#fly_peach SHARE HAPPINESS IN NAGASAKI!

www.peachlive.net

PEACH LIVE

AREA DISCOVERY MAGAZINE

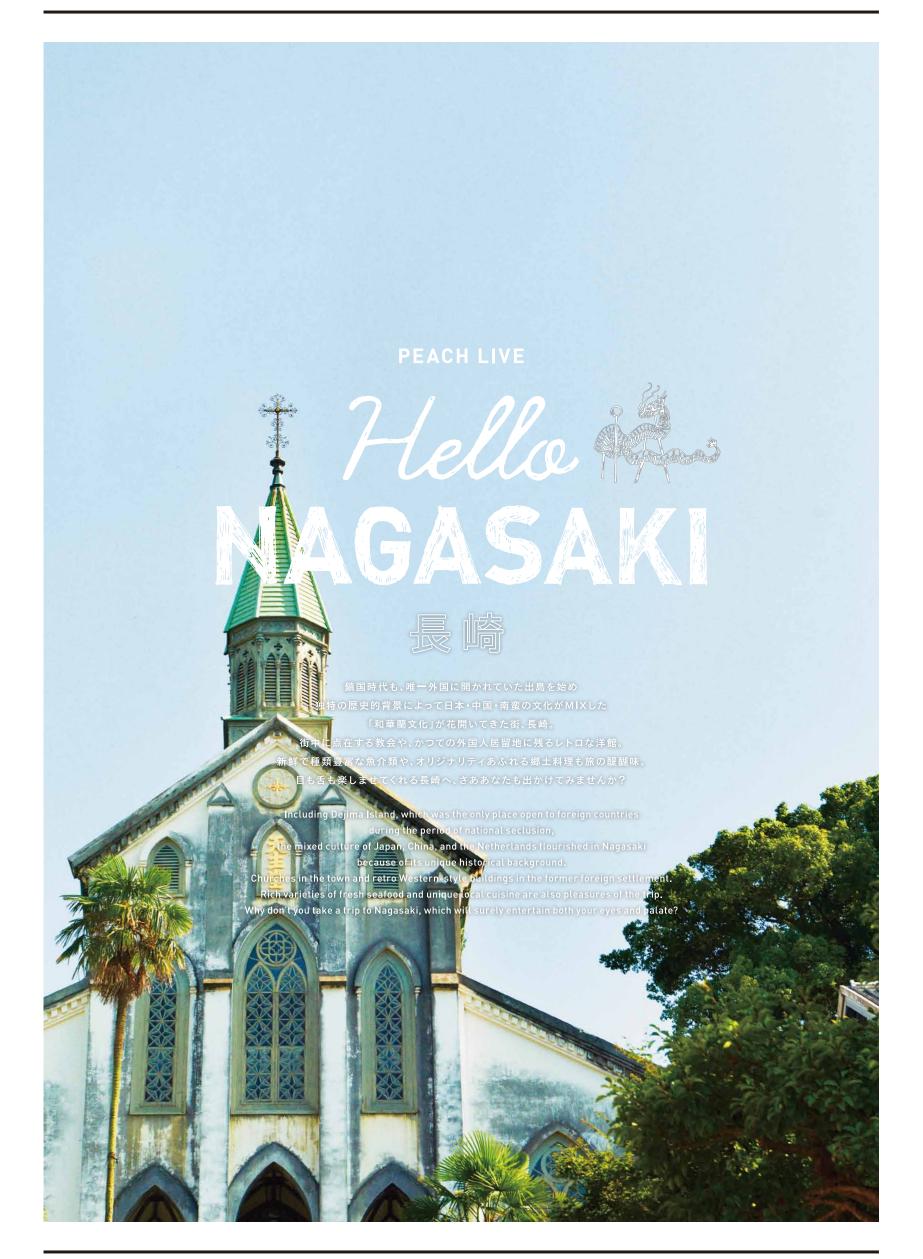












ONE-DAY TRIPPER I NAGASAKI ONE-DAY TRIPPER I NAGASAKI



05



01 歴史を感じる洋館で、お茶をしながらタイムスリップ。

Enjoy time travel by having tea in a Western-style building with a hist

グラバー園内にあるカフェで、日本人シェフ初の西洋料理店を移築復元。レトロモダンな空間で味わい たいのは、「カステラとダッチコーヒーのセット」(890円)。あっさりとした甘みのカステラと、24時間か けて抽出したまろやかなコーヒーは相性ぴったり。長崎の街と港が見渡せる、窓辺の席でくつろぎたい。

The first Western food restaurant by a Japanese chef was moved and reconstructed as a café in Glover Garden. We recommend the Japanese sponge cake and Dutch coffee set (890 yen) to taste in this retro-modern space. Lightly sweet Japanese sponge cake and gentle coffee extracted in a 24-hour process are an excellent match. Take a seat by the window, where you can view the town

自由亭 Jiyutei

♥ 長崎市南山手町8-1 グラバー園内 Within Glover Garden, 8-1, Minamiyamatemachi, Nagasaki **t** 095-823-8770

⑤ 9:00~17:00L.O.(季節によって変動あり) Changes according to the season

□ www.glover-garden.jp









02 歴史と今の感性が凝縮された、長崎の新・お土産。 New souvenir from Nagasaki, where a new, modern sense

長崎文化をモチーフとしたオリジナルアイテムが並ぶ雑貨店。カステラ型の箸置きな ど、長崎らしさをキュートに表現した雑貨や、歴史に触れられる書籍もあり見ごたえ たっぷり。地元にゆかりのある風景や建物、歴史上の人物を、店主の高浪高彰氏が手 描きのイラストで表現した手ぬぐい「たてま手ぬ」(1,050円~)は常時40種類が揃う。

A variety store exhibiting original items which use Nagasaki's culture as their motif. There is a satisfying variety of goods including cute sundry goods which express typical Nagasaki style and history. Highlights include a Japanese sponge cake-shaped chopstick rest and books on the history of Nagasaki. *Tatematenu* (1,050 yen-) are hand towels with illustrations of local scenery, buildings, and historic people, hand-drawn by Takaaki Takanami, the shop owner.

