

# MOMO MAG

MOMO  
MAG

2026  
6-7  
VOL.9

あまり知られていませんが、大阪文学というジャンルがあります。井原西鶴に始まる人情味あふれる大阪発の大衆小説です。今号では大阪文学を手がかりに、まずは通天閣、新世界の味を探ります。織田作之助の『夫婦善哉』を読み、ミナミも詣でてきましたよ。

peach

peach 大阪文学を頼りに、通天閣エリアの街の味に迫ります！

TSUTENKAKU - OSAKA

# MOMO MAG

Peach Aviation Limited  
www.flypeach.com

Love & Peach for Your Everyday Life.

2026 6-7 VOL.9



機内からの持ち出しはご遠慮ください。 Please leave this magazine on board.

# 大阪の文学と味。

Osaka Through Literature: Discovering the City's Flavor

「愛あるフライトを、すべての人に。」を目指して  
A flight full of respect for everyone.

Peachにご搭乗いただきありがとうございます。みなさまは今、どんな思いでこの空を旅しているでしょうか。大切な人に会うため、久しぶりの休暇のため——目的はさまざまでも、すべての方が心地よく過ごせるよう、お客さまに思いやりのある機内空間づくりにご協力いただいております。お一人おひとりの小さな気づかいが快適な空の旅につながります。どうぞ、今日のフライトが心地よい時間となりますように。このページでは機内のマナーと安全対策について、ラブミとモモたちと一緒にわかりやすく紹介します。

Thank you for flying with Peach. What are you thinking about as you journey through the skies today? Whether you are meeting a loved one or setting off on a long-awaited vacation, Peach asks for your cooperation in creating a considerate in-flight environment so everyone can travel comfortably. Every small act of consideration helps make the flight pleasant for all. We hope you enjoy your journey today. On this page, LOVE-ME and MOMOMO introduce in-flight manners and safety tips in an easy-to-understand way.

## マナーを守ればみんな快適

Let's work together to ensure a comfortable flight for everyone.

### 他のお客さまにご配慮を



Please be considerate of other passengers.

### 降機時は焦らずに



Please do not rush when disembarking.

## 知って安心、安全のヒント

Tips for Safety and Peace of Mind

### 突然の揺れが起こったときには

In case of sudden turbulence



重心を低く、下からひじ掛けを掴もう

Lower your center of gravity and hold the armrest from underneath.



化粧室では、手すりを掴んで  
重心を低くしよう

In the restroom, hold the handrail for support.

### お子さまの怪我を防止

To help prevent injuries to children



座席のひじ掛けやシートベルトの金具に  
手や指を挟まないように注意しよう

Please take care not to pinch your hands or fingers in seat armrests or seat belt buckles.

### モバイルバッテリー 機内持込の注意

Power banks Carry-on Guidelines

—— 2個までお持ち込み可能です（ワット時定格量が160Wh以下）  
You may carry up to two power banks (each with a rating of 160Wh or less).

—— 機内電源からモバイルバッテリーの充電は禁止です  
Do not charge power banks from while onboard.

—— モバイルバッテリーから電子機器への充電はおやめください  
Do not use power banks to charge other electronic devices while onboard.

何かお困りのことなどがありましたら、どうぞお気軽に客室乗務員に声をおかけください。

If you have any problems or concerns, please feel free to ask a cabin crew member.

新世界のすぐ東にある天王寺公園の池越しにふと振り返ると、いつもの賑やかな通天閣がやけに静かに佇んでいました。見慣れた大阪の風景でありながら、「文学」と触れ合うような情緒的な目で通天閣を眺めたときに、なんだかここがパリの街角を思わせるような趣に見えてくるから不思議です。ひとたび視点を変えれば、別の新しい世界が広がるのかもしれませんが。今号では、大阪の街や人の「味」を知る手がかりとして、「文学」という道を頼りに、この街の“新しい過去”に出会う旅に出てみたいと思います。

# 大阪の文学と味。

## Osaka Through Literature: Discovering the City's Flavor

Looking back across the pond in Tennoji Park, just east of Shinsekai, the usually bustling Tsutenkaku Tower stood unusually quiet.

Seen through a more literary lens, this familiar Osaka scene oddly recalls a Parisian street corner. A shift in perspective may reveal a new world.

In this issue, we journey through “literature” to encounter the city’s “new past” and its unique “flavor.”

## Contents MOMOMAG 2026 6-7

### 1 ラブミのスマートトラベル講座

Smart Travel with LOVE-ME

### 2 大阪の文学と味。

Osaka Through Literature: Discovering the City's Flavor

### 18 さて、宿はどうする？

How about a stay that truly connects you to Osaka?

### 20 Peachの舞台裏／まちの自慢を、聞かせてください。

Inside Peach/Share What Makes Your Town Special

### 22 入国書類

IMMIGRATION DOCUMENTS

### 24 路線図

ROUTE MAP

Peachのフライトには、Wi-Fiもデジタルコンテンツもありません。このデジタルデトックス空間で、より旅を楽しんでいただくために、特集にちなんだクイズをページの右下につけました。答えは次ページの右下へ！ ささやかな豆知識みたいなものですが、飛行機を降りた後の旅先でも、もしかしたら役に立つときがあるかもしれません。



## 織田作之助 Sakunosuke Oda

1913年大阪生まれ。大阪で波瀾万丈に生きる夫婦の姿をつづった出世作『夫婦善哉』によって新進作家の地位を築き、以降大阪の市井を描き続けた。一本気な性格そのままに作家生活を疾走し、33歳の若さで生涯を終えたが、太宰治らとともに戦後の文壇を牽引。

Born in Osaka in 1913, he rose to prominence with “Meoto Zenzai”, depicting a turbulent couple. Living by his convictions and pursuing the path of portraying everyday life in Osaka, he died at 33 yet became a leading figure of postwar literature alongside Osamu Dazai.



夫婦善哉 決定版  
織田作之助  
新潮文庫



## 高殿 円 Madoka Takadono

1976年兵庫生まれ。大阪京橋のキャバレーを舞台に高度経済成長期の歓楽街に生きた女性の一代記を描いた『グランドシャトー』で大阪ほんま本大賞を受賞。「楽しいことはみんな大阪から始まったんやで!」という今日日本に必要なエネルギーと失ってはいけない想いがここに。

Born in Hyogo in 1976, her “Grand Chateau”, a memoir set in a Kyobashi cabaret during Japan’s rapid economic growth, won the Osaka Honma-bon Grand Prize and captures an energy summed up by the phrase, “All the fun things started in Osaka!”



グランドシャトー  
高殿円  
文春文庫

## 柴崎友香 Tomoka Shibasaki

1973年大阪生まれ。変わりゆく小さな大阪の街と今を生きる若者の日々を描写した『その街の今は』で織田作之助賞を受賞。岸政彦との共著『大阪』では、地元で過ごした自身の青春時代を赤裸々に語ることで、大阪という街の本質と大阪人の気質を半径1mの世界で描いた。

Born in Osaka in 1973, her “Sono Machi no Ima wa”, depicting a changing neighborhood and the lives of its young residents, won the Oda Sakunosuke Prize. In “Osaka”, co-written with Masahiko Kishi, she candidly reflects on her youth and the city’s character.



その街の今は  
柴崎友香  
新潮文庫



## 西 加奈子 Kanako Nishi

1977年イラン生まれ。幼少期はエジプトと大阪で育つ。通天閣を舞台に孤独な男と女を描いた群像劇『通天閣』で織田作之助賞を受賞。このどうしようもない世の中に、救いようのない人生に小さな希望をもたらす物語は、まさに300年以上続く大阪文学の金字塔。

Born in Iran in 1977 and raised in Egypt and Osaka, she won the Sakunosuke Oda Award for “Tsutenkaku”, an ensemble drama depicting lonely men and women around Tsutenka-ku Tower. The story brings a small glimmer of hope to an otherwise hopeless world and life.



通天閣  
西加奈子  
ちくま文庫



# 脈々と続く大阪文学の作家たち。

大阪生まれや大阪育ち、大阪の街を舞台に作品を描いた作家は、  
ざっと選んでみただけでもこんなにいます。  
現代から遡り、17世紀にまで流れる大阪文学の大河を渡ってみませんか。

## Writers Who Shaped Osaka's Literary Tradition

Even a brief selection reveals the remarkable number of writers who were born or raised in Osaka, or who have set their works in the city. Why not journey along the great river of Osaka literature, flowing from the present day back to the 17th century?



## 田辺聖子

Seiko Tanabe

1928年大阪生まれ。フランソワーズ・サガンに憧れ、『乃里子三部作』などの都会的で切ない恋愛小説を数多く手がけた。軽妙な大阪弁で記された唯一無二の作風で、大阪弁のおかしさや楽しさを闊達自在に描いたエッセイ『大阪弁ちゃんぽん』『大阪弁おもしろ草子』がその真髄。

Born in Osaka in 1928 and inspired by Françoise Sagan, she wrote urban love stories including the “Noriko Trilogy”. Known for her lighthearted use of Osaka dialect, her essays “Osaka-ben Charanporan” and “Osaka-ben Omoshiro Soshi” vividly capture its humor and charm.



