

¥0 日本語
ENGLISH

ハマッ子通信

12

DECEMBER

THE

横浜シーサイダー

YOKOHAMA SEASIDER

MAGAZINE



Inside this Issue

クリスマス Toys

Christmas Toys

心の月

Cocoro no Tuki

An interview with Hoin Sou
of Monkey Magic Teahouse



and
more!

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

〒231-0023 横浜市中区山下町1番地
シルクセンター英一番街

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

SEASIDER





Café Elliott Avenue
Specialty Espresso
From Seattle
YOKOHAMA

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
会員限定のワインクラブメンバーシップ





MAP 3

DECEMBER 2021

大変な1年だった。コロナは殆ど収束したと喜んでいますが？ または、コロナに打ち勝った、この経験は価値のあるものとして記憶に残していくべきだと感じていますか。いずれにせよ「コロナ」という単語が日常会話やニュースから消えていくことは嬉しい限りです。

さて、新年を迎えるにあたり楽しみにしている事は何でしょうか？ 来年の目標や活動計画を立てていますか？ 来年に向けて既に動き出している方もいるかもしれません。是非皆様にお願ひがあります。より良い小誌を作っていくために、取り上げて欲しい記事などがありましたら、メールやSNS等でご意見、ご提案をお願いいたします。地域密着型のメディアとして、読者の皆様からのお便り(励ましのお言葉があれば是非!)をお待ちしております。いつも小誌を読んでいただき有難うございます。これからも、共にポジティブに進んでいきましょう。

What a year... Are you glad it's almost over? Or was it one worth remembering and celebrating, despite the challenges of COVID? Either way, it'll be nice when the word "COVID" is no longer a part of everyday conversations and news headlines.

So what are you looking forward to in the New Year ahead? What goals do you have? Are you already thinking about resolutions? What if we were to ask you: How can we improve? What should we cover in our magazine? Please email us anytime with suggestions or connect with us via social media. We're a community magazine and that means we always want to hear from you (especially praise!). Thank you for reading, thank you for staying positive.

Visit us on the web at

www.yokohamaseasider.com

Follow us on Facebook, Twitter & Instagram

 www.facebook.com/SeasiderMagazine

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

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

Publisher
Bright Wave Media, Inc.

Cover
Shopping at Christmas Toys (photo: Matsui)

Design
Matthew Gammon

Editorial
Ry Beville
Misato Hanamoto
Akiko Ishikawa
Hisao Saito
Brian Kowalczyk
Miki Matsui

**株式会社
Bright Wave Media**
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。



Monkey Magic Teahouse

MAP
14

AN INTERVIEW WITH CHINATOWN MOGUL

HAIN SOU

悟空茶荘

Text by **Akiko Ishikawa**
Photos by **Brian Kowalczyk**

横浜中華街関帝廟の近くにランチタイムには行列が出来る茶館がある。今年で20周年を迎えた悟空茶荘だ。店舗1階は中国の茶器や茶葉などを購入できる雑貨店で、2階が茶館になっている。運が良ければ食事をしながら琵琶の生演奏など定期イベントも楽しむことができ、さながらここが日本であることを忘れてしまうような異国情緒溢れる空間で、五感を使って中国茶を心ゆくまで楽しむことができる。

悟空茶荘と、中華料理専門店の株式会社菜香(菜香新館)を経営している曾峰英。横浜で生まれ幼いころから中華街にある様々な店の人たちに見守られ、賑やかな環境でのびのび育ったという。商いの街「中華街」で過ごした経験と、蓄積されたその記憶は、大人になり徐々に商才を開花させていく。近年の健康ブームにより、今は多くの家庭でも嗜まれる中国茶だが、創立当初はなかなか受け入れてもらえず苦しい時代もあった。そして新型コロナウイルス、最初の緊急事態宣言下では中華街から人の気配が消え、ゴーストタウンのようだったという。その間は新商品開発に時間を費やし、コロナ後のビジネス展開準備に余念がない。どのような時も、持ち前の明るさでピンチをチャンスに変えていく、そんなパワフルな若き経営者に今回我々は話を聞くことができた。

A long line of customers forms outside Monkey Magic Teahouse (Goku Chasou in Japanese) just before lunchtime. The establishment located near Kanteibyō Shrine in Yokohama's Chinatown is celebrating its 20th anniversary. The first floor is a shop selling an extensive array of Chinese tea as well as teapots, cups, ornaments, and other interesting items. The second floor is an attractive teahouse. If you time it right, you can enjoy your tea while taking in live musical performances on traditional instruments. Explore the world of Chinese tea to your heart's content using all of your five senses in an exotic space that makes you feel like you have been teleported to China.

