

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  
LEGENDARY  
SASHIMI**  
ya

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)

# SEASIDER

JUNE 2021




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

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

MAP 13




**Tomei Wines**  
ONLINE  
セレクトショップ

Japan's California Wine Experience  
日本にいなが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  
会員様限定のワインクラブメンバーシップ





MAP 3

気象学者によると、今年の梅雨は通常より1~2週間早くやって来て、平年より少し長くなるらしい。アヒルやカエルたちしか喜ばないような事だろうが、心配はいらない。私たちはコロナと共存していく上で、何かを新しく始めたり、趣味を極めたり、お家時間の過ごし方をマスターしたのだから。梅雨という言葉は、梅の実が梅雨の時期に熟すという事で作られた言葉。この季節には梅酒作りも盛んに行われる。芸術家達は遠出しなくとも、瑞々しいアジサイの花にインスピレーションを受けることができるし、料理好きの人達は、私たちが毎月掲載しているチャコールグリルグリーンの特別なレシピを試してみたい。カフェで本誌を読みながら過ごすのも良いだろう。6月の始まり、雨の季節を楽しもう!

According to meteorologists, *tsuyu* (rainy season) will be upon us a week or two earlier than normal this year and may be slightly longer than average. Sure, the ducks and frogs may be the happiest about this, but fret not: if there is anything positive to take away from the pandemic, we have all mastered the art of amusing ourselves at home with new or improved hobbies.

The characters for *tsuyu*, meaning *ume* (Japanese plum) and rain, derive from the fact that ume are ready for harvest at the start of the rainy season. Making *umeshu* (plum wine) at home is a common seasonal activity with fun results. Artists need not travel far for inspiration from blooming hydrangea. Home chefs should try some of our monthly recipes provided by Charcoal Grill Green. Curling up in a cafe to peruse our magazine is also a very acceptable option. Embrace June's showers!

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)

**Publisher**  
Bright Wave Media, Inc.

**Design**  
Matthew Gammon

**株式会社**  
**Bright Wave Media**

**Cover**  
Shinya Suzuki monitors the progress at Yokohama Gin Distillery (photo: Sugawara)

**Editorial**  
Ry Beville  
Misato Hanamoto  
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 Seaside 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 Seaside Magazine is paid publicity. We feature information we think is important.



FSC®森林認証紙、ノンブレンド紙(塩素系無漂白0%)など印刷原料と製本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、印刷作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。

For more info visit [www.yokohamaseasider.com](http://www.yokohamaseasider.com) **3**





## An interview with local tax accountant **Kazutomo Shimizu**

清水和友先生は、横浜を拠点に税理士として活躍している。日本語と英語両方での相談が可能で、長きに渡り横浜シーサイダーマガジンのスポンサーとしても支えて下さっている。我々は税理士の仕事を通してお金や人生にまつわる話を伺った。

**良い税理士を雇うことで面倒な手続きを全て任せられるだけではなく節約につながる、つまり、依頼費を節約分で十分に賄えると言われていますが、これに関して詳しく教えていただけますか？**

税理士を利用して合法的な節税を効果的に行うことが可能になります。例えば、個人事業主の場合、青色申告という制度があり、納税者が青色申告を選択すると、事業所得や不動産所得から一定額を控除でき、納税額を減らすことができます。その控除額には10万円、55万円、65万円の3種類がありますが、簿記の知識の無い方が作成する簡易帳簿では10万円控除しか利用できません。

他方、税理士に帳簿作成を依頼する、あるいは納税者が作成した帳簿を税理士がチェックすることで、複式簿記による正確な記帳が可能となり、その場合は、55万円控除が利用でき、さらに、確定申告を電子申告で行うと65万円が控除可能となります。

相当年配の税理士でなければ通常は電子申告に対応していますので、自分で帳簿を作成して書面による申告をすると10万円しか控除できないところ、税理士が関与すれば65万円控除となり、その差額55万円は、その納税者の所得にもよりますが、税金を下げる効果が10万円以上

Kazutomo Shimizu is a bilingual, licensed tax attorney based in Yokohama and a long-time supporter of our magazine. We recently spoke to him about accounting, money and life.

