

¥0 日本語
ENGLISH

ハマッ子通信

3

MARCH

THE 横浜シーサイダー
YOKOHAMA SEASIDER
MAGAZINE

チルルコーヒー&ホステル
中華街で出会える本物の珈琲

CHILLULU COFFEE & HOSTEL
Not your normal cafe in Chinatown

Sakura 燻製工房 ~横浜ナッツ狂想曲~
Yokohama Goes Nuts Over

Sakura Smoked Workshop

Culture & Events カルチャー・イベント情報

GYMBOREE INTERNATIONAL
PRESCHOOL & AFTER SCHOOL gymbointernationalschool.jp



April 2020
New Open!
Jiyugaoka
Yokohama
(Bashamichi)

**GROW. DISCOVER.
CREATE. EXPLORE.**

Join us for
Mommy & Me Preschool Prep
(45min-1hr program, 0-6 yrs) (3hr program, 1.5-2.5 yrs)

Preschool After School
(5hr program, 2-6 yrs) (3hr program, 3-9 yrs)

Call us at 03-5449-2311 or email us at info@gymbointernationalschool.jp for details.

GYMBOREE 
www.gymboglobal.jp

**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, Preparation & Refunds
Bookkeeping • National Tax Agency Representation
JAPANESE AND INTERNATIONAL RESIDENTS WELCOME



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



ロティサリーチキンや自家製ピザなど全7品
GATHERの
オススメ
プラン!
4,000円 税別 プラン 2時間飲み放題付

メニュー例

- 自家製スモークサーモンと季節野菜のマリネ
- とろ〜り半熟卵のシーザーサラダ
- トリュフの香るフレンチフライ
- ソーセージの炭火焼
- 2時間飲み放題 (スパークリングワインを含む約60種)
- 魚介と季節野菜のアヒージョ
- 丸ごとロティサリーチキン
- シェフの気まぐれ自家製ピザ
- ブチデザート

※写真の料理およびメニューは一例です。
季節や仕入れ状況などによりメニューが一部変更となる場合がございます。
※予約制です。(10名以上でのご利用は3日前までにご予約ください。)
※飲み放題はラストオーダーは30分前とさせていただきます。

GATHER@EATINGHOUSE 045-323-9005
CRAFT BEER CHARCOAL GRILL PIZZA COFFEE AFTERNOON TEA
gather@eatinghouse.jp
eating-house.com/gather/
GATHER@EATINGHOUSE

ギャザーイーティングハウス
横浜市中央区新港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



MAP 12



Global Education From 3 years old

Bilingual Preschool
CosmoGlobalKids

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

MAP 19




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




横濱帆布靴

Produced by
U. S. M. Corporation
Bankokubashi SOKO#104, 4-24 Kaigandoori
Naka-ku YOKOHAMA 231-0002

045
Yokohama Canvas Bag
www.045usmc.com/

Made in Nippon

MAP 18

横濱の歴史とともに60年・・・

ありあけ横濱



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

もう春らしい空気が感じられますね。今年は暖冬でしたが、それでもやはり紅い梅の花があちこちで咲いているのを見かけると、ついウキウキした気分になってしまいます。今年の桜の開花予想は3月中旬とのこと。儂い命の桜の花は、公園でお花見を楽しむ数え切れないほどのグループに愛でられ、数え切れないほどの写真の被写体やアートのテーマになり、そしてまた必ずと言って良いほど新学期の校長先生の話の中に出てきます。桜なんてもう見慣れていると思う人もいるかもしれませんが、母なる自然が与えてくれるこの壮大な春の景色は、永遠に人々の心を魅了するものです。

みなとみらい、三溪園、三ツ池公園などでは今年もまた見事な桜が楽しめると思いますが、ちょっと人混みは避けたいと思う方は、いっそそのこと市内のあまり知られていないスポットへ出かけてみては？友人や職場の同僚に秘密のおすすめスポットに連れて行ってもらうとか、或いはランダムに自分で選んでみるとか。どこへ行くにせよ、たとえ桜の花びらに添えのラテをすすめるだけにせよ、この季節をお楽しみください。

Spring is already in the air. Though this winter was a mild one, it's difficult not to get excited by the violet *ume* (plum) blossoms popping up everywhere. If all goes as predicted by the experts, the *sakura* (cherry trees) will be blooming as early as mid-March. The ephemeral flowers will be the centerpiece of countless gatherings in parks, the dominant subject of endless photos and art, and a topic in every school principal's speech to begin the new academic year. You would think that we would be used to it by now, but Mother Nature's grand spring display is an ageless, captivating phenomenon.

Expect Minato Mirai, Sankeien Garden and Mitsuike Park to offer their usual stunning scenery. If you seek to avoid crowds this year, why not take the opportunity to explore some of the city's lesser known venues? Ask a friend or coworker to let you in on their secret spot or randomly choose a place on your own. Whatever route you decide to go, even if it's just sipping a latte garnished with sakura petals, we hope you enjoy the season.

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

Cover
Sakura bloom along the Kishamichi Promenade (photo: Kowalczyk)

Publisher
Bright Wave Media, Inc.

Design
Meg Ishihara
Matthew Gammon

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

株式会社
Bright Wave Media
231-0063 Yokohama,
Naka-ku, Hanasaki-cho 1-42-1
Noge Hana*Hana 2F
(Appointments only)
Copyright 2020



The contents of The Yokohama Seasider Magazine are fully copyrighted. No part of this magazine may be copied, distributed or reproduced in any form without the written consent of Bright Wave Media. Opinions expressed herein are not necessarily endorsed by the publisher. We are not responsible for the quality or claims of advertisers. YSM is available at roughly 500 locations. Except for ads, and unless noted, none of the content in the Yokohama Seasider Magazine is paid publicity. We feature information we think is important.



FSC® 森林認証紙、ノンVOCインキ(石油系溶剤0%)など印刷資材と製造工程が環境に配慮されたグリーンプリンティング認定工場にて、印刷事業において発生するCO₂全てをカーボンオフセット(植栽)した「CO2ゼロ印刷」で印刷しています。



MAP 23



MAP 22



MAP 22

第16回 セントパトリックデーパレード 16th St. Patrick's Day Parade

Motomachi Shopping Street

[Date] Mar 14

[Hours] 13:00 Opening Ceremony / 14:00 Parade / 15:20 Open Air Ceili (a traditional music & dance party)

[Admission] Free entry
www.inj-yokohama.com

アイルランドの陽気なお祭り、セントパトリックデーが今年も横浜元町で開催される。元々はアイルランドにキリスト教を布教した聖パトリックの命日(3月17日)を祝うものだ。ここ元町でも、バグパイプの音楽隊やアイリッシュダンスのチーム等による賑やかで見応えのあるパレードが楽しめる。毎年、このイベントの日はアイルランドのシンボルカラーであるグリーンのを身に付けた人たちが大賑わいだ。勿論アイルランド人じゃなくてもOK。輪の中に入れて一緒に楽しもう。

St. Patrick's Day is celebrated around the world, and revelers need not be Irish. You can experience it here in Yokohama in Motomachi where they'll be holding their 16th St. Patrick's Day Parade, complete with lively music and performances by an Irish dance team. The whole area will be decked out in Ireland's national color of green for this special day, so choose your clothing accordingly and join in on the fun!

七つの文様を奏でる庭 ~FLOWER GARDEN~ FLOWER GARDEN 2020

Akarenga

[Dates] Mar 27~Apr 19

[Hours] 10:30~18:30 (weekends till 19:30)

[Admission] Free (food & drinks not included)
www.yokohama-akarenga.jp

『FLOWER GARDEN』は、赤レンガ倉庫のリニューアルオープン5周年を記念して2007年に開催したのを皮切りに、今回で14回目を迎える。「和モダン」がテーマの今年、枝垂れ桃をはじめとする約2万株の草花や、竹アート、カザグルマウォールなど、思わず写真を撮りたくなるような美しいディスプレイに囲まれた空間が来場者を迎え入れてくれる。

Flower Garden began in 2007 to celebrate Akarenga's reopening as a commercial venue. This year marks its 14th anniversary, and is set to be modern *wa* (Japanese)-themed. 20,000 plants such as a weeping peach tree will be featured. There will also be bamboo art, a wall of origami *kazaguruma* (clematis) pinwheels and loads of other beautiful, Instagram-worthy displays.

