

Special Feature | SUGAR ROAD

PEACH LIVE

| 2024 Spring Vol.36 |

Quest for Nagasaki / Saga / Fukuoka sweets
developed over a 400-year history along
the Nagasaki Kaido "Sugar Road"

長崎街道「シュガーロード」
400年の歴史が育んだ
長崎・佐賀・福岡
甘いもんクワイースト



PEACH LIVE

PEACH LIVE

Vol.36

CONTENTS

Special Feature

シュガーロード

SUGAR ROAD

長崎街道“シュガーロード”400年の歴史が育んだ

長崎・佐賀・福岡

甘いもんクエスト

Quest for Nagasaki / Saga / Fukuoka sweets
developed over a 400-year history along
the Nagasaki Kaido “Sugar Road”



- 12 **カステラの3大老舗を制覇せよ**
Conquer the three long-established Castella stores
 - 14 **羊羹王国小城で羊羹の歴史を学ぼう**
Discover the history of yokan at Ogi, the home of yokan
 - 16 **名菓ひよ子のふるさと、飯塚を訪ねよ**
Visit Iizuka, home of the beloved Hiyoko
 - 18 **福岡生まれのあまおう苺の絶品スイーツを探せ**
Find the ultimate Amaou strawberry confectionery right in Fukuoka
 - 19 **空から見た九州の思い出マップ**
Commemorative map with an aerial view of Kyushu
 - 20 **Peach社員の食改善プロジェクト**
Peach Employees' Food Enhancement Project
-
- 02 **フライト中にちょっといいこと♪**
機内デジタルサービス・メニューのご案内
In-flight Digital Service and Menu Information
 - 24 **Peachな現場**
A Peach-y workplace!
 - 26 **AREA TOPICS THAILAND**
 - 28 **AREA TOPICS HONG KONG**
 - 38 **入国書類の記入方法**
How to fill out immigration cards and customs declaration forms.
 - 40 **Peach路線図・編集後記**
Peach Route Map / Editor's Note



本誌は機内での閲覧専用です。
お持ち帰りはお控えください。

This magazine is to be read
only on board.
Please don't remove it from
the aircraft.

Food & Beverage

温かい飲み物や軽食など機内にピッタリな商品をご用意しています。お得なセット割引も!

We offer a variety of in-flight meals perfect for your journey such as hot drinks, snacks, and much more. Value deals are also available!

Drinks ソフトドリンク



Peach客室乗務員が選びました!

NEW

Peachオリジナル コーヒー

Peach Original Coffee

¥300

※ホットコーヒーで提供いたします。

「飲む人を選ばない」「誰でも親しみやすい」をキーワードに客室乗務員が選定したフレーバーです。100%オーガニック栽培のコロンビア産の豆を使用したコーヒーは、フルーティーでキレのある酸味とコクがありながら、すっきりとした後味が特徴です。朝の目覚めの一杯やほっと一息つきたいときなど、シーンに合わせてお楽しみください。



Our cabin crew have selected this flavor, guided by the principles of being "Suitable for every coffee drinker" and "A flavor everyone will love". Made from 100% organically grown Colombian beans, this coffee has a distinctive fruity, crisp acidity and full-bodied flavor with a refreshing aftertaste. Enjoy it in the morning or whenever you want to take a break—however you like.



和歌山県産 飲むみかん(180ml)

Mandarin Orange Juice

¥350

伊藤園
お〜いお茶
緑茶(280ml)
Itoen Japanese
Green Tea
¥200



コカ・コーラ
(350ml)
Coca Cola
¥200

アサヒ 富士山の
バナジウム天然水
(350ml)
Asahi Vanadium
Tennensui Mineral Water
¥200



AGF
プレミアム紅茶
AGF Premium
Black Tea
¥200

伊藤園
ビタミンフルーツ
リンゴMix
(200ml)
Itoen
Vitamin Fruits-
Apple Mix 100%
¥200



※機内におけるお客様の重篤な火傷防止のため、一部の温かいお飲物については温度を下げてご提供いたしております。また、お子様およびお子様をお抱きのお客様には、温かいお飲物のご提供を控えております。

※To prevent burn injuries, some of the hot beverages are served at lower temperatures. Cold beverages are served to children and to adults holding them.

Alcohol アルコール



アサヒ
スーパードライ
(350ml)
Asahi
Super Dry Beer
¥500

アサヒ
ブラック
ニッカ
ハイボール
(350ml)
Asahi
Black Nikka
Clear Highball
¥450

アサヒ
贅沢搾り
レモン
(350ml)
Asahi
Zeitaku Shibori
Lemon
¥400

Combo コンボ



おつまみにおすすめ!
Ideal as a snack!



¥550 セット

①アサヒ
スーパードライ
(350ml) &
カリッと
えだまめ(18g)
Asahi
Super Dry Beer
& Calbee
edamame(18g)

②アサヒ
スーパードライ
(350ml) &
カルビー
じゃがりこ
サラダbits
(14g)
Asahi
Super Dry Beer
& Calbee
Jagarico Salad
Bits(14g)

¥450 セット

③アサヒ 贅沢搾りレモン(350ml) &
カリッとえだまめ(18g)
Asahi Zeitaku Shibori Lemon(350ml)
& Calbee edamame(18g)

④アサヒ 贅沢搾りレモン(350ml) &
カルビーじゃがりこサラダbits(14g)
Asahi Zeitaku Shibori Lemon(350ml)
& Calbee Jagarico Salad bits(14g)

¥500 セット

⑤アサヒ ブラックニッカハイボール
(350ml) & カリッとえだまめ(18g)
Asahi Black Nikka Clear Highball
& Calbee edamame(18g)

⑥アサヒ ブラックニッカハイボール
(350ml) & カルビーじゃがりこサラダ
bits(14g)
Asahi Black Nikka Clear Highball
& Calbee Jagarico Salad bits(14g)

Food



奄美の
うまみぎっしり!
けいはん雑炊

Chicken Rice
Porridge

¥400



炙り牛スープ
Grilled Beef Soup

¥300



濃厚3種の
チーズリゾット

Cheese Risotto

¥400

日清
カップヌードル
Cup Noodle (Soy
Sauce)

¥400



日清
カップヌードル
シーフード
Cup Noodle
(Seafood)

¥400



日清
カレーメシ
ビーフ
Nissin Curry
Meshi (Beef)

¥450



※紙のカップで提供いたします。Served in paper cups.

Snacks

チップスター
うすしお味
Chip Star
¥200



カルビー
じゃがりこ
サラダbits
(14g)
Calbee Jagarico
Salad Bits(14g)
¥100



カリッと
えだまめ
(18g)
Crispy
edamame(18g)
¥100



グリコ
ビスコ
Glico Bisco
¥200



UCC
キャラメル
ポップコーン
& プレッツェル
UCC
Caramel Popcorn
& Pretzel
¥250



Osaka ⇄ Bangkok limited light meal

大阪(関西) ⇄ バンコク(スワンナプーム) 線 限定軽食

博多華味鳥監修
復刻とりめし
¥1,200



HAKATA
HANAMIDORI Chicken Bento

博多華味鳥監修
チキンカツサンド
タルタル南蛮
¥800



Chicken Nanban
Cutlet Sandwich
with Tartar Sauce

カトラリー 紹介



機内で使用するカトラリーをバイオマスプラ(化石資源を除く、再生可能な生物由来の有機性資源)を使用したものに一新しました。包装紙にはコーヒーバイオマス(抽出後のコーヒー豆の粕)を有効利用したFSC認証紙を使用しています。

All cutlery used on board has been redesigned using biomass plastic (an organic resource derived from renewable living organisms, not fossil resources). FSC-certified paper, which makes effective use of coffee biomass (coffee bean pulp after extraction), is used for wrapping paper.



PEACH CARDご提示で飲食10%OFF

Present your PEACH CARD for 10% off food and drinks

※本誌に記載の商品情報は予告なく変更の可能性がございます。あらかじめご了承ください。機内販売状況については、客室乗務員にお尋ねください。Please note that details of the products may be changed from the information in this magazine without prior notice. For the currently available products, please ask the cabin crew.

Videos

Peach × YAMAP ひげ隊長と行く日本百名山の旅シリーズ Peach × YAMAP 100 Famous Mountains of Japan Trip Series with Captain Beard



Peachを使って憧れの日本百名山へ。No.1登山アプリYAMAPの名物ガイド“ひげ隊長”がおもしろおかしくガイドします。

Fly Peach to travel to the 100 Mountains of Japan you always wanted to visit. Captain Beard, the much-loved guide of Yamap, Japan's number one hiking and trekking app, will guide you in a light-hearted way.

アニメやドラマの人気番組を観ながら、機内を快適に過ごせます。
Enjoy popular anime and television shows on your flight!

今日はダイアンなり! Honjitsu-Wa-Daian-Nari!



ダイアンが街で人々とふれ合いながら、深〜くするために名言を探し歩きます。名言を聞けばその日が“大安”になること間違いナン!?

Daian walks around the city, meeting people and searching for profound and informative words of wisdom. You're sure to have a great day if you listen to these words of wisdom!

大豆田とわ子と三人の元夫 Omameda Towako and Her Three Ex-Husbands (My Dear Exes)



バツ3・子持ちの女性社長が、3人の元夫たちに振り回されながら日々奮闘するロマンティック・コメディ! ©カンテレ

A romantic comedy about a thrice-divorced CEO and mother who struggles daily with her three ex-husbands!

スキップとローファー Skip and Loafer



地方の小さな中学校から、東京の高偏差値高校に首席入学した岩倉美津未。彼女とクラスメイトたちの、ときどき不協和音スレスレ、だけどいつのまにかハッピーなスクールライフ・コメディ!

After reaching top of her class at a small local junior high school, Mitsumi Iwakura enters a prestigious Tokyo high school. In this comedy based on high school life, Mitsumi and her classmates sometimes clash, but always end up happy!

※その他、魅力的なコンテンツをご用意しております。詳細は機内デジタルサービスにアクセスしてお楽しみください。

Tickets

利用方法 / How-to

便利! 引換券がそのまま乗車券に No need to exchange voucher for actual bus tickets!



OFF 機内特別価格でおトクに利用! Special discount for passengers!



【注意】割引キャンペーンや燃料価格等の変更に伴い、商品価格が変更になる場合がございます。
【Attention】 The products described here are subject to change without prior notice due to discount campaigns and fuel surcharges.

※本誌に記載されている機内デジタルサービスの取り扱い商品・内容については予告なく変更の可能性がございますのでご了承ください。機内販売状況については、客室乗務員にお尋ねください。
The products and contents of the in-flight digital service described in this magazine are subject to change without prior notice. Please ask the cabin crew for up-to-date information.

OFF 機内特別価格でおトクに利用! Special discounts for our passengers!