**People often say that a good accountant will actually save you money, not just hassle; in other words, the money they can save you can sometimes pay for their fees. Can you give more concrete examples/cases of how this might work?**

You can legally save on taxes by having an accountant. For example, if you are a business owner, there is a system called blue return. When people choose that system, they qualify for a deduction in business income and/or real estate income up to a certain amount of money. There are three different deductions: ¥100,000, ¥550,000, and ¥650,000, but if a person lacks knowledge of bookkeeping, they'll likely get the least amount of deduction.

As another example, if you ask an accountant to handle “double-entry bookkeeping”, or have them check the books you kept, your bookkeeping should be in order, allowing you to take a deduction of ¥550,000. Furthermore, by filing the final tax return electronically, you receive the maximum deduction (¥650,000).

Unless your accountant is ancient, they probably use e-tax. So again, if you do bookkeeping by yourself, you'll only get the ¥100,000

となる場合があります。

加えて、税理士に支払う報酬も必要経費となりますので、節税の総額が税理士に支払う報酬のかなりの部分あるいはその額を超えて回収できることとなります。

### なぜ個人事業主にこそ、良い税理士が必要だとお考えですか？

帳簿の作成や申告書の作成は易しい部分もありますが、一部非常に専門的な部分も含まれています。上記に示した複式簿記による記帳もそのうちのひとつです。

また、外国人の納税者の場合は、多くの場合国際税務の論点が含まれ、この分野の対応ができる税理士は非常に限られてきます。

このような部分については、自分で正しく行うことは不可能に近く、本業の遂行に大きな支障をきたします。また、大手の税理士法人に依頼すると非常に高額なうえ、機械的に処理されてしまうことも多いのではないのでしょうか。

### 税理士としての観点から、読者の方々や個人事業主の方々が節税するうえでアドバイスはありますか？

確定申告は毎年のことですので、意思疎通がしやすい相性の良い税理士を選ぶことが大切です。良い税理士との付き合いが長くなると、単に所得税の問題だけでなく、ご自身の将来の相続税の相談や、税金以外の相談ごとについても、信頼関係構築の中で幅広い相談相手を得ることになります。

### 逆に、気をつけるべきことはありますか？

税務調査はいつでもありうることで、いい加減な申告を行い、税務署から指摘されると余計なペナルティー（加算税）を負担することになってしまいます。

また、外国人の場合は、在留資格審査において申請人の納税義務の履行は極めて重要な判断要素となっていますので、無用なトラブルを避けるためにも、きちんとした申告と納税が非常に大切になります。

### 簿記作成の仕事をする上で、個人的にやりがいを感じたケースはありますか？どのようなトラブルを解決しましたか？

あるヨーロッパ人の個人事業主のクライアントのケースです。その人は最初、領収書一式と、その内容をエクセルに整理して、定期的に私に提出し、私の方でその内容の修正をエクセルベースで行い、最後に複式簿記による帳簿作成を行ってきました。

最初のうちはエクセルでの売上及び経費の整理の仕方があまりまとまっていませんでしたが、私のほうで修正したエクセル表記にならって、その人の側で記載方法の改善がなされ、今では、非常に整理された一次データが提供されていて、双方ともだいぶ効率良く進めることができるようになりました。

また、経理データを図表で表すことで、クライアントのほうでも経営状況の変化が一目でわかるように工夫しています。そのサービスはクラ

deduction. But with an accountant, you can deduct ¥650,000. You're looking at a difference of ¥550,000, depending on the taxpayer, of course, so that translates to a reduction of more than ¥100,000 in taxes to be paid.

Additionally, the fees you pay for an accountant can be included as necessary expenses. Thus, the total amount of money you save will either outweigh or absorb most of the cost.

### Why are good accountants essential to a small business (again, concrete examples)?

Although it's not hard to keep books or do tax returns, some parts require very specific knowledge. The double-entry bookkeeping that I mentioned earlier is one of them. Also, international residents usually have to deal with international taxation and there are a limited number of accountants who can handle it.

It's nearly impossible for someone to manage this by themselves, and it distracts them from their actual work. It's also very expensive to hire an accountant from a well-known company and I suspect a lot of the work they do is just robotic in a way.

### What are some ways people and/or small businesses can save money from your perspective as an accountant? What strategies do you recommend?

It's important to choose an accountant with whom you can communicate smoothly, since your final tax return is a yearly ritual. When you build a long term relationship with a good accountant, you can consult them about broader topics such as your inheritance tax in the future, or something unrelated to taxation.

