

NPO
YOKOHAMA
SEASIDER

FREE • 無料

横浜シーサイダー

 バイリンガル • BILINGUAL



特集記事

Inside this issue

横浜ビール
Yokohama Beer

Cafe and Baked
Ura

佐藤雅彦展
Masahiko Sato

and more...

ISSUE 184

6/7月
June • July 2025

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

横浜の不動産は
おまかせください。



YAMADA
REAL ESTATE SERVICE
YESC.CO.JP



有陽舎社 **ITSU**
YAMADA REAL ESTATE SERVICE
代表取締役 山田智也
Tomoya Yamada
English Speaking Realtor
1-4-5 OKANO
NISHI-KU, YOKOHAMA
TEL: 045-313-1011

www.045usmc.com/



045
Yokohama Canvas Bag



横濱帆布鞆

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

Made in Nippon

map 3

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

横浜ビール



Yokohama's
Original
HOMETOWN
BREWERY

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

map 2

Expert care from a friendly,
internationally trained,
English-speaking
dentist



**Nakamaru
Dental Clinic**

Naka-ku, Ishikawa-cho 1-13-5
Mamebun Bldg 3F (above HAC)
045-664-4618
www.nakamaru-dental.jp

UCLA Certified



map 7

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

Eat the old school way

TORAYA 登良屋

Delicious Sashimi and Tempura

FAMILY OWNED

Naka-Ku, Yoshida-machi 2-3
045-251-2271
Tues - Sat 11:00 - 20:00
(Food L.O. 19:00 / Drinks L.O. 19:30)



map 5

ISSUE 184

YOKOHAMA

SEASIDER

特定非営利活動法人 Yokohama Seasider Magazine

ご挨拶 GREETINGS

6月・7月号の『Yokohama Seasider』へようこそ！ えっ、5月号はどうしたの？とお思いかもしれませんが、実は、15年以上にわたって拠点としていた野毛のオフィスから、根岸の新オフィスへ引っ越しをしたため、発行が遅れてしまいました。新しいオフィスは、長年の仲間である「Dark Room International」とシェアしており、写真ラボ、スタジオ、ギャラリー、そして雑誌の制作スペースも完備しています。新たな時代の幕開けです。これからもどうぞよろしくお願いたします。

Welcome to the June-July edition of the Yokohama Seasider. Wait! What happened to May?! In short, we had to delay the release due to a complete office move. We left our old home of 15+ years in Noge for a new one in Negishi that we share with our old friends and office mates, Dark Room International. Yes, we still have a photo lab, studio, gallery... and our own magazine production space. A new era begins. We hope it will be a good one. Thank you for your support.

Follow us on Social Media



FOUNDER

Ry Beville
Founded in 2009
NPO established in 2023

SUPPORT US

If you are an individual,
we welcome small donations via our website:
www.yokohamaseasider.com/supportus
Thank you again!



CONTRIBUTING EDITORS AND WRITERS

Ry Beville
Mayura Sugawara
Shinsuke Miyamoto
Misato Hanamoto
Dr. Gautam Deshpande

MANAGING EDITOR

Ry Beville

DESIGN

Matthew Gammon

COVER

Tetsuya and Rie Fukaura of
Coffee and Baked Ura
(Photo by Mayura Sugawara)

OFFICE

〒235-0007
Yokohama, Isogo-ku,
Nishi-cho 9-8
045-341-4122

ADVERTISING

info@yokohamaseasider.com

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 this organization. We are not responsible for the quality or claims of advertisers. YSM is available at roughly 600 locations throughout Kanagawa prefecture. Except for ads, and unless noted, none of the content in the Yokohama Seasider Magazine is paid publicity.



45
RECORD BAR
YOKOHAMA



@RECORDBAR45YOKOHAMA

Recommend Record

Title

Lushland

Artist

Silas Short



Seasonal Cocktail



Bloody Hot Dog Mary

ブラッディ・ホットドッグ・メアリー



100+ Kinds of American Craft Beer · Cider · Southern Food

Southbound

TAPROOM & BOTTLE SHOP

@southboundjp
contact@southbound.jp
1 min. from Hinodecho Sta.

045-341-0325
southbound.jp
京急ノ出町駅から徒歩1分



map
14

横浜ビール Yokohama Beer “Brewers One Series”

Text by Mayura Sugawara
Photos care of Yokohama Beer

Visit Yokohama Beer on the web
yokohamabeer.com



map
2

横浜ビールは1999年創業で市内で最も歴史の長いブルワリーだ。25年以上にわたり歴代のブルワーが繋いできた飲みやすく綺麗なビールは市民だけではなく多くのビアファンから愛されている。ビールを通して横浜の文化や人と出会い輪を広げていくことを目的とした地域とのコラボレーションも積極的に行い、みなとみらいを走るピアバイクやランニングクラブ、地元大学との活動など、横浜ビールを中心とした面白い取り組みが注目されている。

そんな彼らの取り組みの一つである「Brewers One Series」は、横浜ビールの醸造士一人一人が、今作りたいビールを表現し限定醸造する企画だ。今回は横浜ビールで醸造を担当する井田章一、加藤和樹、そして野垣裕子の三人にBrewers One Seriesへの想いを伺った。

ヘッドブルワーの井田は大学生の頃から横浜ビールでアルバイトをしていた経歴を持ち、ブルワー歴は10年。前任のヘッドブルワーが退職する際に、チャレンジをする場を作りたいという思いから始まったこの企画を通して、井田は横浜ビールにない味を生み出したいと考えたようだ。その上で自分が飲みたいものが何なのかを考えていた時にフィリースァワーという酵母と出会い、使うことに決めた。フルーツの使い方を通して自分らしさをさせると考えて、井田といえばサワーと思われるような存在になりたいと語る彼は、横浜ビールで2022年に初めて醸造したサワーの「夢見るグレフルサワー」の進化版としてピンクグレープフルーツとブラッドオレンジを使用したサワー「目覚めるグレフルサワー」を作り上げた。名前には1代目が「夢見る」だったことから「目覚める」とストー



Founded in 1999, Yokohama Beer is the oldest brewery in the city. For over 25 years, its seasoned brewers have crafted clean, easy-to-drink beers appreciated by locals and far-flung fans alike. The brewery actively collaborates with the community to connect people and expand cultural ties through beer. Notable initiatives include the beer bike that cruises through Minato Mirai, a running club, and joint activities with local universities. Any time there's something fun going on in the city, you're likely to find Yokohama Beer there.

