

¥0 日本語  
ENGLISH

ハマッ子通信

4

APRIL

THE 横浜シーサイダー  
**YOKOHAMA SEASIDER**  
MAGAZINE



and  
more!

## Inside this Issue

Outdoor  
Dining Spots

Mirai Saketen  
YOKOHAMA

インタビュー記事: 中丸吾郎先生

Interview with  
**DR. GORO NAKAMARU**

Expert care from a friendly,  
internationally trained,  
English-speaking  
dentist



**Nakamaru  
Dental Clinic**

Naka-ku, Ishikawa-cho 1-13-5  
Mamebun Bldg 3F (above HAC)  
045-664-4618  
www.nakamaru-dental.jp



**UCLA Certified**

MAP 7

**English Speaking Attorney  
In Kawasaki City**  
(next to Tokyo & Yokohama)

Legal service in English  
on cases related to Japan

Kei Sumikawa (Attorney at Law)  
web@smkw.biz https://sumikawa.net/  
TEL: 044-276-8773  
Member of the Kanagawa Bar Association

国内案件にも  
対応いたします。  
弁護士 澄川 圭  
(神奈川県弁護士会所属)

**澄川法律事務所  
Sumikawa Law Office**



**045**  
Yokohama Canvas Bag  
www.045usmc.com/



**横濱帆布靴**

Produced by  
**U. S. M. Corporation**  
Bankokubashi SOKO#104, 4-24 Kaigandoori  
Naka-ku YOKOHAMA 231-0002  
**Made in Nippon**

MAP 5

清水和友税理士事務所  
ENGLISH-SPEAKING TAX ACCOUNTANT

**SHIMIZU**  
TAX & ACCOUNTING

Tax Consultation, Preparation & Refunds  
Bookkeeping • National Tax Agency Representation  
JAPANESE AND INTERNATIONAL RESIDENTS WELCOME



**KAZUTOMO SHIMIZU**  
kazutomo.shimizu@jasper.dti.ne.jp  
http://www.shimizutaxattorney.com/  
045-365-1938

to **登良屋**  
ra **YOKOHAMA'S**  
ya **LEGENDARY**  
**SASHIMI**



Yokohama  
Naka-ku, Yoshida-machi 2-3  
045-251-2271  
MON-SAT 11:00-21:00 (L.O. 20:30)

MAP 5



**Antenna America**  
American Craft Beer, Bottle Shop & Tasting Room

**Home Delivery  
Service Available**  
全国配送! 自宅で受け取り!

**Online Store**




**Store Locations**

**Kannai** JR関内駅北口から徒歩5分  
※毎日12時から営業

**Yokohama** 横浜駅ジョイナス地下1階  
(Food & Time Isetan 内)  
※5月6日まで休業

**Shinagawa** JR品川駅アトレ3階  
(Food & Time Isetan 内)

MAP 2

**Bashamichi Taproom**




**JAPAN'S FIRST AUTHENTIC AMERICAN-STYLE SMOKED BBQ CRAFT BEER PUB.**  
045-264-4961  
5-63-1, SUMIYOSHI-CHO, YOKOHAMA-SHI, KANAGAWA-KEN  
MON-FRI: 17:00 TO MIDNIGHT  
SAT, SUN & JAPANESE HOLIDAYS: NOON TO MIDNIGHT  
\*\*LAST ORDER: FOOD 22:30 / DRINK 23:30 DAILY  
Homepage: www.bairdbeer.com  
E-Mail: bashamichi-tap@bairdbeer.com



MAP 9

広告掲載やその他のお問い合わせ

For advertisement and other inquiries email

[info@yokohamaseasider.com](mailto:info@yokohamaseasider.com)




**18 Yamashita-cho, Naka-ku**  
045-664-5757  
11:00-19:00 (closed Mon)

[www.elliott.jp](http://www.elliott.jp)

MAP 8

# 横浜ビール



**Yokohama's Original HOMETOWN BREWERY**

NAKA-KU, SUMIYOSHI-CHO 4-68-1  
Phone: 045-640-0271 Pub Hours:  
Weekdays: 6-11pm, Weekends, 1-11pm  
[www.yokohamabeer.com](http://www.yokohamabeer.com)

