















〒231-0021

Yokohama, Naka Ward, Nihonodori 36, City Tower Yokohama 1F Hours 10:00~20:00

Official Site www.ariakeharbour.com Shop Site www.harboursmoon.com









August 2016

Sure, it's a bit toasty out, but escape from the heat is never farther than the ocean or mountains, neither of which are far from downtown Yokohama. Previously, the month of August was devoid of official holidays, but this year the Japanese government has graced us with a new one: Yama no Hi, or Mountain Day. If heading to the coolness of higher elevations was in your plans, now you have another reason to do it and an extra day off, too!

We aren't encouraging you to leave the city completely behind for a month in the woods. For some, a trip to one of the many beer gardens set up around the city is more than enough to wash away the summertime doldrums. And there are plenty of great events happening, as you will see in our Spotlight section.

Grab a friend or three, strap on your hiking boots or put on your yukata and get out there. It may be hot, but together we make this city an even cooler place.

外は暑いですが、暑さから逃れるのに最適な海や山は横浜の中心部か 今年から「山の日」という国民の祝日が設けられました。暑さから逃れるた たね。しかも、1日余分に休みができました!

とは言っても、今月の間ずっと、横浜を出て森の中にいることを勧めて いるわけではありません。夏の疲れを解消するために、街のいたるところで さん紹介しています。参考にしてみて下さい。

友だちを誘って、ハイキングシューズを履き、あるいは浴衣を着て、外に

Visit us on the web at

www.yokohamaseasider.com

For inquries email: info@yokohamaseasider.com

Follow us on Facebook & Twitter



www.facebook.com/SeasiderMagazine



Cover
Welcoming fireworks
season with the Port
Opening Festival. Photo
by Matthew Gammon
Publisher
Bright Wave Media, Inc.
Editorial

Ry Beville Matthew Gammon Saito Hisao

Brian Kowalczyk Misato Hanamoto Design Matthew Gammon Sales Jeremy Laughlin Michael Porter 株式会社 Bright Wave Media 231-0063 Yokohama 1-42-1

Noge Hana*Hana 2F (Appointments only) Copyright 2016





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







Touch, Smell, Shoot

Text by Saito Hisao

This issue I'd like to take a break from discussing the creation of photography workshops, highlighted in the previous issue, and talk instead about an exhibit that was held at the Yokohama Civic Art Gallery Azamino called "Touch, Smell, Shoot, Print-Sensory Photography."

This event, which ran in July, was a workshop for kids, but in a way it touched on the essence of photography. To put it simply, our five senses all work together to form a single memory. This event was about using five senses to take a picture. For example, when you mistake someone for somebody else, maybe there was a brief moment when you thought, "Oh, they smelled exactly the same as that person." Then there are times when you think. "This song was the same one playing then..." or "I know this taste..." Your senses act as a trigger that pull up some deeply buried memory. Everyone has experienced this before.

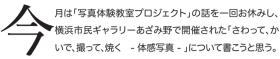
Similarly, when you want to take a picture, it is not a matter of simply sight alone. The organizers put this workshop together because they wanted participants to feel what it was like using a variety of senses. They told the children, "See it, touch it, smell it and then snap the photo." This kind of activity, where they had their eyes covered and felt a variety of textures, produced squeals of delight and was quite a blast for them.

Rather than thinking "I must touch and smell this!" when wanting to take a picture, simply concentrating on shooting objects that appeal to you after touching and smelling them makes the final work much more compelling. There are tons of amateurs that always wonder what they should shoot. If they always rely on sight, then they quickly run out of material. But when they fully engage all their senses, they will soon realize that their individuality is expressed in the photo.

The photographs here are from children that participated in the workshop. I hope you can experience the same remarkable realm of senses as these children!

Photo: Ishida Sora





7月に行われたこのイベントは、子ども向けのワークショップだが、ある意 味写真の本質に触れるものだと思う。簡単に説明すると、人の記憶は五感 がすべて連動して一つの記憶を形成している。その五感を使って写真を撮ろ うというものである。例えば、人とすれ違った時に、「あ、この匂い昔の彼と同 じだ」と感じる瞬間。または、「あ、この曲はあの時流れていた……」、「お、こ の味は……」というように五感のどれかが引き金となって深いところにしま っておいた記憶が蘇ってくる。そんな経験はみんなあるに違いない。

Photo: Kato Haruki



写真を撮りたいという衝動も、「見る」ということからだけではなく、五感 を使って感じて欲しいと思い、このワークショップを企画したのだ。子ども たちに「見て触って匂いを嗅いでからシャッターを切ってね」と伝えた。視覚 を遮った状態でいろいろな触感のモノを触るというトレーニングでは、悲 鳴や歓声があがり、とても楽しい時間となった。

撮りたいと思ったら、必ず触る! 匂いを嗅ぐ! 逆に、触ったり匂いを嗅 いで撮りたいと思ったものを撮るという縛りをつけるだけで、作品の持つ 説得力は数段上がるのだ。何を撮ればいいか分からないというアマチュア がめちゃめちゃ多い。視覚に頼っていると、実はすぐに行き詰るのだ。五感 をフル活用すると、自分らしさがより際立ってくることに気づくべきである。

今回の写真は、そのワークショップに参加してくれた子どもたちのもの である。子どもたちの驚くべき五感を感じてもらいたい。



ADDRESS 住所

中区花咲町1丁目42-1-2F

Tel/Fax: 045-261-7654

www.thedarkroom-int.com

Photo: Hachikawa Sota





Photo: Osawa Akane



Photo: Tamura Ryota



Photo: Kayano Rento



Photo: Nogi Ensei



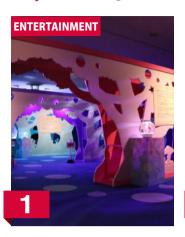
Photo: Soga Keito



Photo: Urushibata Mone



Spotlight 注目イベント





FAMILY







11 WONDROUS AOUARIUM

HAKEIJIMA SEA PARADISE

~ SEPTEMBER 4

www.seaparadise.co.jp

ADV TICKETS: Adults ¥4,700 / Students ¥3,300

Art director Sebastian Masuda, an artist internationally known in the world of "kawaii" culture that Harajuku exemplifies, brings his style to Sea Paradise. With cuteness as the main theme, this production will allow visitors to experience the wondrous creatures of the sea as if they were swimming through the pages of a picture book with them.