One such initiative is the “Brewers One Series”, a special project where each Yokohama Beer brewer creates a unique, limited-edition beer that expresses what they personally want to make. For this series, I spoke with three brewers, Shoichi Ida, Kazuki Kato, and Yuko Nogaki, about their thoughts and aspirations for the project.

Head brewer Shoichi Ida began working at Yokohama Beer as a college student and has been a brewer for ten years. When the previous head brewer moved on, the team wanted to create a platform for creative challenges, which led to the launch of this series. His aim is to create flavors not typically found in Yokohama Beer's standard lineup. While exploring what kind of beer he personally wanted to drink, he came across a yeast called "Philly Sour" and decided to use it. Believing that fruit might express his unique style, Ida aspires to become associated with sour beers. As an evolution of their 2022 “Dreaming Grapefruit Sour” he created “Awakening Grapefruit Sour” using pink grapefruit and blood oranges. The playful naming suggests a storyline: “Awakening” follows “Dreaming.” Next, he brewed ErdBEERe, a Weizen-style beer (a Yokohama Beer staple) infused with strawberries. The sweet and tart profile of Weizen pairs perfectly with the fruit.

Kazuki Kato, also a head brewer, is keen to experiment while building on Yokohama Beer's strength in traditional styles. In the Brewers One Series, he aims to surprise with trendy styles and new challenges, often choosing styles he hasn't brewed alone before or ones he's always wanted to try. With “Marshmallow Freak”, a pastry stout, Kato focused on expressing the

リー性を持たせた遊び心が隠れている。次に選ばれたのは、横浜ビールの定番であるヴァイツェンにイチゴを使用した、ErdBEERe(エアトベール)で、ヴァイツェンの持つ甘味と酸味がイチゴと相性抜群だ。

同じくヘッドブルワーの加藤は、横浜ビールが得意とする伝統的なビールのスタイルを土台に挑戦したいと考えている。Brewers Oneでは流行りのスタイルを含め驚きを大事にしたいそうで自分だけで作ったことがなかったスタイルや、いつか作りたと思い続けていたものを選んでいる。「マシュマロフリース」というベストリースタウトではマシュマロを使用せずにどう味わいを表現するか、レシピをかなりこだわったそうだ。アルコール度数が高いが、甘過ぎない飲みやすさに横浜ビールらしさが残っており人気が高かった。自分に課題を与えてそれをクリアすることに喜びがあり、これからも挑戦的なスタイルに横浜ビールのエッセンスを加えて醸造をしていきたいそうだ。

ブルワーの野垣はアイルランドで飲まれているアイリッシュレッドエールというスタイルを基調に「とこなぎ」を作り上げた。とっつきやすく飲みやすい、「〜過ぎない」味わいを大事にしたいと思いレシピを綿密に考えた。横浜ビールだけではなく、他のお店で飲むこともあるため、そこから着想を得ることもあるそうだ。グビグビのめるビールが好きなため、今後も軽い飲み口のライ斯拉ガーなどに挑戦したいという。名前はAIと対話をしながら決めるとするのが面白い。

Brewers One Seriesの発売日前日には横浜ビール一階のピアスタンドで開栓イベントをしており、新たなスタイルへの出会いを求めてファンで賑わうという。製造量としては950L前後で、缶では800本ほどの用意。近隣のバーや小売店で販売されることもあるが数に限りがあり同じビールには2度と出会えない可能性が高い。横浜ビールの挑戦的なビールとの一期一会を楽しんでみよう。

marshmallow flavor without actually using marshmallows. Despite its high alcohol content, the beer remains easy to drink and distinctly “Yokohama Beer”. It has earned high praise so far. Kato enjoys setting personal challenges and fulfilling them; he intends to continue crafting daring new styles infused with Yokohama Beer’s essence.

Yuko Nogaki, a staff brewer, based her beer “Tokonagi” on the Irish Red Ale style (naturally enjoyed in Ireland). She aimed for an approachable, easy-drinking beer that avoids being “too much” of any particular flavor or aroma. She carefully built the recipe with balance in mind. Her inspirations sometimes come from beers she drinks at other establishments. Preferring beers that go down easily, Nogaki says she’s interested in creating light-bodied beers like rice lagers. Interestingly, she decided on her beer names through conversations with AI.

The day before each Brewers One Series release, Yokohama Beer hosts a tap opening event at their first-floor beer stand, drawing crowds of fans eager to experience these new styles. Production is typically around 950 liters, with about 800 cans released. Some may be served at local bars or shops, but quantities are limited; there’s a good chance you’ll never encounter the same beer again. Enjoy a once-in-a-lifetime encounter with Yokohama Beer’s adventurous brews.



ワールド・ビア・カップ World Beer Cup

Text by Pohotos care of
YSM Staff Shinya Suzuki

横浜のビールに関する話題において、ぜひ触れておきたいのが、市内のブルワリーが最近国際的な栄誉に輝いたというニュースだ。話題の舞台は、2025年度のワールド・ビア・カップである。

この大会は「ビール界のオリンピック」とも称され、世界で最も権威あるビールコンペティションとして広く知られている。競争は非常に激しく、審査基準も厳格だ。主催はアメリカのブルワーズ・アソシエーションではあるが、世界中のブルワリーに門戸が開かれている。審査員団は、数十カ国から集まった200人の経験豊富なプロフェッショナルで構成される。審査対象となるビールのスタイルは100種類以上に及び、ピルスナーやフルーツビールから、ヘビーなIPAやスピリッツの樽で熟成されたスタウトまで多彩だ。2025年度の大会には、49カ国・1761のブルワリーから8375点ものビールが出品された。

ではコンテストの仕組みはどうなっているのか。審査はカテゴリーごとに複数の審査員チームがビールを評価する。優れた作品は準決勝ラウンドへと進み、さらにその中から選び抜かれたビールが決勝審査に臨む(特に競争の激しいIPAなどのカテゴリーでは、4段階の審査が行われることもある!)。審査はすべてブラインドテイastingで実施され、審査員同士が意見を交わしながら評価を下す。メダル獲得の意義は大きく、一部のブルワリーにとっては、受賞がビジネスの方向性を大きく変えるきっかけとなることもある。

今年、横浜ベイブルーイングのオーナー兼ブルワー、鈴木真也が「ベイピルスナー」でボヘミアンスタイル・ピルスナー部門の金賞を、「ゆずヴァイス」でフルーツ・ウィートビール部門の銀賞を受賞した。鈴木がメダルを持ち帰るのは今回が初めてではない。横浜ベイブルーイングは、戸塚、関内、横浜駅にタブルームを構える地元密着のブルワリーだ。一方、キリンのクラフトビール子会社で、生麦にブルーパブを構えるスプリングバレーブルワリーも、「スプリングバレー シルクエール」でアメリカン・ウィートビール部門の銅賞を獲得。彼らもまた常連の受賞者だ。横浜のブルワリーたち、おめでとうございます!



