

¥0 日本語
ENGLISH

ハマッ子通信

11

NOVEMBER

THE 横浜シーサイダー
YOKOHAMA SEASIDER
MAGAZINE

ホットロッドカスタムショー
まもなく発車!

**HOT ROD
CUSTOM SHOW
REVS UP**

Also

インタビュー 教育者ジャネット・トーマス
サンモールインターナショナルスクールと教育を語る

An interview with Saint Maur's
highly accomplished educator,

JEANETTE THOMAS



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





CREATE YOURS
"CUSTOM BUILT MOON BURGER"

Coffee Shop
Moon Cafe

Where Food is Fun
2-10 HONMOKU-MIYAHARA, NAKA-KU
YOKOHAMA, 〒231-0804
Phone: 045-623-3960
Web: www.mooncafe-honmoku.com
MONDAY CLOSED

**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

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



テラス席が気持ちいい! MMに最新カジュアルレストランOPEN!
様々なシチュエーションでご利用いただけます! **ファミリー デート カフェ 誕生日 歓送迎会 ママ会 女子会 昼飲み**

GATHER@EATINGHOUSE 045-323-9005
CRAFT BEER CHARCOAL GRILL PIZZA COFFEE AFTERNOON TEA
gather@eatinghouse.jp
eating-house.com/gather/
ギャザーイーティングハウス
横浜市中区新港2-2-1 横浜ワールドポーターズデッキストリート1F
営業時間: 11:00~23:00 (L.O. フード22:00 / ドリンク22:30) 座席: 店内150席、テラス席100席

 オンライン予約は
公式WEBサイトで

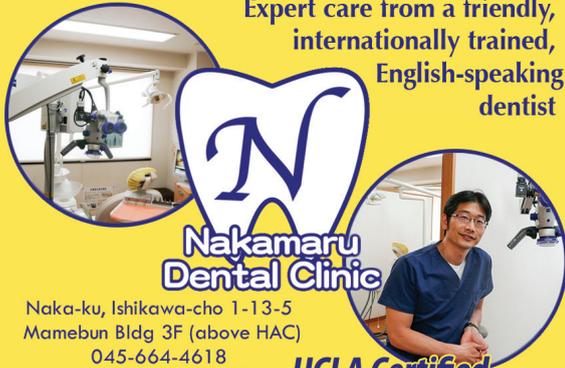


Global Education From 3 years old

Bilingual Preschool
2F, 6-75 Otamachi Naka-ku, Yokohama
045-222-6467
cgk.ac/english/

CosmoGlobalKids

MAP 20



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

ラグビーワールドカップ2019日本大会™の盛り上がりは、ほとんどの期待を確実に上回るものでしたね。横浜が開催都市としてその役割を果たし、輝きを放っていたことを誇りに思います。ラグビー観戦のために訪れたものすごい数の人々は、横浜の魅力についてあれこれ語りながら各々満足して帰国の途に就いたことでしょう。といっても、2020年の東京オリンピックまでの間ちょっとひと息…なんてことを期待してはいけませんよ。横浜は準備を整えてこのままエキサイティングな時を刻み続けるのですから。

さて、毎年恒例のホットロッドカスタムショーは大掛かりなイルミネーションの仕掛けもあって、クリスマスシーズンの機運が高まるイベントなのですが、その開催も間近に迫るなど、今年もそろそろ終わりが近づいてきました。秋も深まり、山下公園や日本大通り界隈のイチョウ並木から鮮やかな黄色の葉がひらりと舞い落ちる頃、紅葉もピークを迎えます。一年で最も過ごしやすい気候とすべてが相まって、この時期は散歩やジョギングに出ようという気をおおいに起こさせてくれます。この大きな街でやるのが無くなるという問題には決してぶつかりません。むしろ、同じタイミングで素晴らしいイベントがいくつもあるので、選ぶのに困ってしまいます。でもそのおかげで私たちが楽しく暮らせるという、ありがたい問題なのです。

The buzz about the city during the Rugby World Cup™ surely exceeded the expectations of most. We are proud to say that Yokohama shined in its role as host city. A plethora of satisfied guests returned to their home countries chattering about the charms of the city. Don't expect much of a lull between now and the 2020 Olympics. Yokohama is poised to keep the exciting times rolling.

The year nears its close with the annual Hot Rod Custom Show, massive illumination displays, and a building momentum for the Christmas season. Fall foliage reaches its peak highlighted by the ginkgo trees in the Yamashita Park and Nihon-odori areas showering us in bright yellow leaves. All of this coupled with some of the most agreeable weather of the year provide much motivation for a stroll or jog outside. Running out of things to do is never a problem in our great city. More likely is having to choose between multiple great events going on at the same time. This is a problem we can all happily live with.

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

f www.facebook.com/SeasiderMagazine

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

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

Cover Photo Courtesy of MOON OF JAPAN, INC	Editorial Ry Seville Misato Hanamoto Hisao Saito Brian Kowalczyk Meg Ishihara Mian Yamagami Matthew Gammon Yaichiro Shotai	株式会社 Bright Wave Media 231-0063 Yokohama, Naka-ku, Hanasaki-cho 1-42-1 Noge Hana*Hana 2F (Appointments only) Copyright 2019
--	---	---



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%) など印刷原料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を全てカーボンオフセット (換算) した「CO2ゼロ印刷」で印刷しています。



Photo courtesy of Saint Maur International School

**サンモールインターナショナルスクール
「クリスマスバザー2019」**

**Saint Maur
International School
Christmas Bazaar 2019**

Saint Maur International School



[Date] Nov 17

[Hours] 10:00~16:00

[Admission] Free

www.stmaur.ac.jp

今年のウィンターホリデイズは、サンモールインターナショナルスクールの毎年恒例クリスマスバザーを皮切りに楽しんではいかが？今から師走のパーティー気分なんてちょっと気が早い？いやいや、気にせずクリスマスモードに突入しよう！同バザーでは聖歌やチャリティーラッフル(慈善福引)、リサイクルショップ、その他いろいろ用意されている。ぜひ友人や家族と出掛けて楽しい一日を。

Kick-start the holiday season with Saint Maur's annual Christmas Bazaar. It's never too early to begin the festivities and get into the Christmas spirit! There will be Christmas music, a big raffle, a thrift shop and loads more to do for a fun outing with friends and family.



Photo courtesy of Sankeien

**三溪園 紅葉の古建築公開
(重要文化財 聴秋閣、春草廬)**

**Choshukaku and
Shunsoro open to
public**

Sankeien

[Date] Nov 23~Dec 8

[Hours] 9:00~16:30

[Admission] Adult ¥700, Children/Seniors over 65 with Hamatomo Card ¥200

www.sankeien.or.jp

聴秋閣と春草廬の一般公開は、本格的な秋の始まりを象徴する催しだ。背景に映る美しい秋の景色が、歴史と伝統あるこの建物を引き立てる。紅葉するカエデの葉や、銀杏の落葉が絨毯のように敷き詰められた、黄色一色の見事な庭園など、この時期の三溪園の景色は息をのむ美しさ。だが、それを楽しめる時期は儚いほど短い。ぜひとも カメラを携えて この機会をお見逃しなく！

The opening of the historical, traditional buildings of Choshukaku and Shunsoro epitomizes the beginning of fall. As leaves change colors and the ginkgo leaves are spread out like a majestic, yellow carpet over the garden grounds, the views at Sankeien during this season are breath-taking but fleeting. We highly recommend a visit with camera in hand while the vibrant colors are at their peak.



かわさき
パン
マルシェ

11/30(sat), 12/1(sun)
あむ川崎競馬場

(c) KAWASAKI PAN MARCHE

かわさきパンマルシェ2019

**Kawasaki Bread
Marche 2019**

Kawasaki Keibajyo (racecourse)

[Date] Nov 30~Dec 1

[Hours] 11:00~16:00

[Admission] Free to enter

www.pan-marche.jp

外がだんだんと寒くなるにつれ、できてほやほやの温かいパンが食べたくなる。そんな季節にピッタリのかわさきパンマルシェ、ここには横浜や川崎、そして東京から最高に美味しいパン屋さんが集まってくる。パン以外にもケーキやクッキー、マフィンといった焼き菓子類、また、ジャムやハチミツ、紅茶にコーヒーなどパンに合うお供も各種販売されるので、気に入ったものを見つけてこれから来る寒い冬を楽しく過ごそう。

As the craving for warm, fresh bread and pastries grows with the weather getting colder, the Kawasaki Bread Marche is bringing together some of the best bakeries in Yokohama, Kawasaki and Tokyo. Besides bread, other baked goods such as cakes, cookies and muffins will be on sale. You'll also find complementary toppings such as jam and honey, as well as teas and coffee beans to help take the chill out of the cold winter months ahead.