日本・原宿の「カワイイ」文化の第一人者として世界的に注目を 集めるアートディレクター兼アーティスト、増田セバスチャンがプ ロデュースした本イベントは体験型の特別展で、「カワイイ」をテー マに、不思議な世界を体験させてくれる。海の生きものたちと一緒 に、絵本の主人公になったような気分を味わおう。

2 DANCE HOPPING



AUGUST 5 ~ AUGUST 28 (EVERY FRI, SAT, SUN, & HOLIDAY) www.zounohana.com

FRI & SAT 12:00 - 21:00 / SUN & HOLIDAY 12:00 - 20:00

For twelve days, over thirty local dance groups will perform various dance styles, such as hula, contemporary, and cultural African. There will be stalls vending beverages and foods from around the world in a harborside beer garden set up just for the event. Check the Zou-no-Hana homepage for which acts will perform each day.

合計12日間にわたり行われるダンス縁日には、横浜市のダンス チーム30組以上が出演し、フラダンス、コンテンポラリーダンス、ア フリカンダンスなど、様々なジャンルのパフォーマンスが披露され る。また、世界のビールやフードを販売する屋台も登場し、会場は 海辺のビアガーデンと化す。パフォーマンスの日程は、公式ホーム ページで随時アップされるのでチェックしよう。

EI TOMICA IN YOKOHAMA



PACIFICO YOKOHAMA

AUGUST 11 ~ AUGUST 21

www.takaratomy.co.jp / 10:00 - 16:30

ADV: Adults ¥900 / Children ¥700 DAY: Adults ¥1000 / Children ¥800

The Tomica Haku event being held for eleven days in mid-August is perfect for a family outing. The main exhibit, "Work Vehicles" will focus on dump trucks, cranes, and the like. The "Attraction Zone" (ticket purchase required) will be especially popular with children as they can enjoy riding or "driving" kid-sized Tomica vehicles. The venue is one of six places participating in a stamp rally.

11日間にわたって行われるトミカ博 in YOKOHAMAは、家族 連れにぴったりのイベントとなっている。みんなの大好きな「はたら くクルマ」が大集合。荷台からトミカがいっせいにすべりおりてくる 「ダンプスライダー」は大迫力だ。アトラクションゾーン(有料)は、 チケット制で、実際に乗って楽しむことができる「のれるトミカ」な ど、子どもが喜ぶものばかり。イベント記念商品も見逃せない。

4 WORLD RAILWAYS EXPO 2016



PACIFICO YOKOHAMA

~ SEPTEMBER 11

event.yomiuri.co.jp/train2016 / 10:00 - 16:30

Adults ¥1500 / Children ¥800

Going on for the entire month of August and chugging into September, this expo is a train lover's dream. With some massive dioramas (the largest with 650m of track!) showcasing scenes from Europe, America and Japan, anyone with a model train hobby will end up spending the whole day there.

8月から9月前半にかけて開催される本展示会は、鉄道が好き な人にとっては夢のようなイベントである。巨大ジオラマ(最大650 メートルの模型レイアウト)を含め、ヨーロッパ、アメリカ、そして日 本の鉄道シーンを紹介する。鉄道模型ファンは、一日中ここで過ご すことになりそうだ。



世界が恋づる日本酒

KAMPAI:

FOR THE LOVE OF SAKE PREMIER

CINEMA JACK & BETTY

AUGUST 20 ~

www.jackandbetty.net/ADV ¥1,500

John Gauntner, the world-famous sake guru: Philip Harper, head brewer at Kinoshita Shuzo, makers of Tamagawa; and Kuji Kosuke, fifth generation president of Nanbu Bijin sake, unveil their world. What goes on behind the scenes to produce the alcoholic beverage that has been woven into the fabric of Japanese culture over the centuries? Take a trip down to Cinema Jack & Betty to find out.

有名な日本酒伝道師、ジョン・ゴントナ 一、木下酒造(「玉川」のメーカー)の杜氏 フィリップ・ハーバー、そして南部美人五代 目蔵元の久慈浩介が、あなたを日本酒の 世界へと連れて行ってくれる。何世紀にも わたって、日本の文化に溶け込んできた日 本酒の製造の舞台裏では何が起きている のだろう? シネマ・ジャック&ベティーに 足を運び、その答えを見つけよう。









VIVA LA FARM!!



RED BRICK PARADISE

RED BRICK WAREHOUSE

~ **AUGUST 28**

www.yokohama-akarenga.jp 11:00~23:00 / FREE ENTRY

This summer Latin America will have its own little corner of Yokohama. The main plaza of the Red Brick Warehouse will be transformed into a tropical resort complete with scenery, traditional cuisine and drinks of Central and South America with Latin music filling the air. Afternoons will have fun activities for the little ones while evenings will be lit up to provide some romantic ambiance.

中南米をテーマに、ここ横浜で海外リ ゾート気分を味わえる夏季限定イベント が開催される。おしゃれなショップや商業 施設などの植栽を手がけるSOLSOの手に

より、会場は自然豊かなリゾート地と 化し、中南米の代表的なフードやドリ ンクを楽しむことができる。会場には ラテンミュージックが流れ、昼間は子 どもたちが楽しく遊べる場所、夜は会場 がライトアップされ幻想的な雰囲気を堪能 することができる。

Art Alive 美術



レンブラントリ・クリエイト **REMBRANDT RE-CREATE**

SOGO MUSEUM OF ART JULY 30 ~ SEPTEMBER 4 www.re-create.gallery 10:00 ~ 20:00 ADULTS: ¥1,500 / UNI & H.S. STUDENTS ¥1,000

リ・クリエイト (1642年 アムステルダム国立美術館)

Rembrandt van Riin is considered one of the seminal painters in European art history. Known for his use of lighting and shadows to make each scene and portrait more evocative in scope, some of his works have become damaged and have faded over the years. With the help of cutting edge restorative technology called "Re-create", the original colors along with even the most minute brush details, as if they were fresh off of Rembrandt's finishing strokes, are reproduced on canvas to give viewers the same experience as looking at the originals.

This is a unique opportunity to view an amazing collection of over 200 recreated pieces of Rembrandt's works, including his famous "Night Watchman", which has been restored to add back portions cropped from the original. This exhibit will be a wonderful comprehensive look into this master artist's works and life.