大阪弁おもしろ草子  
田辺聖子  
中公文庫

## 開高 健

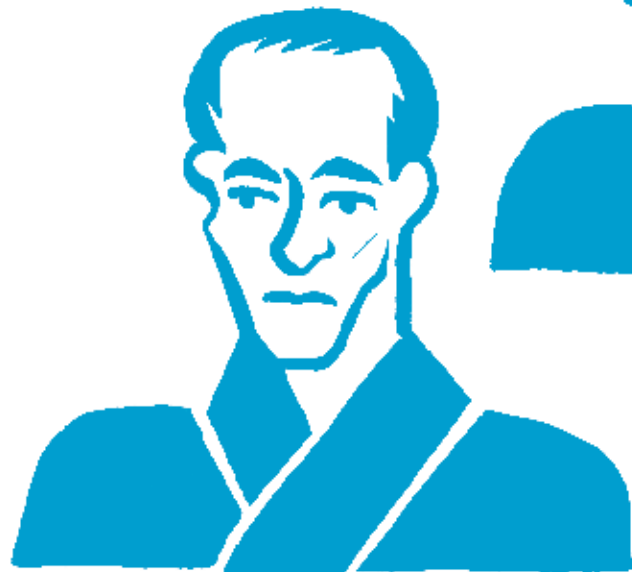
Takeshi Kaiko

1930年大阪生まれ。現「サントリー」在職中に執筆した『裸の王様』で芥川賞を受賞。その後、混沌とした戦後大阪で動物的に生きる人間の欲望、悲哀、活気を描写した『日本三文オペラ』など話題作を続々発表。釣りに懸ける情熱と底抜けの胃袋はことに有名。

Born in Osaka in 1930, he won the Akutagawa Prize for “Hadaka no Osama”, written while working at what is currently Suntory Holdings Limited. His later works, including “Japan’s Three-penny Opera”, vividly portray the desires and vitality of people in chaotic postwar Osaka.



日本三文オペラ  
開高健  
新潮文庫



## 直木三十五 Sanjugo Naoki

1891年大阪生まれ。あの「直木賞」の由来の人。31歳で直木三十一の名でデビュー後、三十五で定着。時代小説『南国太平記』で一躍有名となり、大衆文学の向上に貢献。著書『大阪を歩く』では、「儲かりまっか」の大阪人像を一刀両断し、誇り高い文化人と説いた。

Born in Osaka in 1891, he became the namesake of the Naoki Prize. Debuting as Sanjuichi Naoki before adopting the name Sanjugo, he gained fame with “Nangoku Taiheiki” and advanced popular literature, later challenging stereotypes of Osaka people in “Osaka wo Aruku”.



大阪を歩く  
直木三十五  
ゴマブックス



世間胸算用  
井原西鶴  
光文社



## 井原西鶴 Saikaku Ihara

1642年生まれ。ありのままの庶民生活を日本で初めてコミカルな文学にした大阪人。寓話が主流だった当時としては画期的で、後世の文学界を大きく変えた。金銭の工面に奔走する庶民の悲喜劇を描いた『世間胸算用』は生前最後の連作短編小説。

Born in Osaka in 1642, he pioneered humorous literature depicting the everyday lives of ordinary people, transforming a literary world dominated by fables. His final work, “This Scheming World”, portrays the tragicomedy of common people struggling to make ends meet.

## 大阪文学が描き出す「味」の正体とは？

「大阪文学」なるジャンルがあるのはご存じですか？ 井原西鶴から始まる大阪を舞台とした大衆小説で、その特徴は市井の人々の暮らしのリアリズムと人間肯定。大阪の“あかんたれ”たちの弱さ、愚かさを描きつつも、それらをあたたかく見守り、肯定する人情味あふれる視点を持ちあわせです。どの作家も街と人を愛し、誇りをもって大阪の文化を描いているのですが、ここでご紹介する著書に大方共通するのは、「しょうもなく生きてればええか」と思える“ほっこり味”の読後感。その源流があのだとわかったら、教科書の中の偉人にも親近感が湧いてきませんか？

## The True Flavor of Osaka Literature

Are you familiar with “Osaka literature”? Beginning with Saikaku Ihara, it refers to popular fiction set in Osaka, known for its realistic portrayals of ordinary lives and affirmation of humanity. Though depicting human weakness and folly, these works view their characters with warmth and compassion, expressing deep love for the city and leaving readers with a quiet reassurance that life, however small, is worth living.



# 通天閣がじーっと見ていた

TSUTENKAKU — OSAKA

A2：40歳。案外遅めですが、その前までは、1日に最高23,500句も詠む鬼才の俳諧師として名を馳せていました。

6

文学を片手に、まずは通天閣に行ってみた。

大阪のシンボル、通天閣。ですが、わりと小さめで意外と近くに行かないと見えないのが通天閣。大阪の人に聞くと、登ったことがないという人が多いのも通天閣。大阪のミナミのさらに南にある通天閣の下に広がる新世界は、よくいえばニューヨークのタイムズスクエア、東京でいうなら上野のような下町感あふれる熱気を帯びた場所でした。そんな通天閣を舞台にしたのが、西加奈子の小説『通天閣』。通天閣の近くで、さえない日常をおくる町工場勤務の44歳の男性とスナックで働く20代半ばの女性が、本人にしかわからない苦悩や幸せ、孤独や願い、恋愛模様や人間関係を抱えながら、それでも前に進もうとする人生にほんのり小さな希望をもたらす物語。いいときも悪いときも、彼らの側には通天閣がいる。『通天閣』を読むと、単なる観光スポットだと思っていた建造物が、人間と生活をともにする生き物のように感じられてくる。登場人物たちが通天閣に感じていた人格と表情を追うと、場所や時間ごとに異なる顔が見えてきて、心がざわざわと揺さぶられて、文中さながらに女性の主人公が勤めているスナックのママと一緒に通天閣に登ってみたいくなりました。

通天閣と新世界の名付け親は幕末から明治に生きた藤沢南岳という儒学者で、大阪文壇の重鎮だった作家・藤沢桓夫の祖父。2代目通天閣の設計者である内藤多仲は、東京タワーも設計。年次的には通天閣が兄で、東京タワーが弟だ。

Tsutenkaku Tower and Shinsekai were named by Nangaku Fujisawa, a Confucian scholar of the late Edo period to Meiji period. He was also the grandfather of Takeo Fujisawa, a leading writer and prominent figure in Osaka's literary circles. The man who designed the second Tsutenkaku Tower, Tachu Naito, also designed Tokyo Tower. Chronologically, Tsutenkaku Tower is the elder of these two brothers.

通天閣の展望台から大阪の街を見下ろすと、建物も地上の人も想像以上によく見えることに驚きます。さっき通ったあの通り、泊まっている近所のホテル、連れ立って歩く観光客。そして、長年この街に住んでいるであろう、自転車を生懸命漕いでいるおっちゃん、おばちゃん、外で休憩中のお店のスタッフといった、まさに本にも出てくる人々の営みが、しみじみと目に映ります。「ふたりで、通天閣に登ろう。」とママに誘われた女性の主人公が、展望台でかけられた言葉には、思わず胸がいっぱいになるような救いがありました。東京スカイツリーに登れば圧倒的な風景が広がり、人間の技術力を確かめられる。それに比べて小ぶりな通天閣では、地上の営みと地続きになった「味のある世界」に出会えるわけです。この瞬間、いろんな人が思い思いに生きている。それを見ている通天閣も生きている。どこからともなく、月のようにじーっと見てくるのが通天閣。

通天閣の歴史を紐解くと、初代通天閣は新世界の遊園地『ルナパーク』のシンボルとして1912年に完成しました。それはパリの凱旋門とエッフェル塔をあわせたような設計だったそうで、モダンな姿が写真にも残っています。近所の天王寺公園から見た現在の2代目通天閣にパリを感じたのも、あながち間違いではなかったみたいです。

With literature in hand, I first headed to Tsutenkaku.

Ah, Tsutenkaku Tower, the symbol of Osaka. Smaller than you might expect, you have to get surprisingly close to see it. Talk with people from Osaka, and you'll discover that many of them have never gone up there. Located even further south than Osaka's southern Minami district, the sprawling Shinsekai district at the tower's feet could be favorably compared to New York's Times Square or Tokyo's Ueno. Full of working-class charm and passion, the neighborhood is the setting of Kanako Nishi's "Tsutenkaku." The novel is the story of a 44-year-old factory worker and a twenty-something snack bar hostess leading unremarkable lives near the eponymous tower. It offers you a glimmer of hope by depicting a story of characters striving to move forward in life even as they grapple with their own struggles, joys, loneliness, hopes while navigating romantic and interpersonal relationships. The tower is a constant presence in their lives, in both good times and bad. Reading the novel makes this building I once saw as just a tourist attraction begin to feel like something both alive and living alongside us. As I read how the characters personified the tower, ascribing various expressions to it, I begin to see different faces of Tsutenkaku emerge depending on the time and place. This stirs my heart, making me want to climb up Tsutenkaku Tower with the "mama" of the snack bar where the main character works, just like in the novel.

“この位置から見ると、通天閣というやつは、ずいぶん大きいものだと思ふ。鉄骨むき出しの足が地面に突き刺さっているが、不思議と無機質な感じがしない。薄汚れているせいもあるのだろうが、枯れた落ち葉がちぎれ落ちてきそうな、暑い盛りには汗をかいていそうな、どこことなく生き物の匂いのする建物だ”

(西加奈子『通天閣』)

“Seeing it from here, I'm stuck anew by just how large Tsutenkaku Tower really is. Its bare steel legs drive straight down into the earth, yet it strangely doesn't feel cold or mechanical. Perhaps it's the grime that clings to it, but the whole structure seems almost alive, as if withered leaves might tear loose and fall from it, or as if it sweat in the height of summer. It's a building that somehow carries the faint scent of a living thing.”

