

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

木響堂

Koyurado

山田智也

Tomoya Yamada

うどんひろ輝

Udon Hiroki

ISSUE 188

2 / 3 月

February • March 2026

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

www.045usmc.com/




横濱帆布鞆

Produced by
U. S. M. Corporation

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

Made in Nippon

map 3



JAPAN'S FIRST AUTHENTIC AMERICAN-STYLE SMOKED BBQ CRAFT BEER PUB.

045-264-4961
5-63-1, SUMIYOSHI-CHO, YOKOHAMA-SHI, KANAGAWA-KEN
MON-FRI: 17:00 TO MIDNIGHT
SAT, SUN & JAPANESE HOLIDAYS: NOON TO MIDNIGHT
**LAST ORDER: FOOD 22:30 / DRINK 23:30 DAILY
Homepage: www.bairdbeer.com
E-Mail: bashamichi-tap@bairdbeer.com

f | 

map 9



Nakahara Chūya's
**POEMS
of the
GOAT**

Translated by Ry Beville

バイリンガル版
BILINGUAL EDITION

available online at
brightwavemedia.com/shop



CRAFT
PIER
AK
YOKOHAMA
BAR

JAPANESE SAKE • CRAFT GIN • CRAFT BEER

フレッシュな体験を
**DISCOVER
FRESHNESS**

Eight Types of Nama Sake
from vacuum-sealed barrels!

蔵元の味そのまま
真空樽詰め生日本酒8種!

Draft sake • International Cuisine
70 seats • 80 types of sake
ドRAFT生酒 • 国際料理 • 70席 • 日本酒80種

YOKOHAMA, NISHI-KU MINAMISAIWAI 1-10-16
Sotetsu Minamisaikai No.3 Bldg 2F
横浜市西区南幸1-10-16 相鉄南幸第3ビル2F

Tel. 045-624-9913

For reservations and more info please visit our website
ご予約や詳細につきましては、当店のウェブサイトをご覧ください。

pier-ak.owst.jp

ISSUE 188

YOKOHAMA

SEASIDER

特定非営利活動法人 Yokohama Seasider Magazine

ご挨拶 GREETINGS

信じがたいことだが、今号をもって『横浜シーサイダー』は創刊17周年を迎えた。我が家の中学生になった二人の子どもよりも長い年月を重ねてきたことになる。この雑誌は、長年にわたり大切に育て、幾度となく困難に直面し、不安を抱えながらも乗り越え、その成果をともに分かち合ってきた存在であり、今ではまるで我が子のように感じられる。我々はその歩みを見守りながら、自らもまた変化し、成長を重ねてきた。読者の皆さまにも、この家族の一員としてその時間をともにいただけているなら幸いである。これまで支えてくださった読者、スポンサー、スタッフの皆さまに、心より感謝申し上げます。

It's hard to believe but this issue marks our 17th anniversary of publishing the Yokohama Seaside. It's older than our two middle-school-aged children and almost feels like a child in how we've cared for it, struggled for it, worried over it, and celebrated its successes through the years. We've watched it change and grow, and hope you've enjoyed being a part of the family as our readers. Thank you for your support (and thank you, too, sponsors and staff, past and present).

-Ry Beville & My Huynh (founders)

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
My Huynh
Shinsuke Miyamoto
Misato Hanamoto
Dr. Gautam Deshpande
Yaichiro Shotai
Azusa Shotai

MANAGING EDITOR

Ry Beville
DESIGN
Matthew Gammon

OFFICE

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

COVER

Gakushi Okamoto
of Koyuradou
(photo: Yaichiro Shotai)

ADVERTISING

info@yokohamaseasider.com

The contents of the Yokohama Seaside Magazine are fully copyrighted. No part of this magazine may be copied, distributed or reproduced in any form without the written consent of 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 Seaside Magazine is paid publicity.



45
RECORD BAR
YOKOHAMA



@RECORDBAR45YOKOHAMA

Recommend Record

Title

Not Today

Artist

THEE MARLOES



Seasonal Cocktail



Matcha&Azuki alexander

抹茶小豆のアレキサンダー



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
京急日ノ出町駅から徒歩1分



map 1

Koyuradou

Text and photos by
Yaichiro Shotai

Address 神奈川県横浜市中区元町1-13-5 ビラ元町203
Yokohama, Naka-ku, Motomachi 1-13-5 Villa Motomachi 203

Hours 11:00~18:30 (closed Mondays)

Instagram koyuradou

map
13



元町中華街駅から元町商店街に入っすぐ。レンガ調の低層ビルの2階に、木響堂はある。少しユニークな読み方をするこの店は、ミニギター（トラベルギターとも呼ばれる）と室内用の観葉植物を取り揃え、さらにクラフトビールの角打ちを併設した、実に斬新な空間である。店内の壁一面にはギターが飾られ、植物はパキポディウムをはじめとする塊根植物が多く並ぶ。加えて、国内外のクラフトビールも揃えられている。植物とビールはいずれも、オーナーの岡本学志が自らこだわって選び、取り寄せたものだ。

岡本はギター職人であり、「Taylor Guitars」の公式リペアマンでもある。そう考えると、木響堂はミニギターの専門店と言ってよいだろう。ミニギターは一般的なギターとウクレレの間ほどの大きさで、ギターと同じ6弦仕様。抱えやすく、弾きやすいうえに、持ち運びにも適している。そのためか、顧客のおよそ8割は女性だという。

新品だけでなく、岡本の手によって新品同様に生まれ変わったリペアギターを、手ごろな価格で購入できるのも魅力の一つである。

この店の魅力は、単なるミニギター専門の楽器店にとどまらない点にある。楽器店は、大抵の場合、楽器に興味のある人が目的を持って訪れる場所だ。関心のない同行者がいれば、「また今度しよう」となることも少なくない。洋服や雑貨のように日常的に購入するものであれば、ふらっ

Just a short walk from Motomachi-Chukagai Station, tucked above the entrance to Motomachi Shopping Street, you'll find Koyuradou on the second floor of a low-rise brick-style building.