MAP 13



ONLINE  
セレクトショップ



Japan's California Wine Experience  
日本にいながらカリフォルニアワインの世界を



## The Warehouse

ザ・ウェアハウス

Quality Wines and Music, California Style  
ライブハウス・ワインバー・ボトルショップ



## Tomei Wine Club

Tomei's ワインクラブ

Wine Club Membership Available  
会員限定のワインクラブメンバーシップ



MAP 3

## APRIL 2021

全国の入学式で、校長先生が桜の美しさや儚さについて話す季節がやってきた。確かにこのような感染拡大の年、人生の全ての瞬間を楽しむこと、物事を当たり前と思わないことの大切さは、現実味を持って生徒たちの胸に響くだろう。昨年は皆にとって初めてのことが多かったが、それと共に私達に周りの人々と過ごす時間の重要性を教えてくれた。

未だ気の抜けない状況は続く。しかし少しずつ、時間は掛かったとしても、良い方向に向かっている。この春は、生まれ変わりを感じさせる。風に吹かれた桜がピンクのシャワーであなただけを包み、今までよりもじっくりとその瞬間に浸ってほしい。一瞬のように感じる事でも、思い出は一生のものになるはずだ。

In schools across the country this month, principals will be giving speeches to their students at opening ceremonies about the beauty and ephemeral nature of cherry blossoms. Surely, as we eclipse a year in the pandemic, their words about living in the moment and not taking things for granted ring truer than ever. The past year has been challenging for everyone, but it has also been a reminder that we should cherish the time we have with those we hold dear.

We aren't quite out of the woods yet, but things are steadily moving in a positive direction and will only pick up momentum. This spring there seems to be a very real feeling of rebirth. While the blossoms take flight, showering you in a pink snow, take a little extra time to soak in the moment. It may be fleeting, but the memories of such things last a lifetime.

Visit us on the web at

[www.yokohamaseasider.com](http://www.yokohamaseasider.com)

Follow us on Facebook, Twitter & Instagram

 [www.facebook.com/SeasiderMagazine](https://www.facebook.com/SeasiderMagazine)

 [@YokohamaSsdr](https://twitter.com/YokohamaSsdr)

 [@yokohamaseasider](https://www.instagram.com/yokohamaseasider)

<b>Publisher</b> Bright Wave Media, Inc.	<b>Design</b> Matthew Gammon	<b>株式会社</b> <b>Bright Wave Media</b>	
<b>Cover</b> New ropeway Yokohama Air Cabin set to start running 4/22 (photo: Brian Kowalczyk)	<b>Editorial</b> Ry Beville Misato Hanamoto Yaichiro Shotai Akiko Ishikawa Hisao Saito Brian Kowalczyk Mayura Sugawara	231-0063 Yokohama, Naka-ku, Hanasaki-cho 1-42-1 Noge Hana*Hana 2F (Appointments only)	
		Copyright 2021	

The contents of The Yokohama Seasider Magazine are fully copyrighted. No part of this magazine may be copied, distributed or reproduced in any form without the written consent of Bright Wave Media. Opinions expressed herein are not necessarily endorsed by the publisher. We are not responsible for the quality or claims of advertisers. YSM is available at roughly 500 locations. Except for ads, and unless noted, none of the content in the Yokohama Seasider Magazine is paid publicity. We feature information we think is important.





FSC®森林認証紙、ノンVOCインキ(石油系溶剤0%)など印刷資材と製造工程が環境に配慮されたグリーンプリンティング認定工場にて、印刷事業において発生するCO2全てをカーボンオフセット(相殺)した「CO2ゼロ印刷」で印刷しています。

# Dr. Goro Nakamaru

## Progressive Dentistry

中丸吾郎先生は、中区石川町に位置するなかまる歯科クリニックの院長を務める。日本語と英語どちらも対応可能な歯科医院で、丁寧な対応と正確な治療で患者さんの健康的な口腔環境作りに尽力している。日本のみならず歯科先進国であるアメリカでも経験を積み、グローバル・スタンダードに目を向けた治療で、歯科医師に向けたセミナーなども行っている。