(“Tsutenkaku” by Kanako Nishi)

Looking down at the streets of Osaka from Tsutenkaku Tower's observation deck, I am surprised by how clearly you can see the buildings and people below. I can see the street I just came down, the nearby hotel where I'm staying, and groups of tourists walking together. I can also spot several senior citizens (who I imagine have lived here forever); some pedaling their bicycles with all their might, as well as a couple shop employees taking a break outside. Seeing people just like the characters in the novel going about their lives begins to make me a little emotional. The “mama” of the snack bar invited the female main character, saying “Let's go up Tsutenkaku Tower, just the two of us.” At the observation deck, “mama” spoke to the main character, and her words at the moment gave me a sense of relief and a lump in my throat. While the Tokyo Skytree offers a stunning panorama and awe for the technological prowess of mankind, the much smaller Tsutenkaku Tower offers something with a bit more flavor—a sense of being seamlessly connected with the world of activity below you. It feels as alive as the people going about their business. Tsutenkaku Tower stares from nowhere, like the moon. Looking back at its history, the first Tsutenkaku Tower was built in 1912 as the symbol of Shinsekai's Luna Park. You can still find photos illustrating its modern design, which was like a combination of the Arc de Triomphe and the Eiffel Tower in Paris. It seems I wasn't entirely wrong to feel a hint of Paris when I saw the second and current Tsutenkaku Tower from nearby Tennoji Park.



店は通天閣のほぼ真下にあるんやで。



## Shinsekai, the area lying under Tsutenkaku Tower

If you're visiting Tsutenkaku Tower, you might as well enjoy what the sprawling Shinsekai district below it has to offer. With culinary writer Hikaru Doi as our guide, let's check out a few of Shinsekai's best-kept secrets: a cozy little rakugo theater, a Canadian-owned kitchen knife dealer, horumon and kushikatsu restaurants, and a castella manju shop.

米舞（まいまい）と申しますう〜。



# 下に広がる新世界。

せっかく通天閣を訪れるなら、その足元に広がる新世界も楽しみましょう。穴場の寄席にカナダ人オーナーの和包丁店、ホルモン、串カツ、カステラまんじゅう。料理研究家の土井光さんがこっそり教えてくれたツウな新世界案内をどうぞ！



心に沁みる『松屋』のきつうどんは衝撃の230円。



## 4 動楽亭 Dorakutei

13:30開場、当日券のみなので昼食後思い立ったらすぐ行ける寄席。場所はマンションの1室。舞台との距離は近く、座椅子でくつろぎながら高座を楽しめる。1公演につき唄家さんは6名で、毎月1日〜20日に開催。  
④ 1-17-6 Sanno, Nishinari-ku, Osaka City, Osaka  
① 14:00~around 16:30 ② Irregular schedule from the 21st onward



やっぱり通天閣は見るものやね。  
登ったら、なくなっちゃうから。  
鶏かつは、わさびソースやね。



## 5 越源 Echigen

串カツの概念が覆る串カツ店。しいたけ、なすび、豚へし、タコ。食材によって衣に味がつくものは「そのままだうど」とソースいらず。衣はサクリ軽やか、1串平均160円。特に野菜がおいしいこと。黙々と揚げ続ける大将もい味出します。  
④ 2-3-9 Ebisu Higashi, Naniwa-ku, Osaka City, Osaka  
① 12:00~19:15 ② Thu



## 3 はんまだん Hanmadan

初めて行っても、店員さんがまるで常連のようにあたかく接してくれる屋台風居酒屋。名物は目の前の鉄板で焼かれ続けるホルモン。豚の大腸と珍しい牛の肺をミックスして甘辛く味付けされたビールがすすむ絶品です。  
④ 3-2-12 Ebisuunishi, Naniwa-ku, Osaka City, Osaka  
① 15:00 ~ 2:00 ② Tue

街全体がまるでテーマパークのようだ。

冒頭のジャンジャン横丁のくだりからぐいぐいと惹き込まれる開高健の『日本三文オペラ』。いざ歩けば、ミックスジュース発祥の『千成屋珈琲』に、170円からの立ち食いうどん『松屋』、ビールとつまみのモーニングが楽しめる酒場がひしめきます。『通天閣』で読んだ4本の足の1本のすぐ横にある喫茶店はここかしらと思いながら、さてどこへ行ったらいいのかと迷子になり始めたので、料理研究家の土井光さんに頼ってみました。祖父は大阪から家庭料理を普及した土井勝。父は「一汁一菜」を大阪弁で提唱する土井善晴。幼少期から長期休みは大阪の祖父母宅で過ごし、今でもよく大阪に遊びに帰るという食いだおれの案内人が教えてくれたのがこちらの5軒。どの店も大阪らしい人情味があふれ、また戻りたくなる場所でした。

The neighborhood is like one big theme park.

Takeshi Kaiko's novel "Japan's Threepenny Opera" drew me in from the opening passage about Jan-jan Yokochō. As we walk down that very arcade, I see that it's packed with various businesses. This includes Sennariya Coffee, the originator of "mix juice," Matsuya, a standing noodle bar with udon starting at just 170 yen, and a number of taverns offering beer and snacks for breakfast. As I wonder if a café next to a leg of the tower is the one I read about in "Tsutenkaku," I start to feel a bit lost, so I ask culinary writer Hikaru Doi for directions. My guide is the granddaughter of Masaru Doi, who popularized Japanese home cooking from Osaka, and her father Yoshiharu, also famously promoted the concept of ichiju issai ("one soup, one dish") in his signature Osaka dialect. From childhood, Hikaru Doi spent all her summer vacations at her grandparents' home in Osaka, and still often comes back to Osaka to visit. Each of the five places she shows me is brimming with warm-hearted and welcoming atmosphere of Osaka, and I hope to come again.



案内人

大阪に帰ると、私もつい大阪弁になります。

土井光  
Hikaru Doi

料理研究家。大阪生まれ東京育ち。大阪では常にはしご酒。フランスのレストランや老舗菓子店に勤め、帰国後は大学講師や日仏の食文化をつなぐイベントを行う。レシピ本『はじめの自炊帳』も上梓。  
A culinary writer by profession, Doi was born in Osaka but raised in Tokyo. She goes bar-hopping whenever she's back in Osaka. Since returning from working at well-known restaurants and confectionaries in France, Doi has given university lectures, organized events connecting the cuisines of Japan and France, and also published a cookbook, "Cooking for Absolute Beginners."

私が何体いるかわかるかな？





Three-dimensional signs: a fixture of Osaka

## 見上げれば立体看板。

商売心と遊び心で、今も手づくり。

大阪ミナミの繁華街を歩けば、道にせり出さんばかりの立体看板の風景と出会います。新世界も写真のように賑やかですが、実はこれらは『ポップ工芸』という会社によるもので、道頓堀でも約7割の立体看板を手がけている、この道のパイオニアです。気づけば街に根づいたおもしろ看板の歴史を2代目中村健一郎さんに聞いてみました。

「1986年の創業当初は平面看板のみでしたが、90年代前半に道頓堀の『金龍ラーメン』から龍の立体看板を依頼されたのが転機になり、ノウハウを身につけ専門会社となりました。父は根っからの商人で、“派手な看板つくってや”といわれても、“看板は安くてなんぼ”の精神は忘れずに、単純なデザインで制作費は抑えつつ、必ず目立つものを提案していました。代替わり以降は、生産性を考えて機械導入もしましたが、結局は手づくりに戻しました。制作費もかさむし、流れ作業やと味気ない。緻密さを求める美術家でも、依頼書どおりにやられるロボットとも違うので、自分の頭で創意工夫するのが面白いんです。だから時に徹夜をしても、楽しく手を動かしています」

### ポップ工芸

Pop Kogei Co., Ltd.

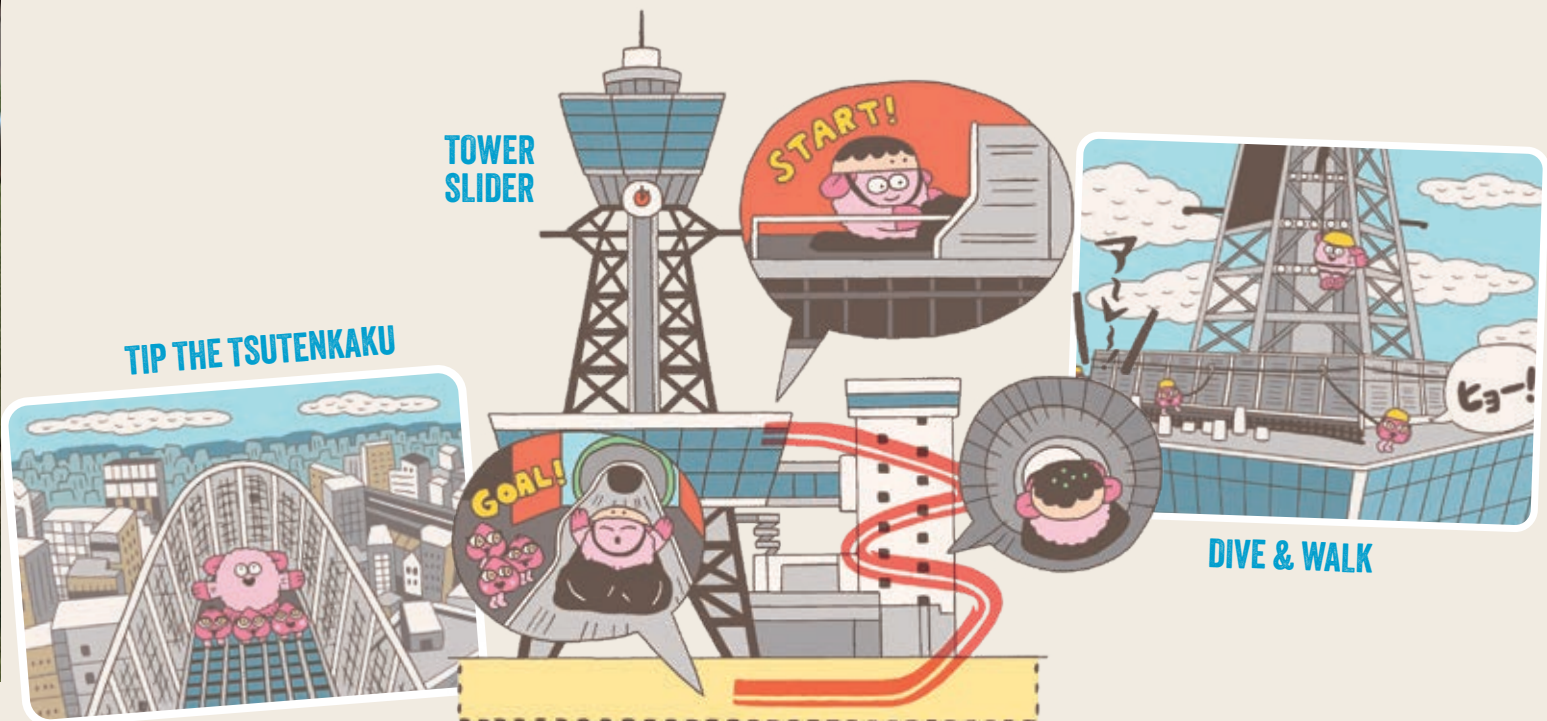
大阪府八尾市の立体造形看板店。国内に留まらず、海外はドバイ、シンガポール、タイ、中国からも依頼を受ける。ほぼ毎回、依頼主からの設計図はなく、いいときでもイラスト1枚。それをもとに、職人の勘で立体的に作成していく。