Ms. Hain Sou runs Monkey Magic Teahouse as well as the Saikoh Group. Sou was born in Yokohama and grew up in the bustling Chinatown environment, being watched over by the people of its various shops. Her experiences being raised in this vibrant district of commerce gradually led her to develop her own business acumen as an adult. Due to a recent health boom, Chinese tea is now enjoyed by many people, but in the early days of the business, it was not so widely accepted. Times were tough at first. The coming of the COVID-19 pandemic, and consequently the first state of emergency, turned an always busy Chinatown into a ghost town. During that time, Sou spent a lot of time developing new products and preparing for post-pandemic business development. We sat down with this esteemed and naturally cheerful businesswoman with an uncanny ability to turn obstacles into opportunities.



Hoin Sou

「中国茶」の魅力、特別なところはどこでしょうか？

私が考える中国茶の魅力とは、「いつでも」「簡単」「コスパが良い」ところです。日本人にとって中国茶は難しいもの、という印象があるようなのですが、中国人は一般的にお茶をマグカップで飲みます。一回お茶の葉を入れてお湯を継ぎ足して注ぐだけで半日飲むことができます。お茶の葉が水分を吸い込み表面には上がってこないで、茶こしも必要ありません。中国は広いので産地がたくさんあって、それもまた楽しい。その土地の背景が味や香りに反映しています。中国茶の全ての要素が、いつも傍らに自分のお茶がある生活を送れる、それが一番の魅力だと思います。

お茶の葉が違うのでしょうか？淹れ方が違うのでしょうか？

茶葉は同じですが仕上げ方が違います。緑茶、烏龍茶、紅茶、プーアル茶といったお茶をそれぞれの地域の人々が飲んでいる。ちなみに中国人の7割は緑茶を飲みます。その土地の気候や寒暖の差に適したお茶や、ビタミンCが豊富な緑茶、食事中やダイエットにはプーアル茶が効果的等、発酵度の高いお茶は胃をよく動かしてくれるので食後の胃もたれを防ぐ。中国人は「医食同源」の考え方で、何かしらの根拠をもって食に向き合っています。そのようなところがとても面白いと思います。

What do you think is so magical/special about tea?

In my opinion, Chinese tea is highly appealing because you can enjoy it anytime, it's simple to make, and it's a good value for your money. Japanese people seem to imagine that Chinese tea is difficult to prepare, but Chinese people generally drink tea in a mug. You can drink it for half a day by dropping in the tea leaves just once and continuously adding hot water. You don't even need a strainer since the tea leaves absorb the water and sink to the bottom. China is a massive country so there are many places of origin, which adds to the fun. Each locale's background is reflected in the tea's taste and aroma. All the elements of Chinese tea make it possible to live a life where you can always have it by your side. I think that's the best part.

Are the tea leaves different? Are the methods to make tea different?

The leaves are essentially the same, but the finishing process is different. People in different regions drink different types of tea: green tea, oolong tea, black tea, and pu'er tea. By the way, 70% of Chinese people drink green tea. Also, some tea is suitable for the local climate or cold weather, green tea is rich in vitamin C, pu'er tea is effective during meals and for dieting, etc. Highly fermented tea like pu'er speeds up metabolism and prevents an upset stomach after meals. Chinese people believe in the concept of *ishokudougen* (a healthy diet both prevents and cures illness), and approach meals with this thinking. I find that kind of thing very interesting.

Monkey Magic Teahouse is celebrating its 20th anniversary. Congratulations! Could you share some special memories?

Opening in this location was a bit of an adventure. I was looking for somewhere to open a teahouse for a long time. I came across a property under renovation as I was walking near my office. I happened to know the construction worker so I asked him about the building plans. He told me they were converting it into rental units. I asked who the owner was, and it turned out to be another person I knew. I immediately went to the owner and pleaded, "Let me rent this place!" Fortunately, the owner acquiesced. Thus I opened Monkey Magic Teahouse, with merchandise sales on the first floor and a cafe space on the second.

