

Love&Peach for your everyday life.

MOMOMAG

【モモマグ】

温度×団らん



MOMO MAG

COLUMN

- 旅からすべてがはじまった
- まちの自慢を、聞かせてください

vol.1

創刊号

2024.12-2025.2

機内からの持ち出しはご遠慮ください。 Please don't take it out.

peach

MOMO MAG

CONTENTS

(P04-05)

ABOUT MOMOMAG

(P06-07)

SPECIAL COMICS

「ラブミとモモモ ~旅のはじまり~」



(P08-09)

温度 × 団らん



(P10-11) シンガポール

(P12-13) 石垣島

(P14-15) ソウル

(P16-17)

COLUMN

- Peachの舞台裏
- まちの自慢を、聞かせてください
- 旅からすべてがはじまった



(P18-21)

MOMOMAG
feature in English

(P24-25)

入国書類記入方法

(P26)

路線図

ABOUT MOMOMAG

「愛あるフライトを、すべての人に。」をビジョンに掲げるPeach。

12月から機内誌が『MOMOMAG』(モモマグ)として新しく生まれ変わりました。

この機内にはWi-Fiも、デジタルコンテンツもありません。だからこそ、このMOMOMAGを使って旅をもっと楽しんでいただきたい！そんな思いを込めて、お客さま参加型の仕掛けをご用意しました。

題して「MOMOメモ」！

MOMOMAGを読みながら、自分だけのための「MOMOメモ」を書き残してみませんか？

Peachのフライトは、あなたが自分自身と向き合う時間。自分の頭の中に浮かんだことを書き出してみてください。

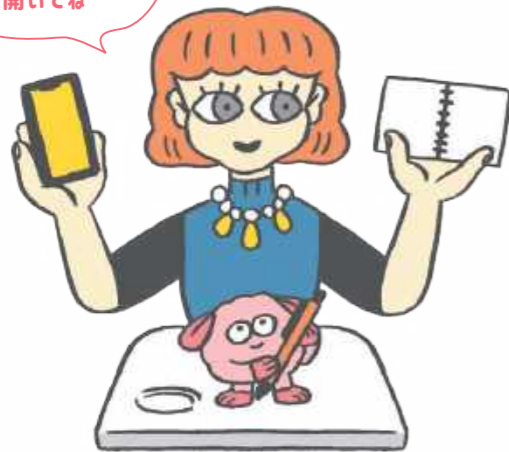
と言っても、機内誌に直接書き込まないでくださいね！

これから、このMOMOMAGの使い方をご説明します。

HOW TO MOMOMAG

「MOMOMAG」の使い方

スマートフォンのメモ欄やお手持ちのメモ帳・ノートを開いてね



STEP 01

メモを開いてください

感じたこと、思いついたことをメモしても良いですね

STEP 02

今回の特集をよく読んで



今号は「温度×団らん」特集だよ

STEP 03

自分だけの「MOMOメモ」を書き残してみよう

機内誌には書き込まないでね



旅のこと、感じたことを思い返して、今の自分の気持ちを確認しましょう



STEP 04

飛行機を降りてからも自分の気持ちを見つめてみよう

機内誌は持ち帰れないけど、メモは見返せるからね

さっそくMOMOメモ

Q. 今ワクワクしてる？

あなたは今、旅に出るところ？ 旅から帰るところ？ これから冒険が始まる人も、おなじみの日常に戻る人も、飛行機を降りればまた新しい日々の始まり。今はどんな気持ち？ 自分の気持ちと向き合ってみよう。

まずはやってみよう！

Q. 今はどんな気持ち？

ワクワク or しんみり

自分の気持ちと向き合って、今どんな気持ちか考えてみよう。そしてそれはどうしてなのか、これからどうしていきたいのか、自由にメモに書き込んでみて。



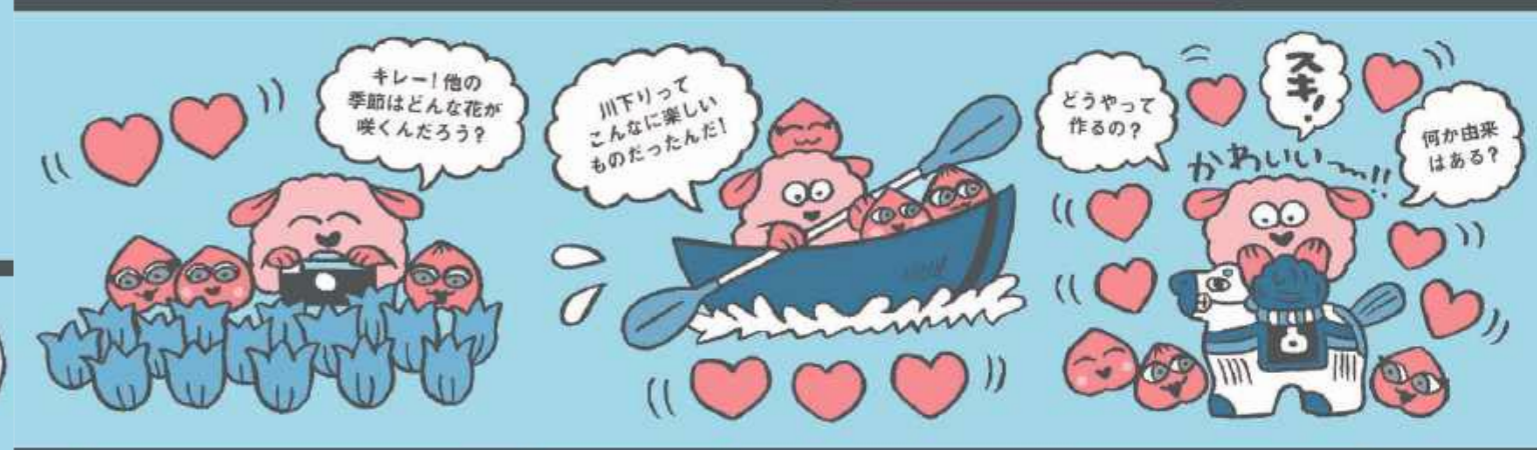
ラブミとモモモ

～旅のはじまり～

まんが / オザキエミ



彼らは旅行が大好きで
いつも一緒に日本を、
アジアを飛び回っています。

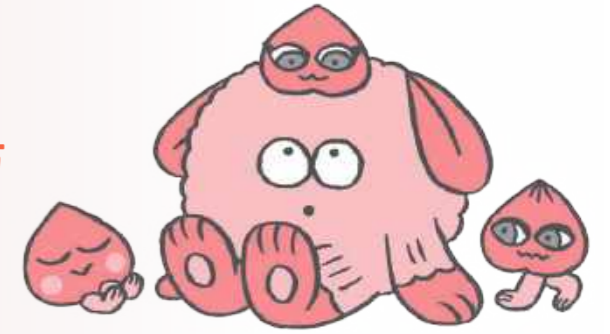


世界にはまだまだ知らないことがいっぱい、
彼らの旅はこれからも続いていきそうです。

温度 × 団らん

温度が変わると団らんも変わる
世界各国の冬の集い方、過ごし方

年末年始、家族や友達と集う行事が増える季節、各国ではどんな団らんが生まれているのでしょうか。暖かい場所と寒い場所とは、同じ冬でも集い方や過ごし方が変わるもの。世界の文化とともに覗いてみませんか？



