

である。 横浜シーサイダー SEPTEMBER YOKOHAMA SEASIDER

Magazine

HIKING SCENIC

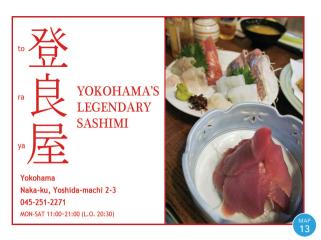
MOUNTNABEWARI

Also

9月におすすめするアート・ミュージックイベント&レストラン Our art, music, and restaurant recommendations

for September









When you get sick in Japan... **Bluff Clinic Medical Passport**

helps you communicate in Japanese.

2 supported languages

English, 简体字中文, 한국어, español, français, Deutsch, Português, ภาษาไทย, Bahasa Indonesia, Bahasa Malaysia, Русский, Tiếng việt

日本語

*This application is provided free of charge by The Bluff Clinic.

For your free activation code please visit:

www.bluffclinic.com/public-purpose/ digital-medical-passport



Bluff Clinic

Get the App (Download)



FREE







*Requires code to activate, available free from Bluff Clinic Homepage

Inquiries

The Bluff Medical and Dental Clinic

82 Yamate-cho, Naka-ku, Yokohama, Kanagawa, 231-0862

MAIL reception@bluffclinic.com



URL www.bluffclinic.com



*Mais Co., Ltd. claims all rights to the Bluff Clinic Medical Passport app *Information on this leaflet is correct as of May 2017

www.bluffclinic.com











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

September 2018

私たち横浜シーサイダーでは、このマガジンを手に取ってくださる皆様 に、何よりも本誌を楽しんで読んでほしいと思っています。その理由として は、このすばらしい街、横浜を楽しんでいただきたいからです。どの職業でも _____ 同じだと思いますが、私たちはこの仕事をとおして世の中に価値をもたらし たいと考えています。横浜のコミュニティにいる人々から感謝のお言葉を頂 くたびに励まされています。あたたかいお言葉ありがとうございます。

そして今後、このマガジンをより良いものにしていく(そして私たちの仕 事をより意味あるものにする)ために、是非とも読者の皆様の声を聞かせて ください。本誌で紹介してほしいものや、トピック、あるいは本誌コラムでお 気に入りのものはありますか? 私たちがお役に立てることがあれば、是非 ご連絡ください(メール:info@yokohamaseasider.com)。

All of us here at the Yokohama Seasider genuinely hope you take pleasure in reading this magazine. For one, we want you to experience and enjoy this great city. We want the magazine to be of value to you. We also produce this magazine as our means of living. We want what we do to matter, of course, just like any professional. We are always encouraged when we hear from people in the community that they appreciate what we do. Thank you.

But help us make this publication even better for you (and our jobs even more meaningful)! What would you like us to write about? Are there any topics we should cover? Are there any columns in our magazine that you particularly like? Tell us what you need. We're happy to be of service: info@yokohamaseasider.com

> Ry Beville, Publisher 発行人 ライ・ベヴィル



Visit us on the web at www.yokohamaseasider.com

For advertisment and other inquiries email: info@yokohamaseasider.com

Follow us on Facebook & Twitter

Meg Ishihara

Meg Ishihara Matthew Gammon

Desian



@YokohamaSsdr

Cover Photo by Matthew Gammon

Publisher Bright Wave Media, Inc.

Editorial Ry Beville Misato Hanamoto Hisao Saito Brian Kowalczyk Matthew Gammon 株式会社 Bright Wave Media

231-0063 Yokohama, Naka-ku, Hanasaki-cho 1-42-Noge Hana*Hana 2F (Appointments only)

Copyright 2018











森林認証紙、ノンVOCインキ (石油系溶剤O%) 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CO。全てをカーボンオフセット (相貌) した「CO2ゼロ印刷」で印刷しています。

Revelations in Gokase

「ゴカセのチカラ」

Text by Hisao Saito

仕事で風景写真の依頼は少ない。なぜなら、ちょっと行ってパッと撮れる ものではないからだ。「夕焼けを撮って欲しい」という依頼があったとする。 撮影時、天候は晴れであること、高い位置にほどよく雲が出ていること、前日 に雨が降っていることなどなど、ある程度の条件をクリアすると比較的綺麗 な夕焼けになるのだが、それがいつなのか正確な予想はできないし、山頂か らとか海辺とか指定される場合などは難易度がさらに増す。つまり風景写真 は技術云々ではなく、写真家がその写真を撮ることができる場所にいかに 立っているかということになる。

先日、宮崎県五ヶ瀬町にカメラマン3人で行ってきた。五ヶ瀬町に約一週 間滞在し、その町の美しい風景と人々を撮影してきた。地元の人たちをたく さん紹介してもらい、その人達自身だけでなく、その人にまつわる風景やモ ノを撮影させてもらった。

