

¥0 日本語
ENGLISH

1

JANUARY

横浜シーサイダー

The
YOKOHAMA SEASIDER

Magazine

2019 春節

Chinese
New Year
EVENTS

新春

Also

ブルーオンブルーの
ジーリン・シュウにインタビュー

INTERVIEW WITH

Ji-lin Hsu of
Blue on Blue



ギリシア料理 SPARTA 045-253-1645
www.sparta.jp

Yokohama's oldest
GREEK RESTAURANT

スタッフ募集

LUNCH 11:30-14:30 (L.O.) 15:00 CLOSE
DINNER 17:00-22:30 (L.O.) 23:00 CLOSE

YOSHIDAMACHI 3-7
NAKA-KU YOKOHAMA

MAP 6

to 登良屋
ra
ya

YOKOHAMA'S
LEGENDARY
SASHIMI

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



MAP 5

Yokohama-where homes have a heart

YOKOHAMA RENT

ENGLISH-PROFICIENT STAFF


URL: [HTTP://YESC.CO.JP/](http://YESC.CO.JP/)

 YESC

YAMADA REAL ESTATE
SERVICE CO. LTD

Tel: 045-313-1011
Mobile: 080-5468-8753
e-mail: tomoya@yesc.co.jp
有限会社エスク
〒220-0041 横浜市西区戸部本町11-5

WORK FACTORY YOKOHAMA OPEN!
ワークファクトリー横浜
WORKFACTORY.STRIKINGLY.COM


 **GOLD'S GYM**
IN BASHAMICHI

YOKOHAMA'S TOP GYM

OPEN
24 HOURS*
YOKOHAMA, NAKA-KU
BENTENDORI, 4-67-1
BASHAMICHI SQUARE BLDG. 8F

045-212-0606

* Open until 20:00 on Sundays and Holidays.
The following day the gym will open at 10:00.
The gym is closed every second Friday.
The previous day closes at 23:00,
and will open the following day at 10:00.



MAP 4

Yokohama
WALKING & JOGGING
MAP

Highlights

- Interest-specific model walking courses
- Recommended jogging routes of various distances
- Suggestions for cafes and dining options

Download it here



Or pick up a copy at the Tourist Information Centers at Yokohama, Shin-Yokohama or Sakuragicho Stations

Detailed maps in English!



Yokohama Walking & Jogging Map

For more information about Yokohama in English visit
www.yokohamajapan.com

Café Elliott Avenue
Hospital Espresso
Team Seattle
YOKOHAMA

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

www.elliott.jp

MAP
8

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

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
18

Yokohama Bayside Dental Clinic
横浜ベイサイドデンタルクリニック
General & Implant Dentistry

English-speaking
dentist & staff

We accept Japanese national
& private health insurance

Address: 〒221-0052 #107
Yokohama Portside Reina
5-1 Sakae-cho, Kanagawa-ku,
Yokohama-shi, Kanagawa-ken

Hours: (Mon.~Fri.) 9:30~13:30 / 15:00~19:30
(Saturdays) 9:00~12:30 / 13:30~17:00
Closed: Sunday, national holidays

Phone: (Eng.) 045-620-2617 (J) 045-620-2318

January 2019

さあ2019年がやってきました！時間が経つのは本当にあつという間です
ね。5年前、ラグビーワールドカップ開催地の候補に横浜が挙がった頃、2019年
なんて遙か1世紀先のことに思っていたのに。皆さん、しっかりチケットが
取れている事を祈ります。そして、2020年東京オリンピックももう間もなく。心し
てご準備を！直近では、2月5日から2週間に渡つてこの亥年を祝う、旧正月のお
祭りが中華街で始まります。本号でも主なイベントをリストアップしていますよ。
気温は低くても、街は熱気で溢れることでしょう。ぜひそのパワーを貰いに中華
街へ足を運びましょう。それから、皆さんの新年の抱負にぜひ加えていただきた
い願いが一つ、あります。この街をいっぱい愛してください！まだ訪れたこと
のない場所に行つて、新しいイベントに参加して、たくさんの人と親睦を深めてく
ださい。きっと楽しんでるうちに、自然とこの目標は達成しているはず。皆さん
の一年が特別なものになりますように！

2019 is here! Time surely flies. When talk of the Rugby World
Cup possibly coming to Yokohama surfaced five years ago, it
seemed like 2019 was in another century. We hope you were
fortunate enough to get tickets. Before you know it, the 2020
Olympics will be here, so plan accordingly!

More immediately, Chinese New Year kicks off on February
5th with two weeks of celebration welcoming the year of the boar.
We have listed the main events in this issue. The weather may be
chilly, but the atmosphere will be one of warmth. Be sure to find
your way to Chinatown to add your own energy to the festivities.

In a season when everyone is talking about resolutions for the
new year, we have a very simple one for you to add. Embrace
your city! Visit some places you haven't, participate in a new event,
welcome a new neighbor. Surely, we can all accomplish these
goals while having fun doing it. May your 2019 be special!

Brian Kowalczyk, Operations Manager
オペレーションズマネージャー ブライアン・コワルジック

Visit us on the web at
www.yokohamaseasider.com

For advertisement and other inquiries email:

広告掲載やその他のお問い合わせ:

info@yokohamaseasider.com

Follow us on Facebook, Twitter & Instagram



www.facebook.com/SeasiderMagazine



@YokohamaSsdr



@yokohamaseasider

Cover
Illustration by Meg Ishihara

Publisher
Bright Wave Media, Inc.

Design
Meg Ishihara
Matthew Gammon

Editorial
Ry Beville
Misato Hanamoto
Hisao Saito
Brian Kowalczyk
Meg Ishihara
Mari Yamagami

株式会社
Bright Wave Media

231-0063 Yokohama,
Naka-ku, Hanasaka-cho 1-4-21
Noge Hana*Hana 2F
(Appointments only)

Copyright 2019



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**

WAGASHI

JAPANESE SWEETS

Text by Hisao Saito



俺は大の甘党だ。よく「あんこ派?生クリーム派?」と聞かれるが、僅差で生クリーム派である。

仕事柄、様々なスイーツと呼ばれるものを食べる機会が多い。新製品に至っては、市場に出る前から食べることもよくある。1日の最高記録は、アシスタントをしていた20代の頃に平らげた、3ホールと15個のケーキ。だが、それすらまるつきり苦ではなかった。笑

そんな俺が先日、和菓子の撮影に行ってきた。釜利谷の「金沢さかくら」という和菓子屋さんである。

正直、「こんな場所に和菓子屋さんが……」という印象だった。茶道や器、花道の仕事も多いので和菓子に触れる機会も多く、数も種類も相当食べているので、「金沢さかくら」の佇まいを見て、俺は逆に期待が膨らんだ。

そもそもこうした日本の伝統菓子が「和菓子」と呼ばれるようになったのは大正末期のこと。文明開化と共にケーキを始めとする西洋の菓子が日本に入ってきた際に、それらと区別するために和菓子と名付けられたことに端を発するらしい。

茶の湯の菓子として発展してきた菓子は、江戸時代に飛躍的に発展した。戦乱の時代が終わり、平和になったことから、菓子づくりに力を注ぐことができるようになったと考えられている。

撮影する実物を見て、第一印象は、「美しい!」だった。そして実際に撮影を始めると、宝石を撮っているような錯覚に陥ってしまったほどだ。

撮影が終わり、帰り際にお土産として沢山の和菓子を頂いたので、スタジオに戻って早速食べてみた。

I'm a huge fan of sweets. People often ask me "Which do you like more, *anko* (sweet, red bean paste) or whipped cream?" It's close, but I think I'm leaning slightly toward whipped cream.

