

#fly\_peach  
 SHARE HAPPINESS  
 IN IZUMISANO !

www.peachlive.net

TAKE FREE

# PEACH LIVE

AREA DISCOVERY MAGAZINE



vol. 15

大阪・泉佐野

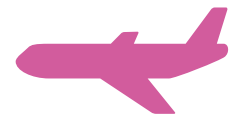
OSAKA・IZUMISANO

peach





# PEACH LIVE WEB 続々更新中! RENEWAL OPEN!!



Peachのフリーマガジン「PEACH LIVE」のWEB版「PEACH LIVE WEB」が  
さらに見やすくなってリニューアルオープン!



新しくなったPEACH LIVE WEBは  
さらに見やすく、コンテンツが盛りだくさん!

**POINT** 見やすいレイアウトで気になる  
記事やコンテンツがすぐ見つかる!

新しくなったPEACH LIVE WEBは、知りたい情報が  
わかりやすくジャンル分けされており、気になる  
記事やコンテンツがすぐに見つかります! 誌面で気  
になった情報の詳細もすぐCHECKできます!



**POINT** コンテンツもさらに充実!  
あなたの知りたい情報がたくさん!

リニューアルと同時にコンテンツもさらに充実しま  
した! 誌面で紹介された情報以外にもグルメや観光  
地などの情報が盛りだくさん! 旅行のお供や下調べ  
に最適! ぜひ新しくなったPEACH LIVE WEBで気  
軽すぎる旅を!

[www.peachlive.net](http://www.peachlive.net)

PEACHLIVE







# 冬の みさき公園は 動物イベントが 盛りだくさん!

Many events with cute animals will be held in this winter at MISAKI KOEN Amusement Park!!

2018年11月29日(木)～2019年2月26日(火)



**カピバラの湯**  
開催日 期間中の全営業日  
時間 10:30頃

**イルカと記念撮影 & アシカえさやり体験**  
開催日 期間中の全営業日  
時間 12:00、15:00  
料金 1,000円/1組様 ※現金のみ

**レッサーパンダ えさやり体験**  
開催日 期間中の土日祝と1/2・3 ※1/1、1/26、1/27を除く  
時間 14:20  
料金 500円/1名様 ※現金のみ

※各動物イベントは天候や動物の体調等により 予告なく内容を変更、または中止する場合があります。

他にも **ライオンえさやり体験** **カンガルーえさやり体験** **南米の森ミニツアー** などがあるよ!



入園料 おとな(中学生以上) 1,350円 こども(3歳以上) 700円  
休園日 不定休  
営業時間 9:30～16:00 ※3月以降は9:30～17:00  
TEL 072-492-1005  
Adult(Ages 12 or over) 1,350JPY Child(Ages 3 or over) 700JPY  
closed days/No scheduled holidays  
Operating Hours 9:30-16:00  
Open 9:30 - 17:00 after March



## みさき公園

休園日やその他のイベント情報・各動物イベントの定員・利用制限等 詳しくは **みさき公園** をCHECK!

事業所の名称：みさき公園 事業所の所在地：大阪府東淀川区法皇3990番地 動物取扱業の種別：販売 大阪府登録 第1345-1号 貸出し 大阪府登録 第1345-3号 展示 大阪府登録 第1345-5号 登録年月日 2007年11月15日 有効期限の末日 2022年11月14日 販売 大阪府登録 第1345-2号 登録年月日 2017年2月7日 有効期限の末日 2022年11月14日 動物取扱責任者：堀内 成浩



PEACH LIVE

# Hello IZUMISANO

## 泉佐野

関西国際空港が浮かぶ穏やかな大阪湾を望む泉佐野。コロコロとした石が敷き詰められた美しいビーチから少し内陸の方へ足を伸ばせば、のどかな田園風景が広がりさらに奥へ進んだ静かな山間には、豊かな自然を感じる大阪唯一の温泉郷も。日本の西の玄関口に降り立ったなら、一度足を止めてみて。観光地では味わえないその土地の魅力、人々の生活や笑顔はあなたの旅をきっと、もっと思い出深いものにしてくれるから。

Izumisano, a city by the calm Osaka Bay, just across the bridge from Kansai International Airport. A beautiful beach paved with round stones, a peaceful landscape of fields and paddies spreading inland, and the only hot spring village in Osaka, nestled among tranquil mountains where you can feel the abundance of nature. Why not stop by if you land at Kansai International Airport, the gateway to western Japan? There are unique attractions of the area, the fascinating lives of local people and smiles that are much rarer in tourist spots, and they will surely make your trip more memorable.