第13回アフリカンフェスティバルよこはま2020 13th African Festival Yokohama 2020

Akarenga

[Dates] Apr 3~5

[Hours] 11:00~19:00 (last day ~17:00)

[Admission] Free entry
africanfestyokohama.com

昨夏も第7回アフリカ開発会議(TICAD 7)が開かれるなど、横浜とアフリカには強い繋がりがあり、このフェスティバルも今年で13回目だ。春の陽気に誘われて、明るくリズミカルなこのイベントに出かければ、きっとほのぼのとしたハッピーな気分になれるはず。「ジャンベ」という西アフリカの民族楽器のワークショップや、アフリカ各国の手工芸品や特産品が買えるマーケット及びフードコーナーなど、リアルなアフリカ文化に触れてみよう。

Now in its 13th year, African Festival celebrates differences in culture and the strong bond that has been forged between Yokohama and Africa. There will be fun performances of rhythmic music, instructional workshops for learning to play the jambe (a percussion instrument), and a market where you can buy handcrafted goods, special products and food from Africa. It's the perfect event to attend with the arrival of warmer spring weather. Stop by Akarenga to experience and explore a taste of what African culture has to offer.

GENERAL EVENTS

三溪園

Sankei Garden

045-621-0634

www.sankeien.or.jp

■ さくらそう展

Primrose Exhibition

4/15~21 9:00~17:00 (last entry ~16:30)

Adults ¥700 / Children/Seniors

over 65 with Hamatomo Card
¥200

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

アソビル

Asobuild

www.asobuild.com

■ クイーン エキシビジョン ジャ

パン ~ボヘミアン ラプソディ~

Supported by 集英社

Queen Exhibition Japan

~Bohemian Rhapsody~

Asobuild 3F Stamp Hall

~3/22 10:00~21:00 (last entry

30min prior to close), 3/22

~18:00

Tickets: adult ADV ¥1700 /

DOOR ¥1800, JHS/HS ADV

¥1300 / DOOR ¥1400

■ バンクシー展 天才か反逆

者か

BANKSY GENIUS OR VANDAL?

3/15~9/27 10:00~20:30 (last entry 20:00)

Tickets: Weekdays: Adult ¥1800,

Univ/HS ¥1600 JHS/Under

¥1200

Weekdays after 6pm (Mar &

Apr only) Adult ¥1500, Univ/HS

¥1300 JHS/Under ¥1200

Weekends & Holidays Adult

¥2000, Univ/HS ¥1800 JHS/

Under ¥1400

アースアワー2020 EARTH HOUR 2020 in YOKOHAMA

Various venues in Minatomirai

[Date] Mar 28
20:30~21:30

wwf.or.jp/campaign/earthhour-info/2020



(C)WWF Japan (東京会場)



東京スカイツリー2 (C)Yumi Watanabe_WWF Japan

「アースアワー」の時間、世界中が一つになって地球環境を守ろうという思いを行動に移す。毎年、世界中の参加者達が同じ日の一定の時間帯にリレー形式で照明を1時間消し、節電努力や地球温暖化に対する意識づけを行っている。きっかけは2007年、オーストラリアで始まったほんの小さな行動だ。それが世界中に拡がり、2019年には188もの国や地域が参加。東京スカイツリー、エッフェル塔、アクロポリス、ロンドン・アイ、その他主要なモニュメントがこのイベントの趣旨に従い照明を消す。来たる3月28日20時30分から、「アースアワー」は南太平洋地域から順に始まる。

During Earth Hour, the whole world unites for environmental action. Each year, participants turn off their lights on the same day at the same time for an hour, in efforts to save energy and bring awareness to global warming. What started off as a small movement in Australia in 2007 has spread across the globe, and as of 2019, a total of 188 countries took part in it. Tokyo Skytree, the Eiffel Tower, Acropolis, London Eye and other major monuments turn off their lights in observance of this event. Earth Hour will begin from the South Pacific region and will start at 20:30 locally.

観桜の夕べ Sankeien Sakura Nights

Sankeien

[Dates] Mar 27 ~ Apr 5 [Hours] 9:00~21:00 (Admission until 20:30) Illumination from sundown 18:30~ [Admission] Adults ¥700 Children/Seniors with Hamatomo card ¥200

www.sankeien.or.jp

三溪園は四季折々にその表情が異なり、訪れる人々に「また違う季節にもここへ来たい」と思わせる魅力がある。中でも、おそらく最も楽しみに待たれるのが桜の季節だろう。ちなみに、日中お花見に出かける人は多いと思うが、三溪園では一味違った楽しみ方もできるのをご存じだろうか。日が沈んで園内がライトアップされると、庭園の美しさが再び振り返り咲く。淡いピンク色の桜の花びらが漆黒の夜空と見事な対照を成し、息をのむほど美しい夜桜鑑賞が楽しめる。

Sankeien shows a different face every season, giving customers something to look forward to throughout the year. Perhaps the most anticipated time period would be the *sakura* (cherry blossom) season. Many make day trips to view blossoms, but at Sankeien you'll experience a new way of enjoying the flowering trees. At sundown, the garden will be lit up and come to life. The pale pink flowers create a striking contrast against the dark night sky, making for a stunning view.



Photo courtesy of Sankeien

パシフィコ横浜

Pacifico Yokohama

045-221-2155

www.pacifico.co.jp

■ 第37回横浜骨董ワールド

37th Yokohama Antique Fair

4/17~19 10:00~19:00 (4/17

12:00~)

Admission: ADV ¥800 / DOOR ¥

1000 (valid for 3 days)

■ 第30回 2020日本フラワー&ガ

ーデンショウ

Japan Flower & Garden Show

2020

4/24~26 10:00~17:00 (last day

~16:00)

Admission: General ADV ¥500 /

DOOR ¥800, JHS/Under Free

そごう美術館

Sogo Museum of Art

www.sogo-seibu.jp

■ 何必館コレクション ロベール・ドアーノ展

Robert Doisneau Exhibition

The exhibition features about

75 of those very human

moments captured by Robert

Doisneau's lens. It also includes

video interviews with his

daughters.

~3/15, 10:00~18:00 (Admission

until 30 minutes before

closing)

General ¥1000, Uni & HS ¥800,

JHS & under free

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

ブレッドウィナー

THE BREADWINNER

Cinema Jack & Betty

[Dates] Mar 28~

[Hours/ Admission] Check website / call for hours

jackandbetty.net



『ブレッドウィナー』は2001年、当時タリバンの支配下にあったアフガニスタンに生きるパヴァーナという11歳の少女を描いた物語だ。ある日パヴァーナの父が罪もなくタリバンに捕らえられ、生活が一変した一家。家族を養うため彼女は髪を切り、少年に扮して町に出る。再び家族と一緒に暮らすことを願って父を探す中、大きな危険に遭遇しながらも新しい自由の世界を発見していくパヴァーナ。製作はアニメーション制作会社のスタジオ・カートゥーン・サルーン、監督はアイルランドの映像作家ノラ・トゥーミー、プロデューサーは女優のアンジェリーナ・ジョリー。2017年のカナダ・トロント映画祭でプレミア上映され批評家協会賞を受賞したのに続き、アカデミー賞でも長編アニメ映画賞にノミネートされた同作は、タリバン社会の厳しい現実を隠すことなく描いている。暴力や残虐な行為がのさばる社会の中で、強く勇敢に耐え抜いていくパヴァーナの姿は、「強いハートと意志があれば、ポジティブな変化を起こすことができる」という事をすべての人間に教えてくれている。

The Breadwinner centers on an 11 year-old girl named Parvana who lived in Afghanistan under the Taliban in 2001. Upon her father's wrongful arrest, Parvana cuts off her hair and masquerades as a boy in order to support her family during his absence. As she embarks on an important quest to find her father and bring her family back together, Parvana discovers a new world of freedom, as well as great danger. *The Breadwinner* was created in the studio Cartoon Saloon, directed by Irish filmmaker Nora Twomey and produced by actress Angelina Jolie. It premiered at the Toronto Film Festival in 2017 where it won critical acclaim, and went on to become nominated for an Academy Award. The film doesn't shy away from depicting the harsh realities of the Taliban society. Despite living in a world governed by violence and cruelty, Parvana perseveres with strength and courage, proving that anybody of any age can bring about positive change if you set your heart and mind to it.