Because of my job, I get to eat a lot of sweets. I often have chances to sample new products before they hit the market. My single-day record for sweets consumption was set when I was still in my 20s working as an assistant. I put away three whole cakes and topped that off with fifteen more single slices. In those days, it didn't phase me in the least.

The other day I went to shoot *wagashi* (Japanese sweets) at Kanazawa Sakakura, a specialty sweets shop in the Kamariya area of Kanazawa Ward. To be honest, my first thought was "There's a wagashi shop in a place like this?" I also do photography concerning tea ceremony, pottery and flower arrangement, all of which have a deep connection with Japanese sweets. Of course, this is just more opportunity for me to try more varieties of wagashi. That's why I was excited by the setting of Kanazawa Sakakura.

The term "wagashi" has been used since the end of the Taisho era (1912-1926). It came into existence out of a need to distinguish Japanese-style sweets from Western confectionaries like cakes, which became popular as influence from the West flooded in. Wagashi developed as a centerpiece of the tea ceremony, gaining in popularity most rapidly during the Edo era (1603-1868). It's been said that, after the long period of warring that ended with the Edo era, in the peace that followed people



「美味しい!」

茶の湯と共に発展してきた和菓子は比較的甘みが強い、という印象を持っていたのだが、これは絶妙な味わいだった。老舗の「どうだ!これが和菓子だ」という感じではなく、「これが私達の和菓子です、いかがですか」という優しい感じからの、このクオリティにはビビった。

オリンピックやら、インバウンドやら、日本文化やら、世間では色々言っ
てはいるが、結局のところ、美しいものは誰が見ても美しいし、美味しいも
のは誰が食べても美味しいのである。

今度「あんこ派?生クリーム派?」と聞かれたら、間髪入れずに「和菓子
派!」と答えることになりそうだ。

were able to direct their creative efforts to things like making confectionaries.

During my shoot, as I gazed upon the wagashi before me, my first impression was, "This is beautiful!" As I began shooting, I felt like I was shooting jewels. After the work was done, I was rewarded with a ton of sweets as souvenirs. I rushed back to the studio and dug into them as soon as I returned. "Gosh, these are so good!", I thought to myself. Since Japanese sweets developed alongside the tea ceremony, my expectation is that they are excessively sweet, but these had an exquisite, balanced taste. Kanazawa Sakakura is not the kind of long-established store that smugly says, "This is how Japanese sweets should be." Their approach was a more gentle, "Please try our product and give us your impression." The superb quality caught me off guard.

The main topics of discussion in the news these days are the Olympics, inbound tourism, Japanese culture, and whatever else is trending. It's always in flux. But beauty is always beauty no matter who looks upon it. Something delicious is always delicious no matter who tastes it.

The next time someone asks me, "Which do you like more, anko or whipped cream?" I am ready with my answer. "I have a wagashi sweet tooth!"

MAP
1 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

Spotlight

イベントガイド



(Courtesy of Sankeien)

盆栽展 Bonsai Exhibition

Sankeien

[Dates] Jan 6~20

[Hours] 9:00~17:00 (last entry 16:30)

[Admission] Adult ¥700 / Children

Seniors ¥200

www.sankeien.or.jp

松柏類、花梨、椿、雑木などを中心とした美しい盆栽を約50鉢展示。期間中は盆栽相談も受け付ける。

A beautiful collection of approximately 50 bonsai will be on display, with a focus on conifers, Chinese quince, Japanese camellia. If you want some pointers, there will also be an opportunity to consult with bonsai professionals during the event.



Pet博2019 Pet Expo 2019

MAP
21

PACIFICO Yokohama

[Dates] Jan 12~14

[Hours] 10:00~17:00

[Admission] Adult ¥1300 ADV ¥1100,
4yrs.~ELM ¥800 ADV ¥600

www.pethaku.com/yokohama

『ポチたま』でお馴染みの松本秀樹氏によるステージを始め、動物写真家・小原玲氏のトークショー、愛犬のしつけ教室や大運動会(共に有料)といった参加型はもちろん、介助犬や災害救助犬のデモを見て知識や理解を深めたり出来る。その他にも乗馬体験や小動物・は虫類とのふれあいコーナーもあるので、あっという間に一日が終わってしまいそうだ。

This is the ultimate event for pet lovers. Hideki Matsumoto from the popular pet TV show "Pochi Tama" will take the stage and animal photographer Rei Ohara will host a talk show event. There'll be dog-training lessons, horse-riding sessions, a petting zoo, and demos by service and rescue dogs.



ジャパンフィッシングショー運営事務局

ジャパンフィッシングショー Japan Fishing Show

MAP
21

PACIFICO Yokohama

[Dates] Jan 18~20

[Hours] 1/18: 9:00~13:00 & 13:00~18:00,
1/19~1/20: 9:00~17:00

[Admission] ADV ¥1100, DAY OF ¥1300
Pair ADV ¥2100

www.fishingshow.jp

日本の有名釣具メーカーが、ここ横浜で一堂に会するまたとない機会だ。普段なかなか手に取ることのできないような高級品も含め、最新の釣具を実際に見て、触って、自分のお気に入りを見つけよう! また、イベント期間中には今年で10回目となる『アングラーズアイドル』の最終選考が行われ、いよいよ第10代が選出される。

Japan's most popular fishing gear brands gather to present their latest gear alongside rare, luxury items. Find the equipment that suits your fancy and test it out. The popular "Anglers Idol" competition will also be held again this year to reveal its lucky 10th winner.