レンブラント・ファン・レインは、ヨーロッパの美術史において影響力のある 画家の一人である。レンブラントは光と影を巧みに使う技法で知られている が、いくつかの作品は長い年月の間に劣化し、色あせてしまった。それらの作 品を複製(リ・クリエイト)という最先端のデジタル技術を使い、色調やサイ ズを徹底的に検証し、レンブラントが描いた当時の状態に復元したものが、 本展示会で公開される。見る者は、オリジナルの作品を見ているような体験 をすることができる。切断された部分も復元された世界三大名画<<夜警>> をはじめ、約200点のレンブラントのリ・クリエイト作品が展示されるこの貴 重な機会に、彼の一生を追体験してみてはいかがだろう。



横尾忠則 迷画感応術 TADANORI YOKOO ART OF INSPIRATION

HAKONE OPEN AIR MUSEUM ~ AUGUST 28

www.hakone-oam.or.jp / 9:00~17:00 (入館は閉館の30分前まで) ADULTS: ¥1,600 / UNI & HS STUDENTS ¥1,200 / JHS & ELEMENTARY STUDENTS ¥800

Internationally renowned graphic designer, illustrator, printmaker and painter Tadanori Yokoo will have a unique selection of his works on display until the end of this month at the Hakone Open-Air Museum. Exhibiting a mix between mysticism, psychedelia, and pop art, "Art of Inspiration" will delve into Yokoo's own "Art Cosmos" with a variety of playful paintings inspired by the historical works of such artists as Pablo Picasso, Marcel Duchamp, Leonardo da Vinci, and others that have helped shape Yokoo's own explorations into art.

国際的に有名なグラフィックデザイナー、イラストレーター、版画家、そして 画家である横尾忠則の展覧会が、箱根にある彫刻の森美術館で8月28日ま で行われている。本展では、神秘主義、サイケデリア、そしてポップアートを 融合した、芸術家たちへの敬愛とエスプリに満ちた作品が展示され、横尾の アート・コスモスが紹介される。ピカソ、デュシャン、ダ・ヴィンチなど、彼が芸 術への探求を目指すきっかけとなった歴史的な作家が、今回の作品の主題 となっている。

美術がくれるもの THE GIFT OF ART



FEI ART MUSEUM YOKOHAMA **AUGUTST 9 ~ AUGUST 28**

www.f-e-i.jp / 10:00—19:00 (Last day is until 17:00) GENERAL ADMISSION: FREE

"The Gift of Art" will remind us of the importance of creating art and embracing a vibrant environment where personal expression and creativity are esteemed by displaying the works of various artists active in the world of art education. Artists with works on display include members of the Kamakura Art Room, an association of Japanese elementary school teachers, as well as the organic sculptures of Yokohama native Mari Ishida,



rtwork by Sato Kazuhiro 佐藤一大 FUKASAKU ART MUSFUM & GALLERY

and more. The exhibit will present a wide variety of formats and convey the sense of excitement and wonder that art teachers tirelessly try to impart on their students.

「美術がくれるもの」は、美術教育に関わるさまざ まなアーティストの作品を紹介し、美術の必要性や 美術は自分を表現するため、そして想像力を養うの ひとつの手段であるということを私たちに思い出さ せてくれる。カマクラ図工室、日本史率小学校連合 会図工部会、そして横浜出身の彫刻家・石田眞利を はじめとする複数の芸術家の作品が展示される。こ れら作品の様式は多様であり、日ごろ美術教育に奮 闘している先生の熱意や気持ちが表現されている。

Music 音楽

PROG ROCK

stovesyokohama.com

ROVO

THUMBS UP OPEN: 19:00 / START 20:00 ADV ¥3500 DOOR ¥4000

AUG 32

Founded by former Boredoms guitarist Yamamoto Seiichi and prog rock band Bondage Fruit's electric violinist Katsui Yuji, ROVO transformed progressive rock into a more minimalistic, driving psychedelic sound-or what they call "man-drive trance." Influenced by Gong guitarist Steve Hillage, they actually collaborated with him and System 7 on the 2013 album "Phoenix Rising." ROVO rolls into Thumbs Up this August as part of their 20th anniversary tour.



Boredomsの元ギタリスト、山本精一とプログレッシブ・ロックバン ド、Bondage Fruitのエレクトリック・ヴァイオリニスト、勝井佑二を中心に 結成されたROVOは、プログレッシブ・ロックのサウンドをさらにシンプル なサイケデリックなサウンドに進化させた、「人力トランス」とも呼ばれる音 楽を創り出してきた。Gongのギタリスト、スティーヴ・ヒレッジの影響を受 けている彼らは、スティーヴ率いるSystem 7とコラボレーションし、2013 年には「Phoenix Rising」というアルバムをリリースした。そんなROVOが、 今月Thumbs Upで20周年記念ライブを行う。



CLAUDE MCKNIGHT

MOTION BLUE OPEN: 18:00 / START: 19:30 ¥8500

As founding member of the ten-time Grammy award winning a cappella gospel sextet Take 6, Claude McKnight has made quite a career for himself over the past 36 years. The older brother of R&B singer Brian McKnight, Claude has gained fame on the R&B, soul, and jazz scenes for not only his voice, but also producing and writing. He will be giving an intimate performance singing some of his favorite songs in what promises to be a harmony filled evening.

10度のグラミー賞受賞を果たしたア カペラのゴスペル6人組、Take 6の結成メ ンバー、クロード・マックナイトは、結成以 来36年間、輝かしいキャリアを築いてき た。R&B歌手、ブライアン・マックナイトを 弟に持つクロードは、R&B、ソウル、ジャズ シーンにおいて、歌い手としてだけでなくプ ロデューサーとして、そして作曲家としても 名をはせている。今月、モーション・ブルー・ ヨコハマで、彼がお気に入りの曲のいくつか を披露してくれる。



LOOP YOKOHAMA OPENING

LOOP YOKOHAMA

*see website for more details about each event

Daikanyama's well-known live house LOOP will be expanding its operation to Yokohama come September 1st. The expansion hopes to create an at-home atmosphere by operating in conjunction with Cafe & Dining ballo ballo, and will have "Artist Original" food and drinks on the menu for some live events. Throughout all of September and October, LOOP will be conducting a series of special opening live events including performances by Ide Ayaka (9/1), and JYONGRI (9/25).