With its slightly unusual name, Koyuradou is equally unique in concept. It's a shop that brings together mini guitars (also known as travel guitars), indoor plants, and even a standing craft beer bar—an unexpected but perfectly balanced mix. The walls are lined with guitars in all shapes and colors, while rows of plants—especially striking caudex varieties like Pachypodium—add a sculptural touch. A carefully curated selection of domestic and international craft beers rounds out the experience, all personally chosen by owner Gakushi Okamoto.

Okamoto is a guitar craftsman and an official repair technician for Taylor Guitars. If you had to sum it up in one phrase, Koyuradou might best be described as a mini-guitar specialty shop. Mini guitars are about halfway in size between a standard guitar and a ukulele. They have six strings like a regular guitar, but are easier to hold, easier to play, and easy to carry around. Perhaps that's why nearly 80 percent of his customers are women. In addition to





と立ち寄れるが、楽器店にはどこか敷居の高さを感じる人もいだろう。

しかし、そこに植物や角打ちが加わると状況は変わる。個性豊かな塊根植物を手に取り、クラフトビールを飲みながら、色も形もさまざまなギターを眺める。家族や友人とも立ち寄りやすく、もしかすると、そこから新たな好奇心が芽生えるかもしれない。

岡本は中学生の頃からギターを弾き始め、高校生になると「造る」ことへの興味を抱くようになった。その後も演奏者として活動しながら、現在はギター修理に軸足を置いている。

驚くのは、ギターだけでなく、取り扱う植物やビールに関してでも非常に詳しい点である。育て方や製造方法、さらには作り手の想いにまで精通している。技術者としての気質が、ここにも表れているのだろう。

工房も兼ねたこの店には、岡本の人柄に惹かれ、ギターの初心者からプロまでが修理の依頼や購入の相談に訪れる。また、プロのギタリストによるマンツーマンレッスンや、ビールを飲みながらギター演奏を体験できる初心者向けの教室も開催している。

ギターと出会う扉をそっと開き、もし始めたなら、長く続けられるように寄り添ってくれる場所。それはまるで、木を育てるかのようである。



new instruments, Koyuradou also offers refurbished guitars that Okamoto has restored to near-new condition—another reason the shop attracts so much interest.

What makes Koyuradou truly special is that it isn't just a guitar shop. Musical instrument stores tend to draw people who already know what they're looking for, and companions without the same interest may feel a bit out of place. Unlike clothing or everyday goods, instruments can sometimes feel intimidating. But adding plants and craft beer changes the atmosphere entirely. Visitors can browse unique plants, enjoy a beer, and casually admire the guitars—their colors, shapes, and textures—without pressure. It's a place that feels welcoming to families and friends alike, and who knows—it might spark a new curiosity in someone unexpected.

Okamoto began playing guitar in junior high school, but by high school he found himself increasingly drawn to the craft of making them. While continuing to perform as a musician, he gradually shifted his focus toward guitar repair. What's remarkable is that his expertise extends beyond guitars—he's equally knowledgeable about the plants and beers he carries. Perhaps it's the mindset of a true craftsman: he understands not only how things are made and cared for, but also the passion of the people behind them.

Part workshop, part shop, Koyuradou attracts everyone from complete beginners to professional musicians, all drawn by Okamoto's skill and approachable personality. The space also hosts one-on-one lessons with professional guitarists, as well as beginner-friendly sessions where guests can try playing guitar while enjoying a beer.

It gently lowers the barrier to entering the world of guitars, and once you take the first step, it offers the support to help you keep going for years to come—like carefully nurturing a growing tree.

アーノルド・アラオ
Arnold Arao
of TELL

Text by Ry Beville Photo care of Arnold Arao

Website: telljp.com



アーノルド・アラオは、所属するTELLとともに、支援を必要とする人々に寄り添い続けている。彼はこのたび、日本に暮らす外国人コミュニティに向けてメンタルヘルス支援やカウンセリングサービスを提供する非営利組織TELLのライフライン・ディレクターに就任した。同組織は1973年、「日本のいのちの電話」の傘下で「東京英語いのちの電話(Tokyo English Lifeline)」として設立された。TELLはその略称であり、活動の拡大とともに現在の名称として定着している。現在では、30カ国以上から集まった160名の訓練を受けたボランティアが、ライフラインサービスを支えている。自殺を考えている人や、強い不安や苦しみを抱え、ただ誰かと話したいと感じている人にとって、TELLはまさに命をつなぐ存在であり、これまで多くの人々を支えてきた。

アラオは20年前、JETプログラム(The Japan Exchange and Teaching Programmeの略称)と呼ばれる、語学指導などを目的とした外国青年招致事業の一員として福島に派遣された。しかし、地方で暮らす多くの人々と同様に、彼もまた孤立を経験することになる。その体験が、他者と意味のあるつながりを築く方法を模索するきっかけとなった。その後、発達心理学の学位を生かしてスクールカウンセラーとして働く中で、彼は日本人の生徒たちも同じように孤立や孤独に苦しんでいることに気づいた。孤立や孤独は特定の国や文化に限った問題ではなく、人間に共通する課題であり、私たちが真剣に向き合うべきテーマなのである。

そうした経験が、アラオの進む道を形づくった。2016年、彼が勤務していた大阪の大学でTELLがプレゼンテーションをおこなったことをきっかけに、彼はさまざまな形で支援に関わることを決意する。当時、大学カウンセラーとして働いていた彼は、多くの心理学者と協働しており、TELLを支えるための基盤をすでに備えていた。活動の中心は、TELLのサービスを広く知ってもらうための啓発や情報発信であった。それは現在においても、変わらず重要な役割である。

「2019年頃には、組織としてTELLが果たし得る役割を、これまで以上に強く実感するようになっていました」とアラオは語る。「以前からTELLの取り組みには強い関心を抱いていましたが、その一員として関わり、ここで働く人たちとともにフルタイムで働きたいと考えるようになりました。」

やがてアラオはTELLのアソシエイト・ディレクターに就任し、ライフラインサービスを支えるボランティアのコーディネーターも務めるようになった。特筆すべきは、彼が「QPRゲートキーパー」(訳注:QPRとは、Question(質問する)、Persuade(説得する)、Refer(紹介する)の頭文字をとったもの)の認定を取得したことである。QPRは米国オレゴン州

Arnold Arao is here to help as is the organization where he works: TELL. Arao recently became the Lifeline Director of this vital NPO that offers mental health support and counseling services to Japan's international community. The organization was established in 1973 under the Inochi-no-Denwa (Japanese Lifeline) umbrella as Tokyo English Lifeline, but has since expanded to nationwide coverage. TELL now staffs its lifeline service with 160 trained volunteers from over 30 countries. For those feeling suicidal or perhaps experiencing distress and simply needing somebody to talk to, TELL has been a lifesaving force.