GENERAL EVENTS

三溪園

Sankei Garden

045-621-0634

www.sankeien.or.jp

Adults ¥700 / Children/Seniors over 65 with Hamatomo Card ¥200

9:00~17:00 (last entry 16:30)

■菊花展

Chrysanthemum Exhibition

A wide variety of 500 chrysanthemum flowers will be on display ~11/24

横浜赤レンガ倉庫

Yokohama Red Brick

Warehouse

045-211-1515

www.yokohama-akarenga.jp

■ Christmas Market in 横浜赤レンガ倉庫

11/22~12/25

【11/23~12/13】11:00~21:00

(last order 20:30)

【12/14~12/25】11:00~22:00

(last order 21:30)

※11/22 Lighting ceremony/
Pre-open

※Closed during stormy

weather

※Illumination 16:00~until end of business hours (tree is lit until 23:00)

■RR & B DAY 2019

Rolls-Royce and Bentley model exhibition

11/17 10:00~15:00 free



MOON OF JAPAN, INC

ヨコハマホットロッドカスタムショー2019 28th Annual YOKOHAMA HOT ROD CUSTOM SHOW

PACIFICO Yokohama

[Date] Dec 1

[Hours] 8:00~17:00

[Admission] General ADV ¥3800 / DOOR
¥4300 (under 12 free)

yokohamahotrodcustomshow.com



今年で28回を迎えるヨコハマホットロッドカスタムショーがいよいよ開催される。地元横浜のみならず、世界中の車好きが期待に胸躍らせて待ち望んでいる毎年恒例のイベントだ。このカー&バイクの国内最大級インドアショーではスワップミートやライブミュージックなど楽しい催しが盛りだくさんで、老若男女楽しめるようになっていく。

The long-running Hot Rod Custom Show has become a much-anticipated annual event, not just in Yokohama, but internationally as well. It's Japan's largest indoor car and motorcycle show, but it's not just for motorheads. Swap meets, live music and loads of other fun activities provide a wealth of entertainment for even casual fans of any age.

※2019年も二輪車での会場(パシフィコ横浜)及びみなとみらい地区への来場は不可のため、公共交通機関をご利用しよう。

※For the 2019 show visitors are not allowed to visit the venue (PACIFICO Yokohama) and Minato Mirai area by motorcycle.



ナイトシンクヨコハマ Night Sync Yokohama

新港中央広場を中心とした新港地区
Shinko Area

[Date] ~Dec 27

[Hours] 18:00~21:10 During the exhibition period, a total of 4 special performances will be held everyday (18:00/19:00/20:00/21:00).

[Admission] Free
night-sync.yokohama

ラグビーワールドカップ2019™の開催で世界中の注目を浴びた日本。この機会に横浜ではもう一つ、地元の間はもとより海外からの観光客にも楽しんでもらおうとスペシャルなイルミネーションイベントが行われている。最先端テクノロジーを使って作られた芸術的で眩い光が横浜の街を彩り、魅力的な都会の景観美をいっそう引き立ててくれる。華やいだ気分のこの時期に、様々なディスプレイをしっかりと楽しんでおこう。

With the eyes of the international community on Yokohama after hosting the Rugby World Cup™, the city seeks to build on that momentum by setting the harbor area around World Porters and Akarenga ablaze with nightly light shows. Employing cutting-edge technology, this illumination spectacle serves to amplify the beauty of Yokohama's attractive urban landscape. Be sure to catch multiple displays during this festive season.



原鉄道模型博物館

HARA Model Railway Museum

045-640-6699

www.hara-mrm.com

■ ヨコハマ乗りものフェスティバル2019 乗りものクイズラリー
Yokohama

Ship×Car×Train×Jet Festival
2019

~11/17(closed Tues*open if

holiday, but closed following

Wed)

■ 神奈川と共に 相模鉄道
100年展

Sagami Railway 100th

anniversary exhibition

~12/23(closed Tues*open if
holiday, but closed following

Wed)

10:00~17:00(last entry 16:30)

Adult ¥1000 / JHS&HS ¥700 /
4~ELM ¥500

パシフィコ横浜

PACIFICO Yokohama

045-221-2155

www.pacifico.co.jp

■ 冬スポ!! WINTER SPORT
FESTA 2019

WINTER SPORT FESTA 2019

11/15~11/17

11/15 (15:00-19:00)

11/16 (11:00-19:00)

11/17(11:00-18:00)

Free

■ オートモーティブデジタルブ
ロセスセミナー2019

Automotive Digital Pro

Seminar 2019

11/29 Free

For more event listings visit us online at:

www.yokohamaseasider.com

ミュシャ展～運命の女たち～

ALPHONSE MUCHA EXHIBITION:
WOMEN OF DESTINY

SOGO Museum of Art

MAP
27

[Dates] Nov 23~Dec 25

[Hours] 10:00~20:00 (last entry 19:30)

[Admission] ADV Adults ¥1100 / Uni & HS ¥600, Door Adults
¥1300 / Uni & HS ¥800 / JHS & under freewww.sogo-seibu.jp

アルフォンス・ミュシャの絵は、見れば誰でもそれとわかる。優れた様式美を有した偶像のような、幻想的で見るものを魅了する雰囲気がある…だがそれらの形容も、彼の作品を説明する上ではごく一部の表現に過ぎない。チェコ出身でパリではイラストレーターとして活動していた画家、ミュシャ。その作品はいわゆるアール・ヌーヴの時代を代表するものだ。抑えた色調にも関わらずミュシャの作品には目を引く存在感があり、見る者にインパクトを与える。創造性と完璧なまでのデザイン性を組み合わせ、ダイナミックでバランスの取れた構図を実現すべく、枠いっぱいに被写体が描かれた作品が多い。ポスターや商業芸術を制作したミュシャの作品—そのほとんどが、凝ったヘアスタイルに豪華な髪飾り、そして華やかな衣装を身にまとった美しい女性を描いたものだ。ミュシャのモダンな女性の肖像画は現代の私たちにもおおいに訴えかけるものがあり、今なおその人気不衰なことではない。

Anyone will recognize an Alphonse Mucha painting when they see one—highly stylized, iconic, dreamy and alluring are just a few words to describe his work. Mucha was a Czech painter and illustrator in Paris whose work epitomized the Art Nouveau period. Despite the muted tones and colors, his impactful paintings draw the viewer in. Mucha combined creativity with an immaculate sense of design, often filling the frame with the subject of his piece in order to achieve a dynamic, well-balanced composition. He produced posters and commercial art, most of which featured beautiful women with elaborate hairstyles, gorgeous headpieces and lavish clothing. Mucha's portrayal of the modern women of his day appeals greatly to our current generation, and his work remains popular in the 21st century.

ポスター「ジスモンダ」1894年





Ocean by Naked 光の深海展

MAP
28

Asobuild

[Dates] ~Jan 27 (closed Dec 31~Jan 2)

[Hours] 10:00~21:00 (last entry 20:30)

[Admission] day passes: adults ADV ¥1600 / DOOR ¥1700, HS & Uni ADV ¥1400 / DOOR ¥1500, ELM & JHS ADV/DOOR ¥1000 (check website for night/weekend pass fees)

ocean.naked.works

横浜駅そばのアソビルでは現在、壮大なスケールのデジタルアート展を開催中だ。この体験型アート展が繰り広げる魔法のようで神秘的な深海の世界に浸ってみよう。目の前を海の生物が通り過ぎる様子を見て、触って、感じて、そして海の中の極彩色や目を見張るような光景を堪能して欲しい。普通的水族館では決して味わえないような驚きとアドベンチャーに満ちた新感覚のデジタルアート展、きっと忘れられない体験になるはずだ。

Immerse yourself in a deep, magical and mysterious underwater world in this spectacular audiovisual experience. Naked is known for its use of lighting, projection mapping and acoustics to provide interactive, digital wonderlands. "Swim" through an intensely colorful virtual ocean joining simulated sea creatures in a visually stimulating adventure to the depths of the sea.