While we're on the top of beer in Yokohama, we would be remiss if we didn't highlight some recent international accolades that breweries in Yokohama received. We're talking specifically about the 2025 World Beer Cup.

This competition is like the Olympics of beer and is widely considered the most prestigious beer competition in the world. It's competitive and judging standards are strict. It is hosted by the Brewers Association in America, but is open to breweries around the world. The body of judges is composed of 200 highly experienced professionals from dozens of countries. There are over 100 style categories of beer, ranging from pilsners and fruit beers to heavier IPAs and stouts aged in spirit barrels. In 2025, there were 8375 entries from 1761 breweries in 49 countries.

How does the competition work? Multiple tables of judges evaluate beer entries in a given category. Some are advanced to a semi-final round; then the best of those are advanced to a final round of judging (in highly competitive beer categories, like IPAs, there are even four rounds!). All judging is carried out via blind tasting and judges discuss their evaluations. The stakes are high and for some breweries, winning medals can alter the trajectory of their business.

This year Shinya Suzuki, the owner-brewer of Yokohama Bay Brewing, won a gold medal for "Bay Pilsner" in the Bohemian-style Pilsner category, and a silver medal for "Yuzu Weiss" in the Fruit Wheat Beer category. This is not the first time Suzuki has come home with medals! His brewery has taprooms in Totsuka, Kannai, and Yokohama Station. Meanwhile, Spring Valley Brewery, a craft-brewery subsidiary of Kirin with a brewpub in Namamugi, took home bronze for "Spring Valley Silk Ale" in the American Wheat Beer category. They are repeat winners, too.

Congratulations Yokohama breweries!



Record Bar 45 Yokohama Selection: Hot Dog

Text by Ry Beville Photos care of Record Bar 45 Yokohama

Address 西区南幸2-16-20
Nishi-ku, Minamisaiwai 2-16-20
Hours Mon~Thurs 17:00-2:00; Fri/Sat/Hol. 17:00-4:00
Sun 17:00-0:00
Instagram recordbar45yokohama



本コラムは、NPO法人Yokohama Seaside Magazineのサポーターで、優れたDJがいる正統派レコードバー「レコードバー45ヨコハマ」とのパートナーシップによるものです。ここでは、DJ/ミュージシャンとしても活動している私たちが彼らのInstagram (@recordbar45yokohama) で最近プレイされている音源をチェックし、その中からアーティストやアルバムの一つを取り上げて紹介します。

ルー・ドナルドソン(1926-2024)は、90歳を過ぎてもアルトサックスを吹き続けた、驚くほど長く実り多いキャリアを誇るジャズミュージシャンだった(ライブジャズこそ長寿の秘訣かもしれない!)。作曲家、バンドリーダーとしても知られ、1950~60年代に台頭した多くの才能ある黒人サックス奏者の中でも、彼の音色はとりわけブルース色が濃く、ソウルやゴスペルの要素も感じられる。その背景には、アメリカ南部・ノースカロライナ州で育った影響があるのかもしれない。とはいえ、当時のミュージシャン全員がビバップやハードバップの影響を受けていたとも言える。ドナルドソンも例外ではなく、録音初期にはセロニアス・モンクと共演するなど、そのスタイルを形作っていた。

彼はオルガンとサックスのアンサンブルサウンドの先駆者であり、ジミー・スミスなどとのコラボレーションでその名を広めた。特に1969年のブルーノート・レコードからのアルバム『Hot Dog』では、サックスとオルガンの掛け合いが印象的だ。オルガンを担当したのはチャールズ・アランドで、彼もまた、数十枚のアルバムをリリースし、広範囲にツアーを行った実力派ミュージシャンだ。『Hot Dog』は全5曲から成り、ファンキーで陽気なグルーブが特徴で、聴いているだけで自然に良い気分させてくれる(カクテルを飲みながらだとなおよし)。アルバムの中で最もよく知られているのは、R&Bの名曲『Who's Making Love?』のカバーだが、注目すべきはドナルドソン自身のオリジナル曲『Turtle Walk』だと私たちは考える。ミッドテンポでソロが光り、体が自然と動き出すような力強さがある。また、『Hot Dog』は10分45秒の長尺ながらも、活気あるグルーブが特徴で、よりメインストリームな魅力を持つ。

アルバムに対する批評家の評価は賛否両論で、中には「不均一」と言うものもあるが、私たちはバーでこのアルバムを通して聴きたいと思う。こんな風に作曲し、演奏できるアーティストはそう多くない!

This column is a partnership with Record Bar 45 Yokohama, a bona-fide record bar with excellent vinyl DJs and a supporter of NPO Yokohama Seaside. Here, we check out their Instagram (@recordbar45yokohama) to see what they've been playing, then write about one of the artists and/or albums—we're DJs/musicians ourselves!

Lou Donaldson (1926-2024) enjoyed an incredibly long, fruitful career, playing alto sax past the age of ninety (live jazz music is the secret to long life, everyone!). He was also a composer and bandleader. Among the many talented black sax players that emerged in the 1950s and 60s, we find his sound distinctly bluesy, with touches of soul and gospel—an influence, perhaps, from having grown up in the American South (North Carolina). Nobody could escape the influence of bebop and hard bop from that era, though, and Donaldson notably worked with Thelonious Monk early in his recording career.