Can you tell us about some of the difficulties you have faced in running this business?

In the beginning, it was very difficult to convince people that Chinese tea is a good value for their money and subsequently teach them how to savor its taste. Japanese people are busy so they often can't spare much time to relax with tea. In China people can spend hours chatting while enjoying their tea time. It is one of the positive aspects of Chinese tea culture, but this was not so familiar to Japanese. In order for people

悟空茶荘は20周年を迎えられたとのこと。おめでとうございます!ここ悟空茶荘での特に印象的な出来事について教えて頂けますか?

この場所との出会いのエピソードなのですが、茶荘をオープンする場所をずっと探していた時、事務所の近くを歩いていたら工事中の物件があって、たまたま工務店の人と知り合いだったので何の工事なのか聞いてみたら、賃貸住宅を建てる計画とのこと。誰がオーナーか聞くと、偶然知り合いの方で。そのあとすぐに、そのオーナーさんの所へ行って「貸して、ここ!」と伝えました。この場所で茶荘をオープンできたことは私にとって本当にラッキーで、一階物販と二階喫茶のスタイルの悟空茶荘が誕生しました。

経営していく上で、苦労した点を教えて頂けますか?

最初の頃は中国茶のコスパの良さ、味の楽しみ方をなかなか理解頂けず厳しいものでした。日本人は忙しい人が多いから、ゆっくりできない。中国ではお茶を飲み始めたら1~2時間はゆっくりお話してお茶の時間を楽しむ。それが中国茶の魅力なのですが、その文化が日本人にあまり馴染まなくて。でも、美味しいお茶を楽しんで頂くために、お店では質の良い茶器や道具にもこだわり、商品を丁寧に説明し、お客様にお茶の淹れ方をアドバイスする。地道に中国茶の魅力を伝え続けていくうちに、少しずつお客様が入るようになりました。

中華街では他に「菜香」を経営しておられます。この悟空茶荘との経営面での違いは何でしょうか?

経営の違いはそれほど無いのですが、経営の規模は大きく違います。悟空茶荘は物販で中国から良いものを仕入れて販売する。お茶の淹れ方を丁寧に説明し、楽しみ方を伝える。「菜香」はレストランなので料理がいつも美味しくないといけない。そのためには調理場の人の味付けにプレが無いようにしなければいけない。日々試食を重ね、「いつもと違う」と伝えることもあるし、料理の開発も調理場と一緒にやっています。調理場が作りたい料理、菜香新館として提供したい料理、お客様が食べたい料理は少しずつ違うと思うので、私はお店代表でありお客様の代表として意見を表明し、最良の料理を開発しています。一番の違いはやはり、「料理の開発」ですね。

悟空茶荘のお茶と、菜香の料理の中からお勧めをご紹介します。また、その理由もお聞かせください。

私のお勧めのお茶是老茶鉄観音茶です。福建省のお茶で昔ながらの炭焙煎で仕上げ、奥行きのある風味がお勧めです。オリジナルブレンドで八種類の生葉が入っている八宝茶もお勧めです。これは全て手作業で袋詰めしています。そして、弊社のヒット商品でもある白芽奇蘭(ハクガキラン)。これらは全て悟空茶荘で購入できます。菜香のお勧めは色々ありますが、点心のマヨネーズを付けて食べるエビのウエハース巻き、こちらはお店が始まってからずっと販売しています。大人気の一品で一人で何本も召し上がる方もいらっしゃいます。あと前菜の豚バラ肉巻き、麺では60年前から販売している塩味ベースの五目そばですね。



to truly enjoy delicious tea, I take great pains to use quality serving ware and utensils in my store, as well as provide advice to customers on how to properly make tea. As I continued to steadily convey the appeal of Chinese tea, I gradually began to attract more customers.

You also run Saikoh in Chinatown; how is that different from managing Monkey Magic Teahouse?

There isn't much difference in the management, but the scale is very different. Monkey Magic purchases quality products from China and sells them. I explain thoroughly how to make tea and teach people how to enjoy it. As Saikoh is a restaurant, the cuisine must always be delicious. To this end, the cooks must ensure that there is no inconsistency in seasoning. I do daily tastings and alert them if I sense the food is different from the norm. I also work with the kitchen staff to develop new dishes. What they want to make, what the restaurant thinks should be offered, and the dishes that the customers prefer, are all slightly different. I endeavor to express my opinion as a representative of both the restaurant and the customers to develop the best dishes. So I guess I would say cuisine development is the biggest difference in managing the two places.