長崎雑貨 たてまつる Tatematsuru

♥ 長崎市江戸町2-19 2-19, Edomachi, Nagasaki

⑤ 10:00~18:30

□ www5.cncm.ne.ip/~tatematsuru-net













03 薬膳たっぷりの火鍋を、これぞ長崎の風景と共に。

Enjoy a Chinese hotpot full of ingredients which promote health according

長崎港と稲佐山を一望するベイサイドレストランでは、地元の新鮮な海鮮を使った広東ベースの中華料理で ディナーを。薬膳を取り入れた白湯と、身体の芯まで温めるスパイシーな麻辣湯の「美肌薬膳二色火鍋」(1人 前1,580円~)は、特に女性に人気。夕暮れの港を眺めながらいただく中華の味も、長崎の旅のハイライトに。

Enjoy dinner at this bayside restaurant, which serves Cantonese-style Chinese food using fresh local seafood, with a panoramic view of Nagasaki Port and Mt. Inasa. Bihada yakuzen nisyoku hinabe (bi-color Chinese hotpot for beautiful skin) (1,580 yen per person) has a whitish broth that uses Chinese herbal medicine and spicy chili soup to warm you up from the core of your body and is especially popular among women. $Tasting\ Chinese\ food\ while\ viewing\ the\ port\ at\ sunset\ will\ become\ one\ of\ the\ highlights\ of\ your\ trip\ in\ Nagasaki.$

中国料理 レッドランタン Red Lantern

♥ 長崎市出島町1-1 出島ワーフ1F Dejima wharf 1F, 1-1, Dejimamachi, Nagasaki

**** 095-829-0475 ⊕ 11:30~14:30L.O., 17:30~21:30L.O.







ONE-DAY TRIPPER I NAGASAKI ONE-DAY TRIPPER I NAGASAKI





04 夜の街に輝く"1000万ドルの夜景"を独り占め♡ Have every part of a "10 million-dollar night scene" shining in the night for you♡

香港、モナコと並び、世界新三大夜景に認定された"1000万ドルの夜景"が望める展望台。標 高333mの稲佐山山頂から望む夜景は、長崎港を囲むように広がるネオンが美しく、360度を

見渡せるビューポイントを用意。展望台の2階には「ひかりのレストラン」もある。 An observatory where you can view the "10 million-dollar night scene", which was listed as one of the new three major night scenes of the world along with Hong Kong and Monaco. The $night \, scene \, viewed \, from \, the \, top \, of \, Mt. \, In asa, \, whose \, altitude \, is \, 333m, \, provides \, a \, 360-degree$ sweeping view point where you can see all the neon surrounding the Nagasaki Port. There is

the **Hikari-no-restaurant**, (Restaurant of light), on the second floor of the observatory.

稲佐山山頂展望台 Mt. Inasa Mountaintop Observatory

♥ 長崎市稲佐町364-1 364-1, Inasamachi, Nagasaki

**** 095-861-7742

⑤ 9:00~22:00 ▲無休 Open thro

□ inasayama.net



07







05 波佐見焼の原風景にセンスフルなお店が集結。 Gathering shops with good taste in the archetypal

scene of the village of Hasami pottery.

波佐見焼の礎を築いた窯元・福幸製陶所の跡地をリノベーションした西の 原。若きオーナーが集まり、敷地内には個性的な9つのお店が点在する。 「HASAMI PORCELAIN」の直営店でもある「南創庫」で器の温かみに触 れ、インテリアもどこか懐かしい「モンネ・ルギ・ムック」でランチやスイーツ でひと休み。のんびりとした豊かな時間が過ごせる。

Nishinohara Area is an area which redeveloped the site of Fukko Pottery, the pottery which created the foundation of Hasami pottery. Young owners $% \left(1\right) =\left(1\right) \left(1\right) \left$ gathered, and there are 9 unique shops on the premises. Directly feel the warmth of tableware at **Minamisouko**, a directly managed store by HASAMI PORCELAIN, and have a break with lunch and sweets at **monné legui** mooks, whose interior is also somehow nostalgic for past days. You can spend a slow and abundant time here.

西の原地区 Nishinohara

♥ 長崎県東彼杵郡波佐見町井石郷2187-4

·南創庫 Minamisoki

C 0956-76-7214

७ 11:00∼18:00 ▲水 Wednesday

 $\quad \ \ \, \square \ \, www.facebook.com/minamisouko$

・モンネ・ルギ・ムック monné legui mooks

⑤ 12:00~18:00

□ mooks.jp/index.html



DAY 2 15:00

06 生活に溶け込む、シンプルな器を探しに。

時代を超えて愛される白山陶器の工場敷地内にあるショールーム。展示販 売された同ブランドのコレクションは、どれもシンプルで飽きのこないデザ イン。口当たりや手触りも追求した器は、どんな生活にも馴染んでくれる。

There is a showroom on the premises of the plant of HAKUSAN PORCELAIN, which is loved by the customers through the ages. The exhibited collections of this brand are all simple and timeless designs. The $\,$ tableware pieces are made with consideration for even the texture when your mouth and hands touch them, and they will fit any lifestyle.

白山陶器本社ショールーム HAKUSAN PORCELAIN SHOWROOM

♥ 長崎県東彼杵郡波佐見町湯無田郷1334

4 0956-85-3251 © 9:00~16:00

□ www.hakusan-porcelain.co.jp







FEATURE I NAGASAKI FEATURE I NAGASAKI

自慢のタネを薄皮で包んだ ひとロサイズの絶品餃子。

およそ3cm大に仕上げた一口餃子の元祖。 「焼きぎょうざ」(1人前10個入り420円)は 雲仙ポークのひき肉をはじめ、タマネギや二 ラがふんだんに使われたタネを、自家製の薄 皮に包んで鉄板で焼き上げる。外はパリッ、 中はジューシーな味わいはヤミツキに!