なかまる歯科クリニックでは自由診療のみの診察ですが、そのメリットは何でしょうか。

日本の保険を辞退してからの治療結果は、辞退する前に比べて遥かに良くなりました。日本では保険診療を扱っている歯科医院がほとんどですが、日本の健康保険のシステムを適用していた頃は、1回の治療時間を30分ほどでまとめなくてはならなかった為、しっかりと現状を把握し、最適な治療の計画を立てることが難しく感じていました。きちんとした治療を求める中で、自由治療を選択する必要性があったのです。その結果、一人の患者さんに十分な時間を使うことができ、マイクロ治療という新しい技術も取り入れられるようになりました。自由治療に変えた事で仕事をもっと楽しくなって、自分のモチベーションも上がりました。

Dr. Goro Nakamaru runs the Nakamaru Dental Clinic in Ishikawa-cho, Naka-ku. Treatment at his clinic is available in both Japanese and English. Dr. Nakamaru is devoted to the oral health of his patients with his polite responses and precise treatments. Upon graduating from university in Japan, he continued his dental studies in the U.S. His treatments focus on global standards and he conducts seminars for dentists in Japan as well.

**Nakamaru Dental Clinic offers only medical treatment outside of the National/Social Health Insurance program. Why is this and what are the pros?**

I believe the results of our treatment became significantly better after we decided to discontinue acceptance of Japan's National/Social Health Insurance. It's common for Japanese dental clinics to accept the insurance, but with that system, we were constrained to spending only about 30 minutes on each patient. This made it difficult to closely examine each patient's condition to make the most suitable plan for their care. Through our journey to seek a better procedure, we came



## マイクロ治療とはどのようなものですか？

マイクロ治療とは、マイクロスコープを使用した歯科治療のことです。精密歯科治療には必須な技術ですが、使いこなすには多くの時間的投資が必要です。例えば、練習や専門的知識を得るためのセミナーや学会への参加、また、マイクロスコープやその他の器具などの物理的投資も必要になってきます。人間の目では0.2mm以下の世界は見るのが難しいので、しっかりと治療するには拡大しなくてはなりません。マイクロスコープを使用することで、見えなかったものが見えるようになり、より正確で精度の高い診断と治療を行えるようになりました。

## 先生はプライベートで柔術をされると伺いました。

はい。AXIS柔術アカデミーという所に7年通っています。柔術というのは寝技を主体とした格闘技で、肉体的に健康になれるだけではなく、精神的にもストレスを解消できることや、感情のコントロールが上手くなるなどのメリットがあります。アカデミーを通して、性別、年齢、職業、国籍など関わらず素晴らしい仲間も出来ましたし、人生が充実しています。また、歯科医師としての仕事も柔術も、技術を磨くという部分で共通しており、努力を楽しめるようになったと感じます。日常生活や仕事でも創意工夫をするという意識も芽生え、柔術で培ったものが仕事にも活きていると感じます。「一念岩をも通す」歯科医療も柔術も学び続けることが楽しく、大切なのです。

## 新型コロナウイルス感染拡大に伴い厳しい状況が続く中、感染のリスクを抑えるために何かされていることはありますか？

元々、歯医者というのは患者さんとの物理的な距離が近いので、感染症対策としてコロナが流行する前から、当院ではトップクラスの消毒/滅菌を徹底的に行っていました。それに加えて換気や治療器具に使い捨てプラスチックフィルムを貼り、使用するたびに取り換え、安心して治療できる空間を作っています。

## これからはウィズコロナ時代と言われていますが、自粛生活が続く中、私たち自身が気をつけるべきことはありますか？

免疫力を高めることが大切です。健康的な食事や睡眠、適度な運動を心がけること。口腔ケアも免疫力アップに繋がります。小さなステップだとしても一人一人の協力で現状を変えることができます。

to a decision to offer self-funded treatments. As a result, we now can spend as much time as needed on each patient, and apply the modern technique of “micro-treatment”. This has led me to enjoy my work more and it keeps my motivation high.