OTHER EVENTS

三溪園

Sankei Garden

045-621-0634

www.sankeien.or.jp

■ 観梅会

Plum Tree Viewing

2/9~3/3 9:00~17:00

Adults ¥700 / Children/Seniors

¥200

横浜赤レンガ倉庫

Akarenga

045-227-2002

www.yokohama-akarenga.jp

■ アートリンク

~2/17 ~21:00 Adults ¥700 / ~HS

¥500 / skate rental ¥500

■ 『酒処 鍋小屋2019』

Sake & Nabe 2019

1/18~27 12:00~21:30 (weekend

11:00~21:30 ※Last order 21:00)

Free

■ ヨコハマストロベリーフェスティバル2019

Yokohama Strawberry Festival

2019

2/1~11 11:00~18:00 (weekend

10:00~18:00), free

■ グランモール公園

Grand Mall Park

045-671-3648

■ 「ヨコハマミライト〜みらいを照らす、光のまち〜」
Yokohama Miraito

~Feb 17 16:00~23:00, Free

■ モレラパーク

Malera Park

045-822-1022

■ Higashi-Totsuka Music Light

~1/31 17:00~24:30 Free

■ 星の王子さまミュージアム

The Little Prince Museum

0460-86-3700

www.tbs.co.jp/l-prince

■ ロマンティック・スターリー・



ジャパンブルワーズカップ Japan Brewers Cup

MAP
22

Osanbashi Hall

[Date] Jan 25~27

[Hours] 1/25: 16:00-22:00 1/26: 11:00-21:00
1/27: 11:00-19:00

[Admission] Entry ¥500
www.japanbrewerscup.jp

国内35社、海外(輸入含む)8社からなる全300種もの自慢のクラフトビールが楽しめる例年大人気のイベント。ビアフェスティバル初日には、前日から行われているブルワーズのブラインドテイस्टィングによる審査結果がいよいよ壇上で発表される。ビール1杯300円〜でフードスタンドも5店出展しているので、せっかくのこの機会、3日間通い詰めて何種類飲めるか挑戦してみては？

35 Japanese craft breweries and 8 companies from abroad (including importers) will serve about 300 varieties of craft beer at this popular annual event. On opening day, winners of the blind-tasting competition held prior to the event will be revealed. Cups of beer start at ¥300. There will also be food and beer snacks available from 5 different vendors.

ナイト ~1/7 (closed 12/12)
イルミネーション点灯
Illumination: 15:30~18:00,
プロジェクションマッピング
投影 Projection Mapping:
17:00~18:00, Free with price of
admission (adult ¥1600 / Uni/
HS, senior ¥1100 / child ¥700)

横浜マリンタワー
Marine Tower
045-664-1100
www.marinetower.jp

■ウィンターイルミネーション
Winter Illumination
~3/31, Stardust Illumination:
17:00~24:00 Hikari Garden:
17:00~23:00

パシフィコ横浜
PACIFICO Yokohama
045-221-2155
www.pacifico.co.jp

■ディズニー・ブロードウェイ・ヒッツ
Disney Broadway Hits

1/31~2/1 open 18:00 / start
19:00 VIP: ¥16,000 (souvenirs
included, advanced seating
guaranteed) S: ¥11,000, A:
¥8640, Student: ¥5500

神奈川芸術劇場
Kanagawa Arts Theatre
045-633-6500
www.kaat.jp

■ダンス舞台『恋ノ水』
1/13~1/14 (1/13 18:00, 1/14
14:30 / 18:00) Free (Prior

application by mail required
no later than 12/18.)

■「出口なし」
No Exit (Huis Clos)
1/25~2/3 Check website
for times General ¥6000
U24 ¥3000 ~HS ¥1000 65~
¥5500

For more event listings visit us online at:
www.yokohamaseasider.com

湘南の宝石 ~江の島を彩る光と色の祭典~

Shonan Treasures ~Enoshima Light & Color Festival~

Enoshima Samuel Cocking Garden

[Dates] ~Feb 27

[Hours] 17:00~20:00 (last entry 19:30)

[Admission] Check website for pricing
www.enoshima-seacandle.com

江の島シーキャンドル(旧江の島展望灯台)を中心に広がるこの幻想的な夜景は、多数のイルミネーションランキングでも上位に入り、2018年度関東三大イルミネーションに認定されるほどの高い評価を得ている。夕陽が海に沈む黄昏時の湘南は言うまでもなくロマンティックだが、漆黒の空をキャンパスに、夜の江の島も色とりどりにきらめくイルミネーションで訪れる者を魅了する。

Enoshima's breathtaking illumination display has earned it high grades over the years. It was recognized as one of the Kanto region's top 3 illumination events in 2018. Enjoy a romantic stroll through the garden at sunset, and wait for the sky to darken creating the perfect canvas for this magical, colorful light show.



Yokohama Dance Collection

Akarenga



[Dates] Jan 31~Feb 17

yokohama-dance-collection.jp

24回目となる横浜ダンスコレクションは「METHOD / SPACE / PRESENCE」をテーマに、世界各地からアーティストが集い、それぞれ色彩豊かに、エネルギーに、個性あふれる数々のステージを魅せる。

This year's 24th Yokohama Dance Collection focuses on method, space and presence. Gifted dancers/choreographers from Japan and around the world will give powerful performances in a celebration of creativity, individuality and diversity.



Photo by Yuval Hidas

Ella Rothschild エラ・ホチルド

『Futuristic Space』

[Dates] Jan 31~ Feb 3

[Hours] 1/31~2/1 19:30, 2/2~3 15:00

[Admission] ADV ¥3500 / DAY OF ¥4000, U25 ¥3000, ~HS ¥1500

イスラエル出身の振付家/ダンサー、そしてアーティストのエラ・ホチルドが、何千年先の未来の世界を舞台にしたパフォーマンスを届ける。

Israeli choreographer, dancer, and artist Ella Rothschild will deliver a captivating performance that tells a tale set thousands of years into the future.

Chey Jurado チェイ・フラド『Agua』

Jeong Cheolin チョン・チョルイン『Flight』

Yuriko Nagano 永野百合子『MONOLITH』

[Dates] Feb 2~3

[Hours] 17:30

[Admission] ADV ¥3000 / DAY OF ¥3500, U25 ¥2500, ~HS ¥1500

スペイン出身のダンサー/振付家のチェイ・フラドが披露する『Agua』は自然の四大元素がテーマだ。「Melancholy Dance Company」の創設者チョン・チョルインは『Flight』を通して、目標に向かって飛び立んとする人々の心を描く。ダンサー/振付家の永野百合子が指揮する『MONOLITH』の不可解な物語は劇場を後にしてからもあなたを思索の渦に巻き込むだろう。

Agua, performed by Spanish dancer/choreographer Chey Jurado, focuses on the four elements of nature. Founder of the Melancholy Dance Company Jeong Cheolin brings us Flight, a portrayal of how we take flight toward our goals. Dancer/choreographer Yuriko Nagano directs MONOLITH, a mysterious performance that will leave you in a state of thought long after leaving the theater.

Photo by Park Sung Yun



Photo by Elias Aguirre

カンパニーデラシネラ『見立てる』
Company Derashinera: Enumeration

[Dates] Feb 11~17

[Hours] 2/11~12 19:30, 2/13~14 15:00/19:30, 2/15 17:00, 2/16 13:00/18:00, 2/17 13:00

[Admission] ADV ¥3500 / DAY OF ¥4000, fU25 ¥3000, ~HS ¥1500

日本の文化、また独特な表現を描くマイムパフォーマンス。

A mime performance that explores Japanese culture and unique ways of expression.



