

YOKOHAMA
ORIGIN

横浜が発祥の地

vol.21

日本人による初のソーセージ

元町本通りの一本裏道にひっそりと佇む肉屋さん、実はこの店、日本のソーセージ発祥に深く関わる店なのだ。明治時代の畜産学者、飯田吉英の著書に「我國でソーセージを製造し始めたのは横浜在留の外人で、明治20年頃から漸次京濱間の内外人の間に売込まれるようになった」と記述がある。一方、明治43年、中華街「江戸清」に食肉加工見習いとして就職した大木市蔵は顧客のドイツ人ソーセージ職人マーテン・ヘルツに出会い、弟子入りをする。大木とヘルツは大正3年、山下町に「サシズ屋商店」(サシズはソーセージがつまた言葉)を設立。その後、大木は元町に大木ハム製造商会を開店した。



大正14年、元町の店での大木市蔵。ブリマハム創業者竹岸政則も市蔵の教え子だ

現在、その店を守るのは3代目の立花哲男さん。なんと立花さんは大正2年創業、根岸にあつた立花牧場の末裔。20歳のとき、偶然大木ハムにアルバイトで勤めた。その時に、



まるで生ハムのようなコンビーフ100g 500円。口の中で脂がとろける▼

立花さんの祖父と大木市蔵氏が知り合いだったことが分かった。以来約半世紀…。現在は一人で店を切り盛りする。朝は6時から肉を解体し、ベーグルハム、ローストビーフなどを仕込む。一番人気のコンビーフは調味液に3週間漬け込み、2時間ボイルするという手間暇がかかるもの。「肉の解体も面白いし品物を作るのが楽しくて、年月が経っちゃったね。牧場育ちだから、そういう宿命だったのかな」。横浜の歴史が錯綜したコンビーフの味は絶品なり。



◆大木のハムとソーセージ
☎045(681)6997
9時~18時30分 日月休

抹茶&チョコレートデザートブッフェ ~月夜に思ふ姫君~

11/25日

かぐや姫の世界をイメージしたデザートブッフェ。十二単を思わせる色鮮やかなホワイトチョコレートラズベリーケーキのほか、モンブラン、抹茶ティラミスなどのスイーツ、パスタやサンドイッチなどの箸休めアイテムもご堪能いただけます。

時間	土・日・祝のみ開催 14時30分~15時50分 / 16時~17時20分(二部制)※80分制
会場	本館棟1階 「ザ・ロビーラウンジ」
料金	お一人様 2,950円 小学生 1,400円 ※未就学児無料 ※ドリンクバー付き、税・サ(13%)別途

ヨコハマよみうり読者クーポン
お一人様通常2,950円→**2,300円**
※ドリンクバー付き、※税・サ別
※1枚で6名様まで利用可
※その他の割引・クーポンとの併用不可
有効期限: 2018/11/25

Hilton
HILTON HOTELS & RESORTS

ヒルトン小田原リゾート&スパ TEL 0465(28) 1220 小田原市根府川583-1
(レストラン予約受付/ 9時~18時)



ぶらり Bar 飯 探訪



楽しみ方は人それぞれ。お酒はもちろん、バーには美味しい食事がある

バークロウ
「BAR CROW」

毎年「Yokohama RUM Festival」を企画運営する長塚章徳さんが、7年前にオープンしたBAR CROW。京急日ノ出町駅から歩いて約5分のところにある。店内にはRockが流れ、150種以上のラム酒が並ぶ。おススメはハマラムハイボール。地元産のソーダを使い、バラがほのかに香る「横浜」にこだわったカクテルだ。市内100店舗が提供する横浜の新名物カクテルだが、そのオリジナルは長塚さんが作ったものだ。

常時約80種あるという手作りフードメニューも、酒に負けない存在感を誇る。フレッシュな香りと絶妙な味のバランスが好

評のトマトとバジルの冷製パスタは、一年を通じて人気No.1メニュー。酸味もほど良く、野菜そのものの甘さが引き立つ自家製ピクルスもリピーターが多い。「お酒は飲めないけれど、お



息抜きにダーツも楽しめる食事を楽しみに来店してくださるお客様も多いんですよ」と長塚さん。充実したお酒と美味しい料理、一日の終わりにくつろぎの時間を求める大人の隠れ家のようなBarである。