This 3D signage specialist in Yao City, Osaka Prefecture has a client list that includes companies in Japan, Dubai, Singapore, Thailand, and China. Their skilled craftsmen use their intuition to turn client's rough ideas into actual 3D signs.

Still made by hand, the signs are both entrepreneurial and playful.

As we walk through Osaka's bustling Minami district, we are greeted by the sight of three-dimensional signs that seem to jut out onto the street. Most of these signs were created by a company called Pop Kogei, which pioneered the field of 3D signage, and is also responsible for about 70% of the 3D signs in Dotonbori. I spoke with Kenichiro Nakamura, the second-generation owner of the company, about the history of these fun signs that quickly became a fixture in Osaka.

“When the company was founded in 1986, we only made flat signs, but that all changed in the early 90s when Kinryu Ramen in Dotonbori asked us to build them a three-dimensional dragon as a sign. Later, we had become fully specialized in 3D signs. My father was a merchant through-and-through. Even clients asked for flashy signs, he never forgot the principle ‘a good sign is a cheap sign,’ and always proposed simple designs that kept costs down while still ensuring the sign stood out. After I took over, we tried using machines to increase productivity, but we ultimately went back to doing things by hand. Using machines lead to increased costs, and signs built on an assembly line lack a certain flavor. The job is less about fine artistic detail or robotic precision, and more about using your head and getting creative. That's what makes the work fun, even during the occasional all-nighter.”



## 通天閣の遊び方。

There are more ways to play at Tsutenkaku Tower.



### 南海電鉄×高島屋×Peach 夏の特別体験

今夏、高島屋大阪店で南海電鉄・高島屋・Peachが初コラボ！旅と暮らしを彩る体験型イベントを準備中です。お子さまから大人まで楽しめる企画の詳細は近日公開予定。

### A Special Experience at Osaka Takashimaya!

This summer, Nankai Electric Railway, Takashimaya, and Peach are teaming up for the first time to offer a variety of experiences for all ages at Osaka Takashimaya. Stay tuned for more information!

クライマックスは展望台だけではない。

何を隠そう通天閣は進化している。ひとつ、タワー最上部には突出した足元ガラス張りの跳ね出し展望台「TIP THE TSUTEN KAKU」。ふたつ、全長60mを約10秒で滑り降りる「タワースライダー」。みつつ、アスレチックを設けた地上26mの外周部をハーネス頼りに1周した後、地上40mから飛び降りる「ダイブ&ウォーク」。どれも足がすくむほどスリリング。特に「ダイブ」は勇気と叫びにより、何かを振り払ったようなデトックス気分が味わえます。

The observation deck isn't the climax.

Tsutenkaku Tower is continuously evolving as a tourist destination. The first of these evolutions is Tip The Tsutenkaku, a glass-floored outdoor observation deck that juts out from the top of the tower. The second is the Tower Slider, a 60-meter-long slide that offers participants ten seconds of sheer excitement. Its latest evolution is Dive & Walk, which allows participants secured in a harness to navigate the perimeter of the tower 26 meters above the ground before taking a leap from 40 meters up. All three of these thrilling attractions are guaranteed to make you feel weak in the knees. Though the “Dive” is particularly terrifying—by mustering up courage and screaming, you can shake off everything weighing on you and feel refreshed!



“夜店の二銭のドテ焼が好きで、ドテ焼さんと渾名がついていたくらいだ。柳吉はうまい物に掛けると眼がなく、<sup>いぼいぼ</sup>「うまいもん屋」へ屢々蝶子を連れて行った。彼に言わせると、北にはうまいもんを食わせる店がなく、うまいもんは何といっても南に限る”  
(織田作之助『夫婦善哉』)

“He had such a fondness for the two-sen bowls of doteyaki sold by night stalls that he'd even picked up the nickname 'Doteyaki-san.' Ryukichi had a weakness for tasty things, and would often take Choko along to his 'good eateries.' According to him, there wasn't a single decent restaurant in Kita(North); when it came to good food, Minami(South) was the only place to go.”

(“Meoto Zenzai” by Sakunosuke Oda)

The favorite flavors of Sakunosuke Oda.

# 織田作之助が愛した味。

うまいもん好きを追っかけ、ミナミへ。

文学界において大阪の作家といえば「オダサク」です。大阪ではマクドナルドは「マクド」、ユニバーサル・スタジオ・ジャパンは「ユニバ」と呼ばれているように、太宰治、坂口安吾らとともに無頼派と呼ばれた織田作之助はなぜだかいつもオダサクと呼ばれて親しまれてきました。そんなオダサクといえば『夫婦善哉』が代表作。「人生は近くで見ると悲劇だが、遠くから見れば喜劇だ」というチャップリンの名言を地で行くような、ダメ亭主に尽くす女房の物語。グルメキャラの亭主にあれこれ喋らせ、本人が普段から最眞にしていた実在の“うまいもん屋”がずらずら出てくると、80年以上も前の足跡が面白いほど浮かびあがります。

食に目がない亭主が満足げに「うまい」と放つ『自由軒』の卵入りライスカレー。亭主が働けるよう始めた関東煮屋の視察で訪れるのは道頓堀の『たこ梅』。紆余曲折あれども最後に揃って食べにいくのは、1人前がお椀



shop 2

たこ梅本店

Takoume Honten



1844年創業、コの字カウンターの店内。さえずり(舌)、ころ(皮)、すじなどのコラーゲンたっぷりなクジラの部位が楽しめる関東煮(おでん)と、たこ甘露煮が名物。江戸時代から酒は鍋のタンポを使い、湯煎で上鍋。田辺聖子や開高健も常連だった。

☎ 1-1-8 Dotonbori, Chuo-ku, Osaka City, Osaka ☎ 16:00~22:30 ☎ none

shop 3

法善寺

Hozenji



1600年代から続く浄土宗の寺院。参拝者が願掛けのために水をかけていくので、不動明王の苔はオダサクの時代からむしろばなし。「都会的な光の洪水に飽いた時、大阪人が再び戻って来るのは、法善寺だ。」とは、『大阪発見』という随筆に書かれたオダサクの言。

☎ 1-2-16 Namba, Chuo-ku, Osaka City, Osaka ☎ 24 hours ☎ none

shop 4

夫婦善哉

Meoto Zenzai



1883年創業の、法善寺脇の甘味処。1人前が2つに分かれた夫婦善哉(820円)は、「そのほうがお得感あるでしょ」という誠に大阪らしい商売気とユーモアから。オダサクいわく、この界限で働く女性たちは法善寺でおみくじを引いた後に食べていたらしい。

☎ Hozenji MEOUTO Building, 1-2-10 Namba, Chuo-ku, Osaka City, Osaka ☎ 10:00~22:00 ☎ none

Thus I arrive at Saikaku Ihara.

When one examines Sakunosuke Oda's literary career, the influence of Saikaku Ihara becomes apparent. In the era of ukiyo-zoshi (the first major genre of Japanese popular fiction), when Saikaku humorously chronicled the lives of townspeople, Osaka was just beginning to take shape as a commercial hub. Goods arrived from all over the country on Kitamaebune trading ships, earning Osaka the name "the nation's kitchen."

# 行き着くと井原西鶴。

織田作之助の作家人生を紐解くと、実は井原西鶴の存在が浮かびあがります。

西鶴が市井を面白おかしく書きつづった浮世草子(通俗小説)の時代の大阪は、北前船により各地の生産品が集まる「天下の台所」と呼ばれた商都の姿の始まりでした。



美々卯の女将で  
ございます。

美々卯 本町店

咲き誇る大阪の町人文化。

織田作之助の作品に、多大な影響を及ぼしたといわれるのが井原西鶴です。西鶴の時代は戦乱の世が終わって久しい17世紀後半の元禄。織田作之助の『西鶴新論』によると、「西鶴の作品に流れている強いリズム、その喜ばしげな写実の手、殆んど冷酷かと思われるくらい現実直視の眼、不逞々々しい作家魂——みなこれ西鶴の個人的性格であると同時に、上昇期元禄の性格でもあった」と断じ、町人文化をリアルに描く作風を大阪人的性格の現れと説きました。そんな天下の町人の街には、偉大な「味」が今も受け継がれているんです。

The civil culture of Osaka comes into full bloom.