Arao was dispatched to Fukushima 20 years ago as a part of the Japan Exchange and Teaching Program (JET), but like many in rural areas, he encountered isolation. That led him to look for meaningful ways to connect with others. Working later as a school counselor (owing to his degree in developmental psychology), he noticed that even Japanese students faced similar struggles of isolation and loneliness. It's a human condition that needs our attention.

Those experiences shaped Arao such that in 2016, when TELL gave a presentation at the university in Osaka where he worked, he decided to become involved by helping out in various ways. In his role as a university counselor in Osaka, he was working a lot with psychologists and already had a good foundation for helping TELL when he was able. Much of that involved spreading the word about TELL's services—something that's still important now.

“By 2019, I was seeing more and more of what TELL could do as an organization,” says Arao. “I'd always been keen on the mission, but decided I wanted to be a part of that and work with the people here full-time.”

He eventually became an associate director and was also the coordinator for volunteers staffing the lifeline service. Notably, he acquired certification as a “QPR gatekeeper”, which is formal suicide prevention training recognized around the world (the organization is based in Portland, Oregon). He would go on to become a QPR Master Trainer—Japan's first—and incorporate that knowledge into the training of TELL's lifeline volunteers.



ポートランドに本部を置く団体が提供する、世界的に認知された自殺予防の公式トレーニングである。さらに彼は、日本で初となるQPRマスタートレーナーとなり、その知識と技術をTELLのライフライン・ボランティアの研修に取り入れていった。

アラオは次のように語る。「私たちはまず、誰かが自ら命を絶とうと考えているかもしれない兆候に気づけるようにします。例えば、極端な言葉遣いが見られる場合などです。そして、その人に責任をもって関わり、必要な支援へとつなげていきます。それが、自殺予防におけるゲートキーピングなのです。」

TELLにはもちろん、危機対応の研修を受けたライフライン・ボランティアがいたが、アラオは2023年から、この特別なゲートキーパー研修を導入した。その結果、ライフラインに関わるすべてのボランティアが、自殺念慮が直接的に、あるいは間接的に示された場合にも、それに気づき適切に対応できる力を備えるようになった。アラオによれば、資格取得以降、これまでに500人以上を指導してきたという。

課題の一つは、ライフラインのボランティアを務める在日外国人が、年月とともに入れ替わっていくことである。常に人の出入りがあるため、新たなボランティアの確保が継続的に求められている。また、日本に暮らす英語話者のコミュニティ自体が決して大きくないことから、担い手となり得る人材の層も限られている。関連分野での経験を持つ人はもちろん、活動に関心のある人は、ぜひ参加を検討してほしい。

余暇には、日本各地をバイクで巡るのが好きだとアラオは語る。また、サイクリングやジム通いなど、身体を動かすことも好んでいる。本人いわく、いかにもカナダ人らしい趣味として、カヤックも楽しんでいるという。

これまでの貢献を考えれば、趣味の時間を持つのも当然である。昨年だけでも、彼とボランティアたちは一般的な支援活動に6,000時間以上を費やし、さらに4,300時間以上にわたり、支援を必要とする人々の声に耳を傾けてきた。それでもなお、十分とは言えないのが現状である。では、ライフラインの研修やボランティア活動以外に、私たちができることは何だろうか？ 前述のとおり、日本人であれ在日外国人であれ、地域社会においてTELLのサービスについて広く知ってもらうことが極めて重要なのである。

アラオは「人々が最も暗い瞬間にあるとき、希望の灯をともし続けるためには、皆さんの支援が必要です」と強調する。

4月19日に開催予定の「東京タワークライム」(東京タワーの外階段約600段を自らの足で登る、毎年恒例のチャリティイベント)のように、イベントへの参加を通じて支援することもできる。寄付もまた、TELLがサービスを継続し、各種プログラムを提供していくうえで大きな支えとなっている。あるいは、個人や企業として資金調達イベントを企画するという選択肢もある。

最後にアラオは重要なメッセージを残す。「支援を必要とし、誰かに話を聞いてほしいと思いつつも、どこに頼ればよいのかわからない人がいます。日々のほんの少しの時間でよいので、身近にいるかもしれないそうした人に目を向け、TELLがいつでも話を聞く用意があることを伝えてほしいと思います。」

Arao says, “We help people first recognize the signs of somebody maybe thinking about ending their life—because of extreme language, for example—and then we engage with them responsibly and connect them with resources. That’s what gatekeeping is.”

Although TELL of course had lifeline volunteers trained in providing crisis care, Arao was able to roll out this special gatekeeper training from 2023. Thus, every volunteer on the Lifeline has that additional capacity to be attuned to suicidal thinking or views, whether it’s expressed directly or indirectly. Arao estimates that he’s trained upwards of 500 individuals since he became certified.

One challenge is that lifeline volunteers who are international residents come and go over the years. There’s a constant churn, and thus a constant need for new volunteers. The community of English-speaking residents in Japan is also small so there’s a limited pool to draw from. Those interested in becoming involved—especially those with a background in related services—should definitely reach out.

In his free time, Arao notes that he loves touring Japan on his motorcycle. He also enjoys athletics, whether it’s cycling or going to the gym. He jokes that it’s stereotypical, but as a Canadian he also likes to go kayaking.

Arao definitely deserves some time off for his hobbies given his contributions. Last year, he and his volunteers provided over 6000 hours of general services and over 4300 hours talking to people in need. And yet it’s still not enough. What can you do besides training and volunteering for the lifeline? As noted earlier, it’s so important to raise awareness of TELL’s services in the community, whether you are Japanese or an international resident.

As Arao stresses, “We need your support to keep the beacon of hope lit for people in their darkest moments.”

There are also community events to participate in, like the upcoming Tokyo Tower Climb on April 19th (a fun annual event). Donations, too, help TELL deliver their services and offer their programs. Perhaps there’s a fundraising event you or your company could offer!