### Conversely, what are some pitfalls to avoid?

Tax audits can happen at any time. If you falsely file your taxes and get caught by the tax office, you will face a penalty (additional tax). For international residents, having your tax records in order is crucial for residency. To avoid any unwanted trouble, it's important to file and pay taxes properly.

### Do you have any personal success stories you can share where you were hired to help a business whose bookkeeping was a mess? What sort of disasters/trouble have you seen that you've helped fix?

There was a case with one of my clients from Europe. They were submitting a file of all of their receipts as well as an Excel sheet regularly. I would fix them and do double bookkeeping. At first, everything was organized inconsistently, but I improved the methods and provided a proper format on Excel. This helped them better create records that we can now work with much more efficiently.



クライアントから良い評価を得ています。

加えて、所得税の確定申告書は日本語で記載されますが、日本人でも記載の表現が専門的でわかりづらいため、確定申告書の表紙のページの英語版も提供しています。これは、いずれのクライアントからも良い評価をいただいています。

### **興味深いカルチャーに関する質問を一つ。金銭面で、日本人と外国人の考え方に違いはありますか？**

お金について、儉約か寛容かは、人それぞれであり、国籍はあまり関係ないように感じています。

一方で、大きく異なる文化があります。日本人は専門的なアドバイスを提供するというサービスに対して対価を支払うという概念が弱く、情報は無料と思っている人すらいますが、私のお付き合いしてきた外国人の方はそうではありません。

たとえば、30分間のZOOMミーティングでの税務相談が終わると、日本人の場合はこちらか言い出さないと無料であると思っている人がいますが、外国人の場合は「このコンサルティングについての報酬はどの様に支払ったら良いのか？」と確認してきます。これは大きな文化的違いですね。

### **散財をした経験はありますか？また、何に使いましたか？**

飛行機で国際線に乗るときは、できるだけビジネスクラスを予約します。マイレージでの利用もありますが、購入したときは「贅沢したかな」と思ってしまいますね。

### **「お金で幸せは買えない」というフレーズ、どう思いますか？**

私は以前、2社の外資系企業に勤務しました。最初の企業では会社への貢献度に対して昇給が少なかったため、年収が1.5倍となる別の外資へ移りました。ところが当然ながら求められる内容は高度で、非常に厳しいものでした。振り返ってみると、収入は良かったですが、その分幸せであったかという、そうではありませんでした。

幸福にはある程度のお金は必要ですが、お金のみを目標とすると依存症ようになってしまい、人生の本質を見失う危険があると思います。

### **仮に、突然100万円が手に入ったら、何に使うと思いますか？**

その時の貯蓄の状況にもよりますが、仕事への投資（専門書の購入）、消費（旅行）、公益的な団体への寄付などでしょうか。

### **テキサス大学オースティン校で学ばれたそうですが、あの街での楽しかった思い出はありますか？**

もう30年くらい前のことです。当時はまだスターバックスがありませんでした。そのかわり、毎日授業が終わると大学構内にあるドーナツ屋でドーナツとコーヒーを買って一息入れることが楽しみのひとつでした。

I also record my accounting data in graphs so my clients can understand changes in their business situation easily. My clients are quite happy with this service.

Moreover, tax returns for business income are written in Japanese and it's hard to understand even for Japanese as it's full of professional terms. I provide English versions of the front page of tax returns. This has also gotten positive feedback from my clients.

### **An interesting cultural question for you: do you see much of a difference in attitudes toward money between Japan and international residents?**

I think attitudes toward money depend on individuals and not nationalities. However, there are indeed great differences in cultures. Japanese people tend to think that information is free and are not always inclined to pay for services like advice from professionals. My international clients are different in that regard. For example, if you have a 30-min meeting on Zoom, Japanese will often assume it's free unless you point this out. International residents, on the other hand, ask "So, how shall I pay for this consulting?". This is a big difference in cultures.

### **If you've ever splurged/been extravagant with money, what was it for?**

When I book an airplane ticket to travel internationally, I choose business class. Though I use mileage, I feel like I am treating myself.

### **What's your opinion of the phrase, "Money doesn't buy happiness"?**

I've worked at two different international companies. The first company didn't offer significant salary increases based on my contributions so I switched to a company that offered a 1.5x increase. However, the job naturally involved many more work demands. Looking back, I wasn't happy though the salary was much higher. Happiness requires money to some extent, but if your goal is only money, it becomes like an addiction and you lose sight of the real meaning of life.

