

MOMO MAG

Love&Peach for your everyday life.

MOMOMAG

【モモマグ】

笑い×台所

Laughter and Food.

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.2

2025.3-5

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

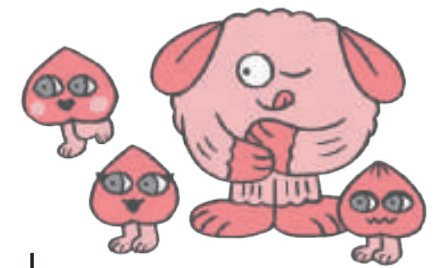
(P04-05)

ABOUT MOMOMAG

(P06-07)

SPECIAL COMICS

「ラブミとモモモ ～笑いで満腹になる旅へ～」



(P08-09)

笑い × 台所

(P10-11) 笑い

(P12-13) 台所

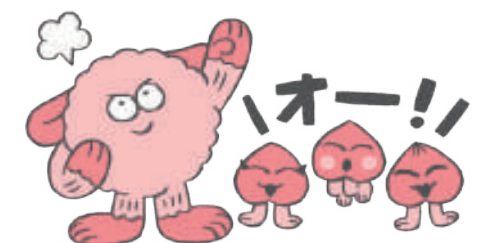
(P14-15) 大阪万博で
未来の台所と出会う。



(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。
昨年12月から機内誌が『MOMOMAG』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？

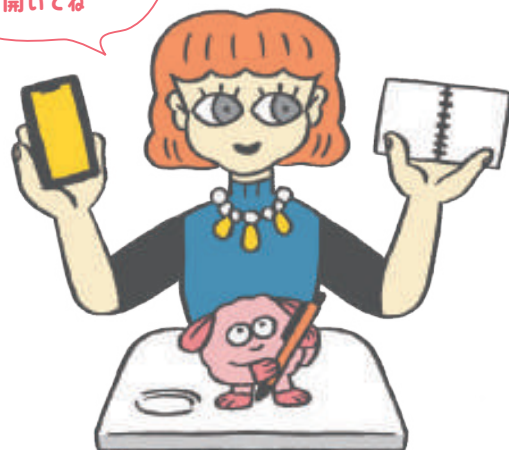
Peachのフライトは、あなたが自分自身と向き合う時間。自分の頭の中に浮かんだことを書き出してみてください。

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



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

STEP 01

メモを開いてください



今号は「笑い×台所」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
気持ちを確かめよう



STEP 04

飛行機を降りても
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？

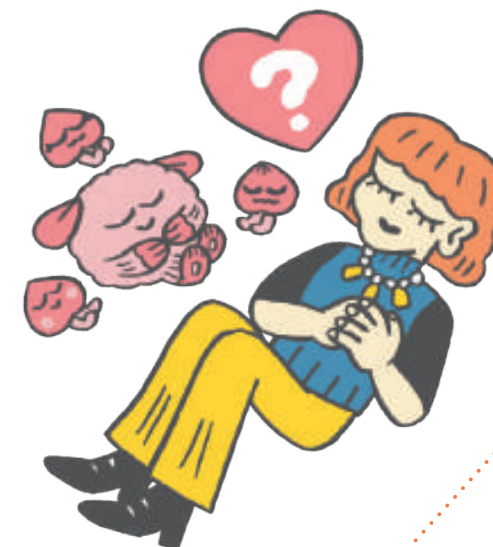
あなたは今、旅に出るところ？旅から帰るところ？これから冒険が始まる人も、お馴染みの日常に戻る人も、飛行機を降りればまた新しい日々の始まり。今はどんな気持ち？自分の気持ちと向き合ってみよう。

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

～笑いで満腹になる旅へ～

まんが／オザキエミ

ラブミとそのきょうだいの
モモたちは旅行が大好きな
不思議なモンスター。

いつも一緒に日本を、
アジアを飛び回っている4人。
今回はどこに行くのでしょうか。

略してモモモ

ラブミ
好奇心旺盛で胃もざかり

イチモ
活発でチャレンジ好き

ニモ
物知りで本誌志向

ミモ
のびのびチルアウト好き

話し合いの結果……

次の旅行先は「大阪」
に決定です！

ばんばか ばーん！

イエーイ

大阪といえば今年は
万博も開催されるし
明るくてにぎやかで
楽しいイメージだけど
まだ行ったことなかったんだ

知らない街
ワクワクするな～！
行って何しよっか？

ポワポワポワ……

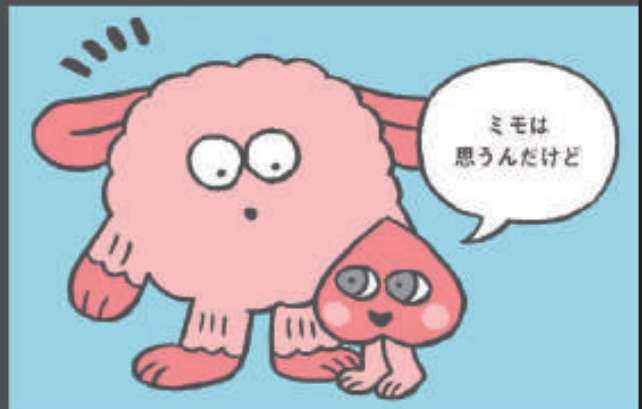
ハイハイ！
ミモ、大阪で
食べたいもの
いっぱいあるんだ

さ！計画を詰めよう！
まずは飛行機を
予約だ！

数週間後

ブーン……

食と笑いを求めて
一行はいざ、
大阪へ！





笑い × 台所

元気の源とも言える
笑い と 台所。大阪を例に、
考えてみよう。

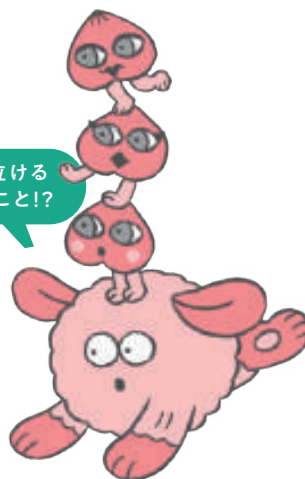
街の人情が

“笑い”の文化

を育み、広げる。

大阪の人々にとってはお笑いはとても身近なもの。テレビをつければ、さまざまな芸人さんが活躍しています。幼い頃に抱いた芸人になる夢を叶えた酒井藍さんは、現在「吉本新喜劇」で座長を務めています。「ほろりとくる人情劇でありながら、家族みんなで見て笑ってもらえる舞台をつくっています」と酒井さんも語る通り、信頼関係の上に成り立つ会話劇が関西の笑いの軸。その精神は、舞台やテレビを飛び出した街中でも広く人々の心に根付いています。

笑えるのに泣ける
ってどういうこと!?