JR九州 JR Kyushu

詳細は機内デジタルサービスをご確認ください。JR九州のみどりの窓口では購入できません。
See the in-flight digital service for more details. These tickets can not be purchased at the JR-Kyushu Ticket Office.

九州各エリアのJR九州 新幹線・特急・快速・普通列車に乗り降り自由なきっぷ。
※全商品関西以西のみ販売対象外
Unlimited rides on JR-Kyushu shinkansen, express, local, and rapid trains in each area.
*Not available on flights from the Kansai area



全九州
フリーきっぷ
3・4・5日間
All Kyushu
Unlimited
Ticket
3, 4, or 5 Days

北九州
フリーきっぷ
2日間
North Kyushu
Unlimited Ticket
for 2 Days



中九州
フリーきっぷ
2・3日間
Middle Kyushu
Unlimited Ticket
2 or 3 Days



由布院・別府
フリーきっぷ
2・3日間
Yufuin/Beppu
Unlimited Ticket
for 2, 3 Days



西九州
フリーきっぷ
2・3日間
West Kyushu
Unlimited Ticket
for 2, 3 Days



京成電鉄 Keisei Electric Railway

NARITA

スカイライナーバリューチケット Skyliner Discount Ticket

東京都心までちょっとお得に! 最大270円割引!
Get a better deal on travel into central Tokyo! Save up to ¥270.



Keisei Skyliner & Tokyo Subway Tickets

東京の地下鉄全線が乗り放題になるチケット付き! 最大1,060円割引!
Skyliner ticket with unlimited rides on the Tokyo Subway!
Save up to ¥1,060.



津エアポートライン Tsu Airport Line

CHUBU

最速、安価にラクラク
伊勢神宮も!
Fast, low-cost rides to
Mie (and Ise Jingu!)



神戸・関空ベイ・シャトル Kobe-Kansai Airport BAY SHUTTLE

KANSAI

ベイ・シャトル 片道券・往復券
Bay Shuttle
(One-way/Round-trip)

神戸空港まで最速、お得に移動!
片道最大100円、往復最大200円割引!
Fast, low-cost rides to Kobe Airport!
Save up to ¥100 one-way
or ¥200 round-trip!

ベイ・シャトル 片道券&
ポートライナーセット券
Bay Shuttle (One-way & Port Liner fare incl.)

神戸三宮駅まで最速、お得に移動!
通常価格より最大340円お得!
Fast, low-cost rides to Kobe-Sannomiya Stn!
Save up to ¥340 from standard fare!



安栄観光 ANEI KANKO

ISHIGAKI

高速船 往復券
＜竹富島、小浜島、黒島、西表大原＞
High-speed Ferry Ticket (Round-trip) to islands Taketomi, Kohama, Kuroshima, or Iriomote (Ohara)

八重山離島巡りをちょっとお得に! 運賃5%割引!
Save on visiting the Yaeyama Islands!
5% discount on fares.



便利! 引換券がそのまま乗車券に No need to exchange vouchers for actual bus tickets!



北海道中央バス・北都交通 Hokkaido Chuo Bus/Hokuto Kotsu

NEW CHITOSE

新千歳空港連絡バス 片道券
New Chitose Airport Bus Ticket (One-way)

引換券がそのまま乗車券に!
札幌市内(すすきの・大通)まで約80分!
Use the same ticket to reach downtown
Sapporo (Susukino & Odori) within ~80 mins.



関西空港交通 Kansai Airport Transportation

KANSAI

リムジンバスチケット片道券
Limousine Bus Ticket (One-way)

引換券がそのまま乗車券に!
ラクラク関西主要都市へ移動!
Conveniently use the same ticket to get
to major Kansai cities with ease.



※本誌に記載の商品情報は予告なく変更の可能性がございます。あらかじめご了承ください。機内販売状況については、客室乗務員にお尋ねください。
The products described in this magazine are subject to change without prior notice. Please ask the cabin crew for up-to-date information.

長崎街道“シュガーロード”400年の歴史が育んだ

長崎・佐賀・福岡 甘いもんクエスト

Quest for Nagasaki / Saga / Fukuoka sweets developed over a 400-year history along the Nagasaki Kaido "Sugar Road"

創業寛永元(1624)年の老舗福砂屋の初代寿助が、ポルトガル人から製法を学んだ南蛮渡来の「カステラ」。卵の風味が豊かな生地にサラメの食感と濃密な甘みがたまらない

Founder Jusuke of the store Fukusaya, established in 1624, learned the process behind the Nanban style of "Castella" from the Portuguese. The texture of sweet, coarse sugar and rich egg-flavored dough is a delight

中国から伝えられたという「羊羹」。小城は水に恵まれ、原料となる小豆の産地であったことから、古くから羊羹づくりが盛んな地域として発展した

"Yokan" is said to have been brought over from China. Ogi City is blessed with abundant water and azuki beans that are the ingredients of yokan, and has developed into a region where yokan production has thrived since ancient times

丸ぼうろ Marubolo

ポルトガル語でお菓子を意味する「ボロ」が語源の南蛮菓子。寛文年間に鍋島藩の御用菓子司を務めた横尾市郎右衛門が長崎でその製法を学び、持ち帰ったといわれる

Nanban confectionery, derived from the Portuguese word "bolo," meaning cake. Yokoo Ichiroemon, who served as an official maker of confectionery for the Nabeshima Domain during the Kanbun era (1661-1673), is said to have learned the process in Nagasaki and brought it back home

羊羹王国
小城で羊羹の
歴史を学ぼう
scene 2

Discover the history of yokan at Ogi, the home of yokan

佐賀
Saga



羊羹や丸ぼうろも外国由来のお菓子か〜

Extras 番外編

福岡生まれの
あまおうの
絶品スイーツを探せ
Find the ultimate Amou strawberry confectionery right in Fukuoka



福岡空港
Fukuoka Airport



金平糖 Konpeito

北九州で布教活動を行っていた宣教師ルイス・フロイスが、織田信長に謁見の際に献上したのが日本の金平糖のはじまり。サラメを核とし、砂糖のみを原料とする金平糖は日本で生まれた

The missionary Luis Frois, who was stationed in Kitakyushu, offered Konpeito to Nobunaga Oda when he was granted an audience with him, marking the beginning of Konpeito in Japan. With coarse sugar at its core, Konpeito was created in Japan made only with sugar

北九州市
Kitakyushu City

食べておいしい
見てかわいい
お菓子が
いっぱい!

福岡
Fukuoka

名菓ひよ子の
ふるかじり
飯塚を訪ねよ
scene 3

Visit Iizuka, home of the beloved Hiyocho

飯塚市
Iizuka City

飯塚銘菓 Iizuka confectionery

長崎街道の旧宿場町、飯塚は南蛮菓子由来の銘菓が豊富。明治から昭和期には炭坑で栄え、その炭坑マンのエネルギー源として生まれた銘菓が今も多く残る

Iizuka, an old post town located on the Nagasaki Kaido, is abound in famous confections derived from Nanban confectionery. The area thrived due to coal mining from the Meiji to Showa eras, and many famous sweet that were made as a source of energy for the miners are still available today

東京みやげとして有名な、かわいいヒヨコの形をした饅頭は、じつはシュガーロード沿線にあるこの地がふるさと。飯塚銘菓御三家のひとつとして知られる

Cute chick-shaped buns famous as souvenirs from Tokyo actually trace their roots to this area along Sugar Road. Known as one of the three famous Iizuka confectionery

日本遺産

「長崎街道シュガーロード」

独特の砂糖文化が花開き、外国ゆかりのお菓子が生まれた長崎街道。「シュガーロード」の名で今に語り継ぐ地域の歴史や特色が日本の文化・伝統に欠かせないストーリーとして、2020年6月に日本遺産に認定された。

Nagasaki Kaido is a region home to a unique sugar culture flourished and sweets associated with foreign countries were born. The history and characteristics of the area, which is passed down to the present under the name "Sugar Road," were recognized as an integral part of the story of Japan's culture and traditions in June 2020.

Text: Yumiko Koga
Photo: Koichiro Fuji
Cooperation: Kyushu Tourism Organization

「九州人は甘党が多い!」確固としたエビデンスはありませんが、実際、九州の醤油はとろりと甘い味わいです。長崎では名物ちゃんぽん・皿うどん、長崎天ぷらなど砂糖でほんのり甘く仕上げた郷土料理が今に継承されています。戦前の4大菓子メーカーのうち、「森永製菓」の森永太郎、「江崎グリコ」の江崎利一、日本統治下の台湾で人気を博した「新高製菓」の森平太郎の3人の創業者は、いずれも佐賀県出身。砂糖や甘いお菓子の文化は、九州人にとってアイデンティティの源のひとつといえそうです。鎖国の時代、唯一公的な貿易港が置かれた長崎には、当時たいへん貴重だった砂糖が大量に荷揚げされました。そのほとんどは海路を経て大坂に運ばれ、全国へ流通しましたが、残りはオランダ人や中国人からの地元役人への付け届け、なじみの遊女への贈り物、そして荷役の日雇人に与えた手当。それらの砂糖は換金されて市中に出回りました。また、長崎警備を担っていた佐賀藩と福岡藩は輸入砂糖を直接調達することができたこともあり、ほかの地域に比べ砂糖を潤沢に入手することができました。今回は長崎、佐賀、福岡へと続く長崎街道、別名「シュガーロード」沿線で、砂糖とともに広がりを見せた特徴的なお菓子の歴史と成り立ちに加え、おいしい秘密を探ります。

"There are many sweet teeths in Kyushu!" While there is no hard evidence, even soy sauce from Kyushu has a thick, sweet flavor. In Nagasaki, local cuisine sweetened slightly with sugar, like Nagasaki's famous champon noodles, sara udon, and Nagasaki Tempura, have been handed down to this day. Of the four major prewar confectionery manufacturers, three founders, Taichiro Morinaga of Morinaga & Co., Ltd., Riichi Ezaki of Ezaki Glico, and Heitaro Mori of Niitaka Seika that gained popularity in Taiwan under Japanese rule, all came from Saga Prefecture. The culture of sugar and sugary sweets seems to be one source of identity for the people of Kyushu. Nagasaki was the only official trading port during the period of national isolation, and large quantities of sugar, which was very valuable at the time, were unloaded there. Most of that sugar was transported to Osaka via boats and distributed throughout the country, but the remainder was given to local officials as gifts by the Dutch and Chinese, presents to familiar courtesans, as well as allowances for day laborers who worked as cargo handlers. Those sugars were cashed in and spread around the market. In addition, the Saga and Fukuoka clans responsible for guarding Nagasaki were able to procure imported sugar directly, and had more sugar than other regions. In this issue, we explore the history and origins of the confectionery as well as sugar that spread along the Nagasaki Kaido, also known as "Sugar Road," which runs between Nagasaki, Saga and Fukuoka, and discover the secrets behind their delicious taste.