Arao ends with an important message: “There is someone out there who needs support, needs somebody to talk to, and they don’t know where to turn. It would be great if you could take a little time out of your day to find that person and let them know that TELL is here to listen.”

詳しくは / For more information:

telljp.com

Tomoya Yamada

Text by Ry Beville Photo care of Tomoya Yamada

Website: yesc.co.jp/english



Yamada is also an emcee for YOKOHAMA GEISHA

横浜を拠点とする不動産会社、YAMADA REAL ESTATE SERVICE (有限会社エスク)の代表取締役であり、横浜シーサイダーの長年のサポーターでもある、気さくで日英バイリンガルの山田智也に、日本の住宅市場の現状について話を聞いた。

現在、日本の不動産市場で注目されているトピックはなんですか？

インフレ対策として、ついに金利が上がりに始めています。今は物件を売るには良いタイミングです。以前に比べると、築年数があまり古くない住宅は価値が上がる傾向にあります。

物件を購入する際に、注意すべきことは何でしょうか？

日本には35年固定ローンがありますが、多くの方は最初の10年間だけ固定し、その後は変動金利に移行するタイプを選びます。若い方の中には、その最初の10年だけを前提に考えているケースも少なくありません。また、デベロッパー（開発事業者）側も、購入者を惹きつけるために、買やすい条件を提示してることがあります。高層マンションを購入したとしても、仕事を辞めたり、収入が減ったりすれば、住宅ローンの返済は一気に厳しくなります。そうしたリスクがあるからこそ、私は不動産エージェントとして、むやみに売り込むことはしません。将来のリスクを考え、子どもの教育費や旅行、車のローンなど今後の支出も見据えたうえで、無理のない価格帯の物件を検討するようおすすめしています。なかには「今買えば、価格が下がることは絶対ない」とプレッシャーをかける営業もいます。将来的に転売して利益を得られると考える方もいますが、必ずしもそうなるとは限りません。

横浜の住宅価格は手頃だと思いますか？

はい。特に外資系企業に勤務し、ドルやユーロ建てで収入を得ている方にとっては、比較的手頃感じられると思います。

最近マンションの人気の高いのでしょうか？ それとも戸建てにも一定の需要がありますか？

戸建て住宅への関心もありますが、海外の方にはあまり人気がありません。敷地が小さいため、あまり魅力的には映らないようです。

横浜の住宅地において興味深い特徴はありますか？

Tomoya Yamada is the friendly, bilingual director of Yamada Real Estate Service Co, a Yokohama-based agency and longtime supporter of the Yokohama Seaside. We share here our recent conversation with him about Japan's housing market.

What's a current hot topic of real estate in Japan?

Interest rates are finally going up as an inflation measure. It's good timing for selling property. Much more so than in the past, houses are appreciating if they're not too old.

What do you caution when it comes to buying properties?

There's a 35-year flat-rate loan in Japan, but most get a 10-year fixed rate that then fluctuates. A lot of young people don't think beyond those 10 years, and developers will often lower the hurdles for purchasing to entice them. They might buy a high-rise condo, but if one stops working or has to take a lower-paying job, it gets harder to pay the mortgage. As a real estate agent, I'm not an aggressive seller; I encourage my clients to consider future risks and set their sights on more affordable places while acknowledging future needs like children's education, travel, and car loans. Some sellers pressure them, saying, 'If you buy now, there's no way the price ever goes down!' They think they can later flip it, but that's not always the case.

Do you consider Yokohama affordable?

Yes, especially for people getting paid by a foreign company, perhaps in dollars or Euros.

Are people mostly looking for condos these days, or is there still interest in houses?

There's some interest in detached houses but not so much with people from overseas. The small size of the lot doesn't seem worth it to them.

What are some interesting features of Yokohama neighborhoods?

In some of the hills of Yokohama, like behind Motomachi, there are

元町の裏手のような丘の上のエリアには、二項道路と呼ばれる非常に狭い道路があります。戦後しばらくは、建てられる場所に家を建てざるを得ず、その結果、こうした狭い場所に多くの住宅が建てられました。なかには、延べ床面積が60~70平米(18~20坪)ほどの二階建て住宅もあります。価格はかなり安く、単身者が住んでいることが多いです。もし同じ並びの物件が複数売りに出れば、まとめて解体し、一つの広い敷地として大きな家を立てることも可能です。

そのほかに、最近感じている市場の変化はありますか？

市場の競争は激しくなっており、住宅を購入できない方も増えています。その結果、賃貸の需要が伸びています。アパートやテナントビルのオーナーは、2年ごとの契約更新時に家賃や管理費を引き上げる好機だと考えています。多くの入居者は「しょうがない」と受け止めているようです。

商業用不動産の状況はいかがですか？

実は、住宅よりも商業物件を多く扱っています。市場は好調です。元町のようなエリアでは、コロナ前と比べて空き物件が減っています。特に人気エリアの1階部分は需要が高い状況です。一方で、以前のように広いオフィススペースを必要とする企業は少なくなりました。従業員数が減っている企業も多く、働き方そのものが変わっています。毎日出勤する必要がなくなっているからです。そのため、私たちはオフィスビルの開発はあまり勧めていません。むしろ、低層階に店舗を配置した複合用途の建物を提案しています。

中心地から少し離れた場所での出店については、どうお考えですか？

どのような業種でしょうか？ 例えば、輸入雑貨店でしょうか？ 必要な広さや求められる人通りの多さにもよりますが、元町のようなエリアは出店先として依然として有力です。一方で、いわゆるマニア向けのニッチな商品を扱う小さなお店であれば、SNSを活用して、あえて少し奥まった立地に人を呼び込むことも可能です。デジタルマーケティングに長けていれば、路地裏のような場所でも十分に成立します。

空き家問題は海外でも注目されていますが、どのようにお考えですか？

インターネットで空き家の広告を見かけますが、なかには海外の投資家により高額な物件を売るための呼水になっているケースもあります。私自身も、千葉のかなり辺鄙な場所にある、築80年以上で囲炉裏のある小さな家を購入しました。ただ、屋根の修繕費だけで280万円もかかってしまいました(笑)。購入してからまだ数回しか行けてないのですが、少しずつ手を入れているところです。将来的には、家族や社員、そして親しい仲間にとつての憩いの場にしたいと考えています。空き家は長期的なプロジェクトですから、収益を生むものとしては考えない方がよいと思います。

智也さん、本日はありがとうございました！

日英バイリンガル対応の有限会社エスク公式ウェブサイトはこちら

His bilingual, company website:

<https://yesc.co.jp>

very narrow roads (called *niko-doro*). In the decades after WWII, people had to build where they could, and lots of houses appeared in such cramped places. Some are only 60 to 70 square meters total with two floors. They are very cheap and usually only occupied by a single person. If several in a row go on the market, they could be torn down to become one plot for a bigger house.