Art Listings

GENERAL ART

横浜美術館

Yokohama Museum of Art

045-221-0300

www.yaf.or.jp/yoma

■「オランジュリー美術館 ルノワールとパリに恋した12人の画家たち」

Masterpieces from the Musée de l'Orangerie: Jean Walter and Paul Guillaume Collection
13 artists from the Impressionist and L'École de Paris movements will be displayed

~1/13 10:00~18:00 (10:00~20:00 on Fri and Sat / 10:00~21:00 on Jan 10, 11, 12 *Admission until 30 minutes before closing.

¥1700 Uni & HS ¥1200 / JHS ¥700 / ELM & under free / Seniors (65+) ¥1600 (ID required. Only available at ticket counter in the museum)

artexhibition.jp/orangerie2019

■コレクション展「東西交流160年の諸相」

Exhibition: "Aspects of Japan's 160-year Relationship with the West"

~1/13 10:00~18:00

¥500 / Uni & HS ¥300 / JHS ¥100

そごう美術館

SOGO Museum of Art

(6th floor of Sogo Dept. Store near Yokohama Stn)

045-465-5515

www.sogo-seibu.jp

■「不思議の国のアリス展」

The Magic of Alice in Wonderland Exhibition

~11/17 10:00~20:00 (last entry 19:30), Last day (Nov 17) 10:00~17:30

ADV Adults ¥1300 / Uni & HS ¥600 / JHS & under free
DOOR Adults ¥1500, Uni & HS ¥800, JHS & under free

ポーラ美術館

Pola Museum of Art

046-084-2111

www.polamuseum.or.jp

9:00~17:00 (last entry 16:30)

Adult ¥1800 / Senior ¥1600

/ Univ&HS ¥1300 / JHS&ELM

¥700 (Free on Saturdays) / with disabilities ¥1000

■シンコペーション: 世紀の巨匠たちと現代アート

Syncopation: Contemporary encounters with the Modern Masters

Displays the work of Monet, Cezanne and Picasso
~12/1

■Masterpieces from the Pola Museum of Art

ポーラ美術館 コレクション名作選
~12/1

横浜市民ギャラリー

Yokohama Civic Art Gallery

045-315-2828

ycag.yafjp.org

■フォトサークルB&W 第22回モノクロ写真展

Photo Circle B&W: 22nd Monochromatic Photo Exhibition

11/3~11/17 10:00~18:00 (last day until 16:00) Free

■神奈川県女流美術家協会展

Kanagawa Prefecture: Women's Artists Association Exhibition

11/27~12/2 10:00~18:00 (last day until 16:00) Free

THEATRE

Cinema Jack & Betty

045-243-9800

www.jackandbetty.net

(this is just a selection of showings)

■ロング・ウェイ・ノース 地球のてっぺん

Tout en haut du monde
11/16~

■スペインは呼んでいる
The Trip to Spain

11/23~

■ロボット2.0
2.0

11/23~

For more event listings visit us online at:

www.yokohamaseasider.com

Marty Friedman

マーティ・フリードマン



MAP
22

Motion Blue

[Date] Nov 26

[Hours] OPEN 18:00 / START 19:30

[Admission] General ¥8500

motionblue.co.jp

マーティ・フリードマンは90年代にヘヴィメタバンド「メガデス」のメンバーとして世界中を席巻した伝説のギタリストだ。その即興演奏や独特のギターテクニック、優れた音楽センスで知られ、ロックアーティストとしての人気は今も変わらず健在。日本好きが高じて2004年に日本に移住した彼は、これまでも演歌やJ-POPなど様々なジャンルで楽曲を提供したりアーティストと共演している他、バラエティ番組や映画にも出演するなど、幅広く活躍中だ。今月、そんなフリードマンが精鋭メンバーを引き連れてモーションブルーに初登場。パワフルで忘れられないような素晴らしい演奏を披露してくれることだろう。

Marty Friedman is a guitar legend whose career peaked in the 90s when he was lead guitarist for the heavy metal band Megadeth. Known for his improvisation, unique picking technique, and great musical sense, Friedman remains a popular rock artist today. His love of Japan inspired him to move here in 2004. He has since been active on the national movie scene working on music in a variety of genres such as enka and J-pop. In addition to taking the stage with a mix of artists, he has also appeared in movies and on variety shows. This month he comes to Motion Blue for the first time, leading an elite group of musicians for what should be an unforgettable performance.

Music Listings

POPULAR MUSIC

Motion Blue

045-226-1919

www.motionblue.co.jp

■ Crystal Kay 20th Anniversary

Live "Crystal café 2019"

11/9 1) OPEN 15:00 / START 16:15

2) OPEN 18:00pm / START 19:15
General ¥8500

■ Jino Jam

Japanese jazz bassist Kenji Hino who has collaborated with musicians such as Misia and Def Tech

11/14 OPEN 18:00 / START 19:30
General ¥5000

■ Max Lux

Russian pop duo
11/21 OPEN 18:00 / START 19:30
General ¥5000

■ CHICO & THE GYPSIES

Latin/crossover band
12/4 OPEN 18:00 / START 19:30
General ¥8800

■ Thumbs Up

045-312-2278
Stovesyokohama.com
■ そいやっ! 男Hula祭り
横浜場所
Men's Hula Festival in

Yokohama

Performers: Ikaika & Rodriguez
11/17 1) OPEN 12:00 /
START 13:00

2) OPEN 17:30 / START 18:00

General ¥3500, for both shows
¥4500, ELM + JHS ¥2000
(+ drink & food order)

■ ハモニカクリームズ
〜ハモクリ祭 (2019リクエスト
祭)〜

Harmonica Creams: Harmonica Fest

Konzerthaus Kammerorchester Berlin

ベルリン・コンツェルト
ハウス室内オーケストラ

Philia Hall

[Date] Dec 6

[Hours] 14:00~16:00

[Admission] 全席指定

(Reserved seating only) ¥7000

philiahall.com



第二次世界大戦後に旧東ドイツで結成されたベルリン・コンツェルトハウス管弦楽団は、クルト・ザンデルリクやエリアフ・インバルら名匠がマスターコンダクターを務めた名門だ。今回来日するベルリン・コンツェルトハウス室内オーケストラはその名門の精鋭メンバーで結成されており、バイオリニストとして高い評価を誇る日下紗矢子がこのグループの音楽監督兼コンサートマスターを務める。日下は2009年の結成当時から中心的存在として活躍し続けるリーダーだ。この冬、ヴィヴァルディの名曲「四季」に加え、シベリウスやグレイグといった北欧の名作曲家の作品もプログラムに入れて、この才能溢れるエリートたちが美しくも迫力のある演奏で魅せてくれる。

Founded post World War II in what was formerly East Germany, the prestigious Berlin Konzerthaus Orchestra has been headed by many well-known master conductors, such as Kurt Sanderling and Elisha Inbal. The chamber group Konzerthaus Kammerorchester Berlin was formed from the Konzerthaus Orchestra. Acclaimed violinist Sayako Kusaka is the artistic director and concertmaster of the group. She has been at the helm since 2009 when the chamber orchestra was first created. This winter, the talented team will perform a beautiful and powerful rendition of Vivaldi's beloved classic, "The Four Seasons", as well as music by Nordic composers Sibelius and Grieg.