## What exactly is “micro-treatment”?

Micro-treatment is a treatment employing the use of a microscope. Precise dental treatment requires this technique, but it demands a time investment as well. Beyond continuous practice, this includes participation in seminars and academic conferences to gain specific knowledge. It also requires high-tech equipment such as microscopes and other instruments. Humans cannot see things smaller than 0.2mm, which is not adequate for fine treatments. Microscopes let us see what we cannot with the naked eye. This allows us to make more accurate and precise treatments.

## We heard that you enjoy Brazilian jiu-jitsu aside from work. Tell us more.

Yes. It has been about 7 years since I started going to AXIS Jiu-jitsu Academy. Brazilian jiu-jitsu is a type of martial arts which focuses on the skill of taking one’s opponent to the ground. It does not only make us healthy physically but also mentally. I learned to let go of my stress and control my emotions better. Through the academy, I was able to make friends regardless of their gender, age, occupation, or nationality and it’s fulfilling for my life. My job as a dentist and jiu-jitsu are connected internally with the same goal to train my techniques and I feel like jiu-jitsu is the reason why I can enjoy making an effort. It also encourages me to be creative in both my daily life and work. I think I am making use of what I gain from jiu-jitsu at work. Faith will move mountains. Both dental care and jiu-jitsu are fun and important to keep learning.

## The world has been struggling with the COVID-19 pandemic. What are you doing at your clinic to prevent the spread of the virus?

Even before COVID, we were meticulous about sterilization methods and use of disinfectants as dentists must be physically close to patients. Additionally, we keep the windows open as much as possible to circulate fresh air and we replace disposable plastic films on our equipment after each patient to create a safe environment.

## What advice can you give for us to stay healthy during the pandemic?

We need to boost our immune system. Maintain a healthy diet, get enough sleep, and exercise regularly. It’s also important to keep your oral cavity clean to have a strong immune system. With everyone’s cooperation these little steps can help improve the current situation.

# Outdoor Dining

未だ続くコロナ禍でソーシャルディスタンスが求められる中、暖かい日に最適なテラス席のある飲食店を紹介いたします。

With the weather warming up and social distancing still important during the days of COVID-19, we thought we would take some time to provide a few of our favorite local spots that offer outdoor dining.



MAP  
15

## GATHER@EATING HOUSE

**Address** Naka-ku Shinko 2-2-1  
中区新港2-2-1

**Website** [eating-house.com/gather](http://eating-house.com/gather)

赤レンガ近くに構えるのは広々としたパティオ席。炭火焼の肉料理がー押しメニューで豊富なクラフトビールやカクテルも楽しめる。

Expansive patio seating in a prime location near Akarenga. Grilled meat plates are the highlight and the extensive drink menu features local craft beer, cocktails and more.



MAP  
8

## Cafe Elliott Avenue

**Address** Naka-ku Yamashitacho 18 Yokohama Doll Museum 1F  
中区山下町18 横浜人形の家 1F

**Website** [elliott.jp](http://elliott.jp)

シアトルスタイルのバリスタコーヒーと軽食で優雅なひとときを。山下公園からすぐ近くで簡単にアクセスできる。

Leisurely pass time with Seattle-style barista coffee and light fare. Convenient location across from Yamashita Park.

## QUAYS pacific grill

**Address** Naka-ku Shinko 2-14-1 Yokohama Hammerhead 1F & 2F  
中区新港2-14-1 横浜ハンマーヘッド1F & 2F

**Website** [huge.co.jp/restaurant/new-american/quayspacificgrill](http://huge.co.jp/restaurant/new-american/quayspacificgrill)

横浜の新しいクルーズ船乗り場にある、海辺で見晴らしの良いブリューパブとジンの蒸留所は1階と2階どちらもにテラス席が用意されている。

Brewpub and craft gin distillery with scenic seaside dining outside both on the 1st floor patio and 2nd floor balcony at Yokohama's new cruise ship terminal.