# ONE-DAY TRIPPER

## 関西のゲートウェイ、泉佐野を巡る旅。

関西国際空港のお隣元でもある、泉佐野。

空港を訪れたことはあっても、この街について知っている人は少ないはず。大阪湾で捕れる新鮮な魚介が並ぶ市場や、山間にある密かな温泉地など、旅の疲れを癒してくれる泉佐野で、少しだけ足を止めてみませんか？

A tour around Izumisano, a gateway to the Kansai area.

Izumisano is in the vicinity of Kansai International Airport. However, among those who have been through the airport, few know about this town. How about stopping by for a little while where there are a market where fresh seafood (and other Osaka Bay) is sold, a hidden hot spring among the mountains, and other delights that heals the fatigue from traveling?

### DAY 1 11:30

#### 01 活気あふれる市場で新鮮魚介の食べ歩き！

Try out fresh seafood restaurants one after another at a lively market!

競り場に直結する市場だけあり、泉佐野漁港で水揚げされたばかりの鮮魚を扱う店舗が30軒ほど密集。ガッチョやメイタガレイといった地元の名物が手に入るだけでなく、新鮮な魚介を使った海鮮丼や天ぷらが提供されるお店も。水曜と日曜を除く14時から、仲買人が参加する競り市も見学できる(要問い合わせ)。

Since it is directly connected to the seafood auction market, about 30 shops in this market deal only in fresh seafood which has just been brought in at the Izumisano fishing port. Not only shops that sell local noted products like gaccho and frog flounder, but there are also restaurants that serve a rice bowl topped with ocean treats and tempura. You can also observe the auction market for brokers from 14:00, except Wednesday and Sunday (please inquire before you go).

泉佐野漁協青空市場 The Open-Air Market by Izumisano Fishermen's Cooperative Association

- 大阪府泉佐野市新街2-5187-101
- 2-5187-101, Shin-machi, Izumisano, Osaka
- 072-469-2340
- 10:00-18:00
- 水 Wednesday
- www.azora-ichiba.com



魚介の味を閉じ込めた揚げたての天ぷらもぜひ食べてや!!



### DAY 1 13:30

#### 02 水辺に佇む和やかな空間でリラックスしたひとときを。

Spend a relaxing time in a Japanese-style space by the waterfront.

ランチはちょっと足を伸ばして和テイストなカフェへ。窓辺に湖岸が広がるのどかな景色を眺めながら味わえるランチは、和洋折衷のノスタルジックな定食がメイン。ミニコースとなった「つろぎランチ」(1,850円)は前菜とサラダに加え、蓮根椀などの滋味あふれるメインがセットに。料理を盛り付ける作家の器は、併設されたギャラリーで一部購入できる。

How about visiting a Japanese-style café for lunch? The lunch menu items served in a space where you can view rustic lakeside scenery from the window are mainly set meals of Japanese and Western dishes mixed together, a nostalgic style of Japanese set meals. Tsurugi lunch (1,850 yen) is a mini course of nourishing dishes like appetizer, salad, and lotus root bun. You can purchase some of the artists' plates used in the restaurant at the attached gallery.

つろぎ Tsurugi

- 大阪府泉南郡熊取町大久保南4-1351-1
- 4-1351-1, Okubominami, Kumatori-cho, Sennan-gun, Osaka
- 072-451-3733
- 11:00-22:00(18:00~のディナーは完全予約制で、予約がない場合は18:00に閉店)
- (Reservation required for dinner served from 18:00, and closed at 18:00 if there is no reservation.)
- 火(祝日の場合は営業、翌日休み) Tuesday (open on national holidays, and closed on the next day)
- www.tsurugi.com



### DAY 1 15:00

#### 03 自然に囲まれた極上のお湯で旅の疲れを癒しに。

Heat the fatigue of traveling at this excellent hot spring surrounded by nature.

豊かな自然と深谷美で知られる犬鳴山の旅館で日帰り温泉(800円)へ。木々の緑が目の前に広がり、川のせせらぎを聞きながら、美肌になるとされる純重曹泉のお湯に浸かれれば身もリフレッシュ。春は桜、秋は紅葉と、1年を通して景色が移ろうのも興味深い。部屋を貸し切って贅沢な食事が楽しめる「旬の味覚紀行プラン」(5,400円~)も用意。

Go to a one-day use hot spring (800 yen) at an inn in Mt. Inunaki, which is known for its rich natural surroundings and beautiful gorges. Your mind and body will be thoroughly refreshed after taking a bath in the pure alkaline hot spring, said to nurture beautiful skin, while viewing the green woods and listening to the sound of a nearby river. The scenery changes through the seasons with cherry blossoms in spring and red leaves in fall. With the Seasonal Taste Trip plan (5,400 yen-), you can enjoy a luxury meal at a reserved room.