代官山の有名なライブハウス、LOOPが 9月1日、横浜に新たなライブハウスをオープ ンする。Cafe & Dining ballo balloと連動して アットホームな雰囲気を創り出したり、アー ティストオリジナルの限定フード&ドリンク メニューを販売するなど、ほかではあまりで きないアプローチをとっていくようだ。9月と 10月は、オープニングライブイベントを多数 実施する予定で、いであやか(9/1)、JYON-GRI(9/25)などが出演する。



SUNSET & MUSIC GATHERING

ENOSHIMA SEA CANDLE TERRACE OPEN: 16:00 / START: 19:00

The Sunset and Ocean Music Gathering vol.2 features three days of music, drinking and exquisite sunsets. There is a live performance each day focused on three loosely defined themes: Sunset People, Brasil & Latin Rockers, and Good Mellows. The headlining acts are Tanabe Daisuke & Kaneko Takumi of cromagnon and Jazzy Sport fame (8/11), Mitsukaze, Konishi Eri, Mori Shunya, Nakakubo Hiroyuki (8/13), and the mellow sounds of Disca and Marter (8/14).

夕陽と海の音楽会 vol. 2では3日間、音 楽、ドリンク、そして最高のサンセットを一 度に楽しむことができる。日によって異なる テーマ("Sunset People"、"Brasil & Latin Rockers"、"Good Mellows")が設けられ、 そのテーマに沿ってパフォーマンスが行わ れる。オープニングを飾るのは、Daisuke Tanabeとcro-magnonの金子巧、2日目は光風 +小西英里+森俊也+長久保寛之、そして 最終日はDiscaとMarterがメロウな音楽を 届ける。

Hara Nobutaros

Verseas Collection 7/6 ~ 10/31 www.hara-mrm.com

原信太郎世界の旅展

In unison with the World Railways Expo 2016 at Pacifico Yokohama running through Sept. 11th, the Hara Railway Museum will also focus on international displays. Hara will be running trains with international flair in the minute Z gauge through a special German village diorama. They will also be loaning some of their trains to the Expo that have never been on display, even at their museum.

From his nearly 200 trips abroad, Hara Nobutaro collected a multitude of railroad paraphernalia and interesting antiques. Related to the theme of the event, they have been borrowed from the private gallery at his home to be put on

display for all to enjoy for the first time at Hara Model Railway Museum. While the kids are enioving the trains, train buffs can peruse the interesting collection of train plates, timetable books used by Thomas Cook himself, and more.









visit us on the web at:

Address Yokohama, Nishi-ku, Takashima 1-1-2 Yokohama Mitsui Building 2F *The above information is subject to change. Please check our website for up to date information. 上記の営業概要につきましては、変更する場合がございますので、HPを随時ご確認ください。

http://www.hara-mrm.com/english 045-640-6699

Wine Tasting and Buffet at ZET the west & grill

ZET the west & grill

Tomei Wines



Enjoy a wonderful buffet by Chef Sekiguchi-san from ZET the west & grill, paired with 10 excellent California wines. Taste our range of unique and great value wines to find your favorite one! Join us for an evening of live instrumental music, a prize lottery, and a special 20% discount off our range of wines.

夏の夜はワインとビュッフェと音楽で。人気店 ZET the west & grill の関ロシェフが作るビュッフェスタイルの料理と共に、カリフォルニアワインを試飲するイベントです。カリフォルニアのユニークでレアなワインをおよそ 10 種類ご用意。ビュッフェや生演奏を楽しみながら、ご自分好みのワインを見つけてみませんか。当日、ワインはすべて 20%オフの特別価格でお求めいただけます。トメイズ秘蔵のワインが当たる抽選会などの楽しい企画もご用意! 楽しい夜をお届けします。

Date & Time: August 25th (Thursday)

7:00 pm -10:00 pm

Venue: ZET the west & grill 6

2F 12-1, Yamashita-cho, Naka-ward,

Yokohama-shi

(One minute walk from Exit 4 of Yokohama-Chukagai station)

Entrance fee: ¥6,000 (tax inclusive)

Sign-up: info@tomeis.co.jp

ご予約ください。予約受付中!

Accepting Reservations Now.

(Reservation required.)

(株) トメイズ 横浜市中区新山下1-8-20

045-228-7939 info@tomeis.co.jp www.tomeiwines.com













Dental Clinic



045-365-1938

Abbreviations a = advanced d = door

@横浜美術館 Yokohama Museum of Art

045-221-0300

www.yaf.or.jp/yma ■ メアリー・カサット

Mary Cassatt Retrospective ~9/11, (same hours/price as above)

@そごう美術館

Sogo Museum

045-465-5515

www2.sogo-gogo.com/common/museum/

リ・クリエイト展 ■ レンブラント 2016 - 時代を超えてよみがえる" 光と影"-

Rembrandt Re-create Exhibit 2016: light and shadow reborn. transcending time ~9/4, 10:00-20:00, ¥1500; uni & high school, ¥1000; middle school & under, free!

@川崎市市民ミュージアム Kawasaki City Museum

044-754-4500 www.kawasaki-museum.jp

■「描く!」マンガ展 ~名作を

生む画技に迫る一描線・コマ・キ ャラ〜

Exhibition: Drawing Manga! Lines, Panels, Characters ~9/25, 9:30-17:00, ¥800; students & seniors, ¥600; middle school & under, free!

@横浜市民ギャラリー Yokohama Civic Art Gallery

045-315-2828

http://ycag.yafjp.org ■横浜市こどもの美術展

Yokohama Children's Art Exhibit 2016

~8/7, 10:00-18:00, free!

PHOTOGRAPHY

@横浜赤レンガ倉庫 Akarenga Soko

www.yokohama-akarenga.jp/

■ ネイチャーズベストフォトグラフ

ィーアジア展

http://www.shimizutaxattorney.com/

Best Nature Photography Asia **Exhibit** 8/27~31, 10:00-18:30, ¥500; high

school & under, free!

あーすぶらざ

Earth Plaza

www.earthplaza.jp/ 045-896-2121

■【横浜空襲】特別展示 わたし たちの暮らしと戦争

The bombing of Yokohama: a special exhibit about our lives and war (documentary photos of Yoko-

hama during WWII ~8/31, 9:00-17:00, free

@みなとみらいギャラリー Minatomirai Gallery

www.mmgallery.jp 045-682-2010

■ 第23回 NHK学園 旅の写真展 23 NHK Gakuen travel photography exhibit 8/24~29, 11:00-18:00 (last day,

until 15:00), free!