He was also a pioneer of the organ-sax ensemble sound, making his mark through collaborations with artists like Jimmy Smith. We love the interplay between Donaldson's sax and the organ on the LP *Hot Dog*, a Blue Note Records 1969 release. The organist was Charles Earland, himself a prolific musician who recorded dozens of albums and toured widely. The five-song album is funky and cheerful with infectious grooves sure to put you in a good mood (especially with a cocktail in hand). Perhaps the most well-known song on the album is a cover of the R&B tune "Who's Making Love?", but for us the gem of the album is his original song, "Turtle Walk". The solos shine on this mid-tempo piece, and you may find yourself restless to get out of your chair and dance. "Hot Dog" is another notable original running 10:45 and featuring a lively groove with more mainstream appeal.

Critics have given the album mixed reviews (some characterizing it as uneven), but we'd happily sit at the bar and listen to it in its entirety. Few can compose and play like this!



Coffee and Baked Ura

Text and photos by
Mayura Sugawara

Address 神奈川県西神奈川 3-1-2
Kanagawa-ku, Nishikanagawa 3-1-2

Hours 8:00 - 19:00 (18:00 on Sat and holidays)
Closed Thurs and Sun

Instagram coffeandbakedura



散歩中に新しいカフェを見つけると、ふと立ち寄りたくなる。白楽商店街の大通りの裏道にある Coffee and Baked Ura は入口付近に設置された焙煎機が印象的な自家焙煎コーヒーと焼き菓子のお店だ。店名は裏道という立地、オーナーの深浦哲也・理恵夫婦の苗字、そして波が静かな場所である浦から来ている。

元々独立を考えていた二人は、数々のコーヒー店でバリスタとして経験を積んだのち、魅力的な個人店が多く住居の近くでもある東白楽に2023年10月にこの店をオープンした。哲也さんは2018年のJapan Hand Drip Championshipで優勝した経歴を持ち、彼が一杯ずつ丁寧にコーヒーを入れるところをカウンター越しに見ることが出来る。妻の理恵さんは主に焼き菓子の製造を担当しているが、バリスタ歴が長く、彼女の淹れるコーヒーも哲也さんのオススメだという。

朝8時から営業しているため、出勤前にコーヒーをテイクアウトする方も多く、10時までは¥300で提供されている。また、子連れ客に優しい配慮がされており、近所の子育て世代のリラックススペースにもなっている。

ハンドドリップコーヒーのメニューには定番のUraブレンド、デカフェ(¥500~)の他に、季節によってかわるブレンド、シングルオリジン(¥550~)が数種類用意されている。エスプレッソドリンクもすべてデカフェに変更できるため、夜まで本格的なコーヒーを楽しめる。コーヒーと一緒に焼き菓子を注文し、豆のいい匂いに包まれながらゆっくり過ごすことをおすすめする。チーズケーキ(¥600)はしっとりとした口当たりで酸味のあるスッキリとした後味が美味しい。気に入った一杯があれば、豆の購入も可能だ。

ナチュラルな内装と席の間隔が広いことで、常連客でにぎわいを見せる中でも忙しさを感じない。名前の通り、穏やかな時間がUraでは流れている。



When you discover a new cafe during a walk, do you ever feel the impulse to stop in? Coffee and Baked Ura, tucked away in a back alley near Hakuraku Shopping Street, is a coffee and baked goods shop with an impressive coffee roaster displayed near the entrance. The name "Ura" comes from its backstreet (Uramichi) location; from the last name of the husband-and-wife owners, Tetsuya and Rie Fukaura; and the word *ura*, a type of bay that evokes a calm, wave-sheltered place.

The couple, hoping to eventually open their own shop, worked as baristas at various coffee shops before getting their shot in October 2023 in Higashi-Hakuraku, a neighborhood full of charming independent stores close to their home. Tetsuya, who won the Japan Hand Drip Championship in 2018, brews each cup with great care. Customers can watch the process from across the counter. Rie is mainly in charge of the baked goods, but with years of barista experience, too, her coffee is highly recommended by Tetsuya.

The shop opens at 8am so many people stop by for coffee before work. Until 10am, it's available for only ¥300. The café is also kid-friendly, providing a relaxing space for local parents.

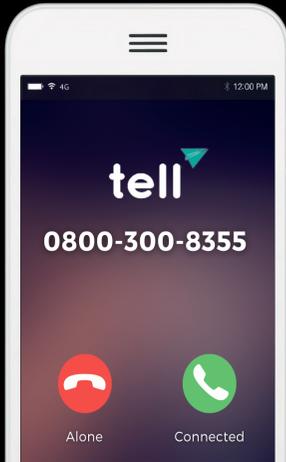
The hand-drip coffee menu features the signature Ura Blend, decaf (¥500~), and a variety of seasonal blends and single-origin options (¥550~). All espresso drinks can be made with decaf as well, making it possible to enjoy quality coffee even into the evening. Order some baked goods along with your coffee and relax while enjoying the aroma of fresh coffee beans. The cheesecake (¥600), with its moist texture and refreshingly tangy aftertaste, is especially delicious. If you find a coffee you love, you can also purchase the beans.

Thanks to the natural interior design and the spacious seating, the cafe never feels cramped, even when filled with regulars. Just as its name suggests, a peaceful atmosphere flows through Ura.

tell LIFELINE
EVERYDAY FOR OVER 50 YEARS
Reach out to us. We are never alone.

Saturday 09:00 - Monday 23:00 (continuous service)
Tuesday - Thursday 09:00 - 23:00
Friday 09:00 - 02:00

Toll-free: 0800-300-8355 Chat: www.telljp.com
Please check our website for daily hours.



鍼灸美容サロン

馬車道HariA

みなとみらい線 馬車道駅より徒歩2分

特別な”脈診”を駆使した
完全オーダーメイド鍼灸治療



Instagram
@bashamichi_haria

map
10

Your health means everything to you

健康に生きる事は人生の大きな目標



Close to Bashamichi Station! 馬車道駅に近い!

Yokohama-shi, Naka-ku, Motohama-cho 4-39, Mihashi Bldg. 4F
横浜市中央区元浜町4-39 三橋ビル4F
Tel. 045-323-9488

Dr. Yasumi
speaks English
and Japanese!