MAP  
14



## Moon Cafe

**Address** Naka-ku Honmoku Miyahara 2-10  
中区本牧宮原2-10

**Website** [mooncafe-honmoku.com](http://mooncafe-honmoku.com)

アメリカのダイナーを思わせるようなレトロなカフェでは、一から作られたオリジナルハンドメイドハンバーガーを。お好みで豊富なトッピングを選ぶのもオススメ。

Reminiscent of an American diner, this old-fashioned cafe offers original burgers “made in-house from scratch” with a variety of interesting toppings to choose from.



MAP  
2

## Antenna America Kannai

**Address** Naka-ku Yoshidamachi 5-4-5F  
中区吉田町5-4 第6吉田ビル5F

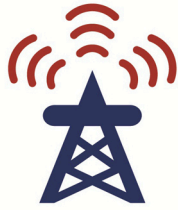
**Website** [antenna-america.com](http://antenna-america.com)

ボトルショップとアメリカンスタイルのレストラン融合型の店内には、アメリカのクラフトビールが多種類揃っており、ドラフトでも缶やボトルでも堪能できる。大きめのバルコニーを設けており、ドラフトビール以外にも店内で購入した各種ビールをその場で飲むことが出来る。テイクアウトも可能。

Bottle shop/restaurant hybrid of BBQ-style food and a massive selection of American craft beer on draft or in cans/bottles. Both floors have sizable outdoor balconies. Non-draft beer can be consumed on premises at no extra charge. Takeout is also OK.







アメリカ直輸入ビール

Over 100 varieties  
of American craft beer  
in bottles and cans  
for drink-in or take-out

Home delivery available!

**Antenna America**

Nagano Trading's  
American Craft Beer Tasting Room  
[www.antenna-america.com](http://www.antenna-america.com)

- 1 Dark Room International [D-2]
- 2 Antenna America [D-3]
- 3 The Warehouse By Tomei Wines [D-3]
- 4 Sagan [E-6]
- 5 Toraya [D-3]
- 6 YIEA [C-2]
- 7 Nakamaru Dental Clinic [E-6]
- 8 Café Elliott Avenue [D-7]
- 9 Bashamichi Taproom [D-4]
- 10 Ishikawacho Green [E-6]
- 11 Bashamichi Green [C-3]
- 12 045 Yokohama Canvas Bag [C-4]
- 13 Yokohama Brewery [D-3]
- 14 Quays pacific grill[A-4]
- 15 GATHER@EATINGHOUSE [B-4]
- 16 Apollo [D-3]
- 17 Mirai Saketen [C-2]

MAP  
2





MOTOMACHI SAKE BAR

# SAGAN

日本酒サガン

For Information & Reservations Call  
**045-663-3070**

Hours  
17:00 to 23:30

Closed  
Mondays  
月曜日




MAP 4



every glass ¥400-500

**CraftSakeShoten.com**  
Friendly local bar with  
rotating seasonal selections





## APOLLO

company



craft beer, fine food & great people

1-9 Hanasaki-cho, Naka-ku 6pm-3am  
045-261-8308 Every-blesséd-day

MAP 16

THE JAPAN BEER TIMES

Clothing & goods at  
japanbeertimes.com

Get Some!




SAKE TODAY  
THE WORLD'S FIRST  
ENGLISH-LANGUAGE SAKE MAGAZINE



Sake Today Sake Today

www.saketoday.com

Be Fresh 2018 **30**  
横浜国際教育学院は創立30周年



YOKOHAMA INTERNATIONAL EDUCATION ACADEMY  
JAPANESE LANGUAGE INSTITUTE

Learn Japanese  
in Yokohama!






