

TAKE FREE

# PEACH LIVE

AREA DISCOVERY MAGAZINE

FLY PEACH,  
SHARE HAPPINESS  
IN MIYAZAKI !



vol. 03

宮崎

MIYAZAKI



peach

PEACH LIVE

AREA DISCOVERY MAGAZINE

PEACH LIVE

AREA DISCOVERY MAGAZINE



PEACH LIVE

AREA DISCOVERY MAGAZINE

PEACH LIVE

# Hello MIYAZAKI



宮崎

太平洋へと続く青い海や、高くまっすぐに伸びるヤシの樹。

波が立つポイントにはサーファーたちが集まる。

南国のイメージに代表される宮崎だけど、この場所の魅力はそれだけじゃない。

雄大な自然に囲まれたこの場所では、古来より息づく

さまざまな神話や伝説を残す神秘的なスポットも数多く点在する。

人も気候もあたたかなこの場所で、非日常の空気を味わえば

ポジティブな力が、さっとあなたの心を満たしてくれるはず。

Blue sky spreading out to the Pacific Ocean and tall and straight palm trees stretching up to meet it.

Catch the wave - a mecca for surfers.

The representative image of Miyazaki is tropical fun, but this place has hidden depths.

In Miyazaki, surrounded by magnificent nature,

there are many mysterious places where myths and legends took place.

Just as the people and weather of this place are warm,  
experiencing its extraordinary atmosphere fills your heart with a positive power.



## ONE-DAY TRIPPER

日南海岸、  
1泊2日のロードトリップ。

空港を出て車を南へと走らせると、目に飛び込んでくるのは  
まっすぐにそびえるヤシの樹や、ソテツなどの南国らしい植物たち。  
海岸沿いを走る国道220号線は、絶景が広がるドライブコース。  
その脇には、神の国・宮崎の数々のパワースポットにも点在する。  
一番遠い季節に思いを馳せて、冬の宮崎でパワーチャージの旅を。

## Nichinan-kaigan Coast, a two-day, one night road trip.

While you are driving a car from the airport to the south,  
tropical plants such as straight and tall palm trees and sago palms come into your view.  
National Route 220 traces the coast, offering a driving course with great views.  
There are several places exemplary of the spiritual power of Miyazaki,  
the home of deities, dotted here and there near the coast.  
If you're seeking for an energy boost this season,  
charge your power this winter in Miyazaki!



## DAY 1 12:00

## 01 オーナーの人柄がにじむ、プライベートな空間。

A private space showing the personality of the owner.

天然素材を用いた洋服、サーフカルチャーを軸とする雑貨がセンスよく並び、店内では、  
宮崎を代表する名ロースター「ハマサキ」が焙煎したオリジナルブレンドの「コーヒー」  
(300円)もサーブ。店主・安田庄司氏の自宅に招かれたような、心地良い気分になれる。

Clothing made of natural materials and surf culture-based goods are nicely  
displayed. In the Cafe space, original blend "Coffee" (300 yen) roasted by one of the  
most famous roasters "Hamasaki" is served. The overall vibe is one of casual  
comfort, as if you were invited to the private house of the owner, Syoji Yasuda.

## エス&amp;ワイ ワークショップ S&amp;Y WORK SHOP

宮崎市大字群分甲2810-2  
TEL: 0985-56-7207  
営業時間: 12:00~18:00  
定休日: 不定休 www.sandy-osk.org  
2810-2, Ko, Oaza Gunjibun, Miyazaki  
TEL: 0985-56-7207  
Open: 12:00-18:00  
Closed: No scheduled holidays



1.

1. ヘンプコットンボディに泥染めを施したTシャツ (11,664円)。2. サー  
フボードの加工に使う樹脂をリサイクルした箸置き (各864円) はマー  
ブル模様が美しい。3. 日南市に工房を構える陶芸家・崎村 久氏別注のマ  
グカップ (3,186円〜)。

1. "T-shirt" (11,664 yen) made of hemp cotton with mud dye.  
2. "Chopsticks rest" (864 yen/each) made of recycled resin used for  
surf boards, features a beautiful marble pattern. 3. Specially-ordered  
"Mug" (from 3,186 yen) made by a Nichinan city based-potter, Hisashi  
Sakimura,

## DAY 1 13:00

## 02 世界中から厳選された旬のオイスターを味わう。

Taste this season's best oysters selected from all over the world.

日向灘を目前に望む絶好のロケーションに佇むオイスターバー。オイスターマイ  
スターでもあるオーナーが、国内外から旬の牡蠣を厳選、生、蒸し、オープン焼き、フラ  
イと、多彩な調理法で牡蠣本来の豊かな美味しさを引き出す。西都市で育ったEMO  
牛のステーキをはじめ、地元の食材を用いたアラカルトも絶品。まずは生ガキ5種盛  
り (1,800~3,000円) で、味の違いを比べてみて。

An oyster bar located by the Sea of Hyuga with a great view. The owner, who is a true  
oyster-meister, selects the season's best oysters from domestic and foreign  
markets. Raw, steamed, grilled, and fried... Various cooking methods bring out the  
natural rich taste of oysters. A la carte options using local products such as steak of  
EMO beef grown in Seito city are also wonderful. First, try "assorted fresh oysters,  
5pcs" (1,800~3,000 yen) to compare the flavors of each oyster type.

## コーストライフ COAST LIFE

宮崎市加江田4710-13 TEL: 0985-75-0673 営業時間: 11:00~14:00 (ランチ)、  
14:00~16:00 (カフェ)、18:00~22:00 (ディナー) 定休日: 木 www.coastlife.jp

4710-13, Kaeda, Miyazaki TEL: 0985-75-0673 Open: 11:00~14:00 (Lunch),  
14:00~16:00 (Cafe), 18:00~22:00 (Dinner) Closed: Thursday



## DAY 1 15:00

## 03 神秘的な島に浮かぶ、縁結びの社。

A shrine on a mysterious island,  
particularly fortunate for couples.

“鬼の洗濯板”と呼ばれる波状の岩礁と樹齢350年を越え  
る亜熱帯性植物に囲まれた、国の特別天然記念物に指定さ  
れている青島の中央に鎮座。日向神話の山幸夫妻が祭られ、  
2人のロマンスにちなんだ縁結びの神事が随所に。境内に多  
数並ぶ絵馬は必見で、願掛けや運試しといった多彩なスポ  
ットもぜひチャレンジを。

Aoshima Shrine is located in the center of Aoshima Island  
where it is surrounded by wavy rocks called  
"Oni-no-Sentakuta-ita (Devil's washboard)" and designated as  
a special national treasure because of a forest of over 350  
year-old subtropical trees. The shrine is dedicated for  
Yamasachihiko and his wife, and there are good luck  
services for matchmaking here and there based on their  
romantic episodes. Pictorial offerings on the premises are  
must-see. Make a wish and try your luck here.

## 青島神社 Aoshima Shrine

宮崎市青島2-13-1 TEL: 0985-65-1262  
開門時間: 6:00~日没、5:30~(3月~10月) 無休  
www.aoshimajinja.sakura.ne.jp

2-13-1, Aoshima, Miyazaki TEL: 0985-65-1262  
Open: 6:00 to sunset  
[from March to October: 5:30 to sunset]  
Open throughout the year



薄い素焼きのお皿を  
壁境に投げ入れ、  
命中すれば心願成就、  
割れれば開運厄除に。





夜は4,320円、5,400円、7,560円といった3種類のコースを用意。すべてお料理に合わせた美しい器に盛られ、舌だけでなく目でも楽しめる。季節の食材をふんだんに用いた「炊き込みごはん」はお釜からサブされる。

For dinner, 3 courses: 4,320 yen, 5,400 yen, and 7,560 yen. Each dish is presented on a beautiful matched plate, which entertains your eyes as well as your tongue. "Takikomi gohan [rice seasoned with dashi and soy sauce]" cooked with seasonal ingredients is served from a copper pot.

## DAY 1 18:30

### 04 飢肥の城下町で味わう、繊細な懐石で時季を感じる。

At the castle town Obi, taste delicate Kaiseki and feel the season.

築100年の町家を改装した日本料理店。東京の某有名料亭で腕を振るった店主の「納得した料理をお出ししたい」との想いから、昼、夜ともに限定3組。歴史が息づく飢肥の街で、地元の食材を活かした懐石料理をゆっくりと堪能したい。

A Japanese cuisine restaurant which was originally a 100 year-old townhouse. As the owner and chef, who used to work for a famous restaurant in Tokyo, wants to offer dishes "that can completely satisfy guests", they accept only three groups for lunch and dinner respectively. In the historic town of Obi, guests can take time to enjoy a traditional Japanese Kaiseki course.

日本料理 一能 Kaiseki Restaurant Ichino

宮崎県日南市飢肥5-2-41 TEL:0987-25-5551(要予約)  
営業時間:11:30~14:00、17:00~22:00 定休日:不定休

5-2-41, Obi, Nichinan  
TEL: 0987-25-5551 (reservation required)  
Open: 11:30~14:00, 17:00~22:00  
Closed: No scheduled holidays



## DAY 1 21:30

### 05 暮らすように旅をする。温かみあふれるリラックス空間。

Travel like you live there.  
Relaxing space with a warm atmosphere.