体と心に、
沁み渡る~!



海の道と水質が育んだ

関西の出汁。

大阪が、「天下の台所」と呼ばれているのは知っていますか？その由来を辿ること、江戸時代。交通の要だったこの街には商人と物流が集い、食材の流通や水質の関係もあって昆布出汁が発達。関西の食卓ではその頃から、出汁がポイントとなるうどんや粉ものが親しまれてきました。今でも千日前商店街ではプロの目利きにかなう道具が揃う「道具屋筋」が賑わい、関西の食を支えています。人々が全国からやってきておいしいものを「食いだおれ」るほど楽しんでいるのには、こうした歴史が関係しているのです。



大阪・関西万博で

未来の台所

と出会う。

「いのち輝く未来社会のデザイン」をテーマに、世界中から英知が集まって新たなアイデアを創造・発掘する場となるEXPO2025 大阪・関西万博。開催国である日本のシグネチャーパビリオンとして、小山薫堂さんがプロデュースする「EARTH MART」では、食をテーマに掲げ、地球の食の未来をより良くするための日本発の食材・食品・知恵・技術「EARTH FOODS 25」を紹介します。一般公募した「EARTH FOODS 25」のパッケージを展示するなど、まさに“未来の台所”を想起させる、空想のスーパーマーケットです。



©EARTH MART / EXPO2025



笑い

日常に欠かせない
「笑い」について考える。

INTERVIEW

人々を元気にする“笑い”の現場を訪れました。

テレビ番組やラジオなど、さまざまな媒体を通じて私たちに明るいパワーや癒やしを与えてくれる「笑い」。漫才や新喜劇といったお笑いカルチャーを生み出した大阪の街を訪れ、笑いの殿堂「吉本新喜劇」で活躍する酒井藍さんにお話を聞きました。幼い頃から憧れていた新喜劇での日々や、これから目指していきたいお笑いとは？

— どうして新喜劇に入ろうと思ったんですか？

保育園の頃にテレビで新喜劇を見て、物語の内容や面白さに夢中になったんです。当時はブラウン管のテレビだったんですが「この中に入りたい！」って思ったのを覚えています。モーニング娘。になりたいとか、CAさんになりたいとか、いろいろ浮気もしましたが、ずっと新喜劇ラブ♡です。お笑いの世界に入ることを最初は親に反対されて、しばらく警察署で働いていたんですが、その頃も毎週のようになんばグランド花月に通っていましたよ。

— 夢を叶えていてすごいです！
憧れていた世界に入ってみてどうですか？

テレビから聞こえる新喜劇のテーマ曲と、劇場の客席で聴く音、幕の内側から聴く音がまったく違うことに感動しました。私は本当に新喜劇オタクだったので、ずっと見てきた人たちと共演させてもらえるのがとっても嬉しい！今は座長として台本や配役を考えたり、やらなきゃいけない仕事も多いのですが、毎日みなさんとステージに立つのを心から楽しんでいます。

— “これぞ大阪”って感じる瞬間は？

大阪のおばちゃんって「給ちゃんどうぞ」みたいなイメージがあるやないですか。あれは本場で、みんな色々くださるんですよ。例えばパン屋さんでパンを3つ買ったら「もう1つ持っていき」とか。この間もタクシーに乗ったら、運転手さんが「いつも見てるで」って声をかけてくれて、「お腹空いてないか？おっちゃんパンを2つ買ったから、これ2つとも持っていってええぞ」って……。バツと見るとそのおっちゃんがすごいスリムやったんですよ。そんな細身のおじさまから2つも取られへんと思ってお断りしたんですけど。そのくらい、みんな温かい人情味に溢れていますね。

— やっぱり、日常生活でもオチやツッコミがある？

そんなことない！それは関西人への偏見です！（笑）でも、誰かを笑かしたいっていう精神は常にあります。例えば友達が彼氏にフラれて落ち込んでいたら、ただ慰めるんじゃなくてちょっとでも笑かしたいっていう。

— これからどんな笑いを届けていきたいですか？

新喜劇って、20代前半から80代までいろんなメンバーがいる珍しい劇団やと思うんです。だからこそ、どの世代にも刺さるような、家族で楽しめる笑いを届けたいですね。みんなで新喜劇を見に来て、家に帰ってからまた「あれ面白かったね」って話してもらえるような存在になりたい。私が憧れていた新喜劇の根底の部分はそのまま守りながら、時代に合わせてアップデートすることを忘れず、どんどん面白いものをつくっていききたいです！

PROFILE
AI SAKAI

酒井 藍／奈良県出身。警察署で働く傍ら2007年に吉本新喜劇の「第3個目金の卵オーディション」に合格し入団。2017年にはレギュラーとしては初の女性座長に就任。明るいキャラクターで幅広く愛され、テレビ番組にも数多く出演中。

酒井藍さんにインタビュー。

座長として頑張るぞ！



なんばグランド花月で待ってるよ！



COLUMN

ボケとツッコミの信頼関係が生み出す、 日常会話の延長線上にあるお笑い。

漫才に代表されるお笑い文化は、80年代以降に一躍ブームとなり、今では全国で広く親しまれています。関西・関東の笑いの違いや、日常会話に与えた影響について、方言学や社会言語学、漫才の変遷などを研究する日高水穂さんに教わりました。

PROFILE
MIZUHO HIDAKA



日高水穂／山口県出身。関西大学文学部教授。日本語学・方言学・社会言語学を専門とする。主な著書・共著に『方言学入門』（三省堂）や『秋田県民は本当に（ええふりこぎ）か？』（無明舎出版）など。漫才についての論文もこれまでに多く発表。