### **Hypothetical: you suddenly receive ¥1,000,000. What would you do with it?**

It depends on my savings at that moment, but it would probably be an investment in my work (buying specialized books), consumerism (traveling) or a donation to public organizations.

### **I see that you studied at UT, Austin. What did you enjoy about that funky town?**

It was like 30 years ago. We didn't even have Starbucks at that time. Instead, I enjoyed relaxing everyday after class over donuts and coffee at a donut place on campus.

Be Fresh **30**  
2018  
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](mailto:admissions@yiea.com)

**www.yiea.com**

MAP  
6

MOTOMACHI SAKE BAR

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

[www.craftsakeshoten.com](https://www.craftsakeshoten.com)

**APOLLO**  
company

craft beer, fine food & great people

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

MAP  
14

THE JAPAN BEER TIMES

**Clothing & goods at**  
[japanbeertimes.com](http://japanbeertimes.com)

Get Some!

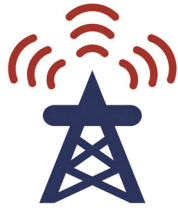
**SAKE TODAY**  
THE WORLD'S FIRST  
ENGLISH-LANGUAGE SAKE MAGAZINE

Sake Today

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







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 Apollo [D-3]
- 15 Yokohama Gin Distillery [E-2]

MAP 2







## 横浜ジン蒸溜所 Yokohama Gin Distillery

MAP  
15

**Address** 中区日ノ出町1-103-1日ノ出町フードホール  
Naka-ku Hinodecho 1-103-1  
Hinodecho Food Hall  
yokohamabaybrewing.jp

**Hours** Weekdays 17:00~23:30  
Weekends/Hol 13:00~23:30 (Closed Tue)

※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。

横浜ベイブルーイングの代表取締役である鈴木真也氏は、この街のクラフトビール界において10年以上その存在感を示している。横浜ビールで醸造の代表を務めたのち、2013年に自身の醸造所を中区にオープンし、戸塚に移転した際に規模を拡大した。鈴木氏は毎年1月に大槻橋で開かれるJAPAN BREWERS CUPの主催者でもあり、自身で掲げる”横浜をクラフトビアシティへ”という目標達成に向け尽力している。

彼の知名度を受け、京急電鉄から日の出町駅の高架下に、新しい試みとして醸造所を作りたいという依頼があった。鈴木氏はこれを新しいことに挑戦するチャンスと受け取った。「すでに大規模なビールの醸造所を持っていたので、まだ試したことのない事を始めようと考えた。そこで蒸留機が小さくて、設備投資もそこまでかからないクラフトスピリッツとジンを選んだ」と語る。

クラフトジンはここ数年注目を集めており、良いタイミングであろう。常陸野ネストという地ビールで、世界的に有名な木内酒造では、日本酒菊盛やジンなどの酒類も作っており、そこでジンの蒸留方法を学んだ。鈴木氏曰く、殆どの日本のジンは焼酎蔵が作っており、芋や麦をベースにしているが、木内酒造ではビールを使用する。その蒸留方法が鈴木には合い、日の出町に自身の横浜ジン蒸溜所をオープンするまでの間、神田にある常陸野ブルーイング東京蒸留所で学んだ。

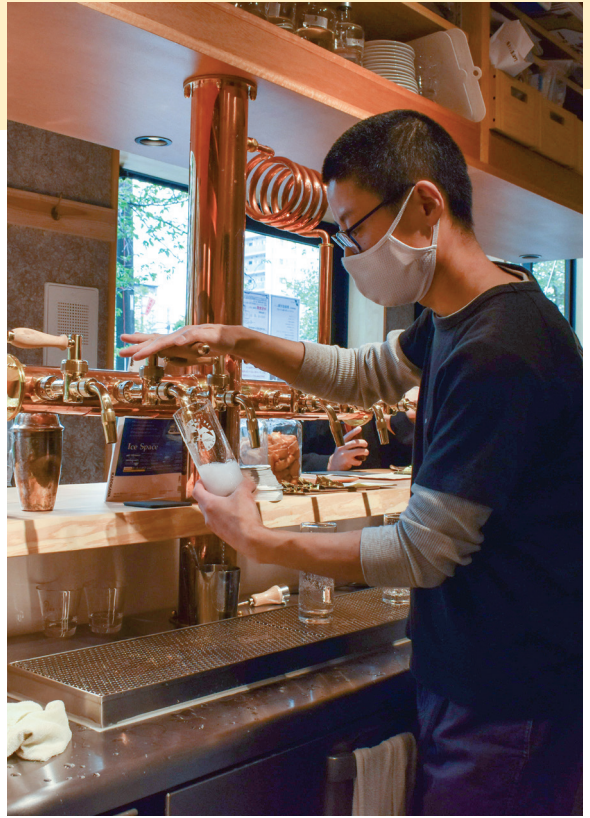
鈴木氏の蒸留所では、戸塚の工場で醸造したアルコール濃度8.5%のビールを300リットル使い、蒸留した後にポタニカルな材料やベリー（主にジュニパー）、柑橘やスパイスを入れ、様々な風味のジンを作って