古い温泉旅館をリノベしたロードサイドホテル。ヨーロッパの田舎家をイメージした3つの客室を含め、すべての空間を代表・カンマタカヤ氏自らD.I.Y.で作り上げた。地元の食材が味わえるダイニング、宮崎在住のクリエイターが参加するスーベニールショップを通じ、暮らすような旅を体感して。

A roadside hotel renovated from an old spa inn. It includes three guest rooms styled with a European country house concept. All areas were made by the owner, Takaya Kanma. Through TAGIRI DINING, which serves locally produced foods and a souvenir shop selling products made by local creators, experience travel like living there.

タギリホテル TAGIRI HOTEL DINNING & SPA

宮崎県串間市市木152 TEL:0987-77-0238  
全3室 room#1 10,100円~/1泊2名1室  
定休日:火 www.tagirihotel.com

152, Ichiki, Kushima TEL: 0987-77-0238  
Total 3 rooms, room#1: 10,100 yen -  
/per person per night, 2 persons per room  
Closed: Tuesday



## DAY 2 14:00

### 06 断崖の洞窟内に本殿が建つ、神聖な神社。

Sacred shrine standing in a cave on the side of a cliff.

豊玉姫が御子を出産したとされる神聖な場所。朱塗りの本殿は鶴戸崎の洞窟内にあり、参道から望む大海原が織り成す自然のコントラストは圧巻だ。特に参拝者を魅了するのが運玉(100円/5個)。想いを込めて投げ、亀石の凹みに入ると願いが叶うと言われる。

Udo shrine is a sacred place where the goddess Toyotamahime gave birth. The red-painted main hall is in the cave of Udozaki, which is stunningly paired with the color contrast of the natural ocean surroundings. Undama (lucky balls) [100 yen/ 5 pieces] attracts visitors. If you can throw a ball into the turtle-shaped target stone, good luck will be your reward.

鶴戸神宮 Udo Shrine

宮崎県日南市大字宮浦3232  
TEL:0987-29-1001  
開門時間:7:00~18:00(4~9月は6:00~19:00) 無休 www.udojingu.com  
3232, Oaza Miyaura, Nichinan  
TEL: 0987-29-1001 Open: 7:00-18:00 [from April to September: 6:00-19:00]  
Open throughout the year



ウサギは  
鶴戸神宮の神使。  
"撫でうさぎ"は  
撫でるとご利益が♡





## 07 フワツとして甘みのある、 飫肥地区の郷土料理。

Fluffy sweet  
Obi area's local cuisine

江戸時代初期から飫肥地区に伝わる庶民の味「おび天」。フワツとした食感と口の中に広がるほのかなあまみは、白身魚のすり身に豆腐を加え、味噌や黒砂糖が隠し味。「おび天の盛り合わせ」(300円)は揚げたてをぜひ。味が馴染むので冷めてもおいしい。

"Obiten", a popular food in the Obi area from the early Edo era, is reproduced from the original recipe. Fluffy texture and a soft sweetness that linger on the palate are generated from white fish paste, tofu, miso, and brown sugar. "Assorted Obiten" (300 yen), Please try a freshly fried one. Even when it gets cold, the seasoning penetrates deeper, and tastes good.

郷土料理 おび天・蔵-  
Local Cuisine  
Obiten - Kura -  
日南市飫肥9-1-8  
TEL:0987-25-5717  
営業時間:9:00~17:00  
無休  
obiten.co.jp

9-1-8, Obi, Nichinan  
TEL: 0987-25-5717  
Hours: 9:00~17:00  
Open throughout  
the year



日持ちするので  
お土産にも  
ぴったり。

毎朝仕入れる若鶏を  
丁寧にさばいて作る  
絶品のチキン南蛮！



## 09 豚肉を大胆に巻いた、宮崎B級グルメの代表格。

Meat-wrapped rice ball, a typical casual gourmet dish in Miyazaki.

「元祖にくまき本舗」の創業者が営んでいた居酒屋のまかない料理がルーツと言う「肉巻きおにぎり」(330円/1個)は、全国的にも有名な宮崎のB級グルメ。九州産の豚肉を醤油ベースのタレに一晩漬け込み、ゴマを和えた国産米にぐると巻いて、オーブンでじっくりとローストする。

"Nikumaki onigiri (meat-wrapped rice ball)" (330 yen/1 piece) has its roots in the meal served for staff at an izakaya that Ganso Nikumaki Honpo's founder used to run, which is known all over Japan as a premiere casual gourmet restaurant in Miyazaki. Pork produced in Kyushu, marinated in a soy-based sauce overnight, is wrapped around a sesame mixed rice ball and then slow-roasted.

元祖にくまき本舗 一番街店 Ganso Nikumaki Honpo, Ichibangai shop

宮崎市橋通西3-8-9 TEL:0985-20-2900

営業時間:18:00~翌3:00、12:00~24:00(日・祝) 定休日:不定休

3-8-9, Tachibanadori-nishi, Miyazaki TEL: 0985-20-2900

Hours: 18:00~3:00 (midnight), 11:00~ (Sat., Sun., National holidays)

Closed: No scheduled holidays

## 08 誕生当時の味を受け継ぐ、 古き良き逸品に舌鼓。

Old-style excellence,  
delivering an original flavor.

1978年創業の洋食専門店。マスターの松田誠喜氏は、チキン南蛮発祥の洋食屋「ロンドン」に勤め、昭和40年代に同料理を世に広めた。当時の味を守る「特製チキン南蛮」(1,080円)は、柔らかな鶏肉と継ぎ足して作る甘酢&後味さっぱりタルタルソースがマッチ。

A Yoshoku restaurant founded in 1978. The owner, chef Seiki Matsuda, worked for a Yoshoku (western-influenced cuisine) restaurant "London" which had invented Chicken Nanban in the 60's. "Special Chicken Nanban" (1,080 yen) preserves the original taste of the 60's, creating a harmony of tender chicken, sweet and sour sauce, and light tartar sauce.

グリル燗漫

Grill Ranman

宮崎市中心通6-3 ウェストビル1F TEL:0985-28-4011

営業時間:11:30~13:30、18:00~22:30

定休日:火 www.grill-ranman.net

West Bldg. 1F, 6-3, Chuo-dori, Miyazaki

TEL: 0985-28-4011 Hours: 11:30~13:30, 18:00~22:30

Closed: Tuesday

1個150グラムと  
ボリュームも満点の  
スタミナフード！



## FEATURE

# 海の幸に山の幸！ 宮崎で絶対に食べたい 定番の人気グルメ

太平洋に続く日向灘が広がり、西には九州の豊かな山並みを背負う宮崎は、

自然の恵みがあふれる食材の宝庫。

ブランド地鶏のもも焼きから、今の時期限定の伊勢エビの活造り、

地元の食卓には欠かせない、長年に渡り親しまれる定番メニューまで、

絶景スポットだけじゃない、宮崎の美味しいもの巡りもお忘れなく。

Fresh seafood and mountain products!  
Must-eat popular foods in Miyazaki.

The Sea of Hyuga continues far to the Pacific Ocean. Miyazaki, featuring the rich mountains of Kyushu on its west side, is a treasure trove of foods offered by nature. From jidori brand grilled chicken legs, winter's seasonal fresh raw lobster, to the "always on the dining table" standard menu loved by local people. Stop by places serving tasty foods as well as stunning views.

## 10 地鶏の醍醐味が味わえる炭火焼のシンプル料理。

All-natural Miyazaki jidori chicken grilled simply over a charcoal fire.

朝じめの地鶏だけを仕入れる気骨なスタイルが人気の焼き鳥屋。名物の「もも焼き」(1,450円)は地元ブランド鶏・みやざき地頭鶏(じとっこ)を使用。旨味と程よい弾力を実感した後に、備長炭で焼いた香ばしい風味が追いかけるように口いっぱいに広がる。

Popular Yakitori house that uses only fresh local chicken processed that morning. For specialty "Momoyaki (grilled chicken leg)" (1,450 yen), a local brand of chicken, Miyazaki Jitokko, is used. After enjoying its taste and crunchy texture, you will fully feel the fine aroma of charcoal-grilled meat.

粹仙 Suisen

宮崎市錦町1-68 TEL:0985-23-1588

営業時間:17:00~23:00 定休日:不定休 www.jidori-suisen.com

1-68, Nishiki-cho, Miyazaki TEL: 0985-23-1588

Hours: 17:00~23:00 Closed: No scheduled holidays



食べたらずゆを  
井に入れて  
飲むのが定番！



## 11 麺・出汁・薬味が調和した 三位一体の釜揚げうどん。

Harmony of noodle, broth, and  
Kamaage Udon, Kamaage Udon.