Please recommend a type of tea from Monkey Magic and a dish from Saikoh, and please tell us why you choose those.

The tea I recommend is Rocha-tekkannon (tie guan yin). This tea from Fujian Province is made by charcoal roasting in the traditional way, which gives it a deep flavor. I also recommend the original blend of Hap-pocha (assorted Chinese herbal tea), which contains eight kinds of medicinal herbs. It is hand-packed in bags. Then, of course, there is our hit product, Hakugakiran (bai ya qi lan). All are available at Monkey Magic. There are many things to recommend at Saikoh. One is the shrimp wafer rolls with mayonnaise, a *dim sum* dish that we have been serving since the restaurant opened. It's a very popular dish that some patrons eat several of by themselves. As an appetizer, I'd recommend our pork belly rolls and for a noodle dish try the salty Gomoku soba, which we have been serving for 60 years.

Can you share any interesting insight into Chinatown from your time working there?

This may sound a little strange, but as overseas Chinese, we don't have what people consider a "hometown". If asked, "Where is your hometown?" I might answer "Guangdong Province", where my grandparents were born, but I don't have a home there, I don't know anyone there, and I've never even been there. As a third-generation Chinese, I was born and raised in Chinatown so this is my true hometown and my roots. The district has changed from the lively Chinatown atmosphere of my childhood to more of a theme park. Regardless, I am very content to have opened a restaurant in this tourist destination. I'm ecstatic when I hear customers from out of town say they will definitely come to my restaurant when they visit Yokohama, even if that is only once a year. Conversely, cooks in Chinatown often stop by on their days off to have dim sum. I think it is unique to Chinatown to be able to meet such customers. Even among Chinatown restaurateurs, if we find something delicious while dining at another's restaurant, we might ask them to teach us how to make it. It's like a friendly rivalry in which both parties have a positive influence on each other.

When you have time off, what other Yokohama bars and restaurants do you like to go to?

I like Japanese food and drinks, so I often stroll around the Ishikawacho area looking for good places to eat. I think Naka-ku is chock full of Japanese specialty restaurants serving unagi, tonkatsu, and the like, as well as many bars (laughs).

For Saikohshinkan restaurant, see map #15.

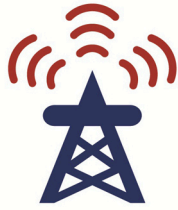
中華街でビジネスする醍醐味は何でしょうか？

まず、私たちは「故郷」がありません。この言い方は少しドキッとしますが、華僑の人たちが「故郷はどこですか？」と聞かれて、祖父母が生まれた例えば私なら「広東省」と答えても、そこには既に家は無いし知り合いがいるわけでもなく、私は行った事もないのです。三世の私は生まれも育ちも中華街なので、ここは私にとって故郷であり私のルーツなのです。生活感溢れる昔の中華街の雰囲気から、現在のように街全体がテーマパークのように様変わりしても、観光地でもあるこの街に店を構えて、地方から来るお客様から年に一回でも「横浜に来たら絶対ここに来ると決めている」と言って頂けるのは大変嬉しいことです。その反面、中華街の調理人も自分の休みの日に飲茶をしによくいらしゃいます。そのようなお客様にお会いできるのは、やはり中華街ならではの気がします。中華街の店同士でも、知り合いの店に食べに行って美味しいものが出てくると、作り方を教えてもらう事もあります。お互い良い影響を与え合いながら切磋琢磨している感じです。

お休みの日には、どのようなレストランやバーに行かれますか？

和食やお酒が好きなので、石川町界隈の美味しいお店を頻繁に散策しています。鰻、とんかつ、日本食の料亭、バーなど、中区はとても充実していると思いますね。(笑)





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

- 1 Dark Room International [D-2]
- 2 Antenna America [D-3]
- 3 The Warehouse By Tomei Wines [D-3]
- 4 Cocoro no Tuki [E-2]
- 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-6]
- 13 Yokohama Brewery [D-3]
- 14 Monkey Magic Teahouse [D-6]
- 15 Saikohshinkan [D-6]