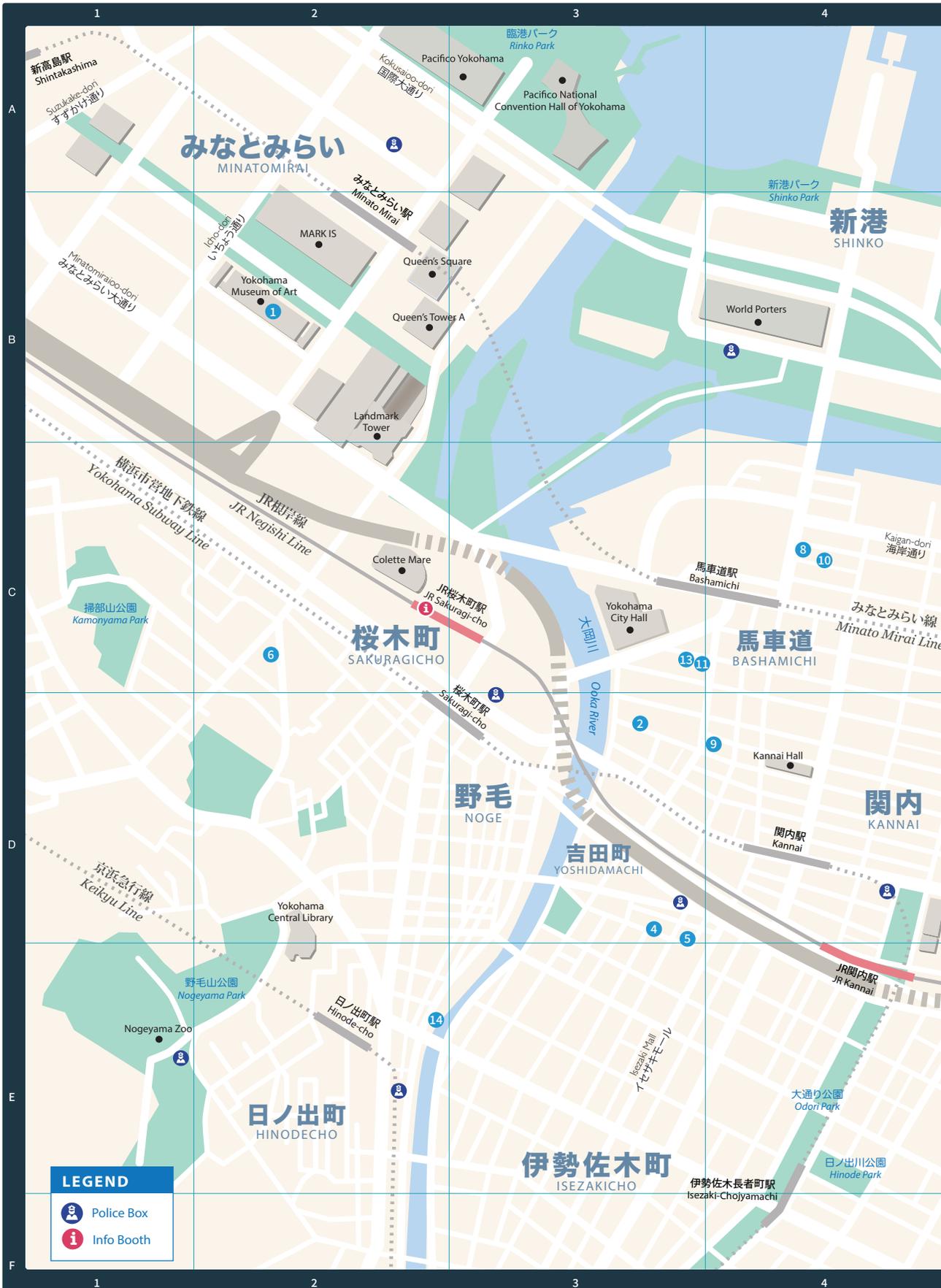


Reservations available online
オンラインで予約可能



website: spine-chiro.com

map
8



SEASIDER

- 1 Yokohama Art Museum [B-2]
- 2 Yokohama Brewery [D-3]
- 3 045 Yokohama Canvas Bag [C-6]
- 4 Sparta [D-3]
- 5 Toraya [D-3]
- 6 YIEA [C-2]
- 7 Nakamaru Dental Clinic [E-6]
- 8 Spine Chiropractic [C-4]
- 9 Bashamichi Taproom [D-4]
- 10 Bashamichi HariA [C-4]
- 11 Bashamichi Green [C-3]
- 12 Bluff Clinic [E-8]
- 13 World Yakiniku Center [C-3]
- 14 Southbound [E-2]
- 15 Rose Hotel Yokohama [D-6]



Friday Jazz Night Live

Text by YSM Staff Photos by Tetsuro Tanabe (unless noted)

Address 中区山下町 77
77 Yamashita, Naka-ku, Rose Hotel Yokohama
Tel 045-681-3311
Web rosehotelyokohama.com



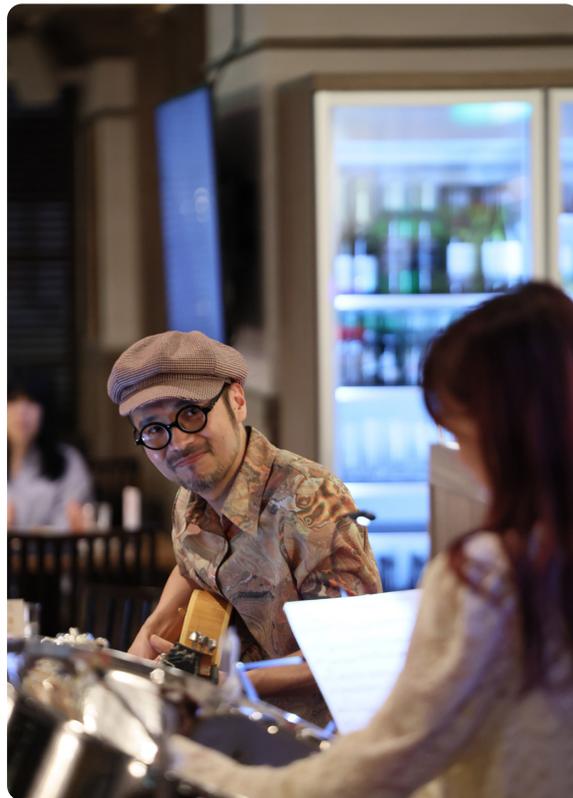
map
15

ステージ上ではSiiya Brownの名で知られる椎谷求は、横浜の地元民に愛されるミュージシャンの一人だ。横浜、そしてそれ以外の場所でも、10年以上にわたり、ジャズの要素を取り入れたギターサウンドで観客を魅了し続けている。まだ彼の演奏を聴いたことがない方には、横浜の中心部でほぼ毎週のようにライブを楽しむ素晴らしい機会がある。しかしその前に、まずは彼についてもう少しご紹介しよう。

椎谷はギターを専門としながらも、マンドリン、ペダルスティールギター、バンジョーなど、複数の楽器を演奏するマルチインストゥルメンタリストである。洗足学園音楽大学で2年間学んだ後、奨学金を得て渡米し、ボストンの名門・パークリー音楽大学でさらなる研鑽を積んだ。

Motomu Shiiya, also known by his stage name Siiya Brown, is one of our favorite local musicians. He's been delighting audiences in Yokohama (and beyond) for over a decade with his jazz-infused guitar sounds. If you haven't heard him yet, there's a wonderful opportunity to see him on an almost weekly basis in central Yokohama. But before we get to that, let us tell you a little more about him.