茹でたての手打ち手切り麺をつゆにつけていただく。釜揚げうどん発祥の地と言われる宮崎の華分村の老舗。つゆは北海道産のコブをベースに宮崎産の醤油を加え、油を極限まで取り除いたコクのある揚げ玉をプラス。「並盛」(600円)と「大盛」(800円)がある。

Freshly-boiled, homemade, hand-cut Udon noodles are accompanied by a dipping sauce. This restaurant is a pioneer of Kamaage Udon, a dish said to have been created in Miyazaki. The base of the dipping source is Konbu kelp with soy sauce produced in Miyazaki and bits of fried tempura batter. "Namimori (normal size)" (600 yen) and "Omori (super size)" (800 yen)

重乃井 Shigenoi

宮崎市川原町8-19

TEL:0985-24-7367

営業時間:11:00~18:45(売り切れ次第終了)

定休日:金

8-19, Kawaramachi, Miyazaki

TEL: 0985-24-7367

Open: 11:00~18:45 (Until supplies last)

Closed: Friday

## 12 今だけ！日向灘で獲れる 新鮮伊勢エビの活造り。

Only this season!  
Fresh raw lobster  
caught off the Sea of Hyuga.

青島で獲れた新鮮な伊勢エビの活造りは、コース(8,640円~)にて登場。甘みのある締まった身を、豪快に殻の上に盛った盛り付けも食欲もそそる。また、伊勢エビには禁漁期間があり、食べられるのは12月未までという貴重な一品。また、伊勢エビの注文には、事前の予約が必要。

Fresh raw lobsters caught off Aoshima Island are served in dinner courses (from 8,640 yen). A beautiful presentation of chewy lobster meat served on the shell stimulates your appetite. To preserve marine ecology, the lobster season is limited. It is highly-sought so a reservation is necessary to order a lobster.

渋谷 Shibugen

宮崎市橋通3-2-21

トキワ24ビル1F

TEL:0985-28-4463

営業時間:18:30~22:00

定休日:不定休

Tokiwa 24 Bldg., 1F, 3-2-21,

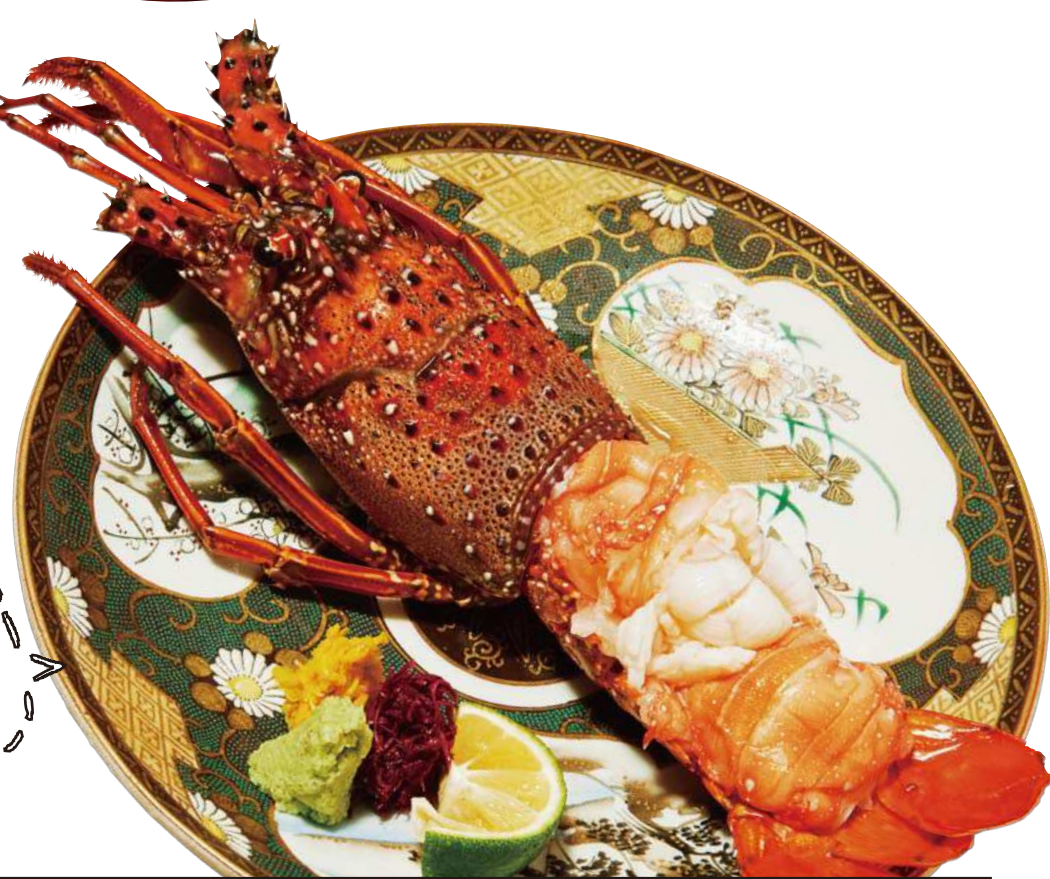
Tachibanadori, Miyazaki

TEL: 0985-28-4463

Hours: 18:30-22:00

Closed: No scheduled holidays

伊勢エビの殻で  
出汁を取る  
磯の香薫る  
お味噌汁も。





## MAP

宮崎の名所も一挙紹介！  
MAP&掲載スポットリスト

太平洋沿いの雄大な景色を望みながら、ひた走る宮崎ロードトリップ。  
青い海から顔を出す、“鬼の洗濯板”と呼ばれる波状岩や  
ヤシやソテツなどの亜熱帯植物を横目に、南下すると  
その先にはさまざまなビーチや自然が織り成す美しい風景が待っている。

This page introduces the sights of Miyazaki at a glance!  
MAP & best spots

Take a road trip in Miyazaki and enjoy splendid views of the Pacific Ocean.  
You will see the wavy-shaped rocks called "Onono Sentakuita" (devil's washboard) appear out of the blue ocean,  
and subtropical plants such as palm and sago palms on the road to the south.  
Of course, you'll also find lots of beaches and beautiful views created by nature.



## ONE-DAY TRIPPER



**Es & Wi ワークショップ**  
S&Y WORK SHOP  
宮崎市大字群司分甲2810-2  
2810-2, Ko, Oaza Gunjibun,  
Miyazaki



**コーストライフ**  
COAST LIFE  
宮崎市加江田4710-13  
4710-13, Kaeda, Miyazaki



**青島神社**  
Aoshima Shrine  
宮崎市青島2-13-1  
2-13-1, Aoshima, Miyazaki



**日本料理 一能**  
Kaiseki Restaurant Ichino  
宮崎県日南市鉄肥5-2-41  
5-2-41, Obi, Nichinan



**タギリホテル**  
TAGIRI HOTEL DINNING & SPA  
宮崎県串間市市木152  
152, Ichiki, Kushima



**鶴戸神宮**  
Udo Shrine  
宮崎県日南市大字宮浦3232  
3232, Oaza Miyanoura, Nichinan



## FEATURE



**郷土料理 おび天 - 蔵 -**  
Local Cuisine Obiten - Kura -  
日南市鉄肥9-1-8  
9-1-8, Obi, Nichinan



**グリル爛漫**  
Grill Ranman  
宮崎市中心通6-3 ウェストビル1F  
West Bldg. 1F, 6-3, Chuo-dori,  
Miyazaki



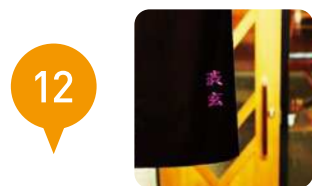
**元祖にくまき本舗 一番街店**  
Ganso Nikumaki Honpo, Ichibangai shop  
宮崎市橋通西3-8-9  
3-8-9, Tachibanadori-nishi,  
Miyazaki



**粹仙**  
Suisen  
宮崎市錦町1-68  
1-68, Nishiki-cho, Miyazaki



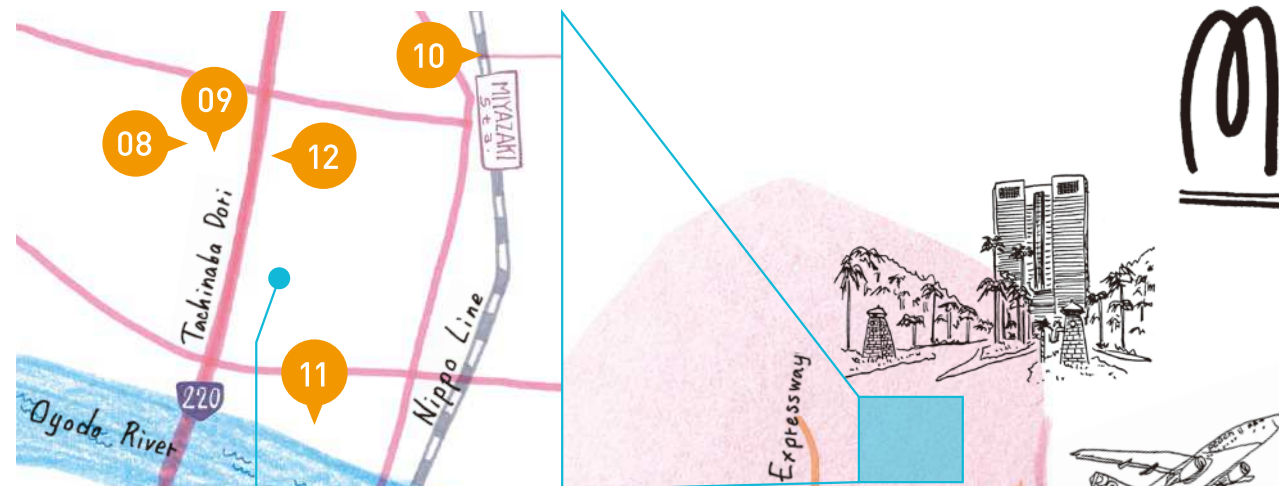
**重乃井**  
Shigenoi  
宮崎市川原町8-19  
8-19, Kawaramachi, Miyazaki