MAP
2





CHRISTMAS TOYS

クリスマス トイズ

Text & photos by **Miki Matsui**

Address 中区山手町239
Naka-ku Yamate-cho 239

Hours M~Sun 9:30~17:00

Instagram: @christmas_toys_yokohama



クリスマスが近づいてくると、何となく優しい気持ちになる人も多いのではないだろうか。クリスマストイズで過ごしていると、そんな思いをより深く実感できる。1986年9月に、大のクリスマス好きというオーナーの北原照久氏がオープンしたこのお店は、店名の通り、クリスマスのグッズを一年中販売している。そして、山手の一角にある洋館を手作業で修復してきたという店内には、日常からは離れた、ゆったりとした空気が流れている。

「赤と緑を基調とした、オーソドックスなクリスマスをコンセプトにしている」という店長の観音林昌子氏の言葉通り、店内に並んでいる商品の数々はどれも親しみやすさで溢れている。8~9割は海外からのもので、約2千種類、2万点の商品がお店にやってくるという。中でも、見た目の変化がドラマを感じさせるスノードームや、クリスマスには欠かせないオーナメントなどが人気とのこと。

一方で、これまで多くの来店者と出会ってきた観音林氏は、「商品を見ていると、お客様の表情が目浮かぶ」と言う。代々通い続ける来店者も多く、「幼い頃から来店していた方が、いつの間にか大きくなって自分の家庭を築き、最近では両親や祖父母を連れて、家族4世代でやってくることもある」というのも納得だ。相手とのコミュニケーションや一つ一つの繋がりを大切にしているクリスマストイズは、季節を超えて、クリスマスに感じるあの優しい気持ちを彷彿とさせてくれる。

自然豊かで、穏やかな時間が流れる山手に位置するクリスマストイズ。今後も世代を超えて長く愛されていこう。

As Christmas approaches, many perhaps feel a greater sense of kindness. Spending time at Christmas Toys will deepen those feelings further. Teruhisa Kitahara, the owner of the store and a big fan of Christmas, opened Christmas Toys in September 1986. As the name suggests, it sells Christmas merchandise year round. The store is located in a Western-style building in Yamate and has been meticulously restored by hand, creating a relaxing atmosphere away from the chaos of everyday life.

Manager Masako Kannonbayashi tells us, "The store seeks to evoke an orthodox 'red and green' Christmas." The various goods lined up on the shelves should be familiar to Christmas lovers. Eighty to ninety percent are imports, with about 2000 varieties and a total of 20,000 items filling the store. The most popular include snow globes, those almost theatrical orbs with changing appearance, and ornaments indispensable for Christmas.

Ms. Kannonbayashi, who has served innumerable customers, says she can envision their faces when she looks at the items on display. In fact, there are many who have been coming to the store for generations. She points out, "Some customers who have been coming here since they were young have grown up and started their own families. Recently, I had a group visit with four generations of their family!"

Christmas Toys treasures communication and connection with others and imbues us with that gentle feeling of Christmas. Located in Yamate, the store's peaceful atmosphere will surely be cherished by people of all ages for years to come.



CRAFT BEER KITCHEN COCORO NO TUKI

心の月



Text & photos by **Brian Kowalczyk**

Address 中区宮川町2-57 LRビル2F
Naka-ku Miyagawa-cho 2-57 LR Bldg 2F

Hours Tu~F 15:00~23:00
Sat & Sun 14:00~23:00

Tel 045-315-3580

Instagram: [cocoronotuki_noge](https://www.instagram.com/cocoronotuki_noge)

中華料理とクラフトビール、あまり見かけない組み合わせだろう。だが、その存在を探しているならば、野毛で見つけることができる。実際に、心の月では本格派中華料理と豊富な品揃えのビールを提供している。狭い一室のバーは、厨房と透明の仕切りで区切られており、料理が仕上がっていく様子を見ることができる。これは実際に料理を食べる瞬間と同じくらいワクワクするだろう。

オーナーの田中篤は、東京の芝パークホテル内にある中華レストランPEKINGで、30年近くシェフとして活躍していた。そのため、この料理の味は一流だ。定番を味わいたいなら、旨辛麻婆豆腐(¥600)や特製シューマイ(4つで¥700)。もしくは、四角い黒酢豚(1p ¥600、2p ¥1100)で間違いない。また、きくらげと玉子の炒め(¥750)や日替わりメニューを楽しむのもオススメだ。