砂糖酒 Sato-zake

熟燗の日本酒に砂糖を入れて甘くしたお酒。いわゆる日本版のカクテルのようなもので、女性に好まれた

Hot sake sweetened with sugar. What might be considered the Japanese version of a cocktail, Sato-zake was a favorite amongst women



小城市
Ogi City

嬉野市
Ureshino City

金華糖 Kinkato

砂糖を煮詰めて型に流し込んでつくる砂糖菓子。結婚式をはじめ祝いの引き出物、飾り付けに用いられる。現在は手がける職人が少ない稀少品

A sugar confectionery made by boiling down sugar and pouring it into a mold. It is used as gifts and decorations for weddings and other celebrations. Today, it is a rare product with very few artisans making it



大村市
Omura City

諫早市
Isahaya City



諫早おこし Isahaya Okoshi

広い平野が広がる諫早は古くからの米どころ。「諫早おこし」は年貢米の余剰分を使い、唐菓子の製法を用いてつくられたもので、黒砂糖のココのある甘さがクセになる

With its wide plains, Isahaya has long been a rice producing area. "Isahaya Okoshi" is made using what was surplus annual rice tax and the roasting methods of Chinese confectionery, resulting in the irresistible flavor of rich, sweet brown sugar

大村寿司 Omura-zushi

戦国時代、領主大村純伊が郷土に凱旋した際、大いに喜んだ領民が祝いの席につけて出したという、甘い味付けが特徴の彩り鮮やかな押し寿司

During the Warring States period, the ousted landowner Sumikore Omura made a triumphant return home to his land, and this type of colorful, sweetly seasoned pressed sushi was served in celebration by the people living on his land



長崎
Nagasaki

scene 1

カステラの
3大老舗を
制覇せよ
Conquer the three long-established Castella stores



寛永13(1636)年に築造された「出島」。砂糖は生糸、薬、香料などと並ぶ主要な輸入品で、敷地内には砂糖専用の蔵が建てられた

"Dejima" was constructed in 1636. Sugar was a major imported commodity together with raw silk, medicine, and spices, and storehouses dedicated to sugar was built at Dejima



カステラは和菓子? 洋菓子?

Sugar Road MAP

Conquer the three long-established Castella stores

長崎カステラの3大老舗を制覇せよ

Nagasaki

長崎

scene 1

今も昔も愛される、長崎生まれの南蛮菓子

Nanban confectionery originating in Nagasaki still loved today

長崎定番のおみやげといえば、ご存知カステラ。16世紀後半に長崎に渡来したポルトガル人が、キリスト教とともに持ち込んだ南蛮菓子のひとつで、宣教師たちは金平糖やボーロ、カステラなど珍しくて、甘くておいしいお菓子を与え、布教活動を行ったといえます。

日本で最初にカステラを焼いたのは、熱心なキリシタンで、南蛮菓子屋を営んでいた村山等安という人物。南蛮人から製法を学び、文禄元(1592)年、朝鮮出兵で名護屋城(佐賀県唐津市)に滞在していた豊臣秀吉に献上。たいそう喜んだ秀吉は、等安に長崎代官の要職を命じたといわれています。ちなみに、当時のカステラは硬くてパサパサだったそう。

それから430年超、日本の職人はさらにおいしさを追求して材料、道具、焼き方に創意工夫を凝らしました。水飴を加えてしっとり、卵を贅沢に使うことで風味豊かに、底に残ったザラメは食感と甘みのアクセントに。長崎カステラは、伝来以来、日々おいしく進化しています。

The traditional souvenir from Nagasaki is the well-known Castella. A type of Nanban confectionery brought to Nagasaki by the Portuguese in the late 16th century along with Christianity; missionaries carried out their missionary work while bringing with them rare and delicious sweets like Konpeito, bolo and Castella. The first person to bake Castella in Japan was a dedicated Christian named Toan Murayama, who ran a Nanban confectionery store. He learned the manufacturing method from the Portuguese and presented it to Hideyoshi Toyotomi, who was staying at Nagoya Castle (in Karatsu City, Saga Prefecture) during his invasion of Korea in 1592. Hideyoshi was reportedly so pleased that he ordered Toan to assume the key role of Nagasaki's prefectural governor. At the time, Castella were said to be hard and dry. Over the 430 years since, Japanese artisans have sought even more delicious recipes and have been innovative in their use of ingredients, equipment, and baking methods. Syrup was added for a moist texture, eggs were used lavishly to enrich the flavor, and the coarse sugar remaining at the bottom highlighted its texture and sweetness. Since its introduction, Nagasaki's Castella has evolved continually and has become evermore delicious.



カステラのルーツはスペインの「ビスコトヨ」^{ビスコトヨ}ともポルトガルの「パオン・デロー」^{パオン・デロー}ともいわれますが、名は当時強国スペインの「カステリヤ王国」に由来する説が有力。「カステリヤ」をポルトガル語では「カステラ」と発音します。The roots of Castella is said to be both the Spanish "Bizcocho" and Portuguese "Pão-de-ló," but the prevailing theory is that the name derives from the "Kingdom of Castile" in Spain, a powerful territory at the time. The word "Castile" is pronounced like "Castella" in Portuguese.

400年の伝統を今に伝える最古参

The oldest 400-year tradition still well alive today

創業寛永元(1624)年、ポルトガル人直伝の製法を継承するカステラの老舗。一台のカステラを焼くのに卵を割るところから攪拌、焼き上げまで一人の職人が全工程を行う「一人一貫主義」を採用している。卵は手割りして黄身と白身を分け、まず白身を泡立ててから黄身やほかの材料を加える別立法を用いる。熟練の職人の手わざにこだわった繊細な味わいが楽しめる。

Founded in 1624, this long-established Castella store has inherited processes handed down directly from the Portuguese. The company has adopted a "one-person-per-batch" system, where one artisan covers all the processes required for baking a single Castella cake, from cracking open eggs to stirring and baking. They use the separated method, where eggs are cracked by hand to separate the yolk from the white, and then the whites are whisked before the yolk and other ingredients are added. Savor the delicate textures and flavors that only a skilled artisan can produce.



福砂屋 長崎県長崎市船大工町 3-1 Fukusaya 3-1 Funadaiku-machi, Nagasaki City, Nagasaki



2切れ1食分を小箱に収めた「フクサヤキューブ」。季節ごと、地域ごとに異なるパッケージで楽しませてください。"Fukusaya Cubes" featuring a single treat of two slices in a small box. Various packages are available with different seasons and in different regions

キティの無駄に細かいチェック!

底に残すザラメは攪拌するときにボウルに当たるザラメの音で調整するんでして。カaramel風のココのある甘さがたまりません



伝統×進取の試みで独自の味を追求

A unique flavor developed through tradition and innovation

初代山口屋貞助がカステラや砂糖漬けのお店として天和元(1681)年に創業。8代目貞次郎はカステラづくりにおいて意欲的かつ先進的な志の持ち主で、明治中期に当時貴重なチョコレートを使った「チョコレート」を考案、パリの大博覧会にカステラを出品するなど、長崎のカステラ業界を牽引した。卵感が豊かなきめ細かい生地と上品な甘さが印象的。

Established in 1681 by founder Sadasuke Yamaguchiya as a store specializing in Castella and Zabon-zuke. Eighth generation Sadajiro was ambitious and forward-thinking with the production of Castella, and pioneered Nagasaki's Castella industry by coming up with the chocolate Castella made with chocolate, a rare commodity during the mid-Meiji period, and even exhibited his Castella at the Paris Exposition. The delicate dough has a rich egg texture, and a memorable elegance in its sweetness.

松翁軒本店2階には深紅の絨毯を敷き詰めた喫茶「セヴィリヤ」があり、カステラやチョコレート、長崎名物のミルクセーキなどが味わえる。0.3号サイズのカステラはパッケージがレトロで、おみやげや小さな贈り物にぴったり

The second floor of the Shookan main store has Café Sevilla that features a deep red carpet, offering specialties like Castella, chocolate Castella and Nagasaki's famous milkshakes. The 0.3-size Castella comes with retro-style packaging, making it ideal for souvenirs and small gifts



松翁軒 長崎県長崎市魚の町 3-19 Shookan 3-19 Uonomachi, Nagasaki City, Nagasaki

長崎カステラを全国に広めた有名店

Well-known store that popularized Nagasaki Castella throughout Japan

「J三時のおやつは文明堂」のCMで知名度をぐんと挙げた文明堂。現在、東京店とは経営が異なるものの、その前身は長崎にあるこちらの総本店。長崎伝統の製法を継承しつつ、地元産の上質な食材を使い、気温・湿度ごとに製法に変化をもたせるなど、カステラと向き合う真摯な姿がそのまま味に反映されている。おすすめは「特撰カステラ」。

Bunmeido became known for its commercial "J-Sanji no Oyatsu wa Bunmeido (Bunmeido for your 3PM snack). While management now differs to the Tokyo store, its predecessor was the main store right here in Nagasaki. The store uses high-quality locally sourced ingredients and varies the manufacturing process to suit the temperature and humidity, all while retaining Nagasaki's traditional manufacturing methods—testament to the genuine attitude they take toward baking Castella cakes. The "Tokusen Castella" is recommended.



文明堂総本店 長崎県長崎市江戸町 1-1 Bunmeido Main Store 1-1 Edomachi, Nagasaki City, Nagasaki



キティの無駄に細かいチェック!

五三焼カステラの底は溶け残ったザラメがざっぴり。シャリシャリとした食感が心地良く、濃厚な卵風味の生地と相性抜群です



江戸時代のレシピを紐解き、復活させた「五三焼(ごさんやき)」。卵黄をたっぷり使った贅沢な味は秩父宮雍仁親王殿下も好物だったようで、松翁軒には今も五三焼カステラとチョコレートを注文した手紙が残る

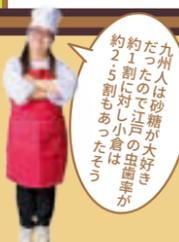
The "Go-San Yaki" has been recreated using a recipe dating back to the Edo period. The premium taste with an abundance of egg yolk was a favorite of His Imperial Highness Prince Chichibu (Yasuhito), and documentation still remains at Shookan outlining orders of Go-San Yaki Castella and chocolate Castella



最高級の四国「阿波和三盆糖」を使った「特撰カステラ」。カステラ専用開発された「南蛮卵」の濃厚でやさしい風味と甘い余韻がすばらしい "Tokusen Castella" made from the highest grade "Awa Wasanbon" sugar from Shikoku. The rich, gentle flavor and sweet aftertaste of "Nanban eggs" developed exclusively for Castella is simply superb

キティの無駄に細かいチェック!