**波玄**  
Shibugen  
宮崎市橋通3-2-21 トキワ24ビル1F  
Tokiwa 24 Bldg., 1F, 3-2-21,  
Tachibanadori, Miyazaki



## MIYAZAKI



**【宮崎空港】**  
市内にも近い宮崎の空の玄関口。  
入り口では、ブーゲンビリアの花がお出迎え。「宮崎ブーゲンビリア空港」の愛称で親しまれるこの空港は、宮崎市内より車で15分から20分とアクセスも良好。

**【Miyazaki Airport】**  
Miyazaki's gateway located near the city center.  
With the welcoming bougainvillea at the entrance, it is also known as "Miyazaki Bougainvillea Airport", which is only 15-20 minutes away by car from Miyazaki city.



**【道の駅 フェニックス】**  
南国の風景を一望する  
立ち寄りスポット。  
県道377号線沿い、宮崎の名勝・堀切峠そばにある道の駅。3階は展望台となっており、眼下には太平洋、波状岩、道に沿うフェニックスの並木など雄大な景色を望む。

**【Horikiri Pass Phoenix Road Station】**  
This is a spot you should drop by.  
Enjoy the tropical panoramic view.  
The Road Station is on the Prefectural Road 377 near Horikiri Pass, another site of scenic beauty in Miyazaki. From the observatory on the 3rd floor, you can see a splendid view of the Pacific Ocean with wavy-shaped rocks and Phoenix trees along the roads.



**【サンメッセ日南】**  
太平洋を背に立ち並ぶ  
7体のモアイ像。  
日南海岸沿いの小高い丘に位置するテーマパーク。その修復に関わり、イースター島から世界で唯一完全復元を認められたという高さ5.5mのモアイ像が有名。

**【Sun Messe Nichinan】**  
Seven Moai statues stand in line with the Pacific Ocean behind them.  
This is an entertainment park on a small hill by the Nichinan coast. It is famous for the replicas of Moai statues that stand 5.5 meters high. They are the world's only complete replicas made with the official permission of Easter Island, granted because of a Japanese company's efforts in restoration of the original Moai statues.



**【宮崎県庁】**  
宮崎を象徴する堂々たる佇まい。  
中心地に位置する宮崎県庁は、昭和7年に完成したゴシック様式の風格ある建築が目を引くランドマーク。前庭は県木のフェニックスなど宮崎らしい植物が彩る。

**【Miyazaki Prefectural Government Office Building】**  
Miyazaki's symbolic magnificent building.  
This Gothic style building, located in the city center, was completed in 1932, and with its stately attractive architecture, it has been Miyazaki's principal landmark. A lot of local plants including Phoenix trees, the tree of Miyazaki prefecture, are grown in the front yard.



**【鉄肥城跡】**  
神聖な空気が漂う  
美しい城下町の城跡。  
戦国時代初期に築城された鉄肥城の城跡。境内には鉄肥杉と言われる大きな杉の木がそびえ立ち、古き時代にタイムスリップしたかのような神聖な空気が漂う。

**【Obiyo Castle Ruins】**  
Beautiful ruins of a castle surrounded by a sacred atmosphere, in the historic castle town.  
Obiyo Castle was built in the early Warring States Period. There are still huge Obiyo cedar trees at this site, which make you feel as if you are traveling back to ancient times.





## ONE DAY TRIPPER ONE MORE

大自然と神秘的スポットを  
巡る高千穂ワンデイトリップ。

宮崎市内からクルマに乗って約2時間半。向かったのは美しい自然に囲まれた山里・高千穂。

神が初めて降り立った「天孫降臨」の地といわれる、全国でも有数のスピリチュアルエリア。

神話ゆかりのパワースポットはもちろん、自然を活かしたアクティビティもしっかりと満喫できる。

地元の上質なお肉を用いたお手軽ランチ、絶品の朝食が楽しめるホテルも旅の気分を盛り上げる。

Takachiho One-day Trip  
Visiting Mother Nature  
and mystic spots

About two and a half hours from Miyazaki City. We headed for a mountain village surrounded by beautiful nature, Takachiho. It is said to be the first place on earth where "the grandson of Amaterasu (the sun goddess) came down from heaven". It is one of the most important spiritual sites in Japan. As well as spiritual spots related to Japanese mythology, you can also enjoy activities in nature. Lift your spirits with a reasonable lunch using high-quality local beef and a hotel which serves a delicious breakfast.



## NATURE

緑と岩肌のコントラストが美しい大迫力の渓谷美。

Breathtaking views of gorges with beautiful contrast between greenery and rock surfaces.

はるか昔に阿蘇の火山活動で噴出した火砕流が冷え固まり、五ヶ瀬川の浸食によって生まれた、東西7kmに渡って続く渓谷。最大の見どころは高さ17mから落ちる「真名井の滝」。日本の滝百選に指定され、遊歩道の滝見台からその優雅な姿が一望できる。

The pyroclastic flows from the volcanic activities of Mt. Aso were cooled and set a long time ago; then eroded by Gokase River. This formed gorge as long as 7km from east to west. The best view is "Manai Falls", which drops from 17 m high. It is ranked among the 100 best falls of Japan, and the elegant flow can be observed from the waterfall observation platform on the nearby nature trail.

## 高千穂峽

Takachiho Gorge

宮崎県西臼杵郡高千穂町三田井御堀井  
TEL: 0982-73-1213 (高千穂町観光協会)

Oshioi, Mitai, Takachiho-cho,  
Nishiusuki-gun, Miyazaki  
TEL: 0982-73-1213  
[Takachiho Tourist Association]

## ACTIVITY



真名井の滝が真下から眺められる絶景ビュー。

Unparalleled view from the bottom of Manai Falls

御堀井駐車場を下ると乗り場がある貸しボート。探検気分でゆっくりとボートを漕ぎながら、断崖が間近に見られるうえ、真名井の滝はしぶきがかかるほどの距離から見上げられる。川面から望む渓谷は迫力満点。自然に生まれた造形の美しさに思わず息を呑む。

Rental boat landing place down at the Oshioi parking lot. You can observe the cliffs up close while slowly rowing a boat, feeling like an explorer. While viewing Manai Falls from a distance, you may still feel the spray from the waterfall. Enjoy the full impact of the gorge from the vantage of the river's surface. You'll hold your breath with the beauty of these graceful forms crafted by nature.

## 高千穂峽の貸しボート

Takachiho Gorge rental boats

宮崎県西臼杵郡高千穂町三田井御堀井  
TEL: 0982-73-1213 (高千穂町観光協会)  
営業時間: 8:30~17:00 (最終受付は16:30)  
定休日: 無休 (河川増水時は運休)  
料金: 2,000円/30分

Oshioi, Mitai, Takachiho-cho,  
Nishiusuki-gun, Miyazaki  
TEL: 0982-73-1213  
[Takachiho Tourist Association]  
Open: 8:30 - 17:00 (Reception till 16:30)  
Closed: Open throughout the year  
[Closed when the river rises]  
Charge: 2,000 yen/30 minutes

## LUNCH



景色もグルメも欲張りに楽しめるテラス席が自慢。

Terrace seats are the best spot for enjoying the view and gourmet foods

岩戸川の渓谷が見渡せるテラス席が自慢のカフェ。川のせせらぎに耳を傾けながら、名物のホットドッグなどが堪能できる。人気は高千穂牛ドッグ(630円)。地元ブランド牛である高千穂牛を甘辛く仕上げ、ふっくらとしたパンにサンドしたボリューム満点のメニュー。

Enjoy a wide view of the gorges of Iwato River from the terrace seats of this cafe. You can listen to the chattering sound of the river while eating the specialties of the house. A popular dish is Takachiho beef dog (630 yen), a hearty dish of the local brand Takachiho beef hotdog flavored with sugar and soy sauce and served in soft bread.