さて、田中が着々と調理する様子を見ながら、口の中はこの上ない良い香りで満たされていく。我々は敢えてここでビールを注文することをオススメしたい。心の月は6つのタップからクラフトビールを提供しており(280ml¥900~/360ml¥1100~/473ml¥1400~)、時折国産のハードサイダー、併せて輸入されたものも1種類提供している。

野毛にある他のバーと同様、2階には最大10人までくつろげる空間が用意されている。しかしここ最近は一人もしくは少人数での来店が多いそうだ。田中は日々忙しく店を切り盛りしているが、時間があれば、来店者との会話に花を咲かせることも珍しくない。なお、店内は禁煙である。

Chinese food and craft beer—it's not a combination you often encounter. But if it exists anywhere, we thought, we might find it in the Noge area—and find it we did. Cocoro no Tuki offers true-to-style Chinese dishes alongside a fine beer selection. The narrow, single-room bar is separated from the cooking area by a clear partition, allowing you to watch your food prepared. This is almost as enjoyable as eating it.

Proprietor Atsushi Tanaka spent nearly three decades as a chef at Chinese Restaurant PEKING in Tokyo's Shiba Park Hotel so you can expect top-notch cuisine. For traditional fare, go with Umakara Mabodofu (spicy stir-fried tofu, ¥600), Special Shumai (4 for ¥700), or Shikakui Kurosubuta (cubed sweet & sour pork, 1p ¥600 / 2p ¥1100). I also recommend the Kikurage to Tamago no Itame (mushroom & egg sauté, ¥750) and trying any of the delightful surprises that appear on the daily special menu.

As Tanaka goes about his work over the stove, your mouth will be watering from the aromatics. Give your taste buds a pleasant distraction and order a beer. Cocoro no Tuki pours from six taps of craft beer (280ml ¥900~/360ml ¥1100~/473ml ¥1400~) and an occasional cider with a mainly domestic focus, though there is commonly one import.

Like many bars in Noge, the 2nd floor establishment has enough space to snugly fit a maximum of ten. Single customers or small groups are the norm. Tanaka busily runs the place on his own, but will chat with guests if he has downtime. Note that there is no smoking inside.



SHINZEN-SHIKI

神前式

Text & photos by **Hisao Saito**

先日、友人の息子さんの結婚式の撮影をさせていただいた。伊勢山皇大神宮での神前式だ。伊勢山皇大神宮は横浜の総鎮守で、とても由緒ある神社だ。

日本人は、生まれた時に「お宮参り」を神社で、「結婚式」を教会で、お寺で「お葬式」をする。世界的に見るとこういう民族は珍しい。ところが日本ではそれが普通で、それどころか日本の文化となっている。

結婚式場探しサイト「ハナユメ」の調査によると、神前式は教会式の四分の一の割合だそうである。また、ドレスに比べると和装は着る人を選ぶので、ハードルが高いのだろう。しかしこの二人は、そのハードルを悠々と超えている。

彼は、体格が良く袴姿がとても凛々しい、花嫁さんもそれはそれは美しかった。どこから撮っても絵になる2人なのだ。

ちなみに、花嫁さんがかぶっている白い布は「綿帽子」と呼ばれるもので、教会式でのベールと同様の意味がある、と聞いたことがある。また、綿帽子を頭からすっぽりと被ることで、「花嫁を魔や災難から守る」という意味もあるらしい。

俺は2人に見惚れながら、この花嫁さんなら綿帽子に頼らずとも花嫁さんをしっかり守る事ができるに違いない。と確信していた。

「二人の未来に幸多かれ!」

The other day, I had the pleasure of photographing the wedding of a friend's son. It was a traditional Shinto ceremony held at Iseyama Kojingu. This historic shrine pays homage to the main guardian deity of Yokohama.

Japanese people incorporate an interesting mix of religions in their lives. When a child is born, they take their newborn to a shrine for their first shrine visit, called *omiya mairi*. For wedding ceremonies it is common to go to a church. Funerals are generally held at Buddhist temples. Worldwide, this is quite rare. In Japan, however, this is the norm, and in fact, it has become a part of the culture.

According to a survey by "Hanayume", a website for finding wedding venues, Shinto wedding ceremonies are outnumbered 4 to 1 compared to church ceremonies. Also, compared to a dress, a kimono is more difficult to wear, requiring a specialist to assist the bride. However, these facts posed no issues to the couple I photographed.