Art Listings

GENERAL ART

横浜美術館
Yokohama Museum of Art

045-221-0300

www.yaf.or.jp/yma

■横浜美術館コレクション展

~5/24 (museum closed on

Thursdays) 10:00-18:00

*Open until 20:00 on Fridays and Saturdays in May

*Admission until 30 minutes before closing. ¥500 / Uni & HS ¥300 / JHS ¥100 / ~12 free

■戦後抽象彫刻のバイオニア登川喜一作家活動60年を総括する大規模個展

Convave and Convex: A

Sumikawa Kiichi Retrospective

~5/24 10:00-18:00 *Open until 20:00 on Fridays and Saturdays in May

*Admission until 30 minutes before closing. ¥1500 / Uni & HS ¥900 / JHS ¥600 / ELM & under

free / Seniors (65+) ¥1400 (ID required. Only available at ticket counter in the museum)

■柵瀬茉莉子展 いのちを縫う New Artist Picks Sakurai Mariko: Sewing Lives

3/14~4/12 (11:00~18:00, closed Thurs)

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

■佐藤翠「Diaphanous petals」展

Midori Sato-Diaphanous petals

10th exhibition of the Hiraku

Project, a series introducing

artworks by Pola Art Foundation

Grant recipients

~4/5

■シュルレアリスムと絵画ーダリ、エルンストと日本の「シュール」

Surrealist Painting -Influences

and Iterations in Japan

The works of surrealist masters Salvador Dali, Giorgio de Chirico, and others ~4/5

横浜市民ギャラリー

Yokohama Civic Art Gallery

045-315-2828

ycag.yafjp.org

■彩の会 風景画展

Landscape Painting Exhibition

3/10~15 10:00~17:30 (3/10

13:00~, last day ~16:00)

■第68回書作展

68th Calligraphy Exhibition

3/18~23 10:00~18:00 (3/23

~15:00) Free

■第15回 アトリエ・ポルト展

15th Atelier Porto Exhibition

artworks painted with oil and acrylic

3/31~4/6 10:00~17:30 (3/31

12:00~, last day ~16:00)

THEATRE

Cinema Jack & Betty

045-243-9800

www.jackandbetty.net

(this is just a selection of showings)

■盗まれたカラヴァッジョ

The Stolen Caravaggio (Una storia senza nome)

A screenwriter seeks help from a ghostwriter who is inspired to write about a Sicilian mafia's involvement in the case of a famous stolen painting 2/22~3/6

■男と女 人生最良の日々

The Best Years of a Life (Les Plus Belles Annees d'une vie)

Former racecar driver Jean-Louis

Duroc spends time alone in his thoughts, dreaming of one particular woman who means a great deal to him

3/14~20

■デニス・ホッパー／狂気の旅程

Along for the Ride

explores the highs and lows of

iconic Hollywood maverick

Dennis Hopper

4/4~

For more event listings visit us online at:

www.yokohamaseasider.com



© Michiko Taniuchi
《初雪のレース》1978年



© Michiko Taniuchi
《此頃のみの虫》1966年

谷内六郎(週刊新潮 表紙絵)展「コラージュで広がる世界」 Rokuro Taniuchi Exhibition: World of Collages

Yokosuka Museum of Art

[Dates] ~Apr 5 [Hours] 10:00~18:00 [Admission] General ¥310

(4/1~¥380), Uni, HS & 65+ ¥210 (4/1~¥280), JHS & under free

*free for HS students that are Yokosuka residents or attend school in Yokosuka and physically/mentally challenged individuals and a caregiver (certifications required)

www.yokosuka-moa.jp

無邪気に遊ぶ子供達、空、海、野山の豊かな自然…郷愁とやすらぎに満ちた日本の原風景を、その独特の画風で人々の心を魅了してきた画人、谷内六郎。今回、紙や砂、レース、網など身近な素材を画面に貼り付けた一連の作品を、「コラージュで広がる世界」と題して紹介している。因みに「コラージュ」とは、フランス語で「糊付け」を意味する絵画の技法の1つで、性質もロジックも何ら共通点のないバラバラの素材を組み合わせて創り上げるアートのことを言う。

1921年(大正10年)、九人兄弟の六男として東京に生まれた谷内は、のどかな風景が広がる環境で育つ。幼い頃から絵を描くことが大好きで、尋常高等小学校卒業後は職を転々とするかたわら、漫画やカットを新聞や雑誌に投稿し続ける。次第に頭角を現し始め、1955年第一回文藝春秋漫画賞を受賞。その翌年『週刊新潮』の創刊と同時に表紙絵を任せられ、以来1981年に59歳の若さでこの世を去るまでの25年間、彼の表紙絵は読者に限らず世の中の人々に広く親しまれてきた。本展では、そんな温かくも奥深い谷内の世界に触れることができる。

The word collage literally means “gluing” in French. The art technique is a composition of various materials, such as bits of paper, photographs, cloth, even wood, affixed on a single surface. Rokuro Taniuchi's work centers around natural scenery and harkens back to the Japanese landscape of days gone by. His unique, distinct style instills upon the viewer a sense of nostalgia and peacefulness. This exhibition highlights a series of his artwork that uses various media, such as lace, sand and paper.

Born in Tokyo as the sixth son of nine children in 1921, Taniuchi loved to draw as a child. He published comics in newspapers and magazines, and was assigned to draw the cover for the weekly magazine *Shukan Shincho*. The cover was a hit not only among readers, but people from around the world. Taniuchi left the world early at 59, but his work continues to warm the hearts of those that gaze upon it.

NEW VERSION OF THE SWAN LAKE BY THE MATSUYAMA BALLET

Kanagawa Kenmin Hall

[Date] Mar 20 [Hours] START 15:30 (open from 14:45)

[Admission] S ¥10,000, S Pair tickets ¥19,000,
A ¥7000, B ¥5000, C ¥3000 (3~24 yrs. ¥2000)

kanagawa-kenminhall.com



森下洋子(黒鳥オディール)



森下洋子(公女オデット)



松山バレエ団 新『白鳥の湖』 第3幕の戴冠式

古典バレエの代表であると同時に、現代においても芸術家達に絶えずインスピレーションを与え、多くの演出や改訂版を生みだしてきたチャイコフスキーの名作『白鳥の湖』。名門・松山バレエ団においても、1994年に総代表・清水哲太郎の演出・振付による新『白鳥の湖』が発表され、その後も進化し続けている。

舞台は神聖ローマ帝国。ジークフリードとオデットの命がけの愛の物語が、チャイコフスキーの美しい音楽と共に壮大なスケールで展開する。繊細で儂げな白鳥オデットと妖艶な黒鳥オディールを演じ分けるのは、海外での受賞歴や実績のほとんどに「日本人初」の冠がつくほど、文字通り日本を代表するプリマ・森下洋子だ。70歳を過ぎた今もお現役で舞台上に立ち続け、以前にも増して美しく優雅で気品ある踊りを披露する姿には、ただただ感嘆せざるを得ない。夢のような世界へと誘われる超一流の芸術作品を、ぜひお見逃しなく！

Tchaikovsky's masterpiece Swan Lake has become a symbol of classical ballet. Over the years, it has been produced, directed and reimagined by many artists.

Set in the Holy Roman Empire, the story revolves around the undying love between Prince Siegfried and Queen Odette, bound by sorcery in the form of a swan. This spring, the prestigious Matsuyama Ballet Company will deliver their own rendition of the play at Kanagawa Kenmin Hall. Since 1994, the company has continuously evolved under the direction and choreography of its president Tetsutaro Shimizu. And for this performance, they chose Japan's leading prima, Yoko Morishita, to portray two contrasting, complex roles of the white swan Odette and black swan Odile. Morishita has won numerous accolades and performed internationally over the years. Even now, at 71 years-old, she still continues to grace the stage and perform with elegance and sophistication.

Music Listings

POPULAR MUSIC

Motion Blue

045-226-1919

www.motionblue.co.jp

■ 池田聡 Satoshi Ikeda: Cross Road The Super Session 2020 ~Night & Day~

3/20 [1st] OPEN 15:00 / START

16:15 [2nd] OPEN 18:00pm /

START 19:15 ¥8000

■ TRI4TH Blue Note Special

Edition ~Are you ready?~

4/1 OPEN 18:00 / START 19:15

¥5500

■ クリスチャン・スコット・アトウンデ・アジュアール

CHRISTIAN SCOTT ATUNDE

ADJUAH

4/12 [1st] OPEN 15:00 / START

16:15 [2nd] OPEN 18:00pm /

START 19:15 ¥7000

横浜ベイホール

Yokohama Bay Hall

045-624-3900

Bayhall.jp

■ COOL JAPAN DANCE

SHOWCASE vol. 9 @YOKOHAMA

3/22 Open 14:00/Start 14:30

ADV ¥2000 with 1 drink

■ GOD SAVE THE QUEEN

GOD SAVE THE QUEEN JAPAN

TOUR 2020

4/14 Open 18:00/Start 19:00

ADV ¥7700 + 600 for 1 drink

Thumbs Up

045-312-2278

stovesyokohama.com

■ Hirohisa Horie presents

"JAMMING"

3/19 Open 18:30/Start 19:30

¥4400 + food/drink to order



アレクシス・カルデナス・カルテット

ALEXIS CARDENAS QUARTET

Motion Blue

「公演中止」 Concert has been cancelled

[Admission] ¥5500

motionblue.co.jp

MAP
21



ベネズエラ出身のアレクシス・カルデナス率いる超一流カルテットによるラテン・ジャズ公演。カルデナスは9歳でヴァイオリンを習い始め、13歳で早くも交響楽団とチャイコフスキーのヴァイオリン協奏曲を共演していたという才能の持ち主。ニューヨークのジュリアード音楽院で学んだ後、パリ国立高等音楽院を首席で卒業している。カルデナスはオーケストラとの共演や他とのコラボ、また、ソロ活動でもよく知られている著名なヴァイオリニストで、その演奏ジャンルは幅広く、クラシックやジャズの演奏からコンテンポラリー、ラテン音楽にまで及ぶ。今回の公演ではベースにロベルト・コック、ピアノにゴンサーロ・グラウ、そしてラテンアメリカの弦楽器・クアトロにホルヘ・グレムが参加。全員がそれぞれの分野で高く評価されている一流アーティストだ。美しい旋律とエレガンスに包まれた夜をぜひ楽しんでほしい。