季節ごとの気温を考慮して、ザラメのサイズを変えたりうこだわりよう。溶けやすい春から夏場は少し大きめで、サクサクの食感が最高!



出島と砂糖の歴史 History of Dejima and Sugar

「長崎の遠か〜」が意味することは? What does "Nagasaki is far away" mean?

江戸時代、長崎には貿易で仕入れた大量の砂糖が荷揚げされました。多いときは年間2000トン超の砂糖が輸入されたそうです。砂糖の取り引きが増えるたび、長崎市中にも砂糖が大量に出回り、お菓子にも料理にも使われるようになりました。長崎では甘みが足りないとき、「長崎の遠か」といい、砂糖をケチったことを揶揄したそうです。

During the Edo period, large quantities of sugar purchased through trade were unloaded in Nagasaki. At its peak, over 2,000 tons of sugar were imported every year. Whenever the volume of trade in sugar increased, large quantities of sugar became available throughout Nagasaki, which was used for both confectionery and cooking. When foods lacked in sweetness in Nagasaki, people used to say "Nagasaki no Toka," meaning "Nagasaki's far away" as they made fun of the fact that they had been stingy with sugar.

厳選食材「卵」に注目

Carefully selected "Eggs" are the key

カステラの老舗が口を揃える「おいしい秘密」 The "secret to deliciousness" that long-established Castella stores all mention

カステラのおもな材料は砂糖、小麦粉、水飴、それに卵。原料の半分は卵だからこそ、どのお店も卵の品質にはこだわりをもっています。「松翁軒」は地元島原産、「文明堂」は自社で開発したカステラ専用卵の「南蛮卵」、「福砂屋」は企業秘密ながら飼料を指定した特注卵を使用しています。

The main ingredients of Castella are sugar, flour, syrup, and eggs. Given that half the ingredients are eggs, stores are particularly discerning about the quality of the eggs they use. Shookan uses locally produced eggs from Shimabara, "Bunmeido" uses "Nanban eggs" developed in-house specially for Castella, and "Fukusaya" uses specially ordered eggs from chickens raised with a specific feed that remains a trade secret.



Discover the history of yokan at Ogi, the home of yokan

羊羹王国 小城で羊羹の歴史を学ぶ

Saga 佐賀

scene 2



村岡総本舗
佐賀県小城市小城町 861
Muraoka Sohonpo
861 Ogi-machi, Ogi City,
Saga

村岡総本舗の資料館には、羊羹の歴史や製法に関する貴重な資料が展示されています。



取締役副社長
村岡由隆さん

長崎街道沿線にある小城では羊羹文化が開花。シュガーロードの恩恵による砂糖とこの地の風土が結びつき、小城羊羹が生まれました。その歴史について、村岡総本舗の副社長、村岡由隆さんにお話を伺いました。

The culture of yokan flourished in Ogi, located right along the Nagasaki Kaido. Ogi Yokan was created from a combination of the plentiful sugar available along the Sugar Road, and the climate of this region. We spoke with Yoshitaka Muraoka, vice president of Muraoka Sohonpo, about its history.

大陸の羊肉スープが日本で羊羹に

Mutton soup from China developed into yokan in Japan

「羊羹」の字について、疑問に思ったことはありませんか。そもそも羊羹は大陸生まれ。「羹」は「あつもの」と読み、中国語で「羊羹」は羊を使ったスープを意味します。羊羹はこのスープの煮こごりが原型といわれるもの。日本では肉食が禁じられていたため羊の代わりに小豆を用い、やがて砂糖入りの今の羊羹が広がっていききました。

では、小城でなぜ羊羹づくりが盛んになったのか。ひとつは、茶道に通じていた鍋島氏が治めた城下町で、甘いお菓子を受け入れやすい土地柄だったため。原料である小豆の産地が近場にあり、羊羹に欠かせない名水に恵まれていたため。そして、鍋島藩が長崎警護をしていたことから、砂糖が入りやすかったためと考えられます。慢性的な砂糖不足だった太平洋戦争中も、携行食や保存食として優秀な羊羹は、東京の「とらや」と当店のみ海軍御用達の羊羹店として製造が命じられていました。羊羹は兵隊に支給される嗜好品のなかでもとくに人気だったそうです。食糧艦「間宮」が船内に厨房を設け、一流菓子職人が海軍将兵のために羊羹を製造していた話は有名ですね。

Have you ever thought about the Chinese characters used to represent “yokan”? The origins of yokan can be traced back to China—in fact the character “羹” in yokan is read as “atsumono,” and in Chinese “yokan” means a thick mutton soup. Yokan is said to be a version of this boiled soup with a jelly-like texture. As eating meat was forbidden in Japan at the time, red beans were used instead of sheep, which eventually led to the spread of today’s yokan made with sugar. So why did yokan production become so popular in Ogi? One reason was that the castle town was ruled by the Nabeshima clan, who were experts at the tea ceremony, and thus were more open to sweet confectionery. Another reason was because the area where the ingredients, red beans, were grown was nearby, and the area being blessed with quality water sources essential for making yokan. On top of this, sugar was also readily available



as the Nabeshima clan guarded Nagasaki. Even with chronic sugar shortages during the Pacific War, yokan was viewed as excellent food that was ready-to-eat and well preserved, with only “Toraya” in Tokyo and our store being ordered to produce yokan by the Navy. Yokan was especially popular among the delicacies supplied to soldiers. The story of the food supply ship “Mamiya” being set up with an onboard kitchen and first-class confectioners producing yokan for naval officers is a well-known one.

20数軒の羊羹店が伝統製法を継承

More than 20 yokan stores inheriting traditional production methods

現在、小城には20数軒の羊羹専門店が点在しています。元祖は明治初期に開業した森永惣吉。関西にあった虎屋の流れを汲む羊羹職人で、小城が桜の

N.Y.の羊羹イベントでは、ヴィーガンに大好評だったので



羊羹は健康食
Yokan—a healthy food

タンパク質、食物繊維、ポリフェノールがたっぷり

Packed full of protein, fiber and polyphenols

羊羹のおもな原料は小豆。良質なタンパク質やミネラルが豊富で、血中コレステロールをおさえる水溶性の食物繊維も、便秘予防に効果が見込める不溶性の食物繊維も多く含まれています。しかも、アンチエイジングが期待できるポリフェノール入り。カロリーもバターや生クリームをたっぷり使った洋菓子より控えめのもが多いよう。近ごろはヴィーガンにも注目されている健康食です。

The main ingredient of yokan is red beans. It is rich in high-quality protein and minerals, and contains high levels of both soluble and insoluble fibers, which can help reduce blood cholesterol and prevent constipation. Yokan also contains polyphenols, which are known to exhibit anti-aging properties. Many types of yokan have lower calories than Western confectionery made with large amounts of butter and cream. Yokan is a healthy food that is recently drawing the attention of vegans.

長崎カステラと小城羊羹の美味しい協演

Nagasaki Castella and Ogi Yokan—An Irresistible Blend



カステラで羊羹を挟んだ和洋折衷菓子「シベリア」。昭和期に関東で流行したこのお菓子を、小城羊羹の老舗・村岡総本舗が復元。カステラ・粒餡・羊羹・粒餡・カステラの贅沢な5層仕立てで、レトロな風合いを生かすためにパッケージも手包みするというこだわりよう。とくに缶入りは人気のため予約がおすすめ。

“Siberia” is a blend of Japanese and Western confectionery with yokan sandwiched between Castella. Long-established Ogi Yokan store Muraoka Sohonpo has recreated this style of sweet which was popular in the Kanto region during the Showa period. This premium five-layered Castella-sweet bean paste-yokan-sweet bean paste-Castella delicacy comes individually wrapped in packaging that highlights its retro feel. The canned version is especially popular and reservations are recommended.

名所であることから「櫻羊羹」の名で発売。一方、明治32(1899)年創業の当店は長崎の羊羹職人から技術と道具一式を譲り受け、「小城羊羹」の名で商売をはじめました。ひとくちに小城羊羹といっても、各店の出自はさまざまです。その特徴をいうならば、ほとんどのお店が、今では全国的にめずらしい伝統製法を継承していること。外はシャリッととした食感で、中はしっとり、上品な甘さが広がります。文豪松本清張はこの羊羹が大好きで、取材旅行の際、わざわざ遠回りして当を訪れ、大量に買い込んでいかれたそうです。おいしく食べるコツは多すぎず少なすぎずの1切れ40g。もちろん、みずみずしさが楽しめる切り立てで召し上がれ。

There are currently more than 20 stores specializing in yokan located throughout Ogi. The first of those was run by Sokichi Morinaga, who opened his doors in the early Meiji era. He was a yokan producer following the traditions of Toraya in Kansai, and launched “Sakura Yokan” given the fact that Ogi is famous for its cherry blossoms. Meanwhile, our store, founded in 1899, inherited the techniques and equipment from a yokan artisan in Nagasaki, and opened business under the name of “Ogi Yokan.” Yet despite operating under the name Ogi Yokan, each store has its own unique origins. The most distinctive feature is that most of the stores have inherited the traditional method of production, which is now rare in Japan. They are crunchy on the outside and moist on the inside, with a sweetness that oozes elegance. The literary great Seicho Matsumoto was so fond of this yokan, that he even went out of his way to drop into our store and buy a large quantity when he was on a research trip. The key to enjoying yokan in the best way is not to eat too much or too little at a time—around 40g per piece. Naturally yokan is best enjoyed when it has just been freshly cut.



村岡総本舗に隣接する「村岡総本舗羊羹資料館」は日本遺産の構成文化財のひとつ。入場無料で、羊羹づくりの道具や列車内で手売りしていたころの岡持ち、松本清張が最初に買った大正時代のレットルなど稀少な資料を見学できる。抹茶と羊羹の試食付き

The Muraoka Sohonpo Yokan Museum located adjacent to Muraoka Sohonpo is one of the attractions of Japan heritage. Admission is free, and visitors can explore rare materials such as tools for making yokan, a wooden carrying box when the yokan was individually sold on trains, and Taisho-era labels that were first purchased by Seicho Matsumoto. Includes matcha and yokan tasting



持久系スポーツのエネルギー補給にぴったり

Ideal for an energy boost during endurance sports

近年、羊羹はエネルギー補給食として見直されています。各食品メーカーでは栄養成分や吸収率などが考え抜かれた「スポーツようかん」を発売。小さいポケットサイズなら、手軽に片手で食べられ、気温が高くても溶けないため、登山や自転車ロードレースなどの携行食として人気です。

Yokan has drawn increased attention in recent years as an energy booster. Food manufacturers have launched “sports yokan,” which have been carefully developed for factors like nutritional ingredients and absorption rate. The bite-size pieces can be easily consumed using one hand, and do not melt even at high temperatures, making them popular as ready-to-eat food during activities like mountain climbing or cycling races.

