

¥0 日本語
ENGLISH

ハマッ子通信

04

APRIL

THE
横浜シーサイダー
YOKOHAMA SEASIDER
MAGAZINE



Inside this Issue

株式会社kitafuku
Craft Beer Paper

The Importance of
International Students

ビオワイン&クラフトビール
namiya

and
more!

横浜の不動産はおまかせください。

YAMADA
REAL ESTATE SERVICE

WWW.YOKOHAMARENT.COM

有能会社 **ISX**
YAMADA REAL ESTATE SERVICE

代表取締役 山田智也
Tomoya Yamada
English Speaking Realtor

1-4-5 OKANO
NISHI-KU, YOKOHAMA
TEL: 045-313-1011

**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

www.045usmc.com/

045
Yokohama Canvas Bag

横濱帆布鞆

Produced by
U. S. M. Corporation
Eiichibangai, Silk Center 1 Yamashitcho
Naka-ku YOKOHAMA 231-0023

Made in Nippon

MAP 12

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

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

f i

MAP 9

Antenna America
American Craft Beer Bottle Shop & Tasting Room

横浜店 Yokohama 東京店 Tokyo 品川店 Shinagawa ONLINE Store

横浜駅前店 相模ジョイナスB1 東京駅前店 八重洲地下街B1 品川駅前店 アトシ品川3F antenna-america.com

Super "Oishii" Smash Burger
スーパーおいしい! スマッシュバーガー

アンテナアメリカのオリジナル【Smash Burger】

米国で人気上昇中のスマッシュバーガー。ケンタッキー州発祥の実はクラシックなバーガースタイルです。アンテナアメリカ横浜店では、100%米産のパンを2枚、鉄板にギュッと押し付けて焼き、美しい黄金色の焦げ目にとろけるチーズをたっぷり載せています。

The smash burger is another American classic style of hamburger technique that originated in Kentucky and has become more and more popular recently. At Antenna America Yokohama, we use 100% American fresh ground beef and press two patties on the griddle to get a beautiful golden brown crust, then smothered them with gooey melted cheese.

ぜひお気に入りのアメリカンクラフトビールと組み合わせ、本場アメリカのフードカルチャーを体験してください。

With your favorite American craft beer, you will surely satisfy your craving for the true American food culture experience!

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

横浜ビール

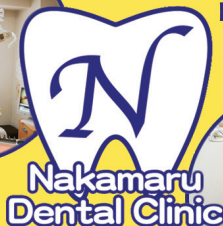


Yokohama's
Original
HOMETOWN
BREWERY

NAKA-KU, SUMIYOSHI-CHO 6-68-1
Phone: 045-640-0271 Pub Hours:
Weekdays: 6-11pm, Weekends: 1-11pm
www.yokohamabeer.com

MAP
2

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

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

SEASIDER

APRIL 2022

まず最初に、多くの読者の皆さまからのパトreonやペイパルを通じたご支援に感謝申し上げます。もしご興味のある方がいらっしゃいましたら、下記弊社サポートページのリンクがございますのでご参照ください。また、横浜シーサイダーマガジンのスポンサーの皆さまにも感謝申し上げます。この2年間は大変つらいものでしたが、この困難な時期にもかかわらず継続的にご支援頂きました。最悪の事態は脱したと言えるでしょう。現況をさらに活力あるものに、そしてさらに良い横浜を目指していきましょう。

First and foremost, thank you again to all the readers that are supporting our free community magazine via Patreon or Paypal. If you are interested in learning more, the link to our support page is below. Thank you also to all the business sponsors of the Yokohama Seaside. This has been a difficult two years but you've helped us continue even as you've struggled. Let's hope the worst is behind us. Let's use the present to be stronger. And let's look to the future for an even better Yokohama.



Help Support us • Patreonで支援する:
www.yokohamaseasider.com/supportus

広告掲載やその他のお問い合わせ
For advertisement and other inquiries email

info@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.

