

¥0 日本語
ENGLISH

ハマッ子通信

06

JUNE

横浜シーサイダー

THE YOKOHAMA SEASIDER

MAGAZINE



Inside this Issue

ジュシーシングス
Juicy Things

パン屋 ローゼンボア
Rosenborg Bread Shop

ロンネフェルトティー
Ronnefeldt Tea

and
more!

横浜の不動産は
おまかせください。



YAMADA
REAL ESTATE SERVICE

WWW.YOKOHAMARENT.COM



有記会社 **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

SEASIDER

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

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



Ronnefeldt
TEA EXCELLENCE SINCE 1823

Exquisite teas from around the world

Ronnefeldt, established in 1823, is one of the leading brands of high-quality teas and can be found in many of the world's finest hotels, restaurants, and other hospitality and catering businesses.

@ronnefeldt_japan Otti Boeki Co.,Ltd.
f @ronnefeldt.japan www.ottiboeki.jp




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

地球と人や動物に配慮した、エシカルで
オーガニックのフードが買えるオンラインストア

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



HORIZON FARMS
WWW.HORIZONFARMS.JP



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

SEASIDER

JUNE 2022

夏到来。夏といえば、冒険や自由を満喫できるアウトドアを思い浮かべる人も多いでしょう。横浜が大好きで横浜の魅力をお伝えしている私たちですが、たまには市外に出て豊かな自然を楽しむのも良いと思います。あまり認識されていませんが、横浜市は交通の利便性にとくに優れた都市の一つです。ぜひこの街の利点を活かしましょう！ また今年の夏、本誌は変わります。新しい形へ。続報をお待ちください。

Summer has begun. Most associate summer with the great outdoors—with adventure and freedom. While we love Yokohama and try to promote its attractions, it never hurts to get away from the city to enjoy more natural scenery. There are so many day trips one can experience from Yokohama. The city is one of Japan's more underrated transportation hubs. Take advantage! We're also excited about big changes coming to the Yokohama Seasider this summer. We're about to evolve. Stay tuned...



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

MAP
7

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

**Tomei
Wines**
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
会員様限定のワインクラブメンバーシップ

QR code, foodpanda, Uber Eats logos

MAP
3

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
Tea time courtesy of
Otti Boeki

Editorial
Ry Beville
Akiko Ishikawa
Hisao Saito
Brian Kowalczyk
Mai Furukawa
Glenn Scoggins
Joseph Amato

231-0063 Yokohama,
Naka-ku, Hanasaki-cho
1-42-1
Noge Hana*Hana 2F
(Appointments only)
Copyright 2022



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。

For more info visit www.yokohamaseasider.com **3**



Marcel Niederhauser

ロンネフェルトティー

RONNEFELDT TEA

GERMAN TEA BORN IN YOKOHAMA

Text by Joseph Amato

ロンネフェルトティーは、1823年にドイツ・フランクフルトにて、ヨハン・トビアス・ロンネフェルト氏によって創業された世界で最も歴史のある紅茶会社の一つだ。今月号では、このロンネフェルトティーの日本における総代理店「オッティ貿易」社長で、横浜生まれでもある、マルセル・ニーダーハウザー氏を紹介する。

YSM: このビジネスを始めた背景や、きっかけは何だったのでしょうか？

きっかけは1999年、ある日の午後突然訪れました。当時、スイスの会社に勤めていたのですが、自分の仕事にそれほど満足感を得ることができないまま過ごしていました。そんな時、突然電話がかかってきたのです。「紅茶を販売したいというドイツ人のプレゼンテーションに参加して欲しいのだが、日本にはすでに多くの紅茶が売られているので、やんわりとお断りしてほしい」という内容でした。プレゼンテーションを聞きながら、私はホテルのマナージャーに、自分の意見として、日本のホテルで西洋の紅茶を提供するというコンセプトは良いと思うと伝えました。すると、「もしあなたが販売に携わってくれるなら買しましょう」と彼は冗談交じりに答えました。そして私は家に帰り、妻（スパイク）にこれから自分で貿易会社を始めようと思う、と伝え

Ronnefeldt Tea Company is one of the oldest tea companies in the world, established by Johann Tobias Ronnefeldt in Frankfurt, Germany in 1823. In this month's issue we introduce the sole distributor of Ronnefeldt Tea in Japan, Mr. Marcel Niederhauser, who was born in Yokohama and is the president of Otti Boeki.