Shinya Suzuki, owner and head brewer at Yokohama Bay Brewing has played an important part in the city's craft beer scene for over a decade. After a stint as head brewer at Yokohama Beer, he established his own brewery in 2013 in Naka-ku before moving to Tot-suka to greatly increase its capacity. He is also the organizer of the annual Japan Brewers Cup, held at Osanbashi in January (excepting this year). His efforts have gone a long way toward his personal goal of “making Yokohama the craft beer city of Japan!”

Due to his fame, the Keikyu Corporation approached him to open a brewery near Hinodecho at a new development below its train line. Suzuki took it as an opportunity to try something new. He explains, “I already run a large beer brewery so I wanted to do something different. Gin and craft spirits distilleries don't require much space nor money to install, so I decided to open this gin production facility.” Craft gin has been gaining in popularity over the past few years and the timing seems right.

To learn the ropes of the process he turned to Kiuchi Brewery, known internationally for its Hitachino Nest beer, but also a producer of Kikusakari sake and other alcoholic beverages, including gin. Suzuki tells us that unlike most gin distilleries in Japan, which commonly are *shochu* (Japanese spirits) producers using potatoes or wheat as a base, Kiuchi uses beer. That model was perfect for Suzuki. He studied the process at the Hitachino Brewing Lab in Kanda, Tokyo before opening the Yokohama Gin Distillery in the Hinodecho



いる。取材時には8種類のテスト品から選ぶことができ、それぞれストレート、ロック、ソーダ、トニックやソーダとトニック半々のソニックなどで楽しめた(¥750~)。蒸留所ではスタンダードとなる味を作っているが、常に新しい材料を試し店頭で飲むことができるスタイルは楽しい。また、オリジナルのレモンサワー(250ml ¥800~)やビールも (300ml ¥700, 500ml ¥1000) 生とボトルで取り扱っている。

このバーで鈴木氏に出会うことは稀だが、基本的に蒸留を担当する峰尾真人氏がL字のカウンターで出迎えてくれる。8~9席ほどのカウンターで、日本語を話せる場合は彼がドリンク選びのガイドをしてくれる。日本語が苦手な場合は、複雑なレシピのリストを理解するのにアシスタントが必要になる可能性があるが、数字でのランダムな注文も可能だ。私たちがボタニカルな材料のフレーバーについての知識が乏しく、結局後者の方法で注文した。フードの提供は無いが、手軽なつまみは取り扱っている。日の出町フードホールという名前からも想像できる通り、フードコートが併設している為、それぞれの店へ持ち込みも可能だ。

\*メニューが取材時と異なる場合がございます。

Food Hall.

The distillery takes up to 300L of 8.5%ABV beer produced at the Totsuka brewery, distills it and adds botanical ingredients—berries (especially juniper), citrus fruit, and/or spices—to make various flavors of gin. During our visit we tried eight experimental batches served straight, on the rocks, and cut with soda, tonic water or a 50/50 mixture of both (¥750~). The distillery is working on a standard, but will be continuously trying different ingredients and allowing patrons to try them. We thoroughly enjoyed this aspect. Additionally, the bar sells original lemon sours (250ml ¥800~), a couple of its own beers (300ml ¥700, 500ml ¥1000) on tap, and bottled beer.