While Shiiya specializes in guitar, he plays multiple instruments, including mandolin, pedal steel guitar, and banjo. He attended the Senzoku Gakuen College of Music in Japan for



帰国後、椎谷はアルバイトや単発のギター講師の仕事をこなしながら、自身の音楽活動の道を模索する日々を送っていた。そんな彼に転機が訪れたのは、洗足学園時代の旧友からの一本の電話だった。人気アーティスト、大橋トリオ（大橋好規）のサポートギタリストとしてのオファーだったのだ。大橋の成功に刺激を受けた椎谷は、自らのソロアルバム制作を決意。そして2011年に、デビューアルバム『Mr. Guitar Gentleman』をリリースした。ジプシースウィングからフォーク、ブルースに影響を受けたポップまで、幅広い音楽スタイルを見事に表現した一作だ。ジャズを中心に学んできた椎谷だが、パークリー在学中にはジャンルの枠を超えた多様な音楽に触れ、自らの情熱で深く掘り下げていった。そうした多彩な音楽的背景は、今も彼の音楽スタイルに色濃く反映されている。

近年では、横浜中華街のローズホテル内にあるカジュアルなフレンチレストラン兼カフェ「ブラッスリー・ミリー・ラ・フォレ」で、毎週ライブ演奏をおこなっている。落ち着いた雰囲気この店で開催されている「Friday Jazz Night Live」は、ギター愛好家でもあるローズホテルCEOのテディ・リー氏によれば、今年6月で7周年を迎えるという。

演奏は、レストランの落ち着いた雰囲気そのままに、ゆったりとくつろげる空間でおこなわれる。ステージは設けられておらず、椎谷は店内の中央に小さなアンプを設置し、共演者とともに演奏を始める。実はこの7年間、このライブの企画・運営はすべて椎谷自身が手がけており、毎週さまざまなミュージシャンを招いてデュオ形式で共演している。共演者の多くは地元の音楽家で、使用する楽器も演奏スタイルも実に多彩だ。最近では、ボーカルに加え、スティールパンやヴィブラフォン、フルート、バイオリン、ベースなど、さまざまな楽器が登場している。演奏ジャンルもジャズにとどまらず、ソウルやR&Bなど幅広く、常連メンバーのひとりであるハナ・アーディは、ソウルフルなR&Bボーカルで観客を魅了している。

金曜日のライブは、18時、19時、20時の3ステージ制で、各回およそ40分間のパフォーマンスが楽しめる。ミュージックチャージやテーブルチャージは一切ない。料理はアラカルトでの注文も可能だが、「前菜3種＋ドリンク」付きの2,500円プラン、「アミューズ・ブーシュ＋ハンバーガー＋ドリンク」の3,500円プラン、そして「2ドリンク付き豪華コース料理」の7,000円プランの3種類の食事プランも用意されている。

家族との集まりでも、デートでも、一人でふらりと立ち寄る夜でも、椎谷と仲間たちが、ライブで迎えてくれるはずだ。

two years before studying at the prestigious Berklee College of Music in Boston on a scholarship.

After his return to Japan, he struggled along with odd jobs and occasional guitar teaching gigs before a fateful call from a former classmate from Senzoku. It was an invitation to provide backup guitar for Ohashi Trio (Yoshinori Ohashi). Ohashi's own success encouraged Shiiya to pursue a solo album. That culminated in his 2011 debut release, Mr. Guitar Gentleman, which displays an impressive range of musical styles, from gypsy swing to folk and blues-inspired pop. While he had formally studied jazz, at Berklee he had been exposed to a variety of genres that he explored with great passion on his own. Those varied musical influences still characterize his music today.

More recently, he has been playing weekly gigs at Brasserie Milly La Forêt, a lovely cafe and casual French restaurant inside of Rose Hotel in Chinatown. In fact, according to president Teddy Lee (himself a guitar enthusiast), these "Friday Jazz Night Live" shows celebrate seven years this June.

The shows are as laid back as the restaurant itself, which makes them fun and intimate. There is no stage; Shiiya sets up his small amp in the middle of the restaurant and is accompanied by a fellow musician. Shiiya, as it so happens, has been the organizer during these seven years, inviting other musicians to perform with him as a duo. Many of the musicians are local and they specialize in an array of instruments—vocals as well. Recent instruments have included a steel pan, vibraphone, flute, violin, and bass. The music isn't all jazz, either. Hana Ardie, a regular of the line-up, entertains guests with soul and R&B vocals.

The Friday shows start at 6pm, 7pm, and 8pm, and run about 40 minutes. There's no music charge or table charge. You can order a la carte from the menu, though there are three meal plans as well: ¥2500 (3 hors d'oeuvres and a drink), ¥3500 (amuse-bouche, hamburger, and a drink), and ¥7000 (a deluxe course meal with 2 drinks).

Whether it's for a family gathering, a date, or a solo evening, Shiiya and friends will put on a good show!



Food photos care of Rose Hotel Yokohama



(hidden)

Does Japan have a drug problem?

WHEN WE THINK OF COUNTRIES BATTLING DRUG ADDICTION, OUR THOUGHTS naturally turn to America's opioid crisis, the trade of narcotics plaguing Central and South America, and the widespread use of illicit methamphetamine or cocaine in the developed world. When the conversation of drug misuse comes up, one certainly does not think of law-abiding Japan.