YSM: Please provide us some background on how you got into the tea business.

It fell into my lap one afternoon in 1999. I was not quite happy with my job at the time working for a Swiss company and one day I received a phone call from a Tokyo hotel customer "to attend a presentation by some German person wanting to sell tea and to please kindly help refuse as there is enough tea in Japan". During the tea presentation I told the hotel manager that in my opinion it is a good concept for hotels in Japan to have Western teas and he half in jest said, "Okay, if you do it, I will buy." So I went home and told my wife Spike that I will start my own import company. Thus, the launch of Ronnefeldt tea in

ました。そこから、ロンネフェルトティーの日本での取り扱いが始まったのです。

日本のそれぞれのお茶の会社と、ロンネフェルトティーの関わりについて教えてください。

ご存知のとおり、ほかのアジアの国々同様、日本には緑茶のとても長く深い歴史があります。欧州では、イギリス・ドイツ・ロシアなど、紅茶を好む国々では特に、緑茶はあまり飲まない傾向があります。同じように、日本ではもともと紅茶はありませんでしたし、明治時代に日本に入ってきたばかりです。紅茶をたしなむのは貴族のみの贅沢品と考えられていました。現在でも日本人が緑茶を好む傾向は続いています。紅茶に関してはさまざまな会社が輸入しており、市場の競争は激化しています。そんな中、ロンネフェルト紅茶はホテル・レストラン・紅茶専門店やいくつかの店舗のみに卸すという、大変ニッチな市場をターゲットにしています。

ロンネフェルトティーの特徴は何でしょうか？高級紅茶専門会社でしょうか？

高級というより、どちらかというと「ニッチ」な紅茶会社だといえるでしょう。まず、我々はいわゆる紅茶の卸問屋ではありません。私たちは、お客様に対する紅茶のコンサルタントであると表現しています。私たちの価値は、オリジナルの紅茶レシピと、その香りや味を維持するための特別な管理方法にあります。最高級品質の紅茶は、ももとのレシピを丁寧に維持した結果であり、そこが製品化においてもっとも難しい点だといえるのです。

通常、フェアトレードはコーヒー産業によくみられる世界的な取り組みで

Japan came to be.

What is the relationship of the Ronnefeldt tea company to Japan's own tea business?

As you know, Japan has a rich history of green tea as in other parts of Asia. In Europe, drinking green tea was not appreciated, especially in popular black tea consumer countries like England, Germany, and Russia. Similarly, drinking black tea in Japan was not practiced and only entered Japan during the Meiji Period. Drinking black tea was seen as a luxury only for the 'royal class'. Nowadays, Japanese still prefer green tea, but the black tea market is quite competitive with imports from many different companies. Ronnefeldt tea holds a very niche market here servicing only hotels, restaurants, and boutique cafes and shops.

What makes Ronnefeldt tea unique? Is it a "boutique" tea company?

I would not say "boutique" but more of a "niche" tea company. First and foremost, we are not a retail tea company. I would say we are tea consultants for our clients. Our value comes from our original blends and how we take extra special care to ensure our teas maintain their original recipe flavor, aroma, and taste. Excellent and high-quality tea is a result of maintaining the original blends and this is the most difficult production aspect.