TEMPERATURE
26.6°C

CITY No.01
SINGAPORE
シンガポール



みんなで魚料理をつつき、
豊かさを祈る中華系の団らん

みんなで食べれば
気持ちも豊かに



多民族国家のシンガポールでは、民族・宗教によって異なる祝祭、異なる団らんがあります。中華系の旧正月は魚生（ユーシェン）を囲んで豊かさを願い、華やかな「チンゲイ・バラード」が見所。インド系（ヒンドゥー教）のディーパバリでは光の祭典が祝われ、リトル・インディアがライトアップされます。マレー系（イスラム教）のハリ・ラヤ・ブアサでは、断食明けに家族が集まり、ケトゥバットなどを楽します。冬の団らんは、シンガポールの多文化を象徴しているんです。

親戚一同で集まって
キムチをつくったり新年を祝ったり

TEMPERATURE
-3°C

CITY No.03
SEOUL
韓国



大根や白菜がおいしい
季節にキムチを仕込む

ソウルの冬は寒く、平均気温は-3~4度。本格的に寒くなる前に親戚が集まりキムチを大量に仕込みます。防寒対策として、全身を覆うほど丈の長いダウン「ベディン」が欠かせません。旧正月は「セベ」という挨拶を行い、親戚一同で集まり「トックク」を食べて祝います。日常では、街の屋台でトッポギやおでん、ケランパンなどの温かい軽食が人気。ソウルの冬の団らんは、温かい料理と親しい人々との交流が特徴です。

手間がかかる料理は
家族が集まるときに



牛汁や山羊汁に舌鼓を打ち、
ご先祖さまも一緒にお重を囲む

CITY No.02
ISHIGAKI ISLAND
日本

TEMPERATURE
20.9°C

石垣島は年間を通じて温暖で、冬でも平均気温は20度前後。今ではソウルフードとして親しまれている牛汁や山羊汁は、もともと団らんのための料理でした。島には家族を大切にする文化が根付いていて、旧暦の行事では「十六日祭」が大切にされています。親族が先祖の墓前に集まってそれぞれの家庭の味で彩られたお重を囲み、食事や酒を楽しみます。冬でも暖かい気候だからこそ見られる団らんの風景です。

HOT

COLD

温度×団らん

シンガポールの団らん

複数の文化が入り混じる
多民族国家ならではの風景



TEMPERATURE
26.6°C

みんなが一緒に祝うのは、新年の花火かな



熱帯海洋性気候の常夏の国・シンガポール。12月～3月はスコールシーズンにあたり、日中は30度を超えても、夜間は25度前後となる過ごしやすい時期です。
海洋航路が交差するマレー半島の先端に位置するこの土地はかつて「テマセク（海の街）」と呼ばれ、貿易拠点として繁栄。中国

やインド、マレー半島から移民が流入し、各伝統を色濃く残しつつ、時に織り交ぜ合いながら多民族文化を形成してきました。そのため民族や宗教の異なる人々が、年間を通じ、それぞれの大切な日を祝い合います。中華系にとって重要な旧正月、インド系（ヒンドゥー教）のディーパバリ、マレー系（イスラム

教）のハリ・ラヤ・ブアサなど、どの日も祝日となり、家族や友人同士が集まります。1月1日の新年も祝いますが、より盛り上がるのは年越しの瞬間で、マリーナ湾に上がるカウントダウン花火が有名。1月2日にはスッと日常生活に戻るのが、日本人にとっては不思議に感じられるかもしれません。



ローヘイって言うんだって



シンガポール最大の旧正月イベント「リバー・ホンバオ」では、千支の大きなランタンが飾られる。



魚には富、ピーナッツには健康など、魚生の食材には1つずつ意味が。2025年の旧正月は1月29日。

26.6°C×団らん

お皿を囲んで 繁栄を祈る

シンガポール国民の民族比において、中華系が約74%（※）と最も多いことから「新年」を迎えるイベントとして旧正月は大きな賑わいを見せます。
旧正月の団らんに欠かせないのが、魚生（ユージェン）。1960年代に活躍した料理人四天王によって考案された正月料理で、サーモンなどの魚と、千切り大根や人参、ポメロ（文旦）などの果実、ピーナッツといった具材に、ブラムソースをかけていただきます。ユニークなのは、食べ方。みんなで皿を囲み、箸で具材を高く持ち上げながら混ぜ合わせます。漁師が網で魚を引き揚げる様子に似ていることから、広東語でその動作を指す語「撈起（ローヘイ）」と声を上げながら行うのがポイント。豊かになれますように、との願いも込められています。
中国などでは魔除けとして旧正月に爆竹を鳴らす文化がありますが、シンガポールでは1972年以降、公道での爆竹は禁止に。祝祭期間中に開催されるイベント

「チンゲイ・パレード」においてのみ、爆竹が許されています。電飾が施されたきらめく山車や炎を放つ龍など、華やかなパレード演出は一見の価値あり。
一方、インド系（ヒンドゥー教）にとってのお正月と称されるのが、ディーパバリ。光の祭典ともいわれ、悪に対する善の勝利を祝福するお祭りです。この期間、リトル・インド地区はライトアップされるので、日が暮れてから訪れるのがおすすめ。
マレー系（イスラム教）の間で大切にされているハリ・ラヤ・ブアサは約1ヵ月に及ぶ断食の終えんを祝うお祭りです。家族で同色系の衣服をまとい、モスクで祈りを復唱したのち、親族を訪問。ごはんをココナッツの葉で編んだもので包んで蒸したケトゥパットなどを家族そろっていただきます。
どの祭典も多民族文化を肌で感じることができるはず。シンガポールを訪れる際は、ぜひ、曆をチェックしてみてください。

※2022年外務省調査より <https://www.mofa.go.jp/mofaj/area/singapore/data.html>

中華系以外の団らんは？

インド系（ヒンドゥー教）

自宅をランプで装飾し、豊穡を司る女神・ラクシュミへの祈りをささげて過ごすディーパバリ（2025年は10月20日）。祝祭に先駆け、チャイナタウン地区からリトル・インド地区間を二度巡行する「銀の馬車パレード」も必見。

マレー系（イスラム教）

神の恵みに感謝し、断食明けの食卓を家族で囲むハリ・ラヤ・ブアサ（2025年は3月31日予定）。男性はバジュ・マラユを、女性はバジュ・クルンを着用して両親や親族を訪問し、その年の悪い行いに対する許しを年長者へ請うのがしきたり。