Originator of the 3-cm bite-size gyoza. Pan-fried gyoza (10 pieces, 420 yen) wraps a filling made of minced meat of Unzen brand pork, onion, and lots of Chinese chives in home-made thin dumpling skin, and is fried on an iron plate. Crispy on the outside and juicy inside. You will be addicted!

蒸し寿司との 【【

セットメニューも

お試しあれ!

- (5) 8:00~翌1:00
- □ r.goope.jp/houuntei/



FEATURE

あの味も長崎発祥。 和辩频混合分儿兴卷 意念等

歴史的にも異文化との交流が多かった長崎は

その名物料理もさまざまな文化の影響を受けていてとってもユニーク。

見た目もキュートな桃カステラやミルクセーキなどのスイーツから

大きな元祖茶碗蒸し、ボリューム満点のトルコライスまで

心踊る長崎グルメをご堪能あれ!

Many semi-Western style gour met foodsare from Nagasaki. Let's try them all!

Through a long history of interaction with foreign cultures, Nagasaki's specialties are affected by various countries' cooking traditions and very unique. Sweets like cute Momokasutera (peach-shap ed Japanese sponge cake) and milkshakes, large original chawanmushi (egg custard hod gepodge), voluminous toruko rice, and more. Enjoy these joyful Nagasaki gourmet foods with relish!

08 出汁と卵の黄金比で プルっとした食感を実現。

The golden ratio of broth and egg

1866年の創業当時から親しまれている老舗の看 板メニュー「茶碗むし」(756円)。カツオ&昆布が 効いた出汁と卵との黄金比で、プルっとした滑らか な食感に。アナゴ、タケノコ、エビ、蒲鉾を筆頭に、 10種類の具材でボリュームも満点。

Chawanmushi (756 yen) is a classic menu item loved by customers since the establishment of this restaurant in 1866. The ratio of egg and broth made smooth texture. 10 ingredients such as congers, bamboo shoots, shrimps and kamaboko fish paste in the dish satisfies your stomach.

吉宗 本店

- Yossou Honten **♀** 長崎市浜町8-9
- **** 095-821-0001
- ⊕ 11:00~21:00(L.O.20:00)
- □ yossou.co.jp

カジュアルながら 品のある味わいは ワインにもぴったり。

09

♀ 長崎市万屋町5-22 山崎ビル2F

**** 095-825-9378

に、フレンチの技でアレンジを加えた「トル コ風ライス」(1,200円)。元祖のレシピを再

Toruko-fu Rice (1,200 yen) arranges the original toruko rice (a local semi-Western style dish which serves spaghetti, a deep-fried pork cutlet, and pilaf in one dishl created by the owner-chef's father with French techniques. While reproducing the original, a French flavor is added with the pilaf flambéed with white wine, the cutlet sautéed with butter, and Nagasaki-style spaghetti created in the image of the first

09 元祖のレシピをベースに

フレンチの要素をプラス。

Based on the original recipe

オーナーシェフの父が発案したトルコライス

現しつつ、白ワインでフランベしたピラフ、バ

ターソテーしたカツレツ、日本最古のパスタ

をイメージした長崎スパゲッチーが一皿に。

ビストロ ボルドー BISTRO BORDEAUX

© 11:30~14:00, 18:00~21:00



中国で縁起が良いとされる桃と長崎の伝統菓子を1つにした「桃かすてら」(小 648円)。実の部分 は砂糖を煮詰めたフォンダン、葉の部分はねりきりで作られ、カステラはほのかな甘みでバランスを。 女性のハートを掴む可愛らしさは、長崎のお土産にもオススメ。

10 愛らしさにひと目惚れ♡ 長崎の定番スイーツ。

Momokasutera (peach-shaped Japanese sponge cake) (Small, 648 ven) combines the form of a peach. which is considered good fortune in China, and a traditional sweet of Nagasaki. The flesh of a peach is formed with a fondant made by simmering sugar, and the leaves are made with a confection made from white bean paste. The Japanese sponge cake's faint sweetness is well balanced with them. It is also recommended as a gift for its cute appearance that catches women's hearts.

白水堂

10

ひと回り大きな「大」、

ミニサイズの

「こもも」も。

Hakusuido

♥ 長崎市油屋町1-3 1-3, Aburayamachi, Nagasaki € 095-826-0145

> 爽やかな風味は レモン果汁が

> > 隠し味。

⊕ 9:30~19:00

▲ 不定休 No scheduled holidays

創業当時の製法を貫く "食べる"ミルクセーキ。

1925年創業の九州最古と言われる喫茶店。この店 が発祥という「ミルクセーキ」(680円)は練乳・全 卵・砂糖をカキ氷と和え、創業当時から今も変わら ず手仕事でシェイク。半溶け状態に仕上げ、シャ リッとした食感を残し口の中でとろけるように。

This café established in 1925 is said to be the oldest in Kyushu. The *milkshake* (680 yen) originated by this café is made of condensed milk whole eggs, sugar, and shaved ice, and made by shaking it by hand as it was when the café was first established. The ice is half-melted when it is served, and crunchy ice softly melts away in your mouth.

ツル茶ん

Tsuruchan

♀ 長崎市油屋町2-47

**** 095-824-2679

▲無休 Open throughout the year □ blogs.yahoo.co.jp/mokunosuke59

ヘラを使って バラの花状に形作る 職人技も必見!

12 昭和の味を守り続ける昔懐かしい屋台のアイス。

A nostalgic open-air food stall of ice cream keeping a classic taste from the Showa period.

かつては、鐘を鳴らして移動販売していたことから「ちりんちりんあいす」(150円)とネーミング。人 工甘味料を使わない自然な甘みのシャーベット状のアイスは、軽やかで優しい口当たり。誕生した 1960年から変わらない、昔懐かしい味わいに浸りたい。

Since the moving stall used to signal its arrival by jingling bells, it is named *Chirin-chirin ice* (ting-a-ling ice cream) (150 yen). Sherbet-type ice cream sweetened without artificial sweeteners provides natural sweetness and light and gentle texture. Enjoy the classic taste that has not been changed since its creation in 1960.