11/29 OPEN 19:00 / START 19:40
ADV ¥3600 / DOOR ¥3800
(check website for ticket info)
(+ drink & food order)

CLASSICAL MUSIC

フィリアホール

Philia Hall

045-985-8555

www.philiahall.com

■ 吉野直子 & エマニュエル・パ

ユハープ & フルート デュオ・リ
サイタル
Naoko Yoshino & Emmanuel
Pahud

Harp & flute duo recital

11/23 17:00-19:00

S ¥7,000 A ¥6,000

■ 梯剛之 & 松本紘佳 & コハーン・

イシュトヴァーン

LET'S COME TOGETHER -色鮮

やかな音の世界へようこそ！-

Takeshi Kakehashi, Hiroka
Matsumoto & Kohan Istvan
Piano, violin and clarinet recital
11/28 19:00-21:00
¥2,700

Minatomirai Hall

045-682-2000

www.yaf.or.jp/mmh

■ 神奈川フィルハーモニー管弦
楽団 定期演奏会みなとみらい

シリーズ 第353回〜待望、忘れ
得ぬ輝きをいま一度〜
Kanagawa Philharmonic
Orchestra :Minatomirai 353rd
series 11/16 14:00~ (13:20
open)S:¥6,000, A:¥4,500, B:
¥3,000, Senior (70+) under 25
(day of) ¥1,000

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



人物インタビュー ジャネット・トーマス

An interview with Saint Maur International School's Jeanette Thomas

Saint Maur is one of Japan's best international schools. While teachers and administrators alike (not to mention students!) have been a driving force of its success, perhaps nobody has played a more central role than Jeanette Thomas. She has worked 53 years in education and is currently the Chairperson of the Board of Directors & Director of Human Resources. Between 1991 and 2013, she was the school head, and prior to that, worked many years as a teacher. What follows is a condensed interview with her from October.

サンモールは国内最高のインターナショナルスクールの一つだ。教職員や運営側も(そして学生諸君は言うまでもなく)同じように同校の成功の立役者であるが、ジャネット・トーマスほど中心的役割を担ってきた人物はおそらくいないだろう。教育の仕事に携わって53年、現在彼女は理事長兼人事部長を務めているが、1991年から2013年の間は校長、それまでは長年にわたり教職に従事していた人物だ。以下は10月に行ったインタビューの要約である。

この数十年の間で若者の教育はどのように変わりましたか？

トップダウン方式ではなく、今は学習プロセスの中で生徒達が積極的な役割を果たすことを奨励するような環境づくりが大事であると、教育者側は認識しています。そのため教育者としての魅力や刺激があり、創意工夫が出来る且つ革新的であることが求められるのです。

学習という科学に関する理解が以前よりも深まったことで、現在では学生達のコラボレーションや質問を投げかける形式での学習を通してスキルを育んでいくことに焦点が当てられています。それによって教育者側が今までと異なる考え方をもち、新しい教育方法を追求し、生徒達を学習者として関与させる必要が生じたため、教育者という職業も活性化されました。

しかし、敢えて言うなら「昔の学校」的な要素の居場所もまだ存在していると、そう私は信じています。生徒に読み書きの基礎をしっかりと身に付けさせることや算数などは不可欠ですから。

サンモールは日本にある他のインターナショナルスクールとどこが違うのでしょうか？

我が校はその使命や先駆者的な精神に対して忠実であり続けています。私どもの前任者達は確固たるやり方を示してくれていました。つまり、私たちは健全なガバナンスモデル、意思決定プロセス、後任の選定、そして強い使命感やコミットメントといった形で写真を与えられていたのです。こういった価値観や伝統を堅持してきましたが、その一方で本質的な変化を受容することで、本校創立者の精神を見習ってきました。使命を重視し、ビジョンありきで尚且つ前向きな思考を持つ—そのような姿勢を通じて、私たちは新しいアイデアや機会を受け入れながら挑戦を続けています。

残念なことに、音楽教育はどれも予算削減の憂き目にあっていますが、音楽はなぜ人間教育にとって大切で重要な意味を持つと思われるか？

音楽に専念する授業時間をゼロにしたり減らさねばならない学校が多い

How has youth education changed over the last few decades?

Rather than a top-down system, educators today recognize the importance of creating environments which encourage students to play an active role in the learning process. This requires educators to be engaging, inspiring, creative and innovative.

Through a deeper understanding of the science of learning, the focus now is on developing skills through student collaboration and inquiry-based learning. This has revitalized the teaching profession as it has required educators to think differently, pursue new teaching methods, and engage with their students as learners.

However, I continue to believe that a place still exists for some—dare I say it—'old school' elements! Ensuring that students gain a solid foundation in reading, writing, and arithmetic is essential.

How does Saint Maur distinguish itself from other international schools in Japan?

Saint Maur continues to be true to its mission and pioneering spirit. Our predecessors provided us with a solid modus operandi—a blueprint in the form of a sound governance model, a decision-making process, succession planning, and a deep sense of, and commitment to, their mission. While we have held fast to those values and traditions, at Saint Maur we have emulated its founders by embracing essential change. Through being mission-driven, vision-led and forward-thinking, we continue to navigate challenges while embracing new ideas and opportunities.

Sadly, music education has fallen victim to budget cuts everywhere. Why do you think it is important/critical to one's overall education?

Many schools have had to either exclude or reduce the number of periods devoted to music. Although funding tends to be the main cause, finding time to include other subjects has resulted in music being considered less important. Unfortunately, the findings of various studies which indicate that music stimulates brain development, and improves IQ and overall academic achievement, have been ignored. It leaves

ですね。資金的なことが主な原因となる傾向はありますが、他の科目の時間を作った結果、音楽はそれほど重要視されなくなってしまいました。様々な研究結果から音楽が脳の発達を刺激し、IQや学術全般の達成度合いを向上させることが指摘されているのですが、不幸にもそのような研究結果はこれまで無視されているのです。そうすると、お金を払ってプライベートでレッスンを受けることができるような生徒だけが、音楽や知的能力を伸ばす恩恵にあずかるわけです。でも音楽はたった一つの「国際語」だと私は思っています。音楽は国境、文化、宗教の垣根を越えるものです。音楽は人々の心をつなぐ、他にはない意思疎通や表現方法を私たちに与えてくれます。魂と人生を豊かにしてくれるのが音楽なのです。

横浜や東京の多くの学校で、学生がどっと入ってくるという現象が起っていましたが、その際サンモールは学生数を500名程度とし、それ以上は受け入れないと決定しました。私たちが重きを置いているのは、学生の「数」ではなく「質」なのです。教室の数を増やした学校もありますが、本校では最先端の美術センターを建設、1998年に竣工しました。この施設のおかげで、学生達は様々な芸術活動に興味を持つ機会ができました。全校生徒が音楽に参加しており、合唱団やバンド、アンサンブル、オーケストラのいずれかに参加する機会や、舞台ミュージカルで定期的に演奏する機会などもあります。

ご自身の学生時代に先生からもらったことで、どんなことが最高の思い出になっていますか？

私にとって最高の思い出は音楽の先生方ですね。励ましや刺激、それを与える気を与えてくれました。先生方の献身や手ほどきのおかげで、とても競争率の高いロンドンの王立音楽院に入学することができたのです。同音楽院時代は、現在最も有名な音楽家の人たちとも一緒に学んでいました。イギリス、オーストラリア、ニュージーランド、アイルランド、そして日本の各国で、音楽の指導者及び演奏家としていくらかの年月を過ごして参りましたが、私の歩んできた道がここにきて学校の運営という方向に転換しました。しかし、音楽家として得たスキルや規律は生涯を通じて私の支えとなってきています。音楽は私が個人として成長し、学校運営において直面する大きな問題にも対処できるようになる上で、かけがえのないものだったので。

only those students who can afford to pay for private lessons to reap the benefits of developing their musical and intellectual skills.

To me music is the only true 'international language'. It transcends borders, cultures and religious boundaries. It unites people and provides a unique form of communication and expression. It enriches the soul and life.

When many of the Yokohama/Tokyo schools were experiencing an influx of students, Saint Maur made the decision not to exceed an enrollment of approximately 500 students. Our focus was on 'quality' rather than on 'quantity' in student numbers. Other schools erected more classrooms, but we built a state-of-the-art Fine Arts Center, which was completed in 1998. This facility has enabled us to provide students with opportunities to develop an interest in a range of fine-arts activities. All students participate in music. They are also provided with opportunities to join one of the choirs, bands, musical ensembles, the orchestra, or to perform periodically in stage musicals.

What are some of your best memories of educators doing something special for you as a student?