POPULAR MUSIC

@Airegin

http://umemotomusica.jugem.jp 045-641-9191 most shows: ¥2500 + 1drink: U23, ¥1500

■ Fuwa works (world-class freestyle jazz) 8/13, 20:00 ¥3000

@Dolphy

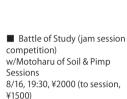
www.dolphy-jazzspot.com 045-261-4542

■ Jam session 8/22, 19:00, ¥1400 to join (for pros & aspiring pros)

■ 平井景セッション Hirai Kay (talented young drummer joins steel pan, flute & bass) 8/31, 19:30, a¥3500/d¥3800

@Kamome

Yokohama-kamome.com 045-662-5357



Naka-ku, Ishikawa-cho 1-13-5

Mamebun Bldg 3F (above HAC)

045-664-4618 www.nakamaru-dental.jp

- Yves: Levi Cox (Vo) & Daniel Dudok (G) from Holland 8/20. 19:00. ¥3000
- Kai Petite Trio (great guitar/vocalist) 8/26, 8:00, ¥3500
- 太田剣 Ota Ken Quintet (amazing alto sax) 9/2, 8:00, ¥3500

@Motion Blue

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

J.A.M.

Perhaps Yokohama's best jazz trio!

8/12, 17:00 & 20:00, ¥4000

■ Claude McKnight (R&B, soul & jazz) 8/22, 17:45 & 20:45, ¥8500

■ Amsterdam Jazz Connection (with Francien van Tuinen & Jesse van Ruller) 9/15, 19:30, ¥5000

@Thumbs Up

www.stovesyokohama.com 045-314-8705

■ Royo

(Japan's original psychedlic jam band!)

8/26, 20:00, a¥3500/d¥4000) ■ Mellow Monday with Moomin, Yota Kobatashi, Chan Mika &

Peace K (great roots music night) 8/28, 20:00, a¥4000/d¥4500

■Rhythm of the Earth vol. 7 (African drum trio with Latyr Sy) 8/30, 20:00, a¥2500/d¥3000

CLASSICAL MUSIC

@みなとみらいホール Minatomirai Hall

www.yaf.or.jp/mmh/index.php 045-682-2020 (discounts for seniors, students, ■ 日本フィルハーモニー交響楽団 第318回横浜定期演奏会 Japan Philharmonic Orchestra 318th regular concert 9/10 18:00, S ¥7,700 A ¥6,500 B ¥5.700 C¥4.700 P¥3.700 Y ¥1,500

Expert care from a friendly,

internationally trained,

English-speaking

dentist

- 神奈川フィルハーモニー管弦楽 団第321回定期演奏会 Kanagawa Philharmonic Orchestra 321st regular concert 8/27, 14:00, S ¥6,000 A ¥4,500 B ¥3.000
- アンナ・ヴィニツカヤ Anna Vinnitskaya (Russian piano prodigy) 9/16, 12:10 & 14:30, ¥1800, full day; ¥1000, one set

@フィリアホール Philia Hall

http://www.philiahall.com 045-985-8555

■ 三浦一馬&村治奏一 バンドネ オン&ギタ-Young, talented bandoneon and quitar duo

9/10, 14:00, ¥5000; students, ¥2000

@サルビアホール Salvia Hall

http://salvia-hall.jp/ 045-511-5711

- 大宮臨太郎 ピアノ三重奏 Omiva Rintaro violin trio (with piano & cello) 8/6. 14:00. ¥3500
- クァルテット・ディオティマ Quatour DIOTIMA (Paris & Lyon quartet) 9/2, 19:00, ¥6000 (3-tix, ¥17,000)

@横浜マリンタワー Yokohama Marine Tower

event.marinetower.jp 045-664-1100

■ フェリス女学院大学ミニコン

Ferris Women's College miniconcert

(local university in Motomachi area)

8/14, 13:00 & 14:00, free!



Mister Micawber's 海外旅行やビジネスで使える英語 プライベートレッスンが

格安3,000円から 無料体験

mistermicawbers.com mistermicawber@gmail.com

THEATRE

@Brillia Short Shorts Theater

www.brillia-sst.jp/theater program 045-633-2151

10:00-22:00, closed Tuesdays ¥1000; seniors, youth & handicapped, ¥800

- Fantasy Short Film Program ~8/15, 4 works
- World Film Festival Short Film Program
- ~8/14, 4 works
- Summer Festival Short Film Program
- ~8/31, 7 works

@Cinema Jack & Betty シネマ ジャック&ベディ

Naka-ku Wakaba-cho 3-51 www.jackandbetty.net 045-243-9800 (this is just a selection of showings)

- 教授のおかしな妄想殺人 Irrational Man 7/30~
- シークレット・アイズ Secret in Their Eyes 7/30~
- エクス・マキナ Ex Machina
- 栄光のランナー /1936ベルリ ン Race 8/13~
- カンパイ!世界が恋する日本酒 Kampai! 8/20~
- ヤング・アダルト・ニューヨーク While We're Young 9/3~

■ リトル・ボーイ 小さなボクと戦 争 Little Boy 9/10~

SPORTS

BASEBALL

■Yokohama DeNa BayStars: Home Games 横浜DeNAベイスターズ @Yokohama Stadium www.baystars.co.jp/ 045-661-1256 8/2 v Hanshin Tigers 18:00 8/3 v Hanshin Tigers 18:00 8/4 v Hanshin Tigers 18:00 8/5 v Chunichi Dragons 18:00 8/6 v Chunichi Dragons 17:30 8/7 v Chunichi Dragons 17:30 8/12 v Hiroshima Carp 18:00 8/13 v Hiroshima Carp 18:00 8/14 v Hiroshima Carp 18:00 8/23 v Hanshin Tigers 18:00 8/24 v Hanshin Tigers 18:00 8/25 v Hanshin Tigers 18:00 8/26 v Tokyo Giants 18:00 8/27 v Tokyo Giants 18:00 8/28 v Tokyo Giants 18:00 9/6 v Tokyo Yakult 18:00 9/7 v Tokyo Yakult 18:00 9/8 v Tokyo Yakult 18:00

SOCCER/FOOTBALL

■ Yokohama F-Marinos: home games www.f-marinos.com 045-285-0677 8/13 v Omiya Ardija 19:00 (Nippatsu) 8/27 v Kashima Antlers 19:00 (Nissan) 9/4 v Omiya Ardija 18:00 (Nip-