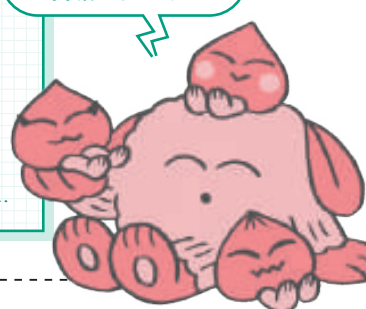
会話の掛け合いで成立する“しゃべくり漫才”は昭和初期に始まりましたが、その起源には「門付け萬歳」や“江州音頭”、“軽口”といった諸芸があります。軽口の元となったのは“俄”と呼ばれる滑稽な寸劇で、江戸中期に大阪住吉神社の夏祭りで素人が行った即興の寸劇が起源だと言われています。江戸文化の流れを汲む、東京で好まれる笑いは、社会批判を含む毒舌や、奇想天外な人物をめぐるドタバタといった、一人で生み出すタイプの笑いが多いのが特徴。それに対して、大阪の笑いはフリやボケ、ツッコミといった掛け合いがあり、会話の参加者が協力し合って生み出すものが多いです。1980年代初頭の漫才ブームで活躍したコンビの代表格といえば、大阪では横山やすし・西川きよし、東京ではツッパリでしたが、この2コンビの演じ方に東西それぞれの特徴がよく表われていると思います。『M-1グランプリ』に代表される近年の漫才では東西の差が薄まっていますが、今でも上方系の漫才では掛け合いによる笑いを追求するというこだわりが感じられます。

MOMOメモ 01

Q. 最近思いつき
笑ったのって、どんなこと？

Q. 人情を感じる瞬間って
どんなとき？

思い出だけで
笑顔になっちゃう



関西で暮らしていると、日常会話の中にボケ・ツッコミの掛け合いが組み込まれていて、笑いを緩衝材にしたコミュニケーションが定着しているのを実感します。数人が集まったら自ずと、ボケやツッコミの役割分担が行われているような。言葉のキャッチボールの中で笑いを生み出せるとお互いに気持ちいいし、連帯感が生まれるんです。相手がツッコんでくれるだろうという信頼がなければボケすることもできないし、信頼関係があるからこそ生まれる笑いですね。そういう会話の端々に関西らしい人情を感じて嬉しくなります。

台所

いつの時代も、
毎日のエネルギーは台所から。



COLUMN

うまいもんが集まる“天下の台所”って？

毎日の料理をするための場所として、私たちの暮らしに欠かせない台所。そういえば、大阪が“天下の台所”って呼ばれているのはなぜだろう？ その疑問について、フードコラムニストの門上武司さんにお話を聞きました。関西の食文化の歴史や、東西それぞれの味わいの特徴、大阪のグルメを語るうえで欠かせない出汁について紹介します。

——大阪は“天下の台所”として知られていますが、それはなぜでしょう？

江戸時代に商人の町として栄えていたことや、交通の要地であったことが大きな理由です。各地の港で買い付けた産物を別の港で売りさばく“北前船”というものがあり、その船によって運ばれる昆布などの海産物は一度大阪で加工を経て江戸まで運ばれていました。つまり、大阪は全国の美味しいものが集まる場所だったんです。また、刃物の名産地であったことも関係しているでしょう。16世紀にポルトガルから鉄砲やタバコが伝来すると、堺ではタバコの葉を刻むための包丁の製造が盛んに。その質の良さが江戸幕府に認められ、堺の刃物は急成長しました。現在でも日本の刃物の六大産地の一つとして知られ、プロの料理人の多くが堺の包丁を愛用しています。

——食材と道具が揃ったことで、食文化が豊かに発展していったんですね。

明治時代以降は経済の中心が徐々に東京へ移っていきますが、それでもなお、大阪や京都の食文化は独自の成長を遂げていきました。料理は経済の影響を受けやすいものですが、大阪人は味はもちろん、価格に関してもシビアです。だからこそ料理人の腕が試されて、食の基準がどんどん上がっていたのではないのでしょうか。

——西と東では出汁や味つけにも違いがあるように感じます。

それには先ほどの話に出てきた“北前船”が関係しています。昆布の産地である蝦夷（現在の北海道）から江戸に海路で運ぶためには、本来は太平洋側のルートが最短ですが、三陸沖は海が荒れやすく事故が多発したため日本海側を通っていたそうです。そんな状況下で江戸まで昆布を運ぶのはなかなか困難で、さらに北前船が途中で立ち寄る大阪や京都で上質な昆布がほとんど売れてしまうため、関東では関西ほど昆布出汁が発達しなかったという説もあります。また、水の違いも大きいです。関東の水は硬度が高いため、関西の軟水に比べると昆布の出汁が取りにくいという課題があったんです。今でも、関西の料理人が東京へ出店する時にわざわざ水をこちらから運んでいくという話をよく聞きますよ。

——なるほど。水などの地域差も味の違いに影響していたんですね。

味つけに関しては、その場所に暮らす人々の生活に合わせて発展していった部分もあると思います。江戸幕府の元で栄えた江戸の町には多くの肉体労働者が集まり、人々が塩分を必要としていました。当時の江戸の庶民は決して裕福ではありませんでしたが、將軍の



お膝元なのでお米には困っていませんでした。そのため、少ないおかずでたくさんの米を食べるようになり、自ずと味つけの濃いものが好まれるようになったと言われています。関西の中でも違いがあり、神社仏閣が多く茶道の総本山があった京都では茶懐石や精進料理の文化の元で“味わう”という精神が育ち、優しい味が求められます。対して大阪は商人の町なので、同じ昆布出汁でもしっかり味を感じられるものが好まれるんです。今では、大阪といえは好み焼きやたこ焼きをイメージする人がほとんどだと思います。それらの粉もんも粉を水に溶いて調理する際に出汁がふんだんに使われており、実は出汁を味わう料理なんです。昆布出汁を利かせる店もあれば、鶏ガラを使うところもあって、それぞれ風味が違うところが面白い。大阪で食い倒れをする際は、ぜひ出汁に注目してみてください。

PROFILE TAKESHI KADOKAMI

門上武司／大阪府出身。フードコラムニスト。雑誌『あまから手帖』編集顧問や関西食文化研究会のコアメンバーを務めるなど、食の分野で幅広く活躍。著書に『京料理、おあがりやす』（廣済堂出版）や『食べる仕事 門上武司』（クリエテ関西）など。