不動口館 Fudoguchikan

- 大阪府泉佐野市大木7
- 7, Ogi, Izumisano, Osaka
- 072-459-7326
- 11:00-21:00(受付は20:00まで) [Reception is open until 20:00.]
- 無休 Open throughout the year
- www.fudoguchikan.com







DAY 1 17:00

04 夕陽と飛行機が空に溶け込む美しい夕景。  
Beautiful evening scene of an airplane and the setting sun.

大理石の玉石を敷き詰めた全長およそ2.8kmの真っ白なロングビーチ。太陽が水平線に沈む夕方は“日本の夕陽百選”に選ばれ、対岸の関西国際空港から発着する飛行機が空に溶け込む夕景は思わず息を呑む美しさ。海岸に座ってのんびりするだけでロマンティックな時間が過ごせる。

A 2.8 km long, white long beach covered with round marble stones. The beautiful sunset view with the airplanes leaving and arriving at the Kansai International Airport on the other bank is breathtaking, and was selected as one of the best 100 sunsets of Japan. You can spend a romantic time just by sitting and relaxing on the seashore.

マールビーチ Marble Beach

- 大阪府泉佐野市りんくう往来南7-1  
7-1, Rinkuura-minami, Izumisano, Osaka
- 072-469-7717(りんくう公園管理事務所) [Rinku park administrative office]
- 開門時間: 自由(日没時刻は日によって異なるので、時間を調べてから行くのがおすすめ)  
Open hour: open all the time  
[It is recommended to check the sunset time, since it varies daily.]
- rinku.osaka-park.or.jp/11669



DAY 2 13:00

05 多彩なワインと味わう本格ナポリピッツァ。  
Taste some genuine Neapolitan pizza along with various varieties of wine.

イタリアはナポリから直輸入した窯を使って薪で焼き、シンプルながらも本格的な本場のピッツァを提供。外はカリッと中はモチっとしたピッツァだけでなく、鮮魚や水牛チーズを使った前菜も絶品。常駐するソムリエがセレクトした、多彩なラインナップのワインとともに味わいたい。

An oven imported directly from Napoli, Italy, is used for baking the simple, but authentic pizza. Not only is the crispy outside and springy inside pizza delicious, but the appetizers that use fresh seafood and buffalo cheese are also excellent. Taste with various kinds of wine selected by the resident sommelier.

ピッツェリア バラッキーノ PIZZERIA BARACCHINO

- 大阪府泉佐野市高松西1-2626-39  
1-2626-39, Takamatsu-nishi, Izumisano, Osaka
- 072-493-2338
- 11:30~15:00, 18:00~22:00(土日祝はディナーのみ17:30~)
- [Open only for dinner on Saturday and Sunday from 17:30]
- 月、第3日 Monday and the third Sunday
- www.pizza-baracchino.com



DAY 2 15:30

06 天然素材で染めるオリジナルタオルも秀逸。  
Original towels dyed with natural materials look and perform wonderfully.

数々のタオルメーカーが軒を連ねる泉佐野でも1926年創業の古参に入る老舗。吸水率が高く速乾性に優れた泉佐野タオルの魅力はそのまに、4代目が考案した「掬〜SHIZUKU〜」、「NOKIRI-FUKU」というオリジナルは、水ナス・泉州玉ネギといった地元の天然素材やワインで染め上げた優しい表情のタオルを提案。

At a towel manufacturer established in 1926, which is one of the oldest in Izumisano, many towel manufacturers gather their wares. The features of Izumisano towels are high water absorption and quick drying. The original towels SHIZUKU and NOKIRI-FUKU, invented by the 4th-generation owner, have a gentle appearance dyed with natural materials such as wine and locally produced eggplant and Senshu onion.

袋谷タオル Fukuroyatowel

- 大阪府泉佐野市旭町3-37  
3-37, Asahi-cho, Izumisano, Osaka
- 072-462-2288
- 10:00~17:00
- 土、日、祝 Saturday, Sunday, and national holidays
- www.fukuroya-towel.com



(左)天然素材により優しい色合いに進化した掬〜SHIZUKU〜の「ネックタオル」(各1,296円)。(右)醸造後のワインを染料に用いたNOKORI-FUKUの「タオル」(1,620円〜)

<Left> Neck towel [1,296 yen each] of SHIZUKU, evolved into gently colored shades dyed with natural materials. <Right> Towel [1,620 yen-] of NOKORI-FUKU, dyed with wine left over after the brewing process.





きな粉入りの白と入っていないピンクの紅白の2種類を用意。

**07** 和と洋が一体化した老舗の創作スイーツ。

A creative sweet by an established store which combines Japanese-style and European-style confections.