Fronted by Venezuelan Alexis Cardenas, this elite quartet brings you its lively rendition of Latin jazz. Cardenas took up the violin at age 9 and was performing Tchaikovsky's Violin Concerto by the age of 13. He studied at New York's Juilliard School of Music and the National Superior Conservatory of Music and Dance in Paris, where he graduated first in his class. The distinguished violinist is known equally for his solo work as well as orchestral performances and collaborations. His range is wide, spanning interpretations of classical and jazz to contemporary and Latin music. For this concert, Cardenas is joined by bassist Robert Koch, pianist Gonzalo Grau, and Jorge Glem on the cuatro (a Latin American string instrument). All are acclaimed artists in their own right. This night of rhythm and elegance will be one to relish.

CLASSICAL MUSIC

フィリアホール

Philia Hall

045-985-8555

www.philiahall.com

■千住真理子: デビュー45周年記念

イザイ無伴奏ヴァイオリン・ソナタ全曲演奏会

Mariko Senju: 6 Sonatas for solo violin by Eugène Ysaÿe

3/7 14:00~16:00 ¥5000

■チェコ・フィル・ストリング・カルテット

Czech Philharmonic String Quartet

3/16 14:00~16:00 ¥3500

■舘野泉「北欧の地に生きて」

Izumi Tateno "Living in the Nordic land"

3/29 14:00~16:00 General

¥4500, Students ¥1000

神奈川県民ホール

Kanagawa Kenmin Hall

045-662-5901

www.kanagawa-kenminhall.com

■ジョシュ・グローバン プレミアム

ムナイト featuring 井上芳雄 平原綾香 サラ・オレイン

Josh Groban Premium Night

featuring Yoshio Inoue, Ayaka Hirahara & Sarah Alainn

3/30 Open 18:00/Start 19:00,

Tickets:SS ¥15000, S ¥10000, A

¥7000, Students ¥5000

■いきものがかりのみなさん、こんにつあー!!2020 ~結成20周年だよ!! WE DO!!!~

Ikimonogakari's Minasan,

Konnitour!! 2020 ~20th

anniversary!! WE DO!!!~

4/11 Open 17:00/Start 18:00,

4/12 Open 15:00/Start 16:00,

¥7700

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

CHILLULU

COFFEE and HOSTEL

Article by Mari Yamagami

MAP
24

Naka-ku Yamashita-cho 188-12 Chillulu bldg.

中区山下町188-12 CHILLULU 1F

Hours: Open everyday 8:30-21:00

(Often open after 21:00, confirm by phone)

(21時以降も営業している場合が多いので、電話で確認を。)

Tel: 045-319-4451 Web: <http://chillulu.jp>

中

華街の真ん中に隠れ家のようなコーヒーの名店がある、と聞いても「まさか」と思うだろう。「CHILLULU COFFEE AND HOSTEL(チルルコーヒー&ホステル)」は、2階に

ドミトリタイプのホテルを兼ね備えたスペシャルティ珈琲専門店だ。「CHILLULU」という店名は、英語で「寛ぐ」「遊ぶ」といった意味のCHILL OUTを、CHILLする→CHILLる?と、日本語の動詞っぽくしたもので、実際、中華街の喧騒とはうらはらに、店内には居心地の良い空間が広がっている。スタッフ手作りの木のテーブル、マスキングテープを何枚も貼り合わせたハートのウォールディスプレイ…店内右奥にはペットOKのテラス席も。国際色豊かな2階の宿泊者同士が自然と打ち解けたり、中華街一帯のお店の人達の朝の社交場と化すなど、ここは国籍も年齢も様々な人々のくつろぎ空間になっている。本誌スタッフが訪れた平日の昼下がり、和やかに談笑する少人数のグループ客やコーヒーを飲みながらパソコンを開いている一人客の姿もちらほらみられ、ゆったりと穏やかな時間が流れていた。

学生時代からコーヒーの虜だったオーナーの伊藤洋介が、この店を開くまでに歩んだ道のりは決して平坦なものではない。チルルのコーヒー豆は、商社を通さず全て中南米のコーヒー農園との直接交渉で買い付けている。中南米産の豆にこだわる理由…それはNYに留学していた二十歳の頃、南米・エクアドルのコーヒー農家の貧困事情を知ったことがきっかけだった。エクアドルは貧困から国を捨ててアメリカへ逃れる人がとても多く、そのほとんどがコーヒー農家だという。自分の大好きなコーヒーに関わる悲惨な現実を知り、なんとか彼らを救いたいと思った。それが伊藤のコーヒービジネスの原点だ。

伊藤はその後、大手自動車メーカー勤務や中国の北京大学への留学を経て、帰国後本格的にコーヒー事業に取り組む。NY留学時代に抱いた強い思いを胸に、南米各地のコーヒー農園に自ら足を運んだ。当時、上質の豆でありながら大手商社に安く買い叩かれていた農家の人々と粘り強く交渉して、徐々に信頼を勝ち取っていく。そうして適正価格で直接買い付けた上質の豆を自ら焙煎し、そのコーヒーを都内の街角で売り歩いた。すると徐々に伊藤のコーヒーのファンが増え、複数のパチンコ店で販売できるようになると、それがまた評判を呼び…と徐々にビジネスが軌道に乗り始めた。一方、南米の農家もフェアトレードにより潤い始めたので、コスタリカやパナマなど南米以上に苦しい中米のコーヒー農家とも直接交渉して取引を拡大していった。

It might surprise some to know that there is a trendy coffee shop tucked away in the middle of Chinatown's numerous restaurants, shops and teahouses. Chillulu Coffee & Hostel is a specialty coffee shop with dormitory-type lodging offered on the 2nd floor. The name is a mix of the English word "chill" converted to a Japanese verb form. The intent is to convey that it's a place where you can chill out in the usual bustle of the neighborhood. A wooden table handmade by the staff, a heart-shaped wall display made from colorful tape, and a pet-friendly terrace all convey that relaxed attitude. The international decor of the upstairs lodging encourages people of all nationalities and ages to feel welcome "chilling out" together in the environs. Mornings see the shop owners of Chinatown socializing over coffee prior to opening. On the weekday afternoon we visited, that calm vibe was evidenced by a small group of people chatting and a lone customer sipping coffee while working on his laptop.

The owner of Chillulu, Yosuke Ito, has been enamored with coffee since his school days. The road he took prior to opening was far from a smooth one. The coffee beans used at his establishment are all purchased directly from Latin American farms. As a 20-year old exchange student in New York, Ito learned of the poverty of coffee farmers in Ecuador. Quite a few of the farmers fled Ecuador in search of a better life. After learning about the tragic reality of those producing his beloved coffee, he wanted to do something to help. From this, his coffee business was born.

After stints in the automotive industry and further studies abroad at Peking University, he returned to Japan to start his business in earnest. Remembering his time in New York, he traveled to South America to visit coffee plantations. He negotiated persistently with farmers that had been selling high quality beans to large companies at low prices. He gradually gained their trust by offering a fair price. Ito purchased the beans, roasted them, and sold coffee made with them on Tokyo street corners. He was able to sell it at a number of pachinko parlors and fans of his coffee slowly grew. His reputation grew, too, and the business began to take off. As fair trade was gaining traction in South America, Ito expanded his negotiations to countries in Central America, such as Costa Rica and Panama, where pricing wasn't yet as equitable.