43 Miyazakicho, Nishiku, Yokohama 220-0031  
TEL 045-250-3656 FAX 045-250-3657  
EMAIL admissions@yiea.com

**www.yiea.com**

MAP 6

# Saketen Mirai

by Yaichiro Shotai

**Address** 中区桜木町1-1-7 コレットマーレ1F  
Naka-ku Sakuragicho1-1-7 Colette Mare 1F

**Hours** 11:00~22:00\*

定休日: 施設休館日に準ずる

Tel: 045-211-4202

※新型コロナウイルス対策による営業時間の変更がございます。

2020年12月下旬、横浜コレットマーレに未来酒店YOKOHAMAがオープンした。場所はコレットマーレ1Fから入ってすぐ。入口に吊るされた杉玉が目印だ。

様々なジャンルの酒類を取り扱っているが、筆者としては特に日本酒を楽しんでほしい。純米や吟醸系酒から、スパークリング、古酒、貴醸酒やどぶろくなどこだわりの100種類以上が取り揃えられている。大量生産はしていない希少な銘柄や従来の形にとらわれない斬新な作り手の酒に出会うことができる。そしてここは店内に角打ちがあるのが特徴だ。店員から酒や作り手の話を聞いたり、おつまみとの相性を試しながら気に入ったお酒に出会えばその場で購入できる。この日、そうして購入していく客を多く見かけた。沢山試したい人には飲み放題プランもある(税込¥2200/60分)。

更に人工知能を用いた日本酒の味覚診断サービス「YUMMY SAKE (ヤミーサケ)」が税込¥2200で体験できる。10種類の日本酒を飲み比べて好みを入力すると、人工知能(AI)があなたの味覚タイプを判定してくれる。日本酒は種類が多く、選好が知名度や評判に左右されがちな側面がある。これを使うことで好みの軸ができてお酒が選びやすくなる。「自分の好みを知ること、日本酒との出会いの可能性が広がる」と店長の坂本一浩は語る。

春は搾りたてのフレッシュな酒や、新酒の角がとれ爽やかな酒などが楽しめる時期だ。少しずつ暖かくなり心躍る季節。好みの酒を探し出してはどうだろうか？

MAP  
17

酒店  
YAMA

酒店  
YAMA

酒店  
YAMA

酒店  
YAMA

酒店  
YAMA

酒店  
YAMA

酒店  
YAMA

酒店  
YAMA

酒店  
YAMA

酒店  
YAMA

酒店  
YAMA

酒店  
YAMA

酒店  
YAMA

酒店  
YAMA

酒店  
YAMA

酒店  
YAMA

酒店  
YAMA

酒店  
YAMA

酒店  
YAMA

酒店  
YAMA

酒店  
YAMA

酒店  
YAMA

酒店  
YAMA

酒店  
YAMA

酒店  
YAMA

酒店  
YAMA

酒店  
YAMA

酒店  
YAMA

酒店  
YAMA

酒店  
YAMA

酒店  
YAMA

酒店  
YAMA

酒店  
YAMA

酒店  
YAMA

酒店  
YAMA

酒店  
YAMA

酒店  
YAMA

酒店  
YAMA

酒店  
YAMA

酒店  
YAMA

酒店  
YAMA

酒店  
YAMA



This past December, Colette Mare Yokohama (next to Sakuragicho Station) welcomed stylish new liquor shop Mirai Saketen YOKOHAMA. In front of the store you can't miss the traditional *sugidama* (cedar branch ball) that serves as a landmark for any sake business. Nor will you miss the plethora of attractive bottles beckoning you.

Mirai Saketen offers a range of fine alcoholic beverages, but sake is its core specialty. More than 100 types of sake are available running from junmai, ginjo, and sparkling to *koshu* (aged sake), *kijoshu* (sweet, rich sake), and *doburoku* (cloudy, unfiltered sake). Here you can find some limited releases and creations from innovative brewers pushing the envelope. Additionally, the shop has a small tasting bar where you can do some sampling prior to deciding on a purchase. The staff can educate you about the brands and sometimes brewery representatives are on hand to conduct promotional tastings. To sample many different sake on your own, choose the all-you-can-drink plan (¥2200/hr, tax incl.).

If you are new to sake, try the “YUMMY SAKE” experience (¥2200). The ten selected sake included are designed to pinpoint your preference using blind tasting and AI. Instead of simply choosing what's popular, this approach makes it personal. Shop manager Kazuhiro Sakamoto explains, “Knowing your favorite taste profile helps you encounter sake you are likely to enjoy the most.” It's hard to argue with that approach.

Spring is a season to enjoy freshly pressed and new sake as its taste begins to mellow. With temperatures getting warmer and the uplifting feeling of spring, it's a perfect time to embark on a sake adventure.