My best memories are of my music teachers. They provided me with encouragement, inspiration and motivation. Thanks to their dedication and guidance I was able to gain a place at the very competitive Royal Academy of Music in London. During my time at the Academy I studied with some of the most notable musicians of the day.

Although I did both teach and perform music for some years in England, Australia, New Zealand, Ireland and Japan, my path took a different turn into school administration. However, the skills and discipline I acquired as a musician have sustained me throughout my life. They have proved invaluable in enabling me to grow as an individual and meet the significant challenges school administrators are faced with.



Ms. Thomas receiving the Benemerenti Award

"...Music is the only true 'international language'. It transcends borders, cultures and religious boundaries. It unites people... It enriches the soul and life."





アメリカ直輸入ビール

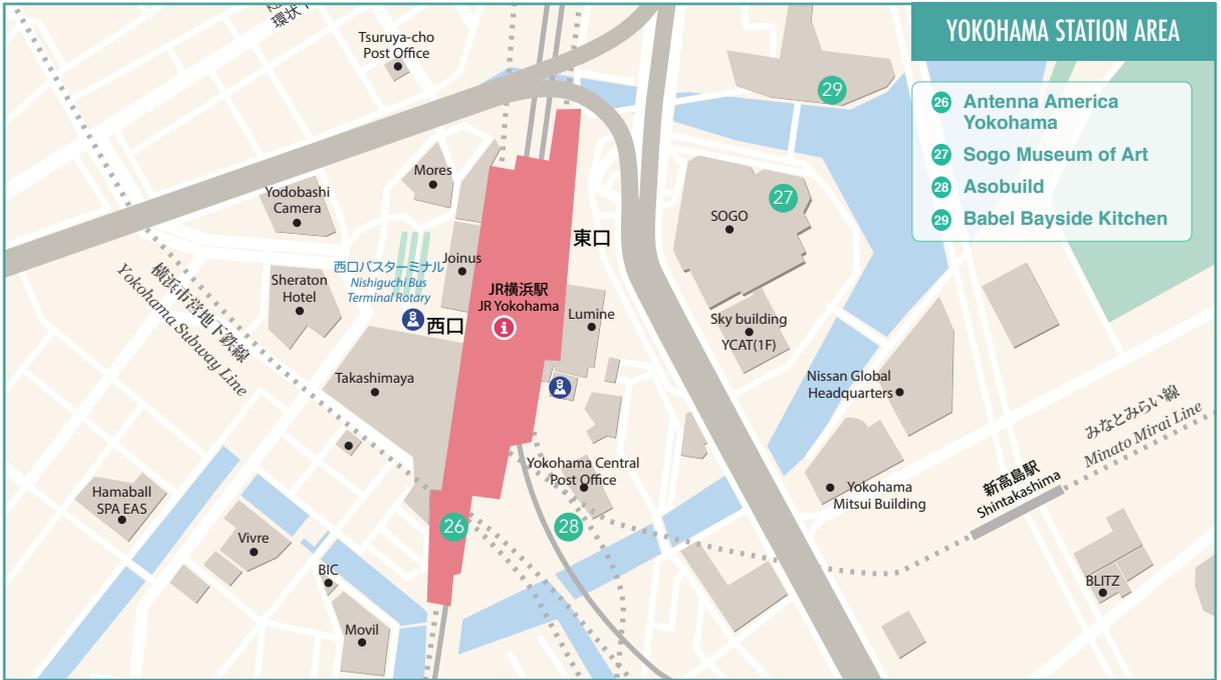
Over 100 varieties of American craft beer in bottles and cans for drink-in or take-out

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 Tomel Wines [D-3]
- 4 Sagan [E-6]
- 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 Gather @ Eating House [B-4]
- 13 Yokohama Brewery [D-3]
- 14 Apollo [D-3]
- 15 Ariake Main Store [D-5]
- 16 Kinpira [D-3]
- 17 YIEA & Shyo Shyo An [C-2]
- 18 045 Yokohama Canvas Bag [C-4]
- 19 Bay Side Bistro 1-1 & The Rooftop [C-5]
- 20 Cosmo Global Kids [C-3]
- 21 PACIFICO Yokohama [A-3]
- 22 Motion Blue [B-5]
- 23 Yotsuba Bakery [E-6]
- 24 Bistro HOB0 [D-3]
- 25 St. Maur International School [E-8]



to
ra
ya

登良屋

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

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

Be Fresh 30
2018
横浜国際教育学院創立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



www.brimmerbrewing.com

横浜の歴史とともに 60年・・・

ありあけ **横濱** **ARIAKE HARBOUR**



横濱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



Café Elliott Avenue
YOKOHAMA

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

www.elliott.jp

MAP 8

APOLLO
company




craft beer, fine food & great people

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

MAP 14

EAST & WEST FUSION CUISINE

KINPIRA KITCHEN

045-231-6877

OPEN TUESDAY TO SUNDAY
LUNCH | 12:00-15:00 (L.O 14:30)
DINNER | 17:00-24:00 (L.O 23:00)

TRY OUR DELICIOUS FOOD!

ADDRESS
NAKA-KU
NOGUCHI
2-77-1



MAP 16

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



www.sake-today.com/orders

MAP 17

045-311-7804

EUROPEAN BEER HOUSE
横濱 Cheers

WWW.YOKOHAMA-CHEERS.COM

KT&K JAPANESE

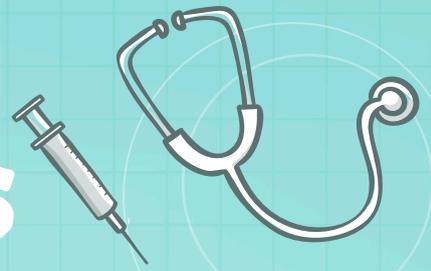
Private lessons in the Tokyo and Yokohama area

- * JPLT level 1-5 preparation
- * Japanese for daily use
- * Business Japanese

20 years of experience

Lesson fee starting from ¥3,500/hr plus tax Email: ktk-jp@jcom.home.ne.jp

ワクチン VACCINATIONS



この健康コラムは、ザ・ブラフメディカル&デンタルクリニックの公益活動の一環として提供されているものです。このコラムの内容は、多言語に対応可能な医師及び医療スタッフの協力に基づき、横浜シーサイダーがお届けするものです。

This column is supported by the Public Benefit Activities of the Bluff Medical and Dental Clinic. The content is produced by the Yokohama Seaside in coordination with their multilingual doctors and staff.

ワクチンは現代医学の中でおそらくもっともめざましい発展を遂げてきました。過去数十年にわたり、文字通り何億人もの人々がワクチンのおかげで苦痛や不治の障害、或いは死から救われてきたのです。世界保健機関(WHO)も、その公式文書の中で「ワクチンは病気を予防するのにもっとも有効な手段の一つである」と述べています。

ここでワクチンに関する豆知識を一つ。現在、WHOが推奨しているワクチンには26種類、それ以外にも数多くのワクチンが存在しています。また、HIV、マラリア、特定の種類のガンなど、人類を苦しめ続けている病気が

ら私たちを守ってくれるワクチンも、現在研究開発の段階のものが多数あります。もしかしたら、あなたやあなたの子どもを守ってくれる新しいワクチンがあるかもしれませんので、是非医療の専門家にご相談ください!

ワクチンと聞くと、子どもを生涯にわたって病気から守るものだと考える人が多いかもしれませんが、成人にもワクチン接種は必要で、破傷風のように追加接種が必要なケースがあるということを知っておくことが重要です。インフルエンザワクチンは、次シーズンの流行予測に基づきワクチン株を選定して製造されるため、毎年受ける必要があります。

また、国によって必要なワクチンは異なります。海外渡航の予定がある場合は、訪問先で現在流行している病気や接種が推奨されているワクチンについて医療機関に相談しましょう。

ワクチンに関する法律や社会的ルール、計画は国によって異なるかもしれませんが、幸いなことに日本では家族ごとのニーズや海外移住など今後の予定に沿って、ワクチンの接種計画のサポートをしてくれるクリニックがあります。ワクチンの効果や安全性について不安な点があれば、必ず医療の専門家にご相談ください。

Vaccines have been perhaps the most remarkable development of modern medicine. Over the decades, they have resulted in saving literally hundreds of millions of people from suffering, permanent disability, or death. As the World Health Organization (WHO) states in its official literature, "Vaccination is one of the most effective ways to prevent diseases."