前田冷菓

Maedareika

♥ 長崎市魚の町(眼鏡橋前) Uonomachi, Nagasaki [in front of Megane Bridge]

€ 095-800-8118 **⊕** 9:00~17:00

· 由 雨天時、11月下旬~3月中旬 Rainy days, late November - mid-March

長崎・液佐見エリアをご紹介! MAP&掲載スポットリスト



This edition introduces the area of Nagasaki and Hasami! Map and list of spots appearing in this brochure

長崎へのアクセス Access to Nagasaki

長崎空港から長崎市内へは、長崎自動車道を経由して約35分。 波佐見方面へは、長崎市内から長崎自動車道を経由して、嬉野ICを下車、 または長崎自動車道より西九州自動車道を経由、波佐見有田ICを下車して約60分。

福岡空港から長崎市内へは、

九州自動車道、長崎自動車道を経由して約120分。 電車の場合、JR博多駅を経由し特急かもめで約120分。

Peachのフライトスケジュールは http://www.flypeach.com をチェック!

From Nagasaki Airport to Nagasaki City, it is about 35 minutes by car using the Nagasaki Expressway To get to the Hasami area, take the Nagasaki Expressway from Nagasaki City and exit from the Ureshino interchange, or change from the Nagasaki Expressway to the Nishikyushu Expressway and exit from the Hasamiarita interchange. It takes about 60 minutes.

401

00

11

From Fukuoka Airport to Nagasaki City, it is about 120 minutes by car using the Kyushu Expressway and the Nagasaki Expressway. By train, it is about 120 minutes using Limited express Kamome via JR Hakata Station.

For flight schedule of Peach (APJ), check! http://www.flypeach.com

ONE-DAY TRIPPER



長崎市南山手町8-1 グラバー園内



長崎雑貨 たてまつる

長崎市江戸町2-19





中国料理 レッドランタン

長崎市出島町1-1 出島ワーフ1F



稲佐山山頂展望台

長崎市稲佐町364-1



西の原地区

長崎県東彼杵郡波佐見町井石郷2187-4



白山陶器本社ショールーム HAKUSAN PORCELAIN SHOWROOM

長崎県東彼杵郡波佐見町湯無田郷1334























ビストロ ボルドー BISTRO BORDEAUX



長崎宝雲亭本店

長崎市銅座町15-13

吉宗 本店

Nagasakihouunteihonten



白水堂























長崎市魚の町(眼鏡橋前)



PEACH LIVE WEBで詳細をチェック! For details, check out PEACH LIVE WEB! www.peachlive.net





PEOPLE

長崎ローカルに聞く 私的お気に入りスポット&ソウルフード

長崎の楽しさ、おいしさ、人や街の雰囲気を毎日体感している 地元のキーパーソンや長崎通に、アンケートでこっそり聞いたとっておき! 行きつけの場所やお気に入りのスポット、癒しのソウルフードとは? ガイドブックでは教えてくれない、ディープな長崎情報をお届け。

Asking local Nagasaki people about their favorite spots & foods

By questionnaire we asked key people and Nagasaki experts about the local people, atmosphere, and deliciousness of the area that makes them feel joy on a daily basis. Where are their favorite spots and what are their "soul foods"?

In this way, we can share deep knowledge of Nagasaki that is not in any guidebook.

PERSONAL INFO



TOMOKO MATSUI 松井 知子 さん

出島町にてギャラリー「List:」を経営。毎年11月に開催する長崎の文化や食、工芸を発信するイベント「ナガサキリンネ」の代表も務める。昨年より、そのぎ茶のPRも担当する生粋の長崎通。

She runs a gallery, **List**:, in Dejima-machi. She is also a representative for **Nagasakirinne**, an event of culture food, and crafts of Nagasaki, held in November every year. She is also in charge of PR for Sonogi brand tea since last year. She is a trueborn expert of Nagasaki.



AZUMI AOKI 青木 あずみ さん

デザイン事務所「FourGraphic」所属。テーブルウェアブランド「BLUECHIP」のディレクターも手掛け、自身の地元である長崎の資源を使ったコラボレーションブロダクトなども展開している。

A staff member of the design office FourGraphic. She is a director of a tableware brand BLUE CHIP, and deploys various products, including collaborative articles that use resources of her hometown Nagasak



TAKAAKI TAKANAMI 高浪 高彰 さん

1969年長崎生まれ。長崎の歴史をモチーフにした手ぬぐ いやバッグ、長崎関係の書籍などを取り揃えた「長崎雑貨 たてまつる」の店主。

Born in Nagasaki in 1969. The owner of **Nagasaki zakka Tatematsuru**, which sells hand towels and bags
with motifs of Nagasaki's history, books related to
Nagasaki and other items like that



よく立ち寄る 行きつけのスポットは?

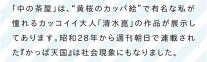
Where is your favorite spot to stop by?

「珈琲 富士男」は、朝9時からと少し遅めのモーニング。来崎した友人と、たまごサンドやフルーツサンドをシェアして食べるのが定番です。旅人には、出来立てを手土産にするのもおすすめ。

Coffee Fujio starts its morning menu from 9 am, a little late as a café. When my friends come to Nagasaki, I usually take them to the café and share egg sandwiches and fruit sandwiches. I also recommend travelers to take out freshly made sandwiches.

九州の新鮮な食材と現地の調味料を使った美味 しいタイ料理屋さん「ニーラカマル」。高台にある 一軒家のお店で景色もよく、県外や海外の方も 多い人気店。心も身体も安らぐお店です。

nila KAMAL, a Thai food restaurant which provides delicious dishes using fresh ingredients from Kyushu and home-grown seasonings. It is located on a hill and provides a nice view, so many people come to this restaurant from outside the prefecture and overseas. This is a place which relaxes both mind and body.



Nakanochaya tea house exhibits artwork of Kon Shimizu, who is famous for making drawings of kappas (water spirits) for Kizakura, a sake brewery. I really admire him as a cool adult. The comic "Kappa Tengoku" serialized in Weekly Asahi from 1953 on became a social phenomenon.