Photo by 伊藤華織

ナッシュ『セル』

Nach: Cellule

Ryu Suzuki 鈴木竜『AFTER RUST』

[Dates] Feb 15~17

[Hours] 2/15 19:30, 2/16~17 15:00

[Admission] ADV ¥3500 / DAY OF ¥4000, U25 ¥3000, ~HS ¥1500

クランプとは全身を大きく激しく使ったパワフルなダンススタイルだ。ナッシュはこのスタイルを『セル』に利用し、一つの体に共存する二つの異なる存在、を体現する。2017年に同イベントで三冠を達成した鈴木竜は『AFTER RUST』を通して「我々の肉体と精神が錆びた後には何が起こるのか？」を追求する。

Krump is a dance style that involves intense, powerful body movements. Nach utilizes this style in *Cellule*, delivering a performance about two entities that coexist in one body. In *AFTER RUST*, award-winning dancer Ryu Suzuki explores the question, "What will happen after our mind and body rust/deteriorate?"



Photo by Maria Stăfănescu

Art Listings

GENERAL ART

横浜美術館

Yokohama Museum of Art

045-221-0300

www.yaf.or.jp

■ イサム・ノグチと長谷川三郎—
変わるものと変わらないもの
Changing and Unchanging
Things: Noguchi and Hasegawa
in Postwar Japan

1/12~3/24 10:00-18:00 (open

until 20:30 on 3/2) (check

website for closings), ¥1500;

Univ & HS, ¥900; JHS, ¥600; EL &

under, Free; 65~ ¥1400

■ 「リズム、反響、ノイズ」

Rhythm, Echo and Noise

The development of artistic

expression

1/4~3/24 10:00-18:00 (open until

20:30 on 3/2), ¥500; Univ & HS,

¥300; JHS, ¥100; EL & under, Free

■ 氷になる直前の、氷点下の水

は、蝶になる直前の、さなぎの中

は、詩になる直前の、横浜美術館

は。— 最果タヒ詩の展示

Tahi Saihate: Exhibiting Poetry

2/23~3/24 11:00-18:00 (open

until 20:30 on 3/2) Free

横浜赤レンガ倉庫

Akarenga

045-227-2002

www.disney.co.jp

■ ウォルト・ディズニー・アーカイブ展

Inside the Walt Disney Archives

~1/20 10:00~20:00 General

¥1500, Uni/HS ¥1200, JHS~3yrs.

¥800, 2yrs. & under free

平塚市美術館

Hiratsuka Museum of Art

0463-35-2111

www.city.hiratsuka.kanagawa.

jp/art-muse

■ 土田泰子展 (Hiroko Tsuchida

Exhibition) 導~ Where's a Will,

There's a Way

~4/7, 9:30~17:00 (closed

12/29~1/3 & Mon except 1/14,

2/11)

横浜市民ギャラリー

Yokohama Civic Art Gallery

045-315-2828

ycag.yaf.jp

■ ざわめき (Murmur)

Mountain-themed photo

exhibition

12/25~1/7, 10:30~18:00

(opening day: 16:00~, last day:

~16:00) Free

■ 第31回 神奈川書家三十人展

31st Kanagawa Calligraphers

Exhibition

1/30~2/4 10:00~18:00 (last day

until 16:00) Free

■ 上田順平 個展「シン/エン」

Jumpei Ueda Solo Exhibition:

Shin/En

1/31~2/17 10:00~18:00 (last day

until 15:00) Free

神奈川県民ホールギャラリー

Kanagawa Kenmin Hall Gallery

045-623-2957

www.kanakengallery.com

■ 5RoomsII — けはいの純度

(The Truth is in the Air)

~1/19 10:00-18:00 (last

admission 17:30) Adults ¥700,

Students & 65~ ¥500, ~HS Free

アースプラザ

Earth Plaza

045-896-2121

www.earthplaza.jp

■ “着る”アフリカ展

African Clothing Exhibition

1/19~3/24 10:00~17:00 (closed

on Mondays except 2/11) Free

THEATRE

Cinema Jack & Betty

Naka-ku Wakaba-cho 3-51

www.jackandbetty.net

045-243-9800

(this is just a selection of

showings)

■ 私はあなたのニグロではない

I Am Not Your Negro

(civil rights documentary)

1/19~25

■ 死の谷間

Z for Zachariah

1/26~2/1

■ エヴァ

Eva

2/2~8

■ ジュリアン

Jusqu'à la garde

2/2~

For more event listings visit us online at:

www.yokohamaseasider.com

Patricia Kopatchinskaja & Polina Leschenko



Philia Hall

[Date] Jan 15 19:00-21:00

[Admission] S:¥7000 A:¥6500

www.philiahall.com

力強く、激しく、情熱的。モルドヴァ出身のヴァイオリニスト、パトリツィア・コパチンスカヤと、ロシア出身のピアニスト、ポリーナ・レシェンコ。個々でも才能溢れる彼女らが称え合い、共鳴しあう時、その唯一無二のハーモニーは人々を魅了して止まない。多くの称賛を浴びたその快活なパフォーマンスがこの冬、フィリアホールにやってくる。

Intense, passionate, and powerful are just a few words to describe Moldovan Austrian violinist Patricia Kopatchinskaja and Russian pianist Polina Leschenko's performances. Both are gifted musicians in their own right, but together they achieve a coherent melody that is captivating and unique. They complement each other's talents beautifully. The duo has won wide acclaim for their exhilarating performance, which they bring to Philia Hall this winter.

Photo by Marco Borggreve

Music Listings

POPULAR MUSIC

Motion Blue

045-226-1919

www.motionblue.co.jp

■ 市川 愛 with Special Guest 浜

田真理子

Ai Ichikawa with Mariko

Hamada

1/20 ① open 15:15 / start 16:30

② open 18:15 / start 19:30,

¥5000

■ 西川彩織グループ

Saori Nishikawa Group 1st

Album 『Dreamer』 Release

Party

1/24 open 18:00 / start 19:30,

¥4000

■ 織田哲郎

Tetsuro Oda

composer of over 50 top-ten

hit singles

1/26 ① open 15:15 / start 16:30

② open 18:15 / start 19:30,

¥7800

Thumbs Up

http://stovesyokohama.com

045-312-2278

■ ピーター・バラカンの Ping-

Pong DJ (鈴木 慶一)

Peter Barakan and Ping-Pong

DJ (Keiichi Suzuki)

1/12 open 16:45 / start 17:30

ADV ¥3000 / DOOR ¥3300

■ "Commitment To Love LIVE"

Jam Ro'se, Bobby Sox, & K.C.