Given this mindset, patrons of Chillulu can expect coffee from high quality beans roasted in-house. It is prepared by skilled staff that hand-drip it on taking your order. Our group chose

チルルでは、そんな思い入れのある高級豆を自家焙煎し、注文を受けてから熟練スタッフが一杯ずつ丁寧にハンドドリップでカップに注ぐ。筆者達は一番人気の「チルルブレンドコーヒー(¥500+税)」と、「ヘーゼルナッツラテ(¥650+税)」をオーダー。前者は深いコクと甘みがあり、香りも豊か。酸味がなくスッキリとした味わいは筆者好みで、お世辞抜きに美味しい。後者のヘーゼルナッツラテは、甘めでミルクの味が効いた濃厚な味わいが楽しめる。コーヒー以外のドリンクも豊富で、「マサラチャイティー(¥650+税)」を始めとする紅茶や16種類ものタピオカドリンクなど、気になるメニューが並んでいる。

フード類にも随所にこだわりが見られる。「銅板で焼くパンケーキDX 季節限定完熟マンゴーと季節のフルーツ添え(¥1250+税)」は、今どきのスフレパンケーキと異なり、昔懐かしいしっかりめの生地だ。銅板なのでムラなくきれいに焼き上げられたパンケーキにはマンゴーやキウイなどをトッピングした生クリームとアイスクリーム、そしてメイプルシロップorハチミツが添えられ、実に食べ応えのある一皿だ。もう一品はハムとタマゴの「ミックスサンドウィッチ(M,¥700+税/L,¥850+税)」。パンはお好みでトーストor生食を選べる。筆者達はサクッと香ばしいトーストを味わった。このほか、フレンチトーストも絶品なのでおすすめだ。

チルルが中華街にオープンしたのは2016年12月のこと。実は、既に「HOSTEL AND COFFEE SHOP ZABUTTON」という同じ業態の店を東京・麻布で軌道に乗せていた伊藤。幼い頃、横浜の祖母によく中華街へ連れて来てもらった思い出があったことや、外国人観光客に箱根や鎌倉だけでなく、横浜の魅力も知ってもらいたい、そして横浜を盛り上げたい、そんな思いから「東京より難しい」という周囲の反対を押し切り二店舗目を中華街に出店した。

丸3年経った今、このホステルで出会って結婚した日本とイギリスのカップルが新婚旅行で再びここに帰って来てくれた話や、ここで出会ったベルギー人のショコラティエと意気投合した日本人が一流企業の職を捨て、本場ベルギーで賞をもらうほどのショコラティエに転身した話など、興味深いエピソードがいくつも生まれている。「この店は人と人のご縁を繋いだり、人生の転機を後押しする場所になっているようです」と伊藤。また、スタッフにも積極的に外国人客と交流するよう促しているという。異なる文化に触れることで、物事を広く考えられる人間を育てたいという思いからだ。他にも様々な慈善活動を行っている。「究極的には、コーヒーを通じて世界が平和になればいいなと思っているんです」そう語る伊藤の言葉を聞きながら改めてコーヒーを一口すすると、一層奥深い味わいが口の中に広がった。

場所はみなとみらい線「元町・中華街駅」2番中華街口から徒歩約3分。

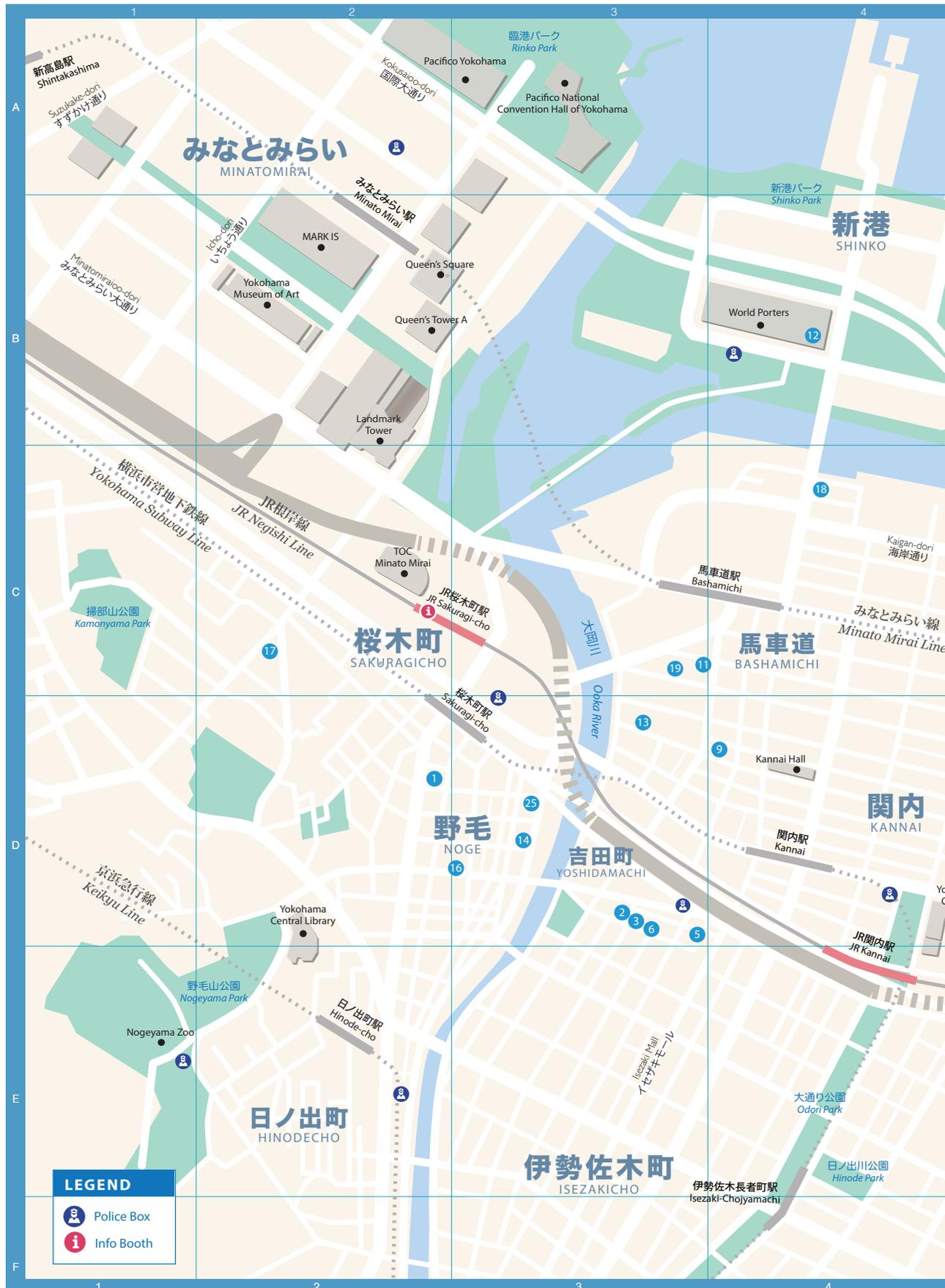
the most popular menu item, Chillulu Blend Coffee (¥500), and a Hazelnut Latte (¥650). The pleasantly aromatic cup of blend coffee balanced sweetness with a deep richness that was devoid of bitterness. Without exaggeration, it matched our taste perfectly. Not to be outdone, the latte's sweet milky flavor worked well with the full-bodied coffee. Other drinks on the menu include Masala Chai Tea (¥650) and 16 types of tapioca beverages.

In addition to great coffee there are many excellent food options. We tried the Mango Pancakes with Fresh Seasonal Fruit (¥1250). Unlike the soufflé-like style nowadays, the firm dough was reminiscent of old-school cooking methods. The pancakes were evenly cooked in a copper pan. Besides mango, toppings included kiwi fruit, ice cream, fresh cream, maple syrup and honey, making for a substantial meal. Our second choice was a Ham & Egg Sandwich (M ¥700 / L ¥850). They also had a French toast offering similar to the pancakes and much more that we wanted to try, but we'll save that for our next visit.

Chillulu opened in Chinatown in December of 2016. Ito simultaneously runs a business in Tokyo's Azubu area called Hostel & Coffee Shop Zabutton that follows the same business model. From the time he was a child, Ito notes, he has memories of his grandmother in Yokohama taking him to Chinatown. He wants overseas visitors to experience the charm of not only places like Hakone and Kamakura, but also Yokohama. He launched this business here because he wanted to give something back to the city, ignoring notions that doing so outside of Tokyo would be difficult.

With 3 years having passed since its launch, he tells me about a Japanese and British couple who met here, later married and returned on their honeymoon. In another episode at the cafe, a chance meeting between a Japanese businessman and a Belgian chocolatier resulted in the businessman quitting his job and becoming an award-winning chocolatier in Belgium. Ito encourages his staff to take initiative and interact with international clientele. His thinking is that through exposure to other cultures, their perspectives of the world will expand. Ito further participates in a variety of charitable endeavors. "I ultimately hope for peace in the world through coffee", says Ito. Hearing those words while sipping his coffee sure makes the flavor taste richer.