Q.2

あなたとって長崎の ソウルフードは?

What is a soul food of Nagasaki for you?

鶏ガラのお出汁に、気持ちよさそうに浮いている 「桃若のおでん」。種類豊富な蒲鉾は、海が近い長 崎の名物。お客さん同士があっという間に打ち解 ける、人懐っこい長崎人の気質にも癒されます。

Oden (various ingredients boiled in savory broth) from Momowaka. Their oden ingredients look nice floating in the chicken broth. Various kamaboko fish pastes are specialties of a seaside city like Nagasaki. Guests become friendly with each other very quickly here, so I feel healed by such friendly characteristics of the Nagasaki people.

深夜まで営業している、カウンターで握ってくれる「かにやのおにぎり」。飲んであとの がで行く事が多いです。うにくらげや塩さばなど、長崎らしい具材のおにぎりを食べるとホッとします。

Kaniya's rice balls. They make them behind the counter of the restaurant which is open till midnight. I often go there after drinking. I feel relaxed when I eat rice balls with ingredients like sea urchin and jellyfish, salted mackerel, etc., which are typical dishes of Nagasaki.

「吉宗の茶碗蒸し」、「梅月堂のシースクリーム」、 「月見茶屋のぼた餅」、「Cafe & Barウミノのフルーツサンド」。つい最近食べたのは、「ランドールのカレー」。中学生の頃から大好きです。

The chawannushi "egg custard hodgepodge" from Yossou, the shisu cream from Baigetsudo, the botamochi "rice cake" from Tsukimichaya, and the fruit sandwich from Café and Bar Umino. Late curry and rice from rundoll recently. I have loved it since I was a junior high school student.

Q.3

お友達を案内したい 私的長崎名所は?

What is your favorite place in Nagasaki where you'd want to show your friends around?

「長崎水辺の森公園」からは、坂に建ち並ぶ家々、 ハタ(凧)上げをしているおじさん、港に入る船や 夕陽を眺め、南山手には大浦天主堂などを望みま す。穏やかな長崎の日常を感じられる場所です。

From Nagasaki Seaside Park, there are views of houses built along slopes, a person enjoying kite-flying, ships entering the port, the beautiful sunset, and Oura Catholic Church in Minamiyamate. This is a place where I can feel the peaceful daily life of Nagasaki.

「波佐見」界隈を車でドライブ。窯元のアトリエでは、お茶をしつつ作り手さんの顔を見ながら器選びができるので、より思いを込めて使いたくなりますね。春と秋には陶器市も開催されます。

Driving around Hasami. At the pottery workshops, you can have tea and choose tableware while interacting with its maker. You may feel like using and cherishing them more with the memory of how they were made. The earthenware market held in spring and autumn is also recommended.

「寺町」は各宗派のお寺が並び、後方の山は江戸時代からの古い墓地。『お菊さん』の著者ピエール・ロチは「最も感動的な、最も神秘的な、最も魅惑的な丘である」と明治期の日記に記しています。

There are temples of various sects in Teramachi. There is an old graveyard from the Edo period in the mountain behind them. Pierre Loti, the writer of "Okikusan", wrote that it was the most moving, the most mysterious, and the most alluring hill in his diary from the Meiji Period.



この事業は、一般財団法人空港環境整備協会の助成を受けて実施しています。

さあ、旅にいこう

http://peachlive.net/

PEACH LIVE WEB



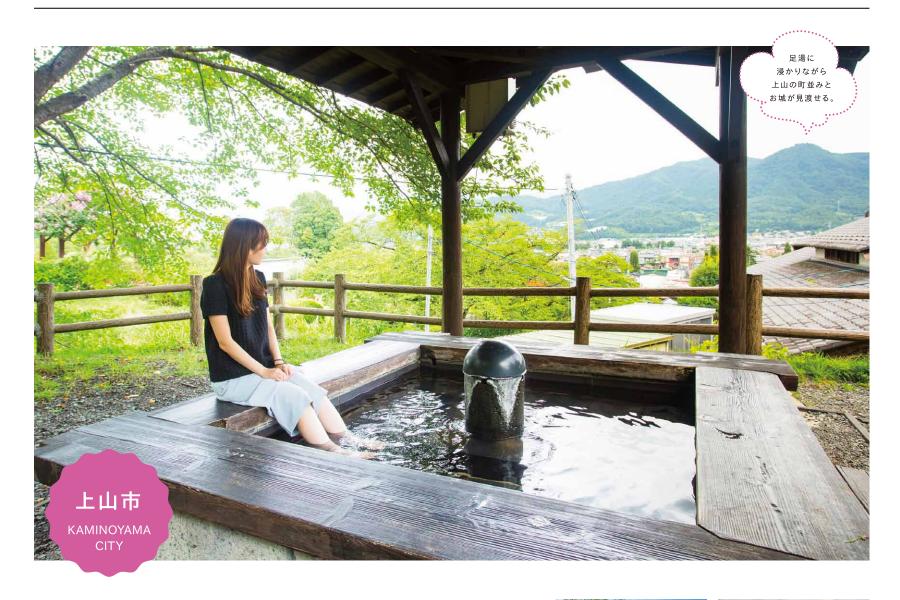












誰でも自由に入れる 開放的な足湯でほっこり

Relax at an open footbath that anyone can use.



上山城の麓にある足湯とともに、露天風呂のある旅館も巡りたい上山市。そんな温泉スポットだけでなく、一面に果物畑 が広がるフルーツランドでくだもの狩りができ、そこで採れたフルーツを使ったパフェが楽しめるカフェもチェック。温泉 でほっこりした気分になれるうえ、旬のフルーツで贅沢なひと時が過ごせる。

Recommended places in Kaminovama City include both the footbath at the base of the Kaminoyama Castle and the open-air bath at a local inn. In addition to the hot springs, check out **Fruit Land**, which has a large fruit farm where you can enjoy picking fruit and a café to savor parfaits using fresh fruit from the farm. Enjoy a relaxing feeling with a hot spring and have a luxurious time with seasonal fruit.