Fair Trade is a global practice usually associated with the coffee



す。紅茶産業にも活用されているのでしょうか？またロンネフェルト社における取り組みについて教えてください。

ロンネフェルト社はエシカル・ティー・パートナーシップ(略称ETP)と、チャイルド・エイド・ネットワーク(略称CAN)の常任メンバーです。ETPは紅茶製造国において、主に環境面での改善に向けた基準を策定しています。また、CANは南アジアの茶葉農園の青少年に向けて、教育・訓練の機会を創出する支援をおこなっています。ロンネフェルト社がこのETPとCANに参加することにより、茶葉農園の労働条件が改善され、紅茶ビジネスのよりよい未来につながると考えます。

ロンネフェルト社が開発したおすすめの紅茶の香りや製品を教えてください。

アイリッシュウイスキークリームティーが一番の人気商品といえるでしょう。このレシピは日本では「ロイヤルミルクティー」という名称で広く知られているもので、アッサムティーをウイスキーとココアで香りづけしています。もう一つは、ダーズリンアールグレイティーです。こちらはプレミアムダーズリンティーに柑橘系ベルガモットで香りつけた商品です。

「オットィ貿易」について教えてください。

会社名は、私の父の名前「オットー」から付けたものです。「オットィ」は私たちが父の愛称としていた呼び名で、「貿易」は日本語から。1999年に本拠地である横浜で創業しました。現在は、関東圏、神戸や広島を含む日本各地にスタッフがいて、ロンネフェルトティーだけではなく、スイスの会社のタルト生地などの輸入販売も手掛けています。

最後になりますが、マルセルさんの生い立ちや、横浜とのつながりについて教えてください。

私の両親はスイスのヴァンタートゥール出身で、1962年に横浜にあるスイスの会社で働くためにこの街に移り住みました。私は元町に近いエリアで生まれました。5歳のとき、父の仕事の都合で神戸に短期間住んでいたこともあり。高校と大学はスイスの学校を卒業しましたが、卒業後、再び日本に戻ってきました。そしてここ横浜で、私のアメリカ人の妻であるスパイクと出会いました。2人の子どもはすでに成人しており、どちらも横浜インターナショナルスクールを卒業しています。今は、スパイクと2人で横浜とハワイを行き来しながら自分たちの時間を楽しんでいますが、私は「ハマっ子」だと思っています。

industry. Can you elaborate on the tea industry and Ronnefeldt's own practices?

Ronnefeldt is an active member of Ethical Tea Partnership (ETP) Organization and Child Aid Network (CAN). ETP works for better social standards in the tea producing countries mainly improving upon better environmental conditions. CAN helps access education and training for needy children and young people in South Asia's tea farming communities. Ronnefeldt's membership with both ETP and CAN ensures the safety conditions of tea garden workers and supports the co-operation of tea merchants for a better future.

What are unique tea flavors/products produced by Ronnefeldt?

I would have to say our Irish Whiskey Cream tea is our most popular. This blend is known to Japanese as "Royal Milk Tea" and mixes Assam tea with whiskey and cocoa flavorings. Another Ronnefeldt unique tea recipe is Darjeeling Earl Grey, which blends premium Darjeeling tea and the bergamot flavor.

Please tell us a bit about your company Otti Boeki.

I named the company after my father Otto. "Otti" is sort of an affectionate name for Otto in Switzerland and "Boeki" is defined in Japanese as trade. I founded the company in 1999 with our headquarters in Yokohama. Currently, we have staff throughout Japan including the Kanto area, Kobe, and Hiroshima. We not only distribute Ronnefeldt Tea but also Swiss pastry supplies.

Finally, what is your background and relation to Yokohama?

My parents are from Winterthur, Switzerland. In 1962, my father moved to Yokohama to work for a Swiss company. I was born in Yokohama very close to Motomachi and at age five, our family moved to Kobe for a short time. I finished both high school and university studies in Switzerland and returned to Japan during my adult life. Here in Yokohama I met my American wife, Spike. Our two children are grown, both having graduated from Yokohama International School. Spike and I are now spending our time in both Hawaii and Yokohama. I could say I am most definitely a Yokohama-ite.