It's not uncommon to run into Suzuki himself at the bar, but usually distiller Makoto Mineo can be found behind the L-shaped counter, which seats 8~9. For customers with some Japanese ability, he can guide you through the drink offerings. Those less skilled may need some assistance to understand the complex list of ingredients unless random ordering by number is acceptable—what we did anyway since we didn't know the flavors imparted by most of the botanicals. There are no meals served, but a handful of snacks are sold. As the name implies, Hinodecho Food Hall contains a number of small restaurants with community seating so hungrier customers can grab something from a neighboring shop.

*\*note that the menu is in flux so may differ from what is presented here*





# Due to Corona

Text & photos by Hisao Saito

「コロナ禍だから」

ズルイ言葉だ。今、大体の言い訳が「コロナで～だから」で通じてしまうからだ。

ちょっと待ち合わせに遅れた時、

「いや～今朝バタバタでタクシーもなかなか捕まらなくて、、、。」

と

「いや～やっぱりコロナ禍でタクシーもなかなか捕まらなくて、、、。」

どっちも???だがなんとなく

「あ、そうなんですな、、、。」

と、なってしまう。

先日の雨の日ロケ先のスタジオで女子達が、マスクの隙間からポッキーを食べながら、

「私、コロナ禍だからこそできることを考えることにしたんだー」

「えーそれいいーわたしもするー」

と言って、あんなことしたいこんなことしたい、食べ物の話から仕事の話まで、今だから出来るいろいろなことを楽しそうに話していた。

「コロナ禍だから〇〇できない!」ではなく

「コロナ禍だからこそ〇〇する!」

彼女達に教えられた気がする。

Nowadays, the excuse for almost everything is “due to Corona...” It has become a hackneyed phrase. When someone is late for a meeting... “I wasn’t able to catch a taxi this morning because of all the pandemic commotion” or “I wasn’t able to reserve a cab due to Corona.” For either, you are left with only the response, “But of course.”

Recently on a rainy day at the location of our shoot, some of my assistants were chatting while nibbling on Pocky through the gaps in their masks. The conversation went something like this:

“Due to Corona, I have spent lots of time thinking about things I can try to do.”

“Really, that’s great! I have been doing the same.”

They went on saying they wanted to do this or that, talking about everything from food to work. Their conversation was all about things they could enjoy doing now because of the situation we are all in.

Instead of “Due to Corona, we can’t do this,” the conversation was conversely “Due to Corona, *we can do this!*” Listening to them, I felt like they were unknowingly teaching me a lesson in positive mental attitude.



## 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



## Fresh Incentives for Better Oral Care

THERE IS MOUNTING SCIENTIFIC evidence which highlights just how critical the interactive functions between the mouth and the whole body are to our health. It's certainly not just about chewing and swallowing.

Far beyond the direct implications of tooth decay or periodontitis which warrant immediate treatment, we are now learning how much oral care supports critical organ, circulatory and immune functions, while providing a valuable window into the state of our health.

Multiple studies have linked gingivitis (gum disease) to higher risks of heart disease. More recently, another study has noted that the same bacteria which cause gingivitis may also be associated with Alzheimer's disease. Periodontal disease has been observed to trigger and/or exacerbate symptoms in conditions such as diabetes due to inflammatory substances impairing the function of insulin to lower blood sugar levels. Other research suggests that reducing plaque leads to a corresponding drop in inflammation, with studies being conducted into the implications this may present for the prevention of heart disease and stroke.

**Make thorough brushing and flossing priorities in your daily routine, have regular checkups, and consult your dentist for further advice on optimizing your total health through oral care.**

**References:** <https://www.nia.nih.gov/news/large-study-links-gum-disease-dementia>  
<https://www.health.harvard.edu/diseases-and-conditions/gum-disease-and-the-connection-to-heart-disease>



This page has been brought to you as a public service of the Yokohama **BLUFF CLINIC**.