What other types of trends are you seeing in your business?

The market is becoming more competitive and more people are unable to afford purchases so demand for rental housing is rising. Apartment and tenant building owners see it as a good time to raise rent and management fees when two-year contracts come up for renewal. I feel like most residents think it's *shoganai* (can't be helped).

How is the commercial real estate market?

We deal more in that than residential, actually. The market is good. In places like Motomachi, you see fewer vacant buildings than before COVID. First-floor spaces in popular neighborhoods are doing especially well. But people don't need large spaces for offices anymore. Companies typically have fewer employees and the way people work has changed. They don't commute to the office every day. We discourage developers from pursuing office buildings. Rather, we're encouraging mixed-used buildings with retailers on the lower floors.

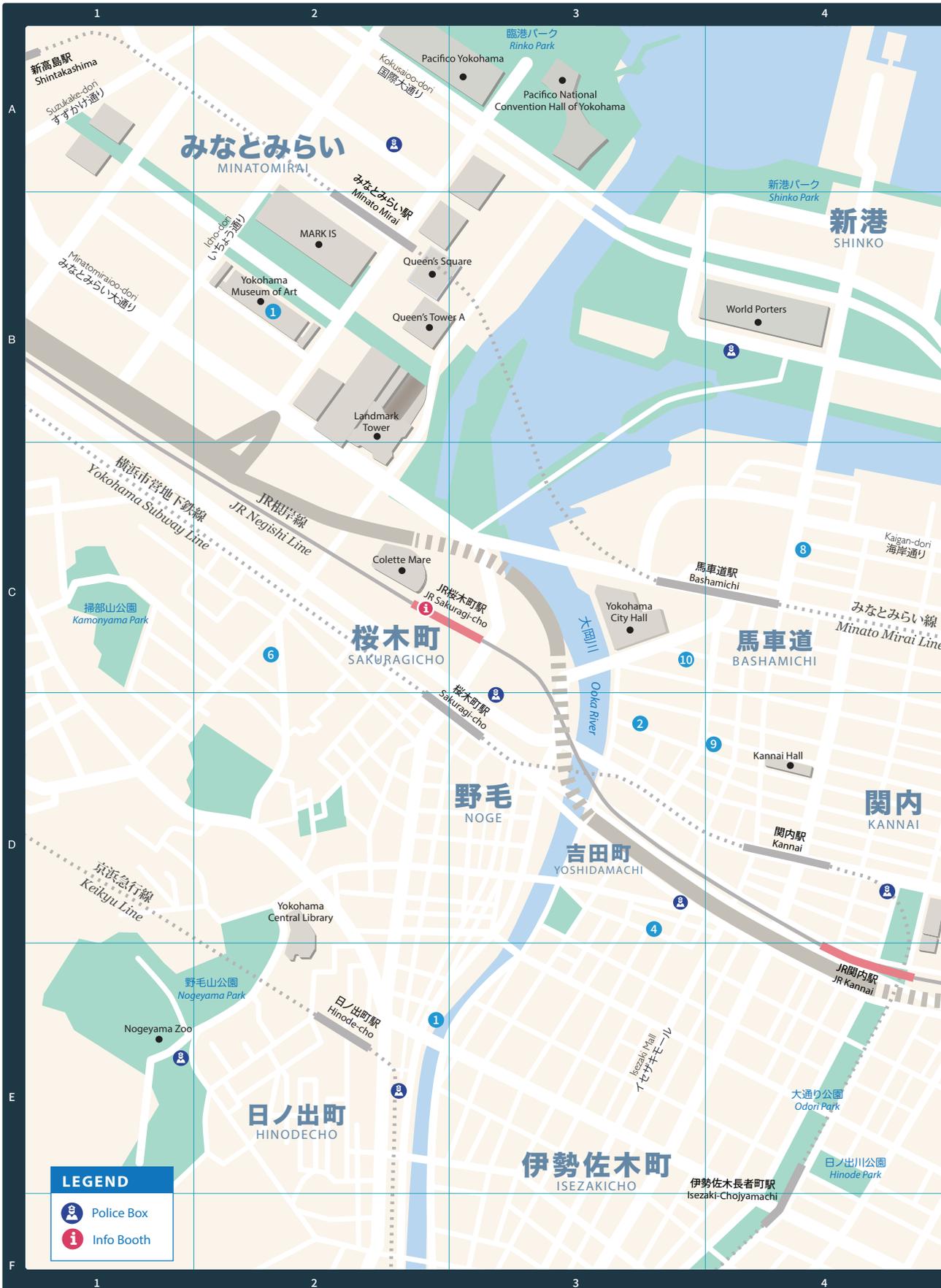
If somebody wanted to open a store, but off the beaten track, would you recommend it?

What kind of business? Imported goods? Depending on the size of the space you need and how much foot traffic is required, places like Motomachi are still good. But if you want a small store for 'maniacs' (superfans of niche products) then you could use social media to attract them to an out-of-the-way location. Side streets work fine when you're savvy at digital marketing.

Akiya (vacated houses) have become an international topic. What do you think?

I see internet ads for *akiya*, but sometimes they're a hook to sell international investors pricier properties. I purchased a small *akiya* with an *iori* (traditional fireplace) that's over 80 years old in the middle of nowhere in Chiba. But I spent ¥2.8 million just to fix the roof (laughter)! I've only been there a few times since purchasing it, too (laughter). But I'm working on it gradually. In the future, I want it to be a sanctuary for my family, employees, and friendship circle. They're long-term projects and it's best not to think of them as income-generating opportunities.

Thank you Tomoya!