Design
Matthew Gammon

株式会社
Bright Wave Media

Cover
Dining at Namiya
(photos: Yaichiro Shotai)

231-0063 Yokohama,
Naka-ku, Hanasaki-cho
1-42-1
Noge Hana*Hana 2F
(Appointments only)

Copyright 2022



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。

For more info visit www.yokohamaseasider.com 3

外国人留学生の重要性

THE IMPORTANCE OF INTERNATIONAL STUDENTS

以前、横浜シーサイダー第152号で、横浜国際教育学院(以下、YIEA)の和泉雅樹副理事長にインタビューを行った際、コロナ禍で同語学学校が直面している課題について話を伺った。しかし実はもう一つ問題がある。それは、コロナ禍で外国人留学生の日本への入国が困難となっていることだ。今回のインタビューでは、これら留学生がなぜ日本にとって貴重な存在であるかということについて伺うことができた。

YSM: なぜ外国人留学生が日本にとって貴重な存在なのでしょう?

世界の国々では、それぞれの国を理解する人が世界中に必要なので、外国人留学生が必要だと考えられています。それは日本にもいえることです。日本の場合、その必要性はさらに差し迫っています。日本は島国のため、隣国との国境が地上にはありません。そのため、多くの国民はグローバル志向を持たない傾向にあります。日本を理解する人が必要なだけでなく、日本人の世界に対する関心をかき立ててくれる人が必要なのです。実用的な側面からいうと、より優れた、才能のある労働者が必要です。語学を学ぶことが、日本でのさらなる学びと就職の第一歩であることから、私たちのような語学学校は必要不可欠だといえます。

なぜ海外の学生が日本語を学びたいのでしょうか?

学生の一部は、趣味の一環として日本の文化を体験したり、日本語を学んだりするために来日します。しかし、それは少数派です。ほとんどの学生は、より良い人生を送るために、スキルとして日本語を学びに来ます。多くの人にとって、言語は道具です。学生にとっては、大学に進学し、さらなるスキルを身につけ、前途有望なキャリアを見つけるための道具なのです。常に人気の専攻は、経済学、法学、そして国際商業学です。他の分野は流行りがあり、20年前は、美容師が人気で、その後メイクアップアーティスト、インテリアデザイン、アニメの声優と移り変わり、現在の流行りはパティシエと和食分野です。また、本校ではアニメやアートの学校とのコラボプログラムを宣伝しているので、アート系の学生も急増しています。学生たちはいつも、観光業や輸出入関係の分野に就職先を見つけることができます。また昨今は、建築デザインやエンジニア、IT、ウェブデザイン、物流、国際法関係への就職も増えてきました。

YIEAの学生の平均的な在学期間を教えてください。

1~2年です。

YIEA卒業後の、日本の短大や大学への進学率を教えてください。

80~85%の学生が大学や大学院、専門学校に進学します。

In YSM #152, we spoke with Masaki Izumi, the Deputy Director of Yokohama International Education Academy (YIEA), about the challenges her language school has faced during the pandemic. But another problem people don't realize is that many students have had difficulty entering Japan during COVID. In this interview, we seek to shed light on why students are so valuable to Japan.

YSM: Why are foreign students important to Japan?

Izumi: All countries say they need international students in order to have more people in the world understand their country. This is also true of Japan. In the case of Japan, there is an even more pressing need. Japan is an island nation with no land borders with any other nation, so people in general tend to be less global-minded. We not only need people to understand Japan but also come here to stimulate Japan's outlook toward the world. As for the more practical side, Japan is in dire need of more talented and skilled people to join our workforce. Learning language is the very first step toward further education and employment in Japan, thus language schools like ours are essential.

Why do students from overseas want to study Japanese?