ミカン、パイナップル、イチゴをトッピングしたスポンジケーキを求肥で包んだ「ケーキ大福」(各290円)。柔らかくもフルーツの歯ごたえが感じられ、さらに甘さの中に果実の酸味を効かせるなど、ケーキと大福という和洋を代表するスイーツを見事に一体化。

Cake daijuku (290 yen each) is sponge cake topped with orange, pineapple, and strawberry wrapped with Turkish delight. There are different textures of soft sponge cake and fruit, and sweetness and sourness of fruit. A European cake and Japanese daijuku (soft rice cake filled with sweet bean jam) are perfectly combined.

西洋菓子処 まつみ玄壺  
Seiyogashidokoro Matsumi Genji

大阪府泉佐野市柴町10-12  
10-12, Sakae-machi, Izumisano, Osaka  
☎ 0724-62-1382  
🕒 9:00-19:00  
🗓 水 Wednesday

**08** 塩焼きで旨味を引き出した希少なワタリガニに舌鼓。

A delicious taste is drawn out by roasting with salt. Enjoy the rare swimming crabs.

大阪湾で獲れた市場に出回らない大ぶりのワタリガニを専門に扱う割烹。1964年の創業当時から愛される代表的な料理が「選り蟹の塩焼」。4種類ある「かにづくし会席」(16,200円〜)すべてに入り、オープンでサッと塩焼きにして甘くて濃厚なカニの味わいを引き出す。

A Japanese style restaurant which specializes in large swimming crabs landed in Osaka Bay, which are not sold on the market. A representative dish is *grilled swimming crab with salt*, loved since the restaurant's establishment in 1964. It is included in all of the four kinds of *Kanizukushi-kaiseki* (16,200 yen-). The rich flavor of crab is fully brought out by lightly grilling it with salt in an oven.

割烹 松原

Kappo Matsuya

大阪府泉佐野市市場東2-312-3  
2-312-3, Ichibahigashi, Izumisano, Osaka  
☎ 072-462-3740  
🕒 11:30-14:00L.O., 17:30-L.O.21:30(完全予約制)  
(Reservation required)  
🗓 月、第3火(1・8・12月は月のみ休)  
Monday and the third Tuesday  
(only Monday in January, August, and December)  
🌐 www.kappo-matsuya.com



ビールはもちろん全国から取り揃えた日本酒とも好相性。

**09** 骨までサクサクに揚げた泉佐野のソウルフード。

A "soul food" of Izumisano. Even the bones are crispy.

一般的に「メゴチ」と呼ばれる約20cmほどの白身魚を用いた「がっちょの唐揚げ」(518円)。泉佐野では「ガツチョ」の名前で親しまれ、昔から地元の人々に愛されてきた一品。しっかりと揚げることで、香ばしい風味が味わえて骨までサクサクの状態でお食べ。

*Gaccho-no-karaage* (518 yen) is a deep-fried *megacchi* white fish whose length is about 20 cm. It is called *gaccho* in Izumisano, and the dish has been loved by local people for many years. By frying it thoroughly, it smells savory and becomes crispy down to the bones.

たかだ本店

Takadahonten

大阪府泉佐野市大西1-13-29 1-13-29, Onishi, Izumisano, Osaka  
☎ 072-463-6763  
🕒 17:00-翌1:00 17:00 - 1:00  
🗓 月 Monday

**10** ローカルが足繁く通う地元根付いた定食屋。

A restaurant of set meals frequently visited by locals.

キッチン越しのカウンターに並べられたおかずを自分好みを選んで定食屋。魚屋が営むだけあって刺身・煮物・焼き物はどれも新鮮で、ごはん(162円〜)は粘りと甘みのある広島県産「あきさかり」を使用。小鉢を含めると40種類ほどあるので大人数でシェアするのもおすすめ。

A restaurant of set meals where you can choose dishes you like from the counter. Since it is run by a fish dealer, fresh ingredients are used for all of the *sashimi*, simmered dishes, and grilled dishes. Rice produced in Hiroshima is used for the rice (162 yen-). Since there are about 40 kinds of dishes, it is also recommended to share with a number of people.

朝から地元の常連客たちで賑わう店内はとってもローカルな雰囲気!

ヨッシャ食堂

Yosshashokudo

大阪府泉佐野市大西1-13-14  
1-13-14, Onishi, Izumisano, Osaka  
☎ 072-477-7213  
🕒 4:00-15:00  
🗓 火 Tuesday



FEATURE

泉佐野のご当地名物で  
食い倒れ!

資源豊かな大阪湾で獲れた地魚やシャコにワタリガニ。

地元の農園で採れた新鮮な玉ネギや水ナスなど

美味しい名産品が多いのも、泉佐野の魅力。

どのお店も、地元Peachスタッフのお墨付き!

豊かな食材の味を生かした、ご当地メニューをご紹介します。

When it comes to the best of Izumisano, it's like the old Osaka saying: "Spend all your money on food!"