プロも認める
切れ味だって



世界に誇る 日本の刃物の技術

▶堺一文字光秀

数々の料理道具専門店が軒を連ねる千日前道具屋筋商店街に店を構える、創業70年を超える老舗。プロ用から家庭用まで、熟練の技でつくられた上質な刃物が手に入るほか、包丁研ぎのワークショップなども開催しています。●大阪市中央区難波千日前14-8 ☎06-6633-9393



ペロリと食べられる 口当たりの軽い粉もん

▶福太郎 本店

地元の人々や観光客で連日賑わう人気店。豚肉やエビなどこだわりの食材がたっぷり入ったお好み焼きは、昆布出汁と鰹出汁をバランス良く利かせた奥深い味わい。白米と一緒に楽しんでもらえるよう、一般的なお好み焼きに比べて粉を少なめにし、しつこくない食感に仕上げているそう。スタッフたちが無駄のない手さばきで焼き上げていく姿を間近で見られるのも楽しい。名物のネギ焼きも要チェックです。●大阪市中央区千日前2-3-17 ☎06-6634-2951



あなたは
どのうどんにする？



出汁を味わうための 至福の一杯

▶道頓堀今井

1946年の創業以来、変わらない味で愛され続ける名店。出汁には北海道産の天然真昆布と九州産のさば節、うるめ節を使用しており、上品な薄味でありながらしっかり旨みを感じられる仕上がりに。大阪の名物であるきつねうどんのほか、月見や天ぷら、焼豚など、バラエティ豊かなうどんが揃っています。うどんや濃縮出汁はお持ち帰りや通販でも購入できるため、手土産やお取り寄せにもおすすめです。●大阪市中央区道頓堀1-7-22 ☎06-6211-0319

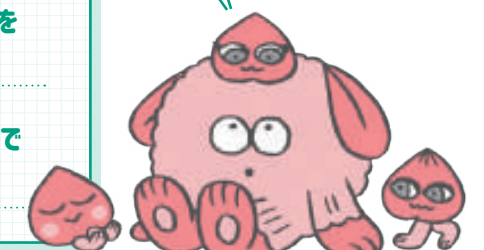


MOMOメモ02

Q. これまでの旅で訪れた国や地域で「活気の良さ」を感じられた場所は？

Q. その場所で食べたもので忘れられない味は？

おながいっぱい
幸せいっぱい



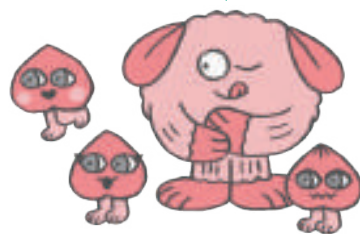
大阪・関西万博で 未来の台所と 出会う。



小山薫堂さんに
話を聞いたよ

INTERVIEW

いのちと未来に向き合う、 食がテーマのパビリオン



—— 小山薫堂さんがプロデュースする
シグネチャーパビリオン『EARTH MART』
は、どんな経緯で誕生したのでしょうか？

自分が好きなもので、「いのち」という
万博のコンセプトにも欠かせない「食」を
テーマにしました。そして万博でやるなら
ば、おいしさ以上に「いのちの本質」に迫
りたかった。そうして生まれたのが「人は
一生のうち、どれだけのいのちをいただく
のだろう」という問いです。

パビリオンの中にはスーパーマーケット
を模した空間が広がります。スーパーは食
べ物と接する場所であると同時に「食べ物
＝いのち」である意識をもっと薄める場
所じゃないかと考えました。ハンバーグが
「肉」であることは誰もが知っているけれ
ど、そこにいのちを連想する人は少ないは
ずです。

パビリオンは「いのちの売り場」と「未
来の売り場」の2つに分かれます。「いの
ちの売り場」は日々いただくいのちとの向
き合い方を考える場です。例えば野生で花
を咲かせた本来の人参の根はどんな姿なの
か。1匹のイワシが生む稚魚のうち何匹が
食卓に並ぶのか。家畜の幸せを考えること
や、そのためにコストをかける意味。日本
人が一生のうちに食べる卵はどれだけの量
なのか。こういったことを肌身で体感して
もらうための展示を用意しました。スーパ
ーの中でいのちを考えることで、万博を出
てからスーパーに行くたびに思い出しても
らい、そこで再びいのちについて考える、
というループが生まれるといいなと思いま

す。当たり前のように発する「いただきま
す」の重みも変わるはずですよ。

「未来の売り場」は、一見すると「どこ
が未来なんだろう？」と感じるかもしれま
せん。日本人にとって馴染み深い25種類
の料理や食材を展示する「EARTH FOOD
S25」もそのひとつです。例えばフグとい
う魚は、実はほとんどの国で食べません。
ですが、ちゃんと調理すれば毒のある部分
を適切に除去できて美味しい食材になる。
水産資源が枯渇すると世界的に言われる中
で、新たな選択肢となりえます。また、梅
干しは電気を使わずに何十年も保存できて
しまう食品です。日本の伝統的な食材や調
理法も世界から見ると“未来のフードテッ
ク”そのものかもしれない。日本から世界
へ、そして世界中からのこうした知恵を共
有し合える場所にできればと思います。ち
なみにお土産として「万博漬け」という梅
干しを考えています。和歌山県の紀州梅の
会と梅を漬けます。参加者は引換券を持
帰ることができ、25年後の2050年にその
梅干しを食べられるというものですよ。

—— パビリオンをつくる中で
気づきはありましたか？

人間って何でも食べるんだと改めて感
じました。もっとも雑食な生き物だし、生
活圏の外の生き物まで食べてしまう。食の
ことを考えるほどに、とても傲慢な生き物
だと感じ、反面、謙虚な気持ちにもなりま
した。現在と未来の食をつなぐキーワード
に「感謝」が挙げられると考えています。