## あまてらすの隠れカフェ

A hidden cafe of Amaterasu

宮崎県西臼杵郡高千穂町岩戸1082-21  
TEL: 0982-76-1200  
営業時間: 10:00~17:00  
定休日: 不定休

1082-21, Iwato, Takachiho-cho,  
Nishiusuki-gun, Miyazaki  
TEL: 0982-76-1200  
Open: 10:00 - 17:00  
Closed: No scheduled holidays



一夜を通して舞う高千穂の民俗芸能。

Folk art of Takachiho, dancing through the night

毎年11月中旬から翌年2月上旬にかけて奉納される民俗芸能「高千穂の夜神楽(よかぐら)」。氏神様を神楽宿と呼ばれる民家や公民館にお招きし、来年の豊穡を願いながら三十三番の神楽が舞われる。町内19の集落で行われ、どなたでも自由に観覧できる。高千穂神社境内の神楽殿では毎晩20時から1時間、三十三番の神楽の中から代表的な4番が公開されている。

"Yokagura of Takachiho", folk art offered to deities from the middle of November to early February. Local guardian deities are invited to private homes and a community hall, which are called Kagura inns, and thirty-three stages of Kagura dance are offered in prayer for a rich harvest in the next year. The dances are conducted in 19 communities in town, and anybody can watch. At the stage of Kagura in the precincts of Takachiho shrine, the representative 4 stages among the 33 Kagura dances is shown for an hour at 20:00 every evening.

詳しい日程は [takachiho-kanko.info/event/yo\\_schedule.php](http://takachiho-kanko.info/event/yo_schedule.php) をチェック。 Please check [takachiho-kanko.info/event/yo\\_schedule.php](http://takachiho-kanko.info/event/yo_schedule.php) for the schedule.

## POWER SPOT



八百万の神々が集まったとされる神秘的な洞窟。

A huge mystical cave which is said to be the place where a myriad of deities of heaven and earth gathered

天岩戸神社の西本宮から歩いておよそ10分。岩戸川の渓谷に面した、大きな洞窟内にある社。天岩戸伝説でアマテラスオオミカミが岩戸に隠れた際、八百万の神が集まって神議されたと伝えられている場所だ。祈願を願う参拝客の手で積まれた無数の石が、神秘的な雰囲気を作り立てている。

About 10 minutes from Nishihongu of Amanoiwato Shrine. A shrine in a large cave in front of the gorge of Iwato River. It is said to be the place in the legend of Amanoiwato, where deities gathered when the sun goddess hid herself in a cave. Countless stones piled up by worship-visitors enhance the mystic atmosphere.

## 天安河原

Amanoyasugawara

宮崎県西臼杵郡高千穂町大字岩戸  
TEL: 0982-74-8239 (天岩戸神社)  
開門時間: 参拝自由

Iwato, Takachiho-cho,  
Nishiusuki-gun, Miyazaki  
TEL: 0982-74-8239  
[Amanoiwato Shrine]  
Open: Visited freely

## STAY



豪華な朝食に舌鼓が打てるくつろぎの宿。

Comfortable inn where you can enjoy a gorgeous breakfast

天岩戸をモチーフにしたファサードが印象的なホテル。ゲストルームは窓の外に大自然が広がるくつろぎの空間が魅力で、落ち着いた時間が過ごせる。また、朝食ではビュッフェのほかに、釜炊きのゴハンを一人ひとりに提供。デザートに手作りプリンも味わえる。

A hotel with an impressive facade in the motif of Amanoiwato. It's a relaxing space where the main attraction is a view of the vastness of nature from your guest room window. You can spend a comfortable time here. In addition to a buffet, rice cooked in a small pot is provided to each person. Hand-made custard pudding is served as dessert.

## 国民宿舎ホテル高千穂

Hotel Takachiho

宮崎県西臼杵郡高千穂町大字三田井1037-4  
TEL: 0982-72-3255  
全39室 ツイン14,000円~/1泊2名1室  
h-takachiho.com

1037-4, Mitai, Takachiho-cho,  
Nishiusuki-gun, Miyazaki  
TEL: 0982-72-3255  
39 rooms  
Twin 14,000 yen~/ night, 2 persons



神話にちなんだ  
色鮮やかな  
ラッピングが自印

回遊バスを使えば高千穂観光がより便利に。

Using round-trip buses will make your Takachiho tour more convenient.

高千穂の観光地巡りは土・日・祝日に運行される高千穂回遊バスが便利。1日乗り放題で大人(600円)、子供(300円)とお得。高千穂バスセンターなどで購入できる。

The round-trip buses in service on Saturday, Sunday and Holidays are convenient for sightseeing in Takachiho. 1 day ticket is very reasonable: Adult (600 yen) and Child (300 yen). You can purchase tickets at Takachiho bus center, etc.

## 高千穂回遊バス

The colorful wrapping associated with myths is the sign

宮崎交通お客様バス案内センター  
TEL: 0985-32-0718  
(平日9:00~18:00)

Takachiho round-trip bus  
Miyazaki Kotsu customer  
bus information center  
TEL: 0985-32-0718  
(Weekday 9:00-18:00)



## PEOPLE by CANON EOS M10

宮崎ローカルに聞く  
私のお気に入りスポット&ソウルフード

## PERSONAL INFO

WAKANA KURAMOCHI  
倉持 わかなさん

宮崎市佐土原町にある、宮崎産の旬の食材を使ったご飯屋とギャラリー「DACOTA」店主。様々な作家との企画展も定期的に開催する。フードコーディネーターとして、全国でも活躍中。

The owner of the cafe & gallery "DACOTA". She serves meals using Miyazaki's seasonal ingredients, holds regular exhibitions by various kinds of creators, and also works as a food coordinator all over Japan.

## Q.1

仕事帰りなどによく立ち寄り  
行きつけのスポットはどこですか？

Where is your favorite spot to stop  
by after work and so forth?



「椿古道具店」は、自分のお店で  
使えそうなお皿やインテリアア  
イテムを買いによく行きます。日  
本を始め、世界各地の骨董が買  
いやすい値段で購入できます。

I often visit "Tsubaki antiques" to  
find dishes and interior items for  
my cafe and gallery. They sell  
antiques not only from Japan but  
from all over the world at  
reasonable prices.

## Q.2

あなたにとって思い出深い  
ソウルフードは何ですか？

What is your "soul food" that  
evokes good memories for you?



うどん屋が多い宮崎ですが、釜  
揚げうどんはいつ食べても飽き  
ない一品。住吉と青島にある  
「釜揚げうどん岩見」で、新鮮な  
サバを使った魚寿司と一緒に食  
べるのが大好きです。

noodle restaurants in Miyazaki. I  
never get tired of eating kamaage  
udon. I love eating kamaage udon  
with sushi made of fresh  
mackerel at "Kamaage Udon  
Iwami" in Aoshima or Sumiyoshi.

## Q.3

一番お気に入りの  
ビーチはどこですか？

What is your favorite beach?



主人のサーフィンでよく訪れる日  
南市の伊比井にあるビーチ。海  
水浴場ではありませんが、青い海  
に白い砂浜でちょっとしたリゾ  
ートに来た気分が味わえます。

Ibii beach in Nichinan-city where  
I visit with my husband when he  
goes surfing. It's not actually a  
swimming beach, but the blue  
sky and white sand bring a  
resort-like relaxing mood.

## Q.4

今回の撮影でCanon EOS M10を  
使用した感想は？

How did you feel when you used the Canon  
EOS M10 to take these pictures?

WHITE x  
RASPBERRY

ボディがカジュアルなデザイン  
でおしゃれ！人物、風景、料理  
と、被写体にに応じてきれいに撮  
影できるのもうれしいですね。  
安定感もあり撮影しやすいです。

The main body designed in a  
casual style is so cool!  
Regardless if the subject is  
people, landscape, or food, the  
picture is nice and clear. It's also  
stable and easy to handle.

HIDEHO & SUMI KOZONO  
小園秀穂さん/寿美さん夫妻

自分たちの生活を楽しむため  
の物を制作する「Southern  
Factory」を主宰。ご夫婦と共に、  
雑誌や広告などの第一線で活躍  
してきたスタイリスト。現在、アト  
リエをDIY中。

This couple presides over  
"Southern Factory", an atelier  
where they produce goods that  
reflect their joy of life. They  
both used to be top stylists at  
magazines and ad agencies.  
Their atelier is now focused  
squarely on the middle of DIY.



宮崎市佐土原町にある、古民家を  
モダンに改装した食堂「DACOTA」。  
おいしいものを食べてゆったりと過  
ごしたい時には、必ずここに立ち寄  
ります。

Cafe "DACOTA" in Sadowara-cho  
Miyazaki-city. It's in a renovated  
old Japanese-style house.  
Whenever we visit there, we can  
have delicious food and feel at  
home.



「愛の里」は炭火焼鳥のお店。古民家  
に火鉢がたくさんあり、そこで自分  
で鶏肉を焼いていただきます。東京  
に住んでいた頃から帰省する度に  
家族で通った思い出の場所です。

Charcoal Yakitori place "Ai-no-sato".  
In this traditional Japanese house  
style restaurant, you can grill chicken  
by yourself on one of their charcoal  
braziers. We've been visiting the place  
since when we lived in Tokyo. Every  
time we came home, we used to go  
there with our family members.