Saikaku Ihara is said to have profoundly influenced the work of Sakunosuke Oda. Saikaku lived in the latter half of the 17th century, mere decades after the end of centuries of feudal warfare. In Oda's "New Essays on Saikaku," he argues that Saikaku's style of realistically depicting the culture of townsfolk was a manifestation of the Osaka character—"The strong rhythm that runs through Saikaku's works, his delightfully realistic style, his almost ruthless eye for reality, and his rebellious artistic spirit—these were not only expressions of Saikaku's personal character, but also reflected the character of the ascending Genroku era." The same great "flavor" still lives on in the renowned town of merchants that is Osaka.

## 大阪の土産もの。

今回は取材先の『こんぶ土居』で見つけた昆布土産をご紹介します。これらすべて、十種類以上ある北海道産昆布の中で、特に大阪人が重宝したとされる「真昆布」を使ったもの。力強い味わいと上品な風味を持ちあわせ、朝廷にも上納されていたという史実に基づく最高級品です。今やかなり希少な天然ものも使われていて、大阪の食の根っこにある味わいを楽しめず。昆布文化発祥の大阪を訪れたことを機に、「だし」をとる習慣がない人も一度試してみたいかが？



真昆布でつくった  
塩吹き昆布 550  
円。サラダのトッ  
ピングに。



真昆布と鰹節のみで  
つくっただしの原  
液。お吸い物などに  
最適。小 900 円。

天然真昆布は量り売り  
で 100g2,500 円。湯  
豆腐などで旨味を堪能。



お湯で割るだけで  
大阪の料亭の味！



大阪に11店舗展開。本町店はまるで料亭の趣。北海道の利尻昆布を用いて毎朝2時間かけてだしをとる。名物はだしがたっぷり入った鍋にうどんと野菜や魚介を加えて、徐々に滋味深くなる「うどんすき」。きつねうどんは930円。

※4-6-4 Honmachi, Chuo-ku, Osaka City, Osaka (Kitamido-ura) ※OPEN 11:30 ~ 15:00  
・ 17:00 ~ 21:00 ※CLOSED Sun, Holiday

## 昆布だしの秘密。

昆布は、船に乗って大阪に現れた。

大阪うどんは「だし」のきいたお汁が味わいの源だが、そのだしをとるための昆布は、井原西鶴が生きた江戸元禄の頃に北前船で北海道から大阪にやってきました。老舗昆布店『こんぶ土居』の土居純一さんによると、北前船の終点地・大阪で昆布の価値が見いだされ、旨味成分(グルタミン酸)を圧倒的に多く含むその性質が、大阪の食文化を根本から変えたといえます。「手頃な旨味調味料があふれる現代ですが、昆布は人智を超えた命の奇跡。世界でも類まれなこの文化を守り伝えていきたいです」。伝統の大阪食文化は昆布とともに。

Kombu arrived in Osaka on merchant ships.

The great taste of Osaka udon comes from flavorful broth made with kombu dashi stock. Kombu kelp was introduced to Osaka from Hokkaido via Kitamaebune trading ships in the time of Saikaku Ihara, around the late 17th century. According to Junichi Doi from the century-old kombu shop "Konbu Doi," the people in Osaka (the final destination of the Kitamae route) recognized the value of kombu kelp, and its high umami (glutamic acid) content fundamentally transformed Osaka's food culture. "While today there is no shortage of affordable yet flavorful seasonings, kombu is a miracle of life that transcends human understanding. I want to preserve this part of our food culture, which is truly unique in the world," says Doi. The food traditions of Osaka are truly inseparable from kombu.



## 田辺聖子と大阪うどん。

西鶴経由、うどん行き。

一方で西鶴を「商いの活気を愛した、屈折の多い中年男」と著書『文車日記』で表現したのは生粋の古典少女であった田辺聖子。彼女の大阪うどん愛がこれまた凄まじく、食エッセイ『食べるたのしみ』では、だしのきいたきつねうどんへの愛が強すぎて関西から離れられず、「きつねうどん文士として関西の片すみに朽ちても悔いはない」と語ります。食指を動かされ、再び料理研究家の土井光さんを頼ると、「何周かまわってやっぱりここ」と推してくれたのは『美々卯』。甘味と塩味のバランスがとれたおだしとたぶっと大きなお揚げさん。ああ沁みる。

Through Saikaku, I head towards udon.

Seiko Tanabe, an inveterate lover of classical literature, described Saikaku in "Fuguruma Nikki" as "a complex middle-aged man with a love for the vibrancy of commerce." Her love for Osaka-style udon is equally powerful. In "The Joys of Eating," she cites flavorful kitsune udon as her reason for never leaving Kansai, stating, "I could spend the rest of my life writing about kitsune udon in some corner of Kansai with no regrets." Craving kitsune udon, I turn again to Hikaru Doi, who says, "I've tried them all, but Mimi is the best." The hot broth (a perfect blend of sweet and salty) and ample fried tofu slices really hit the spot.



こんぶ土居



1903年創業。白口浜天然真昆布を中心に昆布製品、佃煮、だしなどが揃う。「漁師の後継者不足やさまざまな要因で天然品が減っていますが、そういう現実も発信して昆布文化の維持につながれば」と現地に赴き、『大阪昆布ミュージアム』も開設。

※7-6-38 Tanimachi, Chuo-ku, Osaka City, Osaka ※OPEN 9:30 ~ 18:00  
※CLOSED Sun, Holiday



梅田吸気塔

## 風景の味わい。

And now, I savor the scenery.

### 未来と懐古が織りなす大阪の建築。

大阪の人からは身近すぎて見過ごされがちなのが、今も数多く残り、現役でちゃんと使われている近代建築の数々。訪れるたびに立ち止まって見惚れてしまう建築物の1つに、まるで地下を歩く人たちの呼吸器官のようにそびえ立つ『梅田吸気塔』があります。いつの時代も開発の最前線にいる梅田において、東京オリンピック前年の1963年に建てられたものが、駅前に根を生やし続けているのが大阪の懐の深さ。大阪生まれの漫画家・手塚治虫の名作『ブラック・ジャック』の「アリの足」のラストシーンにも登場していますからね。無機質なステンレス板をパッチワークのように留め、生命宿る有機的な造作を生み出したのは、建築家の村野藤吾。大阪に事務所を構え、多くの名建築を残しましたが、今も見られるのは東心斎橋にある『浪花組本社ビル』と『大成閣』。どちらもまあ格好いい。レトロなのかフューチャーなのかわからないという古びなさと、「いったるで」という気概が大阪建築というほかない個性を形づくっているのです。街を歩いて歩いて、それから柴崎友香の『その街の今は』を読むと、ふっと大阪が入ってくるのです。

“だいたいな、もともと大阪は芸術とか文化とかで発展してる街なんやって。そこの大丸の建物とかめっちゃめっちゃきれいやろ？御堂筋線のホームかって、あんなドーム天井に飾り照明なんか東京メトロにはないで。それを忘れて目先の利益でもうかりまっかとか言うてるのがあかんねん。そんなん最近の話やで。安っぽい大阪のイメージを自分らが思いこまされてるだけやねん”  
(柴崎友香『その街の今は』)

### The future and past intertwine in Osaka's architecture.

Osaka has many surviving and still-in-use examples of Japanese modern architecture, but they are such a familiar sight that locals rarely stop and take notice. One such structure that makes me stop and gaze in awe whenever I visit Osaka is the Umeda Intake Tower, which rises up like a respiratory system for the people walking beneath it underground. I am amazed that something built in 1963 before Tokyo Olympics remains standing on station-front property in Umeda, the forefront of urban development. It even appears in the final scene of “The Ant's Leg,” a story from the comic masterpiece “Black Jack” by Osaka native Osamu Tezuka. The architect who gave life to this organic structure formed from a patchwork of inorganic stainless-steel panels was Togo Murano. His Osaka-based architectural firm designed countless buildings of note, but two you can still see today are the head office of the Naniwagumi construction company and the Taiseikaku Chinese restaurant. I love the look of these buildings, which are both located in Higashi-Shinsaibashi. A timeless look that defies classification as either retro or futuristic, combined with a “let's do this” attitude, is what shapes the unique character of Osaka architecture. As I walk the streets and then reading Tomoka Shibasaki's “Sono Machi no Ima wa,” I feel the city of Osaka come into me.



浪花組本社ビル



大成閣

“When I see things like this, it makes me feel I'm not wasting my time. I mean, the city we see now was created by putting up one building at a time, right? If you're going to build something, you ought to make it last—make it something that people will admire. You've got to have vision.”  
(“Sono Machi no Ima wa” by Tomoka Shibasaki)

## テーラードジャケットと洋食。



### 大阪ならではの受け継ぎたい嗜みがある。

あまり気づくことはないのだが、大阪に来るといい風景が見られる。ある東京の洋服店が大阪にお店を出した際に、紳士服のラインナップを厚く揃えていたのも、それはなぜかと聞いてみたら、昔から続く大阪の文化の1つに、テーラードジャケットを着て最良のレストランに行き、洋食を楽しむという習慣があるのだという。今も日本のアパレルの多くは、大阪でテーラードジャケットを仕立てていて、なかでも谷町は「紳士服の聖地」といわれている。大阪人は派手というのは印象だけ。クラシックな商都の大人は、身嗜みの年季からして違うし、味にも実にうるさいのだ。

### Osaka has own local heritage we wish to inherit.

There's one common sight that's surprisingly easy to miss when you come to Osaka. When a Tokyo clothier opened a branch in Osaka, I noticed they had a particularly extensive menswear selection. When I asked why, I was told it stems from an old Osaka tradition of men wearing tailored jackets to their favorite western-style restaurants. Even now, many Japanese apparel brands tailor their jackets in Osaka, namely in Tanimachi, which is known as Japan's “Mecca of menswear.” While Osaka are sometimes thought of as flashy, this is a mistaken perception. The traditional commercial center of Japan is on another level when it comes to both of fashion and food taste.