PROFILE
AYAKO TADA

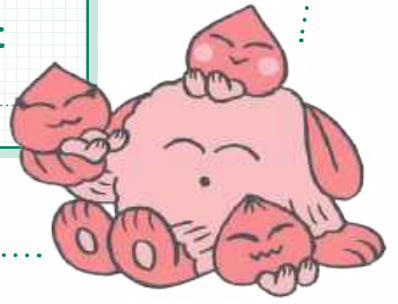
ライター。2006年、マガジンハウス入社。雑誌「Hanako」「GINZA」編集部へ所属し、ビューティ、ファッション、グルメを担当。2016年よりシンガポールへ移住、フリーランスに。「GINZA.mag」「Hanako.tokyo」等で活動中。

MOMOメモ①

「温かい飲み物を持つと、一緒にいる相手を温かい人間だと感じる」って知ってた？
暖かいと人は活動的になって、相手も思いやる気持ちが生まれることもあるみたい。

温かいとキモチもほぐれるね

Q. 旅先で、温かい気持ちになったのはどんなとき？



温度×団らん

石垣島の団らん

温暖な気候だからこそ叶う
家族思いの島民行事



暖かいからご先祖さまと一緒に団らんできるんだ



沖縄本島の南西約400kmに位置する石垣島。大小32の島々からなる八重山諸島の中で面積は西表島の次に大きく、人口が最も多い島です。年間を通して気温と湿度が高い亜熱帯海洋性気候のため、12～2月でも平均気温は20度前後で安定。日中は半袖一枚、朝と夜は薄手の上着を羽織れば快適に過ご

せます。ただし、冬の石垣島はポツポツと雨が降る日も多いのでご注意ください。緯度が低く、12月から6月にかけて南十字星を観測できる国内では数少ないスポットでもあります。そんな石垣島で、冬の団らんで振る舞われてきたのが牛汁やヤギ汁。仕込むのに手間がかかり、もともとは祝いの席や特別な日に

食べられてきましたが、今は専門店もあるソウルフードです。八重山そばの麺を入れた牛そばも、パンチのきいた味わいで人気！このように島ならではのカルチャーが残る石垣島では、家族を大切にしているのも特徴なんです。親戚一同が集まって、墓前でお重をいただくお墓参りが冬の大事な行事です。

十六日祭の前は、みんなでお墓掃除



石垣島をはじめ、沖縄、八重山のお墓は大きいことで有名。石垣島では「屋形墓」「亀甲墓」という種類が一般的です。墓庭という墓石前のスペースはちょっとした庭のような広さがあり、十六日祭ではそこに座って食事を楽しみます。



石垣島をはじめとする八重山諸島地域の年中行事は、沖縄本島と同じく旧暦に従って行われます。中でも団らんが生まれるのが「生年祝」と「十六日祭」。

「生年祝（せいねんいわい）」は八重山では「ショウニンヨイ」と呼ばれます。旧暦の1月2日～13日（2025年は1月30日～2月10日）に行われ、その年の干支に生まれた人々を、厄除けなどの意味を含めて祝う伝統行事です。村や地域の公民館、ホテルなどを使い、世代を超えた人々が一堂に会した盛大な祝賀会が開かれます。数え年の97歳を迎えた人は「カジマヤー」と呼ばれ、中にはこれを祝うためにパレードを行う地域もあるんだとか。

旧暦の1月16日（2025年は2月13日）に行われる「十六日祭（ジュウルクニチ）」は、年に一度、家族や親戚が先祖のお墓の前に集まり、団らんする、「あの世の正月」なんて呼ばれる日もする日です。十六

日祭の日は学校は半ドン（半日休み）。多くの会社も昼から休みになります。家族が集まり、お供えをする重箱などの準備ができたらみんなでお墓へ。用意した食事や、コーグーシと呼ばれる落雁の一種をお供えし、あの世のお金である「打紙（うちかび）」を燃やして先祖を祀ります。一通りの儀式が済んだら、墓前に敷物を敷き、お花見のようにして食事やお酒を楽しみます。どの家族も墓地に集まるので、普段会わない親戚同士で挨拶をしたり、その日の夜はそのまま宴会になったりという流れが定番です。気温も20度前後と、外でも過ごしやすい、穏やかな気候だからこそこの行事といえそうです。

石垣島の行事の多くでは、例えば用意する食事などにそれほど決まりがありません。地域や村ごとに、そのタイミングで参加する人々が各々で考え、話し合い、祝う。柔軟な運用だからこそ今でも島に息づいた伝統文化となっているのかもしれない。

20.9℃×団らん

お墓に集まって、
ご先祖さまにご挨拶

島外の人と一緒に

年始といえば「石垣島マラソン」。22回目となる2025年は1月19日に開催されます。大会時期が近づくと島外からも大勢のランナーが集まり、島が活気づきます。2月からはプロ野球のキャンプが始まり賑わいます。

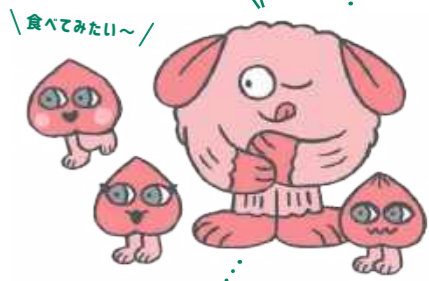
MOMOメモ 02

石垣島だけでなく、沖縄のさまざまな地域でお墓の前で集まる行事が行われているよ。家族で集まる、大切な時間なんだね。お重の料理が、欠かせないんだって。家庭それぞれで違う、団らんの定番。これから行くところでは、何が定番？ あなたのうちでは？