日南市と串間市の境にある、2  
つの湾が対になった夫婦浦の  
南側の湾は、のどかで、とても美  
しいところです。海に浮いてい  
るだけでも、幸せなパワーが満  
ちあふれてきます。

Meotoura beach on the border  
between Nichinan-city and  
Kushima-city, consists of a pair of  
coves. The south side cove is a very  
quiet, beautiful place. Just by floating  
on the sea, I feel happy and energized.

BLACK x  
OLIVE

操作は簡単なのに画面が大きく  
見やすいですね。撮影した写真  
データも、簡単にPCに送れるの  
で仕事に、プライベートにとど  
も役立っています。

In addition to the easy operability,  
it has a good view on a large  
display. It's so useful for both  
personal and professional use  
that I can send the picture data to  
my PC so easily.

KAN WATANABE  
渡辺 寛さん

宮崎市出身、日南市のサーフショッ  
プを拠点に世界を飛び回るプロフ  
サーファー。15歳でJPSAプロトラ  
イアルに合格し、今はクイックシル  
バーのライダーとしても活躍中。

Originally hails from Miyazaki  
City. A professional surfer  
working around the world. He  
is currently based at a surf  
shop in Nichinan City. He  
passed the JPSA professional  
trial at the tender age of 15,  
and presently works as a  
rider for Quicksilver as well.



日南海岸沿いにある「フリーダム  
サーフボード」。シェイパーの川畑  
龍一さん、その息子のプロサー  
ファーでシェイパーの匠平さんと  
波の話や板の話をします。

"Freedom Surfboard" on Nichinan  
Coast. I usually talk with Ryuichi  
Kawabata, a shaper, and his son  
Shohei, who is a professional surfer  
and a shaper, about waves and  
boards.



日南、飫肥地区の名物料理「飫肥  
天」です。ほんのり甘みのある味  
わいがクセになります。サーフィ  
ン後にも欠かさず食べていて、そ  
の時の飫肥天はまた格別です！

"Obiten [deep-fried cakes of  
ground fish]", a local specialty of  
Obi Area, Nichinan. The subtle  
sweetness is habit-forming. I  
always eat after surfing, and the  
Obiten I eat at such times is  
exceptionally good!



日南市の梅が浜は、広渡川の河  
口で南うねりの西風が吹くと、  
波が良くなります。水がすごくき  
れいで、幼い頃から自分のサー  
フィンを育ててくれた場所です。

There are good waves at  
Umegahama Beach in Nichinan  
City when the west winds  
combined with the southern rolls  
blow at the mouth of Hiroto River.  
The water is crystal clear, and it  
is a place where I practiced  
surfing since I was very young.

WHITE x  
BROWN

ピントを合わせたい時にタッチ  
操作ですぐピン트가合うので、あ  
まりカメラを触った経験がない  
自分でも、簡単にカッコいい写真  
を撮ることができました！

The touch operation makes it easy  
to focus whenever I want to use it,  
so even I, who is not used to  
operating cameras, could take  
cool pictures easily!

TAKAYA KAMMA  
菅間 貴也さん

串間市にある「CAFE10」  
「TAGIRI HOTEL DINING &  
SPA」のオーナー。16歳の時に  
サーフィンに出会い、海と自然、  
オーガニックなライフスタイルを  
愛する3姉妹の父。

Owner of "CAFE10" and  
"TAGIRI HOTEL DINING &  
SPA" in Kushima City. He got  
into surfing when he was 16,  
and now he is a father of 3  
daughters who loves the sea,  
nature and organic life style.



自宅からもホテルからも程近く  
にある「石波海岸」は、サーフィンの  
波チェックがてら立ち寄ります。広  
いビーチから海をながめしていると  
気持ちも落ち着きます。

I often stop by "Ishinami Beach",  
which is close to my house and  
hotel, also for checking out the  
waves. I feel calmed down  
whenever I view the sea from the  
extensive beach.



串間市に移住して来た時に近  
所のおばちゃんを作ってくれた  
「オクラのトロロ飯」。はじめて  
食べた味も格別で、今も我が家  
の食卓に並び子ども達も大好  
きです。

"Rice with okra and grated yam",  
which my neighborhood lady  
made when I moved to Kushima  
City. The first taste was special,  
and we often eat it at home, and  
my children also love it.



日本を限なく旅しましたが、  
「石波海岸」は僕にとってのベ  
ストビーチ。白い砂と透き通る  
ターコイズブルーの水に癒さ  
れ、極上のライドが楽しめます。  
僕の人生には欠かせません！

I traveled throughout Japan, and  
"Ishinami Beach" is the best one for  
me. White sand and clear turquoise  
blue water heal me, and I can also  
enjoy superfine rides. It is an  
essential place in my life!

BLACK x  
BROWN

起動が早く軽量でどこにでも持ち  
運べます。そしてさすがの一眼！  
写真のクオリティーに差が付きま  
す。カラーが選べるのも自分らし  
さを表現でき、うれしい限りです。

It starts up quickly, is light-weight,  
and can be taken anywhere. And  
just as you'd expect, a single-lens  
reflex camera's performance is  
good! The quality of pictures is  
different. Various color choices are  
also good for expressing yourself.



## 6 TIPS TO TAKE BETTER PHOTO by Canon EOS M10

## プロカメラマンが伝授！

## 旅の写真を素敵にする6つのコツ vol.3 かくた みほ

photographer

MIHO KAKUTA  
フィンランド >

TIPS  
#1



♡ 〇 ➡ 31 mm

光を活かして  
背景にニュアンスを

湖への小道に、可憐な小花の樹木を発見。夏の高い太陽で木々の葉が光っているのを活かして、ズーム＆開放にして背景をぼかすと、丸い形になってキラキラと輝きます。この時に重要なのは、奥の葉が光っていること。そうすれば、発光した淡い色の玉が写ってくれます。

🏠 🔍 📷 ❤️ 👤

MIHO KAKUTA  
フィンランド >

TIPS  
#2



♡ 〇 ➡ 45 mm

車窓からの撮影は  
シャッタースピードを上げて

北極圏にある街から北上する長距離バスからの1枚。山のないフィンランドでは、平坦な道と植林された森がどこまでも続きます。撮影方法は、一番前の席に座り、ズームして窓枠などが入らないようにします。ピントは風景に合わせるので、多少のガラスの汚れは写りません。動く乗り物からの撮影は、シャッタースピードを上げるとブレずに撮れますよ。

🏠 🔍 📷 ❤️ 👤

MIHO KAKUTA  
島根県石見銀山 >

TIPS  
#3



♡ 〇 ➡ 15 mm

雨の雫が透けるように  
絞りを開放して露出を明るく

小雨の冷え込む朝、玄関先の南天についた雫がボケるように絞りを開放（F値を小さくする）にすると、背景の民家などもボケて柔らかい雰囲気。雨の暗い感じにならないよう露出を明るめにする、ちょうど枝に付いた小雨も透けるように白く写ります。シンとした寒さも表現できました。

🏠 🔍 📷 ❤️ 👤

MIHO KAKUTA  
東京都港区 >

TIPS  
#4



♡ 〇 ➡ 124 mm

望遠レンズを使って  
余計なものを写さない

都心で普段目にする何気ない花壇も望遠レンズで撮影すると、前後がたくさんボケるので背景に余計なものが写りません。望遠は、まるでお花畑の中にいるかのように仕上げるので魔法のレンズです。自分の見ている視点のみをそのまま撮れますよ。直射日光ではなく、逆光気味で撮影すると、柔らかい雰囲気がさらにアップします。

🏠 🔍 📷 ❤️ 👤

MIHO KAKUTA  
フィンランド >

TIPS  
#5



♡ 〇 ➡ 24 mm

湖畔などの水面では  
鏡面を活かす

湖などのロケーションでは、反射のある水面を活かしてみても。広角レンズなら、全面にピントが合いやすいので上下や奥行きがフラットに見える不思議さを演出できます。風がなく水面が凜々している湖は静寂に包まれていて、なんとも言えない美しさです。

🏠 🔍 📷 ❤️ 👤

MIHO KAKUTA  
フィンランド >

TIPS  
#6



♡ 〇 ➡ 15 mm

逆光ではHDRをオンにして  
写したいものを明るく

夏至の頃のラップランド地方は、一晩中明るい白夜の季節。コテージに泊まり、うろうろ近辺を散歩しながら、これを撮影した22時でもこの明るさでした。逆光での撮影は、白飛びしないようにHDRをオンにして撮るのがおすすめです。それでも明るさが足りない時は、露出補正で+にします。