SEASIDER

- 1 Southbound [E-2]
- 2 Yokohama Brewery [D-3]
- 3 045 Yokohama Canvas Bag [C-6]
- 4 Sparta [D-3]
- 5 Goku Bar [D-6]
- 6 YIEA [C-2]
- 7 Nakamaru Dental Clinic [E-6]
- 8 Spine Chiropractic [C-4]
- 9 Bashamichi Taproom [D-4]
- 10 World Yakiniku Center [C-3]
- 11 St. Maur International School [E-8]
- 12 Bluff Clinic [E-8]
- 13 Koyuradou [D-7]
- 14 Udon Hiroki [D-7]



Winter Health Risks: More Than Just Ice

BABY, IT'S COLD OUTSIDE. AND LIKE BEARS IN WINTER, THE HUMAN BODY ALSO experiences a metabolic slowdown when the light is short and the temperatures drop. Some of these changes we feel acutely: it's harder to get out of bed in the morning as our pineal glands sense less light... and when we do, it's harder to warm up, especially in the hands and feet, as our bodies shunt precious warming blood to protect vital inner organs from the cold.

But during the winter, changes happen on a tissue and metabolic level as well, most of the effects of which we don't readily see or feel. For example, multiple large studies in a variety of different populations and geographic areas have consistently shown that hemoglobin A1c, the marker that most people with diabetes follow to show blood sugar control, increases in the winter due to temperature and other environmental factors. Seasonal variation can alter A1c by almost half a percent, which is a pretty big change for a diabetic patient and their medical provider, both trying their hardest to keep that number down! Similarly, other parameters of metabolic health can also go screwy in the winter: blood pressure and LDL ("bad") cholesterol tend to go up, while HDL ("good") cholesterol trends down.

All this begs the question, do these changes in metabolic measures actually make a clinical difference to people's health? Probably. When you consider that inflammatory markers like CRP and platelet counts also rise in the winter, and then take into account that hospital admissions for stroke and heart attacks have been shown to rise by 10-30%, winter seems to be a season of inherent risk. As if I needed yet another reason to forgo curling up by the fire with a book and month-old holiday sweets...darn it, I guess I'll bundle up and go for a walk instead.

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

This page has been brought to you as a public service of the Yokohama Bluff Medical and Dental Clinic.

www.bluffclinic.com



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、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.



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

Yokohama's oldest
Greek restaurant

月曜・火曜休
Closed Mon-Tues

045-253-1645
sparta.jp



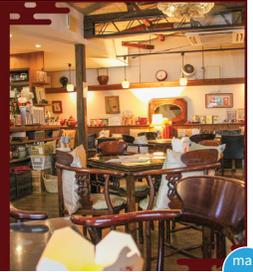
map
4

YOUR COZY BAR STOP IN CHINATOWN

悟空酒吧
GOKU BAR

Naka-Ku, Yamashitacho 130 Goku Tea House 2F
横浜市中央区山下町130番 悟空茶荘2階
Tel: 045-681-7776

www.goku-teahouse.com

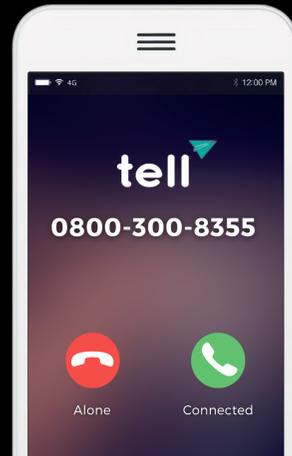


map
5

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.



map
4

Be Fresh 38
2026 YEARS
横浜国際教育学院は創立37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

yiea.com

map
6

UDON HIROKI

Text and photos by
Yaichiro Shotai

Address 神奈川県横浜市中区元町2-88 元町シエテB1F
Yokohama, Naka-ku, Motomachi 1-13-5 Villa Motomachi 203
Hours 11:30~15:00 / 17:00~20:00 (L.O. 19:30)
closed Mondays.

map
14



日本のうどん処として必ず名が挙がるのが、香川県の讃岐うどんである。

元町に店を構える「ひろ輝」は、本場の讃岐うどんを専門とする、横浜では数少ない一軒だ。うどんは店主の山下弘起が店内で手打ちしており、特に週末には多くの客で賑わう。

うどんはしっかりとしたコシがありながら、舌触りはなめらか。噛むほどに小麦の甘みが広がる。

天盛りかけうどん(¥1,600)は、かけうどんに、海老、かしわ(鶏肉)、野菜の天ぷらを添えた一品だ。黄色く透き通った出汁は、一口すすれば、やさしい旨味がじんわりと染み渡る。天ぷらを浸して食べれば、その味わいを存分に楽しめる。

黒毛和牛の肉うどん(¥1,300)は、香川名産のオリーブ牛(讃岐牛)を使用。さっぱりとした肉の味わいに合わせ、出汁はやや甘めに仕立てられており、相性の良さが際立つ。

山下は中学卒業後、力士として相撲の世界に身を置いた。14年間にわたり土俵と向き合い、引退後は故郷の香川へ戻り、うどん店で修業を積んだ。そんな中、知人のオーナーから声をかけられ、元町での開店を決意する。現役時代、振る舞いちゃんこのイベントなどで何度も訪れた横浜の地に、不思議な縁を感じたからだという。15歳で故郷を離れたあの日と同じように、再び新たな目標に向かって歩み始めた。

筆者がぜひ、うどんと一緒に味わってほしいのが、ちゃんこだれの卵かけごはん(¥400)だ。醤油をベースに複数の食材を炒めて作るちゃんこだれは、相撲界で100年以上受け継がれてきたという。相撲部屋では、ちゃんこ鍋の浸けだれとして使われており、山下が所属していた部屋のものには特に評判が高かったそうだ。醤油の代わりに、卵の脇に添えられたちゃんこだれを混ぜて食べると、淡泊なごはんとは卵に奥行きのある旨味と塩味が加わり、これまでにない卵かけごはんを体験できるだろう。

筆者としては、このタレを自宅用にぜひ販売してほしいと思ってしまうほど魅力的な一品だが、それはさておき、寒い冬には温かくコシのある「ひろ輝」のうどん、心も体も温めてほしい。



When people talk about must-try udon in Japan, Kagawa's Sanuki udon always comes up.