子供たちにカヌーを教えている人は、「世界中を回ってここに落ち着いた」 と言っていた。畑作業をしていた人は、「毎日同じことしていてもう飽きちゃ ったよ」と幸せそうに笑っていた。タトゥーの入っている兄ちゃんがお茶っ葉

I don't receive many professional requests for scenery photography. Most people figure they can go and snap a shot off themselves. So let's imagine a request like, "I want a shot of sundown." At the time of shooting, there are all kinds of conditions you need to check before you can take a comparatively attractive shot: Is it good weather? Are there clouds high in the sky? Did it rain the day before? You can't really plan for these things. And other specifications, like taking it from a mountain or from the beach, for example, only complicate matters. In other words, scenery photography is not grounded in the likes of techniques, necessarily, but whether a photographer is actually in a position to take the desired shot.

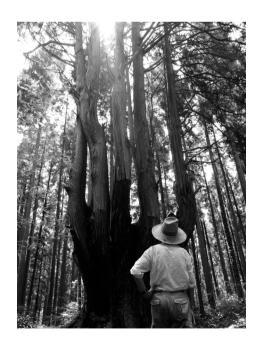
The other day I traveled with two other photographers to Gokase in Miyazaki prefecture. We stayed in Gokase for a week, taking pictures of its beautiful scenery and its people. We were introduced to many locals, and we were able to take not simply those people, but the lives they inhabit-their locale and material culture.





を煎りながら、「ほんとに美味いですよ」と熱い窯の向こう側で呟いていた。 「神の手」を案内してくれた人は、「ウチにはお墓はない。そのかわり別荘が ある」と言って自分で作った祠を別荘と呼んで、先祖を祀っていた。宿で囲炉 裏料理を振舞ってくれた人は、「この写真すごいだろ。でもその時カメラ持っ てなくて携帯でしか撮れなかったんだ」と言ってガラケーの画像を見せてく れた。まもなく100歳を迎える夫婦が畑で、「俺の左目はもうほとんど見えな いけどコイツが居るから大丈夫だ」と言って奥さんを紹介してくれた。

写真は、目に見えるものだけを記録するのではない。そう実感することが できた。俺たちにとって五ヶ瀬での時間は、本当に夢のような時間だった。



One person who teaches canoeing to children said, "I traveled the world but settled down here." A farm worker laughed, with evident happiness, "I was doing the same thing every day and got bored of it." A youthful guy with a tattoo heated some tea, murmuring as if to himself as he faced the stove, "This is some good stuff." One local guide said, "We have no graves here. Instead, we have vacation lodging." He showed us the small structure he had built to enshrine his ancestors and which he referred to as the "lodging". The person who hosted us with a fire-pit dinner at our lodgings said, "Isn't this a great picture? But I didn't have my real camera at the time and took it with my cellphone." It was on an old-school flip phone. In a field, a farmer approaching the age 100 introduced his wife by saying, "I can't really see out of my left eye anymore, but I've got her so I'm doing just fine."

Photographs aren't just a record of something you can see with your eyes. I came to that realization in Gokase. Our time there was, in that regard, like a dream.





中区花咲町1丁目42-1-2F Naka-ku, Hanasaki-cho I-42-I-2F

Tel/Fax: 045-261-7654

www.thedarkroom-int.com



ヨガフェスタ横浜 2018 Yogafest Yokohama 2018

PACIFICO Yokohama [Dates] Sep 15~17 [Hours] Check website for hours [Admission] Free (classes: free~¥1800) www.yogafest.jp

今年もヨガフェスタ横浜は、世界中から集結す るトップクラスの指導者によるクラスが行われ、 ヨガブランドの最新ヨガウェアやグッズのショ ップも多数出展。半分以上は無料クラスなので、 初心者から上級者、そして大人から子供まで楽 しめる盛りだくさんの3日間となる。

Learn from top yoga instructors, shop for the latest yoga fashion and goods in the Showcase area, and enjoy a free outdoor voga session at Rinko Park. Over half of the classes are free, so whether you're a beginner or an expert yogi, a parent, or parent-to-be, this three-day event is packed with activities and workshops for evervone, even children!



パンのフェス 2018秋 **Bread Fest** Autumn 2018

Akarenga [Dates] Sep 15~17 [Hours] 11:00~19:00 (9/17 until 17:00) [Admission] free https://pannofes.jp

日本最大級のパンイベントが今年も横浜で開催 される。パン好きが最高にパンを楽しめるイベン トとして、2016年3月に初開催された「パンのフ ェス」。今回も港町・横浜に、地元神奈川の人気 店から全国各地の名店まで、注目のパン屋さん が大集結!お腹を空かせて参加しよう。

Billed as the largest event of its kind in Japan, the Bread Fest returns to Yokohama again this fall. It was first held in the spring of 2016, and is a popular event allowing bread-lovers to enjoy some of the most popular and delicious baked goods from all over Japan. Don't expect to leave empty-handed!