🏠 🔍 📷 ❤️ 👤

目に映るものすべてが新鮮に感じる旅先。

素晴らしい景色や思い出を、より印象的するための撮影ポイントがプロのカメラマンがレクチャー。

少しのコツでいつもの写真が見違えるプロならではの撮影方法でお気に入りの1枚が撮れたなら、みんなにもすぐにシェアしたくなるはず。



Photographs by

かくた みほ さん

三重県生まれ。スピッツやきのご帝国のCDジャケット、『リンネル』、『OZ TRIP』など、光を活かした作風で暮らしと旅をベースに活動中。仕事と並行してフィンランド、森、オーロラなどをテーマに作品を制作する。写真集「あふるる」「キラリキラリ」「NOTE BOOK No.1～No.7」、著書には「写真の撮り方きほんBOOK」など。アサヒカメラ月例コンテスト審査員。



## Canon EOS M10

## POINT 1

Wi-Fi内蔵でスマホにすぐシェア！

Canon EOS M10はWi-Fi内蔵だから、撮った写真をスマートフォンに転送してすぐにSNSにポストすることが可能。もちろん、そのまま保存することもできるし、接続しているスマートフォンから絞り・シャッター速度・ISO感度・露出補正のコントロールまで、リモートでカメラを操作することもできます。（接続には専用アプリが必要です。）

## POINT 2

簡単操作で写真のテイストも自由自在

明るさや鮮やかさなどの調整が、モニターから指先1つで簡単操作。いつもなら難しいこだわりを反映して、ミラーレスならではの高品質な写真を自分好みのテイストに。さらに「ラフモノクロ」「トイカメラ風」「ソフトフォーカス」など、多彩な7つのフィルターでアレンジしてかわいさUP！

## POINT 3

好みで選べる27通りのスタイル

3色のボディカラーと7種のフェイスジャケット、2色グリップの組み合わせで、27通りのスタイルが可能に。ボディカラーはホワイト、ブラック、グレーから選べ、フェイスジャケットにはポップなボーダーやイエロー、ラズベリーなどスタイルにこだわる女性にもうれしいラインアップが勢揃い。

27通りのスタイルシュミレーションもできる！ 詳しくはウェブサイトへ。

EOS M10

検索



## PICK UP HOTEL IN MIYAZAKI

朝から贅沢に食事ができる  
宮崎屈指のグッドホテル

One of the most prestigious hotels in Miyazaki,  
where you can take delight in a rich breakfast.



市街地からほど近い場所にありながら、天然温泉の露天風呂を用意するなど、リゾート気分が満喫できる宮崎観光ホテル。豪華なビュッフェスタイルの朝食も魅力で、宮崎名物のチキン南蛮や冷や汁に加え、オーダーが通ってから焼き上げるオムレツも。和と洋を織り交ぜた30種類以上のメニューが味わえ、朝からパワーがチャージできる。

Although it is in the vicinity of the urban area, this doesn't hinder you from enjoying the atmosphere of a resort with an open-air bath of natural hot spring and the like. The rich buffet style breakfast is also attractive. Adding to local specialties of Miyazaki, Chicken Nanban (chicken marinated in a spicy sauce) and Hiyajiru (cold soup and rice), there are omelets made after receiving orders. You can savor more than 30 different kinds of menus including Japanese foods and Western foods which will charge your power in the morning.



**チキン南蛮**  
Chicken Nanban

濃厚に仕上げたオリジナルのタルタルソースが味の決め手。  
Thickly finished original tartar sauce decides the taste.

**冷や汁**  
Hiyajiru

健康食としての印象も強い冷や汁。活力を養うのに最適な一品。  
Hiyajiru is also known as a healthy food. It is good for rejuvenating your energy.



**肉じゃが**

Simmered meat and potatoes with soy sauce and sugar

契約農家から仕入れた大ぶりの皮付きジャガイモが美味。  
Potatoes from contracted farmers cooked without peeling are delicious.



**オニオンスープ**  
Onion soup

大量のタマネギをじっくりと煮込んでほのかな甘みを演出。  
Faint sweetness is brought out by slowly simmering a large amount of onions.

**オムレツ**  
Omelet

シェフが目の前で焼き上げる。プレーンやチーズなど常時4種類。  
A chef cooks an omelet in your presence. You can always choose from 4 different types of omelet such as plain, cheese and so on.



**パンプディング**

Bread pudding

パン生地にプリンを挟んで焼き上げたオリジナルのデザート。  
An original dessert of the hotel.  
Pudding is placed between bread then baked.



### おトクなキャンペーンで女子旅をサポート。

Ladies' trip supported with a reasonable campaign

「朝から贅沢三昧。女子旅応援プラン」と題したキャンペーンを2017年3月31日まで開催。女性2名以上の朝食付きの宿泊が通常よりもリーズナブルになり、さらにロクシタンのシャンプー&コンディショナーもプレゼント。レンタカーで来られた方は駐車場代が無料に。

A campaign named "Enjoy luxuries from the morning, ladies' trip supporting plan" is held until March 31, 2017. A stay with breakfast for at least 2 ladies is provided with a reasonable price, and L'OCCITANE hair products are given as a complimentary gift. Guests who come by rent-a-car may park free of charge.



**宮崎観光ホテル**  
Miyazaki Kanko Hotel.

宮崎市松山1-1-1  
TEL: 0985-27-1212  
全348室 スタンダードツイン8,856円～  
／1泊2名1室(朝食付き)  
www.miyakan-h.com

1-1-1, Matsuyama, Miyazaki City  
TEL: 0985-27-1212  
348 rooms,  
standard twin 8,856 yen-  
/2 persons (with breakfast)

PEACH LIVE

AREA DISCOVERY MAGAZINE



PEACH TOPICS | HOW TO FURUSATO NOZEI

泉佐野市への  
ふるさと納税で  
ピーチポイントを  
気軽にゲットしよう。

Peachの運賃や料金に使えるピーチポイントを、  
おトクにゲットできるのが泉佐野市へのふるさと納税。  
例えば10,000円を寄付すると、その半額にあたる  
5,000円分のピーチポイントがもらえ、  
最短で5日後に使用できるのが嬉しい。  
しかも納税の手続きが簡単なうえに、  
翌年の住民税で寄付金から2,000円を引いた額が控除される。  
効率的にピーチポイントをゲットして、  
海外に国内にと、好きな場所に旅しよう。



ふるさと納税の手続きはとっても簡単!!

1.サイトにアクセス

Peach Webサイト内  
「泉佐野市ふるさと納税」  
ページにアクセス

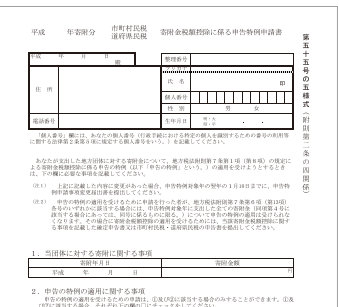


2.ふるさと納税申込み・決済

「ふるさとチョイス」という外部サイトに移動。  
必要事項を打ち込んだ後、  
納税金額を決定する

3.税金控除の手続き

寄付金控除のお手続きに必要な書類に  
必要事項を書き込んで泉佐野市へ送付。  
これで税金控除の手続きは完了



POINT!

ワンストップ特例制度  
に注目!!

確定申告をする必要のない給与  
所得者で、1年間の寄付先が5  
自治体以下の方は、控除に必要  
な確定申告が不要に。送付され  
た申告特例申告書に必要な事項  
を記入し、同封された返信用封  
筒に入れて返送するだけで手続  
きが完了。

ふるさと納税とは？

いわゆる自治体への寄付金のこと。2,000円以上の寄付を行った場合、税金の還付・控  
除が受けられ、またピーチポイントといったお礼がもらえるのも魅力。税金が控除されて  
お礼がもらえ、さらには応援したいと思う自治体が元気に。みなさんもふるさと納税で地  
域を応援しませんか？

ピーチポイントとは？

「Peachの航空券の運賃」「受託手荷物料金」「座席指定料金、座席オプション」「付随す  
る税金や手数料」に利用できるポイント。ピーチポイントを発行された方には、発行ごと  
に認証番号とセキュリティコードを付与。利用時に認証番号を使えば支払いが完了され  
る。ポイント発行日から起算して180日間が有効期間。

途中下車して散策したくなる関西国際空港のお膝元。

Peachが就航する関西国際空港のお膝元である泉佐野市。アウトレットなどの大型商業施設が集まる「りんくうタウン」があり、休日になると家  
族やカップルなどでいっぱい。その近未来的な都市空間は「大阪まちなみ百景」にも選ばれている。日が沈むサンセットの景色もロマンチック。  
関西国際空港に向かう途中で下車して、泉佐野市でたっぷり観光するのもおすすめ!!