Some students come because they want to experience the culture and learn the language as a hobby. They are, however, the minority. Most students come to learn the language as a skill that will lead them to a better life. Language is, for most people, a tool. It is a tool for students to enter universities, for them to acquire a new skill, and for them to find a promising career. Majors in economics, law, and international commerce have always been popular. Other fields have gone through fads. Two decades ago, a lot of students wanted to be hair-dressers, then make-up artists, then fashion designers. Interior design and anime voice-over followed, and now the in-things are patisserie and *washoku* (Japanese traditional cuisine). There has also been a sudden influx of artistic students at our schools since we have been promoting collaborative programs with anime/art schools. Students have always been able to find jobs in tourism and import/export related fields. Now we see an increase in other jobs such as architectural design, engineering, IT and web-design, logistics, and international law.

YIEAを卒業した学生はどれくらいの割合で日本で就職しますか？

YIEA卒業後、直接就職する学生の割合は毎年約6～8%ですが、年々増えてきています。進学のために日本に残る学生については、約75%の外国人留学生在が大学卒業後に日本に残るというデータがあります。

母国に帰国した学生と連絡を取ることはありますか？ また、彼らは日本語を使ってどのような仕事をしていますか？

帰国した学生と連絡を取るようになっています。海外に学生の募集をかけるときは、卒業生に協力を依頼することがあります。また、卒業生を招いて懇親会を開くこともあります。卒業生の母国での就職先はさまざまです。例として、日本語教師、政府事業のプロジェクトリーダー、コンベンション(大規模会議)の誘致、弁護士、ホテル管理人、通訳者があげられます。また、多くの卒業生が起業家として、旅行代理店や語学学校、ダイビング教室、料理教室、異文化体験センター、IT事業、メディア事業などを展開しています。

和泉副理事長、ありがとうございました！ 学生たちのさらなるご活躍をお祈りします。

Masaki Izumi



What is the average length of stay for a YIEA student?

One to two years.

How often do YIEA students eventually enter a college or university in Japan?

80-85% of our students go on to universities, graduate schools, and vocational schools.

What percentage of your students do you think stay in Japan after YIEA because they find employment?

Those who find employment directly is only about 6-8% every year but the number is on the rise. As for those who remain after further schooling, the data show that about 75% of foreign students remain in Japan after graduating from universities.

Do you keep in touch with any students after they return home? What kind of jobs do they do that uses their Japanese?

Yes, we try. We ask students for help when recruiting overseas and also invite them to gather for small reunion dinners from time to time. Students work in very diverse fields: Japanese teachers, government project leaders, convention recruiters, lawyers, hotel managers, interpreters, etc. Many students become entrepreneurs; they open travel agencies, set up language schools, diving schools, cooking schools, cultural experience centers, or go into IT and media businesses.

Thank you Izumi! We wish continued success for your students.

株式会社kitafuku

CRAFT BEER PAPER

Text by Akiko Ishikawa

「アップサイクルプロダクト」はサステナブル(持続可能)なモノづくりとして、昨今注目を集めている。アップサイクルとは、廃棄処分されるはずのものを再利用し、作り手の思いやデザインなどの付加価値を付けて、次元・価値の高いものを生み出す新たな方法論である。

北海道出身の松坂良美と、福岡出身の松坂匠記は、元々同じ会社のシステムエンジニアだった。同期で結成したフットサルチームで出会った二人は、独立して株式会社kitafukuを立ち上げ、クラフトビールを製造する際に排出される大量のモルト粕を使用し紙製品を作っている。kitafukuという社名は、互いの出身地の頭文字を合わせたものだ。2019年に起業し、当初はエンジニアとして受託業務を行っていたが、二期目にさしかかる頃から、エンジニア業務だけではなく、自社プロダクトやサービスを創りたいという思いが高まっていった。なかでも、「実際に人の手に届く、有体物としてのモノづくりに強い関心があった」と話す。何か自分で物を選ぶ時にも、作り手の思いが込められている商品や、ストーリー性のあるものを自然と手に取るようになっていた。そういうモノづくりがしたい、そんなシンプルな感情を漠然と抱きながら、その後も社内で意見交換を続けていった。