ビアフェス横浜2018 **Beer Fes** Yokohama 2018

Osanbashi Hall [Dates] Sep 15~17 [Hours] Check Website for hours [Admission] ADV ¥4600/ DOOR ¥5000 www.beerfes.jp

長年にわたって開催されているビールイベント、 ビアフェス横浜では、入場料だけで200種類以 上の国内外のクラフトビールが好きなだけ試飲 することができる。なかなかお目にかかれない ビールを味わえるチャンス。ビールに合う手頃な おつまみもあり、ビールの美味しさを引き立て るはず。

One of Japan's longest running beer events is back in town. The cost of entry allows you to sample over 200 kinds of domestic and import craft beers, including those that have medaled at the International Beer Cup. You'll also get the opportunity to try rare, difficult-to-find brews. There will be reasonably-priced appetizers to accompany your beers, too.

OTHER EVENTS

横浜アンパンマンこどもミュー ジアム&モール Yokohama Apanman

Children's Museum & Mall

www.yokohama-anpanman.jp

■ アンパンマンのハロウィーン 9/14~10/31. Check website for

里山ガーデン Satoyama Garden 050-5548-8686

www.satoyama-garden.jp

■ 里山ガーデンフェスタ2018 秋 Satoyama Garden Fest 2018

鶴岡八幡宮

Tsurugaoka Hachimangu 0467-22-0315

■流鏑馬神事

Yabusame-shinji (horseback 9/16 13:00~

アースプラザ **Earth Plaza**

045-896-2121

■ドストエフスキーと愛に生きる The Woman with the Five

9/16 ①10:30~ ②13:30~ Adults ¥400/ ES & JHS ¥100

三渓園

Sankei Garden 045-621-0634

Harvest Moon Night Viewing / Children/Seniors ¥200



野毛ジャズde盆踊り

Noge Jazz de Bon **Odori 2018**

Noge Area [Dates] Sep 22~23 [Hours] 13:00~21:00 [Admission] Free www.nogejazzbon.com

老若男女楽しめる「野毛ジャズde盆踊り」が今 年も野毛に帰ってくる。エリア全体がステージ となり、ジャズはもちろん、サンバのミニパレー ドなど様々なライブパフォーマンスが繰り広げ られる。また、通りには地元の飲食店約60店舗 が並び、ビアガーデン形式で楽しめる。

Over 60 shops will line the streets of Noge at this year's Noge Jazz de Bon Odori. Celebrate jazz in Japan as only Yokohama can. Along with great live jazz, there will also be a beer garden, Brazilian samba performances, and a mini parade in which both kids and adults are invited to join and dance their way down the street.



横浜オクトーバーフェスト2018

Yokohama Oktoberfest 2018

Akarenga [Dates] Sep 28~Oct 14 [Hours] Check website for hours [Admission] ¥300 www.yokohama-akarenga.jp

世界最大のビール祭り、オクトーバーフェストの 起源は、1810年のドイツ・ミュンヘンまで遡る ことができる。今年で15周年を迎える横浜オク トーバーフェストでは、美味しいドイツビールは もちろん、ブラットワーストやサワークラウトと いったドイツの名物料理やドイツ楽団による生 演奏を満喫することができる。

The roots of Oktoberfest, the largest beer festival in the world, can be traced back to 1810 in Munich, Germany. Akarenga has been hosting its version of the popular event for 15 years now. Expect great beer to be flowing from the taps, copious amounts of bratwurst and sauerkraut being dished out, and live performances by German musicians.



ワールドフェスタ・ヨコハマ 2018

World Festa Yokohama 2018

www.yokohama-cci.or.jp

Yamashita Park [Dates] Oct 6~7 [Hours] 10/6: 10:00~19:00 / 10/7: ~17:00 [Admission] Free

今年で24回目を迎えるワールドフェスタ・ヨコ ハマ2018。山下公園で世界の衣・食・住・遊を 体験しよう。各国自慢の料理が出展されるほ か、民族衣装に身を包んだ出演者が多数参加す る「ワールド・ファッションショー」「ワールド・ミ ュージック&ダンスショー」など、国際色豊かな 催しが充実。

This year marks the 24th anniversary of World Festa Yokohama. Stop by Yamashita Park for a little glimpse of the lifestyles of various countries through an array of cuisine and cultural presentations. In addition to country-specific booths and food vendors, there will be a fashion show displaying popular trends from all over the world, as well as music and dance shows.

象の鼻テラス Zou no Hana Terrace

045-661-0602

■ 座学+ツアーのシリーズ・象の 鼻はじめてものがたり vol.14 横浜を知るキーワード

Lecture+Tour Series Vol.