Sunrise Band

1/13 open 17:00 / start 18:00 /

ADV ¥2700 / DOOR ¥2700

CLASSICAL MUSIC

みなとみらいホール

Minatomirai Hall

www.yaf.or.jp/mmh

045-682-2000

■ トゥガン・ソヒエフ指揮NHK

交響楽団2019

NHK Symphony Orchestra 2019

Conducted by Tugan Sokhiev

1/19 open 13:20 / start 14:00 S:

小沼ようすけ YOSUKE ONUMA

Motion Blue Yokohama

[Date] Jan 25, Open 18:00 / Start 19:30

[Admission] general ¥4000

www.motionblue.co.jp

MAP
20

日本で最も著名なジャズ・ギタリスト、小沼ようすけがギターを始めたのは14歳の頃だった。95年にヘリテージ・ジャズ・ギター・コンペで日本代表に選ばれたのち世界3位の座を獲得すると、99年にはギブソン・ジャズ・ギター・コンテストで優勝を果たした。彼はフィンガーピッキングを用い、ジャズと様々な音楽のテイストをかけ合わせ、優しくも力強いその独自のメロディーで世界から注目を集める。モーションブルーで幾度となく革新的なパフォーマンスを繰り広げてきた彼が、今回は自身の技術を最大限に駆使し、数種類のギターで多彩なステージを繰り広げる。

Acclaimed jazz guitarist Yosuke Onuma began learning the guitar when he was just 14 years-old. He went on to win the Japan Heritage Jazz Guitar Competition in 1995, and the Gibson Jazz Guitar Contest in 1999. Using his finger-picking skills, Onuma blends jazz with other styles of music, creating a gentle yet powerful melody that has attracted a lot of attention around the world. Onuma has performed at Motion Blue on multiple occasions, but this time, he will showcase his skills in a variety of styles using different guitars.



¥8800, A: ¥7300 B: ¥5700 C:
¥4600

■ ヨハン・セバスチャン・カンマ
ーコーア・ヨコハマ
Johann Sebastian Kammer
Chor Yokohama
1/27 open 13:30 / start 14:00
ADV ¥3600 / DOOR ¥4000,
Students ¥2000 (ADV tickets
only)

フィリアホール
Philia Hall

www.philiahall.com
045-982-9999

■ イアン・ボストリッジ(テノール)
Ian Bostridge Tenor
1/20 14:00-15:20 S: ¥9,000 A:
¥8,500
■ 神尾真由子とN響メンバーによ
る「四季」
"Le Quattro Stagioni" by
Mayuko Kamio & Chamber
Orchestra
1/12 15:00-17:00 S: ¥7500
¥6500

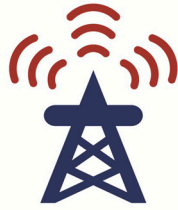
神奈川県民ホール
Kanagawa Kenmin Hall

045-662-5901
www.kanagawa-kenminhall.
com
■ ディズニー・ハワイアンコンサ
ート2019
Disney Hawaiian Concert 2019
1/16 open 17:45 / start 18:30
S: ¥9500 A: ¥8500
■ 神奈川フィル マエストロ小
泉セレクション!
名曲達の競演・饗宴

Kanagawa Phil Maestro
Koizumi's Selection
1/19, open 14:20 / start 15:00
S: ¥6000 A: ¥4500 B: ¥3000

For more event listings visit us online at
www.yokohamaseasider.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

- 1 Dark Room International [D-2]
- 2 Antenna America [D-3]
- 3 The Warehouse By Tomei Wines [D-3]
- 4 Gold's Gym [C-4]
- 5 Toraya [D-3]
- 6 Sparta [D-3]
- 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 Synchronicity [D-3]
- 13 Yokohama Brewery [D-3]
- 14 Apollo [D-3]
- 15 Ariake Main Store [D-5]
- 16 Ami [E-6]
- 17 YIEA & Shyo Shyo An [C-2]
- 18 045 Yokohama Canvas Bag [C-4]
- 19 Akarenga [B-5]
- 20 Motion Blue [B-5]
- 21 PACIFICO Yokohama [A-3]
- 22 Osanbashi Hall [B-6]
- 23 Chinatown [D-6]





APOLLO
company

craft beer, fine food & great people

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

MAP 14

AMI

Fine wines and artisanal dining
in a friendly atmosphere.

Naka-ku, Ishikawacho 2-72-1
中区石川町2-72-1
Tel: 045-319-4837
Hours 営業時間:
火-金 Tue-Fri. 17:00-0:00
土-日 Sat-Sun. 12:00-14:00 Lunch
17:30-0:00 Dinner
Closed 定休日: 月曜日 Mondays

MAP 16

Mister Micawber's
海外旅行やビジネスで使える英語
プライベートレッスンが
格安3,000円から
無料体験

mistermicawbers.com
mistermicawber@gmail.com

MON - SAT
11:30
21:30
LAST ORDER

SUN / HOLIDAY
10:00
20:30
LAST ORDER

OPEN EVERY DAY

Where Food is Fun

Coffee Shop
Moon Cafe

Visit us for great burgers!

2-10 HONMOKU-MIYAHARA NAKA-KU YOKOHAMA
TEL: 045-623-3960 FAX: 045-623-9665
www.mooncafe-honmoku.com

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

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

SHIMIZU

TAX & ACCOUNTING
Tax Consultation • Bookkeeping • Tax Preparation
National Tax Agency Representation



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

Gyoseishoshi 行政書士竹中オフィス
Takenaka Office
Immigration Lawyer

*Your one stop
for legal matters*

- Visa acquisition • Change of visa status
• Visa extension • Permanent visa
- Company formation • Business license
• Will & Succession

Tel: 044-280-6510
takenaka_office@ybb.ne.jp www.geocities.jp/takenaka_o
Kawasaki-shi, Kawasaki-ku, Wataridasannocho 17-12

English Speaking Attorney In Kawasaki City

(next to Tokyo & Yokohama)

Legal service in English on cases related to Japan

- ▶ Business cases (*contracts, bankruptcy, etc.*)
- ▶ Traffic accidents (*claim for damage*)
- ▶ Civil cases (*lawsuit, arbitration, etc.*)
- ▶ Family cases (*divorce, inheritance, will, etc.*)

Kei Sumikawa (Attorney at Law)
web@smkw.biz http://sumikawa.net/
TEL:044-276-8773
Member of 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

横浜の歴史とともに60年・・・
ありあけ **横濱** 

横浜の海に浮かぶ船を
イメージした贅沢なマロンケーキ

Rich elegant marron cakes inspired
by ships sailing the waters
of Yokohama Harbour.