いつでも、どこでも食べられる羊羹も食べられるのは、スポーツはもちろんです。お腹がすいたときの救世主



Visit Iizuka,
home of the beloved Hiyoko

福岡 名菓ひよ子の ふるり、 飯塚を詩ねよ

Fukuoka

scene 3



1時間に
9,600個が!
ひよこさん
による
大行進

かわいすぎる 元祖映え系スイーツ

The original and best, cute-overload delicacy

名菓ひよ子が誕生して今年12月で112年。つぶらな瞳と愛くるしい姿は全国の人に知られるところ。いわゆる映え系スイーツの元祖です。東京みやげとして絶大な知名度を誇りますが、じつは、そのふるさは福岡。ご存知でしたか?

ひよ子が産声を上げたのは大正元(1912)年、場所は福岡県中部にある飯塚。長崎街道の旧宿場町で、江戸時代から製菓業が盛んな地域です。明治以降は炭坑で賑わい、戦前最大規模の産炭地として栄えました。この地に生まれ継承されるお菓子の数々は、炭坑夫たちの疲労を癒やすために生まれたもの。名菓ひよ子も、そのひとつでした。

This December marks 112th anniversary since the creation of the beloved Hiyoko confectionery. Their innocent eyes and adorable appearance are well-known throughout the country. They are the original Instagrammable sweets. While they are very well-known as a type of souvenir from Tokyo, did you know that the beloved Hiyoko actually hailed from Fukuoka? Hiyoko first came to life in 1912 in Iizuka, located in central Fukuoka Prefecture. A former post town on the Nagasaki Kaido, the confectionery industry there flourished since the Edo period. After the Meiji era, the area prospered from coal mining and was the largest coal-producing area before World War II. The plethora of confectionery created and inherited around this area were done so as a way of relieving the fatigue of local miners. The beloved Hiyoko was one of these.

工場見学へ行こう Take a tour of the factory



全国でも唯一工場見学ができる「ひよ子穂波工場」。2名からの受付で、見学無料

The "Hiyoko Honami Factory" is the only one in Japan that offers factory tours. Tours are free, and available for groups of 2 or more

通路では「名菓ひよ子」の歴史を紹介。工場内はガラス窓越しに見学可能(撮影禁止)



The halls showcase the history behind the beloved Hiyoko. Visitors can watch factory processes through glass windows (photography prohibited)



高松宮殿下に献上した際のひよ子の木型など貴重な品々を展示
Rare exhibits are on show, like the wooden Hiyoko model presented to His Imperial Highness Prince Takamatsu when he visited

1時間に9,600個のひよ子が次々に生まれてくる
Every hour, 9,600 Hiyoko are made at the factory



見学後は出来たてのひよ子のプレゼントが。温かい状態で皮が香ばしく、中の黄味餡がとろとろ
Freshly baked Hiyoko are available at the end of the tour. The warm crust is fragrant, and the sweet white bean paste filling simply melts in your mouth

夢で見たヒヨコを饅頭に

Chicks from his dreams formed into buns

「名菓ひよ子」を発案したのは「ひよ子本舗吉野堂」2代目、当時14歳の石坂茂でした。若さもアイデアも人一倍の茂が新作菓子を模索するなか、ある日の夢に現れたのがヒヨコ。以来、彼は試行錯誤し、唯一無二の饅頭を創生しました。すると、発売と同時に大評判。時流を読む勤と挑戦心に満ちた3代目博和の時代は、九州最大の商圏であ

る福岡市天神に店を構え、東京五輪に湧く昭和39(1964)年に東京に進出、昭和41(1966)年に東京駅に直営店を出店。これを機にひよ子は「東京みやげ」としても日本各地に飛び立って行ったのです。ところで、福岡と東京の「名菓ひよ子」は形が若干異なります。福岡はややスマートで、東京はふっくら体型。気候や湿度の違いが影響しているそうですが、いずれも素朴で香ばしい生地の中に上品な甘さの黄味餡がぎっしり。老若男女に愛される日本を代表する銘菓です。

The concept behind the beloved Hiyoko was conceived by then 14-year old Shigeru Ishizaka, the second generation owner of "Hiyoko Honpo Yoshinodo." Shigeru was more driven with a youthful spirit and ideas than anyone else, and was on the search for new types of sweet when a chick appeared in one of his dreams. After repeated trial and error, he finally came up with a truly unique bun. Hiyoko became an instant hit the moment they went on sale. Hirokazu, the third-generation owner who was keen on keeping up with current trends and driven by ambition, established a store in Tenjin in Fukuoka City, the largest commercial area in Kyushu, and subsequently expanded to Tokyo

in 1964 during the Tokyo Olympics, opening a directly-managed store in Tokyo Station in 1966. It was this move that made Hiyoko known around the country as a souvenir from Tokyo. The shape of the beloved Hiyoko is actually slightly different between Fukuoka and Tokyo. Those from Fukuoka have a slimmer look, while those from Tokyo take on a plump figure. Differences in climate and humidity are said to be a factor behind this, but they all feature a classic, fragrant dough filled with an exquisitely sweet white bean paste. The beloved Hiyoko are a typical Japanese confectionery adored by people of all ages.

まだある! 飯塚が誇る銘菓

So many more! Famous sweets from Iizuka

千鳥饅頭(千鳥饅頭総本舗) Chidori Manju (Chidori Manju Sohonpo)



カステラ風味の皮でしっとり口溶けのよい白餡を包んだ飯塚名菓。飛行機の焼き印入りは福岡空港限定

Iizuka's famous confectionery, featuring a Castella flavored crust and a moist, melt-in-your-mouth white bean paste filling. Limited edition versions featuring airplane markings are available at Fukuoka Airport

なんばん往来(さかえ屋) Nanban Ourai (Sakaeya)



アーモンド粉100%の生地に発酵バターが香るパイを合わせた創作南蛮菓子。中のラズベリージャムがアクセント

A creative Nanban pastry made with 100% almond flour dough and fermented butter pie crust. Features a raspberry jam filling

名菓ひよ子 1個分のカロリーで 博多下町をウォーキング Walking around downtown Hakata burning the calories per serving of beloved Hiyoko

今回は甘いもの尽くしの特集でしたが、気になるのがカロリー。そんなとき、こちらのコースを歩きながら、博多の下町を観光しませんか。体重50~60kgの人ならひよ子1個分、約113kcal以上を消費できますよ。

This edition focused on so many sweet treats, but one thing to keep in mind is the amount of calories they contain. In this case, why not take a look around on this walking route through downtown Hakata? A 50-60 kg person will burn around 113 kcal or more along the route, equivalent to one Hiyoko.

写真提供: 福岡市

歩え下町ながらの
賑多の町味をわ

8min
約600m

博多駅
Hakata Station
承天寺
Jontenji Temple

※徒歩分は分速約70m前後を目安にしたもの



4min
約250m

東長寺
Toshinji Temple



6min
約400m

「博多屋敷」のふたりの館
"Hakamachiya" Furusatokan



4min
約270m

櫛田神社
Kushida Shrine



Nearby

川端通商店街
Kawabata Shopping Arcade



4~8min
約250~600m

キャナルシティ博多
Canal City Hakata

斬新なデザインの新施設。宿、劇場、ショップが集結
Shopping complex with an innovative design. Features a variety of accommodation options, theaters, and stores

8min
約600m

住吉神社
Sumiyoshi Shrine



13min
約900m

博多駅
Hakata Station

九州の陸の玄関口。福岡空港までは地下鉄一本、所要約5~6分
The land gateway to Kyushu. Fukuoka Airport is located just 5-6 minutes away on one subway line

福岡空港
Fukuoka Airport

福岡生まれの
あまおう苺の

絶品スイーツ
Find the ultimate Amaou strawberry confectionery right in Fukuoka



どらきんぐ生 Doraking Nama
2F / 伊都きんぐ 2F / Itoking

あまおう苺、餡、クリームをサンドした和洋折衷のどら焼き。11月下旬から5月末頃の限定品で抹茶、塩バニラなど5種類が登場。期間外はあまおう苺のムースがイン

Dorayaki blending Japanese and Western flavors—with Amaou strawberries, bean paste and cream in a pancake-like sandwich. Five varieties are available as limited flavors from late November to the end of May, including matcha and salted vanilla. Available with Amaou strawberry mousse filling at other times

あまゴリスムージー
2F / 伊都きんぐ

Amagori Smoothie
2F / Itoking

あまおう苺をまるまる6〜8個使用。ミルクと甘酸っぱいあまおう苺の組み合わせがたまらなく美味

Made with six to eight whole Amaou strawberries. The blend of milk and sweet and sour Amaou strawberries is deliciously irresistible



福岡県産 あまおうチーズケーキ
2F / ANA FESTA 福岡 60 番ゲート店 (Kingberry)

Fukuoka Prefecture Amaou Cheesecake
2F / ANA FESTA Fukuoka Gate 60 (Kingberry)

あまおう苺のほどよい甘みと酸味、濃厚なクリームチーズとの取り合わせが絶妙。ボトル入りで、持ち運びが便利

A perfect fusion of the lightly sweet and sour flavor of Amaou strawberries and rich cream cheese. Available in a bottle for on-the-go enjoyment



3

番外編
Extras

探せ

まるい・おおきい・うまい
プレミアムな赤い果実

Round, big, tasty, and premium red fruit

あかくて、まるくて、おおきくて、うまいの頭文字をとって「あ・ま・お・う」。ふっくらとした赤い果実に、甘酸っぱい果汁をたっぷり蓄えた福岡県限定のブランド苺です。11月下旬から5月までの収穫期は、あまおう苺を使ったスイーツが食べ頃を迎えます。もちろん、福岡空港国内線ターミナルビルでも、名産あまおう苺を使ったスイーツ、銘菓がフルラインナップします。「伊都きんぐ」からは、モチモチの皮であまおう苺を包んだ「どらきんぐ生」が登場。果肉たっぷりの「Kingberry」の「福岡県産あまおうチーズケーキ」はANA FESTAで取り扱い。鮮度抜群のとれたてあまおうの美味を堪能するなら「キャンベル・アーリー」へ。青果業を営む会社が母体のカフェで、あまおう苺の品質の高さはお墨付きです。

Amaou is coined from the first letters of the words for red, round, big, and delicious in Japanese. Plump red strawberries full of sweet and sour juice, a brand of strawberries only available in Fukuoka Prefecture. During the harvest season from late November to May, confectionery made with Amaou strawberries are at their prime. Fukuoka Airport's domestic terminal building naturally also has an extensive range of confectionery and sweet delicacies made with these famous Amaou strawberries. Examples include Itoking's "Doraking Nama," with Amaou strawberries wrapped in a chewy crust. Kingberry's "Fukuoka Prefecture Amaou Cheesecake" packed with strawberry pulp is available at ANA FESTA. Or head to "Campbell Early" to savor the freshest and tastiest Amaou strawberries. Operated by a fruit and vegetable company, the high quality of the Amaou strawberries at the cafe is a given.