©EARTH MART / EXPO2025

今の状況に目を向け感謝の気持ちを持つこ
とで、周りの人や環境に優しくできる。そ
ういう人が増えることで、未来の食はもっ
と明るくなっていくと思います。

—— 最後に「大阪の食」に対する印象は？

表面を飾って良く見せようと思っても、
大阪の人には通じないなと感じました。余
計な装飾よりも、本当に旨くなくやいけな
いし、価格は高すぎちゃダメ。天下の台所
と言われるだけあって、偽物は通じない。
東京と比べても食に対するハードルは非常
に高い場所だなと痛感しています。



PROFILE KUNDO KOYAMA

小山 薫堂／放送作家として
数多くの番組を企画・構成。
文筆や作詞の他、下鴨茶寮主
人、京都館館長、経済産業省
「JAPAN DAY PROJECT」
総合プロデューサー、文化庁
「日本遺産審査委員会」委員
など多くの政府・地域・企業
のアドバイザー等を務める。



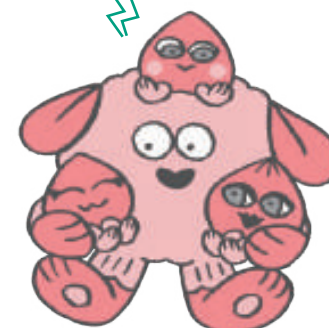
日本人が一生のうちに食べる量の卵でできたシャンデリアと目玉焼きのオブジェ。

MOMOメモ③

Q. 大阪・関西万博、何が楽しみ？

Q. 未来の食べ物って、
どうなっていると思う？

未来のモモモは、
何を食べてるかな？



EARTH MARTとは

シグネチャーパビリオン「EARTH MART」と
は、食といのちの循環に触れ、未来へのヒント
と出会う空想のスーパーマーケット。まるでス
ーパーマーケットで買い物するような感覚でワ
クワクシしながら、これまで当たり前だと思って
いたことをリセットし、新しい食べ方と向き合
うさまざまな体験が散りばめられています。

EARTH MART 公式ウェブサイト

<https://expo2025earthmart.jp>

【 INFORMATION 】

EXPO 2025 大阪・関西万博

開催期間
2025年4月13日(日) - 10月13日(月)

開催場所
大阪 夢洲(ゆめしま)

チケット	1日券
大人(満18歳以上)	7,500円
中人(満12歳以上、17歳以下)	4,200円
小人(満4歳以上、11歳以下)	1,800円

その他、各種パスはHPにて要確認

Love&Peach Peachの舞台裏

COLUMN

| VOL.02 |

シンガポールに就航するまで

すべての人に、より良い旅を提供する Peachの舞台裏に迫る企画。今回はシンガポール・チャンギ空港が新たな就航地となるまでをレポート！意外と知らない、空港と空港がつながるまでの裏側をお届けします。

STEP
01

新しい就航地探しをスタート！

まずは路線やダイヤを計画する部署が、新しい就航地の選定や、運航本数、運賃設定などの大まかな戦略を立てます。今回は、中距離国際線の運航が可能なエアバスの最新鋭機「A321LR」の導入を検討していたこともあり、この機材を活かせる就航地を探していたところ、シンガポール・チャンギ空港が候補に挙がりました。お客さまの需要はあるのか、継続的に運航できそうかといった検証を進めながら現地の声を集めていくと、シンガポールからの旅行先として日本は人気が高く、リピーターも非常に多いことがわかりました。座席幅や足元が広く、お客さまに長時間でも快適なフライトをお届けできる機材「A321LR」を活かしながら、Peachが目指す「アジアのかけ橋」という目標を実現していくにあたって、チャンギ空港は最適な就航地でした。

すてきな場所が見つかるかな！



STEP
02

チャンギ空港で就航準備

就航地が決まったら、飛行機を飛ばすための具体的な準備を社内外で進めていきます。社内では、運航マニュアルの準備や、運賃の検討、空港使用の手続き、チェックインなどに使用する旅客システムの調整などを行います。今回、海外の空港では初めて自社のチェックインシステムを導入するため、海外空港向けのマニュアル作成や教育体制も整えました。そのうえで、空港業務を担当する現地スタッフのトレーニングを実施し、〈グランドハンドリング〉と呼ばれる航空機の地上支援を行う現地パートナーの選定も行っています。整備部門では、信頼できる現地の航空機整備専門会社と連携し、厳しい品質基準をクリアした体制づくりを行いました。

みんなでちからを
あわせよう！



STEP
04

就航！

「A321LR」は
こんな飛行機なんだって！

- 足元が広いので
ゆったりとした乗り心地。
- スマートフォンやタブレットの
充電用USB端子も設置。
- 機内食は温かい
メニューも充実。



2024年12月4日に就航！関西空港発の初便は多くのお客さまにご搭乗いただきました。



初便のフライトに合わせて関西空港にて就航イベントを実施しました。Peachスタッフ一同でチャンギ空港へ向かうお客さまをお見送り。

「職員さんの印象も良く、機内も清潔でした。時間や費用などが希望に合えば利用したいですし、誰かにおすすめしたいです。」

「足元の空間が広いので、疲れにくくて良いと思いました。」

お客さまからこんな
お声が届いてるよ！



ここだけの話！

まちの自慢を、 聞かせてください

CITY
No.02

大阪編

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まちの人に聞くのが一番。今回は、EXPO2025／大阪・関西万博を控えた大阪で、大阪のキタとミナミから盛り上げるキーパーソンにお話を聞きました。

ルクア大阪
出口清史さん
心斎橋PARCO
B2F TANK酒場
古谷高治さん

昼は万博、夜は大阪の街へ。

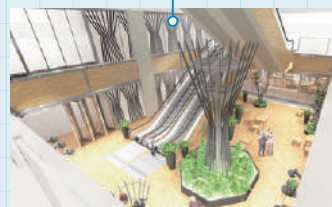
キタとミナミで、世界中の人々が集うEXPO酒場。

大阪・関西万博を盛り上げるため、万博について話したい人や万博をきっかけに街で活動したい人々を集めて全国各地で開催してきた催し「EXPO酒場」。万博開催を目前に控え、ルクア大阪と心斎橋PARCOという、キタとミナミを代表する商業施設に常設店がオープンする。飲食が楽しめるのはもちろん、街中のイベント情報が集まり、頻繁にDJタイムやトークショーなども開催される予定だ。