ARIAKE MAIN STORE
231-0021 Yokohama, Naka-ku Nihonodori 36
Hours 10:00-20:00(L.O 19:00)
TEL 0120-005-436
www.ariakeharbour.com



MAP 15

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 17



BLUE ON BLUE

Email: contact@theblueonblue.com

Website: www.theblueonblue.com

新年を迎えて、個人や仕事に関する目標を新たに立てる人が多い。会社の中でのプロモーションやマネジメントの立場を目指す他、自分のビジネスを立ち上げたいという願いを持っている人が最近増えている。そんな大きな夢を叶えるには努力と勇気が必要であり、実際にそれを求める人は僅かだ。だが目標を実現する機会が与えられた時、それを恐れずに実行するべきだと「ブルーオンブルー」のディレクター/デザイナー、ジーリン・シュウはそう信じている。サンモールを卒業した彼女は、モントリオールでファイナーのプログラムに入り、その後ロンドンで空間デザインを学んだ。日本へ帰りしばらくはデザイン会社に勤めていたが、彼女は独立することを決意した。気づいたらサンモールの体育館をアップサイクルするプロジェクトの担当となり、彼女が数年前に保育園をデザインした時に親しくなった職人の助けを借り、体育館の木の床で家具をデザインした。このプロジェクトで現在のビジネスパートナー・同じサンモールの卒業生と初めてコラボし、その後「コーバルト」というリュックのコレクションを

一緒に生み出し、それが「ブルーオンブルー」の始まりとなった。ディレクターというタイトルは特に求めていなかったが、チャンスが訪れた時彼女は迷わずに受け止めた。サンモールからの親友、三橋恵里奈はこう言う。「彼女は学校でいつもチームキャプテンに選ばれて、よく目立つ子だった。年上から年下の生徒までみんなが彼女のことを知っていた」

シュウの家族はクリエイティブなメンバーが多く、父は兄弟たちと一緒に美術館に連れて行ってくれ、細部まで目が行き届く感性を養う事が出来たと彼女は言う。スポーツに熱中していた彼女が美術に興味を持ったのは絵が得意な姉の影響だった。また子供の頃、母がインテリアデザインの免許を取得するために勉強していた姿が印象深く、空間デザインを学ぶきっかけの1つとなった。

両親は日本で育った台湾人であり、彼女は英語と日本語のバイリンガルな環境で育ってきた。アイデンティティクライシスと向き合った時

期もあったがそれを乗り越えインターナショナルなバックグラウンドを生かし、人それぞれの違いを受け止めつつ伝統も守り、また尊敬する気持ちが強くなった。彼女がデザインする商品はスタイリッシュでモダン、また使いやすい日本の伝統を生かす努力を心がけている。古いものと新しいものをうまく組み合わせ、日本の職人の技術を大切にしていきたい願いがあると彼女は言う。二人の子供を育てながら会社を経営しているシュウは、毎日の生活や子育ての中でインスピレーションを与えられているようで、今手がけている和紙を使ったプロジェクトはその一つだ。これからは横浜をベースとして「ブルーオンブルー」を広め、いつかスタジオを立ち上げたいと思っている。「心の底から何かを作るためには、気持ちが安らぐ場所が必要だと私は感じる」とシュウは言う。「ふるさとである横浜は私にとって力のみならずとなので、これからもここで働き続けて行きたいと思っている」。





The new year is traditionally a time to make resolutions, both personal and professional. Promotions or roles in leadership within a company are common goals, and while the idea of starting a business is becoming more popular, it's not often pursued. It requires courage and persistent effort to achieve such a dream, but if the right people come along and the opportunity presents itself, you just have to take a leap of faith and make your move. Ji-lin Hsu, director/designer of Blue on Blue, is a firm believer of that. The Saint Maur graduate was a fine arts major in Montreal and went on to study in London where she fell in love with spacial design.

Upon returning to Japan, Hsu worked at a design firm before she transitioned into a freelance career. She found herself at the helm of a project back at Saint Maur to upcycle the wooden floor of the school gym which was getting torn down. Hsu reached out to some of the craftsmen she previously worked with on a preschool she designed, and collaborated with a business partner/fellow Saint Maur graduate to create furniture out of the gym floor. This particular project led to a backpack collection named Kobalt that launched in February this past year, marking the

genesis of Blue on Blue. The title of director was not something Hsu sought after or expected, but as the opportunity fell in her lap she simply took it. According to her close friend, Elina Mitsuhashi, she was a natural leader in her youth. "She was always team captain at school and she really stood out," recalls Mitsuhashi. "Everybody knew her, both the younger and older students."

Hsu comes from a family of creatives. She credits her father for training her to have an eye for detail and always taking her to art museums as a child. Her older sister is a talented artist who had some influence on her shift of focus from sports to art. As a child, she watched her mother study interior design, which later inspired her to pursue spatial design.

Growing up in Japan to Taiwanese parents who also grew up in Japan, Hsu initially struggled to find her place in society, but eventually overcame her identity crisis. She used her

international and bilingual background to her advantage, developing an appreciation for diversity and respect for Japanese tradition. Hsu's products are innovative, stylish, yet practical, and true to tradition. She aims to meld the old and new, and to maintain the tradition of skilled Japanese craftsmanship. In addition to being a director/designer, Hsu is a mother of two, and often gains inspiration from her children—the washi paper project she's currently working on is one of them. Hsu hopes to expand Blue on Blue in the future, to open up a studio and maintain Yokohama as her base. "Yokohama is home to me," Hsu says. "I need peace of mind in order to create something from the heart, and I know that I can do that here."



Tomei Wines



**WHOLESALE
RETAIL
WINE CLUB
EVENTS
TASTING ROOM**

© 2012 Tomei

NOW OPEN

THE WAREHOUSE

TASTING ROOM

FRIDAY NIGHTS 7PM - 11PM

3-14 YOSHIDAMACHI, YOKOHAMA, 2F ARIA BLD.

MAP 3

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 13

シンクロニシティー

SYNCHRONICITY



Naka-ku Hanasaki-cho 1-21
Nakamura Bldg 1F
Tel: 045-315-2532

find us on
facebook

MAP 12

Bar Newjack

- MIXOLOGY
- FLAIR
- DELICIOUS FOOD



ROYAL PINA COLADA
Peanut butter infused Bacardi 8 Rum
Pineapple
Coconut Water
Orgeat Syrup
Milk

Award-winning bartenders
50 different signature cocktails
Over 200 classic cocktails

OPEN 17:00 / CLOSE 25:00

045-534-6024

YAMAMOTO BLD. 4F, 2-19, TSURUYACHO,
KANAGAWA-KU YOKOHAMA-SHI, KANAGAWA
221-0835

MAP 25

American Craft Beer



Antenna America




YOKOHAMA 横浜駅ジョナス 地下1階
SHINAGAWA JR品川駅アトレ品川3階
KANNAI JR磯内駅北口から徒歩5分

onlineshop www.antenna-america.com/order.html

各店舗レジカウンターにて日本全国配送サービス

ウェブサイトの通信販売も承っております

NAGANO TRADING @COM

MAP 2

MAP 24

AKATSUKI COLUMN

Welcome to the last of four original columns aimed at educating about sake and helping you enjoy your drinking experience more. Each column is presented by Japanese sake bar "Akatsuki no Kura" and adjoining restaurant "Sake Totari", both located near the west exit of Yokohama Station.