PROFILE  
HIP HOPとレゲエを下敷きに多彩なジャンルを呑み込み、中毒性の高いナンバーを連発する4人組。2005年に発表された『さくら』が初のシングルチャート1位を獲得し、グループの人気を不動のものに。(左から)大蔵/MC、RYOJI/Vo&MC、RYO/MC、DJ KOHNO/DJ

PEACH TOPICS | KETSUMEISHI

# デビュー15周年を飾るに相応しい 熱い想いを込めたニューアルバム。



——メジャーデビュー15周年を迎えた人気グループのケツメイシ。今年10月に発売された新アルバム『KETSUNOPOLIS 10』も絶好調。10枚目の節目ともいうべき作品に対し、どのような情熱を持って臨んだのか？ 来年からライブツアーを控える4人に話を聞きました。

RYOJI: 過去作1から9までのアルバムの流れを全部汲んだものにしたいという思いがありました。どんなイメージかは明確には描いてなかったんですけど、結果、自分たちの成長を感じられるバランスの良いアルバムになったと思います。かなり自信作ですね。

DJ KOHNO: ヒットチャート・オムニバスぐらいの振幅がある、いい曲ばかりだなんて自画自賛しています。

RYO: あまり自分たちの曲は聴かないんですけど、珍しく車でも聴いています。意外といいんじゃないかと。

大蔵: 通して聴いても聴き飽きないというか、つるつと聴けるんですよ。長さを感じさせない1枚ですね。

——16曲もあると、それぞれ様々な楽曲に思入れがあると思うのですが、それぞれのオススメを教えてください。

大蔵: え～選べないなあ。でも2曲目の『いい感じ』をこの前ハワイでライブしてきたんですけど、誰でも乗れちゃう

感じというか、ハワイの野外での空気にもびったりで、ほんといい感じでした。

RYO: あえて言うならボクも『いい感じ』。昔のケツメイシ感があるんですよ。あと『テイクオフ』も、音の感じやMCの順番などで意外性があっておすすめです。

DJ KOHNO: 『ディスコ☆部長』が面白くて好きですね。

RYOJI: 今回は明るいアルバムにしたいなと思ってたので、『いい感じ』、『ボサノBAR』、『ディスコ☆部長』、『君とワンピース』あたりが、アルバムの外側を支えるような感じで気に入っています。

TEXT: ふくりゅう (音楽コンシェルジュ)

## KETSUNOPOLIS 10



ファンには懐かしい三作品ぶりとなる首里城前で撮影されたファンお馴染みのジャケット・アートワーク。過去作のカラーリングがカラーージュされた鮮やかなジャケットデザインが、集大成気分を盛り上げる。

## KTM TOUR 2017 幻の六本木大サーカス団 『ハッキリ言ってパーティーです!!』



ツアースケジュール	
<b>3月</b> 25日(土)、26日(日) 静岡エコパアリーナ	<b>6月</b> 3日(土) 真駒内セキスイハイムアイスアリーナ 17日(土)、18日(日) 大阪城ホール 24日(土)、25日(日) 横浜アリーナ
<b>4月</b> 1日(土) 長野ビッグハット 8日(土)、9日(日) 愛媛県武道館 15日(土)、16日(日) 名古屋 日本ガイシホール 22日(土)、23日(日) さいたまスーパーアリーナ	<b>7月</b> 8日(土)、9日(日) 広島グリーンアリーナ 15日(土)、16日(日) 宮城・セキスイハイムスーパーアリーナ
<b>5月</b> 3日(水・祝)、4日(木・祝) マリンメッセ福岡 13日(土)、14日(日) 神戸ワールド記念ホール 28日(日) サンドーム福井	

### ケツメイシ × Peachのコラボレーション

ケツメイシの15周年、Peachの5周年を記念し、“ケツメイシ号”と呼ぶに相応しい同グループのジャケット・アートワーク & ロゴをラッピングした限定機が12月からツアーファイナルに渡ってフライト。左右ともにラッピングを施したエクスクルーシブなデザインは要注目。また、『KETSUNOPOLIS 10』に収録されている『テイクオフ』はPeachのイメージソングとして制作。乗機、降機のときに流れるなど、ファンにはたまらない演出になっている。





2016年11月1日 就航

**大阪**(関西) ↔ **上海**(浦東)  
Osaka(Kansai) Shanghai(Pudong)

片道 **6,280** 円～

---

2016年11月2日 就航

**東京**(羽田) ↔ **上海**(浦東)  
Tokyo(Haneda) Shanghai(Pudong)

片道 **6,980** 円～

大阪(関西) → 上海(浦東)		
便名	出発	到着
MM079※ <sup>1</sup>	22:25	0:20{+1}

上海(浦東) → 大阪(関西)		
便名	出発	到着
MM080※ <sup>2</sup>	6:05	9:15

東京(羽田) → 上海(浦東)		
便名	出発	到着
MM1079※1	2:10	5:00
上海(浦東) → 東京(羽田)		
便名	出発	到着
MM1078※1	1:25	4:55

上海(浦東) → 東京(羽田)		
便名	出発	到着
MM1078 <sup>※1</sup>	1:25	4:55

A banner for Peach Card recruitment. It features a blue sky with white clouds and a small pink airplane in the top left corner. The text is in pink and white.

オフィシャルクレジットカード  
**Peach Card** 入会受付中



プレミアム(年会費5,000円(税抜))

**and more!**



プレミアム

## 他にもおトクな特典いっぱい！

検索



札幌(新千歳)	4,890円～	仙台	4,690円～	東京(成田)	3,690円～
松山	2,890円～	福岡	3,890円～	長崎	4,290円～
鹿児島	4,290円～	宮崎	4,290円～	沖縄(那覇)	4,890円～
石垣	6,590円～				

ソウル(仁川)	5,280 円～
釜山	4,180 円～
上海(浦東)	6,280 円～
香港	8,380 円～
台北(桃園)	6,980 円～
高雄	6,980 円～

東京(成田)発

札幌(新千歳) 4,490 円～    大阪(関西) 3,690 円～    福岡 4,790 円～    沖縄(那覇) 5,890 円～

東京(羽田)発

ソウル(仁川) 5,680円～ 上海(浦東) 6,980円～ 台北(桃園) 7,280円～

沖縄(那覇)発

● 国内線 東京(成田) **5,890 円**～ 大阪(関西) **4,890 円**～ 福岡 **3,990 円**～  
● 国際線 ソウル(仁川) **5,980 円**～ 台北(桃園) **4,780 円**～ 香港 **6,880 円**～



青い海やヤシの樹が象徴的な宮崎県。Peachが宮崎へ就航してから、日南海岸ではサーフボードを持った若者から、エネルギーあふれるシニア世代の方の姿をよく目にします。ひと昔前に「新婚旅行のメッカ」として知られた地が、心も身体も若返る事ができる「パワースポットのメッカ」として話題になっている事をご存じでしょうか？

宮崎ブーゲンビリア空港に降り立つと、その独特な南国ムードに気がかれます。理由のひとつは車を走らせればこの地で数々の神話が生まれた土地を肌で感じてもらえ、自分が神話の登場人物になった気分になれることができるかもしれません。大自然の壮大さが味わえる高千穂峡に、一度食べるとやみつきになるチキン南蛮に冷や汁といくつか当地グルメ、そして何よりも温かい人々の気風など。宮崎にはあなただけの五感に訴えかけるコンテンツが豊富にあります。

まずは、PEACH LIVEのレンズを通じて、日本のワンダーランド「宮崎県」の世界観をご体感下さい。

Blue sea and palm trees are symbolic of Miyazaki Prefecture. Since Peach launched service to Miyazaki, I often see young people with surfboards at Nichinan Coast, and energetic seniors here and there. The area was known as "the mecca for honeymooners" years ago. Do you know that it is now much talked about as "the mecca of spiritual spots", where we can refresh our mind and body?

When you land at Miyazaki Bougainvillea Airport, you will notice such a special tropical atmosphere. Once you drive around the place, you will truly feel the reason why many myths were born here, and you may be filled with a sense of becoming one of the characters in the myths. Takachiho Gorge, where you can enjoy the grand spectacle of Mother Nature, local gourmet foods such as cold soup and chicken with sweet and peppery sauce, and the people's warmhearted character. There is an abundance of things that appeal to your five senses in Miyazaki.

First, please experience the worldview of a Japanese  
wonderland "Miyazaki Prefecture" through the lens of "PEACH  
LIVE".

波状岩に囲まれる青島と塩輪

古来より神聖な場所とされ、青島神社をその中心に構える青島。さまざまな神話や伝説が残る地も多い宮崎は神の国とも称され、古墳も多く点在し、さまざまな埴輪が出土されている。南国だけに、宮崎の顔も興味深い。

Aoshima Island and Haniwa, surrounded by unique rock formations

Aoshima Island, with the Aoshima Shrine at its center, has been considered a sacred place since ancient times. Many places featured in myths and legends are in Miyazaki, that is why Miyazaki is known as the home of dieties. There are many ancient tombs and various kinds of Haniwa figures have been excavated. Not just a tropical paradise, come see the other faces of Miyazaki.

次号 vol.4 宮城 2017年1月20日発刊!  
The next issue, vol.4 MIYAGI, will be out on Jan. 20th, 2017!

※本誌掲載の料金は消費税込みの価格です。料金、営業時間、定休日などのデータは2016年10月末日現在のものです。 The Prices are all tax included. The Prices, business hours and holidays are as of the end of Oct. 2016.