「大阪の自慢は、人だと思っています。つまり“関西人”そのものがこのまちの名物。現代においてコミュニケーションが希薄になってしまっているのも課題ですが、これを未来のために解決するのも大切な万博のミッション。ぜひEXPO酒場をきっかけに『この人にまた会いたい』と思うような人と出会ってほしいですね」と話すのは、ルクア大阪を運営するJR西日本

SC開発の出口さん。ルクア大阪がある梅田と“キタ”と呼ばれるエリアは大企業が多いビジネス街で仕事終わりに飲みに行く気軽な酒場も充実している。一方で、心斎橋PARCOのあるミナミは、お笑いの発信地である劇場などもある文化の発信地。「ミナミはファッション、飲食など個人の見ええる人達が多く商売してる街。おもしろい人が多くていろいろ安いですよ」と語るのは、心斎橋PARCO TANK酒場の古谷さん。「いろんな国、地域から多くの人に、大阪の街を楽しんで欲しい。EXPO酒場には、国籍、人種、性別問わず、街の情報をゲットしに来てくれたら嬉しいですよ！Enjoy Yourself!」ということで、昼間に大阪・関西万博で未来を体験したあとは、夜の街へと繰り出そう。来客に対してウェルカムな大阪の人々が、熱く盛り上げてくれるに違いない。

EXPO酒場 キタ本店



ルクア大阪 地下二階 西側吹抜け
☎ 06-6151-1111 (大代表電話)

EXPO酒場 ミナミ本店



心斎橋PARCO地下二階 TANK酒場
☎ 06-6786-8150

旅先で見たものや会える人、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

旅先で出会った食の記憶が積み重なって生まれたレシピたち。

旅に出るときには、まずはレストランを予約します。「この食事が食べたいからここに行こう！」と、食が先行して行き先を決めることもあるくらい。今回はアメリカのレジェンドシェフのレストラン「Alinea」に行きたくて、シカゴを訪れました。複雑なフュージョン料理を英語で説明してくれるのですがそれが難解で、口に入れるまで何を食べるのかわからないミステリーの状態。食事の時間だけと舞台を見ているかのような、エンターテインメントを体験できました。

小さい頃から仕事で色々な場所に出かける機会があり、山形の祖母の家を訪ねる帰省も旅気分でした。そうやって全国各地の旅先で味わってきたものの集積が、私自身や私のレシピをつくって

いるのだと思います。旅先で食べたものをそのままつくるといった直接的なインスピレーションを受けるというより、自分の体に染み込んで、ふとしたときにレシピに現れる感じ。祖母の家でよく食べていた芋煮も、そのつくり方がいつの間にか私の肉じゃがのベースになっていたりして。

お料理って、つくる人の積み重ねてきたものや趣味嗜好が現れるものだと思うんです。だから、2024年12月に発売した「DAILY RESIPE vol.2」でも私の人となりをお伝えするような記事を集めました。食事の準備をするのがどうしても面倒な日もあると思うのですが、この本を読むことで「これをつくってみたい」と少しでもお料理が楽しくなるような、そんな一冊を目指しました。

PROFILE

長谷川あかりさん



はせがわ・あかり／料理家、管理栄養士。10歳から20歳まで子役・タレントとして活動。大学で栄養学を学んだ後、SNSで始めたレシピ投稿が注目を集め、幅広くレシピ開発を行う。2024年12月12日に「DAILY RESIPE vol.2」(扶桑社)発売。



笑い × 台所

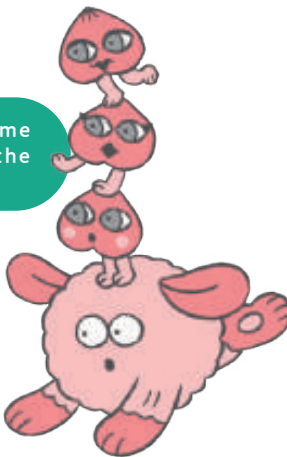
Laughter Food

Laughter and food are said to be sources of energy. Let's explore this idea through the lens of Osaka.

The City's Warmth Fuels a Culture of Laughter

Osaka's relationship with comedy runs deep. Turn on the TV, and you'll find a host of comedians bringing smiles to viewers across the region. Ms. Ai Sakai, who achieved her childhood dream of becoming a comedienne, now leads the Yoshimoto Shinkigeki troupe. As Ms. Sakai explains, "We create heartwarming human dramas that the whole family can laugh at." These conversational performances, rooted in trust, are at the heart of Kansai-style comedy. Their essence goes beyond the stage and screen, becoming a cornerstone of Osaka's cultural identity.

How can it make me laugh and cry at the same time!?



台所

Food

Sharing hearty laughs and savoring delicious meals—these two elements never fail to lift our spirits. Their roots trace back to Osaka, a city that embodies joy and culinary excellence. As we look toward EXPO 2025 Osaka, Kansai, Japan, let's reflect on the connection between laughter, food, and the future.



Kansai's Iconic Dashi Soup

Shaped by the Sea Route and Pristine Water

Did you know Osaka is known as the "Nation's Kitchen"? This title dates back to the Edo period when the city was a vital transportation hub for merchants and logistics. The development of kelp-based dashi soup stock was influenced by the flow of ingredients and Osaka's unique water quality. Dashi has long been the foundation of Kansai's signature dishes, like udon and flour-based cuisine, which have been staples on local dining tables for generations. Today, Sennichimae's bustling Doguyasuji shopping street continues to cater to discerning professionals, offering high-quality kitchen tools that support Kansai's rich food culture. It's no wonder Osaka draws visitors from all over Japan, eager to enjoy food so delicious they "eat until they drop."

It will warm you to your core—body and soul!



Discover the

Food of the Future

at EXPO 2025

The upcoming EXPO 2025, Osaka, Kansai, Japan will bring together global wisdom to spark innovation under the theme: "Designing Future Society for Our Lives." One of its highlights will be EARTH MART, the host country's signature pavilion, produced by Mr. Kundo Koyama. EARTH MART will focus on food, showcasing EARTH FOODS 25—a collection of Japanese-made ingredients, dishes, and cutting-edge technologies aimed at shaping the future of global food. This "fantasy supermarket" will feature displays of public-submitted packaging ideas for EARTH FOODS 25, offering a glimpse into the food of tomorrow.