Local fish, squillas, and swimming crabs fished in the rich ocean waters of Osaka Bay. Fresh onion and eggplant from local farms.

Various delicious products are the principal attractions of Izumisano.

All restaurants listed are recommended by local Peach staff!

We are pleased to introduce local menus utilizing the rich flavors of their ingredients.



優しく握ることでフワッと口当たりを実現。

**11** 店主の愛情とともに泉州の味をひと握り。

Formed with the love of the owner. Rice balls with ingredients from Senshu.

店主が地元・泉州の町おこしとして始めた「泉州おむすび」(150円〜)。米は貝塚と泉南から、塩は岸和田。具材は泉州でとれるもので結ばれるご当地フード。人気は阪南沖の香り高い海苔を直巻きにした「泉州海苔」や泉佐野のブランド豚を使った「犬鳴きポークそぼろ」。

*Senshu omusubi* (150 yen-) was started as a town development project for the owner's hometown Senshu. Rice from Kaizuka and Sennan, salt from Kishiwada, and ingredients from Senshu are used. *Senshunori*, which uses fragrant roasted nori seaweed, and *Inunaki-pork-soboro*, which uses a breed of pork from Izumisano, are popular.

オトメゴコロ

Otomegokoro

大阪府泉佐野市市場西3-4-31  
3-4-31, Ichibanishi, Izumisano, Osaka  
☎ 072-462-0014  
🕒 8:00-18:00(売り切れ次第終了)  
(Closed when all dishes are sold out.)  
🗓 金~月 Friday - Monday  
🌐 amelio.jp/otomegocoromusubi

**12** ポリユミーなバーガーに泉州の旨味をギュッと凝縮。

Fine flavors from Senshu are concentrated in the voluminous burger.

メイド・イン・泉佐野のフードを作ろうと生み出された「泉州玉ねぎバーガー」(800円)。りんくうタウンのペーカリーによるパンズと、田尻の合挽きミンチを用いたダブルパティの間に、太くカットされた泉州タマネギを大胆にサンド。2月から10月までは水ナスを使ったハンバーガーも提供する。

The *Senshu onion burger* (800 yen) was created to produce a new food made of the best of Izumisano. The buns are baked at a bakery in Rinku Town, the double patty uses minced pork and beef from Tajiri, and the slices of Senshu onion are thick-cut. A hamburger made with eggplant is served from February to October.

約40種類を用意したクラフトビールとの相性も抜群!



ロンスター

LONE STAR

大阪府泉佐野市柴町4-13 4-13, Sakae-machi, Izumisano, Osaka  
☎ 072-461-1444  
🕒 16:00-翌1:00 16:00 - 1:00  
🗓 火 Tuesday



# MAP

## 泉佐野のランドマークも！ MAP&掲載スポットリスト



Including landmarks in Izumisano!  
Map and list of spots appearing in this brochure

### 泉佐野市内へのアクセス Access to Izumisano

関西国際空港より  
関西国際空港から泉佐野駅まで、JR線、  
または南海電鉄空港線を經由し約8分。  
車では、関西空港自動車道を経由し、泉佐野南出口で下り約9分。  
第2ターミナルまたは空港駅より南海バスを利用し、約24分。

From Kansai International Airport  
It takes about 8 minutes from Kansai International Airport to  
Izumisano Station via JR line or Nankai airport line.  
It takes about 9 minutes by car via the Kansai Kuko Expressway,  
taking the Izumisano-minami exit.  
It takes about 24 minutes by Nankai bus from Terminal 2 or Kansai Airport Station.

Peachのフライトスケジュールは <http://www.flypeach.com> をチェック!

For flight schedule of Peach [APJ], check! <http://www.flypeach.com>

### ONE-DAY TRIPPER

- 01 **泉佐野漁協青空市場**  
The Open-Air Market by  
Izumisano Fishermen's Cooperative Association  
大阪府泉佐野市新町2-5187-101  
2-5187-101, Shin-machi,  
Izumisano, Osaka
- 02 **つるぎ**  
Tsurugi  
大阪府泉南郡熊取町大久保南4-1351-1  
4-1351-1, Okubaminami, Kumatori-cho,  
Sennan-gun, Osaka
- 03 **不動口館**  
Fudoguchikan  
大阪府泉佐野市大木7  
7, Ogi, Izumisano, Osaka
- 04 **マーブルビーチ**  
Marble Beach  
大阪府泉佐野市りんくう往来南7-1  
7-1, Rinkuairai-minami, Izumisano, Osaka
- 05 **ピッツェリア バラッキノ**  
PIZZERIA BARACCHINO  
大阪府泉佐野市高松西1-2626-39  
1-2626-39, Takamatsu-nishi, Izumisano, Osaka
- 06 **袋谷タウル**  
Fukuroyatowel  
大阪府泉佐野市旭町3-37  
3-37, Asahi-cho, Izumisano, Osaka