Left to right: Sakuma, Hirokawa, Katsumoto



ジュシーシングス JUICY THINGS Fried Chicken & Slider House

MAP
13

Text & Photos by Glenn Scoggins

Address 中区石川町 2-62-101 **Hours** Fri & Sat 12:00~23:00 / Sun~Thu 12:00~22:00
 Naka-ku Ishikawa-cho 2-62-101 **Tel** 045-264-6706
Instagram juicy_things_yokohama

迷ってる？ 牛肉を食べたいけど、ラムも捨てがたい。豚肉も美味しそう！
 おっと、フライドチキンも？ 待て待て。エビも？ そしてスモークサーモン！ 全
 部食べちゃおうかな？

ジュシーシングスなら問題解決。この店では、小さいポーションのフ
 ライドチキンやスライダー（直径6センチメートルほどのミニハンバーガー）
 をメインに提供している。スライダーの中身は5種類（さらに週替わりが1種
 類）から選べるので、1つにしぼる必要がなく、3、4種類頼んでも一食ほど
 の量だ。小さなパンズと具だけ（「オリジナル」）か、レタス、トマトとオニオン
 追加（「クラシック」）が選べる。価格もひかえめで、1個300円から400円ほど。
 フライドチキン（オリジナル、ハーブミックス、ケイジャンスパイス）は3個入
 りで200円から300円。スライダーとチキン、ともにやわらかくてとてもジュ
 ーシー！ パリュランチは、その名のとおりお得な内容だ。お皿からはみ出る
 ほどのボリュームで、価格は740円から1080円。サイドメニューにはフライド
 ポテト、コールスローやスープなどがある。

ドリンクの種類は、アルコール・ノンアルコールにかかわらず幅広い品
 ぞろえて、ジュースはもちろん、クラフトレモネード、こだわりのコーヒー、地
 元の店から仕入れたスリランカ産紅茶などから選べる。5つのタップにはクラ
 フトビールとシードルがつながっており、ラインナップは常時入れ替わって
 いる。おもに国内の有名ブルワリーのものが多く、価格の平均は260ミリリッ
 トルで900円、420ミリリットルで1200円。先日訪れたときには、IPAが2種類
 とドライスタウトがつながっていて、いろいろ楽しめるようになっていた。輸入
 ワインとサイダーは、瓶で提供されている。

小人のようなサイズ感の料理は、店内の広さにもマッチしている。道路
 に面した入り口から入ると、幅は狭いが奥行きのあるつくりになっており、4
 人席のテーブル、カウンター4席と、壁側に6人の立ち席が設けられている。
 そして佐久間健治、廣川雅巳と勝元俊太がフレンドリーに対応してくれるだ
 ろう。

Indecisive? You crave beef, but lamb looks good, too. Oh, pork
 as well! Ah, fried chicken! Wait—shrimp, too? Smoked salmon? Why
 not just try them all?

Problem solved: Juicy Things, specializing in small portions of
 fried chicken and sliders—miniature hamburgers just 6cm across.
 With a choice of five fillings (plus a weekly special), you needn't limit
 yourself to one slider; three or four will make a meal. Order the meat
 alone on a tiny bun ("Original") or add lettuce, tomato, and onion
 ("Classic"). Prices are also diminutive, from ¥300 to ¥400. Fried
 chicken (original, cacciatore, or Cajun) costs ¥200 to ¥300 for three
 bites. Both sliders and chicken are tender and succulent—juicy! The
 Value Lunch (noon to 17:00) lives up to its name, at ¥740 to ¥1080
 for an overflowing plate. Sides include fries, coleslaw, and soup.

Juicy Things offers a broad assortment of beverages, alcoholic
 and otherwise. There is juice, naturally, craft lemonade, gourmet
 coffee, and Sri Lankan tea from a local shop. Five taps of craft
 beer and cider rotate regularly, mostly from well-known Japanese
 breweries, averaging ¥900 for 260ml and ¥1200 for 420ml. On
 a recent visit, two IPAs were balanced by an excellent dry stout.
 Imported wine and cider are available in bottles.

The Lilliputian theme of the dishes is matched by the restaurant
 itself, a narrow but deep alley extending from the streetside
 entrance. Tables seat four, with four counter stools, and six can
 stand by a wall ledge. Kenji Sakuma, Masami Hirokawa, and Shunta
 Katsumoto provide friendly service.