せっかく横浜で暮らしているのだから、横浜の街に関連するプロダクトを作りたい、そんな思いもあった。SDGs未来都市として選定されている横浜市は環境への意識が高い街だ。情報収集していく中で、フードロスが直面する課題となっていることを知る。コロナ禍で飲食店でも食品ロスが出ているのかな、廃棄って何とか減らせないのかな、そのような会話の中で、ふと前職のフットサルチームで出会った仲間のことを思い出したという。彼はその後、家業を継ぐため退職し、今は奈良県の製紙会社で廃棄になってしまうものを紙に混ぜて再生紙にするという研究をしている。二人はすぐに彼に連絡し、話を聞くために会いに行った。そして彼らが蓄積した知見から学び、可能性やアイデアについて話し合ったという。

横浜は日本で初めてビールの醸造所が誕生した場所でもあり、数ある都市の中でもクラフトビールの醸造所の数が多い。元々ビール好きだったという二人は、そこからひらめきを得て、現在の主力製品であるクラフトビ

Upcycling is a sustainability practice that is all the buzz these days. Creators repurpose things that are to be thrown out, and through their imagination and design, produce new items of true value.

Yoshimi and Shoki Matsuzaka are the founders of kitafuku Co (lowercase intentional), a start-up that recycles spent grains from breweries to create paper products, though they were originally system engineers working for the same company. The two met when they joined the company futsal team. Yoshimi is from Hokkaido while husband Shoki hails from Fukuoka. The company name is derived from the first kanji of their respective home prefectures.

When they started their company in 2019, they initially worked as contract engineers. In their company's second year they sought to add to that the creation of in-house products and services. They say they had a strong desire to provide tangible items that people could hold in their hands. When making purchases, they found they had a natural tendency to choose things that expressed the maker's sentiment or told a story. That type of craftsmanship interested them, and with that simple concept in mind, they bounced around new product ideas at the office.

As residents of Yokohama, they wanted to create goods that were somehow tied to their current home. The city has progressive environmental awareness and has been designated as a "Future City" for Sustainable Development Goals (SDG). While gathering information on the topic, one of the problems they learned about was food waste. The Matsuzakas wondered how much of a negative impact COVID had on food waste in



the Matsuzakas



spent grain from Yokohama Beer



products from kitafuku

ールペーパーを作ることに決めた。彼らが手掛けるクラフトビールペーパーは、横浜ビール醸造所の協力のもと、醸造過程で出る大量のモルト粕を再生紙に混ぜ込み、「届けるところまでビールにこだわる」という企業のストーリーを加えて製品化したアップサイクルプロダクトである。クラフトビールペーパーの開発にあたっては、異物混入と間違われぬように機械の網目の大きさを変え、色合いや手触りなど調整するため試行錯誤を繰り返した。人気のある製品のひとつ、例えばクラフトビールペーパーで作られた名刺はどうだろう。ビジネスで出会う瞬間に交わされる名刺に、「クラフトビール醸造過程で出るモルト粕を使った紙素材を使用しています」と書かれていたら、話題が弾むきっかけになるかもしれない。

環境問題に関心があった二人が、新たなプロダクトを作る際に、環境に良いものを作りたいと願う気持ちはごく自然なことだろう。しかし、強い意志と覚悟がないとなかなかそれを実現させるのは難しいものだ。「協力してくれる企業があってこそ実現することができて、関わってくれる企業の魅力も知ることができました」と話す。彼らのプロジェクトは、デザイン性の高さや発信力、そして複数の視点から生まれた柔軟な発想の集大成といえる。さらに、そこに込められたメッセージが、手に取る人々に「気づき」を与えている。環境問題は身近な課題の一つで、全世界で考えていかなければいけない問題である。「クラフトビールペーパーという日本の技術を、将来的には海外へも広めていけたら」。そう語る二人の夢と可能性は世界中に広がっていくだろう。

restaurants and bars, and what could be done to reduce it. As they pondered this, they remembered a friend from their futsal team. Their teammate had left his previous job to take over his family business, a paper company in Nara Prefecture. He was researching how to mix waste products with pulp to make recycled paper. They promptly contacted him to visit and learn more about the process and to discuss ideas and future possibilities.