### FEATURE

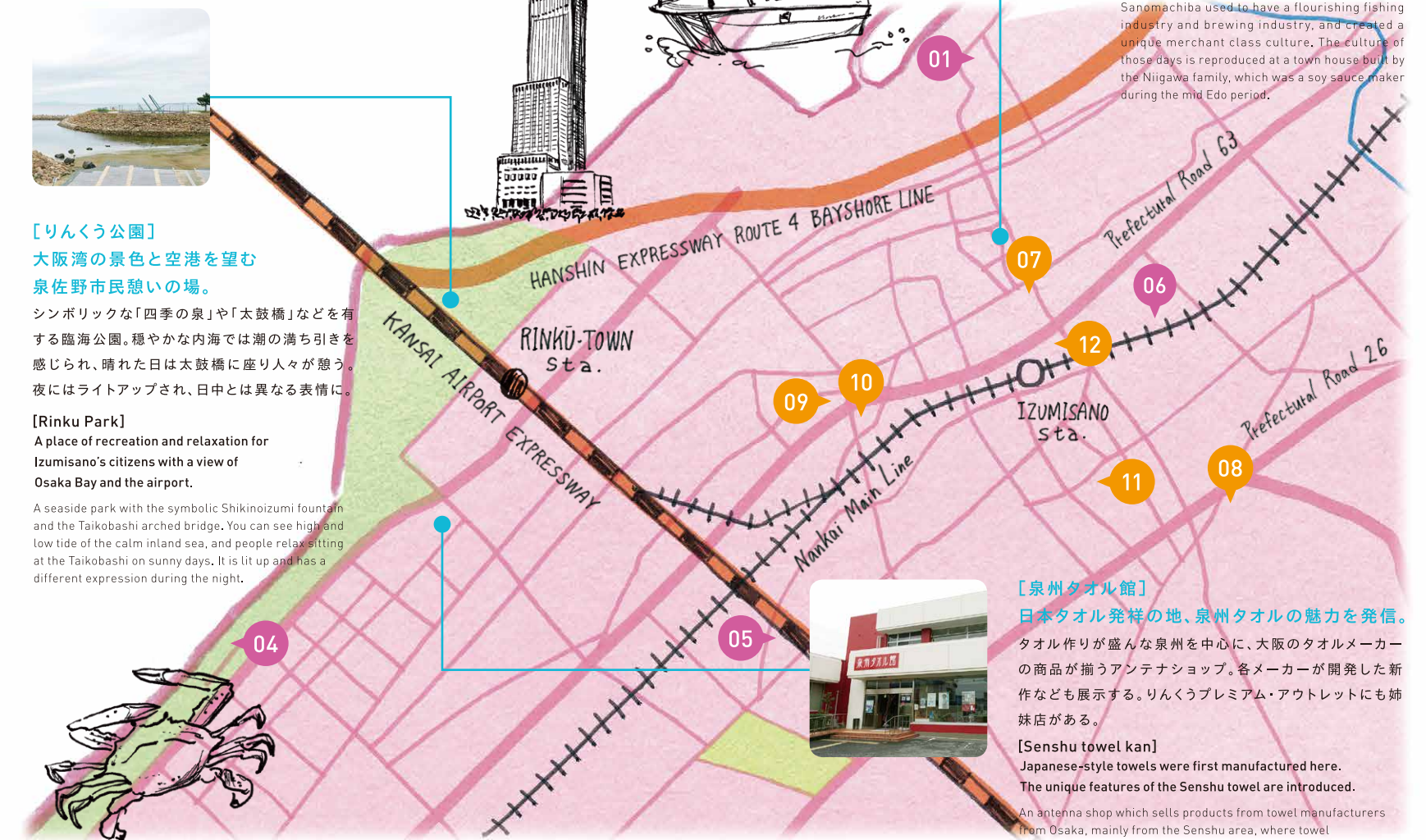
- 07 **西洋菓子処 まつみ玄堂**  
Seiyogashidokoro Matsumi Genji  
大阪府泉佐野市栄町10-12  
10-12, Sakae-machi, Izumisano, Osaka
- 08 **割烹 松屋**  
Kappo Matsuya  
大阪府泉佐野市市場東2-312-3  
2-312-3, Ichibaigashi, Izumisano, Osaka
- 09 **たかだ本店**  
Takadahonten  
大阪府泉佐野市大西1-13-29  
1-13-29, Onishi, Izumisano, Osaka
- 10 **ヨッシャ食堂**  
Yosshashokudo  
大阪府泉佐野市大西1-13-14  
1-13-14, Onishi, Izumisano, Osaka
- 11 **オトメゴコロ**  
Otomegokoro  
大阪府泉佐野市市場西3-4-31  
3-4-31, Ichibanshi, Izumisano, Osaka
- 12 **ロンスター**  
LONE STAR  
大阪府泉佐野市栄町4-13  
4-13, Sakae-machi, Izumisano, Osaka