However, Japan is not immune to the dark seduction of drugs. While the overwhelming social stigma and legal ramifications of drug addiction in Japan suppress the availability of reliable statistical data, my clinical experience in multiple hospital systems in Japan has shown one thing in startlingly certain terms: Japan is addicted to prescription benzos.

Benzos, formally known as benzodiazepines, are a widely available class of sedative/hypnotic medicines used to manage anxiety, insomnia, muscle spasms, acute alcohol withdrawal, seizures, and host of other conditions. Despite being controlled substances, they have long been regarded as less dangerous than opioids, "hard" street drugs, or even alcohol. As such, they have become an oft-used remedy for patients young and old with troublesome psychological and somatic conditions.

Since their introduction in the 1960s, Japan has become one of the top prescribers of benzos among high-income countries according to global sales data published in 2023. A Japanese study suggests that around 15% of Japanese residents over the age of 65 are on benzos. My own experiences in the hospital tell me that elderly patients may frequently be on *multiple different* types of benzos: one for anxiety, one for sleep, one for their back...

The high number of older patients on benzos is shocking, not only because the significant addictive potential (both psychological and physical) has been known for decades, but also because inappropriate use of benzos can substantially raise falls and delirium in the elderly, as well as hasten the onset of dementia over long periods of chronic use. In a rapidly aging country, this is a recipe for disaster.

They may not grab the headlines like meth or marijuana, but benzos pose a far greater threat to the health and safety of the Japanese population than any of those "hard street drugs." An awareness of these risks is urgently needed, and prevention of inappropriate prescribing warranted.

Dr. Deshpande is a US-board certified physician and a partner at the Tokyo Medical and Surgical Clinic.

横浜美術館リニューアルオープン記念展

佐藤雅彦展 新しい×(作り方+分かり方)

Yokohama Museum of Art Reopening Inaugural Exhibition

Sato Masahiko

new × (way of making + way of understanding)

Text by
Mayura Sugawara

Address 西区みなとみらい3-4-1
Nishi-ku, Minatomirai 3-4-1

Hours 10:00 - 18:00
Closed Thursdays

Web www.yokohama.art.museum



計算の庭(桐山孝司との共作) 森美術館「六本木クロッシング2007」展示風景

map
1

横浜美術館のリニューアルオープンを記念して、2025年6月28日から11月3日まで「佐藤雅彦展 新しい×(作り方+分かり方)」が開催される。佐藤雅彦は、NHK『ピタゴラスイッチ』やヒット曲『だんご3兄弟』、さらにNEC『パズールでござーる』など、多彩な作品を通じて90年代以降のメディアの世界を牽引してきた表現者・教育者だ。

約40年にわたる彼のキャリアを振り返る本展は、映像作品やメディアアート、書籍など幅広いジャンルの作品を一堂に展示し、佐藤の創作プロセスを紹介しながら、その独創的な「作り方」を紐解く。彼の親しみやすい作品の中にある「作り方」の考え方を来た場者が、今度は自分自身の物事の捉え方を考える、学びにつながる展示となるだろう。

また、佐藤が長年かけて蓄積した独自の理論やアイデアを紹介し、彼の創作の魅力を多面的に伝えている。彼の作品のファンにはありがたい内容だけでなく、すべての方に刺激を与える内容だ。

子どもから大人まで楽しめるユニークな展示内容は、アートと教育、メディアが交差する新たな可能性を感じさせる展覧会だ。佐藤雅彦の革新的な表現世界を通じて、創造の楽しさを体感できる貴重な機会となっている。

To commemorate the reopening of the Yokohama Museum of Art, the exhibition *Masahiko Sato: New × (How to Make + How to Understand)* will be held from June 28 to November 3, 2025. Masahiko Sato is a creator and educator who has had a profound impact on Japanese visual expression and educational culture through a wide range of works, including NHK's *PythagoraSwitch*, the hit song *Dango 3 Kyodai*, and NEC's *Bazaar de Gozaru*.

This exhibition, which looks back on nearly 40 years of Sato's career, brings together a diverse array of works from video pieces and media art to publications, showcasing his creative process and unraveling his original approach to "how to make." By encountering the ways of thinking embedded in his accessible and familiar works, visitors will be encouraged to reflect on their own ways of perceiving the world, making the exhibition a meaningful and educational experience.

It also introduces the unique theories and ideas Sato has developed over the years, offering a multifaceted view of the appeal of his creativity. The content will be deeply appreciated by longtime fans of his work, but also serves as an inspiring experience for all audiences.

With its engaging and playful exhibits that can be enjoyed by both children and adults, the exhibition presents new possibilities at the intersection of art, education, and media. Through the innovative world of Masahiko Sato, visitors are invited to experience the joy of creativity and discovery.



ピタゴラ装置(NHK「ピタゴラスイッチ」より)、画像提供:横浜美術館

Picture Perfect

Text and photos by
Ry Beville

本コラムは通常ザ・ダークルーム・インターナショナル(DRI)の創設者である齋藤久夫が執筆してくれているが、今回はこの場をお借りして横浜シーサイダーが彼と出会えた幸運について綴りたい。これまで何度も困難な状況から私たちを救ってくれた齋藤さん。その存在は本誌にとってかけがえのないものであり、私自身も彼の写真に関するエッセイを通じて多くのことを学んできた。

わたしが横浜シーサイダーマガジンを立ち上げたのは16年以上前のことだ。当時はまだ正式な事業ではなく、法人もなかった。会社を設立しようと決めたときに必要だったのは、オフィスと住所。しかし、実績のない外国人が小さなスタートアップ用のオフィスを見つけるのは非常に難しく、まさに「鶏が先か卵が先か」という状況だった。そんな中、声をかけてくれたのが齋藤さんで、野毛のHana Hanaにあるスタートアップの集まりに加わらないかと誘ってくれた。もし齋藤さんがいなければ、会社を持つことも、本誌を続けることもなかったかもしれない。

齋藤さんはこれまでに多くの重要な人物を紹介してくれた。必要なときには私たちのために電話もかけてくれた。彼の助言はいつもの確で、コロナ禍には経済的に厳しい状況にあった私たちを支えてくれた。もし助けがなければ、私たちは立ち行かなくなっていたため、彼には本

The founder of Dark Room International (DRI), Hisao Saito, usually writes this column but is taking a break. I'm using this opportunity to write about how lucky the Yokohama Seaside has been to have known him. He's gotten us out of many jams over the years, and I've personally learned much through his essays on photography.