昔ながらの香ばしい大阪を肌で感じるミナミを旅するならば、  
通天閣がご近所の、OMO7大阪 by 星野リゾートへ。

OMO7  
Osaka  
by Hoshino Resorts

さて、宿はどうする？

## How about a stay that truly connects you to Osaka?

If you're visiting Minami to experience Osaka's nostalgic charm, OMO7 Osaka by Hoshino Resorts, located near Tsutenkaku Tower, is an ideal choice.

4隅を生かした2面窓が開放感あふれる「コーナーツインルーム」。窓際にはソファとテーブルのリビングスペースも。

ただ寝泊まりするだけのホテルではない。

全国18カ所に広がりを見せる星野リゾートの街中ホテルブランド「OMO」。都市を観光するのに最適な立地で、地域をまると楽しめる仕掛けが満載のホテルです。OMOの後ろに付く数字はサービスの幅を示し、最上の「7」が付く大阪は観光に訪れた人々をフルサービスで大歓迎。通天閣のある新世界へも歩いてすぐと、街を深く、濃く堪能でき、「笑い」と「おせっかい」のもてなし精神に包まれながら、上質な時間を味わえます。そんなOMO7大阪を100%楽しむ方法をMOMOMAG編集部が実際に泊まって見つけた7つのキーワードをご紹介します！

It's more than just a place to sleep.

Hoshino Resorts' OMO brand spans 18 city hotels across Japan, ideal for sightseeing. The number following "OMO" indicates the level of services offered, with OMO7 Osaka, the brand's top-tier "7," providing a full-service stay. Located a short walk from Shinsekai and Tsutenkaku Tower, the hotel offers easy access to the heart of Osaka and warm, welcoming hospitality. Here are seven keywords discovered by the MOMOMAG editorial team during their stay, highlighting how to fully enjoy OMO7 Osaka.

### OMO7大阪(おも) by 星野リゾート

〒556-0003 大阪府大阪市浪速区恵美須西3-16-30  
ツインルーム1泊38,000円～(1室あたり・税込・朝食付き)  
地上1～14階、436室 050-3134-8095 (OMO予約センター)  
<https://hoshinoresorts.com/ja/hotels/omo7osaka/>



## 1 実はベストロケーション。 A Prime Location

大阪の街を味わい尽くすうえで、大阪観光のへそといっても過言ではない立地にあるのがOMO7大阪。新世界は徒歩圏内、心斎橋は電車で約6分、新大阪までは約20分、あのユニバーサル・スタジオ・ジャパンも20分、関西空港だって40分。

OMO7 Osaka enjoys an outstanding location in the heart of Osaka's sightseeing district, ideal for exploring the city. Shinsekai is within walking distance, Shinsaibashi is about six minutes by train, Shin-Osaka about 20 minutes, Universal Studios Japan 20 minutes away, and Kansai International Airport approximately 40 minutes away.

## 2 居心地のよすぎる客室。 Exceptionally Comfortable Guest Rooms

全8タイプの客室はとにかく窓が広くて入った瞬間から大阪の街を独り占め。方向によっては通天閣も見える「コーナーツインルーム」に、旅の作戦会議もしやすい「いどばたスイート」と開放的だけと思わず部屋に居たくなる贅沢空間をご提供。

All eight room types feature large windows with sweeping Osaka views. From the Corner Twin Room, where Tsutenkaku Tower may be visible, to the IDOBATA Suite ideal for trip planning, each space feels open and inviting.



上ノOSAKAボードを見ながら大きなテーブルとソファで井戸端会議ができる「いどばたスイート」。右ノここでしか出会えないボリュームたっぷり「クロックおかん」。



## 4 食いだおれの真髄。 Celebrating Osaka's Dashi Culture

モーニングセットもビュッフェも「だし文化」大阪ならではの食が楽しめる心からおいしいものが揃います。クロックムッシュに厚焼き玉子のつた「クロックおかん」は、その濃ゆい見た目に反してびっくりするほど軽い極上の食べ心地です。

Both the breakfast set and buffet highlight Osaka's distinctive dashi or broth culture with a variety of flavorful dishes. The Croque Okan, a croque monsieur topped with a thick omelet, looks rich yet tastes surprisingly light, making it a standout favorite.



## ニッチな新世界ガイド。 A Local's Guide to Shinsekai

新世界を知り尽くしたスタッフ「OMOレンジャー」によるガイドツアーを毎日開催(予約制)。足を使って見つけ出したガイドブックには載っていない新世界の見どころを1時間ほどかけて散策します。「はないこか」の掛け声でガイドスタート。

Daily guided tours led by OMO Rangers, staff deeply familiar with Shinsekai, reveal hidden spots not found in guidebooks (reservation required). Over about an hour, guests explore the neighborhood on foot, beginning with the cheerful call, "Let's get going!"

3

## 何やら楽しげなガーデン。 A Garden Made for Relaxation

大阪環状線のホームから目と鼻の先に見える異空間が、建物の前に広がる「みやぐりん」という名のガーデンエリア。デッキの至るところに椅子やベンチがあり、芝生でもゴロゴロひなたぼっこも。

Just steps from the Osaka Loop Line platform, the lush garden area Miya-green opens up before the hotel. With scattered chairs, benches, and a spacious lawn, it's an ideal place to relax and enjoy the sunshine.

5

## 大大阪時代の湯屋。 A Bathhouse Inspired by Osaka's Past

かつて「東洋のマンチェスター」「大大阪」と呼ばれた工都・商都大阪では、働き手が一日の仕事終わりに銭湯で汗を流す風呂文化が発達。そんな時代をイメージしたという温浴棟「湯屋」は、天窓付きで半露天気分。極楽極楽。

Once called the "Manchester of the East," Osaka flourished as an industrial city where workers relaxed in public bathhouses after long days. The public bath recreates that atmosphere with skylights and a semi-open-air design, offering a deeply soothing experience.

7

## 夜な夜なお祭り。 Festive Nights in the Garden

夜になるとガーデンエリアを使ったイベントが開催。「PIKAPIKA横丁」では、たこ焼き発祥の『会津屋』のたこ焼き、ラヂオ焼きから、『上方ビール』の限定クラフトビールに、射的まで楽しめます。吉本興業の芸人さんによるショータイムも忘れられない思い出に。

Evenings bring lively events to the garden area. At PIKAPIKA Yokochi, enjoy takoyaki from Aidsuya, the birthplace of takoyaki, along with radio-yaki (beef & konjac balls), limited craft beers from Kamigata Beer, and nostalgic shooting games. Performances by Yoshimoto Kogyo comedians add unforgettable entertainment.



Q9 OMO7大阪の朝食ビュッフェで食べられる、だしの香りと牛肉の旨味が浸み込んだ大阪の名物料理は何でしょうか？

# Peachの 舞台裏 INSIDE Peach

COLUMN

vol. 09

## Airspace

みなさまによりよい旅の提供を目指すPeachの舞台裏に迫るこの企画。今号は新機体導入による最新の機内空間「Airspace」の裏側に迫ります。さて、新しい客室はいったい何がどう変わったのでしょうか？

This feature takes you behind the scenes at Peach, with the goal of enhancing everyone's travel experience. In this issue, we explore the latest cabin design, Airspace, introduced alongside Peach's new aircraft. So, what exactly has changed in the new cabin?

## Peachの「Airspace」へようこそ！

Welcome to "Airspace"!



### そもそも「Airspace」ってなに？

Peachは2026年4月に新造機JA217P（機番）を迎えました。今回大きく変わったのはその内装で、エアバス社の最新の客室仕様「Airspace」を導入しています。座席は落ち着いたグレーで、本革のような上質な質感を実現した次世代素材を採用、客室はやさしい天井照明で、よりリラックスしていただける空間へ。また、壁面パネルと窓のデザインも改良され、窓側座席の空間にゆとりがプラスされました。新たな「Airspace」の魅力をご紹介します。

### What's Airspace, anyway?

Peach welcomed a newly delivered aircraft, JA217P, in April 2026. The most notable change is its interior, which features Airbus's latest cabin specification, "Airspace." The seats are finished in a calm gray tone and use next-generation materials that deliver a premium, leather-like texture. The cabin is equipped with soft, comfortable ceiling lighting, creating a more relaxing onboard environment. In addition, redesigned wall panels and windows provide a subtle increase in space for window-seat passengers. Discover the appeal of the new "Airspace" cabin.

## 1 あたたかくて落ち着いた光をお届け。

### Warm, Relaxing Lighting

快適な空の旅を目指し、安心してくつろげるようにあたたかみのあるLED照明の色を選びました。空の上の落ち着いた時間では、やさしい光が包み込みます。

To create a calm and comfortable onboard environment, warm LED lighting has been adopted. Gentle illumination surrounds passengers during peaceful moments in the sky.

## Airspace、4つの進化！

### Airspace: Four Key Enhancements

## 3



### 化粧室も新しいデザインに。

### Upgraded Designed Lavatories

新しい化粧室は、抗菌・タッチレス機能を備えます。加えて、前方の化粧室には車いすの方も座りやすいよう、ゆとりと乗り移りやすさを追求したユニバーサルデザイン（障がい者対応・バリアフリー）を取り入れました。

New lavatories feature antibacterial, touchless functions. Forward lavatory offer barrier-free design for wheelchair users.