温泉旅館では屋上の展望露天風呂から の絶景を楽しめる。旬の採れたてフルー **ノをふんだんに使ったパフェは格別。**

can enjoy the splendid view from he open-air bath on the roof of the hot ring inn that provides a panoramic view. A parfait using plenty of fresh ecialty of the café.

SPECIAL INTEREST TOUR with Peach

足湯や屋上露天風呂に癒される 秋の温泉を満喫する山形の旅。





自然と町並みが広がる 風情たつぶりの露天風呂。

Nature and a picturesque townscape spread in front of you. A tasteful open-air bath.

老舗の和菓子店と天童の名物スイーツも必食。

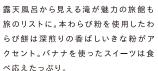
街のいたるところに温泉旅館が点在し、日帰りの露天風呂がいつでも楽しめる天童市。その温泉に加えて、老舗の和菓子 屋が手作りで仕上げるプルっとした食感のわらび餅、バナナをスポンジと生クリームで巻いた名物のスイーツに舌鼓を。 温泉はもちろん甘いものも外せないという、欲張りなスイーツ女子にはたまらない旅に。

open-air bath anytime in Tendo City. Adding to the pleasures of the hot springs, smack your lips over warabimochi, a pastry made with starch from wild fern roots, with a springy texture that is hand-finished at a long-established Japanese confectionery shop, and a noted sweet which wraps a banana in a sponge cake with fresh cream. The trip will be $wonderful\ for\ people\ who\ are\ irresistibly\ attracted\ to\ sweets\ as\ well\ as\ hot\ springs.$











Add an inn with an open-air bath with a great view of a waterfall to your trip's must-see list. Warabimochi, a pastry made with starch from wild fern roots, is accented with aromatic roasted sovbean flour. The eet that contains banana is quite filling

美しい自然を楽しみながら温泉が満喫できる山形。中でも、城下町の風情漂う フルーツの里「上山市」と、将棋駒の生産量日本一で注目を集める「天童市」の、 2つの温泉地にフォーカス。「かみのやま温泉」はフルーツ、

「天童温泉」はスイーツと、温泉とあわせて立ち寄りたいスポットもご紹介。

Healed by a footbath and a rooftop open-air bath. An autumn trip in Yamagata, enjoying hot springs to your heart's content.

Yamaqata, where you can savor every bit of the hot springs while enjoying the beauty of nature. Among a variety of excellent choices, we focused on two hot spring areas: Kaminoyama City, a region known for its fruit, and Tendo City, which is a leading producer of shogi (Japanese chess) pieces. We'd like to introduce places to visit that enrich your trip, in addition to the hot springs, such as fruit at Kaminoyama Onsen and sweets at Tendo Onsen.

PEACH LIVE WEBにもっと詳しい情報が

誌面と連動したWEBサイトに、2市の旅の情報を詳しく掲載。スマ ホでも気軽に閲覧できるので、旅のお供に使うのも便利。

Detailed information of the 2 cities is provided on the Web site, which links with articles from the magazine. You can view the site easily on smartphones, so it is convenient to use during your trip.

www.peachlive.net PEACH LIVE 検索



PEACH MEETS GOOD CITY

フライト前に足を選びたい 泉佐野市へショートトリップ。

Peachが発着する関西国際空港のお膝元に位置する泉佐野市。 鮮やかな夕景が見渡せるロングビーチをはじめ、 神秘的なパワースポットや疲れを癒してくれる温泉、 さらには全国の特産品が手に入るスーベニールショップも。

Go on a short trip in Izumisano before your flight.

Kansai International Airport, where Peach's flights arrive and depart, is partially in Izumisano City. A long beach where you can view the glowing sunset, mysterious spiritual spots, a hot spring that heals fatigue. and a souvenir shop where you can get specialties from all over Japan are there. Let's take some time to travel



NATURE



新緑に滝にと自然の渓谷美が心地よいパワースポット。

「大阪みどりの百選」に選ばれる、豊かな自然と渓谷美で知られる犬鳴山。新緑や紅葉のシーズンも見所 で、全国から多くのハイカーたちが集まるそう。また修験道の霊場でもあり、「行者の滝」をはじめ大小の 滝がいたる場所に。渓全体が神秘的な雰囲気に包まれている。

Mt. Inunaki, known for its rich natural greenery and beautiful gorges, is one of the 100 best spots for natural scenery in Osaka. The fresh green of spring and autumn leaves are both beautiful, and attract many hikers from all over the country. It is also a sacred place for mountaineering asceticism. There are many waterfalls of various sizes here and there, where ascetic exercises are practiced, including the Gyoja-no-taki fall. The gorges are surrounded by a mysterious atmosphere.

泉佐野市大木8(犬鳴山 七宝瀧寺) TEL:072-459-7107 開門時間:7:00~17:00 無休 www.inunakisan.jp

TEL: 072-459-7107 Open: 7:00 - 17:00 Open throughout the year



SOUVENIR SHOP





全国の特産品が集まるアンテナショップ。

泉佐野駅から歩いてすぐの場所にある観光案内所 兼スーベニールショップ。泉佐野市の特産品だけで Dummy dummy なく、同市が「特産品相互取扱協定」で締結する全 泉佐野市上町3-8-12 国の自治体による特産品も販売。着物の着付けが体 験できるスペースも。

A tourist information bureau and souvenir shop easily reached on foot from Izumisano Station. Not only specialties from Izumisano, specialties from municipalities from all over the country which have agreements on mutual trading of specialties with Izumisano, are sold. There is a space in the room to experience wearing a kimono.