Our readers may know that Yokohama is the birthplace of beer in Japan and has more craft beer breweries than most cities in the country. The Matsuzakas were beer fans and that was the inspiration for the idea to make “craft beer paper” by mixing the spent grains with pulp. They reached out to Yokohama Beer to partner with them on the project. It’s an upcycling project in the creation of new products based on a simple storytelling line: “Embracing beer until the moment it’s yours.” For the craft beer paper manufacturing process, they adjusted the size of the mesh to prevent foreign matter from getting through, and fine-tuned the color and texture through trial and error.

Let’s take a look at one of their popular items: craft beer paper business cards. When they first meet someone and exchange cards, the fact that they are recycling spent grain from the brewing process to make paper products (which is indicated on the cards) becomes a starting point for conversation. As two people interested in addressing environmental issues and creating new products, it seems natural that they want to make something that is environmentally friendly. But without good vision and strong resolve, success can be elusive. The couple says, “We were able to achieve success because our partners cooperated so closely with us in this endeavor.” Their project is a culmination of keen design skill as well as communicativity and adaptive ideas that sprung from multiple perspectives. The message that is communicated to the person encountering such products is one of environmental awareness. It’s an issue we are all familiar with and one the world must address to make sustainability a reality. It is the Matsuzakas’ dream to spread their concept of craft beer paper internationally in the months and years ahead.

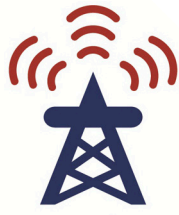


website
kitafuku-project.com





Home Delivery Available!



Antenna America

アメリカ直輸入ビール

Nagano Trading's American Craft Beer Tasting Room
www.antenna-america.com

**JOINUS
Yokohama**

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

- 1 Dark Room International [D-2]
- 2 Yokohama Brewery [D-3]
- 3 The Warehouse By Tomei Wines [D-3]
- 4 Tartscafe [E-3]
- 5 Toraya [D-3]
- 6 YIEA [C-2]
- 7 Nakamaru Dental Clinic [E-6]
- 8 Cafe Elliot 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]





namiya

Text & photos by **Yaichiro Shotai**

Hours 14:00~23:00 (closed Tues & Wed)

Address 中区麦田町4-110-6 TKビル101
Naka-ku Mugita-cho 4-110-6 TK Bldg 101

Tel 045-264-4718

山手駅の商店街を抜け本牧通りを1本入った場所に、namiyaは静かに佇んでいる。夕暮れ前の柔らかな光が差し込む店内には、トチノキの大テーブルが置かれ、小さな炭火の台によって暖かい空間が広がっていた。

ここは自然派ワインやクラフトビール、チーズや自然農法の野菜を使った料理が味わえる。旬の野菜を使った週替わりの料理や定番の肉料理、他にもパスタやデザートなどすべてマクロビオティックを基本とした料理だ。はじめに注文したのは、野菜のテリーヌブッラータのせ(クラッカー付¥1500)、牛肉といろいろお豆のトマト煮(¥1100)、それに自家製パン(オリーブオイル付 ¥600)。テリーヌの野菜は週替わりで今週は芽キャベツだった。ブッラータチーズの透き通るような白色に芽キャベツの黄緑色が鮮やかに引き立つ。白ワインのような華やかな香り立つ忽布古丹醸造のSauvinium(¥1350/ボトル)との相性も良い。パンは生地がしっかりつまっていて牛乳や卵を使っていないせいかシンプルな味わい。トマト煮やテリーヌと絡めていただいた。最後はブロッコリー100%のピュレソースが絡んだリングイネ(¥1680)。ソースがもちっとしたパスタに絡み、口にするブロッコリーの香りが力強く広がる。チーズにもこだわりがあり、料理に上手く合っている。ピオワインなどお酒とのペアリングとしてもぜひ試してほしい。