約300種類の苺が日本ブランドなんです

苺大国
ニッポン
Japan, land of strawberries



世界の苺、半分以上の品種は日本産
Japan is home to more than half of the world's strawberry varieties

日本は世界でも有数の苺大国で、生食での消費量は世界一。品種も多く、世界全体の半分以上、約300種類が日本産です。インバウンドの旅行者の増加とともに、苺狩りを楽しむ外国人旅行者が増えています。

Japan is one of the world's largest strawberry producing countries, and has the highest consumption of fresh strawberries in the world. There are so many varieties, and more than half of those available globally, 300 varieties, are produced in Japan. With the increase in the number of inbound travelers, more foreign tourists come to enjoy picking strawberries.

あまおうの
ミルフィーユパフェ
3F / キャンベル・アーリー
Amaou Mille-Feuille Parfait
3F / Campbell Early

福岡空港国内線ターミナルビル3階にある「キャンベル・アーリー」は青果業者が手がけるデザートパフェ。あまおう苺を使ったパフェは果実の質もコスバも間違いなし

Located on 3F of Fukuoka Airport's domestic terminal building, Campbell Early specializes in dessert parfaits created by a fresh fruit and vegetable producer. The Amaou strawberry parfait is a definite winner in terms of fruit quality and reasonable price



国内線ターミナルビルのなかでも、眺望のよさはピカイチ



空から見た
九州の
思い出マップ



- ① 福砂屋 ② 松翁軒 ③ 文明堂総本店 ④ 村岡総本舗 ⑤ ひよ子本舗吉野堂 ⑥ 千鳥頭総本舗 ⑦ さかえ屋 ⑧ 伊都きんぐ ⑨ Kingberry ⑩ キャンベル・アーリー
- ① Fukusaya ② Shookan ③ Bunmeido Main Store ④ Muraoka Sohonpo ⑤ Hiyoko Honpo Yoshinodo ⑥ Chidori Manju Sohonpo ⑦ Sakaeya
- ⑧ Itoking ⑨ Kingberry ⑩ Campbell Early

BETTER FOOD
BETTER LIFE
BETTER SERVICE

内輪ネタ企画で
恐縮ですが…

Peach社員の 食改善プロジェクト

お客様により良いサービスを提供するには社員の健康が第一。そのために、まずは社員が口にする食べ物から見直そうということで始まった「社員の食改善プロジェクト」は、北海道産のじゃがいもの試食会やアンケート調査などを通して多くの社員の声を聞き取り、アドバイザーの河合祥太さんと Peach スタッフのキティによって着々と進行中です。

The health of our employees is of the utmost priority for providing a better service to our customers. To achieve this, we launched the “Employees’ Food Enhancement Project,” where our advisor Shota Kawai and Peach staff Kitty have been busy reviewing the food that employees eat by listening to the opinions of many employees through surveys and taste testing sessions of potatoes grown in Hokkaido.

④じゃがいもを試食し、「おいしい」と笑顔を見せる社員。
“Delicious!” said employees tasting the potatoes with a big smile on their face.



良い食は
働くエネルギーの
源です！



みんなが
元気になる
メニューに！

Peach スタッフ キティ

(海外マーケティング担当)
香港出身の Peach スタッフ。食えることが大好きで「Peach じゃがいもの食いしん坊」と称されている。趣味の推し活でも国内を飛び回る。

Peach Staff Kitty

(In charge of Global Marketing)
A member of the Peach staff, originally from Hong Kong. She loves eating and is known as “Peach’s best foodie.” She also loves traveling around the country supporting her favorite artists.



料理人 河合祥太さん

北海道在住。今回のプロジェクトでアドバイザーを務める。内閣府が任命する「地域活性化伝道師」の肩書も持つ。

Chef Shota Kawai

Resides in Hokkaido, serves as the advisor for this project. He also holds the title of “Specialist for Regional Activation” appointed by the Cabinet Office.



K At long last, we are at the point where we can begin developing the menu for the Employees’ Food Enhancement Project.

S Yes, we made it. The other day, I had a look at the survey that the employees responded to, and I was surprised to see that so many people responded to the question “What do you eat when you come to work?” with “Convenience store lunch boxes and rice balls.”

K There are only a limited number of restaurants near the office. And as we are an airline company, more than half our employees work on different shifts. Some work early in the morning, and others late at night. Employees are also so busy with work after arriving at the office, so the key is finding the best way to eat proper food!

S And that’s where the Employees’ Food Enhancement Project comes in?
K Exactly. We are unable to provide better customer service if our employees are lacking in energy. The reason we visited “Ambitious Farm” in Ebetsu City in Hokkaido, over summer was because of this project.
S Those potatoes were so tasty. What’s more, potatoes are great for the body because they are packed full with vitamin C, B2, B6, potassium, and dietary fiber.

K I also dropped into the Hokkaido-Okhotsk Campus of the Tokyo University of Agriculture,

which is working with Peach to create menus based on the Japanese Mitten Crab.

S I also tried it at the taste testing session and found it so delicious and rich in flavor.

K Unfortunately we were unable to incorporate the Japanese Mitten Crab this time because it was still undergoing demonstrations and the quantity is limited.

S That’s too bad!
K Everyone also loved the potatoes, though.
S Sure. I actually realized something important at the time.

K What? What do you mean?
S An idea I had was...employees could bring their own rice and salad from home, and we provide the side dishes and dressing... When we try to make food last longer to account for logistics, storage and other factors, we end up having to use additives. I thought that if we only provided side dishes and dressing, we could come up with menu recipes that are free of additives.

K Wow, that’s a great idea. That means the

Peach 社員の心身を元気にする手軽でおいしい料理を提供したい

K 社員の食改善プロジェクトのメニュー開発、いよいよスタートラインに立ちましたね。

S そうですね。先日、社員の皆さんが答えてくださったアンケートを見たのですが、「出社時の食事は？」という質問に多くの方が「コンビニ弁当、おにぎり」と答えていたのには驚きました。

K 会社近くのレストランに限られていて、しかも、航空会社なので社員の半数以上がシフト勤務。働く時間帯が早朝だったり、夜遅かったり、出社時に仕事に集中することもあるので、いかに上手に良い食事を取るかが勝負なんです！（笑）

S それで、社員の食改善プロジェクトを？

K はい。社員が元気がないと、より良いお客様サービスはできないですから。夏に北海道江別市の「Ambitious Farm」を訪ねたのも、このプロジェクトのため

でした。

S あのじゃがいもは本当においしかった。それに、じゃがいもはビタミンCやB2、B6、カリウム、食物繊維などを豊富に含んでいるから、カラダにもとてもいいんです。

K 私は Peach と共同でモズガニの商品化に取り組んでいる東京農業大学北海道オホーツクキャンパスにも行ってきました。

S 僕も試食会で食べたけど、味が濃厚でとてもおいしかった。

K ただ、モズガニはまだ実証実験段階で量も少ないので、今回は使うことができません。

S それは残念！

K でも、じゃがいもも好評でしたよね。

S はい。じつは、あのときピンときたんですが。

K えっ？ 何ですか？（興味津々）

S 例えば、ご飯やサラダはお家から持ってきていただいて、僕らはおかずやドレッシングだけをつくらうか…。流通や保管などの関係で、日持ちをさせようとすると、使わなくてもよい添加物などを使う必要が出てきますが、おかずやドレッシングなら工夫次第で無添加のものを提供できるかな、と思ったんです。

K わあ、いいですね。おいしいだけでなく、カラダにも優しい料理。ありがとうございます。

S アンケートにも「量が多くて安くて安全なものを食べたい」という意見が多かったですね。

K そうなんです。とくにパイロットや客室乗務員は、フライトとフライトの間の短い時間で食事を取らなければいけません。ですから、おにぎりなどと一緒に手軽に食べられるおかずやボリューム感のあるドレッシングなどは嬉しいと思います。

S 食事は心身を働かせるエネルギーになりますから、よいものを食べていただきたいですね。

K 同感です！ 私、満足できるランチが食べられなかった日は午後のテンションが下がります。Peach 社員はみんな、お客様のことを考え、お客様の安全・安心を心がけ、機内で心地よいひとときを過ごしていただきたいと願って仕事をしています。

S だからこそ社員の食改善プロジェクト。社員の皆さんの気持ちは受け取りました。皆さんを元気にするメニューを考えてみますね。

K よろしくお祈りします！

K =キティ Kitty **S** =河合祥太さん Mr.Shota Kawai

④試食会のじゃがいも。河合さん考案のソース2種(奥は赤牛のポロネーゼ、手前は牧草だけを食べて育った牛のミルクで作ったバターと塩)を添えて Potatoes at the taste testing session, enjoyed with two types of sauces created by Mr. Kawai (rear: Akaushi beef bolognese, front: butter and salt made from milk of grass-fed cattle)

A glimpse into an episode of internal planning Peach Employees’ Food Enhancement Project

Providing Peach staff with delicious food that revitalizes their minds and bodies

未利用水産物の商品化プロジェクト Unused marine produce commercialization project



東京農大と Peach が共同でモズガニの養殖に挑戦?! Tokyo University of Agriculture and Peach work together to cultivate Japanese Mitten Crabs?!

Peach は東京農業大学と包括連携協定を締結。地域課題の解決にも挑戦しています。中国の高級食材として知られる上海ガニの近縁種でありながら、北海道の一部の地域では水産資源への食害などで駆除対象となっているモズガニ。東京農業大学北海道オホーツクキャンパスでは5つの大きな水槽で、それぞれ地域の農産物で食用にされていない、廃棄されている茎などの部分をエサにしてモズガニを養殖。官能評価試験などを行い、商品化を目指しています。

Peach concluded a comprehensive collaborative agreement with the Tokyo University of Agriculture. We are also taking on the challenge of resolving local issues. Although closely related to the Chinese Mitten Crab that is considered a delicacy in China, the Japanese Mitten Crab is facing extermination in some parts of Hokkaido due to the damage it causes by feeding on marine resources. At the Hokkaido-Okhotsk Campus of the Tokyo University of Agriculture, Japanese Mitten Crabs are cultivated in five large tanks. These tanks contain crabs raised on discarded or inedible parts of local agricultural produce, such as plant stems. Sensory evaluation tests, etc., are being conducted with the view to commercializing Japanese Mitten Crabs.