Some additional information for you: there are 26 vaccines recommended by WHO and many more in existence. There are also many vaccines in research and development phases that

could protect us against diseases which continue to afflict humanity, including HIV, malaria, and even certain forms of cancer. Perhaps there are new ones that could help you or your children—please ask a health professional!

While many may associate vaccines primarily with giving children lifelong protection against disease, it is important to remember that adults require vaccinations and that there are vaccines which need boosters such as in the case of tetanus. The flu vaccine must be received yearly to target the strains projected for the next season.

Also, parts of the world have different vaccination needs. If you are traveling, please consult with a health professional about current outbreaks and recommended vaccinations.

Laws, societal rules, and schedules regarding vaccines may differ according to the region. Luckily, in Japan clinics can assist families in getting on a vaccine schedule suited to their needs and future plans (like moving to another country). If you have any concerns about the effectiveness and/or safety of vaccines, you should absolutely speak with a medical professional.

ブラフクリニックによる健康福祉ワークショップのご案内 『ポジティブ・ディシプリン(肯定的なしつけ)』を通して学ぶ自己調整とセルフケア

日時:11月16日(土)午後2時-4時 場所:横浜インターナショナルスクール 図書室

誰でも無料で参加できる当ワークショップでは、関東のインターナショナルスクールからカウンセラーを2名迎え、他者とのつながりを強めたい青少年や大人向けに役立つ考え方や方法をご紹介します。体験型のワークショップで、セルフケアと自己調整の関係について考えていきます。

詳しくは、outreach@telljp.comまでご連絡をお願いします。

Upcoming health and welfare workshops sponsored by the Bluff Clinic:

Self Regulation and Self Care Through Positive Discipline

Time: Sat., Nov. 16th, 2-4pm Location: Yokohama International School library

In this free workshop open to the public, two counselors from Kanto-area international schools will present strategies for adolescents and adults who seek to strengthen their connection with others.

The workshop will be experiential, and will look at the relationship between self-care and self-regulation.

If you'd like more information, please contact outreach@telljp.com





YOTSUBA

よつぱベーカリー BAKERY

Naka-ku Ishikawacho 2-68-4
中区石川町2-68-4

Hours: 10:00~18:00 (Tue~Sat)

Tel: 045-298-5291

MAP
23

We have had the privilege of featuring some great local business-owners—passionate people who contribute to their communities in order to collectively bring growth to the city. And behind the success of many small businesses is a great family—like the Irimuras, owners of Yotsuba Bakery in Ishikawacho. They offer an array of original, creative pastries and a good number of them incorporate *wafu* (Japanese-style) qualities.

The first thing you notice when stepping inside the bakeshop is the warmth of the atmosphere. Sure, it's stocked wall-to-wall with freshly-baked pastries, but you'll realize that the warmth isn't just from the ovens or baked goods—it emanates from the friendly couple behind the counter. Hiroshi Irimura makes all of the pastries by himself while his wife Mana tends to the customers. The couple met while both were working at a restaurant in Tokyo. After 17 years of working there, Hiroshi wanted to open his own place. He trained at a bakery to hone his skills and finally opened Yotsuba Bakery

last December. The Irimuras decided on relocating from Tokyo because Mana's family lives in Yokohama. "I wasn't expecting strong bonds among neighbors here," says Hiroshi, "but I have a *completely* different perspective now. Everyone here is so kind. We have been well taken care of by our neighbors and customers."

Two of our favorites of Hiroshi's creations are the buttery Melon Bread and the Kinpira Gobo Cheese Oyaki (pan-fried dumplings), both ¥180. The latter are filled with *kinpira gobo* (sauteed/simmered burdock and carrots) salad mixed with white miso, mayo and cheese. The bakery's Cream Bread (¥100) is stuffed with custard and its sugary crust is shaped to resemble the face of a panda. Cranberry Cream Cheese (¥260) consists of soft, chewy dough and dried cranberries complemented by cream cheese. The autumnal Daigaku Imo Danish (¥260) is loaded with sweet potato paste and large chunks of *daigaku imo* (honey-glazed sweet potato). Last but not least is the classic Raisin Bread (¥180), with

large, sweet raisins kneaded into fresh dough—a great addition to any breakfast.

To bring you all these delights, Hiroshi starts his day at 5am and bakes until 3pm when he begins prepping for the following day. Inspiration for new recipes comes from putting a baker's spin on dishes he prepared at his previous workplace, suggestions from other pastry chefs, and ideas that pop into his head when visiting other bakeries with Mana.

Behind all their hard work is the Irimuras' desire to spread joy to customers. "I try to be bright and enthusiastic towards my customers and exude a spirit of fun," says Hiroshi. "I want to create an atmosphere in my shop that brings smiles to my customers' faces, and in turn, delight to my family. That motivates us to carry on our business for as long as possible."



これまで幾度か地元の素晴らしいビジネスオーナーを本誌で取り上げさせてもらっ機会があった。彼らは皆情熱的で、この街全体が成長するようにとコミュニティに貢献している人たちだ。こうした多くの中小企業の成功の陰には素晴らしい家族の支えがある。石川町で入村広師が夫婦で営むよつぱベーカリーもその一つ。オリジナリティと創造性に富んだ様々な種類のパンを出していて、その多くに和風の特徴を盛り込んでいる。

よつぱベーカリーに足を踏み入れてまず気付くのは、雰囲気の高さだ。小さな店には焼きたてのパンが所狭しと並んでいるのだが、この高さは何もオープンしたばかりのパンの温かさだけではなくて、実はカウンターの向こうにいるフレンドリーな夫婦から醸し出される高さも含まれている。オーナーの入村広師がパン作りの一切を担当し、妻の愛(まな)は接客を担当。二人が出会ったのは勤務先の都内のレストランだ。夫の広師はそのレストランに17年勤務した後、自分の店を持ちたいと思い、某

ベーカリーでの修業を経て独立。昨年12月によつぱベーカリーをオープンした。元々東京で暮らしていた入村夫妻だが、愛の実家が横浜ということもあってこの街に移り住むことを決断。「ここへ来た当初、人との繋がりを余り感じられないと思っていましたが、今は全然違います。皆さん本当に優しいですね。ご近所さん、常連さん、お客様に可愛がってもらっています」

本誌スタッフのお気に入りのパンを二つ紹介しよう。バターたっぷりの「メロンパン」と「きんぴらごぼうとチーズお焼き」。価格はいずれも180円。後者は白みそ、マヨネーズ、チーズであえたきんぴらごぼうサラダが中に入っている。クリームパンダ(¥100)の中はカスタードクリーム、表はざらめをまぶしたパンダの顔。クランベリークリームチーズ(¥260)は柔らかくもちりとした生地と甘いドライクランベリーにクリームチーズを加えたもの。秋らしい大学いもデニッシュ(¥260)はたっぷりのスイートポテトペーストの上に大学芋がゴロゴロ乗っている。そ

して最後に、大きくて甘いレーズンをフレッシュな生地に練りこんだ王道のぶどうパン(¥180)。これはどんなジャムやバターにもよく合う。

人々にこうした喜びのすべてを届けるため、入村の一日は朝5時に始まる。午後3時頃までひたすらパンを作っては焼き、それが終わると翌日の仕込みを開始。新しいレシピの考案は今までやってきたものからヒントを得たり、前の職場で学んだレシピや休みの日に夫婦で色々な飲食店に行ったら良いと思ったものを取り入れたり…。そうやって新しいものを生み出す作業をしている。

このように一生懸命仕事をするのは、お客様に喜びを広めたいという入村の強い気持ちがあるからだ。「お客様にも明るく、元氣よく、楽しい気持ちをお伝えできるように」、「お客様が笑顔になるような雰囲気のお店にしたいですね」という入村。「だから、一日でも長くこのお店を続けたいです。家族やお客様、今まで関わった全ての人がずっと笑顔でいられるように」



The Warehouse Wine Bar & Tasting Room

by *Tomei Wines*

Importing California Wine Since 2003

The Warehouse by *Tomei Wines* offers a casual and relaxed California wine tasting room every Friday & Saturday night! Enjoy our imported boutique wine selection served by our friendly staff. Quality wines by the glass, by the bottle or sample 3 different wines from the menu! We are also serving select craft beer from Antenna America.