### これまで以上に手荷物がスムーズに。

### Increased Overhead Storage

手荷物棚は容量が約60%アップし、機内持込のスーツケースを縦置きで収納することが可能に。扉の内側にはミラーも設置され、忘れものがないかご確認しやすくなりました。

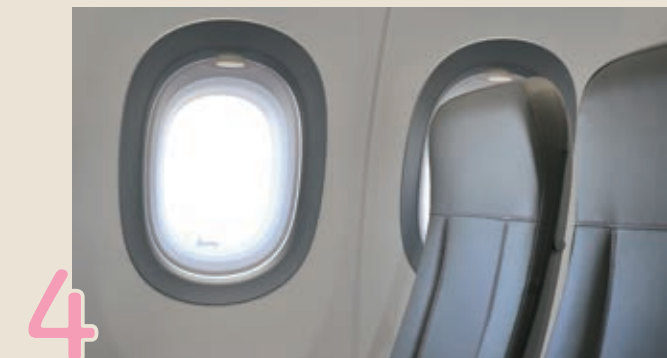
Overhead bins offer about 60% more capacity for vertical carry-ons, an interior mirror helps check for forgotten items.

### 高度1万mの優雅な窓辺。

### Enhanced Window Views at 10,000 Meters

窓枠はシート（座席）にあわせてシルバーで統一することで心地よく広い空間を演出。新しい壁面パネルとなったことで肩と頭の高さのスペースが1インチ幅広くなりました。

Silver window frames match seats for a spacious feel; new panels add 1 inch at shoulder and head height.



## 4

Share What Makes

Your Town  
Special

# まちの自慢を、 聞かせてください。



## ひがし北海道 編

Eastern Hokkaido

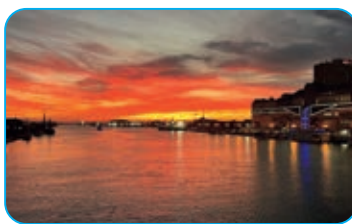
観光クリエイター  
デスティネーション・マネージャー

原田カーナ

Khana Harada

ロコミサイトはたくさんあれども、やっぱり街のことは地元の人に聞くのがいちばんです。今号は雄大な手つかずの眺望が広がるひがし北海道の見どころを原田さんに聞いてみたいと思います！

While countless review sites are available today, the best way to discover a place is still by asking the locals. In this issue, we spoke with Ms. Harada about the highlights of Eastern Hokkaido, where magnificent, unspoiled landscapes await.



### ぬさまいばし 幣舞橋から見る夕日

炬ばた発祥の釧路だけに釧路港の「岸壁炬ばた」を訪れれば、北海道三大名橋・幣舞橋からの夕日を眼前に魚介や「夕日ハイボール」を楽しめる。

複数の国立公園を擁するひがし北海道はとりわけ自然豊かな地域です。エリアによって気候や植生、産物、歴史や文化に個性があるのも魅力で、鉄道や観光バスで移動するだけでも十分に楽しめます。なかでもおすすめなのがこの3つ。まずはひがし北海道南部にある釧路港の夕日です。バリ島やマニラに並ぶ世界三大サンセットとして知られていて、「幣舞橋」越しのオレンジに染まる空は絶景です。女満別空港がある北部の大空町はオホーツクの空の玄関口。ここではメルヘンの丘と地元食材の宝庫『道の駅メルヘンの丘めまんべつ』で食べるチーズソフトが最高の贅沢に。さらに北上して、網走の道の駅『流水街道網走』にあるABASHIRI文字モニュメントもぜひ。背景には紺青の海と広い空が果てしなく広がります！



### メルヘンの丘

道の駅で名物豚丼や夏が旬のしじみラーメンでお腹を満たした後は、緩やかな丘陵地の頂上に7本のカラマツが並ぶ、絵本の世界を堪能。

Eastern Hokkaido is home to several national parks and is especially rich in natural beauty. One of its greatest charms is the diversity found across the region. Differences in climate, vegetation, local products, history, and culture make even traveling by train or tour bus an enjoyable experience in itself. Among its many attractions, three destinations come highly recommended. First is the sunset at Kushiro Port in southern Eastern Hokkaido. Counted among the world's three most beautiful sunsets, alongside Bali and Manila, the orange-hued sky viewed from Nusamai Bridge is truly breathtaking. Further north lies Ozora Town, home to Memanbetsu Airport and a gateway to the Sea of Okhotsk. At Michi-no-Eki Meruhen-no-Oka Memanbetsu, known for its abundance of local specialties, the cheese soft-serve ice cream enjoyed is a simple yet unforgettable indulgence. Traveling farther north, be sure to stop at the ABASHIRI monument at the roadside station Ryuhokaido Abashiri, where the deep blue sea and vast sky stretch endlessly into the horizon.



### ABASHIRI 文字モニュメントと オホーツク海

国内最北の海がオホーツク海。道の駅の名産カラフトマスや長芋を使った網走バーガーもお忘れなく。冬季には砕氷船「おーろら」が出航。

# 入国書類IMMIGRATION DOCUMENTS

情報は予告なく変更される場合があります。機内には書類や掲載のURLは撮影のうえ降機後にご活用ください。オンライン申請済書類の紙提出は不要です。署名はパスポートと同一、記入はボールペンでお願いします。

## 日本

入国カード Arrival Card

電子入国カード・税関申告書URL

Visit Japan Web

※日本国籍の方もご利用可能

入国審査・税関申告の事前登録が可能なオンラインサービスです。登録しておくと、入国手続きがスムーズです。

https://www.vjw.digital.go.jp/

対象者 | Eligible Passengers

以下の対象者を除く全入国旅客  
All arriving passengers except:

→日本パスポート所持者  
Holders of a Japanese passport

→Re-Entry Permit(再入国許可証)所持者  
Holders of a Re-entry Permit

日本入国書類のみ機内でお渡しが可能です。  
Only Japanese immigration documents are available on board.

### 税関申告書 Customs Declaration Form

対象者 | Eligible Passengers 日本に出国する全旅客  
All passengers entering Japan

【留意事項】

- ご家族で入国される場合は1部にまとめてご記入いただけます。
- 別送品がある場合は2部ご記入ください。
- 100万円以上の現金および小切手をお持ちの方は、税関審査場内にある専用の届出書での申告が必要です。

Families traveling together may submit one form per family.  
If you have unaccompanied baggage, please complete two copies of the form.  
Cash or checks exceeding 1 million yen must be declared using a separate form available at the customs inspection area.

※入国(帰国)時に、家族が同時に税関検査を受ける場合には、代表者が当該申告書を書き入し、⑩に代表者本人を除く同伴家族の人数を記入する。  
※税関で確認が必要な事項のため、A面は必ず記入する。A面⑪～⑬ですべて「いいえ」の場合は、B面の記入は不要。

- ①搭乗便名 ②出発地 ③入国日
- ④氏名 ⑤日本での現住所 ⑥電話番号
- ⑦職業 ⑧生年月日(西暦/月/日)
- ⑨旅券番号 ⑩同伴家族数
- ⑪～⑬該当する方にチェックを入れてください。
- ※ ⑪のいずれかで「はい」を選択した方は、B面に入国時に携帯して持ち込むものを記入してください。
- ⑭パスポートと同じ署名 ⑮申告内容記載欄

## JAPAN

入国カード Arrival Card

|                                                                                                            |                                        |                             |                             |          |        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|----------|--------|
| 氏名                                                                                                         | 王                                      | 楊                           |                             |          |        |
| 生年月日                                                                                                       | 10/10/1985                             | 国籍                          | Taiwan                      | 都市名      | Taipei |
| 渡航目的                                                                                                       | <input checked="" type="checkbox"/> 観光 | <input type="checkbox"/> 乗客 | <input type="checkbox"/> 乗客 | 乗客乗車券/船名 | MM6    |
| 滞在の場所                                                                                                      | 〇〇Hotel                                | 滞在の長さ(この日本)                 | 3日                          |          |        |
| 1. 日本での過去5年以内に、入国拒否や退去の命令を受けたことがありますか? <input type="checkbox"/> はい <input checked="" type="checkbox"/> いいえ |                                        |                             |                             |          |        |
| 2. 犯罪歴や、日本での犯罪歴(過去5年以内)がありますか? <input type="checkbox"/> はい <input checked="" type="checkbox"/> いいえ         |                                        |                             |                             |          |        |
| 3. 渡航目的(理由)が、この入国カードに記載されているものと一致しますか? <input type="checkbox"/> はい <input checked="" type="checkbox"/> いいえ |                                        |                             |                             |          |        |

税関申告書 Customs Declaration Form

|          |                     |     |          |
|----------|---------------------|-----|----------|
| 搭乗便名(船名) | ①MM6                | 乗客  | ②Incheon |
| 入国       | ③2025年              | 3月  | 1日       |
| 乗り降する    | ソラトフ                | モモコ |          |
| 乗客       | ④空飛                 | 桃子  |          |
| 乗客       | ⑤大阪府泉南郡田尻町泉州空港中13番地 |     |          |
| 乗客       | ⑥090(000)0001       |     |          |
| 乗客       | ⑦会社員                |     |          |
| 乗客       | ⑧2000歳              | 1歳  | 1歳       |
| 乗客       | ⑨PT0123456          |     |          |
| 乗客       | ⑩2歳                 |     |          |

※入国時に携帯して持ち込むものについて、下記の表に記入してください。【A面の1、及び3、すべて「いいえ」を選択した方は記入する必要はありません。】

|        |     |        |
|--------|-----|--------|
| 品名     | 数量  | 単位     |
| タバコ    | 4   | 箱      |
| 酒      | 100 | ml     |
| その他    | 1   | 箱      |
| その他の品名 | 数量  | 単位     |
| ハンドバッグ | 1   | 10,000 |
| 腕時計    | 1   | 50,000 |