④北海道オホーツクキャンパスのモズガニ養殖場。
⑤試食会でモズガニを振る舞う東京農業大学の学生。
⑥Japanese Mitten Crab farm at the Hokkaido-Okhotsk Campus. ⑦Students serving Japanese Mitten Crab at the taste testing session.

food is not only delicious, but also good for the body. Thank you so much.

S Many people in the survey said they wanted to eat a lot of food that are inexpensive and safe.

K Yes, that’s right. Pilots and cabin crew in particular only have a short time to eat between flights. Employees would probably love side dishes and hearty dressings that can be easily eaten with food like rice balls.

S Food is the source of energy that the mind and body needs to work, so we want to make sure staff have the chance to eat well.

K Absolutely! I end up feeling a little down in the afternoon if I am unable to have a satisfying lunch. All Peach staff have our customers in mind, making every effort to keep them safe and secure so that they have a pleasant in-flight experience.

S So that’s the underlying reason behind the Employees’ Food Enhancement Project. Your level of enthusiasm comes across very clear. I will do my best to come up with a menu that picks you all up.
K Thank you so much!

Text : Shoko Yamauchi Photo : Mika Sasaki

AREA TOPICS タイ

グリーンシーズンならではのタイを楽しむ

Enjoy the best of Thailand during the green season

タイでグリーンシーズンと呼ばれる雨季(6~10月)は草木や花々が美しい季節。雨量は多いが、1日1~2時間程度のスコールだ。ホテル料金が比較的安価なこの時期、お得に旅を!

The rainy season (June to October), known as the "green season" in Thailand, is when plant and flowers are at their most beautiful. Rain falls heavily, mostly in squalls that start and stop suddenly for 1 to 2 hours a day. Travel for less during this season, when hotel rates are relatively inexpensive.

グリーンシーズンはフルーツ天国

「果物の女王」と呼ばれるマンゴスチンやライチ、ライチに似たランブータン、ロンガン(竜眼)、ドリアンなどは雨季が旬。味わいも格別だ。路上の屋台や市場などで気軽に味わってみよう。また、雨が降っても変更不要の予定を立てておくとよい。タイ古式マッサージや高級スパはおすすめだ。

The green season is a fruit-lover's paradise

The mangosteen, the "queen of fruits," lychee, lychee-like rambutan, longan, and durian are all at their best during the rainy season. The flavor is also truly exceptional. Try a bite at local street stalls or markets. It's also a good idea to make plans that don't need to be changed if it rains. Experiencing a traditional Thai massage or luxury spa is highly recommended.



美食の街でお腹も心も大満足

今やバンコクは、世界でいちばん食の多様性に富んだ街になりつつあるという。ミシュランの星付きレストランの洗練された料理から、路上の屋台の地元ならではの味わいまで、街を歩けばさまざまな「タイの美食」と出会うことができる。雨宿りにはフードコートがちょうどいい。

Satisfy belly and spirit in this city of gourmet food

Bangkok is fast becoming the most culinarily diverse city in the world. From the refined cuisine of Michelin-starred restaurants to local delicacies sold at street stalls, you will encounter a stunning diversity of Thai food as you walk the streets. Food courts are a perfect place to shelter from the rain.



新旧パワースポット巡り

神聖なエネルギーに満ちたタイでは、やはりパワースポット巡りを楽しみたい。なかでも高さ69mの黄金の仏像が圧巻のワット・パークナム・パーシーチャルーン (300 Ratchamongkhom Prasat Alley, Pak Khlong Phasi Charoen, Bangkok 10160) やバンコクから車で1時間半ほどのワット・サマーン・ラッタナーラーム(Moo2, Tambom bang Kaeo, Amphoe Muang Chachoengsao, Chachoengsao 24000) は旅行者はもちろんタイの人々にも大人気だ。雨季の観光は濡れても良い靴で。

Visit spots of spiritual power, both old and new

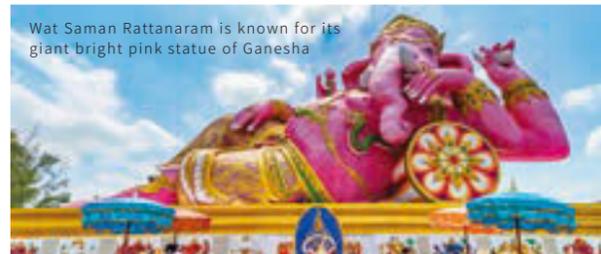
In Thailand, the country is filled with sacred energy, a tour of spiritual power spots is also worth enjoying. Among them, Wat Paknam Phasicharoen (300 Ratchamongkhom Prasat Alley, Pak Khlong Phasi Charoen, Bangkok 10160), with its impressive 69m-tall golden Buddha statue, and Wat Saman Rattanam (Moo2, Tambom bang Kaeo, Amphoe Muang Chachoengsao, Chachoengsao 24000), located about 90 minutes from Bangkok by car, are very popular not only with tourists but also with Thai locals. When sightseeing during the rainy season, wear shoes you're prepared to get wet.



天井画も美しいワット・パークナム・パーシーチャルーン The beautiful ceiling paintings of Wat Paknam Phasicharoen



巨大なピンクガネーシャで知られるワット・サマーン・ラッタナーラーム



長いフライトもラクラク

大阪(関西)ーバンコク(スワンナプーム)間を飛んでいるエアバスA321LRは、最大で236席まで配置できる座席を218席におさえ、フルサービスの航空会社と同等レベルのゆったりした空間を実現。足元が広いので長時間のフライトでも楽々過ごせるのが魅力だ。

Bringing comfort to longer flights

The Airbus A321LR, which flies regularly between Osaka (Kansai) and Bangkok (Suvarnabhumi), contains only 218 seats in a space designed for 236 seats, offering a more spacious experience comparable to a full-service airline. The ample legroom allows passengers to travel in comfort, even on longer flights.



写真協力:タイ国政府観光庁

PEACH LIVE

AREA TOPICS 香港

世界が注目する新たな芸術拠点「西九龍文化地区」 The West Kowloon Cultural District—a new artistic hub attracting worldwide attention

芸術や文化の拠点として開発が進んでいる西九龍文化地区。なかでも緑の芝生が心地よいアートパークは、新たな香港と出会うことができるおすすめのエリアだ。

The West Kowloon Cultural District is under development as a center for arts and culture.

The Art Park, with its pleasant green lawn, is highly recommended as an area where you can encounter the new Hong Kong.



グルメもアートも美景も堪能

九龍地区の西側にあるアートパークは、ピクニックができる芝生スペースやウォーターフロントの遊歩道などがある注目のエリア。アジア初のヴィジュアル・カルチャー美術館やマルチジャンルのパフォーマンスなどを行う会場もあり、多様な遊びが楽しめる。香港ならではのスカイラインが見られるのはもちろん、遊歩道から見る香港島の夜景も素晴らしい。

Enjoy gourmet food, art, and beautiful scenery

Located on the west side of the Kowloon area, the Art Park is a remarkable area with lawn space for picnics and a waterfront promenade. It is also home to Asia's first museum of visual culture and a venue for multi-genre performances, offering plenty of diverse options for entertainment. It offers great views of the unique Hong Kong skyline, as well as spectacular night views of Hong Kong Island from the promenade.

世界クラスの美術館を満喫

2021年11月にグランドオープンした「M+」(West Kowloon Cultural District, 38 Museum Drive, Kowloon)は、ビジュアルアート、デザイン・建築、動画の3分野の作品を揃え、クリエイティブなインタラクティブ体験を提供する美術館。一方の香港故宮文化博物館 (West Kowloon Cultural District, 8 Museum Drive, Kowloon)は、北京の故宮博物院が所蔵する900点以上の美術品を借り受け、展示。その多くは、香港で初めて展示されるものだという。アート好きなら両方を訪ねて、新旧の芸術品を堪能してみては？



香港の視覚文化をコレクションの中核に据える「M+」(展示はテーマによって変わる)
At M+, the visual culture of Hong Kong is positioned at the core of its collection (exhibits vary according to theme)

Enjoy a world-class art museum

The M+ art museum (West Kowloon Cultural District, 38 Museum Drive, Kowloon), which opened its doors in November 2021, offers creative interactive experiences with works in three fields: visual art, design/architecture, and video. The Hong Kong Palace Museum (West Kowloon Cultural District, 8 Museum Drive, Kowloon) exhibits over 900 works of art on loan from the Palace Museum in Beijing. Many of these works are on display in Hong Kong for the first time. If you love art, why not visit both museums to enjoy both old and new works of art?



9つのギャラリーから成る香港故宮文化博物館 (展示はテーマによって変わる)
The Hong Kong Palace Museum consists of nine galleries (exhibits vary according to theme)

アートパークで香港グルメ三昧

「M+」の近くにある「FAM 囍公館」(Unit GF- 01-03, 22 Museum Drive, West Kowloon Cultural District, Kowloon)は、食とアートと音楽を繋ぐことをコンセプトにしたレストラン。彩り鮮やかな店内では、モダンチャイニーズを堪能することができる。また、アートパークでイベントなどがあると、さまざまなキッチンカーが出店。ローカルな軽食が楽しめる、地元の人たちにも人気だ。

Enjoy the gourmet highlights of Hong Kong at Art Park

FAM (Unit GF-01-03, 22 Museum Drive, West Kowloon Cultural District, Kowloon), located near M+, is a restaurant that seeks to unite food, art and music. In this lively, colorful restaurant, you can also enjoy contemporary Chinese cuisine. Whenever there is an event in the Art Park, various food trucks open for business. The authentic light meals they serve are popular among locals too.