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

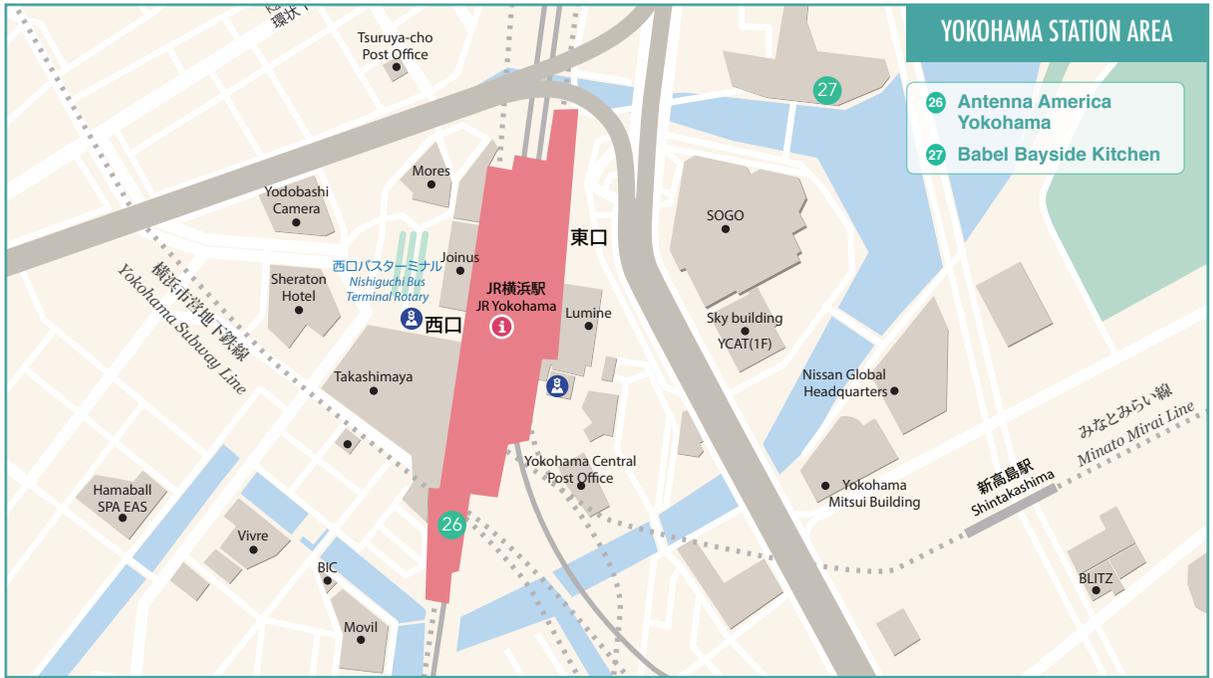
Home delivery available!

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 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 Cosmo Global Kids [C-3]
- 20 Kanagawa Kenmin Hall [C-6]
- 21 Motion Blue [B-5]
- 22 Akarenga [B-5]
- 23 Motomachi Shopping Street [D-7]
- 24 CHILLULU COFFEE and HOSTEL [D-6]
- 25 Craft Beer & Coffee Sakura Taps [D-3]





MOTOMACHI SAKE BAR

SAGEAN

日本酒サガン

For Information & Reservations Call
045-663-3070

Hours
17:00 to 23:30

Closed
Mondays
月曜日

MAP 4

PROMOTING TRAVEL & ADVENTURE IN JAPAN SINCE 2000

**20 Years of Adventure
Travel Content in Japan**

We are Japan's first English website
dedicated to adventure and travel in Japan.

Every season is a new adventure in Japan.
Get online and discover yours today.
www.outdoorjapan.com

Be Fresh 2018 **30**
横浜国際教育学院は創立30周年

**YOKOHAMA INTERNATIONAL EDUCATION ACADEMY
JAPANESE LANGUAGE INSTITUTE**

*Learn Japanese
in Yokohama!*

43 Miyazakicho, Nishiku, Yokohama 220-0031
TEL 045-250-3656 FAX 045-250-3657
EMAIL admissions@yiea.com

www.yiea.com

MAP 17



Café Elliott Avenue
 Beautiful espresso
 FROM SAKIIE
 YOKOHAMA

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

www.elliott.jp

MAP 8



たがやす園芸

tel/fax 0467-37-5177
 www.tagayasu.garden

Yokohama's Sake Wonderland
 Located next to Yokohama Station

AKATSUKI NO KURA
 Japanese Craft Bar

MON-THU 15:00~24:30
 FRI 15:00~25:30
 SAT 12:00~24:30
 SUN 12:00~23:00

045-624-9913

Japanese Restaurant

酒と刺し
 SAKI & SUSHI

LUNCH TIME 11:30~14:30
 WEEKDAYS/SAT 17:00~24:00
 SUN 16:00~23:00

045-624-9923

www.akatsukinokura.co.jp

WWW.KIMIJIMAYA.CO.JP

ENJOY A WIDE VARIETY OF SELECT SAKE AT OUR STANDING BARS

YOKOHAMA KIMIJIMAYA
 SAKE & WINE SINCE 1892

EBISU SHOP & SAKE BAR
 10:00 - 21:30
 1 MINUTE FROM JR EBISU STATION
 SHIBUYA-KU, EBISUMINAMI 1-6-1
 ATRE EBISU WEST BLDG 4F
 03-5475-8716
 EBISU@KIMIJIMAYA.CO.JP

GINZA SHOP & SAKE BAR
 WEEKDAYS 10:30 - 21:00
 SATURDAYS 10:30 - 20:00
 SUNDAYS & HOLIDAYS 10:30-19:00
 3 MINUTES FROM GINZA ICHOME STATION
 TOKYO, CHUO-KU, GINZA 1-2-1
 KONYA BLDG 1F
 03-5159-6880
 GINZA@KIMIJIMAYA.CO.JP

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 | 2:00-15:00 (LO 14:30)
 DINNER | 17:00-24:00 (LO 23:00)

TRY OUR DELICIOUS FOOD!

ADDRESS
 NAKA-KU NOGECCHO 2-77-1

MAP 16

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

www.sake-today.com/orders

ビール発祥の地、横濱のあられ

横濱ビア柿

www.minoya-arare.com
 (株)美濃屋あられ製造本舗

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



SAKURA 燻製工房 SAKURA SMOKED WORKSHOP

sakurasmoke.raku-uru.jp

ナッツほどビールに合うおつまみも少ないと思う。グラスを置いた途端、手が勝手にナッツの方へと伸びてしまうほどだから。とりわけクラフトビールを飲んでいる時は、そのビール造りと同じ気持ちでローカル生産している燻製ナッツをおつまみにするのが一番しっくりくるのではなかろうか。横浜に住む我々にとって、それを可能にしてくれるナッツがあるので紹介しよう。磯子区にあるSakura燻製工房—ここで、横浜生まれの高橋恒治と妻の理絵が小規模ながら完全手作りの燻製ミックスナッツを製造・販売している。

クラフトビール好きで野毛でよく飲んでいる人なら、高橋が2015年4月からやっている人気の店「サクラタップス」をきくとご存知だろう。

慎重に選んだ8種類のクラフトビールが日替わりで提供されるこの店へは、そのクラフトビールを造っている当事者達が飲みに来ることも珍しくない。今まで携わってきた仕事のほとんどが飲食関連だったという高橋。以前は上大岡で10年ほどショットバーを経営していた。その店を閉め、サクラタップスを始めて数ヶ月経ったところでメニューにちょっと手を加えようと思い、燻製ナッツを作ってみることに。そして初めて作った燻製ナッツが常連客に大受けで、店の定番メニューにするべきだと皆から太鼓判を押された。塩気があって風味豊かなナッツはちょっとニンニクが効いていて、とてもスモーキーな味わい。冗談抜きで本当に病みつきになる味だ。これは高橋が年月をかけて材料や燻

製時間、温度、一回当たりの適量を研究した結果、クルミ、アーモンド、カシューナッツという3種のミックスがスモーキーフレーバーに一番よく合うということで落ち着いたものだ。その後も相変わらず客からの評判が良かったため、もう一歩進んで自分の店以外の場所でも販売することにした。そうして2018年12月、磯子区に小さな工房を設立。今では約8つの店や地元のイベントで定期的に販売している。自宅に直接届けてほしいという人にも、ネットで注文すれば全国どこへでも発送してくれるようになっている(詳しくはウェブサイトを参照)。読者の皆さんがこのナッツに夢中になってくれたら、本誌としても嬉しい限りだ。

Few snacks go alongside beer better than nuts. Your hand seems to automatically reach for more as soon as you put your glass down. And if you're drinking craft beer, it just seems right to be snacking on some smoked nuts made locally in the same spirit as your beverage. For those of us that live in Yokohama, that's an available option. Sakura Smoked Workshop in Isogo-ku makes small batches of smoked nuts, all handmade by Yokohama native Kōji Takahashi and his wife Rie.

Craft beer fans that frequently visit the Noge area surely know Takahashi's popular bar, Sakura Taps, opened in April of 2015. Its eight rotating taps are

carefully chosen and it's not uncommon for brewers themselves to show up there. Takahashi has spent most of his working life in the bar/restaurant business. Previously, he ran a shot bar in Kamiooka for about ten years. Some months after opening Sakura Taps, he decided to try making smoked nuts while tinkering with his menu. The first batch was a major hit with patrons, who encouraged him to make them a permanent fixture on the menu. The salty, savory nuts have a deep, smoky flavor with a tinge of garlic. They are seriously addictive.