©EARTH MART / EXPO2025

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

The Journey to Launching Service to Singapore

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 time, we're sharing the story of how Singapore Changi Airport became one of our new destinations! Discover the lesser-known process of connecting airports and making flights happen.

STEP
01

Searching for a New Destination

It all starts with the team responsible for planning routes and schedules. They draft a strategy for selecting new destinations, determining flight frequencies, and setting fares. This time, since we were considering the introduction of the cutting-edge aircraft A321LR designed by Airbus, which is capable of medium-haul international flights, we were looking for a destination where we could take advantage of this aircraft, and Singapore Changi Airport came up as a candidate. As we evaluated the potential demand and sustainability of this route, we gathered feedback from local markets and found a strong interest in travel between Singapore and Japan. Japan is a highly sought-after destination with many repeat visitors from Singapore. Changi Airport proved to be an ideal fit for Peach's mission of becoming a "bridge across Asia," and the A321LR's spacious seats and legroom it the perfect aircraft for offering a comfortable and enjoyable long-distance flight.

I hope we can find a wonderful destination!



STEP
02

Preparation for Launch at Changi Airport

Once the destination was finalized, the team began detailed preparations both within the company and with external partners. Internally, we focused on creating an operational manual, setting fare structures, completing airport procedures, and adjusting the passenger check-in system to ensure a seamless experience. Since this was the first time for us to introduce our own check-in system at an overseas airport, we also established a manual and training system for the local market. Furthermore, we collaborated with local airport staff to provide thorough training and selected trusted partners to handle ground operations, known as ground handling. The maintenance team collaborated with a trusted local aircraft maintenance specialist to establish a system that met strict quality standards.

Let's all work together!



STEP
03

Promoting the Route in Singapore

In Singapore, we carefully researched the local market, and in addition to on-line communication through social networking services, we focused on the buses that operate throughout the country, operating buses wrapped with Peach's original designs.



STEP
04

Taking Off!

- Here's what you can expect from the A321LR!
- Generous legroom to ensure a relaxing ride
 - USB ports to keep your devices charged
 - Hot in-flight meals to satisfy your cravings



Our first flight to Changi Airport from Kansai Airport launched on December 4, 2024, with many passengers on board!



A launch event was held at Kansai Airport, where Peach staff gathered to send off the passengers with smiles and warm wishes.

"The staff were friendly, and the cabin was spotless. If the time and price fit my plans, I'd definitely fly Peach again and recommend it to others!"

"The extra legroom made the flight so much more comfortable. I didn't feel tired at all!"

We got comments from our customers. Here are some of them!



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.02

Osaka

With so many review sites out there, sometimes the best way to discover a place is to ask the locals. This time, we spoke to key figures who are working to energize Osaka's Kita and Minami areas ahead of the EXPO2025, Osaka, Kansai, Japan.

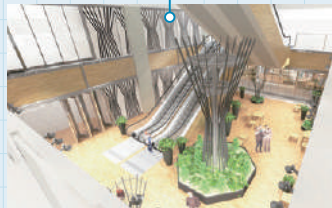
LUCUA Osaka
Mr.Kiyoshi Deguchi
Shinsaibashi PARCO
Mr.Takaharu Furutani

EXPO by day, Osaka by night. The EXPO bar where people from all over the world gather in Kita and Minami.

To celebrate the upcoming EXPO 2025, the EXPO Bar event is taking place across the country, bringing together people eager to discuss the Expo and others who see it as an opportunity to get involved in the city's revitalization. As the Expo draws near, permanent stores will open at LUCUA Osaka and Shinsaibashi PARCO, iconic commercial hubs in the Kita and Minami districts. These spots not only offer food and drinks but will also serve as gathering points for event information, with frequent DJ sessions and talk shows.

"I believe Osaka takes great pride in its people," says Mr. Deguchi of JR West, which operates LUCUA Osaka. "In other words, the Kansai people themselves are one of the city's greatest assets. While modern communication has become somewhat disconnected, I think addressing this is an important task for the Expo, helping to connect people for the future. I hope the EXPO Bar becomes a place where visitors meet people who make them think, 'I want to see this person again.'" LUCUA Osaka is located in Umeda, or Kita, a bustling business district known for its large companies and lively bars where office workers unwind at the end of the day. In contrast, Minami, home to Shinsaibashi PARCO, is a cultural heartland with a rich theater scene that nurtures comedy. "Minami is a place where individuals have a strong presence in their businesses, whether it's fashion, food, or drink," explains Mr. Furutani of Shinsaibashi PARCO. "It's a city full of interesting people, and things here are affordable in so many ways. We want people from all over the world to come and enjoy Osaka. We'd be thrilled if visitors of all nationalities, races, and genders came to the EXPO Bar to learn more about our city! Please enjoy yourselves and let's communicate!" So, after exploring the future at EXPO 2025 during the day, step out into the lively streets of Osaka at night. The locals' warmth and enthusiasm are sure to make your experience unforgettable.

EXPO Bar Kita Main Store



LUCUA Osaka, 2nd basement floor, west side atrium, event space ☎ 06-6151-1111 (Main Number)

EXPO Bar Minami Main Store



TANK Sakaba, 2nd basement floor, Shinsaibashi PARCO ☎ 06-6786-8150

The sights, people, and flavors you experience on your travels can spark ideas and inspire new creations. We asked Ms. Akari Hasegawa 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

These recipes are born from the memories of the foods experienced on their travels.

When I travel, the first thing I do is make a reservation at a restaurant. Sometimes, I even choose a destination based on food-thinking. "I want to try this dish, so let's go here!" For example, I recently visited Chicago just to dine at Alinea, a restaurant run by a legendary American chef. The chef explained the complex fusion cuisine in English, but it was difficult to follow. It was a mystery, not knowing what I was eating until I took a bite. Mealtime felt like a performance, as if I were watching a play.

Since childhood, I've had the opportunity to travel for work, and even trips to my grandmother's house in Yamagata felt like a journey. I believe that all the flavors I've encountered on my travels around the country shape who I

am and influence the recipes I create. Instead of directly replicating dishes I've tasted, the experiences seem to seep into my being, only to appear later in my cooking. For instance, the way I make potato stew—something I often ate at my grandmother's—has unknowingly become the base for the nikujaga I make.