A tour guided by Akiyoshi Sato, editor of the quarterly 9/21, 17:00~18:00 10:00~12:30

/¥500

川崎市市民ミュージアム Kawasaki City Museum 044-754-4500

■ さいとう・たかを ゴルゴ13 Takao Saito: Golgo 13 9/22~11/30 Check website for

横浜赤レンガ倉庫 Akarenga

www.yokohama-akarenga.jp ■ STAND UP! CLASSIC

FESTIVAL 2018 a day of classical music 9/23 open 9:30 / start Standing ¥9800

グランモール公園 **Grand Mall Park**

yokohama-c-festa.org

@Minato Mirai Grand Mall

www.yokohamaseasider.com

Yumi Yamada: Study of Water



(C) Yumi Yamada

Greenroom Gallery: Marine & Walk [Dates] Sep 7~17

[Hours] 11:00~20:00 [Admission] Free www.greenroom.co

Greenroom Gallery YokohamaにてYumi Yamadaの単独アートシ ョーが開催される。彼女は、2008年より神奈川県湘南エリアを中心に 活動を開始し、海を通じて感じたことや、陽気な海辺の人々、何気ない 景色を、女性目線で多彩な色合いを使い表現している。今回の展示で は、何気ない海と彼女の日常を様々な視点に置き換えて描かれた作品 が紹介される。9月8日と9日は、会場のショーウィンドウをキャンバス に、Yumi Yamadaによるライブペインティングが実施される。彼女の作 品が出来上がるまでの工程を間近で見よう。

Beautiful artwork painted in light, transparent colors and cooling shades of blue will decorate the walls of Greenroom Gallery for Yumi Yamada's "Study of Water" exhibition. Based in Shonan, Yamada is deeply inspired by the ocean, the cheerful attitude of the residents, and the beautiful coastal scenery. She expresses her thoughts and feelings on canvas through a series of watercolor paintings in her new exhibition, which depicts the scenes of everyday life in Shonan through a variety of styles and perspectives. On September 8th and 9th, Yamada will hold live painting sessions in which she'll use the window at the venue as her canvas. Stop by to watch her create her art from start to finish!



定点なき視点 UNFIXED **PERSPECTIVES**

横浜市民ギャラリー Yokohama Civic Art Gallery [Dates] Sep 21~ Oct 8 [Hours] 10:00~18:00 (last entry 17:30) [Admission] Free ycag.yafjp.org

現代美術を紹介する「新・今日の作家展」は、横浜市民ギャラリ ーが開館した1964年から2006年まで毎年開催された「今日の作 家展」の理念を継承し、2016年より再始動した。今年は、社会や人 々の意識の中にある見えない境界に向き合いながら制作活動を行 う3人の作家、岩井優、川村麻純、阪田清子と彼らの作品を紹介す る。彼らはそれぞれ、既存のシステムを再考したり、固定されること のない関係や繋がりを見出し、制作を通じて自己と他者が共鳴す る場を生成する。定点なき視点から様々な事象やアイデンティティ について思考を巡らす3名の作家の新作とこれまでの作品を通し て、日常や世界を再認識し、新たな気づきが得られるだろう。

The new "Artists Today" exhibition introduces promising contemporary artists carrying on an annual tradition that began when the gallery first opened in 1964 and ran to 2006. It was revived in 2016. This year, three artists-Masaru Iwai, Masumi Kawamura, and Kiyoko Sakata-will explore the invisible boundaries of society that exist inside the human consciousness. They will re-examine existing systems and delve into relationships and connections that are "unfixed". The inspiring works of these three artists are intended to provide a new awareness of our present day world.





(C) Kivoko Sakata

Art Listings

GENERAL ART

横浜美術館 Yokohama Museum of Art

■横浜美術館コレクション展

■ 見比べるとおもしろい!―引用

Earth Plaza

ギャルリー・パリ

■ 成瀬隆吉個展 -パリへの旅-

黄金町

Koganecho

■ フライング・スーパ・

ポーラ美術館 Pola Museum of Art

■ ルドンひかれた夢

■ 平野 薫 「記憶と歴史」

■ ガラス工芸名作選ー花の様式

■増田セバスチャン×クロード・モ

THEATRE

Cinema Jack & Betty

■悲しみに、こんにちは

■顔たち、ところどころ

■クレイジー・フォー・マウンテン

■モリーズ・ゲーム

■判決、ふたつの希望

www.yokohamaseasider.com



Yokohama Jazz Promenade

Minatomirai Area
[Dates] Oct 6~7, 12:00~21:00
[Admission] ADV ¥4300/ Day of ¥5000
www.jazzpro.jp

「街全体をステージに」という思いを込められて1993年にスタートした「横濱JAZZ PROMENADE」。出演者や団体、市民ボランティアなど多くの方々の支援により、日本を代表するジャズ・フェスティバルとなった。 横浜の歴史・文化・ロケーションを生かし、今年も、歴史的建造物、ジャズクラブ、街角など約50会場で同時にライブを実施。

The Yokohama Jazz Promenade began in 1993 with a vision of "transforming the city into a stage". With the support of performers, local organizations and volunteers, the event grew into one of the most iconic jazz festivals in Japan. Taking advantage of Yokohama's rich history, culture and location, 50 live jazz performances will be held in the city's historical buildings and jazz clubs, and even on streets corners.