PEACH LIVE WEBで詳細をチェック! For details, check out PEACH LIVE WEB! [www.peachlive.net](http://www.peachlive.net)



# IZUMISANO

## 泉佐野市エリア



[りんくう公園]  
大阪湾の景色と空港を望む  
泉佐野市民憩いの場。  
シンボリックな「四季の泉」や「太鼓橋」などを有する臨海公園。穏やかな内海では潮の満ち引きを感じられ、晴れた日は太鼓橋に座り人々が憩う。夜にはライトアップされ、日中とは異なる表情に。

[Rinku Park]  
A place of recreation and relaxation for  
Izumisano's citizens with a view of  
Osaka Bay and the airport.

A seaside park with the symbolic Shikinoizumi fountain and the Taikobashi arched bridge. You can see high and low tide of the calm inland sea, and people relaxing at the Taikobashi on sunny days. It is lit up and has a different expression during the night.

[泉佐野ふるさと町屋館]  
古の泉佐野の暮らしを  
今に残す文化財。

かつては漁業、醸造業などで栄え、独自の町人文化を花開かせた「さの町場」。江戸時代中期、醤油業を営んでいた新川家が建てた町家に当時の生活文化を再現する。

[Izumisano furusato machiya kan]  
A cultural asset which shows us the way  
people lived in the old days in Izumisano.

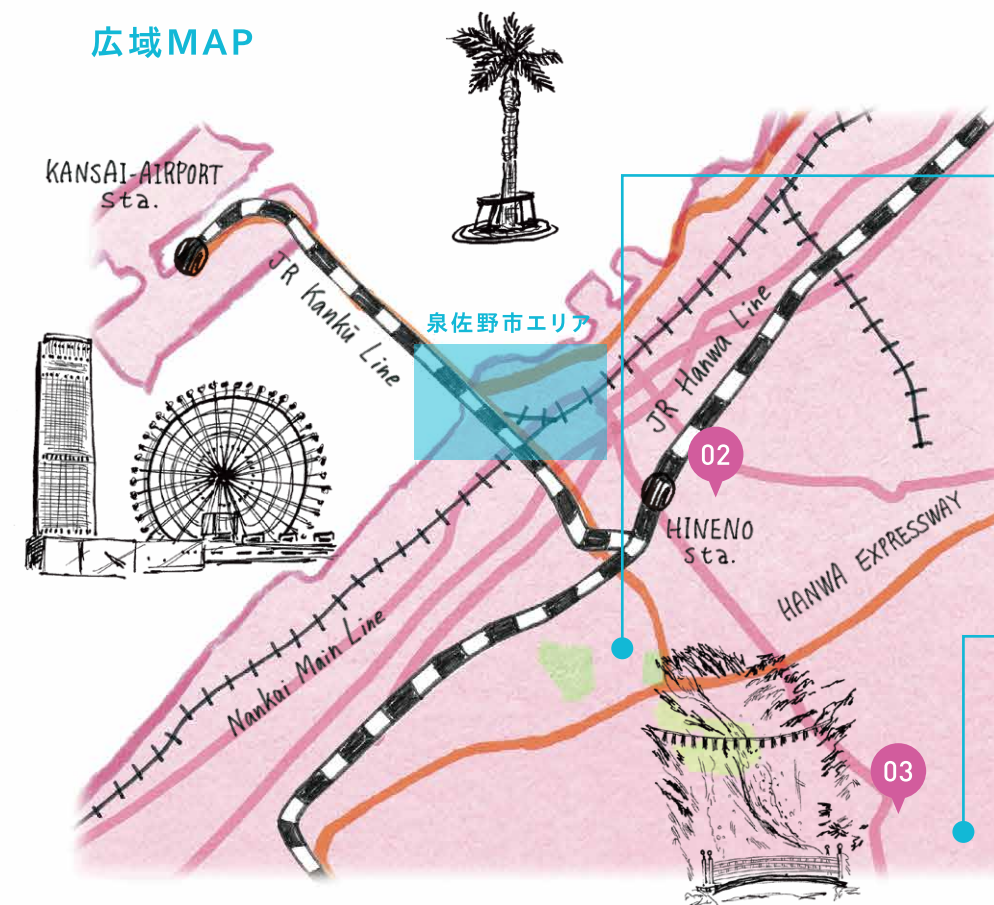
Sanamachiba used to have a flourishing fishing industry and brewing industry, and created a unique merchant class culture. The culture of those days is reproduced at a town house built by the Niigawa family, which was a soy sauce maker during the mid Edo period.