BASKETBALL

■ 横浜ビー・コルセアーズ Yokohama B-CORSAIRS: home http://b-corsairs.com New season starts in September

FLEA MARKETS

www.recycler.org

@Bashamichi Station 8/6, 21, 9/3 11:00-16:00 @Hodogaya Park 8/7 10:00-16:00 @House Square Yokohama 8/20, 11:00-16:00 @Nihonmaru Memorial Park 8/20.9/3 10:00-16:00 @Nissan Stadium 9/11 10:00-16:00 @Rinko Park 8/28 10:00-16:00 @Umi-no-Koen 8/6, 21, 9/4 10:00-16:00

@横浜人形の家 Yokohama Doll Museum

www.doll-museum.jp 045-671-9361 ¥700 adults/¥400 ir. high & elementary

9:30-17:00, 月曜 closed Mondays ■ ミニチュア ドールハウス展 Miniature dollhouse exhibition ~8/31, ¥200; middle & elementary, ¥100

@BankART Studio NYK

045-663-2812

www.bankart1929.com

■ 『Tango Hamlet』 Performed by Siempre Duo & SayakaMotaniCollective (Shakespeare's Hamlet meets tango!) 8/10, 19:30, ¥3000

@大さん橋 Osanbashi

www.osanbashi.com/event/ Aloha Yokohama (massive Hawaiian music & culture event) 8/5~7, check website for schedule www.aloha-vokohama. com/2016summer/

@原鉄道模型博物館 Hara Model Railway Museum

www.hara-mrm.com 10:00-17:00: closed Tues 045-640-6699 ¥1000; middle & high school, ¥700; elementary, ¥400

Learn Japanese in Yokohama Long and short-term courses available







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

www.yiea.com



Only 4 minutes from **Sakuragicho Station**

KIMONO SCHOOL 和装教室 A practical approach to kimono

Tailored lessons • Convenient location • Flexible scheduling

Courses in Kimono Dressing

(Kitsuke)

Certificate Courses Yukata Komon & Taiko

Send inquiries to shyoshyoan.info@gmail.com

www.shyoshyoan.com



米 JPLT level 1-5 preparation * Japanese for daily use * Business Japanese 20 years of experience Lesson fee starting from ¥3,500/hr plus tax Email: ktk-jp@jcom.home.ne.jp

■ 原信太郎 世界の旅展 Hara Nobutaro World Travel Exhibit (number plates & other memo-

rabilia) ~10/31

@神奈川芸術劇場(KAAT) **Kanagawa Arts Theater**

http://www.kaat.jp National Theater Live screenings, ¥3000: students, ¥2500

- 『夏の夜の夢』A Midsummer's Night Dream, 8/26, 19:00
- 『ハムレット』Hamlet, 8/27, 14:00; 『夏の夜の夢』 A Midsummer's Night Dream, 19:00
- 『ハムレット』Hamlet, 8/28: 14:00

@日本丸 Nihonmaru

045-633-6500

(historical boat in Minatomirai) 総帆展帆 (そうはんてんぱん) Unfurling of all the sails 8/21, 10:30~11:30 unfurling: 15:00-16:00, rolling up

横浜市歴史博物館 Yokohama History Museum

www.rekihaku.city.yokohama.jp 045-912-7777

■ よみがえる学校の文化財 地域 の"かがみ"学校内歴史資料室 Educational cultural assets

(display of local educational tools & materials from days past) ~9/4, 9:00-17:00, free

@横浜ユーラシア文化館 Yokohama Museum of **Eurasian Cultures**

www.eurasia.city.yokohama.jp 045-663-2424

■ ギリシア考古学の父 シュリー マン 一初公開!ティリンス遺跡原 画の全貌-

Father of Archaeology, Heinrich Schliemann: The First Exhibition of Tiryns Original Paintings ~9/4, 9:30-17:00, ¥300; ¥150 middle & elementary students

@神奈川県民ホール Kanagawa Citizen's Hall 045-662-5901

www.kanagawa-kenminhall.com

■ 横浜バレエフェスティバル2016 Yokohama Ballet Festival 2016 8/7, 18:00, S ¥10,800, A ¥8,640, B ¥5.400

親子券/parent-child tix, 6,480円

@Pacifico Yokohama

www.pacifico.co.jp 045-221-2155

■ 世界鉄道博2016 World Train Expo (Exhibition Hall A) ~9/11, 10:00-16:30, ¥1300; middle school & U, ¥700; child/parent paid, ¥1800

@横浜元町ショッピング・ス トリート

Motomachi Shopping Street www.motomachi.or.jp

■ 元町厳島神社 夏祭り

Motmachi Ikutsushima Shrine summer festival Parades & festivities along the Motomachi streets 8/6~7, roughly from noon, free!

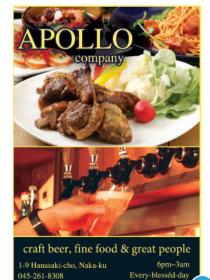
FIREWORKS

- ■第31回神奈川新聞花火大会 31st Kanagawa Newspaper Fireworks Festival 8/2, 19:00-20:00, Offshore of Rinko Park area
- ■第42回金沢まつり花火大会 42nd Kanazawa Fireworks Festival 8/27, 19:00-20:00, Umi-no-koen area
- ■第30回鶴見川サマーフェスティ バル2016 30th Tsurumigawa Summer Festival 8/20, 19:00-19:45, Tsurumi-gawa





@YokohamaSsdr







- Comprehensive online training in client-centered counseling
- A great opportunity for career development and personal growth
- Join an international community of caring individuals

In person mandatory sessions: Sunday, October 9th Sunday, November 13th Sunday December 11th www.telljp.com

For further details visit TELL website or email:



Luna 17

If you are looking for a cozy, casual atmosphere without giving up the finedining experience, definitely check out Luna in Yamate. Owner lain Glenn is one of the friendliest, most genuine proprietors you will meet. He built their signature wood-fire oven from scratch and refurbished the entire interior. giving it a warm, Mediterranean feel.

"Homemade" is the key concept for all dishes at Luna. They pride themselves on serving the freshest meals using locally-sourced produce whenever possible. The prices are reasonable with all meals on the dinner

menu under ¥2000.