あつりとして、〆めにも喜ばれるトマトとバジルの冷製パスタ

◆中区長者町9-140 第2吉田ビル105B
◆19時~5時 無休
(野外イベント時の休み)
◆☎045(263)4101



日本料理 桂川 ☎045(312)2213 横浜市西区北幸1-11-3 (JOINUS B1 西口中央通り「南12番出口」)



横浜駅前とは思えない、日本庭園を臨む閑静な店内で四季折々の日本料理を。期間限定の「ハロウィン会席」(10月31日まで)は人気の牛ステーキを楽しめます。

特別会席
ハロウィン会席 7,000円
乾杯用 ロゼスパークリングワイン付
平日限定ランチメニュー
花みづき 3,100円



ヨコハマよみうり読者特典
ご予約時「ヨコハマよみうりを見て」とお伝えください。
ワンドリンクサービス
(アルコール含)
※1枚で10名様まで 有効期限: 2018/10/31

ヨコよみ

みんなのおたより

演出家・俳優の白井晃さん。「王様のレストラン」の頃からファンです。イケメンではないですが、うまい俳優なんだなと思っていました。母とKAATでお芝居を観たことがあります。客席と舞台がとても近くて、俳優さんの汗まで見えるくらいでした。また行ってみたいです。

港北区 H.K(29歳)

※ヨコハマよみうり編集部では、皆さまからいただいたおたよりすべてに目を通し、紙面づくりに生かしております

※ペットでも、風景でも…おもしろ写真大募集! info@shonan-yomiuri.co.jpまで ※掲載された方にオリジナルクリアファイルをプレゼント!

✉ 羽沢トンネル建設現場を見て、子どもたちがどれほど楽しかったか…トンネルを掘るところを実際に見られたなんて。自分も見てみたくなりました!
金沢区 T.I.(66歳)

✉ ショッピング情報で北海道物産展の告知がありました。地震で大きな影響を受け、大変な時です。物産展で買い物をして応援したいと思いました。

緑区 Y.W.(55歳)

✉ 秋の味覚といえば「ソバ」です。我が家は畑で栽培しています。収穫後の打ちたてがおいしいです!

瀬谷区 K.A.(55歳)

先月のみんなのおたより

✉ ちょうど高校野球が始まった日、山本昌さんの「小さな努力」の積み重ねと「出会いに恵まれた」ことを読み、自分の子どもたちと重なり勇気をいただきました。最後までやり遂げることに大切なものが詰まっているんだ、と思いました。

泉区 H.K(50歳)

✉ 子どもの頃、夢中になったポケモンが、まだまだ形を変えながら進化し、人気があることに驚きと感動があります。

鶴見区 M.M(29歳)

8月号アンケート結果発表!
「秋から始めたいこと」

1位はダイエット、2位はスポーツ、3位は家庭菜園でした。楽器を始めたい、という方多かったです。三日坊主になってしまいませんか???

9月号アンケート結果発表!
「秋の味覚といえば?」

1位は断トツ「栗」。栗ごはん、モンブランもおいしいですね。2位は「さんま」。今年は安いそうですよ。3位は「梨」。秋の味覚を楽しみましょう。

次回のお題は「横浜のおすすめ紅葉スポット」。
教えてくださいね。

戸塚区 西区 港北区 横浜市内 4 店舗

トランクルームを活用してお部屋スッキリ
月々3,000円からのレンタル収納

日吉店・東戸塚店限定キャンペーン

最大 4ヶ月間 0円

戸塚店・平沼店キャンペーン
最大 6ヶ月間 50%OFF

★キャンペーン適用条件がございます ★ご希望の店舗をお伝えの上、お問い合わせください

DSトランクルーム

戸塚 東戸塚
平沼 日吉

0120-262-496



庭木1本からお手入れOK!



お約束

- ☆庭木1本より明瞭料金
- ☆土日でもOKです
- ☆トイレはお借りしません
- ☆お茶はご遠慮します

●ヨコハマよみうりをご覧の方へ●

生垣剪定幅1m(高さ2m)通常2,000円を

先着10名様 1,000円
(※税別)

株式会社ガーデンエクスプレス

☎ 045-532-3709

年中無休

横浜北支店 都筑区茅ヶ崎東5-13-21 営業時間

横浜南支店 戸塚区上矢部町498-10 9:00-17:00

見積
無料