California Wine Bar & Tasting Room in Yoshidamachi

Wine Club Now Available!

Every Friday & Saturday Night!

- Quality Wines By-The-Glass!
- Select Craft Beer From AA!
- Assorted Nibbles Including Pizza!
- Monthly Live Music!
- Different Weekly Wine Themes!
- Special Take-Out Wine Discounts!

Beer and Wine Every Friday & Saturday Night Starting at 7pm



The Warehouse by *Tomei Wines*
2F Arai Bld.
3-14 Yoshidamachi, Naka-ku
Yokohama 231-0041
info@tomeis.co.jp
045-228-7939



MAP 3

BAY SIDE BISTRO

1-1 & THE ROOFTOP

www.1-1yokohama.com



Lunch	
Mon - Fri	11:30 - 14:00
Sat, Sun, holidays	11:30 - 16:00

Dinner	
Mon - Thu	17:00 - 0:00
Fri, Sat, before holiday	17:00 - 2:00
Sun, Holidays	17:00 - 23:00

Rooftop is available on Fri - Sun, and before holiday.

MAP 19

MOTOMACHI SAKE BAR

SAGAN

日本酒サカン

For Information & Reservations Call
045-663-3070

Hours
17:00 to 23:30

Closed
Mondays
月曜日




MAP 4

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

SINCE 1995

MAP 13

All American, All the time.

Antenna America

オンラインオーダーならご自宅でお受取り!
Online order available!



新しくなったウェブサイトは今すぐチェック!
Have you checked our NEW website yet?

店頭
アンテナアメリカでは只今
6パックキャンペーンを実施中!

Come and check
the special 6pack promotion
at Antenna America!

※予告なしに終了となる場合がございます。

MAP 2
MAP 26

BISTRO HOB0

ビストロHOB0

Naka-ku Nogecho 2-78 Noge Shokudoraku 201
中区野毛町2丁目78 野毛食道楽 201

MAP
24

Hours: Tue ~ Sun 17:00~24:00 (closed Mondays)

Tel: 045-231-6045

Web: www.bistrohobo.com

Photos and text by Yaichiro Shotai



「フレンチ」と聞くと少し敷居が高く、フォーマルな印象を持つ人も多いだろう。だが、カジュアルでフレンドリーな雰囲気、そしてリーズナブルな値段でフレンチを楽しめる店がある。「Bistro HOB0」だ。しかも、ここの特徴は本格的なジビエ料理が楽しめるということ。食材は処理前の状態で仕入れて、状態を見ながらその日のメニューを決めていく。素材の良さを引き出すよう心掛け、骨など身以外の部位もソースに使うなど、生き物への感謝が伝わってくる。「尊い命をいただくということを、より意識する料理だからこそ手間をかけた」とジビエを提供する思いをオーナーの松本大輔が話してくれた。

カナダで4年間料理を学んだ松本は、7年前に野毛に最初の店を出す(Bistro Graine Marche)。その次に、ジビエ料理という新たな

コンセプトでもって2年前にスタートしたのがHOB0だ。

山鳩(一羽¥4000/半身¥2000)は鳥肉ながら引き締まった赤肉内で弾力のある歯ごたえ。キノコソースと甘めのソースに絡めていただいた。本州鹿のフィレ肉(¥1600)は絶妙な焼き加減で柔らかくジューシー。ややとろみのある香ばしいソースと共に口にすると、重厚な味が広がる。こうなると欲しくなるのがワインだろう。この店のもうひとつの魅力は自然派ワイン(ヴァン・ナチュール)だ。最近良く耳にするオーガニックワインは有機や無農薬などで栽培されたブドウから作られるワインだが、更にそうしたブドウを天然酵母を使用したり酸化防止剤を添加しないなど、醸造工程にも着眼して作られているのが自然派ワインだ。そのため長期熟成には向かないが、若々しくフレッシュで素材

から直に来る香りが楽しめるという。ここでは赤、白、オレンジなど多くの自然派ワインが取り揃えられている(¥680~/グラス)。

今は動物が冬に備えて栄養を蓄える季節。これからがまさにジビエの旬だ。素材にこだわり、そして食べることに丁寧に向き合ったクールなレストランにぜひ足を運んで欲しい。もちろん、ジビエ以外に身近な食材を使ったメニューも豊富だ。



When you hear that a restaurant serves French-style cuisine, it tends to conjure up images of a formal place with a pricey menu. However, I recently discovered a restaurant that has a pleasantly casual atmosphere and offers French inspired fare at reasonable prices—Bistro HOB0. The specialty here is authentic *gibier* (game) cuisine.

Fresh ingredients are acquired daily and the menu is based on what quality provisions are seasonally available. In order to best draw out the flavors of the meats, the restaurant expertly uses bone and other portions of the animal in things like sauces. Wasting as little as possible also honors the animals' "sacrifice". Owner Daisuke Matsumoto says of preparing his gibier cuisine, "Life is precious. I take great care to keep this in mind when cooking." Matsumoto



spent 4 years in Canada studying as a chef. 7 years ago he opened Bistro Graine Marche in the Noge area. He created Bistro HOB0 2 years ago to highlight the concept of gibier cuisine.

Most of us expect fowl to resemble chicken, but the meat of the Yamabato (turtle dove) is red and sinewy. It comes mixed with sauteed mushrooms in a sweet sauce (whole bird ¥4000 / half ¥2000). The Honshu Venison Fillet (¥1600) is exquisitely prepared to be tender and juicy. Served in a thick, aromatic sauce, the savoriness explodes in your mouth. It will have you craving a fine wine to pair with it. Fittingly, Bistro HOB0 specializes in natural wines.

Recently, we often hear the term "organic wine", referring to wine made with grapes grown without pesticides,



chemical fertilizers, etc. Natural wine takes this one step further by employing only natural yeast and eschewing the use of additives and preservatives. The wine therefore cannot be stored for a long time and should be enjoyed while young. The aroma of the grapes is conspicuous. Bistro HOB0 carries many varieties of natural wine on its menu including red, white, orange and more (¥680~/glass)

As winter approaches, animals in the wild are filling up on nutrients. This season is thus considered ideal for gibier. I highly recommend a visit to Bistro HOB0 for a taste of this specialty. If you have less adventurous diners in your group, worry not: Matsumoto has many standard items on his menu, too.



ライバル RIVALS

Text & photos by Hisao Saito

同業者で「ライバル」というと商売敵だったり、相手を妬んだり、蔑んだり、お互いの営利が絡んでくると、どうしても素直に「ライバル」と言えない。お互いを高めあってこそ「ライバル」なのだから。そう思うと心の狭い俺は同業者にライバルと言える奴はいない。

その代わりに、「俺も頑張らなくちゃ!」と思う場所がある。それが「仕出し屋ケンちゃん3ーホルモン焼き屋だ。「ケンちゃん」は幼稚園からの幼なじみで、20年くらい前からよく会うようになった。もともとはお弁当屋さんで、今では関内と黄金町にホルモン焼き屋を出している。

タン塩、大トロホルモン、中落ちカルビ、和牛カルビ、和牛ハラミは外せない。お世辞抜きでこれがまた美味い!

どれくらい美味いかというと、大切なクライアントを連れて行くほどマジで美味い!そして安い!どうしてこんなに安くできるのか聞いてみると、「高い金出せば、美味しいものが食えるのはあたり前。安くても美味しいもんを出すのが腕だよ」

Someone in the same profession and in competition for the same business as you cannot truly be called a rival if you are envious of them, have disdain toward them, or if your profits are inversely tied to theirs. True rivals raise each other to new levels through competition. Having said that, in my admittedly narrow-minded view, I don't feel that I have anyone in my profession that I can honestly refer to as an industry rival.