Their signature fire-baked pizzas are a must-try. The dough is a mix of four different types of flour, which gives the pizza nice texture and distinct flavor. We tried the smoked salmon pizza (¥1700) and highly recommend it. For those who prefer pasta, we enjoyed their Vongole Bianco featuring fresh clams and meltin-your-mouth zucchini (¥1400). Luna will also satisfy those with a sweet tooth. Notable amongst the desserts of the day were the boiled oranges in maraschino syrup and panna cotta with passion fruit (both ¥700).

Luna has an impressive selection of fine wines mostly from (but not limited to) Italy. The house red was a pleasing Condor Adino Reserve (glass ¥600) from Argentina. For the beer drinker, they have draft Heartland (glass ¥700) and also serve Peroni by the bottle (¥800).

Luna is very close to JR Yamate Station. If you are a fan of live music, drop by on a Wednesday night when musicians perform mostly jazz and blues sets. Luna is also open to hosting events and has a variety of party menu options.

居心地が良く、カジュアルな雰囲気の中で美味 しい食事を楽しみたいなら、山手のルナは押さえ ておくべきだろう。店主のイアン・グレンは、非常 に親しみやすく、素晴らしい経営者である。この店 の象徴的な薪釜オーブンは、彼自身がゼロから作 り上げたそうだ。店全体のインテリアも彼の手に よって改装され、この温かい地中海の雰囲気が生 まれた。

ルナの料理は、自家製にこだわっている。材料 は可能な限り地元で調達し、新鮮な料理を提供す ることにプライドを持っている。価格はお手頃で、 ディナーメニューでも全て¥2000以下である。

石釜オーブンで焼く、特製ピザはぜひ試してみ てほしい。4種類の小麦粉を使用して作られた生 地は、絶妙な食感と特徴的な風味を生み出してい る。今回食べたスモークサーモンピザ(¥1700) は大変お勧めである。パスタメニューの中からは、

新鮮なアサリととろけるようなズッキーニのボン ゴレビアンコ(¥1400)を試してみたが、絶品だっ た。また、ルナは甘党を満足させるデザートも提供 している。中でも、「本日のデザート」(全¥700)の オレンジのマラスキーノシロップ漬けとパンナコ ッタのパッションフルーツ添えは、どちらも絶妙だ った。

ルナのワインセレクションは素晴らしく、主に イタリア産のワインを取り揃えている。ハウスワイ ン(赤)は、アルゼンチン産のコンドールアンディー ノレゼルバカルベネ(グラス¥600)。ビール派の人 のために、ハートランドの生ビール(¥700)とイタ リア産のペローニの瓶ビール(¥800)もある。

場所は、JR山手駅のすぐ近くにあり、音楽が好 きな人は、ジャズやブルースなどの生演奏が聞け る水曜日の夜に行ってみよう。飲み放題などのコ 一スもあり、イベントなどで貸し切ることもできる。







LUNA

Address · 住所

中区大和町2-35 2-35 Yamato-cho, Naka-ku TEL: (045)622-5133

Tues - Sat 18:00~24:00 Sunday 18:00~23:00 Lunch (Sat & Sun) 11:30~15:00 Closed Mondays / 定休日:月曜日

















Kanouya ^{叶家}

Ahhh, sake. What attracted us to Kanouva in the first place was their sign out front advertising a wealth of quality nihonshu (sake). With an attractive storefront in one of Noge's newly remodeled buildings, we had to venture in to find out more. The new interior certainly makes it feel upscale.

The sake list is about 20 deep and changes every few weeks, depending on availability and season (glass ¥320~/180ml ¥640~). The bar also has its own special, high-end junmai ginjo made by Hayashi Brewing of Gifu (glass ¥500/180ml ¥980). There may

be some other items not on the menu so ask your server if they have any special recommendations. Premium Malts regular or dark (glass ¥400/, mug ¥580), various shochu (¥450~) and a wide variety of other mixed drinks and alcohols are also available.

The food menu also has a lot to choose from. It focuses on sushi and sashimi with some specials changing daily. When the chillier weather rolls around, the nabe may be the goto choice (¥1580~). In the way of Japanese fare, there really isn't much they don't serve.

For seating the bar has a little something for everyone. The first floor is mainly a long bar for 12 with an additional 6 tables for 4. The spacious upstairs is set up for larger parties, with a traditional Japanese-style floorseating area and another more private room. Note that the restaurant is nonsmoking so you can enjoy the pleasant aroma of your sake. Cheers.

まず日に留まったのは、上質な日本酒の豊富 な品揃えを謳う表の看板。野毛の一角にある改 装されたばかりで真新しい建物の、この魅力的な 店構えに惹かれ中に入ってみた。新しい店内は、 高級感が漂っている。

日本酒メニューは20種類ほどで、入荷状況や 季節によって数週間ごとにメニューが入れ替わる (グラス ¥320~/1合 ¥640~)。店のオリジ ナル銘柄もあり、その日本酒は岐阜県の林酒造 がつくっている(グラス ¥500/1合 ¥980)。メニ ューに載っていないものあるかもしれないので、 おすすめをスタッフに聞いてみよう。また、プレミ アムモルツ、プレミアムモルツ黒(小 ¥400/中 ¥ 580)、焼酎(¥450~)、そしてサワーなどのミッ クスドリンク等、お酒の品揃えが豊富だ。

料理メニューも様々で、その日の新鮮な魚を 使った寿司や刺身に力を入れている。もう少し涼 しくなってきたら、鍋を試してみるべきだろう。日 本の居酒屋らしいとも言えるが、本当にいろいろ な料理が揃っている。

座席は、それぞれの用途に合わせて選ぶこと ができる。1階は主に、12人掛けの長いカウンタ ーと4人掛けのテーブルが4つ。広々とした2階 は、大きめの宴会向きで、座敷や個室がある。ま た、ここは店内完全禁煙なので、日本酒の香りを しっかり楽しむことができる。乾杯!