The fourth
 第四回「日本酒の作り方」
MAKING OF SAKE
 ~生酛編 KIMOTO~

The theme of our fourth Akatsuki Column will explain the procedure for making sake. The process varies depending on the type of sake and the brewery making it. Here we will take you through the steps used to make kimoto, sake made using labor-intensive, traditional methods. The illustrations below trace the procedure from after steaming the rice to prior to filtering or pasteurizing (if done).

KOJI-ZUKURI
 麹作り

1 引き込み **HIKIKOMI**

Steamed rice is carried to the koji room.



2 床もみ **TOKOMOMI**



3 種切り **TANEGIRI**

TANE-KOJI
 Koji mold is sprinkled on the rice twice.



4 盛り・積み替え **MORI/TSUMIKAE**



5 仕舞仕事 **SHIMAI-SHIGOTO**



6 出麴・枯らし **DEKOUJI/KARASHI**



The temperature is raised and the room is kept humid.

MOTO-ZUKURI
 酒母作り

7 手酛 **TEMOTO**


The rice is hand-mixed three times between evening and morning.



8 山卸し **YAMAOROSHI**



Unique to kimoto, the rice is mashed vigorously twice using wooden poles.

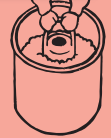


9 酛寄せ **MOTO-YOSE**



The moto (starter mash) is nurtured for 30 days.

10 暖気 **DAKI**



The moto is heated to facilitate saccharification and promote fermentation.

MOROMI-ZUKURI
 酛作り

11 仕込み **SHIKOMI**



The moromi (fermenting mash) is made by mixing batches of moto and steamed rice 3 times over 4 days.

12 発酵 **HAKKOU**



The fermenting process lasts about 30 days.

It is now **muroka nama genshu.**

(unfiltered, unpasteurized, undiluted) From here it can be filtered, pasteurized, or run through other processes depending on the variety.



JOSO
 上槽

13 袋どり **FUKURO-DORI**



The moromi is put in permeable bags.

14 積み上げ **TSUMIAGE**



About 350 bags are packed in a large box.

15 槽しぼり **SOU-SHIBORI**



FUNE-SHIBORI

The bags are pressed to separate the sake from the lees. The first 1/3 of the run is called arabashiri, the second naka-dori, and the third seme.

Recommended kimoto.
 Please visit our shop for tasting!

JUJI-ASAHI
 十字旭日
SHIMANE 島根
 Kimoto is a specialty of the Asahi Brewery in Izumo City. A bold sake that shines when served hot.



KANENAKA
 カネナカ
YAMAGUCHI 山口
 Dry with a unique richness and a strong, lasting punch. The umami and acidity are enhanced by heating this sake.



Traditional Japanese Fare and Sake
 Cheers!
 Japanese Restaurant
 Sake Totari



Yokohama's Sake Wonderland
 Welcome to our bar!
 AKATSUKI NO KURA



AKATSUKI NO KURA 045-624-9913
 Sake Totari 045-624-9923
 MON~THU 15:00~24:00
 FRI 15:00~26:00
 SAT 12:00~26:00
 SUN/HOLIDAYS 12:00~23:00
 Sotetsu Minamisaikai Bldg 2F (Nishiguchi PostOffice 2F) 1-10-16 Minamisaikai Nishi-ku Yokohama
 WEEKDAYS 11:30~14:30 17:00~24:00
 SAT 17:00~24:00
 SUN/HOLIDAYS 16:00~23:00
 Sheraton NISHIGUCHI JR YOKOHAMA st. TAKASHIMAYA

Upcoming イベントのお知らせ
MEET-THE-BREWER events
 at AKATSUKI NO KURA.
 Jan.16 Sekiya Brewery
 Feb.1&2 Special collaboration event with Asahi Brewery & Bonsai shop Iki!
 Mar.9 Wakatsuru and Genpei Breweries joint event



Check here! f

 www.akatsukinokura.co.jp

CHINESE NEW YEAR

MAP
23

春節カウントダウン

Countdown Event

Yokohama Kanteibyō

[Date] Feb 4 [Hours] 24:00~

旧正月を祝う横浜中華街の「春節」は今年で33回目、今やすっかり横浜の冬の風物詩となっている。その前夜、獅子舞や爆竹で寒さを吹き飛ばすほどの熱気に街中が包まれながら、カウントダウンで盛大に新年を迎える。

Celebrating its 33rd year, *Shunsetsu* (Chinese New Year) in Chinatown has become one of the most popular events in Yokohama. On New Year's Eve (Feb 4), the town will hold various countdown festivities such as lion dances, fireworks, and more. That should temporarily chase the winter chill away.

採青

Cǎi Qīng Lion Dance

Chinatown area

[Date] Feb 5

[Hours] 14:30~20:00

「採青(ツァイチン)」と呼ばれるこの舞は、色鮮やかな獅子達が複数のコースに分かれて爆竹や太鼓の音とともに街を練り歩き、各店舗の商売繁盛や五穀豊穡を祈りながらダイナミックな踊りを披露する。最後に伸びあがって店先につるされたご祝儀袋「紅包(ホンパオ)」をくわえる様は見ごたえたっぷりだ。

Colorful, dancing 'lions' will march through town to the beat of drums, visiting stores to bring prosperity and fortune for the harvest in the new year. Follow them as the lions weave through the streets and stand on their hind legs to snatch donations of money-filled red envelopes out of the storekeepers' hands.



横浜中華街発展会協同組合



横浜中華街発展会協同組合

春節娯楽表演

Traditional Performances

Yamashita-cho Park (in Chinatown)

[Dates] Feb 9, 10, 11, & 17

[Hours] ①14:30~15:30 ②16:00
~17:00 ③17:30~18:30

この「春節娯楽表演(シュンセツゴラクヒョウエン)」では、躍動感溢れる獅子舞や勇壮な龍舞を始め、舞踊・中国雑技などの中国伝統芸能の見事なパフォーマンスが次々と目の前で繰り上げられる。

Traditional Chinese dances, of course including lions and dragons, music, acrobatics, and other cultural performances will be held.

横浜中華街発展会協同組合

2019春節

祝舞遊行

Celebration Parade

Chinatown area

[Date] Feb 16

[Hours] 16:00~

祝賀パレード「祝舞遊行(シュクマイユウコウ)」は春節の一大イベント。豪華な皇帝衣装を身にまとった行列に加え、龍や獅子のダイナミックな舞も間近に見られ、春節ならではの体験が楽しめる。

Extravagant parade to welcome the New Year complete with performers decked out in the costumes of the Emperor's entourage along with lion and dragon dances. This is the main event of the festival.



横浜中華街発展会協同組合



横浜中華街発展会協同組合



横浜中華街発展会協同組合

元宵節燈籠祭

Lantern Festival

Yokohama Masobyō (Shrine of Goddess of the Sea)

[Date] Feb 19

[Hours] 17:30~19:00

人々の願いが書き込まれた燈籠のあかりが無数にゆらめく
中、それぞれの願いが天に届くよう祈りを込めた舞が
奉納される。

Lanterns will be inscribed with the messages of
hopes and dreams for the coming year to be
offered up to the heavens on the last day of the
Chinese New Year celebration.