「様々な想いを持って訪れる人が皆くつろげるような、心地の良い空間にしたい。」と店主の前田奈美は話す。まさにその思いが空間と料理に表現されている。店内はペットもOK。

Namiya sits on a quiet backstreet near the intersection of the Yamate shopping street and Honmoku-dori. In the late afternoon sunlight softly streams in through the long front windows. A large wooden table extends across the single-room restaurant. At its center sits a pot simmering over charcoal.

Namiya serves biodynamic wine and craft beer with dishes made from natural cheese and naturally farmed vegetables. The menu changes weekly, incorporating those seasonal vegetables, and the dishes are designed around macrobiotics. First we tried the vegetable terrine burrata (¥1500 with crackers). The vegetable of the week in the terrine was Brussels sprouts, their green color pleasantly contrasting with the vivid white of burrata cheese. It went well with Hop Kotan Brewing's Sauvinium (¥1350/bottle), which is redolent of white wine. Next up was beef & mixed beans tomato stew (¥1100) and homemade bread w/EXV olive oil (¥600). The bread is basic, but dense, as no milk or eggs are used. We finished with linguine in broccoli cream sauce (¥1680). The pasta was al dente and the fragrant aroma of the broccoli was pronounced. Namiya excels at curating its cheese to match well with the cuisine. We also recommend experimenting with alcohol pairings.

Shop owner Nami Maeda says she aims to create a comfortable space where visitors of all types can relax. That feeling is conveyed in both the interior design as well as the offerings. Note that pets are also welcome.



Japanese Craft Bar AKATSUKI NO KURA



— 〈壁の酒 均一料金〉 —

45cc **290** YEN
 90cc **490** YEN
All-you-can-drink
 90min **2,180** YEN

「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しています。AKATSUKI NO KURAにぜひ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 casual Japanese craft liquor bar.

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 AKATSUKI NO KURA to begin your sake journey today!

MENU	
Nama Sake	600~
Craft Beer	830~
Sake Pairing	550~
Cocktail	550~
Cheese	520~
Appetizers	420~
Oyster	500~
Charcuterie	620~
Temaki Sushi	580~
No table charge	



Japanese Restaurant

酒とったり
 SAKE TOTARI
 045-624-9923
 MON-SAT 16:00-23:30
 SUN/HOLIDAYS 12:00-23:30



Japanese Craft Bar
AKATSUKI NO KURA

 045-624-9913
 MON-FRI 16:00-23:30
 SAT 14:00-23:30
 SUN/HOLIDAYS 14:00-23:30

Sheraton NISHIGUCHI
 JR YOKOHAMA st.
 TAKASHIMAYA
 VIVRE
 SOTETSU JONJUS
 Sotetsu Minamisaiwai Bldg 2F
 (Nishiguchi PostOffice2F)
 1-10-16 Minamisaiwai Nishi-ku Yokohama

アンカリング ANCHORING

Text by **Hisao Saito**
Photos care of **Dark Room**

アンカリングという言葉がある。「アンカリングとは、五感からの情報をきっかけに、特定の感情や反応が引き出されるプロセスを作り出すこと」と言われている。「この匂いを嗅ぐとあの頃を思い出す」というようなことである。俺たちカメラマンが撮影した写真が、被写体やその写真を見る人のアンカリングになっていたらそれはこの上なく嬉しいことだ。

例えば、新たに起業した社長がプロフィールを撮影したとする。10年後、会社は社員も増え、売り上げも上がり、大きくなった。でも何か足りない、そんな時、起業当時の自分の写真を見て、「そうか、俺はあの時こんな思いを持っていたんだ、今の俺はあの時の強い思いを持っていない。だから何か足りなかったんだ！」まるで起業当時の「理念」を突きつけるような力を持っている写真、まさにアンカリングされた写真というわけだ。