# Warmth for the Soul

Text and photos by Hisao Saito

外は雪だ、ここは福島県の只見町。そういえば今シーズン横浜は、まとまった雪が降らなかった。俺は雪が大好きなのでちょっと残念な感じだ。だからなおさら冬に雪国のロケが入ると、「大変だなあ」とか言いながら実は相当喜んでしまう。

只見町に着いたのは深夜だった。それにもかかわらず、ご主人とご家族皆、夕食を用意して待っていてくれた。ご家族皆の顔を見ていたら胸がきゅっとしてなんだか泣きそうになってしまった。

食事の後、暖かい布団に入ってぼんやり天井を見ていたら、自分の心の欠けているところが、ここに居ると一つ一つ埋まっていくような幸せを感じることができた。

ハービー・山口の「私は、一枚一枚、被写体の幸せを願いながらシャッターを切っている」という言葉を聞いた時から自分もそれを心がけているのだが、実際は相当難しい。ただ、今回の被写体は自然とそんな気持ちにさせてくれた。

彼の打つ蕎麦は本当に美味しい。

そういえば俺の祖父がこんなことを言っていた。

「蕎麦は打つ人間の人格が出るものだ」

そうか、美味しいわけだ！

I'm sitting inside watching the snow fall outside my window in Tadami-machi, Fukushima. In Yokohama, I don't recall it snowing at all this season. That fact is a little disappointing for me since I really love snow. When I have photo shoots in the northern area, I often think to myself, "This is going to be tough," but when I arrive, the feeling fades and I actually get very excited.

Despite the fact that it was rather late at night when I arrived in Tadami-machi, the lodge owner and his family waited for me with dinner. When I saw their faces, my heart ached a little bit because of their kindness and I almost cried. After dinner, I laid down on my futon and climbed under the warm blankets. I stared with contentment at the ceiling, my heart also filled with a warmth it seemed to have been missing.

Herbie Yamaguchi once told me, "With each snap of the shutter, I wish for my subject's happiness." Ever since I heard that, I have always kept it in mind when I shoot, and yet, it is quite difficult. However, this time, the subjects naturally made me feel that way.

The owner of the lodge also runs a soba shop and makes really good soba noodles. As I eat my noodles I recall a saying of my grandfather: "Soba mirrors the chief's character." That clearly explained why the soba here was so great!

手打ちそば処 八十里庵  
Hachijuri-an Handmade Soba  
[www.yumekaidou.jp](http://www.yumekaidou.jp)



**DARK ROOM INTERNATIONAL**



中区花咲町1丁目42-1-2F  
Naka-ku, Hanasaki-cho 1-42-1-2F  
Tel/Fax : 045-261-7654

[www.thedarkroom-int.com](http://www.thedarkroom-int.com)

MAP  
1



新しくなりました!

# Japanese Craft Bar

# AKATSUKI NO KURA



— <壁の酒 均一料金> —

序ノ口 45cc **290** YEN

酔ノ口 90cc **490** YEN

**All-you-can-drink**

90分 **2,180** YEN

70銘柄以上  
SAKE  
Please Choose!

「AKATSUKI NO KURA」は、全国47都道府県全ての日本酒を味わえる「壁の酒」70銘柄以上をカジュアルにお楽しみいただけるJapanese Craft Barです。壁の酒は、ボトルを見ながらお選びいただき均一価格でのご提供。

「壁の酒」に加えて、タップから注ぐ酒蔵でいただくようなフレッシュな「生の酒」や料理に寄り添う「ペアリングの酒」、更に厳選したクラフトビールや酒蔵の果実酒、オリジナルカクテルをゆったりとソファ一席で楽しめる空間となっております。

こだわりの料理は創作シャルキュトリーや片手でさくっと食べられる手巻き寿司、厳選チーズ、牡蠣など豊富にご用意。リニューアルをし更に進化したAKATSUKI NO KURAへ是非足をお運びください。

Japanese craft bar AKATSUKI NO KURA stocks more than 70 brands of sake from every prefecture of Japan for savoring in a casual atmosphere. Make yourself at home in our new lounge area.