写真協力：香港政府観光局

PEACH LIVE

入国書類の記入方法

日本からの渡航時と日本への帰国時は、それぞれ提出が必要な書類がございます。記入例を参考に、書類をご準備ください。

※各書類のデザインは変更になる場合があります

日本入国時(帰国時)の書類

●入国カード

※日本のパスポートを所持している方、Visit Japan Webで申請済の方は記入不要です。

【A面】
 氏名: 王 楊
 国籍: Taiwan
 出生地: Taipei
 生年月日: 10 10 1985
 滞在先: MM6
 滞在期間: 3日
 ホテル: OO Hotel (080-0000-0000)
【B面】
 1. 日本への持込みが禁止又は制限されているもの (はい/いいえ)
 2. 免税範囲を超える購入品・お土産・贈答品など (はい/いいえ)
 3. 別送品 (はい/いいえ)
 4. 海外で購入したお土産 (はい/いいえ)
 5. 免税範囲を超える現金又は有価証券 (はい/いいえ)
 6. 別送品 (はい/いいえ)
 7. 免税範囲を超える現金又は有価証券 (はい/いいえ)
 8. 別送品 (はい/いいえ)
 9. 海外で購入したお土産 (はい/いいえ)
 10. 免税範囲を超える現金又は有価証券 (はい/いいえ)

※Visit Japan Webで申請済の方は税関申告書の記入は不要です。

【A面】 携帯品・別送品申告書
 氏名: ソラトブ モモコ
 住所: 大阪府泉南郡田尻町泉州空港中13番地
 電話: 090 (000) 0001
 生年月日: 2000年3月1日
 旅行番号: PT0123456
【B面】
 1. 日本への持込みが禁止されているもの (はい/いいえ)
 2. 免税範囲を超える購入品・お土産・贈答品など (はい/いいえ)
 3. 別送品 (はい/いいえ)
 4. 海外で購入したお土産 (はい/いいえ)
 5. 免税範囲を超える現金又は有価証券 (はい/いいえ)
 6. 別送品 (はい/いいえ)
 7. 免税範囲を超える現金又は有価証券 (はい/いいえ)
 8. 別送品 (はい/いいえ)
 9. 海外で購入したお土産 (はい/いいえ)
 10. 免税範囲を超える現金又は有価証券 (はい/いいえ)

JAPAN

●税関申告書

※日本語、ボールペンで記入。

※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記入し、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で全て「いいえ」の場合は、B面の記入は不要。

- ① 搭乗機名 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。

※⑫で「はい」を選択した方は、別途「支払手段などの携帯輸出・輸入申告書」の提出が必要です。

※⑬で「はい」を選択した方は、入国時に携帯して持ち込むものをB面に記載したこの申告書を2部、税関に提出して、税関の確認を受けてください。

税関の確認を受けた申告書は、別送品を通関する際に必要となりますので大切に保管してください。

- ⑭ パスポートと同じサイン
- ⑮ 申告内容記載欄

CHINA

中国(上海)入国時の書類

●入国カード

※入国カードは機内では配布していません。入国審査場で用意しているものをご使用ください(当ページを撮影して記入の参考にして頂けます)。
 ※ボールペンで記入。 ※署名を除き、全てアルファベットで記入。

① Shanghai
 ② Momoko
 ③ 19851101
 ④ JAPAN
 ⑤ MM123456
 ⑥ MM1079
 ⑦ 012345678
 ⑧ SHANGHAI

【表】 中国入国時の重要提示

1. 外国人がホテル以外の住居に居住または滞在する場合、チェックイン後 24 時間以内に居住地の公安機関に臨時宿泊登記する必要があります
2. Z,X1,J1,Q1またはS1ビザを所持する外国人は、入国日から 30 日以内に滞在予定場所の公安機関の出入国管理局に外国人居留許可申請の申請を必要とあります
3. 中国で就労する外国人は法規に基づき外国人就労許可証・外国人居留許可証の取得が必要です
4. 満 16 歳に達した外国人が中国に滞在する場合、パスポートやその他渡航書類、外国人居留許可証を携帯する必要があります
5. 在留許可期間が満了する前に中国を出国しなければなりません。満了後も継続して中国に滞在する必要がある場合は、在留期間の延長を申請する必要があります
6. 永久居留証は中国で身分証明書として別途使用することが可能です
7. 出入国管理に関する法令に違反した外国人は、拘留や退去強制され、入国が認められないことがあります

20230101 MM1080
 名前記入 住所/電話番号記入
 OSAKA, JAPAN
 上海桃子

【裏】

- 【表】① Surname: パスポートと同じ姓 ② Given names: パスポートと同じ名前
 ③ Sex: 性別 ④ Nationality: 国籍 ⑤ Date of birth: 生年月日(西暦/月/日の順に記入)
 ⑥ Passport No.: パスポート番号 ⑦ 中国名(ある場合) ⑧ Visa No.: ビザ番号(所持している場合のみ) ※ビザを持っていない場合は Visa-Free にチェックを入れる
 ⑨ Arrival Flight No.: 入国時の搭乗便名 ⑩ Personal phone No.: 携帯電話番号
 ⑪ Cities intended to visit in China: 中国での滞在都市 ⑫ Detailed Address or hotel name while in China: 滞在先住所またはホテル ⑬ Purpose of this trip: 旅行目的
- 【裏】①中国出国のためのチケットは予約済みですか? 予約済みであれば出国日及び出国便名をご記入ください。②中国に受入先はありますか? ある場合は受入先名及び受入先住所・電話番号をご記入ください。③過去2年間にどこの国と地域を訪問しましたか。④署名

KOREA

韓国入国時の書類

●入国カード

※①②④はアルファベットの大文字、活字で記入する。署名はパスポートと同じサインをする。
 ※裏面に入国書類作成方法が記載されているのでそちらも参照のこと。
 ※ボールペンで記入。

① KAIGAI ② HANAKO ③
 ④ JAPAN ⑤ 19900123 Office Worker
 ⑦ Lotte Hotel Seoul
 ⑧
 ⑨ 海外花子

●税関申告書

※日本語で記入可能。
 ※アルファベットの場合は大文字、活字で記入する。署名はパスポートと同じサインをする。
 ※ボールペンで記入。

氏名: SORATORBU MOMOKO
 生年月日: 2022年3月1日
 旅行番号: PT0123456
 滞在先: LOTTE HOTEL SEOUL
【B面】
 1. 日本への持込みが禁止されているもの (はい/いいえ)
 2. 免税範囲を超える購入品・お土産・贈答品など (はい/いいえ)
 3. 別送品 (はい/いいえ)
 4. 海外で購入したお土産 (はい/いいえ)
 5. 免税範囲を超える現金又は有価証券 (はい/いいえ)
 6. 別送品 (はい/いいえ)
 7. 免税範囲を超える現金又は有価証券 (はい/いいえ)
 8. 別送品 (はい/いいえ)
 9. 海外で購入したお土産 (はい/いいえ)
 10. 免税範囲を超える現金又は有価証券 (はい/いいえ)

- ① 氏名 ② 生年月日(西暦/月/日) ③ 旅券番号 ④ 旅行期間
- ⑤ 出発国 ⑥ 同伴家族数 ⑦ 搭乗機名 ⑧ 電話番号
- ⑨ 韓国での滞在先(明確に住所が分かる場合は住所を記入し、分からない場合はホテル名を記入)
- ⑩ 該当するものにチェックを入れてください。
- ⑪ 日付(西暦/月/日) ⑫ 申告者 ⑬ 署名(パスポートと同じサイン)
- ⑭ 免税範囲を超える場合は該当するものを記入してください。

TAIWAN

台湾入国時の書類

●入国カード

※氏名のみアルファベットの大文字、活字で記入する。それ以外は日本語で記入可能。
 ※署名はパスポートと同じサインをする。
 ※ボールペンで記入。

① MOMOYAMA ③ MS335678
 ② HOSAKU ④
 1990 09 08 ⑤ 日本
 ⑥ MM27 ⑦ 会社員
 ⑩ ○○○○○
 ⑪ 大阪府泉佐野市高松山 3-5-6
 ⑫ 新世紀飯店
 ⑬
 ⑭ 桃山豊作

- ① Family Name: パスポートと同じ姓
- ② Given Name: パスポートと同じ名前 ③ Passport No.: パスポート番号
- ④ Date of Birth: 生年月日(西暦/月/日の順に記入) ⑤ Nationality: 国籍
- ⑥ Sex: 性別 ⑦ Flight/Vessel No.: 入国時の便名(MM○○)
- ⑧ Occupation: 職業 ⑨ Visa Type: ビザを持っていない場合は記入不要
- 日本人は90日以内で観光、親戚訪問などの滞在ならビザ不要
- ⑩ Entry Permit/Visa No.: ビザ番号(所持されている方のみ記入)
- ⑪ Home Address: 日本の居住地 ⑫ Residential Address or TEL In Taiwan (or Hotel Name) 台湾のホテル名などの滞在先が電話番号
- ⑬ Purpose of Visit: 渡航の目的 ⑭ Signature: パスポートと同じサイン

HONG KONG

香港入国時の書類

●入国カード

※署名を除き、全てアルファベットの活字・大文字で記入。
 日本語での記入は不可。
 ※ボールペンで記入。

① INOUE ③ F
 ② MOMOKO
 ④ TG1234567 ⑤ OSAKA, JAPAN 05/JUN/2012
 ⑥ JAPAN ⑦ 10 JUL 1960
 ⑧ OSAKA, JAPAN ⑨ HARBOR PLAZA
 ⑩ 1-2-3 IZUMISANO, OSAKA, JAPAN
 ⑪ MM67 ⑫ OSAKA
 ⑬ 井上桃子

- ① Family name: パスポートと同じ姓
- ② Given names: パスポートと同じ名前
- ③ Sex: 性別
- ④ Travel document No. (Passport No.): パスポート番号
- ⑤ Place and date of issue: パスポートの発行地及び発行日
- ⑥ Nationality: 国籍
- ⑦ Date of birth: 生年月日(日/月/西暦の順に記入)
- ⑧ Place of birth: 出生地(都道府県・国)
- ⑨ Address in Hong Kong: 香港での宿泊先
- ⑩ Home address: 日本の居住地
- ⑪ Flight No./Ship's name: 入国時の便名(MM○○)
- ⑫ From: 出発した都市 ⑬ Signature: パスポートと同じサイン

路線図

Peach は、現在、国内線 25 路線、国際線 12 路線を運航しています。
 今後も、日本各地そしてアジアを結ぶ LCC 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。



PEACH LIVE

EDITOR'S NOTE

[編集後記]



今号では長崎から小倉まで続く、日本遺産「砂糖文化を広めた長崎街道〜シュガーロード〜」をご紹介します。見知っているお菓子でも誕生の背景や理由、製法のこだわりなど、詳しく知れば知るほど味わい深さが増すように思います。お菓子だけでなく、大村寿司のような料理にも砂糖が多大な影響を与えていたことは新たな発見でした。ご紹介した以外にもシュガーロード沿いには多数のご当地菓子がありますので、ぜひ現地に足を運んで食べてみてください。

In this issue we are pleased to cover “Nagasaki Kaido - The Sugar Road that spread the culture of sugar,” a Japanese heritage site running from Nagasaki to Kokura. The more we discovered about the background and reasons of how even well-known sweets came about, and details of the manufacturing process, the more we came to appreciate them. We discovered just how much impact sugar has had, not just with confectionery but also with foods like Omura-zushi. There are so many other local sweets to discover along Sugar Road beyond those covered here, so be sure to visit the area and try some.

2024年3月発行
 発行人 大橋一成
 発行 Peach Aviation 株式会社

Editors
 Makiko Taguchi (MAPPLE, Inc.)
 Ayako Nagasaka (MAPPLE, Inc.)

Art Director
 Mitsuru Kanai (Flamingo Studio Inc.)

Translators
 Amitt Co., Ltd.

Printer
 AN OFFSET CO., LTD.

※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 copying of articles, photos, and illustrations is prohibited. / All information is as of the date of publication. / All prices listed include tax, unless otherwise indicated.