I believe cooking is a reflection of the person making it, shaped by their accumulated experiences and passions. That's why I've collected articles that express my personality in DAILY RESIPE vol.2, which was released in December 2024. There are days when preparing meals can feel like a chore, but I hope this book will inspire a little more joy in the kitchen and make you think, "I want to cook this!"

PROFILE
Ms.Akari Hasegawa



Chef, registered dietitian. Akari began her career as a child actor and TV personality, working in the entertainment industry from the ages of 10 to 20. After studying nutrition at university, she began posting recipes on social media, which quickly gained attention. She has since developed a wide range of recipes. DAILY RESIPE vol.2 (FUSOSHA Publishing Inc.) was released on December 12, 2024.

MOMO MAG

MOMO MAG

路線図

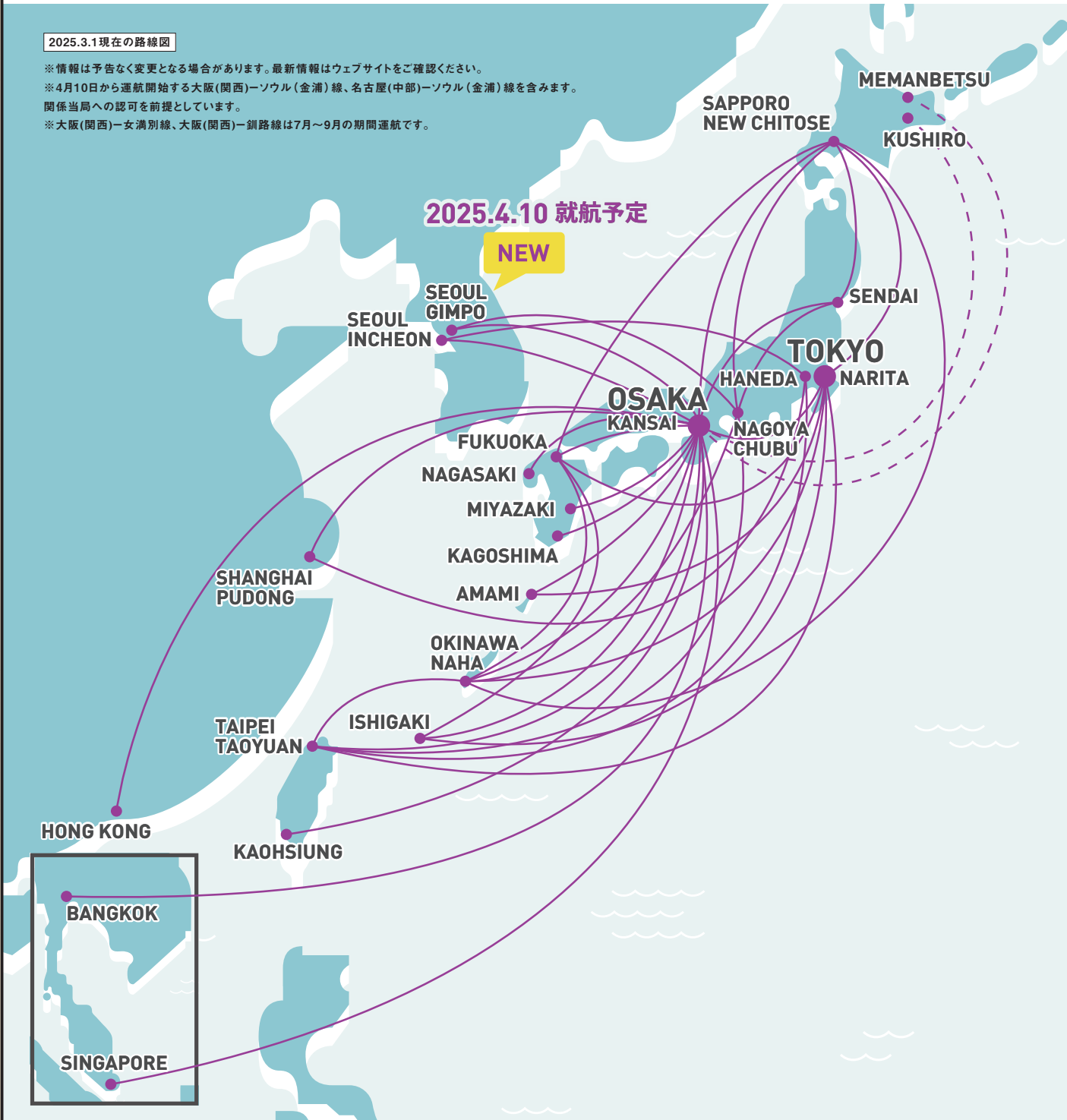
Peachは現在、国内線25路線、国際線15路線に就航しています。今後も、日本各地そしてアジアを結ぶエアラインとしてもっと気軽にご旅行を楽しんでいただけるよう路線をさらに拡大していきます。

2025.3.1現在の路線図

※情報は予告なく変更となる場合があります。最新情報はウェブサイトをご確認ください。
※4月10日から運航開始する大阪(関西)ーソウル(金浦)線、名古屋(中部)ーソウル(金浦)線を含みます。
関係当局への認可を前提としています。
※大阪(関西)ー女満別線、大阪(関西)ー釧路線は7月～9月の期間運航です。

2025.4.10 就航予定

NEW



STAFF

2025年3月発行	Editors	Illustrator	Producers
発行人 大橋一成	Rio Hirai (FIUME, Inc.) Momoka Oba Daisuke Akai	Emi Ozaki	Yoshihiko Todaka (MAGAZINE HOUSE CO. LTD) Mariko Gunji (MAGAZINE HOUSE CO. LTD) Saya Fukumoto (MAGAZINE HOUSE CO. LTD)
発行 Peach Aviation 株式会社	Art Director	Translators	Planning & production
	Hikari Taguchi	Orange Corporation	MAGAZINE HOUSE CREATIVE STUDIO
		Printer	
		Chiyoda Print Media Corporation	

※本誌内の掲載記事・写真・イラストの無断転載・コピーを禁じます ※本誌内の情報やデータは発行日現在のものです ※本誌に掲載の価格は、特別な記載がある場合を除き、税込みです
Unauthorized 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.

MOMO MAG