写真は、その人の人生の座標を示し、これからの方向性を見出すためのとても重要な役割を持っている。俺たちカメラマンの役割は一朝一夕で果たせるものではない、まだまだ精進しなくては！

There's a term called anchoring sometimes used to mean "the development of a process in which the emergence of particular emotions and responses derive from the five senses." One example of this would be a certain scent that reminds you of that moment in your life. As photographers, it would be great if the photos we took were anchoring phenomena linking the subject to the viewer.

Consider now a photo chosen by the president of a brand new company when creating his profile. After ten years the number of employees has grown, sales have risen, and the company has increased in size. But he senses something is now missing. If this president could connect to himself a decade prior through his profile photo, he might be reminded that at the time he had a strong feeling about something, but now that feeling is missing. If a photo has the power to revive the principles of when the business was launched, isn't that a type of anchoring?

Photographs represent points of time in a person's life and play an important role in determining the course of that individual's future. Our duties as photographers cannot be achieved in a brief space of time. It requires us to continue to work tirelessly!





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

MAP
1



7ARTSCAFE

7artscafe is a cultural hub for traditional and modern arts, signature drinks and health-conscious food located in Yokohama, JAPAN.

Winter 2022 Cafe Hours

Monday: Closed
 Tuesday-Thursday: 11:00AM-18:00PM
 Friday, Saturday: 11:00AM-20:00PM
 Sunday: 11:00AM-18:00PM

www.7artscafe.co.jp

MAP 4



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

www.elliott.jp

MAP 8

Subscribe to Sake Today



www.saketoday.com/get-the-magazine

YOUR #1 ONLINE STORE FOR ORGANIC AND ETHICALLY SOURCED MEAT AND PRODUCE IN JAPAN.

Family farm to table, free-range only, no factory farming, no growth hormones, no antibiotics. Same-day dispatch, next-day delivery via overnight express. - Horizon Farms. Good farms, better food is what we stand for.



WWW.HORIZONFARMS.JP

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

www.yiea.com

MAP 6



GREEN

pages

By Yosuke Katsuchi (Green owner)

※ Content for Green Pages is sponsored by Charcoal Grill Green

Spring Cabbage Coleslaw

春キャベツのコールスロー

春キャベツ.....	1/2個 (粗みじん切り)
紫キャベツ	1/4個 (粗みじん切り)
アーリーレッド (紫玉ねぎ)	1/4個 (粗みじん切り)
人参	1本 (粗みじん切り)

ドレッシング

マヨネーズ.....	60g
プレーンヨーグルト	50g
メープルシロップ	20g
柚子ジュース	20g (無ければりんご酢)
イエローマスタード.....	10g

セロリシード.....	少々
塩こしょう.....	適量

spring cabbage.....	½ head (sliced in fine threads)
red cabbage	¼ head (sliced in fine threads)
early red onion	¼ bulb (coarsely chopped)
carrot.....	1 (coarsely chopped)

Dressing

mayonnaise	60g
plain yogurt	50g
maple syrup.....	20g
yuzu juice (apple cider vinegar can be used as a substitute)	20g
yellow mustard.....	10g

celery seed.....	to taste
salt and pepper	to taste

- 1 ボウルにドレッシングの材料を入れ混ぜ合わせる。
- 2 1のボウルに、粗みじん切りにした野菜を入れ、全体を混ぜる。
- 3 塩こしょう、セロリシードで味を整える。冷蔵庫で1時間休ませて完成!!

- 1 Mix dressing ingredients in a bowl.
- 2 Add all vegetables to the dressing and mix well.
- 3 Season with salt, pepper, and celery seeds as desired. Let sit in refrigerator for an hour and it's ready to serve

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