横浜 穴場

ローゼンボア

Rosenborg

Text by Akiko Ishikawa

Address 神奈川県平川町10-24
Kanagawa-ku Hirakawa-cho 10-24
Hours 7:00~19:00 (closed Sat)
Tel 045-491-8856
Web rosenb.com



日本に存在するパン屋の数には驚くことがある。実際に、横浜はヨーロッパのパン発祥の地といわれ、最初のパン屋は1861年に現在の日本大通り付近の外国人居留地で誕生した。以降、家族経営の小さなパン屋の数は増え、それぞれ特徴を生かしたパンを製造しながら、昭和初期にかけて繁栄してきた。東白楽の古い商店街を歩いていると、そのような長い歴史の中でパンを作り続けている店の一つ、「ローゼンボア」を発見した。

ローゼンボアの創業は1937年(昭和12年)、反町駅の近くに「ナボレオンベーカーリー」という名で開業したのが始まりだ。当時の店は空襲で焼けてしまい、戦後、現在の場所へ移転し「高崎製パン」として再開した。現在の店名は、二代目のオーナーがヨーロッパへ旅行した際に感銘を受けたという、デンマークのローゼンボー城が由来となっている。現オーナーは三代目の高崎健人。社会人になって最初はサラリーマンをしていたが、家業を継ぐために勉強し修行期間を経て、ローゼンボアの三代目となった。代々受け継がれているレシピはあるが、古くからの手法で良いところは残しつつ、自家製酵母種を入れた発酵により、粉の風味や旨味を引き立てるなど、時代に合わせた原料の改良にも積極的だ。さらに、彼が導入したレンガ造りが印象的な富士山溶岩窯は、店内のフォーカルポイントになっており、実際にフル活用されている。その名前のとおり、かつて富士山が噴火した際に発生した溶岩を使用した窯だ。溶岩窯で焼くパンは、プツプツとあいた気泡によって、通常のオープンとはひと味違う、中はしっとり、表面はパリッとした風合いの焼き上がりになるという。近所の幼稚園帰りの子連れ客にはメロンパンやカレーパンが人気で、年配客にはアンパンなどの柔らかいパンが人気だそう。手ごろな値段でどれも食べやすく、つい立ち寄りたくなる。

今後の思いを聞いてみると「これまで長い年月をかけてこの土地で信頼を得てきました。そんな誇りを受け継ぎながら、これからも地元の方々に喜んでいただけるようなお店にしていきたいです」と、明るく語ってくれた。

Kento Takasaki



It's surprising just how many bread shops there are in Japan. Yokohama is considered the birthplace of European bread in Japan with the first bread shop established in 1861 near Nihon-ōdōri street in the old foreigners settlement. Small, Japanese, family-owned bread shops baking their own unique style of breads later flourished during the 1920s and 30s. Along the old shopping street near Higashi-Hakuraku Station, you may stumble upon Rosenberg, one of those unique, early bread shops still in existence today.

Founded by the Takasaki family in 1937 and originally located near Tanmachi Station, the bakery was first named "Napoleon Bakery". After it was destroyed in air raids during WWII, the family moved it to its current location, reopening as Takasaki Bread. The second-generation owner gave it its current name following a visit to the Danish Rosenberg Castle. The owner today is 3rd-generation Kento Takasaki. While working as a salaryman, Takasaki's passion for his grandfather's bread shop ignited and he began training to take over the family business. One important aspect of his training was maintaining the original

recipes that were passed down from generation to generation. Equally important, he also actively tweaks the use of certain ingredients, such as baking flour, according to current fermentation methods. One unique feature of the bakery is the Mt. Fuji lava kiln—an impressive brick structure and the focal point of the store. The kiln was made from lava that once flowed from Mt. Fuji and is actually utilized during normal baking. Unlike a conventional oven, bread baked in the lava kiln is moist on the inside with a crisp texture outside. Melon bread and curry bread are popular with children returning from kindergarten in the neighborhood, and soft bread such as *anpan* is popular with elderly customers. All of these breads are reasonably priced and easy to eat—a great reason to stop by everyday.