When I launched the Seaside over sixteen years ago, I didn't have an official business. When I decided to establish a company, I needed an office and address. In those days, it was difficult to find a small start-up office, especially for a non-Japanese with no official business—see the chicken vs. the egg problem? But Saito invited me to join the collective of start-ups at Noge Hana Hana. Without Saito, I don't know if I ever would have had a company or continued the Seaside.

He's introduced us to many key people over the years. He's made phone calls on our behalf. His advice has been spot-on. During COVID, he even helped us with some economic difficulties, without which we would've collapsed. We're incredibly grateful.

I've translated most of his essays on photography over the





当に感謝している。

これまで私は齋藤さんの写真に関するエッセイの多くを翻訳してきたが、いつも考えさせられる内容ばかりだ。もし一つだけ持ち帰るべき教えを挙げるなら、それは「完璧である必要はない」ということだろう。大切なのは、心から撮影し、その瞬間の本質を捉えることだ。この考え方は、アンリ・カルティエ＝ブレッソンの「シャープネスはブルジョアの概念である」という言葉を思い出させる。

今年の1月に家族との正月旅行でコロラドを訪れたとき、昔使っていた35mmフィルムカメラ(Bessa R2Aのレンジファインダー)を持っていった。何枚かはブレていたし、ピントが合っていない写真もあった。でも、そこにはその瞬間に流れていた、家族と過ごす休暇のゆるやかな空気が写っていた。それだけで、自分にとっては完璧だった。

years and they always give me food for thought. If I had to give one takeaway, it's this: you don't need to be perfect. It's more important that you shoot from the heart and capture the essence of the moment. I'm reminded of a line from Henri Cartier-Bresson: "Sharpness is a bourgeois concept."

In January of this year, I took my old 35mm film camera (a Bessa R2a rangefinder) to Colorado for a New Year's trip with my family. Some shots were blurry, others out of focus. But they captured the moment, the relaxed atmosphere of vacation with family. That was perfect to me.

THE DARK ROOM INTERNATIONAL

Address 磯子区西町 9-8
Isogo-ku, Nishi-cho 9-8
Tel 045-261-7654

Website www.thedarkroom-int.com
Instagram [the_darkroom_int](https://www.instagram.com/the_darkroom_int)



Be Fresh 36
2024
横浜国際教育学院は創立36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

<https://www.yiea.com>

map
6

SEASIDER

法人理念

MISSION STATEMENT

横浜シーサイダーマガジンは、隔月間で横浜市や神奈川県の情報を提供する日本語と英語併記の無料バイリンガルマガジン(印刷物・デジタル版)です。本誌の発行を通じて、横浜市や神奈川県の行政、企業、芸術・文化団体と相互に発展的な交流を創出・維持して参ります。加えて、国内外の人々に対して日本の芸術文化の普及・振興に関する事業を行い、日本文化へのより深い理解と、文化芸術の振興に寄与することを目指します。

The mission of the Yokohama Seaside Magazine is to establish and maintain mutually beneficial relationships with the City of Yokohama and Kanagawa Prefecture governments, businesses, and artistic and cultural organizations through bi-monthly print and digital magazines. In addition, we strive to conduct projects related to the dissemination and promotion of Japanese arts and culture to the general public in Japan and abroad, to deepen understanding of Japanese culture, and to contribute to the promotion of culture and the arts.

Japan's premier craft beer magazine

THE JAPAN BEER TIMES

Purchase back issues and subscriptions
japanbeertimes.com/magazines

THE WORLD'S FIRST
ENGLISH-LANGUAGE SAKE MAGAZINE

SAKE TODAY



11:30 - 14:00 (ランチは金土日のみ営業)
17:00 - 22:00

日本発祥の
ギリシャ料理店

月曜・火曜休
Closed Mon-Tues

Yokohama's oldest
Greek restaurant

045-253-1645
sparta.jp



map
4



イカ墨 カラマリフリット

SQUID INK CALAMARI

材料

| | |
|------------------|------|
| ヤリイカ..... | 8ピース |
| レモン..... | 1/8個 |
| チャンキーサルサソース..... | 30g |

イカスミビアバター

| | |
|---------------|-------|
| ドライイースト..... | 5g |
| 強力粉..... | 55g |
| クラフトビール..... | 125ml |
| イカスミペースト..... | 24g |

出来上がり約200g

Ingredients

| | |
|-------------------------|----------|
| spear squid..... | 8 pieces |
| lemon..... | 1/8 |
| chunky salsa sauce..... | 30g |

Squid ink beer batter

| | |
|----------------------|-------|
| dry yeast..... | 5g |
| bread flour..... | 55g |
| craft beer..... | 125ml |
| squid ink paste..... | 24g |

This will make about 200g of batter

作り方

- ① ヤリイカの水分をかるくとる
- ② ヤリイカに塩、味の素をかるく振る
- ③ 打ち粉(強力粉)をかるくつけバッターにくぐらせる
- ④ 190°Cの油で1~1分半くらい揚げる
- ⑤ 油をよく切りガラムマサラを振りかける
- ⑥ カットレモン、チャンキーサルサソースを添える

Directions

- ① Lightly remove the moisture of squid
- ② Sprinkle some salt and Ajinomoto (flavor enhancer or MSG) on the squid
- ③ Lightly coat with bread flour and dip in batter
- ④ Fry in 190°C oil for 1 to 1.5 mins
- ⑤ Sprinkle garam masala after draining off the excess oil
- ⑥ Serve with lemon and chunky salsa sauce



WORLD YAKINIKU CENTER

GRILLED MEAT DISHES WITH INSPIRATION FROM AROUND THE WORLD!

WYC World Yakiniku Center is brought to you by the same team that operates **Charcoal Grill Green**, one of Yokohama's most successful casual restaurants, known for its world-inspired cuisine, good drinks, and friendly atmosphere. WYC introduces a twist to yakiniku (where customers do the grilling) with unique dishes inspired by cuisines around the world.

ADDRESS

World Yakiniku Center
6-79 Benten-dori Naka-ku Yokohama
Tel: 045-345-9834

HOURS

Wed ~ Sun 17:00-22:30
Closed on Mon & Tues

Follow us on Instagram
[@world_yakiniku_center](#)



www.wycyokohama.com

WWW.WYCYOKOHAMA.COM