He was well-built and looked dignified in his *hakama* (the male version of a kimono). The bride was equally stunning in her traditional outfits. They are a picture-perfect couple no matter where you shoot them.

Incidentally, the white cloth worn by the bride is called a *wataboshi*. I have heard that it carries the same meaning as a veil in a church ceremony. I have also heard that the reason for wearing a wataboshi over the bride's head is to symbolically protect her from evil and misfortune. As I looked upon the couple with fascination, I felt sure that this groom was capable of protecting his lovely bride without relying on the wataboshi.

I wish them the best of luck in their future together!



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



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



Bring the farm fresh flavors of California cheese to your holiday table.

Award-winning, handcrafted Point Reyes Cheese from the Giacomini family farm is the perfect addition to your holiday celebration. Visit our website for a range of recipes.

ポイントレイズチーズはこれまで数々の賞を受賞しています。
ジャコミニ家が運営する農場で、
職人が丁寧に手作りしたこのチーズは年末年始のお祝いにもぴったり。
チーズを使ったレシピもたくさん紹介しています。
くわしくはウェブサイトをご覧ください。

WOMEN OWNED
MADE IN USA

POINT REYES
FARMSTEAD CHEESE CO.

www.pointreyescheese.com

Distributed by Nagano Trading
045-315-5458 sales@naganotrading.com

Japan's premier craft beer magazine

THE JAPAN BEER TIMES



Purchase back issues and subscriptions at
www.japanbeertimes.com/magazines

Sake Today
THE WORLD'S FIRST SAKE MAGAZINE
in English




Sake Today
CELEBRATING THE WORLD OF SAKE CULTURE

www.saketoday.com

GREEN pages

By Yosuke Katsuchi (Green owner)

※ Content for Green Pages is sponsored by Charcoal Grill Green

Fried Cajun Fish & Okra

ケイジャンフィッシュ&オクラのフライ

白身魚(キャットフィッシュorタラ)	100g
オクラ	4本
パン粉	50g(フードプロセッサーで細かくしたもの)
コーングリッツ	50g
卵	1個 (ボールに割って溶いておく)
薄力粉	適量
塩、胡椒	適量
レモン	1/6個
ハラペーニョピクルス	適量

ケイジャンスパイス

チリパウダー	20g
パプリカパウダー	30g
クミンパウダー	10g
ドライオレガノ	1g
ガーリックパウダー	5g
オニオンパウダー	20g
ブラックペッパー	10g
塩	10g

whitefish (catfish or cod)	100g
okra	4 pods
breadcrumbs (finely ground by food processor)	50g
corn grits	50g
egg (beaten)	1
flour	to taste
salt and pepper	to taste
lemon	1/6 wedge
jalapeño pickle	to taste

Cajun Spice

chili powder	20g
paprika powder	30g
cumin powder	10g
dried oregano	1g
garlic powder	5g
onion powder	20g
black pepper	10g
salt	10g

- 1 ケイジャンスパイスの材料を全て混ぜ合わせる。別の器にパン粉とコーングリッツを混ぜ合わせておく。
- 2 白身魚に塩、胡椒を軽めにする。白身魚とオクラに薄力粉→卵→パン粉&コーングリッツの順に衣をつけていく。
- 3 鍋にサラダ油(魚が揚げられる分量)を入れ180°Cまで熱して先に白身魚から揚げる。3分経ったらオクラも加え更に2分揚げる。
- 4 揚がった白身魚とオクラにケイジャンスパイスをお好みでまぶして、レモンとハラペーニョピクルスを添えて完成!!

*タルタルソースと一緒にパンで挟んでもgood!

- 1 Mix all Cajun spice ingredients. Separately, mix bread crumbs and corn grits.
- 2 Season whitefish lightly with salt and pepper. Coat whitefish and okra with the batter in the following order: flour, egg, bread crumbs & corn grits.
- 3 In a pan, heat enough oil to deep-fry the fish at 180°C. After 3 minutes, add the okra and deep-fry for another 2 minutes.
- 4 Sprinkle fried whitefish and okra with Cajun spices to taste. Serve with lemon and jalapeño pickles.

*Also good in a sandwich with tartar sauce!

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

charcoal grill & bar

green

石川町

ISHIKAWACHO



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



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