When asked about his thoughts on the future, Takasaki replies spiritedly, "We have gained the trust of local customers for many generations and we will continue to take pride in making this store a happy place for them in the future."



高崎製パン時代 (ローゼンボア提供)



習慣 GOOD HABITS

Text by **Hisao Saito**
Photos by **Jumpei Kawasaki**

先日、ハービー・山口から聞いた話だが、新幹線で自分の前の座席に座っていた女性を、自分が降りる直前に撮影したときのことを聞いた。その後のドラマチックな展開を私が語るわけにはいかないが、そのストーリーとは関係なく私は、そのときにシャッターを切る準備ができていたハービー・山口の「習慣」にも感動していたのだ。

写真学校時代、「ひと月に200本は撮影しろ」と言われていた。今から30年くらい前のことだ。フィルム200本という今の価格で36万円。当時の専門学校に入学するには到底無理な話だ。36枚撮り200本で7200コマ撮影できるわけだが、今のデジタル世代からすると、「たったそれだけ？」だろう。

30年前、いつでもどこでもシャッターを切れるように、片時もNikonF3を離さなかった。先生や師匠から、「カメラを持ち歩く習慣をつけろ。シャッターを切る習慣をつけろ」と言われていた。確かにそれが習慣になって今に至る。

フィルムに写し込まれた写真が蓄積していくにつれ、宝物が目に見えて増えていく感覚があった。しかし、デジタルになってカット数は何倍にも膨れ上がり、宝物感が希薄になってしまった気がしている。(そんなはずはない!と自分に言い聞かせ続けている...)

東井義雄氏の言葉で

「本物は続く、続けると本物になる」

本物には、本物の習慣があるということだ。俺はそのとき、あらためてハービー・山口の凄さを感じたのだ。

A little while ago, I was speaking with photographer Herbie Yamaguchi. He was relating a story about a woman sitting in front of him on the Shinkansen. Just before he got off the train, he quickly snapped a photo of her. I can't tell you of any dramatic development that took place after that, but regardless of the story, what impressed me was that Yamaguchi was ready to snap a photo right at that moment. This "habit" of his is something that always impresses me.

When I was in photography school, I was told, "Shoot 200 rolls a month." That was about thirty years ago. The cost for 200 rolls of film in the present day is about ¥360,000. It was still a lot back then, and hence, was utterly impossible for vocational school students. 200 rolls of film capable of 36 photos each would yield 7200 photos! But in today's digital age, one might be asked, "Is that all?"

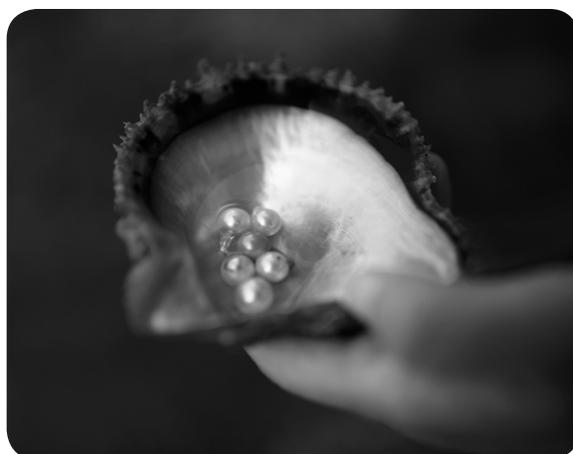
Thirty years ago I toted my NikonF3 around ready to shoot at any moment. My teachers directed me, "Make it a habit to carry your camera with you everywhere and always be ready to shoot." That habit certainly was instilled in me, and to this day I continue to adhere to it.

As I accumulated multitudes of photographs taken with film, I felt as if I was collecting more and more treasures that I could look upon. But in the digital world, so many more of the photos taken are discarded that I feel the value of those treasures is diminished. ("That shouldn't be!" I keep telling myself.)

In the words of author Toi Yoshio, "Authenticity persists and in doing so confirms its authenticity." In other words, for something to be authentic, one has to make a habit of it. As I was talking to Yamaguchi, that came to mind, and I was reminded of his greatness.