Udon Hiroki in Motomachi is a rare spot in Yokohama that specializes exclusively in authentic Sanuki udon. The noodles are hand-made in-house by owner Hiroki Yamashita, and on weekends especially, the shop draws a steady crowd.

The udon has a satisfying chew with a smooth texture, and you can taste the natural sweetness of the wheat. The Tempura Kake Udon (¥1,600) features udon in clear broth with crispy tempura shrimp, kashiwa (chicken), and seasonal vegetables. The golden, transparent dashi soup spreads gently across the palate, and dipping the tempura into the broth lets you savor its depth even more. The Wagyu Beef Udon (¥1,300) uses Olive Beef from Kagawa Prefecture. To complement the clean, delicate flavor of the meat, the broth is slightly sweetened, creating a perfectly balanced bowl.

After graduating from junior high school, Yamashita became a sumo wrestler and spent 14 years devoted to the world of sumo. Following his retirement, he returned to his hometown of Kagawa and began training at an udon shop as an apprentice. Later, encouraged by an acquaintance who owned a space in Motomachi, he decided to open his own restaurant there. Yamashita says he felt a strong connection to Yokohama, a city he had visited many times during his active years for chanko-nabe events. Leaving his hometown once again—much like he did at age 15—he began pursuing a new goal.

One dish I strongly recommend enjoying alongside the udon is the Tamago Kake Gohan with chanko sauce (¥400). The chanko sauce is a seasoning made by stir-frying several ingredients with a soy sauce base and is said to have a history of over 100 years in the sumo world. In sumo stables, it is commonly used as a dipping sauce for chanko nabe, and the version from Yamashita's former stable was particularly well regarded. Instead of soy sauce, you mix the chanko sauce—served on the side—into the egg and rice. The mild flavors of the rice and egg are enhanced with layered umami and saltiness, offering a whole new take on this classic comfort dish.

Honestly, I wish the sauce were sold separately to enjoy at home. That aside, warm yourself up this winter with a hearty bowl of chewy, soul-satisfying udon.

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

YOUR FRIENDLY LOCAL
ENGLISH SPEAKING REALTOR



不動産の
ESJ



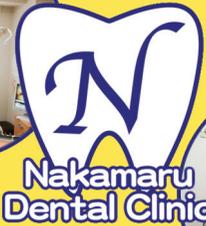
YAMADA REAL ESTATE SERVICES

YESC.CO.JP

有限会社エスク 山田智也
Tomoya Yamada
English Speaking Realtor
1-4-5 Okano Nishi-ku, Yokohama
Email: info@yesc.co.jp
Tel: 045-313-1011

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

**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**

Your health means
everything to you
健康に生きる事は人生の大きな目標



Spine
CHIROPRACTIC
—with joint motion—



Dr. Yasumi
speaks English
and Japanese!

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




Close to Bashamichi Station! 馬車道駅に近い!

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

website: spine-chiro.com

map 8

Blue Earth Sound: Cicero Nights

Text by Ry Beville Photo 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。

本作は、ひと雨過ぎたあとの雫に差し込む陽光のように、きらめきを放つアルバムである。『Cicero Nights』は、ジャズの豊かな伝統を誇る都市シカゴ出身の若き音楽家、作曲家、そしてバンドリーダーであるジェームズ・ウィアーによるブルー・アース・サウンド名義でリリースした初作品だ。収録された8曲はいずれもインストゥルメンタル（訳注：ボーカルや歌詞を含まず、楽器の演奏のみで構成された楽曲のこと）で、そのサウンドには確かにシカゴ・ジャズの伝統が息づいている。しかしそれは、特定の時代やスタイルをそのまま再現したものではなく、むしろ彼自身の音楽的探求の軌跡を色濃く映し出した内容である。ウィアーは、ソウルや日本のジャズ、さらにはイタリアのサウンドトラック作曲家ステファノ・トロッシに至るまで、幅広い音楽から影響を受けたと語る。耳の肥えたリスナーであれば、ほかにさまざまな要素が巧みに織り込まれていることに気づくはずだ。

ウィアーはこれらの楽曲をピアノをベースに作曲したが、そのピアノがアルバム前面に出ることは少ない。主に伴奏として控えめに響き、全体にハーモニーを与える役割を担っている。代わって印象に残るのは、揺らめくように響くギターのコード、叙情的なホーンやフルートの旋律、そして弦の響きである（とりわけ「Gia's Point」でその存在感が際立つ）。ドラムのビートは、時にジャズというよりヒップホップのように響く。「On the Court」では、それまでの穏やかな流れを受けて、よりファンキー色の強いリズムが生き生きと躍動する。アルバム全体を通して、共演ミュージシャンによる楽曲編成は実に多彩で、曲ごとに音の表情もはっきりと異なる。しばしば「探求」を掲げる作品は、音の寄せ集めのような印象を与えがちだが、本作にその心配はない。ウィアーは多様な要素を丁寧にまとめ上げ、統一感のある心地よい一冊へと仕上げていく。

興味深いことに、ウィアーはもともとシカゴのインディー・ロック・シーンからキャリアをスタートさせた。ポストパンクや疾走感のあるロックに影響を受けたバンドの一員として活動を重ねてきたのである。しかし歩みを進める中で、よりチルで内省的な音楽へと関心を深めていったようだ。本作が残す全体的な印象も、まさにそこに通じている。ウィアーが探求していたのは、音楽そのものだけでなく、より静かで真摯な自身の内面でもあったのだろう。本作は、瞑想的でありながら躍動感を感じさせる音楽である。ただ惜しまれるのは、その収録時間の短さだ。全20分18秒というコンパクトな構成ゆえ、どの曲もあまりに早く過ぎ去ってしまう瞬間のように感じられる。

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!

This album sparkles like sunshine through droplets lingering after a refreshing rain. Cicero Nights is the debut release of Blue Earth Sound, a “project” from the young musician, composer, and band-leader James Weir who hails from Chicago, a city rich in jazz traditions. The eight instrumental songs reflect that legacy, but are more representative of his own musical exploration than tributes to specific jazz periods or sounds. Weir cites inspiration ranging from soul and Japanese jazz to the Italian soundtrack composer Stefano Torossi. Discerning listeners will hear many other influences tastefully tapped into.