Q. あなたの家の定番料理は？

Q. 家庭の味、食べたならどんな気分になる？

家庭の味があるっていいね！



取材協力
石垣市観光交流協会

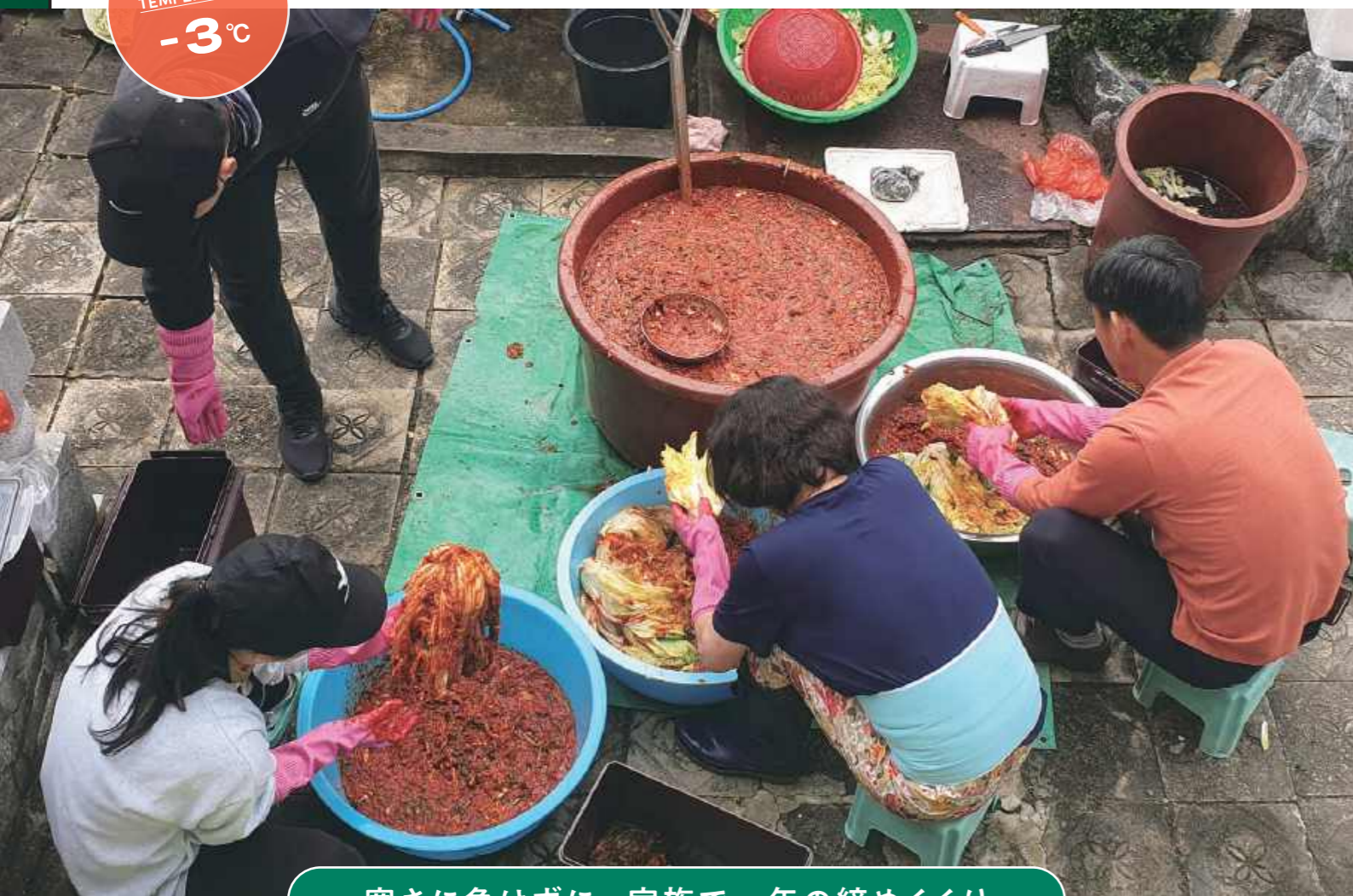
石垣市の観光産業の振興を図り、地域経済の活性化を促進し、本市の魅力高め、広く市民生活の向上に寄与することを目的とする。<https://yaeyama.or.jp/>

温度×団らん

ソウルの団らん

冬の寒さが厳しいからこそ、
家族みんなで心を温める

TEMPERATURE
-3℃



寒さに負けずに、家族で一年の締めくくり

日本からひとつ飛びで行くことができる韓国・ソウル。日本からほど近い都市ですが、12月末～2月の平均気温は-3～4度ととにかく寒いのが特徴です。そんなソウルの冬では、「ペディン」と呼ばれる首から足まで隠れるアヒルの羽を使ったロングダウンが欠かせません。手袋、マスク、イヤーマフラーも必須で、

世代を問わず冬の時期にはビジュアルよりも機能的な優れたファッションが好まれるそうです。冬は雨や雪が降ることはほとんどなく乾燥が厳しいため、日本よりも保湿化粧品が充実しているのだとか。そんな気候を活用してつくるのが、韓国の定番発酵食品・キムチ。毎年11月の大根や白菜がおいしくなる時

期には「キムジャン（＝漬け）の日」と称して、親戚が集まって一斉にキムチを仕込み、それを冬の間に食べるそうです。なんとその量は1人あたり約10～20kg。親戚やご近所さんも協力しあいキムチを漬けて、一年を締めくくる。韓国の冬は、親戚と過ごす団らんの時間が大切なんです。



駐日韓国文化院提供（職員撮影）



ソウル観光財団提供

クリスマスのソウルはきらびやか!

クリスマスには明洞の聖堂や教会で行われる礼拝に参加する人も多く、海外からの観光客も混じって礼拝をするそう。その時期は街全体がイルミネーションに包まれ、寒いソウルの気候にマッチした、ロマンチックなムードが流れています。



-3℃×団らん

親戚に挨拶をして、
家庭の味
トッククで温まる

伝統的な「名節（ミョンジョル＝韓国の国民的な記念日）」は今でも陰暦でお祝いする韓国。親戚付き合いを大切に韓国では、クリスマスや旧正月は家族と過ごすのが一般的です。特に日本と違うのは、集まる親戚の規模。親と子と孫の三世代だけでなく、伯叔父母やいとこまで集まるのが定番なんだそう。

旧正月には朝起きてすぐに伝統衣装「韓服（ハンbok）」に着替え、目上の親戚に健康と幸せを祈る挨拶「セベ」という文化があります。子供たちはお年玉をもらい、親戚一同でお墓参りへ。昔は帰省が当たり前で、多くの方がふるさとへ帰るため「民族の大移動」といわれるくらいでしたが、少子化が進み、地方へ帰らずにソウルで過ごす人も増えています。

そんな旧正月に食べるのが、餅が入った牛骨スープである「トックク」。日本でいうお雑煮のように地域や家庭によって食べ方が変わりますが、「ジダン」という薄い卵焼きや牛肉、海苔が入っているものが多いようです。昔は家でお餅をつくっていましたが、最近ではお店で買ってトッククに入れます。

トッククがハレの日の料理なのに対して、寒さの厳しい冬に日常的に食べるのは屋台料理。ソウルの伝

統的な屋台街では、おでんが人気とのこと。日本のおでんはさまざまな具材を一緒に煮込みますが、韓国屋台の具材は練り物オンリー。魚介ベースのスープに大根で出汁をとり、魚のすり身の練り物串を煮込みます。またおでん屋台でトッポギと一緒に販売するケースも多いそう。他にもケランバン（たまご蒸しぱん）やホットク（韓国式バンケーキ）、くるみが入った饅頭などが冬の屋台で売られており、おやつ感覚で食べ歩きする人の姿を多く見かけます。特に明洞では、若い世代を狙った現代風の屋台が多く、観光で訪れる方も多いのだとか。内でも外でも、温かい料理でからだを温めながら親しい人とのひとときを過ごすのが、ソウルならではの文化なのかもしれません。

CHECK!