Over a span of years Takahashi has experimented with the ingredients,

smoking time, temperature and batch sizes. He settled on a mix of walnuts, almonds and cashews because they matched best with the smoky flavor. As they continued to be a customer favorite, he decided to take the operation a step further and sell to other establishments. In December of 2018 he opened the small Isogo-ku production facility. He now sells regularly to about eight shops and at local events. If you'd prefer to have them delivered directly to your home, Takahashi ships throughout the country and orders can be made online (see website above). We expect you'll be nuts about them.

LONG ROOT PALE ALE



Patagonia Provisions

パタゴニアプロビジョンズは、持続的な調達が可能で倫理にかなった食べ物の供給を目的とする会社で、衣料品及びアウトドア用品メーカー「パタゴニア」の創業者、イヴオン・シュイナードによって2012年に設立された。パタゴニアといえば、その品質の高さと環境に優しい商慣行で世界的に知られている。日本では神奈川県に拠点を置くパタゴニアプロビジョンズ、同社の製品の中でも本誌が特に注目したいのが「ロング・ルート・ペールエール」だ。

主力商品のこのビールには「カーンザ®」という多年生穀物の他、いずれもオーガニックの二条大麦、酵母、ホップ(チヌーク、モザイクとクリスタル)が使われている。このビールを特別たらしめるのがカーンザだ。通常の醸造に使われる小麦や他の穀物とカーンザでは大きく異なる点がある。カーンザの根系は地中3メートルもの長さまで成長し、小麦などに比べて中がしっかりと詰まっているうえ、多年草のため毎年植え直す必要がなく土壌が侵食されることもない。この穀物を開発したアメリカ・カンザス州のランド・インスティテュートによると、カーンザは「土壌の健全化を促進し、きれいな水の保持力を高め、二酸化炭素の排出を抑えて、野生生物の生息環境を強化する」という。

素晴らしいカーンザに乾杯だ！そしてこのビールの美味しさにも乾杯しよう。ロング・ルート・ペールエールは、アメリカ太平洋岸北西部にあるホップワークス・アーバン・ブルワリーという有名な醸造所で造られたものを日本に輸入している。これ以外にもう一つ、パタゴニアプロビジョンズではカーンザに小麦、コリアンダー、オレンジピールを組み合わせた「ロング・ルート・ウィット」というビールも扱っている。これからの暖かい季節に合う、喉ごし爽やかなビールだ。

上記のビールを始め、パタゴニアプロビジョンズのその他の商品については、便利なことと同社日本オフィスのウェブサイト(www.patagoniaprovisions.jp)から注文できるようになっている。ビール2本と食品の詰め合わせギフトボックスといったものもあるので、ぜひチェックしてみてほしい。もちろん、弊社宛てに送っていただいても大歓迎。地球にとって良い事をしている地元企業を、我々も喜んでサポートしたいと思う。

Patagonia Provisions is a company that seeks to provide sustainably sourced, ethical food. It was launched in 2012 by Yvon Chouinard, who is also the founder of the clothing and outdoor goods company Patagonia. This brand is known around the world for its high quality and environmentally friendly business practices. Patagonia Provisions headquarters in Japan is right here in Kanagawa Prefecture. One of their products in particular we'd like to highlight is Long Root Pale Ale.

This flagship beer uses Kernza® perennial grain, organic two-row barley, organic yeast and organic hops. The Kernza is what makes it so special. This grain differs in critical ways from wheat and other grains typically used in brewing. Its roots extend about three meters into the ground and are very dense. As it's a perennial and doesn't need replanting, the topsoil remains undisturbed. The Land Institute (Kansas, USA) which developed the grain says that Kernza is good at "building soil health, helping retain clean water, sequestering carbon, and enhancing wildlife habitat."

We'll drink to that! And we'll also drink it because the beer is rather good. It was brewed by Hopworks Urban Brewery in America's Pacific Northwest before being imported to Japan. Patagonia Provisions also offers a Long Root Wit that combines the Kernza with wheat, coriander and orange peel. It's quite a refreshing style of beer in the warmer months.

You can conveniently order these beers and an array of other products from the company website in Japan (www.patagoniaprovisions.jp). Take note of the gift boxes that include the two beers and other packaged foods. We'd certainly be happy to have one of those arrive in our mailbox. And we're also happy to support a local company doing good for the planet.

缶やビア樽での購入を希望される業者の方は、輸入元の「えぞ麦酒」までご連絡ください。order@ezo-beer.com
Retail businesses interested in ordering cans or kegs should contact the importer, Ezo Beer, at: order@ezo-beer.com

Tomei Wines
Importing California Wine Since 2003

California Wine Importer
カリフォルニアワイン輸入販売

Corporate & Wholesale
法人向け販売および卸売

Order Online Direct
オンラインショップ

Wine Club Now Open
トメイズワインクラブ

© 2012 Tomi Fiquet & Co. Rights Reserved

The Warehouse
Quality California Wines by the Glass / by the Bottle
厳選したカリフォルニアワインをグラスまたはボトルで販売しています

Live Music Saturday
土曜日のミュージックライブ
Event Space Available
イベントスペースあります

Tomei Wines & The Warehouse
2F Aral Bid.
3-14 Yoshidamachi,
Naka-ku, Yokohama
231-0041
045-228-7939
info@tomeis.co.jp

MAP 3

to 登
ra 良
ya 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)



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

BRIMMER BREWING

www.brimmerbrewing.com

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

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



Gorge パンゴルジュ Bakery

神奈川県区反町3-23-1
Kanagawa-ku Tanmachi 3-23-1
Hours: 8:00~20:00 (closed Sun & Mon)
Tel: 045-321-3550 Web: www.pain-gorge.com

反町は隠れた名店や思いも寄らぬ発見に満ちたエリアだ。賑やかな通りからちょっと逸れるとひっそりとした路地や公園、なにやら面白そうな建物に穴場のカフェやレストランetc…。そんなオモチャ箱をひっくり返したような反町駅から徒歩わずか2分のところに「パン ゴルジュ」はある。こじんまりとして落ち着くイートインスペース、温かな店の雰囲気、そしてトレーやカゴいっぱい盛られたパンを見ていると、まるでここがパリのような感じさえる。パンはどれも美しく並べられていて、見た目だけでもインパクト十分。それでいて、味については余計なものが入っておらず、良い意味でシンプルだ。「小麦の良さが出るとようなパン作りを目指しているので、レシピ

もシンプルにしています」と、オーナーの小林公平は語る。小林が作るペイストリーを一口頬張れば、その意味がよくわかる。「苺のデニッシュ(¥270)」「スパイシーソーセージ(¥300)」「サーモンとほうれんそうのキッシュ(¥350)」はどれもボリュームがあるものの、筆者達はあっという間にたいたらげた。ペイストリー自体は「重すぎず、くどすぎず」なので、具材とうまく合って一層ナチュラルな味わい。「ショコラフランボワーズ(¥260)」でさえ口当たりは軽く、甘すぎない。それでも中のチョコレートの深い味わいにはほったが落ちる様に…。

以前、祖父と叔父が営んでいた「オグラベーカリー」が閉店することになったのを機に、小

林は自分で店をやってみたいと思うようになった。そして専門学校を卒業後、ブワトン、東京のDEAN & DELUCA、バグエッタラビット、ジョエル・ロブションといった店で経験を積む。「パンの世界に入る時に、10年したら独立するという目標を立てていました」と小林。その言葉通りとなって、2年前、かつて「オグラベーカリー」があったその場所に自分のベーカリーを開いた。将来の展望を聞くと、小林はこう答えた。「この先20年はこの店を続けていきたい。そしてこの街の一部のような存在になりたいですね。そのためにクリアすべきことは多々ありますが、まずはスタッフも自分も心身共に健康でありたいと思います」。

Tanmachi is an area full of hidden gems and unexpected discoveries. Amid busy streets you'll find quiet alleyways and parks, interesting buildings, and hole-in-the-wall cafes and restaurants. Gorge Bakery sits just two minutes away from Tanmachi Station. The cozy eat-in space, warm atmosphere, and trays and baskets full of pastries exude Parisian vibes. You'll notice that every baked item is beautifully presented and impactful in appearance, but the flavors are clean and simple. "My goal is to accentuate the quality and flavor of the flour, so I aim to keep my recipes simple," explains owner Kohei Kobayashi. Just a bite of his pastries will tell you exactly

what he means. The Ichigo (strawberry) Danish (¥270), Spicy Sausage Pastry (¥300) and Salmon & Spinach Quiche (¥350) were all generous in portion, but we devoured them in no time. The pastry itself isn't heavy or too buttery, so it pairs well with the raw ingredients and enhances their natural flavors. The Chocolat Framboise (¥260) is light and not overly sweet, but you can still enjoy the depth and decadence of the chocolate filling.