<b>Medical</b>	<b>Monday</b> 09:00 ~ 12:30 13:30 ~ 17:00	<b>Tuesday</b> 09:00 ~ 12:30 13:30 ~ 17:00	<b>Wednesday</b> 09:00 ~ 13:00 <i>Afternoon closed</i>	<b>Thursday</b> 09:00 ~ 12:30 13:30 ~ 17:00	<b>Friday</b> 09:00 ~ 12:30 13:30 ~ 17:00	<b>Saturday</b> 09:00 ~ 12:30 13:30 ~ 17:00
<b>Dental</b>	<b>Monday</b> 09:00 ~ 12:30 13:30 ~ 17:00	<b>Tuesday</b> 09:00 ~ 12:30 13:30 ~ 17:00	<b>Wednesday</b> <i>Closed all day</i>	<b>Thursday</b> 09:00 ~ 12:30 13:30 ~ 17:00	<b>Friday</b> 09:00 ~ 12:30 13:30 ~ 17:00	<b>Saturday</b> 09:00 ~ 12:30 13:30 ~ 17:00

**Closed on Sundays, December 25, and national holidays**

[bluffclinic.com](http://bluffclinic.com)



# BBQ Pork Spare Ribs

※Content for Green Pages is sponsored by Charcoal Grill Green

## BBQ ポークスペアリブ

豚スペアリブ.....	500g
ケイジャンスパイス.....	40g

### ケイジャンスパイス\*

チリパウダー.....	25g
クミンパウダー.....	10g
コリアンダーパウダー.....	6g
パプリカパウダー.....	50g
オニオンパウダー.....	15g
ガーリックパウダー.....	5g
オレガノ.....	少々
塩.....	8g
ブラックペッパー.....	8g

### BBQソース

醤油.....	100ml
ケチャップ.....	70ml
メイプルシロップ.....	10ml
ブラウンシュガー.....	8g
カラーアリキュール.....	10ml (無ければ除いてOK)
アップルビネガー.....	20ml
ケイジャンスパイス.....	20g (上記のケイジャンスパイスを使用)
バーボン.....	30ml

\*全部は使わないので余ったスパイスは他の料理に使ってください。

- 1 ケイジャンスパイスの材料を混ぜ合わせる。スペアリブ全体にケイジャンスパイスを40gまぶす。冷蔵庫で半日~1日休ませる。
- 2 スペアリブ全体をラップで包んだ後にアルミホイルで更に包む。スペアリブを耐熱のトレイに乗せて150度のオーブンで2時間30分蒸し焼きにする。(途中でスペアリブの向きを変える)
- 3 BBQソースの材料を鍋で10分程煮る。
- 4 スペアリブをオーブンから取り出し、粗熱が取れたらアルミホイルとラップを外す。耐熱のトレイにスペアリブを並べ、BBQソースを全体に塗る。
- 5 4のスペアリブを200度のオーブンに5分入れ、取り出したら再びBBQソースを塗ってオーブンに5分入れる。
- 6 取り出したら最後にもう一度BBQソースを塗って完成!

pork spare ribs.....	500g
cajun spice.....	40g

### Cajun Spice Mix\*

chili powder.....	25g
cumin powder.....	10g
coriander powder.....	6g
paprika powder.....	50g
onion powder.....	15g
garlic powder.....	5g
oregano.....	to taste
salt.....	8g
black pepper.....	8g

### BBQ sauce

soy sauce.....	100ml
ketchup.....	70ml
maple syrup.....	10ml
brown sugar.....	8g
Kahlua liqueur.....	10ml (optional)
apple vinegar.....	20ml
cajun spice.....	20g (from above)
bourbon.....	30ml

\* Makes more than required for ribs. Use surplus for other dishes.

- 1 Mix cajun spice ingredients. Sprinkle 40g of the spice on the spare ribs and store in refrigerator for 12~24 hours.
- 2 Wrap spare ribs in plastic wrap and then wrap in aluminum foil. Place wrapped ribs on a heat-resistant tray and bake them in an oven at 150 degrees for 2 and a half hours. (rotate ribs occasionally)
- 3 Boil ingredients for BBQ sauce in a pan for about 10 minutes.
- 4 Remove spare ribs from oven and, once cooled, remove aluminum foil and plastic wrap. Arrange ribs on a heat-resistant tray and baste with BBQ sauce.
- 5 Heat ribs in oven at 200 degrees for 5 minutes, then reapply BBQ sauce. Return to oven for another 5 minutes.
- 6 Remove from oven and apply BBQ sauce once more. Bon appetit!



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](http://www.greenyokohama.com)





¥0 日本語  
ENGLISH

ハマッ子通信

6

JUNE

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



## Inside this Issue

横浜ジン蒸溜所  
Yokohama Gin Distillery

インタビュー記事: 清水和友 税理士

Interview with Tax Accountant  
**KAZUTOMO SHIMIZU**

and  
more!