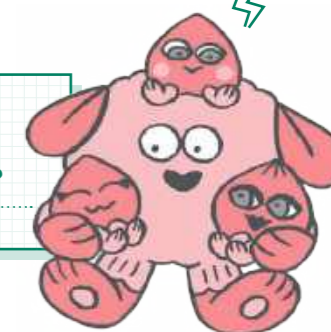
日本でも韓国のお正月を体験できるイベントが駐日韓国文化院で毎年旧正月の時期に開催されます。詳しくは1月以降に駐日韓国文化院のHPをチェック (<https://www.koreanculture.jp/>)。

MOMOメモ 03

冬の気温がとても低いソウルでは、外でも温かい屋台料理を食べるのが定番なんだね。からだの温め方は地域によってさまざま。あなたにとっては定番の温活も、実は意外と珍しいものだったりして。

家族みんなが集まれるの楽しそう～

Q. あなたの好きなからだを温めるメニューは?



取材協力
駐日韓国文化院

日本における韓国文化の総合窓口の役割を担う大韓民国の政府機関。韓国文化を日本に伝えるべく、さまざまな啓蒙活動やイベントを行う。

ソウル観光財団

ソウルの魅力を全世界に発信する観光専門機関。ソウルの観光の情報はInstagram (@visitseoul_official_jp)、HP (<http://www.visitseoul.net>)、YouTube (@VisitSeoulTV) でご確認を!

Love&Peach Peachの舞台裏

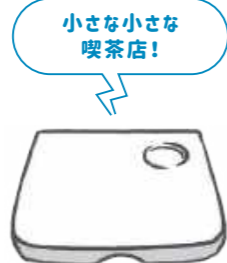
COLUMN | VOL.01 |

機内食が届くまで

すべての人に、より良い旅を提供するPeachの舞台裏に迫るこの企画。今回は、飛行機旅で欠かせない機内食をお客さまのもとにお届けするまでをレポート！ Peachならではの、ユニークで丁寧な工夫をお見せします。

STEP 01 メニュー開発スタート

「コンパクトな機内のテーブルの上だけでも、喫茶店のように」そんな想いで開発した機内食「Tiny Table KISSA」。企画会議では、季節や就航地ならではの味わいを考えコンセプトを決定。今回はシンガポール線就航にちなんだホットミールをご用意しました。メニューが決まったら、協力会社とともに味や見た目を調整します。



STEP 03 搭乗日前日に仕上げて急速冷却



搭乗日前日にシェフが最終仕上げをして、急速冷却します。米が空気に触れないようにして乾燥を防ぎ、保冷車で輸送するなど、味の変化を防ぐためのさまざまな工夫が。お客さまの機内時間を充実させるため、メニューのラインナップにもこだわっています。

STEP 04 ベストな状態でお客さまにお届け



1. 前日につくったフレッシュミールは、トラックの荷台に載せられて陸路で空港まで。いざ、荷物を運び込むときには飛行機の機体の高さまで荷台が持ち上がり、入り口とコネク特します。2. 機内に運び込まれたフレッシュミールを載せたワゴンは、機内で一番涼しいスポットへ。必要なものがパズルのようにコンパクトに搭載されています。

いよいよ出発当日。機内食を保冷車で空港まで運び、荷台の高さが伸び縮みする特殊なトラックを使って、飛行機のドアの高さまで運搬。専用の板（ブリッジ）をかけて機内に搭載します。提供する際は、まとめて加熱するのではなく、注文の度に温風加熱のオーブンで温めているんです。お客さまに最高のコンディションでお届けできるように、客室乗務員が一つひとつ心を込めて対応しています。

食べてみたくなるよね？



機内食をお客さまにお届けするまでに、こんなにたくさんの工夫があるんだって。空の旅を一層楽しい時間してくれる「Tiny Table KISSA」。話を聞いているだけで、おながが空いてくるね。

STEP 02

人の味覚は高度が上がるにつれて鈍り、地上よりも「味がボケる」といわれているのだとか。味を濃くしたり、逆に薄くしたりと、一つのメニューを仕上げるのに、通常5〜6回ほどの開発と試食を繰り返します。限られたサイズの容器でもお客さまにベストな味を届けられるよう、現場の客室乗務員と開発担当者とともに機内で適温に温める方法を相談して、試行錯誤しながら完成させます。

レシピの開発・試食



ここだけの話！ まちの自慢を、 聞かせてください

CITY
No.01

奄美大島編



奄美大島観光協会会長
越間得晴さん

ロコミサイトがたくさんある今だけど、やっぱりまちのことは地元の人に聞くのが一番。今回は、鹿児島と沖縄の間に位置する奄美大島へ。観光協会会長の越間さん、ここだけの話を聞かせてください！

大自然の恵みを感じる味とのんびりと流れる島時間を満喫。

「奄美大島は温暖な気候なので、冬こそ海沿いの散歩や外でごはんを食べるのがおすすめなんです。1月から2月に見頃を迎える緋寒桜を見に行くのが地元の人々の定番です。『晴れるベーカリー』の島ざらめなどの地元の食材を使った種類豊富なパンや、『Stoked Donut Amami』の奄美産のおからを使ったドーナツを片手にお花見するのは最高ですよ。島で唯一の天然温泉『奄美温泉 大和 ハナハナビーチリゾート』で、東シナ海を一望できる露天風呂や自然を感じられるサウナを楽しむのもいいかもしれません。施設内にあるレストラン『カワセミトグラ』では森に囲まれたプールを眺めながら水着のまま食事できます。流行りのサウナ飯メニューが充実していて、私は麻婆豆腐を食べました！ 思う存分羽を伸ばした後は『吟亭』へ。鳥唄のライブを聴きながら島料理に舌鼓を打つのはいかがですか？ 私のお気に入りのは島の名物『とうびんにゃ』。奄美地方で獲れる貝で、じんわりと口に広がる海の旨みはやみつきになります。最後はみんなで歌って踊って、最高の旅の思い出に！」

<p>奄美温泉 大和 ハナハナビーチリゾート</p> <p>鹿児島県大島郡大和村大瀬1233 ☎ 0997-55-8711</p>	<p>ココロ晴れるパン日和 晴れるベーカリー</p> <p>鹿児島県奄美市笠利町大字用安1222-1 ☎ 0997-63-2383</p>
<p>吟亭</p> <p>鹿児島県奄美市名瀬金久町6-2 ☎ 0997-52-9646</p>	<p>Stoked Donut Amami</p> <p>鹿児島県大島郡那覇町赤尾木1747-5 ☎ 080-4019-2356</p>