KANOUYA (8)

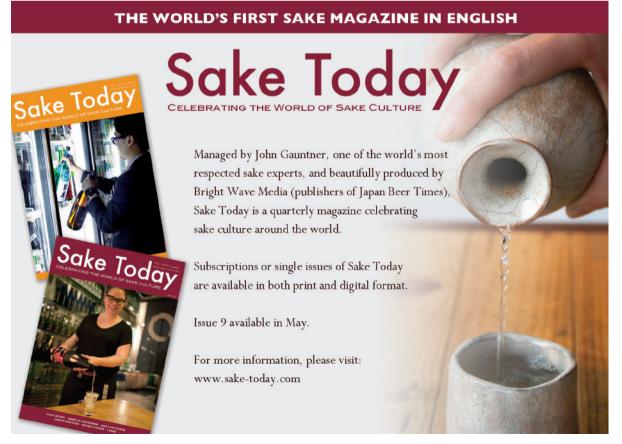
Address · 住所

中区花咲町1-40 1-40 Hanasaki-cho, Naka-ku TEL: 045-231-3258

Weekdays 17:00~23:00 Saturdays 12:00~ 15:00 Dinner 16:00 ~23:00 Sun & Holidays 12:00~15:00 Dinner 16:00~22:00









GREEN



Text by Watanabe Masayuki (Green Staff)

Makanai dishes——

Of course, a restaurant's main purpose is to serve their customers, but did you know that it is also customary in the business to provide the staff with a meal too? In general, the ingredients used for this meal are limited to what remains after prepping food for serving. It's an easy way to assess a chef's abilities (flavors of their food, speed, efficiency, creativity, inclinations, etc) and can be used by young chefs to improve their skill set, experiment with new or seasonal ingredients, or act as a way to evaluate the taste, portion size, and so on, of items that are to be added to the menu.

When making makanai dishes, easily prepared food (like pasta or stir-fried foods) or food prepared in advance (curry and stews) are usually the fare. In designing the recipes, chefs need to consider how much time they have as well as available ingredients.

On a side note, the chefs at Green are an international group. Incorporating the culinary knowledge of our home countries, we get to enjoy makanai dishes at our restaurants that are a melange of food cultures. Since they are made with Japanese ingredients, they may taste slightly different from the original versions, but this often leads to exciting new creations. So, Makanai food isn't only for filling our staff's bellies; it also plays an important role in any restaurant's development.

レストランの食事にはお客様に提供する料理とは別に、スタッフ用の食 事『賄い(まかない)』があるのは皆さんもご存知ですよね? 一般的に、賄 いは使える食材が限られていて、仕込みの途中で出た端材など有り合わせ の材料で工夫して作ります。シェフのスキル(味、スピード、要領、創造力、癖 etc...)が良く分かるので、スキルチェックを兼ねた若手シェフの登竜門に なったり、スペシャルメニューの試作や旬の食材を賄いで試食したり、時に はグランドメニュー(通常メニュー)の料理を皆で食べて味、ボリュームなど の再確認などもします。

賄い料理は仕込み時間の合間を縫って作るので、手軽なもの(パスタや 炒めもの etc...) や前もって仕込んでおけるもの(カレーなどの煮込み料理) などが多く、状況や使える食材によって賄いを考えます。

少し話が脇道にそれますが、greenのシェフたちはインターナショナル です。賄いで自国の料理を作ってくれることもあるので、賄いを通して色々 な国の食文化を体験できるのは楽しいです。日本の食材で作るので本場の 味と少し違ったりしますが、それが新しいアイデアに繋がったりもします。 賄い料理はスタッフのお腹を満たすためだけでなく、様々な要素を持つ飲 食店ならではの大切な食事です。

MONTHLY RECIPE ____

Grilled Miura Corn

Ingredients

COITI	Jile eai	: r'/tl
garlic butter	to taste	ガーリッ
bacon	to taste	ベーコン
Garlic Butter		ガーリッ
butter	100g	バター.
rosemary (minced)	5g	ローズマ
parsley (minced)	5g	パセリ(
thuma (minaad)	F~	· 5/1/

lemon juice20cc

柯	科	
1	ウモロコシ	1本
ガ・	ーリックバター	. 適量
~:	ーコン	. 適量

マリー(みじん切り) ..5g みじん切り)......5g イム(みじん切り)5g ニンニク(みじん切り)10g レモンジュース.....20cc

Directions

Garlic Butter

Ingredients

Let the butter sit at room temperature to soften, then mix with the other "garlic butter" ingredients.

Bacon Bits

- 1. Dice the bacon.
- 2. Saute the bacon on medium heat in a frying pan while stirring.
- 3. After draining the fat, spread the bacon out on a paper towel and let it dry.
- 1. Baste the com with butter while grilling over charcoal.
- 2. Serve on plate garnished with bacon bits, salt and pepper. *Note: use this recipe with any other vegetables you like!

ガーリックバター

バターを常温に戻し、残りの材料を混ぜ合わせる。

ベーコンビッツ

- 1. ベーコンをみじん切りにする。
- 2. フライパン(中火)で混ぜながらソテーして余分な脂を落とす。
- 3. 脂が落ちたらキッチンペーパーの上にベーコンを広げ、脂を切って乾燥 させる。

メイン

- 1. 炭火でトウモロコシを焼きながらバターを塗る。
- 2. 皿に盛り、ベーコンビッツと塩、胡椒をして完成! *他の野草でも美味しく頂けます。



Coming this August California Cuisine & Wine

Somei's

Fomei's hy green
NOW HIRING
募集中
CALL 045-315-6731
or email us at

or email us at charcoalgrillgreen @yahoo.co.jp

Creative Food Menu . Craft Beer & Wine . Friendly Atmosphere

charcoal grill & bar

green

www.greenyokohama.com



TISHIKAWACHO 12 NAKA-KU, ISHIKAWACHO 1-8

TEL 045-662-5993 平日/Weekdays 17:00-26:00 土日祝/Weekends & Hol. 16:00-26:00



BASHAMICHI
NAKA-KU, BENTEN-DORI 6-79
TEL 045-263-8976

Lunch: 11:30-14:00(Sat, Sun, & Holidays 11:30-15:00)

Dinner: 17:00-24:00



古 YOSHIDAMACHI 19 NAKA-KU YOSHIDAMACHI 12-2 TEL 045-315-6731 17:00-24:00







America's favorite



Pale Ale

STYLE: American Pale Ale ABV: 5.6% / IBU: 38

全ての始まり。永遠の名作。全米No.1ペールエール



Torpedo Extra IPA

STYLE: American IPA ABV: 7.2% / IBU: 65

どこまでも続く、究極のホップ体験

横浜・関内駅北口徒歩5分

Antenna America

www.antenna-america.com

f Antenna America

#1 American Craft Beer Importer



nagano trading øcom sales@naganotrading.com