Music Listings

POPULAR MUSIC

Dolphy

www.dolphy-jazzspot.com

タレース・マーヤ Grace Mahya Jazz singer/pianist 9/21, open 18:30 / start 19:30 ADV ¥3500 / DOOR ¥3800

The House Rockers of Yokohama.

Funk band

9/30 open 18:00 / start 19:00 ADV ¥1500 / DOOR ¥1800

Motion Blue

www.motionblue.co.jp 045-226-1919

Hafi Muhammad Jazz drummer from Indonesia 9/20 open 18:00 / start 19:30, ¥4800

■ 桑原あい with スティーヴ・ガ ッド & ウィル・リ Ai Kuwabara with Steve Gadd & Will Lee

Jazz trio's first performance at Motion Blue!

9/24, ① open 15:15 pm / star 16:30pm ② open 18:15 / star 19:30 ¥7000

COMA-CH

Hip-hop/R&B singer 10/3 open 18:00 / start 19:30 ¥4000

Kamome

www.yokohama-kamome.com n45-662-5357

Vertical Engine

Conguero Tres Hoofer

9/17, start 13:00 ADV ¥3000 DOOR ¥3500

サザンビーチちがさき Southern Beach Chigasaki www.pacificbeachfestival.jp 000-5433-3856



Jake Shimabukuro 38



JAKE SHIMABUKURO The Greatest Day Tour in Japan 2018 Kannai Hall Renewal Open Commemorative Performance 2018 Yokohama Kannai Hall [Date] Oct 14, Open 17:00 / Start 18:00 [Admission] ¥7300 www.kannaihall.jp

4歳でウクレレを始めたハワイ州ホノルル出身のジェイク・シマブク 口。2002年にソロデビューして以来、ウクレレの名手として名を馳せ、 ウクレレといえばハワイアン音楽という概念をくつがえし、ロックやジャ ズ、ブルースなど様々なジャンルを演奏してきた。シンディ・ローパーやジ ャック・ジョンソンとのコラボレーションや、英国王室御前ライブでエリ ザベス女王の前で演奏した経験も持つ。アメリカ人ではあるが、日本の 血が流れるシマブクロは、これまでに何度も日本を訪れており、日本を 「第二の故郷」と呼ぶ。セカンドアルバム『The Greatest 2018年8月末に発売したばかりの彼は、日本ツアーを開催し、関内ホー ルでも公演を行う。



Born and raised in Honolulu, Hawaii, Jake Shimabukuro first picked up the ukulele when he was only four years old. Since his solo debut in 2002, Shimabukuro has risen to fame as a "ukulele virtuoso", redefining traditional Hawaiian music and expanding it across different genres, such as rock, jazz, classical, and blues. Shimabukuro has collaborated with artists such as Cyndi Lauper, Jack Johnson, and Bette Midler in the past, and even performed in front of Queen Elizabeth II at the Royal Variety Performance. Though born an American, Shimabukuro is Japanese by ancestry. He's made frequent visits to Japan since his first trip here as a child, and considers Japan to be his "second home". He released his newest album, The Greatest Day, on August 31, 2018, and will be performing at Kannai Hall in support of it.

CLASSICAL MUSIC

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

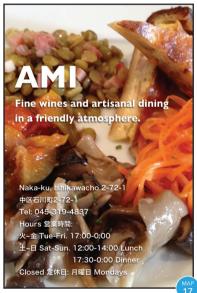
Maps·横浜地図



























MT. NABEWARI



公園から西の方角に進むと大倉から頂上までの直行コースが始まる。標識に沿っていくと、畑を抜け、コンクリートの道路を渡り、山の中に入っていく。そこから二俣までの前半ルートはゆるやかで、さほどきつくはない。二俣から本格的な山道となり、急登を上がっていくと後沢乗越に着く。そこから最後の約30分は、美しい景観を見ながら緩やかな山道を進んでいく。

山頂に着いたら、野菜、あげ、卵の入った具だくさんの鍋焼きうどん(1000円)をいただこう。絶景を眺めながらのうどんは最高だ。日帰りの場合、来た道を戻るか、塔ノ岳(1時間40分ほど)まで足を伸ばしてから山道を降ってもよい。もし時間があるなら、鍋割山荘で1泊するのもおすすめ(素泊まり4500円/泊)。富士山と一緒に見える日の出と日の入りは、少しがんばって鍋割山を登る動機としては十分だ。日帰りでも一泊しても、このハイキングは期待を裏切らないはず。

before they direct you off the main road and into the woods. From there the first half of the trail is a leisurely walk along a gravel road until arriving at Futamata junction near which you will cross a short bridge. At this point the hike starts to ascend a wooded path before a somewhat steep climb up Ushirozawanokkoshi. After that the last 30 minutes or so is a fairly easy climb with some excellent views and beautiful flora along the way to the summit.