旅先で出会った人や見たもの、口にしたものは、人にインスピレーションを与えてくれます。何かが生まれるきっかけになった旅について語ってもらいました。

旅からすべてがはじまった

苦労話にパートナーの心強さまで、思い出を宿す品々と出会う旅。

旅先で見つけたものを家に連れて帰るようになったきっかけは、沖縄の読谷で出会ったおおよみよさんのグラスだったかもしれません。ガラスの作品を持ち帰るのには少し躊躇うたけれど、工房で一目惚れして、どうしても連れて帰りたいと慎重に梱包して飛行機に載せました。それから沖縄を訪れる度に少しずつ買集めています。フィンランドではアラビアのティーポットを。ヴィンテージの繊細なものだから、絶対に割れないように汗だくになって持ち帰りました。ポルトガルではお皿とキャンドルを。言葉が通じない相手と、一生懸命コミュニケーションをとってやっとお気に入りを手に入れました。旅先で手に入れたものには、その土地での思い出がたくさん詰ま

っている気がします。自宅で、それらを手にとると旅での思い出が鮮やかに蘇るのです。仕事や一人旅で色々なところを訪れてきたけれど、結婚してからは二人旅も増えました。パートナーは英語が話せるので、海外での買い物もよりスムーズに。旅先ではより一層、心強く感じます。ミニマリストだった彼だけど、人よりたくさんものを集めている私と一緒に今のは、ものを愛でる生活をともに楽しんでいるようです。新著『高山都、もの語り ひとりごと、ふたりごと』では、私がこれまでに集めてきた品々から27個選んで、エピソードとともに紹介しています。旅先での買い物は、思い出を持ち帰ること。そんな素敵なものと出会うのも旅の醍醐味ですね。

PROFILE 高山 都さん



たかやま・みやこ / 1982年生まれ。大阪府出身。モデル、執筆業、商品のディレクションなど幅広く活動する。趣味は料理、ランニング、器集め、旅行、和装。新著『高山都、もの語り ひとりごと、ふたりごと』（宝島社）は、2024年11月14日に発売。

温度 × 団らん

TEMPERATURE × TOGETHERNESS

TEMPERATURE
26.6°C

CITY No.01
SINGAPORE
Singapore

Chinese-Style Gathering to
Share a Fish Dish and
Celebrate abundance



Eating together
enriches the spirit.



As a multicultural nation, Singapore hosts various festivals and gatherings unique to each ethnic group. During Chinese New Year, a key event is the vibrant Chingay Parade, where families and friends gather around yusheng—a colorful fish salad—to pray for prosperity in the year ahead. For Diwali, the Hindu festival of lights, Little India comes alive with beautiful illuminations, celebrating the triumph of light over darkness. During Hari Raya Puasa, the end of Ramadan, Muslim families come together to break their fast and share dishes like flavorful Ketupat. These winter gatherings are a testament to Singapore's rich cultural diversity.

CITY No.02

ISHIGAKI ISLAND
Japan

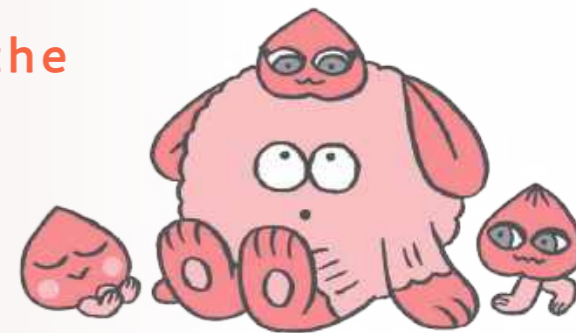
TEMPERATURE
20.9°C

With an average winter temperature of around 20°C, Ishigaki Island enjoys a mild climate year-round. Beef soup and goat soup, now cherished as local soul foods, were originally prepared for special gatherings. The island has a strong family-centered culture, with Jurukunichi, an annual event based on the lunar calendar, holding particular significance. During this festival, relatives gather in front of ancestral graves to share food and drinks, arranging a tiered lunch box filled with each family's traditional flavors. This gathering tradition is a unique scene of togetherness, only possible in Ishigaki's warm climate, even in winter.

HOT

Gathering Traditions Around the World as Temperatures Shift

As the year comes to a close, people everywhere gather with family and friends to celebrate, but how do winter traditions differ across the globe? From warm to chilly climates, each region has its own unique ways of coming together during this season. Let's take a glimpse into winter gatherings around the world and explore the diverse ways people celebrate and connect.



Gathering to Make Kimchi and
Celebrate the New Year

TEMPERATURE
-3°C

CITY No.03

SEOUL
South Korea



Kimchi is prepared while radishes and Chinese cabbages are at their best.



Cooking time-consuming dishes is always better when everyone gathers together.

Gathering Around the Tiered
Lunch Box to Enjoy Beef Soup
and Goat Soup with Ancestors

Winter in Seoul is chilly, with average temperatures ranging from -3 to 4°C. Before the cold sets in, families gather to prepare large batches of kimchi together—a time-honored tradition. To brave the winter chill, Seoul residents rely on full-length down coats called "padding" for warmth. During Lunar New Year, relatives come together to perform sebae (a traditional bow of respect) and celebrate by sharing a meal of tteokguk, a rice cake soup symbolizing good fortune. In daily life, hot street foods like tteokbokki, oden, and gyeran-ppang (egg bread) are popular snacks in Myeong-dong, bringing warmth and comfort on cold days. Winter in Seoul is marked by cozy gatherings, hearty food, and time spent with loved ones.

COLD

Love&Peach Peachの舞台裏 Behind the Scenes at Peach

Until Your In-Flight Meal Arrives

In this column, you're invited to take a behind-the-scenes look at Peach, the airline committed to improving the travel experience for all. This edition focuses on the delivery of in-flight meals, a vital part of air travel. Discover the unique and thoughtful processes that set Peach apart.

STEP 01 Developing the Menu

"What if we could transform our compact in-flight tables into a cozy coffee shop (kissa)?" This concept inspired the in-flight meal Tiny Table KISSA. During planning meetings, the team crafted the menu by considering seasonal flavors and the unique characteristics of the destination. For this edition, a hot meal was specially prepared to celebrate the launch of the Singapore route. Once the menu is finalized, collaboration with partner companies begins to refine both the taste and presentation of each dish.



A tiny little coffee shop (kissa)!

As altitude increases, our sense of taste dulls, making flavors seem "bland" than they do on the ground. It typically takes five to six rounds of development and tasting to finalize a single menu item, allowing for adjustments in flavor strength. To deliver the best taste to customers within a limited container size, on-site cabin crews collaborate with the development team to determine the optimal heating methods for the food, refining the menu through trial and error.

STEP 02

Recipe Development Process



STEP 03 Finishing Touches and Quick Freezing Before Boarding

On the day before departure, the chef adds the final touches to the meals and quick-freezes them. Various measures are taken to prevent the rice from coming into contact with air, avoiding dryness. The rice is transported in a refrigerated vehicle to maintain its flavor. We carefully select our menu lineup to make your time onboard more enjoyable.