Choose a bottle from our reasonably priced "wall of sake" and our staff will pour you a glass. We also offer a variety of fresh nama (unpasteurized) sake on tap as well as sake-cuisine pairing sets. Excellent craft beer, fruit liqueur, and creative cocktails round out the drink menu. Our original food menu includes creative charcuterie, hand-rolled sushi, select cheese, and oysters.

Stop by our recently remodeled bar to begin your sake journey today!

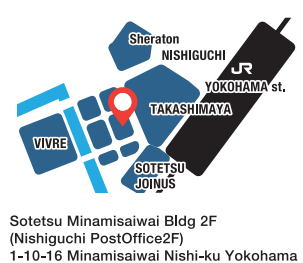
MENU	
Nama Sake	600~
Craft Beer	790~
Sake Pairing	550~
Cocktail	550~
Cheese	520~
Appetizers	320~
Oyster	450~
Charcuterie	620~
Temaki Sushi	580~
No table charge	



Japanese Restaurant  
酒とつたり  
045-624-9923  
MON>SAT 17:00-24:00  
SUN/  
HOLIDAYS 12:00-23:00



Japanese Craft Bar  
AKATSUKI NO KURA  
045-624-9913  
MON>FRI 17:00-24:00  
SAT 12:00-24:00  
SUN/  
HOLIDAYS 12:00-23:00





※Content for Green Pages is sponsored by Charcoal Grill Green

自家製ベーコン

豚バラ肉ブロック ..... 1kg  
スモークウッド ..... 150g

A

岩塩 ..... 40g (肉の4%)  
ブラウンシュガー ..... 15g (肉の1.5%)  
ブラックペッパー ..... 30g (挽いたもの)  
パプリカパウダー ..... 30g  
ローズマリー ..... 10g (みじん切り)  
オレガノ ..... 10g (みじん切り)  
タイム ..... 10g (みじん切り)

block of pork belly ..... 1kg  
smoke wood ..... 150g

A

rock salt ..... 40g (4% of pork)  
brown sugar ..... 15g (1.5% of pork)  
ground black pepper ..... 30g  
paprika powder ..... 30g  
rosemary ..... 10g (minced)  
oregano ..... 10g (minced)  
thyme ..... 10g (minced)

- 1 豚バラブロック全体をフォークで刺します。Aの材料をボールで混ぜ合わせ、豚バラ肉全体に塗ります。
- 2 バットに金網を敷いてその上に豚バラ肉を乗せます。上からラップをして3kg位の重石を乗せて冷蔵庫で3日間寝かせます。
- 3 寝かせた豚バラ肉から出た水分をペーパーなどで拭き取ります。バットに戻しラップをしないで4日間冷蔵庫で乾燥させます。毎日上下左右を入れ替えます。
- 4 乾燥した豚バラ肉をスモーカーや一斗缶でスモークして、更に1日寝かせたら完成です。加熱してからお召し上がりください!

- 1 Poke multiple holes in the pork belly with a fork. Mix ingredients A in a bowl and coat the entire surface of the meat with it.
- 2 Place a wire mesh on a tray and lay pork on it. Cover pork with plastic wrap and put a 3kg weight over it. Let sit in fridge for 3 days.
- 3 Wipe off any liquid with a paper towel and return to tray. Allow it to dry for 4 days without plastic wrap. Flip it over every day.
- 4 Smoke dried pork in a smoker or large drum smoker and let sit for 1 day. Heat and enjoy!

Creative Food Menu • Craft Beer & Wine  
in a Friendly Atmosphere

charcoal grill & bar

# green

## 石川町

### ISHIKAWACHO

MAP  
10

NAKA-KU, ISHIKAWACHO 1-8  
TEL 045-662-5993

Weekdays: 17:00-26:00

Weekends & Holidays: 16:00-26:00

## 馬車道

### BASH AMICHI

MAP  
11

NAKA-KU, BENTEN-DORI 6-79  
TEL 045-263-8976

Lunch: 11:30-14:00 | Sat, Sun, & Holidays  
11:30-15:00

Dinner: 17:00-24:00

# www.greenyokohama.com