Weir worked through the compositions on his piano, but that instrument is not so prominent on the album, mostly lurking in the background to provide harmony. Instead, what stands out are shimmering guitar chords, lyrical horn and flute melodies, and even strings (notably on the song “Gia's Point”). The drum beats feel closer to hip-hop than jazz at times, especially with “On the Court”, where a funkier groove comes alive after songs of mostly mellow listening. There's a pleasing variety of instrumentation throughout the album from his fellow musicians, and distinct differences of sound between the songs. Albums from artists ‘exploring’ can often give the impression of a mishmash of sound, but not here. Weir delivers a coherent delight.

Interestingly, Weir started out in the indie-rock scene of Chicago. He was a part of bands that drew from post-punk and driving rock. Somewhere along the way, though, he seems to have developed a taste for the chill and reflective side of music. That's the overall impression this album leaves. Weir wasn't just exploring music, but some quieter, more serious side of himself. This is music for when you're feeling meditative but upbeat. If only the album were a little longer! At a mere 20:18, every song seems like a moment gone too soon.

Real People, Real Images

Text and photos by
Ry Beville and My Huynh

創刊17周年を迎えるにあたり、このストーリーをあらためて紹介したい。『横浜シーサイダー』を創刊して間もない頃、正式な事業登録をおこなうためにはオフィスを構える必要があった。当時はそれが規則だったのである。本誌の創刊をともに支えてくれたヴィンセント・トリヴェット（私たちは彼を共同創設者と考えている）を通じて、私たちはザ・ダークルーム・インターナショナル（DRI）のチームと出会った。彼らは野毛でシェアオフィスを立ち上げる準備を進めており、私たちがそこに加わることになった。現在は根岸へ拠点を移しているが、今もなお同じ空間を共有している。今では家族のような存在である。

DRIのディレクターである齋藤久夫の寛大さと温かさは言うまでもない。そうした人物のもと、写真文化とビジネスに深く関わる人々のそばで時間を過ごしていると、写真が世界に与えてきた影響、すなわち人の心を動かし、感情を喚起する力について思いを巡らさずにはいられない。本誌にこのコラムが創刊当初から続いているのも、そうした背景があつてのことである。確かに、いまはAIが本物と見紛うような画像を生成できる時代である。しかし、だからこそ、紙にプリントされた写真の価値は、私たちにあって一層高まるのではないかと感じている。それは何が本物であるのか、何のために生きるのかを、あらためて私たちに問いかける存在である。

On the occasion of our 17-year anniversary, we want to reshare this story... Shortly after starting the Seasider, we needed an office to become an officially registered business—those were the rules back then. Through a friend named Vincent Trivett who also helped us launch this magazine (we consider him a co-founder), we met the team at Dark Room International. They were in the process of opening a shared office space in Noge that we joined. We still share space with them, though in Negishi more recently. They are like family now.

Beyond the generosity and kindness of DRI's director, Hisao Saito, it's been rewarding to be in the presence of people so deeply involved in photography culture and business. It's impossible not to think about the impact images have had in our world—their power to inspire and move emotions. This column has thus been a part of the Seasider since its beginnings. True, we live in an age where AI can generate convincing fake images. But we feel that this will only make print photography that much more valuable to us all, showing us what is real, what is worth living for.



Scenes from Noge Daidogeï

CARNIVALIA

a photography exhibition 写真展



Ry Beville My Huynh Vincent Trivett

July 18th - 26th, 2009 @ Poz Dining

OPENING PARTY: July 18th, 8pm until late
All are welcome. Meet Yokohama Seasider Magazine staff.
Yokohama, Naka-ku, Yoshida-machi 4-1
045-252-0033

Postcard from the founders' first photo exhibition.

THE DARK ROOM INTERNATIONAL

Address 磯子区西町 9-8 / Isogo-ku, Nishi-cho 9-8

Tel 045-261-7654



The
WHISKY & SPIRITS
Journal of Japan

The first magazine dedicated to
Japan's distilled beverages

whiskyspiritsjapan.com

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



**SAKE
TODAY**

www.saketoday.com

Saint Maur Food Fair

Text by Seaside Staff Photo care of Saint Maur International School

Date: Wednesday, April 29th (National holiday)

Time: 10am-4pm, rain or shine

Admission: Free entry (dishes are pay as you go); no pets, please!

Location: 83 Yamate-cho, Naka-ku

Website: www.stmaur.ac.jp/about-us/events/food-fair



私たちが毎年心待ちにしている地域イベントのひとつ、サンモール・インターナショナルスクールのフードフェアが、4月29日に開催される。学生とその家族が中心となって運営する、にぎやかで美味しさあふれる一日であり、今から予定に入れておきたい催しである。

キャンパスは一般にも開放され、生徒たちの多様なルーツを映し出す各国の料理を楽しむことができる。会場には17のブースが並び、食欲そそる惣菜からスイーツ、さまざまなドリンクまで幅広くそろそろ。ポルトガル料理や北欧料理、中東料理、韓国料理などを一度に味わえる機会は、なかなか貴重である。

来場者には、旅行券や食事券、家電製品などが当たる抽選のチャンスも用意されている。さらに、音楽ライブをはじめとするパフォーマンスや子供向けのゲームなど、内容も盛りだくさんだ。家族で気軽に足を運べる催しで、元町・中華街駅から徒歩約10分という立地の良さも嬉しいポイントである。

One of our favorite annual community events, the Food Fair at Saint Maur International School, is coming up on April 29th. Mark it on your calendar so you don't miss this fun, delicious extravaganza run by students and their families.

Everyone is welcome to campus to purchase food that reflects the many nationalities of the student body. There will be 17 booths, with everything from savory plates to sweets and drinks. Where else can you try the likes of Portuguese, Scandinavian, Middle Eastern, and Korean food all in one place?

Guests will have a chance to win an array of prizes, including travel vouchers, food vouchers, and electronic items. There will also be live entertainment, children's games, and more. It's a family friendly affair, of course, and conveniently located a few minutes from Motomachi Station.





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](https://www.instagram.com/world_yakiniku_center)



www.wycyokohama.com



WWW.WYCYOKOHAMA.COM