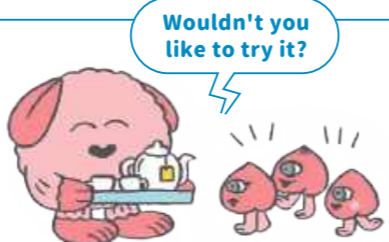


STEP 04 Delivering Meals in Optimal Condition

The day of departure has finally arrived. In-flight meals are transported to the airport in a refrigerated vehicle and then loaded onto the aircraft using a special truck with an expandable loading platform that raises to the height of the aircraft door. A special bridge is placed between the door and the platform to facilitate the transportation of food onto the aircraft. When serving, meals are not heated in bulk; instead, each order is warmed individually in a special oven. The cabin crews handle every meal with care, ensuring they reach customers in the best possible condition.



1. Freshly prepared meals are loaded onto the back of a truck and transported overland to the airport. When it's time to board, the truck is raised to the level of the aircraft and connected to the entrance. 2. The carts carrying the fresh meals are brought onto the aircraft and placed in the coolest area. Everything is packed compactly into each cart, like a puzzle.



With so much effort invested in delivering in-flight meals, Tiny Table KISSA makes air travel even more enjoyable. Just hearing about it is enough to make anyone hungry!

Just Between Us! まちの自慢を、 聞かせてください Share What Makes Your Town Special

CITY No.01 Amami Oshima



Chairperson of Amami Oshima Tourism Association
Tokuharu Koshima

With so many review sites out there, sometimes the best way to discover a place is to ask the locals. This time, we're heading to Amami Oshima, nestled between Kagoshima and Okinawa. Join us as Tokuharu Koshima, chairperson of the Amami Oshima Tourism Association, shares some exclusive insights!

Enjoy Local Flavors and Island Life at a Slower Pace

"With Amami Oshima's warm climate, a winter stroll along the seaside or dining outdoors is a real treat. In January and February, locals often enjoy cherry blossom viewing with the Taiwan cherry, the winter-blooming cherry trees. For a local touch, try pairing your outing with breads made using locally produced brown sugar from Kokoro Hareru Panbiyori Hareru Bakery, or donuts featuring Amami-grown okara from Stoked Donut Amami. For a relaxing experience, visit Amami Onsen Yamato Hanahana Beach Resort—the island's only natural hot spring. Here, you can enjoy an open-air bath with a view of the East China Sea, or unwind in a sauna surrounded by nature. At the resort's Kawasemi-Toogla restaurant, you can even dine in your swimsuit beside a pool flowing through the forest, with a variety of dishes perfect for enjoying after a sauna session—I had the mapo tofu! After exploring, make your way to Gintei to savor local cuisine while listening to live island music, Shima-uta. My favorite is Tobinnya, a local shellfish unique to the region. Its rich, ocean-fresh taste is unforgettable. At the end of the night, everyone sings and dances together, creating memories that are sure to make your trip truly special!"

<p>Amami Onsen Yamato Hanahana Beach Resort</p> <p>1233 Odana, Yamato-son, Oshima-gun, Kagoshima ☎ 0997-55-8711</p>	<p>Kokoro Hareru Panbiyori Hareru Bakery</p> <p>1221-1 Kasaricho, Oazayoon, Amami-shi, Kagoshima ☎ 0997-63-2383</p>
<p>Gintei</p> <p>6-2 Nazekanecho, Amami-shi, Kagoshima ☎ 0997-52-9646</p>	<p>Stoked Donut Amami</p> <p>1747-5 Akaogi, Tatsugo-cho, Oshima-gun, Kagoshima ☎ 080-4019-2356</p>

The sights, people, and flavors you experience on your travels can spark ideas and inspire new creations. We asked Miyako Takayama about the journey that inspired her latest work.

It All Started with a Trip 旅からすべてがはじまった

Each place I visit leaves me with memories— from stories of hardship to moments of joy with my partner.

It was probably that glass by Miyo Oyabu, found in Yomitan, Okinawa, which first sparked my habit of bringing home items from my travels. I was initially hesitant to buy something so fragile, but when I visited the studio, I fell in love at first sight and knew I had to bring it back. I carefully packed it and boarded the aircraft and since then, I've added a piece or two with each visit to Okinawa. In Finland, I picked up a vintage Arabic teapot. It was so delicate that I carried it back with bated breath, hoping it would survive the journey. Then in Portugal, I bought plates and candles—my favorites, after working hard to communicate with a shopkeeper who didn't speak the same language. Each piece is filled with a memory, capturing the spirit of the place I was in. When I hold

them in my hands at home, memories of those travels come flooding back. I've been to many places for work and solo trips, but since getting married, I've started traveling more with my partner. His English makes shopping overseas a lot smoother, and I feel a reassuring sense of ease traveling together. He used to be a minimalist, but now, with me and my collecting habits, he seems to enjoy our shared life of appreciating beautiful items. In my new book, Takayama Miyako, Monogatari: Hitorigoto, Futarigoto, I've selected 27 items from my collection to share, each accompanied by the story behind it. For me, shopping on a trip is about bringing back memories. One of the joys of traveling is discovering these beautiful pieces that capture the journey.

PROFILE Miyako Takayama



Born in 1982 in Osaka Prefecture, Miyako Takayama is a creator active in modeling, writing, and product direction. Her hobbies include cooking, running, collecting tableware, traveling, and wearing traditional Japanese clothing. Her latest book, Takayama Miyako, Monogatari: Hitorigoto, Futarigoto (Takaramasha, Inc.), will be released on November 14, 2024.

MOMO MAG

MOMO MAG

入国書類記入方法

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で申請済の方は提出不要です。

税関申告書

※Visit Japan Webで申請済の方は税関申告書の提出は不要です。

JAPAN

※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乗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①~⑬ですべて「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 同乗家族数
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

台湾入国時の書類

TAIWAN

入国カード

※①②はアルファベットの大きく、活字で記入、それ以外は、英語または中国語で記入する。※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。

※オンライン入国カード申請済の方は提出不要です。

- 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 Flight/Vessel No. : 入国時の便名(MM〇〇)
⑤ Date of Birth : 生年月日(西暦/月/日)の順に記入)
⑥ Gender : 性別 ⑦ Nationality : 国籍 ⑧ Occupation : 職業
⑨ Visa Type : Visaを持っていない場合は記入不要。日本人は90日以内の観光、親戚訪問などの滞在ならVisa不要 ⑩ Purpose of visit : 渡航の目的
⑪ Entry Permit/Visa No. : Entry Permit番号、Visa番号(所持されている方のみ記入)
⑫ Place of Residence : 居住地 ⑬ Intended Departure Date : 予定出国日
⑭ Place of Birth : 出生地 ⑮ Address of Hotel Name in Taiwan : 滞在先住所(ホテル名)
⑯ Phone in Taiwan or E-mail : 現地での電話番号またはEメールアドレス
⑰ Signature : パスポートと同じサイン

韓国入国時の書類

入国カード

※①②④はアルファベットの大きく、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こちらも参照のこと。
※ボールペンで記入。