At the top treat yourself to a bowl of Nabeyaki udon (¥1000) with delicious vegetables topped with an egg as you soak in the views. If you are doing a day trip, you can choose to return back down the same path, or continue on to Tonodake (an extra 1hr 40 min) and descend on a more easternly route. If you have time, we recommend staying a night at the Nabewari Sanso Lodge (¥4500 / night for basic lodging). The exquisite sunset and sunrise views of Mt. Fuji from the lookout point make it worthwhile. Either way, you can't go wrong with this hike!



Nabewari Sanso Lodge 鍋割山荘

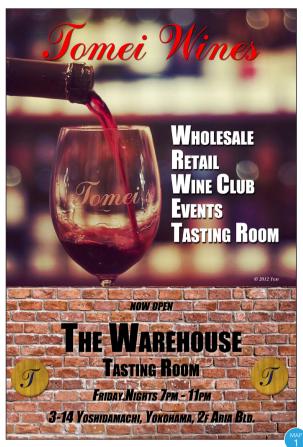
Reservations 予約電話番号: 0463-87-3298

Cell 携帯: 090-3109-3737

Website / ウェブ: nabewari.net



















SORAiRO

Gelato (26)

By Meg Ishihara

Naka-ku Kaigandori 1-1

|回ビル 105 | Hours: 12:00~18:00 | Closed Mon & Tues





蒸し暑い日々が続く中、港沿いを歩きながら 食べるジェラートは格別に美味しい。桜木町駅 から徒歩20分、大さん橋の入口近くにある横浜 ソライロジェラートは、クリーミーでコクのある デーザートが楽しめる、とっておきの場所だ。白 と鮮やかなブルーに塗られたドアと壁。居心地 のよい魅力的な雰囲気の店内が見える大きな 窓。一目でその小さなジェラート屋がわかる。店 に入ると、明るく鮮やかなインテリアと「空色」の 壁紙が目に飛び込む。従業員によると、空色の 壁紙は、インスタグラハ田にジェラートのスナッ プ写真の背景として利用するお客さんの間では 有名となっている。私たちも同じことをしたくなった。

ソライロジェラートは、オリーブオイルとララフルーツのブレンド(メニューは日によって変れる)のようなユニークなフレーバーで有名だが、さっぱりとしたトロピカルフレーバーもおすすめ。フレーバーを2つ選んで、カップ (500円) またはワッフルコーン (小500円、中600円) にクリーミーなジェラートをたっぷりすくって積み上

る。今回は、白桃とレモンを一つと、パイナップルとリッチミルクを一つ、カップで注文した。また、果物の小さな粒が入ったパッションフルーツ(追加料金100円)と柚子ヨーグルトをコーンでいただいた。この1回の訪問で、私たちはソライロジェラートのファンになった。ここで提供される全てのフレーバーを試してみようと計画している

With the summer heat continuing deep into September, there's nothing like savoring a cup (or cone) of gelato while taking a stroll by the harbor. Located at the entrance to Osanbashi Pier (a 20-minute walk from Sakuragicho Station), Yokohama Sorairo Gelato is the perfect place to satisfy your craving for this creamy, decadent treat. You'll easily spot the little gelateria with its doors and walls painted pale blue and white, and large windows exposing the cosy, inviting atmosphere inside. The bright, vivid interior, and eyecatching "sorairo" (sky-colored) wallpaper

at the entrance are the first things you'll notice when you step into the shop. According to the employees, the wallpaper is popular among customers, who use it as a backdrop to snap Instagram photos of their gelato. We couldn't resist doing the same!

Sorairo Gelato is popular for its unique flavors, like Olive Oil and latte fruit blends (only available on certain days), but its refreshing, tropical flavors should also be on your must-try list. Once you've decided on two flavors, they'll heap voluminous scoops of creamy gelato into a cup

(¥500) or waffle cone (¥500 for the Cone Piccolo, ¥600 for the slightly larger Cone Medio), topped with a crunchy piece of waffle. We opted for two cups—one with scoops of White Peach and Lemon, the other Pineapple and Rich Milk. We also got a cone with Passion Fruit (¥100 extra) and Yuzu Yogurt, which was loaded with small bits of the fruits. Our first visit to Sorairo Gelato has us wanting to go back for more so we can try out all the flavors they have to offer.