今回の写真はダークルームで4月からディレクターを務めてくれる「Jesse」こと川崎順平の作品です。

The photos presented in this issue were taken by Jumpei "Jesse" Kawasaki, who joined the Darkroom staff this April.



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





7ARTSCAFE

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

Spring - Early Summer 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

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

Subscribe to Sake Today



www.saketoday.com/get-the-magazine

www.045usmc.com/



横濱帆布鞆

Produced by
U. S. M. Corporation

Eichibangai, Silk Center 1 Yamashitacho
Naka-ku YOKOHAMA 231-0023

Made in Nippon

045

Yokohama Canvas Bag

MAP 12

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

Mexican Beef Ragu

メキシカンビーフラグー

牛肩ロース	1.2kg (400g X 3)
コーンミール	適量
テキーラ	100cc
玉ねぎ	2個 (2cm角切り)
セロリ	300g (2cm角切り)
ピーマン	6個 (2cm角切り)
ニンニク	4かけ (みじん切り)
チキンストックスープ	1L
ダイストマト	300g
塩、こしょう	適量
オリーブオイル	適量

スパイスミックス (混ぜ合わせておく)

チリパウダー	30g
クミンパウダー	15g
コリアンダーパウダー	10g
パプリカパウダー	15g
チポトレペースト	20g

ハーブ

パクチー	3枝 (葉と茎を分ける、茎はみじん切り)
オレガノ	2枝 (みじん切り)

beef chuck roast	1.2kg (400g X 3)
cornmeal	(to taste)
tequila	100cc
onion	2 (2cm cubes)
celery	300g (2cm cubes)
green pepper	6 (2cm cubes)
garlic	4 cloves (diced)
chicken soup stock	1L
tomato	300g (diced)
salt & pepper	(to taste)
olive oil	(to taste)

Spice Mix (premix)

chili powder	30g
cumin powder	15g
coriander powder	10g
paprika powder	15g
chipotle paste	20g

Herbs

coriander	3 stems (separate leaves and stems, finely chopped)
oregano	2 stems (finely chopped)

- 1 牛肉に塩こしょうをして全体にコーンミールをまぶす。フライパンで両面に焼き色がつくまで焼く (中は生でOK)
- 2 別鍋にオリーブオイルを熱してニンニクを入れ香りを出す。玉ねぎ、セロリ、ピーマンを加え、全体に火が通ったらスパイスミックス、オレガノ、パクチーの茎を加え、香りを出しながら炒める。
- 3 2の鍋に焼いた牛肉を加え、テキーラを入れアルコールを飛ばす。チキンストックスープとダイストマトを加え、牛肉が柔らかくなるまで煮込む (2時間位、竹串がスッと入ればOK)。
* 鍋底が焦げ付かないように気をつける。
- 4 皿に盛って、パクチーの葉を乗せて完成!

- 1 Coat beef with salt and pepper then with cornmeal. Grill beef till brown on the outside (inside may still be rare).
- 2 In a different fry pan, heat oil with garlic until aromatic. Add onion, celery, and green pepper, grilling till they warm. Add spice mix, oregano, then coriander. Continue frying until sufficiently aromatic.
- 3 Add beef and tequila to the second fry pan until alcohol evaporates. Add chicken soup stock and diced tomatoes. Simmer till beef is tender (about 2 hours)–a bamboo skewer should easily pass through.
* Take care stirring so as not to burn the mixture on the bottom of the pan.
- 4 Serve on a dinner plate topped with coriander leaves.

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

charcoal grill & bar

green

石川町

MAP
10

ISHIKAWACHO

NAKA-KU, ISHIKAWACHO 1-8

TEL 045-662-5993

Weekdays: 17:00-26:00

Weekends & Holidays: 16:00-26:00

馬車道

MAP
11

BASHAMICHI

NAKA-KU, BENTEN-DORI 6-79

TEL 045-263-8976

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

Dinner: 17:00-24:00 | 11:30-15:00

www.greenyokohama.com