Kobayashi was motivated to start his own business when his grandfather and uncle's business, Ogura Bakery, closed down. Upon graduating vocational school, Kobayashi worked at places like Benoiton, DEAN & DELUCA in Tokyo,

Baguette Rabbit and Joël Robuchon to gain experience. "When I decided to work in the baking industry, I made it a goal to create my own business within ten years of starting," says Kobayashi. Sure enough, two years ago he established Gorge Bakery at the exact same location where Ogura used to stand. When asked about his desires for the coming years, he answers, "The long-term goal is to continue my bakery for the next 20 years. I want it to become a part of this town. There will be many challenges in order to achieve that vision, so I hope that my staff and I can stay healthy, both physically and mentally."

THE DARKROOM
INTERNATIONAL

PHOTO CABIN

Text & photos by Hisao Saito

1月号で紹介したPHOTO CABIN号、大活躍です!

日常的に使うカメラの役割程度であれば、携帯電話のカメラ機能でほとんど用は足りてしまう。というより、もはや携帯電話さえあればカメラは要らないという感じだ。そして携帯電話のカメラを使う多くの人たちは「写真を撮る」という感覚よりも、「記録をする」という感覚なのだと思う。

ならば、今更PHOTO CABINの役割って何?ということになる。

「写真を上手に撮るコツを教えてください」と言われる。以前にも書いたことがあるが、そういう時は「五感を使って撮ってみて」と答えている。「撮る」ではなく「記録」に近いスタンスの人は、五感の中でも「視覚」しか使わないのがほとんど。それじゃあ勿体無い。

「カメラはどのメーカーが良いですか」ともよく聞かれる。正直なところ、記録するだけなら、携帯電話のカメラ機能で十分だと思っている。

約180年前、写真というものがこの世に誕生した時の現物は、今も見る事ができる。だが、皆の携帯電話に入っているその画像は180年先の未来で見る事ができるのか、不安を感じずにはられない。

そこでPHOTO CABIN号!

I'm happy to announce that PHOTO CABIN, which I introduced in the January Seasider, has been a big success!

For your average, everyday photos, the camera of a mobile phone is sufficient in most cases. In fact, in this day and age it seems like you really no longer need to have an actual camera. I think that for the majority of people that use their mobile phone for pictures, instead of the sense of "shooting a photo", it's more a case of "recording a memory". If that's the case, you might now ask, "What's the purpose of having PHOTO CABIN?"

People often say to me, "I want you to give me tips for taking professional photos." As I have written in this column in the past, my advice is always, "Use all five of your senses, and just give it a go." For the person who has the image of "recording" as opposed to "shooting" photos, beyond sight, they are not using any of their other four senses—and that is simply a shame.

I also often hear, "What camera is the best?" Again, if you are using it for merely recording memories, the camera on most any mobile phone is completely adequate.

PHOTO CABIN号は、「被写体を五感で感じることの大切さ」「撮るとい
う行為を改めて考える機会」「紙で残すことの大切さ」そして何よりも「写
真の楽しさ」を皆に伝えることができるのである。

もしも街でPHOTO CABIN号を見かけたら、声をかけて欲しい。ぜひ
PHOTO CABIN号に乗りしてもらいたい!



Photos taken when the concept of photography was just introduced to the world, about 180 years ago, can still be viewed today. 180 years from now, do you think we will be able to see the pictures recorded on your mobile phones? I couldn't help but feel a little uneasy about this. Hence, we came up with PHOTO CABIN!

The goals of PHOTO CABIN are as follows:

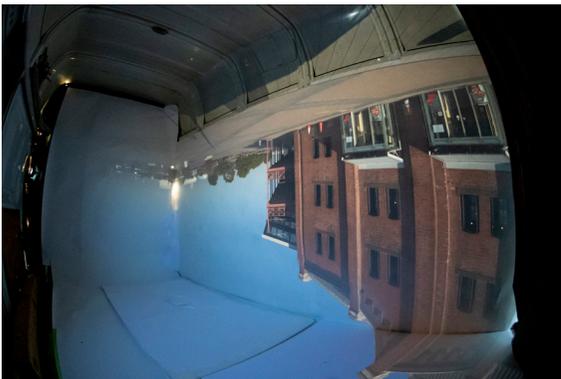
-To understand the importance of using all five senses to interpret your subject.

-To provide the opportunity to once again contemplate the act of shooting.

-To value the prints of the photos.

-Above all, to experience the joy of photography.

If you see our PHOTO CABIN van in the neighborhood, please come over to say "Hi." We'd be thrilled to let you climb aboard!



下の二つの写真はPHOTO CABINの内部に写した風景
Bottom photos are actual images passing through the pinhole reflected inside the van.

 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

バーボンウイスキー Bourbon Whiskey



今回はお酒の話。バーボンウイスキー（以下バーボン）はアメリカンウイスキーの中でもケンタッキー州バーボン郡を中心に作られるウイスキーで、アメリカを代表するウイスキーの種類の1つです。

バーボンとは、主原料であるトウモロコシの含有量が51%以上、且つアルコール度数が40%以上という要件を満たしたものであることが、アメリカの法律で定められています。トウモロコシ以外の原料にはライ麦、小麦、大麦などが使われています。また、樽の熟成方法にもバーボンならではの特徴があります。内側を焦がしたオーク（通常ホワイトオーク）の新樽で熟成させることで、バーボン特有の香りとのウイスキーにはない濃い色、カaramelのような甘さが生まれるのです。

バーボンの中でもテネシー州でつくられ、メープルの炭で濾過（チャコールメロウイング工程）を行ったものはテネシーウイスキーと呼ばれ、ジャックダニエルがその代表格です。

バーボンは飲むだけではなく、料理の風味付けにもよく使われます。今度BBQをする時、バーボンを飲みながら肉に振りかけてみてください。

For this month's column, instead of cuisine let's talk alcohol—specifically bourbon whiskey (bourbon hereafter). It's an American whiskey mainly made in Kentucky's Bourbon County, and is one of many types representative of American whiskey. The main ingredient for bourbon is corn. To be labeled bourbon, corn must be 51% or more of the grain used and alcohol by volume must be at least 40%.

Besides corn, other grains used include rye, wheat, and barley. Bourbon is aged in charred oak barrels (commonly white oak). This method results in a dark color, sweetness similar to caramel and the unique bourbon aroma. Tennessee whiskey, on the other hand, is filtered through maple charcoal (a process known as charcoal mellowing). The ubiquitous Jack Daniels is a popular Tennessee whiskey brand. In addition to being an enjoyable drink, bourbon is also great for flavoring dishes.

バーボンチキン Bourbon Chicken

鶏もも肉 4枚
 万能ネギ 適量(小口切り)
 ブラックペッパー 適量

<A>

醤油 100g
 ラード 50g(無ければサラダ油でOK)
 アップルビネガー 50ml
 ハチミツ 50g
 バーボン 80ml
 生姜 20g(すりおろし)
 ニンニク 3片(すりおろし)

chicken thighs 4 pieces
 green onion to taste (thin slices)
 black pepper to taste

<A>

soy sauce 100g
 lard 50g (salad oil is ok too)
 apple vinegar 50ml
 honey 50g
 bourbon 80ml
 ginger 20g (grated)
 garlic 3 cloves (grated)

1. 鶏もも肉と<A>の材料をビニール袋に入れ、6時間マリネします。
2. 耐熱皿にクッキングシートを敷き、1の材料を入れます。
3. 180°Cに熱したオープンに入れて40分焼きます。途中タレを肉にかけながら焼いてください。最後にオープンの温度を上げて焼き色をつけます。
*フライパンでも調理可能ですが、焦げ付きやすいので注意!
4. 焼き上がったら皿に盛り、万能ネギとブラックペッパーをかけて完成です。

●白米との相性がいいので是非一緒にどうぞ!

1. Mix the chicken thighs and <A> ingredients in a plastic bag. Marinate for 6 hours.
2. Spread a cooking sheet over a baking plate and place chicken on it.
3. Preheat the oven to 180°C. Bake for 40 minutes while basting. To finish, raise the temperature to high to brown the chicken.
4. Once cooked through, transfer to a serving plate. Garnish with onions and pepper.

*Goes well served with white rice.

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





Antenna America

American Craft Beer Bottle Shop & Tasting Room



Home Delivery
Service Available

全国配送! 自宅で受け取り!

Online Store



Store Locations

Kannai

JR関内駅北口から徒歩5分

MAP
2

Yokohama

横浜駅ジョイナス地下1階
(Food & Time Isetan 内)

MAP
26

Shinagawa

JR品川駅アトレ3階
(Food & Time Isetan 内)