KURAND SAKE Market Yokohama

Nishi-ku Kita Saiwai 1-8-2-9F

西区北幸1-8-2 犬山西ロビル9階

Hours: Mon~Fri 17:00~23:00 (LO 22:45)

Sat/Sun 12:00~16:00 (LO 15:30), 17:00~23:00 (LO 22:45)

Tel: Info 045-534-9778 / Reservations 050-3196-4034

Website: kurand.jp/sakemarket/vokohama



KURAND SAKE MARKETでは、全国的 にあまり知られていないがこだわりを持った日 本酒が数多く提供されている。ただし、楽しん で飲むには節度をもつ必要がある。全て飲み放 題制で、時間無制限のプランが3,240円。加え て、30分(1,080円)と90分(2,160円)のプラ ンも用意されている。それらに含まれるのは日 本酒100種と、併設の系列店から焼酎と果実酒 がそれぞれ100種類ずつ。

日本語が読めない人のために英語のメニュ ーが充実しており、メニューにある番号と冷蔵 庫に陳列されている瓶にふられた番号が一致 している。自分で好きな瓶を冷蔵庫から取り出 し、グラスに注ぐ、セルフサービス形式。ミック スナッツやクリームチーズなどおつまみがいく つか提供されているが(全て200円)、持ち込み も可能。店内はカジュアルな雰囲気で、週末は 大賑わいとなることが多い。月に2回ほどイベン

トが開催され、蔵元が実際に店舗に来て、客と 一緒にその酒蔵の日本酒を飲み、交流を楽しむ というものだ。

KURANDは仕事帰りのサラリーマンから家 族連れまで、幅広い客層に支持されている(店 内禁煙)。座席は40ほどあり、週末は予約なしで 席を取ることは難しいかもしれない。横浜駅の 西口から徒歩5分の便利な場所にある。

Kurand Sake Market offers an opportunity to try a wide variety of premium sake from lesser known breweries, but it comes with a little bit of danger for anyone without a good sense of restraint. The sake is offered in an all-you-can-drink format with no time limit for ¥3240 (tax included). There are also options for 30-minute (¥1080) or 90-minute (¥2160) courses if you don't expect to stay for long. Included in the courses are 100 types of each sake, shochu and fruit liqueurs from Kurand's adjoining bar, Shugar.

To help customers that can't read Japanese, the English menu lists sake by numbers that conveniently correspond to the labeling of bottles in the fridge. It's also self-serve-just pick a bottle you like, pour it in your glass, and bring it back to your table. Though there are some small snacks such as mixed nuts and cream cheese on the menu (all ¥200), you are welcome to bring your own food. As you might expect, the atmosphere is casual and can get a little animated during the weekend. Kurand usually has a couple

special events each month at which brewery representatives visit to introduce their brands, mingle with customers, and hold contests for sake-related prizes.

Customers vary from business professionals unwinding after work to families (the bar is non-smoking). There is seating for about 40, but don't expect to get a seat on weekends without a reservation made at least a week in advance. Kurand is a convenient 5-minute walk from Yokohama Station's west exit











Kamakura Hase 2-17-6 2F

鎌倉市長谷2-17-6 2F Hours: 11:00~23:00 every day Tel: 0467-40-5882

Kamakura Garageに足を踏み入れると、 最初に目につくものはやはり色鮮やかなタイル が敷き詰められたカウンター席。大きな窓から さす優しい日差しとスタッフの明るい様子がお 店の穏やかな空間を引き立てる。私たちが訪れ たランチタイムは、心地よいアメリカンフォーク やアコースティックミュージックが店内に流れ ていた。オーナーの瀬川和久がバーに立ち、料 理を仕上げながら、お客さんとの会話を楽しん でいる。もしあなたがここを一人で訪れ、カウン ター席に座れば、彼がきったアットホームな気 分にさせてくれるだろう。

その日のランチはカレー(1,000円)、パスタ (1,200円)、そしてバックリブ(1,500円)の3

KAMAKURA GARAGE

種類。私たちはリブと加藤'sサラダ(780円)を 注文した。瀬川は料理の味だけではなく、見た 目も細部にまでこだわっている。ディナーメニュ ーはランチよりも品数が豊富。私たちは次回の 訪問も楽しみにしている。

店外にクラフトビールと書かれた看板があ る通り、Kamakura Garageのバーには8つ のタップがつながっている。シエラネバダ、マウ イ、モダンタイムスなど、アメリカンクラフトビ ール、そして地元の鎌倉ビールが中心に提供さ れている(266ml 800円・USパイント 1.250 円)。もしどのビールにするか決めかねるなら ば、4つの100mlグラスの試飲セット(1.000 円)を試してほしい。また、その他ハートラン

ド(360ml 680円)とブルームーン(300ml 800円)に加え、ウィスキーやカクテル、ワイン のラインナップも充実。

店内はカウンター席とテーブル席がおよそ 25席と、外のデッキ席が4席ほど。江ノ電の長 谷駅から角を右に曲がったところにあり、由比 ヶ浜の海岸から歩いて5分。カジュアルで、禁煙 なのでデートにはもってこいの場所だ。



Walking into Kamakura Garage, the first thing that catches your eye is the attractive, colorful tile bar. Multiple windows give it a naturally bright atmosphere and the sunny attitude of the staff adds to that aura. During our lunchtime visit, American folk and acoustic tunes played in the background, adding pleasantly to the experience. Owner Kaz Segawa, works the bar chatting with guests while also putting the finishing touches on the dishes. If you are alone, have a seat at the counter and

Curry (¥1000), Pasta (¥1200) and Back Rib (¥1500). We went with the third option clearly values presentation as much as flavor, as the food was not only delicious, but meticulously arranged. We are excited about a second visit to explore the expanded dinner menu.