※入国時に携帯して持ち込むものについて、下記の表に記入してください。【A面の1、及び3、すべて「いいえ」を選択した方は記入する必要はありません。】

|        |     |        |
|--------|-----|--------|
| 品名     | 数量  | 単位     |
| タバコ    | 4   | 箱      |
| 酒      | 100 | ml     |
| その他    | 1   | 箱      |
| その他の品名 | 数量  | 単位     |
| ハンドバッグ | 1   | 10,000 |
| 腕時計    | 1   | 50,000 |

## CHINA

## 中国(上海)

電子入国カード Arrival Card (Electronic)

電子入国カードURL

China e-Arrival Card (Electronic Entry Declaration)

https://s.nia.gov.cn/ArrivalCardFillingPC/

対象者 | Eligible Passengers

以下の対象者を除く全入国旅客  
All arriving passengers except:

→中国パスポート所持者  
Holders of a Chinese passport

→香港、マカオ通行証所持者  
Holders of a Hong Kong and Macau Travel Permits

→その他中国入国に必要な通行証明等、中国政府が認める書類の所持者  
Holders of other travel documents recognized by the Chinese government for entry into China

中国への入国の際には電子カードの申請が必要です。上海浦東国際空港では紙での申請も可能ですが、予告なく変更される場合があります。 You must present your e-Arrival Card (electronic) upon entering China. Paper applications are also accepted at Shanghai Pudong International Airport. (As of June 1, 2026)

電子税関申告書 Customs Declaration Form (Electronic)

対象者 | Eligible Passengers

税関申告が必要な場合は所定の手続きが必要です。  
If you have items to declare, submission of a Customs Declaration Form is required.

https://npc.chinaport.gov.cn/npcdeclhome/home/pages/index/index.html

オンライン申請が  
便利でおススメだよ!  
わからないことがあれば  
客室乗務員に尋ねてね。

Online application is convenient and recommended! If you have any questions, please ask a cabin crew member.

Information is subject to change without notice. Please photograph any documents or URLs that are not available on board and refer to them after disembarking. Documents completed online do not require paper submission. Please complete all forms using a ballpoint pen and sign exactly as shown in your passport.

## 韓国

## KOREA

電子入国カード Arrival Card (Electronic)

電子入国カードURL

KOREA e-Arrival Card (Electronic Entry Declaration)

https://www.e-arrivalcard.go.kr

対象者 | Eligible Passengers

以下の対象者を除く全入国旅客  
All arriving passengers except:

→韓国パスポート所持者  
Holders of a Korean passport

→Re-Entry Permit(再入国許可証)所持者  
Holders of a Re-entry Permit

→K-ETA申請者  
K-ETA applicants

韓国への入国の際には電子カードの申請が必要です。  
You must present your e-Arrival Card (electronic) upon entering Korea.

### 電子税関申告書 Customs Declaration Form (Electronic)

対象者 | Eligible Passengers

税関申告が必要な場合は所定の手続きが必要です。  
事前にKorea Customs Declaration for Travelers ホームページ(またはアプリ)で申請をお願いします。  
If you have items to declare, submission of a Customs Declaration Form is required. Please apply in advance via the Korea Customs Declaration for Travelers website or mobile app.

https://m.customs.go.kr/tms/html/mos/psnr/MOS4001001Q.do

電子税関申告書アプリはこちら ▼

Android

iOS

## シンガポール

## SINGAPORE

電子入国カード Arrival Card (Electronic)

電子入国カードURL

SG Arrival Card (SGAC)

https://eservices.ica.gov.sg/sgarrivalcard/

対象者 | Eligible Passengers

以下の対象者を除く全入国旅客  
All arriving passengers except:

→入国を申請せずにシンガポールを経由する者  
Those transiting through Singapore without seeking entry

→陸上検疫所を経由して入国するシンガポール国民・永住者・長期滞在ビザ保持者  
Singapore citizens, permanent residents, and long-term visa holders entering through a land quarantine checkpoint

【留意事項】  
税関申告が必要な場合は所定の手続きが必要です。  
If you have items to declare, submission of a Customs Declaration Form is required.

## 香港

2024年10月17日より入国カードの提出が不要になりました。 Submission of an arrival card is no longer required as of October 17, 2024.

【留意事項】 税関申告が必要な場合は所定の手続きが必要です。 If you have items to declare, submission of a Customs Declaration Form is required.

## 台湾

## TAIWAN

電子入国カード Arrival Card (Electronic)

電子入国カードURL

Taiwan Arrival Card (TWAC)

https://niaspeedy.immigration.gov.tw/webcard/

対象者 | Eligible Passengers

以下の対象者を除く全入国旅客  
All arriving passengers except:

→台湾パスポート所持者  
Holders of a Taiwanese passport

→中華民国居留証(Alien Resident Card)所持者  
Holders of a Republic of China Alien Resident Card

台湾への入国の際には電子カードの申請が必要です。  
You must apply your TW Arrival Card (electronic) upon entering Taiwan.

### 電子税関申告書 Customs Declaration Form (Electronic)

対象者 | Eligible Passengers

税関申告が必要な場合は所定の手続きが必要です。  
If you have items to declare, submission of a Customs Declaration Form is required.

https://portal.sw.nat.gov.tw/APGW/MI50!goToMI50INDEX?request\_locale=en\_US

## タイ

## THAILAND

電子入国カード Arrival Card (Electronic)

電子入国カードURL

Thailand Digital Arrival Card(TDAC)

https://tdac.immigration.go.th/

対象者 | Eligible Passengers

以下の対象者を除く全入国旅客  
All arriving passengers except:

→タイパスポート所持者  
Holders of a Thai passport

→入国管理を通過せずにタイでトランジットまたは乗り継ぎを行う外国人  
Foreign nationals transiting or connecting without passing through immigration

【留意事項】  
税関申告が必要な場合は所定の手続きが必要です。  
If you have items to declare, submission of a Customs Declaration Form is required.

タイへの入国の際には電子カードの申請が必要です。 You must present your Thailand Digital Arrival Card upon entering Thailand.

## HONG KONG

路線図 ROUTE MAP

Peachは現在、国内線25路線、国際線16路線に就航しています。  
今後も、日本各地そしてアジアを結ぶエアラインとして  
もっと気軽にご旅行を楽しんでいただけるよう路線をさらに拡大していきます。

東京(成田)–ソウル(仁川)  
2026.9.20就航予定

NEW

SAPPORO  
NEW CHITOSE

MEMANBETSU  
KUSHIRO

SEOUL  
GIMPO  
INCHEON

SENDAI

OSAKA  
KANSAI

TOKYO  
NARITA  
HANEDA

FUKUOKA

NAGOYA  
CHUBU

NAGASAKI

MIYAZAKI  
KAGOSHIMA

AMAMI

ISHIGAKI

OKINAWA  
NAHA

SHANGHAI  
PUDONG

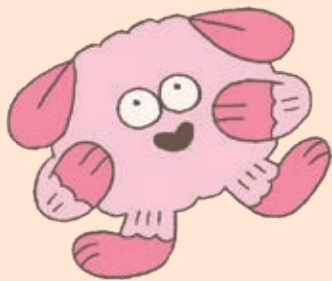
TAIPEI  
TAOYUAN

HONG KONG

KAOHSIUNG

BANGKOK  
SUVARNA BHUMI

SINGAPORE



Domestic Flight (Within Japan)  
International Flight  
Suspended Flight

2026.6.1現在の路線図

※情報は予告なく変更となる場合があります。最新情報はウェブサイトをご確認ください。  
※大阪(関西)—女満別線、大阪(関西)—釧路線は7月～9月の期間運航です。  
※9月20日から運航開始する東京(成田)—ソウル(仁川)線を含みます。  
関係当局の認可を前提にします。

Route map as of June 1, 2026  
\*Schedules are subject to change without notice.  
\*Please refer to Peach website for details.  
\*Subject to the application and approval of relevant authorities.

|                                      |                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| MOMOMAG<br>2026 JUNE - JULY<br>Vol.9 | Published in June 2026<br>Publisher: Kazunari Ohashi<br><br>Published by Peach Aviation Limited | Production: Magazine House Creative Studio<br>(Magazine House, Ltd.)<br>Producers: Yoshihiko Todaka, Nobuhiro Sugie,<br>Yuki Tadano, Ryosei Iso (Magazine House, Ltd.)<br>Art Director: Akinobu Maeda (MAEDA DESIGN LLC.)<br>Design: Yuu Takahashi (MAEDA DESIGN LLC.)<br>Editing: Tamio Ogasawara<br>Text: Shoko Yoshida | Photography: Go Itami (P02-19)<br>Illustration: Emi Ozaki (Cover, P01, P11),<br>Yachiyo Katsuyama (P04-05),<br>Anri Yamada (P09, P17), KOTOKO (P18-19)<br>Translation: ORANGE CORPORATION<br>Proofreading: Tokyo Shuppan Service Center Co., Ltd.<br>DTP: LOYAL PLANNING Co., Ltd.<br>Printing: Chiyoda Print Media Corporation |
|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

※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。※本誌内の情報やデータは発行日現在のものです。※本誌に掲載の価格は、特別な記載がある場合を除き、税込みです。  
\*Unauthorized reproduction or copying of articles, photographs, or illustrations in this magazine is prohibited. \*Information and data in this magazine are current as of the publication date. \*Unless otherwise specified, all prices listed in this magazine include tax.

MOMO MAG