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。

※申告が必要な方のみ作成、提出してください。

- 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 該当する性別にチェック
④ Nationality : 国籍
⑤ Date of Birth : 生年月日(西暦/月/日)の順に記入)
⑥ Occupation : 職業
例) 学生: Student、主婦: Housewife、無職: Retired
⑦ Address in Korea : 韓国での滞在ホテルとホテルの電話番号(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)
⑧ Purpose of visit : 渡航の目的、観光の場合は「Tour」、商用の場合は「Business」にチェックを入れてください。
⑨ Signature : パスポートと同じサイン

- 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 同乗家族数 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。

中国(上海)入国時の書類

CHINA

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させていただきます)。※ボールペンで記入。※署名を除き、すべてアルファベットで記入。

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,X,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証の申請を必要があります。
3. 中国で就労する外国人は法規に基づき外国人就業許可証・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・居住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。

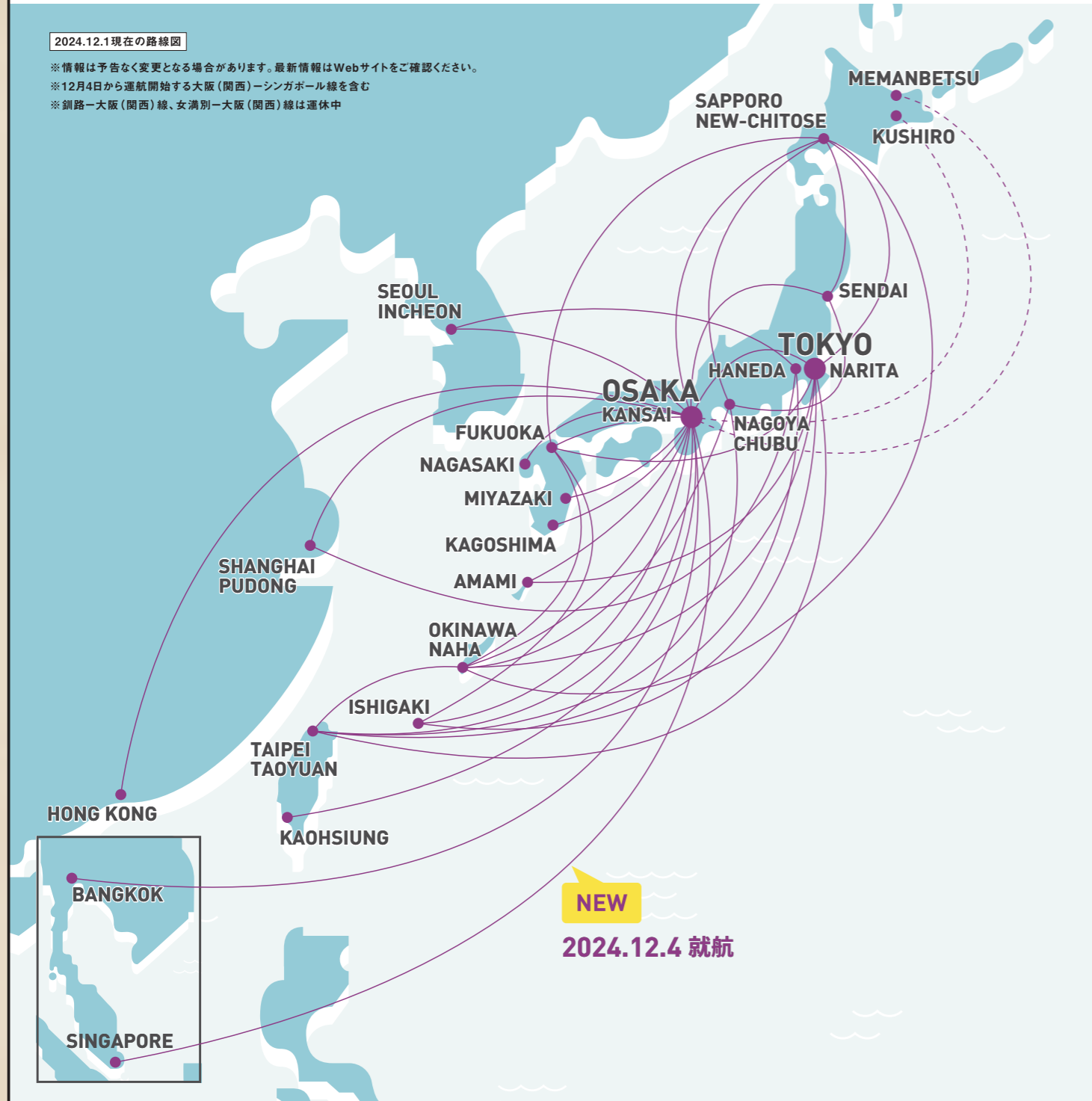
- 【表】 ① Surname : パスポートと同じ姓 ② Given names : パスポートと同じ名前
③ Sex : 性別 ④ Nationality : 国籍 ⑤ Date of birth : 生年月日(西暦/月/日)の順に記入)
⑥ Passport No. : パスポート番号 ⑦ 中国名(ある場合) ⑧ Visa No. : ビザ番号(所持している場合のみ) ※ビザを持っていない場合はVisa-Freeにチェックを入れる
⑨ Arrival Flight No. : 入国時の搭乗便名 ⑩ Personal phone No. : 携帯電話番号
⑪ Cities intended 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ですか? 予約済であれば出国日及び出国便名をご記入ください。② 中国に入受先はありますか? ある場合は入受先名及び入受先住所・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

路線図

Peachは現在、国内線25路線、国際線13路線に就航しています。今後も、日本各地そしてアジアを結ぶエアラインとしてもっと気軽にご旅行を楽しんでいただけるよう路線をさらに拡大していきます。

2024.12.1現在の路線図

- ※情報は予告なく変更となる場合があります。最新情報はWebサイトをご確認ください。
- ※12月4日から運航開始する大阪（関西）-シンガポール線を含む
- ※釧路-大阪（関西）線、女満別-大阪（関西）線は運休中



MOMO MAG

STAFF

2024年12月発行

発行人
大橋一成

発行
Peach Aviation 株式会社

Editors

Rio Hirai (FIUME, Inc.)
Uno Kawabata (FIUME, Inc.)
Daisuke Akai
Art Director
Hikari Taguchi

Illustrators

Emi Ozaki
Translators
Orange Corporation
Printer
Chiyoda Print Media Corporation

Producers

Yoshihiko Todaka (MAGAZINE HOUSE CO. LTD)
Mariko Gunji (MAGAZINE HOUSE CO. LTD)
Saya Fukumoto (MAGAZINE HOUSE CO. LTD)
Kengo Wakasugi (MAGAZINE HOUSE CO. LTD)
Planning & production
MAGAZINE HOUSE CREATIVE STUDIO

※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.