Signs out front proudly advertise craft beer and certainly some good ones are served. The bar has eight taps with a focus on US craft breweries such as Sierra Nevada, Maui and Modern Times, alongside local Kamakura Beer (266ml, ¥800 / US pint ¥1250). If you can't decide, try the

tasting set of four 100ml glasses (¥1000) to find your favorite. Heartland (360ml, ¥680) and Blue Moon (300ml, ¥800) are also available in addition to whisky, cocktails and wine.

Between stools at the counter and table seating, Kamakura Garage can accommodate about 25 inside plus an additional four or so on the outdoor deck. The restaurant is located right around the corner from Hase Station on the Enoden Line and is a short five-minute walk from Yuigahama Beach. It's casual, non-smoking and a nice place to take a date.



ヴィシソワーズ VICHYSSOISE

まだまだ暑い日が続きますね。そんな暑い日にピッタリなのがヴィシソワー ズ! ジャガイモとポロ葱の冷製ポタージュスープで、名前からイメージする とフランス生まれの料理と思われがちですが、実はアメリカ生まれ。1917年に ニューヨークのリッツカールトンに勤めるフランス人シェフが考案しました。 そのシェフが幼少の頃、母親が作ってくれたジャガイモのスープに牛乳を入れ て冷まして食べていたことがヒントになって、ヴィシソワーズが生まれたようで す。名前の由来は、シェフの故郷がフランスのヴィシー地方の近くだったので それにちなんでつけられたようです。

ヴィシソワーズはジャガイモとポロ葱の野菜の旨みとコンソメとバター、ク リームの持つ動物性の旨みの融合で、冷製にすることで味がまとまります。そ して暑い日でもなめらかで飲みやすいスープです。暑い日の栄養補給に冷製ス ープは最適です! ヴィシソワーズを飲んで残暑を乗り切りましょう!

As hot, summer days continue, a nice, cold bowl of vichyssoise is perfect for beating the heat! This potage made with potatoes and leeks is often mistakenly believed to have originated in France because of its name, but it was actually conceived in New York. In 1917, a French chef working at the Ritz-Carlton Hotel reinvented his mother's potato soup by serving it cold and with milk, resulting in the first vichyssoise. The origin of the name seems to be related to the chef's hometown, which was near the Vichy region of France.

Vichyssoise blends the savory flavors of leeks, consommé, butter, and cream. Chilling the soup makes it even more flavorful. As the summer heat lingers, vichyssoise will hit the spot!

ヴィシソワーズ **VICHYSSOISE**

ポロ葱	150g
バター	30g
チキンコンソメ	600ml
生クリーム	80ml
牛乳	180ml
塩、胡椒、シブレット(小口切り)	適量
potatoes	300g
leeks	
butter	30g
chicken consommé	
heavy cream	80ml
milk	180ml
salt, pepper, chives (finely minced) to	
taste	

- 1. ジャガイモの皮をむいてスラ 5. クリームと牛乳を加え塩胡椒 3. イス、ポロ葱もスライスする。
- 2. 鍋にバターをひいてポロ葱を 弱火でソテー。余計な水分が 抜け甘みか出たら、ジャガイモ のスライスを加え軽く炒める。
- 3. 3をミキサーでピュレ状にす る。ザルでこして冷ます。
- 4. 2にコンソメを加えて塩胡椒 で下味をして、ジャガイモが軽 く煮くずれるまで煮る。
- で味を整えて。よく冷ます。
- 6. 器に注ぎシブレットを散らして 完成!!
- toes. Cut the leeks.
- 2. Melt butter in a pot. Sauté the leeks over low heat. Once excess moisture has evaporated and the sweetadd potatoes and fry well.
- Pour the chicken consommé into the pot, season with salt and pepper, and let the potatoes simmer until soft.
- 1. Peel and slice the pota- 4. Puree the soup in a blender, strain the soup through a sieve and let it cool.
 - 5. Add cream and milk, season with salt and pepper. Chill well.
 - ness of the leeks is evident, 6. Sprinkle with chives and serve.



American Craft Beer



Antenna America

































YOKOHAMA 横浜駅ジョイナス 地下1階



SHINAGAWA JR品川駅アトレ品川3階



JR関内駅北口から徒歩5分



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

各店舗レジカウンターにて日本全国配送サービス

ウェブサイトからの通信販売も承っております