Instead, I find my motivation to excel elsewhere. There is one place where I find myself thinking, "I, too, must do the best I can!" It's at the charcoal grill restaurant Shidashi-ya Kenchan 3. "Ken-chan", as the owner is affectionately called, is a childhood friend going back to kindergarten. Over the last 20 years I have been meeting up with him relatively often. He previously ran a bento shop, but now has barbecue restaurants in Kannai and Koganecho.

Among the restaurant's must-try items are *tanshio* (salted tongue), *o-toro horumon* (fatty offal), *nakauchi karubi* (rib finger meat), *wagyu karubi* (Japanese beef short rib), and *wagyu harami* (Japanese beef skirt). I can say without the least intention of flattery that the food at this place is off-the-charts great.

Just how delicious is it? So much so that I take my most important clients there. And not only is the food fantastic, it's

……なかなか言えないセリフをサラッと言いやがった。

なんだか 俺はいてもたってもいられなくなって、その日はサッサと食べてスタジオに戻った。何をするわけでもないのだが、カメラをいじっていないと落ち着かなかった。

ある年のクリスマスの夜、一人で「ケンちゃん」に行った。

「少しは休みなよ」とあいつが言った。

「お前もな」と俺。

a bargain! When I ask Ken-chan how he is able to offer such great deals, he answers, "If you pay a lot of money, you expect to be served excellent food. However, if the food is cheap, yet delicious, it highlights your skills."

Though he said this casually, it was something that only a person with true confidence in the skill and quality of his/her work can say with pride. I was deeply inspired. While our professions differ, I feel his words apply to photography as well. After eating I promptly returned to my photo studio with a renewed energy to hone my skills. I was motivated to work on fine tuning a camera and this put my mind at ease.

I recalled paying Ken-chan a visit one year on Christmas Day after a long day at the office. Of course, he was hard at work, too.

He said to me, "You really should take a little time off."
"Hah, you, too." I replied.



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



WHAT IS THANKSGIVING?

ハロウィンが終わり11月に入りましたね。来月はもうクリスマスですが、アメリカではその前にもう一つ大切なイベントがあります。そう、『感謝祭』。英語ではサンクスギビングデー。毎年11月の第4木曜日なので、今年は11月28日になります。

ですが、そもそもサンクスギビングデーとは何でしょう？1621年、イギリスからアメリカに移住したピルグリム達がアメリカで初めての収穫を神に感謝し、冬を越す知恵を授けてくれたネイティブアメリカンを招待して祝宴を催したのが始まりです。現在は家族で料理を囲み、皆でワイワイとフットボールを見ながら過ごすスタイルになりました。日本で言うところの正月やお盆に近いですね。

サンクスギビングデーの料理はクリスマスに似ていてターキー(七面鳥)をメインにします。ターキーのお腹の中にスタッフィング(米またはパン、野菜、ハーブetc…)を詰めてローストします。最近ではスタッフィングをターキーに詰めず、別を作ってターキーに添えて出す家庭も多いようです。ソースはクランベリーソースやグレイビーソースが主流で、特にクランベリーソースは甘酸っぱく日本人には馴染みの薄い組み合わせですが、美味しいので是非試してみてください。

Now that we're past Halloween and into November, the Christmas season is the next big occasion ahead in Japan. Prior to that, there's another important holiday in America—Thanksgiving Day. Celebrated annually on the fourth Thursday of November, this year Thanksgiving will fall on the 28th.

So what is Thanksgiving Day? The tradition began in 1621, after the Pilgrims immigrated to America from England. They offered their thanks to God for their first harvest and expressed their gratitude to the Native Americans for sharing their knowledge on how to grow crops. Since then, it's evolved into a big family occasion in which each household invites friends and family over for a feast. In that sense, it's similar to the Japanese New Year or Obon holidays. In place of the Kohaku music show, Thanksgiving is a day for watching American football or parades.

The meal prepared on Thanksgiving is very much like that of Christmas. Roasted turkey with stuffing is served as the main dish. Nowadays, people make the stuffing separately and fill the turkey with it later. Main sauces include cranberry sauce and gravy. Cranberry sauce in particular is not a familiar item to Japanese. It's sweet, sour and delicious. I recommend giving it a try.

※Content for Green Pages is sponsored by Charcoal Grill Green

鴨モモ肉のコンフィ DUCK THIGH CONFIT

*ターキーは大きいので、鍋一つでできる鴨モモ肉のコンフィを紹介します。

骨付き鴨もも肉.....	4p
塩.....	鴨の重さの1.5%
砂糖.....	鴨の重さの0.3%
オレガノ.....	適量
タイム.....	適量
ニンニク(皮付き).....	一塊
ラード.....	鴨が十分に浸る量
レモン、マスタード.....	お好みで

*Turkeys are large, so instead I decided to provide a recipe using duck thighs which can be made in a small pan

duck thighs with the bone.....	4p
salt.....	1.5% of the duck weight
sugar.....	0.3% of the duck weight
oregano.....	to taste
thyme.....	to taste
garlic (with skin).....	1 clove
lard.....	enough to cover the duck thighs
lemon & mustard.....	to taste

1. 塩と砂糖を混ぜる。鴨もも肉に塩、砂糖、ハーブをまんべんなく振って擦り込む。ラップをして一晩寝かせる。
2. 鴨の水分をよく拭き取る。鍋にラードを入れ火にかける。ラードが溶けたら鴨とニンニクを入れ、80度になるまで熟する。80度をキープしながら2時間位かけてゆっくり火を入れます。鴨の大きさで時間が多少前後するので、肉に竹串がスッと入るのを目安にしてください。
3. タッパーに鴨もも肉とラードを入れ、粗熱が取れたら冷蔵庫で保存します。(ラードに埋もれた状態であれば、1週間位は保存可能です。)
4. 食べる時は鴨をラードから取り出し、レンジで軽く温めます。フライパンを温めラードを少し入れ、弱火で皮面をパリッとするように焼きます。皮面が焼けたら逆側も軽く焼いて、温まったら皿に盛って完成です。レモンやマスタードを添えてどうぞ。

1. Mix salt and sugar and massage into the duck thighs along with the herbs. Cover with plastic wrap and let sit overnight.
2. Wipe excess moisture from the duck. Melt lard in a heated pan. Add thighs and garlic. Heat to 80°C and slow-cook for two hours maintaining the temperature. Cooking time varies according to size of thighs. A bamboo skewer should easily pierce the meat when ready.
3. Put duck and lard in a tupperware container. Allow to cool then refrigerate (it can be stored about a week if submerged in lard).
4. When ready to eat, remove duck thighs from lard and heat in microwave. Add a little lard and cook in a frying pan on low heat until the skin is crisp and brown on both sides. Serve with lemon and mustard.

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

BASHAMICHI

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



THE 2019 アメリカ最新のクラフトビールが集結! AMERICAN CRAFT BEER

"TWO DAY AMERICAN CRAFT BEER FESTIVAL" EXPERIENCE



NOVEMBER 16 + 17 2019

SAT 12:00-21:00 / SUN 12:00-20:00

VENUE: TMMT HALL - TENNOZ ISLE

FREE ENTRY ・ 入場無料

PRESENTED BY



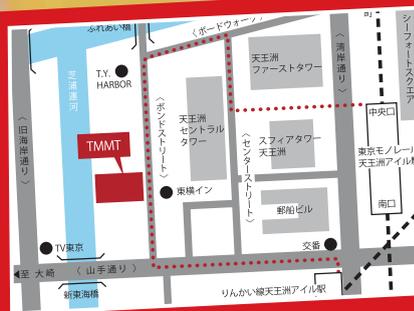
"AMERICAN CRAFT BEER, FOOD, LIVE MUSIC"

開催日: 11月16日(土) 12:00 ~ 21:00
11月17日(日) 12:00 ~ 20:00

会場: TMMT 東京都品川区東品川2-1-11 www.tmmt.jp

アクセス: りんかい線 天王洲アイル駅 B出口より徒歩4分
東京モノレール羽田空港線 天王洲アイル駅 中央口より徒歩5分

※ご来場には公共交通機関をご利用ください。



SNSで最新情報随時更新!

未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

WWW.FACEBOOK.COM/ACBEJAPAN | #ACBE