横浜中華街発展会協同組合



By Yosuke Katsuchi (Green owner)

Eggs Benedict

皆さん、明けましておめでとうございます！本年もよろしく申し上げます。新年第一弾は、今や日本でも市民権を得たエッグベネディクト。日本ではハワイ料理店のメニューでよく見かけますが、発祥は1860年代のNY。諸説はありますが、当時人気だったホテルのレストランで、常連のご夫妻が毎回同じ朝食メニューに飽きてしまい、シェフが新しいメニューとして考案したのが始まりのようです。その夫人の名前がルグラン・ベネディクトさん。エッグベネディクトの名前はそこから来ています。

この料理はシンプルで、外側を香ばしく焼いたイングリッシュマフィンにカリッと焼いたベーコンまたはハム、ポーチドエッグを乗せて最後に温かいオランダースソースをたっぷりかければ完成。ポーチドエッグにナイフを入れると、中から黄身がトロリとこぼれてきて、ソースと混じり合い濃厚でまろやかになります。ベーコンの塩気とカリとした食感をアクセントにして、イングリッシュマフィンが全体を包み込みます。絶対に美味しいのは間違いなしです！

高タンパク、高脂質で栄養価が高いので、朝からパワーが欲しい時にもってこいの食事です。年末・お正月の疲れをエッグベネディクトを食べて吹き飛ばしましょう！

Happy New Year! Our first recipe of 2019 is eggs benedict, which has become widely popular in Japan recently. It's often seen on the menu at Hawaiian restaurants, but it likely originated in New York back in the 1860s. It's said that the recipe was created by a chef working at a famous hotel at the time. He wanted to please a couple who ate at the hotel regularly and had become bored of the same old breakfast menu. 'Benedict' was the couple's surname, hence the title given to the dish.

The recipe is simple. Top a toasted English muffin with crispy bacon and poached egg, then pour warm Hollandaise sauce over it. When you cut open the poached egg, the thick yolk will ooze out and mix with the sauce, creating a savoury, velvety flavor. The salty bacon adds just the right accent to the dish.

High in protein and energy-storing lipids, eggs benedict will infuse you with a good dose of power to start your day. Just the right breakfast for overcoming the fatigue of the busy holiday season!

エッグベネディクト EGGS BENEDICT

イングリッシュマフィン.....	1p
ベーコン.....	4枚
卵.....	2p
オランダースソース(作り方別途明記).....	適量
<オランダースソース>	
卵黄.....	3p
バター.....	70g
白ワイン.....	20cc
レモン汁.....	5cc
塩、胡椒.....	適量

English muffin.....	1
bacon.....	4 slices
eggs.....	2
sauce (see recipe below).....	to taste

sauce:	
yolk.....	3
butter.....	70g
white wine.....	20cc
lemon juice.....	5cc
salt,pepper.....	to taste

1. 熱したフライパンでベーコンをカリッと焼く。
2. 冷蔵庫で1~2時間寝かせて、8等分にしてパティの形に成形する。
3. 鍋にお湯を沸かして酢を少し入れる。沸騰したら卵を入れて4分程弱火で加熱して卵を取り出す。
4. マフィンの上にベーコンとポーチドエッグを乗せて、オランダースソースをかけたら完成！

<オランダースソース>

1. レンジでバターを液状になるまで溶かす。
2. ボールに卵黄、白ワイン、レモンを入れて湯煎にかけながら攪拌する。卵が少し白っぽくなったら、バターを少しずつ加えながら攪拌して、とろみがついたら塩胡椒で味を調えて完成。

注：湯煎で加熱しすぎると固まってしまうので、トロリとした段階で湯煎から外してください。

1. Fry bacon in heated pan until crispy and brown.
2. Remove bacon from pan. Slice English muffin in half and fry in residual bacon oil coating both sides.
3. Boil water in a pot adding a little vinegar. Once boiling, add in eggs and reduce heat. Remove eggs after 4 minutes.
4. Lay the bacon and poached egg on top of the muffins. Coat with Hollandaise sauce.

Hollandaise Sauce

1. Melt butter in microwave.
2. Mix yolks, white wine, and lemon juice in a bowl. Double-boil in a pot of simmering water while stirring. When the yolk turns slightly white, stir in melted butter a little at a time until the sauce is thick. Flavor with salt and pepper as desired.

*Remove the bowl from the pot before the mix becomes overly thick.

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

**NOW
HIRING!**
スタッフ募集中

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



一般社団法人 日本ビアジャーナリスト協会 PRESENTS ◆ 主催：JAPAN BREWERS CUP実行委員会

JAPAN BREWERS CUP® 2019

1 | 25 **金**
16:00~22:00

26 **土**
11:00~21:00

27 **日**
11:00~19:00

◆ 会場—横浜大さん橋ホール
◆ 入場料—500円 [ビール代別途]

BEERS

出展ビールメーカー [50音順]

- アウグスビール
- アウトサイダーブルーイング
- Anglo Japanese Brewery
- 伊勢角屋麦酒
- いわて蔵ビール
- AQ Veolution
- えぞ麦酒
- Evergreen Imports
- 奥入瀬ビール
- 奥能登ビール 日本海倶楽部
- OH!LA!HO BEER
- 京都醸造
- KOBATSUトレーディング
- KOBOフルワリー
- 湘南ビール
- スワンレイクビール
- TAIHU BREWING
- DHCビール
- TDM 1874 Brewery
- T.Y HARBOR BREWERY
- Devil Craft Brewery
- 栃木マイクロフルワリー
- NAGANO TRADING
- 那須高原ビール
- 254 BEER
- 沼津クラフト
- 箱根ビール
- Pivovar Matuska
- Far Yeast Brewing
- 富士桜高原麦酒
- BRUSSELS
- プリマブルーイング
- 南横浜ビール研究所
- 宮崎ひでじビール
- 妙高高原ビール
- 盛田金しゃちビール
- ハッ岳フルワリー タッチダウン
- ヤッホーブルーイング
- 横浜DeNAベイスターズ
- 横浜ビール
- 横浜ベイブルーイング
- Repubrew
- ロコビア
- Y.MARKET BREWING

- お土産ビール販売
- WARM HEART LLC.

FOODS

- 鶏肉専門店 梅や
- 重慶飯店
- Charcoal Grill green
- ピアハーブージュル

GUEST

- 八幡カオル
- 三浦マイルド
- 限定復活・KNU
- ボールダンス
- team MIEKO
- D.B スターマン (横浜DeNAベイスターズ)
- 望月ゆうさく
- 雅壽太鼓

MUSIC

- KOTARO&櫻田 武
- ハモニカクリームズ
- フラワーマンバンド
- KOTEZ&江口弘史

MC

- 北条佳奈&大久保れえ (KNU)



国内外のクラフトビール大集合!

Graphic Art & Designed by NDC Graphics 2019