観光おもてなしプラザ「泉佐野 まち処」

TEL:072-469-0724 営業時間:16:00~23:00

3-8-12, Uemachi, Izumisano TEL: 072-469-0724

HOT SPRING





自然を満喫しながら"美人の湯"に浸かって一休み。

清流のせせらぎを耳にし、犬鳴山の自然を眺めて温 不動口館 Fudouguchikan 泉が満喫できる宿。宿泊はもちろん、気軽に立ち寄 _{泉佐野市大木7} れる日帰り温泉入浴のプランも人気を集めている。 泉質は"美人の湯"と呼ばれており、湯船に入ると肌

An inn where you can enjoy hot springs while listening to the chattering sound of a clear limpid stream and viewing the natural beauty of Mt. Inunaki. The standard overnight stay at the inn is available, but casually enjoying a one-day hot spring bathing plan is also a popular option. It is called Hot spring for beauties for its spring's water quality, which makes the skin smooth by soaking in it. TEL:072-459-7326 営業時間:11:00~21:00(受付は20:00まで)

7, Ogi, Izumisano TEL: 072-459-7326 Open: 11:00 - 21:00 (Reception till 20:00) Open throughout the year http://www.fudouguchikan.com

泉佐野市ってどんな街?

大阪の中心地から1時間ほどの場所にある泉佐野市。駅から少し足を伸ばせば犬鳴山の自然に触れ られ、海へ向かえば美しい夕景が出迎えてくれる。また繊維産業が盛んで、昔からタオルの生産地と しても有名。プレミアムブランドを目指す「泉州タオル」は、吸水性に優れて肌触りが良く全国のファ ンをトリコに。

Izumisano is about an hour from the center of Osaka. You can feel the spirit of nature from Mt. Inunaki by traveling a little from the station, and a beautiful evening scene welcomes you when you head to the ocean. The textile industry has flourished here, and it has long been known as a place where towels are produced. Sensyu Towel, which is trying to become a premium brand, has captivated fans from all over the country with its high water-absorbing quality and soft texture.









三重県亀山市 キャンドル

芯がウッドなので燃えると「パチパチ」と音を奏で、耳でも楽しめる フレグランスキャンドル。軽くて小さいので旅のお供にも最適。

キャンドルハウス オアシス店 TEL0595-84-0880











佐賀県武雄市 飴

佐賀県産のハチミツをたっぷりと練り込んだ、 幼少時代を思い出す懐かしい味わい。ノドにも 優しいので、よく持ち歩いています。 ハチミツ飴 210円 岸川製菓 TEL:0954-23-2086



Halal Soy Sauce

ハラールしょうゆ

国産丸大豆仕込醤油

神奈川県茅ヶ崎市 おかき

ふっくらと仕上げた揚げせんを、ハ チミツの入った甘辛い醤油でコー ティング。お子様からご年配の方ま で楽しめる老舗の味です。 はちみつおかき 590円

三河屋 TEL:0467-52-0935

Crackers



WoodWickプチキャンドル(トランクィリティ・カラント・リネン)各702円



Candle



きりで精巧に象った和菓子。中には

自家製のこしあんがふんだんに使わ

御菓子司つくし TEL:06-6996-9177

れ、上品な甘さが感じられます。

和菓子DEもり吉 300円

熊本県宇士市 佃煮

その年の1回目に収穫された最高級の海苔を ベースに、上質な醤油を使って佃煮に。柔らか くて風味が豊かな味わいにご飯が進みます。 秋芽のり 620円

道の駅 宇士マリーナ TEL:0964-27-1788



全国に点在するご当地だけのスイーツ・フード・工芸品。 その土地の風土を活かした特産品とお取り寄せグルメを 日本各地を飛び回るPeachの客室乗務員が、 3号連続でおすすめの一品をご紹介。 全12品がそれぞれ購入できるのはもちろん、 泉佐野市にふるさと納税すればお礼品として、 その特産品とお取り寄せグルメの一部が手に入る。

WHICH DO YOU CHOOSE?

PEACHON-M

才ススメする

国の特產品&

寄せグルメ





静岡県裾野市 焼酎

富士山麓の茶葉と米を原材料にした 本格茶焼酎です。お茶の風味が香る 爽やかな味わいで、富士山をイメー ジしたボトルも必見です。

裾野のお茶焼酎 富士山すその 三七七六 もののふの里銘酒会 TEL:055-993-1553



岩手県大船渡市 牡蠣オイル漬け

三陸産のカキを大阪にある専 門店の特製ジャンに漬け込んで います。辛さの中にカキの旨味 が広がり、一度食べるとヤミツ

牡蠣オイル漬け 1,080円 やっちゃんの魚屋さん



福島県相馬市 醤油

国産の原材料を使った、ハラー ルの認証を取得した無添加醬 油。これがあれば多くの外国人 の方に、日本の食文化がアピー ルできます。

ハラール醤油 400円 相馬ヤマブン山形屋 TEL:0244-35-2966



干し芋 甘みが強いサツマイモを丸ごと 凝縮したスイーツ。天日干しで

手間がかかり少量しか生産で

きないため、希少価値の高い一

茨城県行方市

品です。 日本農業賞大賞JAなめがた丸干し &平干し入り 4,500円(送料込)

JAなめがた TEL:0299-72-1812

北海道登別市 エゾシカ缶詰

栄養素が高くて鉄分が豊富な登別のエゾシカの肉 を缶詰に。大和煮、味噌煮、カレー煮の3種類あり、 どれも肉の味を引き出しています。 のぼりべつエゾシカ 大和煮 味噌煮 カレー煮 6号缶各600円、3号缶各450円 伊奈不動産エゾシカ活用事業部 TEL:0143-85-3053





Shochu

泉佐野市へのふるさと納税で 全国の特産品が手に入る!!

ふるさとチョイス「泉佐野市特設サイト」

栃木県佐野市 文鎮

日本で現存する鋳物製造の中で最古の歴史を持つ天明鋳物の文鎮。重厚な 雰囲気ですが、カエルをモチーフとした愛らしい姿にうっとり。

天明鋳物の文鎮 カエル 2,200円 栗崎鋳工所 TEL:0283-22-0952

千葉県成田市

鉄砲漬け

契約農家が栽培した千葉県産の新鮮な瓜を使

用した昔ながらの鉄砲漬け。国産の唐辛子と

シソの葉が味のアクセントになっています。

鉄砲不動漬 瓜 中辛 2本入り×2パック 864円

川村佐平治商店 TEL:0476-22-0156



Paperweight









泉佐野市へふるさと納税すれば、お礼品として「全国 特産品お楽しみ福袋」がもらえる。福袋の中には泉 佐野市の名産品である「泉州タオル」を基本に、全国 から選りすぐった特産品がセットに。詳しくはふるさ とチョイス内の「泉佐野市特設サイト」をチェック。

行築シーズン到来』

歌のおすすめ旅行先

HONG KONG

8,380円~(片道)

3,980円~(片道)

→ 大阪(関西)-香港



便名	大阪 (関西)	香港
MM063	8:50	11:45
MM067*	21:00	23:55
※1)10/1-10/28のみ運	休	
便名	香港	大阪 (関西)
MM064**	2 12:30	17:15
MM064**	³ 15:50	20:35
MM068*	0:35	5:20
※2) 火・水・木・日のみ ※3) 月・金・土のみ運射 ※4) 10/2-10/28のみ運	i .	

→ 大阪(関西)-釜山

BUSAN



便名	大阪 (関西)	釜山
MM015	13:55	15:25
※毎日運航		
便名	釜山	大阪 (関西)
便名 MM016	釜山 16:00	大阪 (関西)

SAPPORO

4.890円~(片道)

FUKUOKA



→ 大阪(関西)ー札幌(新千歳)



便名	大阪 (関西)	札幌 (新千歳)
MM101 **1	7:10	9:05
MM103	9:00	10:55
MM105	10:30	12:25
MM107 **2	11:00	12:55
MM109	16:15	18:10
MM111 **1	17:15	19:10
便名 7	札幌 (新千歳)	大阪 (関西)
便名 7 MM102 ^{※1}	札幌 (新千歳) 9:40	大阪 (関西) 11:50
	, ,	
MM102*1	9:40 12:00	11:50
MM102 *1	9:40 12:00	11:50 14:10
MM102 **1 MM104 MM106 **2	9:40 12:00 13:30	11:50 14:10 15:40
MM102 **1 MM104 MM106 **2 MM108	9:40 12:00 13:30 15:00	11:50 14:10 15:40 17:10

→ 大阪(関西)ー福岡



使名	大阪 (関西)	福岡
MM151	7:10	8:25
MM153	8:40	9:55
MM157	15:45	17:00
※毎日運航		
便名	福岡	大阪 (関西)
MM154	12:15	13:20
MM158	17:35	18:40
MM160	21:20	22:25
※毎日運航		

上記連賃は、1席あたりの片道運賃です。燃油サーチャージ(燃油特別付加運賃)はいただいておりません。支払手数料、空港使用料等が別途必要となります。コンタクトセンター、空港カウンターにてご購入の場合、別途予約手数料がかかります。運賃額・ご利用条件は予告なく変更および追加設定する場合がございます。関係当局の認可を前提としています。上記フライトスケジュールは2017年9月24日~10月28日搭乗分。2017年8月31日現在









受付時間 月~金 9:00~18:00 土日祝•年末年始除く ※ナビダイヤルのガイダンス以降の通話料はお客様負担となります。 ※コンタクトセンター、空港カウンターにてご購入の場合、別途予約手数料がかかります。





PEACH LIVE

CEO MESSAGE



代表取締役 CEO SHINICHI INOUE 井上 慎一

「日本とアジアのかけ橋」。このPeachの理念を遥か 昔から実現していた街があります。日本本土の最西端 に位置する長崎では、鎖国時代からアジアをはじめと する海外との交流を持ち、多種多様な文化が交わりな がら独特の街文化が育まれました。

街中に点在する教会や、レトロな洋館。坂本龍馬を はじめ、幕末の時代に新しい何かを求め、海外に憧れ を抱いていた若者たちを惹きつけた痕跡が、今でも長 崎の街の至るところで垣間見られます。当時の面影が どこか懐かしさを感じさせ、独特の異国情緒が漂う街 の香りを、まずは『PEACH LIVE』でご体感ください。

To become "A bridge between Japan and Asia". This is the mission of Peach, and it has already been realized a long time ago by a city. Nagasaki, which exists at the westernmost part of the Japanese mainland, has exchanged goods and culture with overseas lands, including Asia, since the period of national seclusion. The unique culture of the city was fostered by interaction of diverse cultures.

Churches and retro Western-style buildings in the town. Traces of something that attracted young people like Ryoma Sakamoto (a very popular historical figure who played a key role in peaceful overthrowing of the Tokugawa shogunate) in the last days of the Tokugawa government, who were looking for something new and had a longing for foreign countries, are found here and there in the city of Nagasaki now. Such traces of $\,$ old days give us somehow nostalgic feeling, and unique exoticism flows in the air. Please find such a scent of the town first in this "PEACH LIVE".



COVER PHOTOGRAPH

祈念坂と長崎ビードロ

坂の町・長崎を象徴する坂の1つでもある祈念坂 は、洋館の景色と石畳の坂道で異国情緒あふれ る雰囲気。息を吹くと「ペッコン」と鳴るガラスの おもちゃ、ビードロは、ガラスが初めて日本に伝 わった長崎の定番土産となっている。

Kinen-zaka Slope and Nagasaki vidro Kinen-zaka Slope is a recognizable symbol of Nagasaki, a city known for having many steep stone-paved roads, exotic landscapes spread before you. A vidro is a glass toy which makes a popping sound when you blow air into it. It is a staple souveni of Nagasaki, where glass was introduced to Japan

2017年9月発行 / 発行人:井上 慎一 編集発行: Peach Aviation株式会社 コーポレートコミュニケーション部 〒549-8585 大阪府泉南郡田尻町泉州空港中1番地 ※本誌内の掲載記事・写真・ イラストの無断転載・コピーを禁じます。広告掲載を希望の方は右記までご連絡ください。 (株)フライング・ボイス 〒150-0002 東京都渋谷区渋谷1-7-1 S-6ビル9F 担当:吉岡 TEL:03-5469-4003

※本誌掲載の料金は消費税込みの価格です。料金、営業時間、定休日などのデータは2017年9月末日現在のものです。 The Prices are all tax included. The Prices, business hours and holidays are as of the end of Se