[泉州タオル館]  
日本タオル発祥の地、泉州タオルの魅力発信。  
タオル作りが盛んな泉州を中心に、大阪のタオルメーカーの商品が揃うアンテナショップ。各メーカーが開発した新作なども展示する。りんくうプレミアム・アウトレットにも姉妹店がある。

[Senshu towel kan]  
Japanese-style towels were first manufactured here.  
The unique features of the Senshu towel are introduced.

An antenna shop which sells products from towel manufacturers from Osaka, mainly from the Senshu area, where towel manufacturing is flourishing. New products developed by these manufacturers are also exhibited. There is also an affiliated shop in the Rinku Premium Outlet.

## 広域MAP



[愈加美神社]  
広がる田園風景に囲まれた  
地元民が愛するだんじり祭りの中心地。

古くから「雨の神さま」「武塔の天神」と呼ばれ、榎井川流域の農民の水源地として祀られる。泉佐野のだんじり祭りの終着地としても地元の人々に愛されている。

[Okamijinja Shrine]  
The center of Danjiri-matsuri, a festival loved  
by local people, sits amongst picturesque rural scenery.

It has been called the Deity of rain or the Deity of Muto, and worshipped as a deity of the local water source by farmers in the basin of the Kashi River since ancient times. It is also loved by locals as the destination of the Danjiri floats that run through town during the Danjiri festival in Izumisano.

[犬鳴山七宝瀧寺]  
神聖な空気に満ちる原子の森に囲まれたお寺。

犬鳴山中にある真言宗の寺院。その名の通り7つの滝を有し、中でも「行者の瀧」は霊力ある御瀧として瀧修行に訪れる人も多い。近くには犬鳴山温泉郷もある。

[Inunakiyama Shipporyuji Temple]  
A temple surrounded by intact old-growth forest  
filled with a sacred atmosphere.

A temple of the Shingon sect in Mt. Inunaki. As its name suggests, there are seven waterfalls. Among them, Gyojanotaki is especially believed to have miraculous powers, and is visited by many people for practicing ascetic exercises. There is the Inunakiyama hot spring village nearby.



# PEOPLE

## ローカルが教える泉佐野自慢！お気に入りスポット＆名物料理。

泉佐野の魅力を知り尽くし、発信するキーパーソンにオススメの場所や、紹介したい名物料理などをヒアリング。海あり、山あり、温泉ありと、豊かな自然に恵まれた泉佐野。ローカル目線で選んだディープなスポットをご案内します。

### The pride of Izumisano locals! Favorite spots and noted foods.

We asked people who know Izumisano's attractions like the back of their hands what places and notable foods they recommend. A city blessed with an abundance of natural beauty like hot springs, mountains, and the ocean. We are pleased to introduce these deep spots selected by the discerning eyes of locals.



**NORIKO YOSHIMOTO**  
義本 紀子 さん

豊かな泉州の食材を使ったおむすび屋「オトメゴコロ」店主。泉佐野の町屋で「ふるしき手づくりマーケット」も主催する。地元食材でもてなす「泉佐野酒蔵BBQ」のおむすび委員長。

The owner of **Otomegokoro**, an omusubi (rice ball) shop using various ingredients from Senshu (southern area of Osaka). She also hosts a **Hand-made furushiki market** at a traditional townhouse in Izumisano. She is an omusubi manager of **Izumisano sakagura BBQ**, which is held to entertain people with local food.



**MAI OKU**  
奥 麻衣 さん

泉佐野にあるタオルメーカー代表の妻で、1児の母。結婚を機に泉佐野での生活を始めて4年目。栽培から製造まで100%オーガニックを追求した自社の綿製品ブランドのPRなども手がける。

The wife of a towel manufacturer in Izumisano, and the mother of a young girl. She started living in Izumisano four years ago, after she married. She is in charge of PR for the company's original cotton brand, which is made 100% organically from planting to manufacturing.



**NOBUYO SAKAMOTO**  
坂本 宣世 さん

泉佐野市在住の料理研究家。海や山の自然に生まれ、新鮮で美味しい食材の魅力に惚れ込み10年前に移住。モノやコトの原点に帰ろうと2014年よりカフェ「美味しい時間」をオープン。

A person doing research on cookery living in Izumisano. She moved to Izumisano 10 years ago because she was attracted by the fresh and delicious ingredients nurtured by the natural environment of Izumisano, surrounded by the ocean and mountains. She opened a café **Oishijikan** (meaning "delicious time") in 2014 to make a place where people can feel connected to the origin of their foods and goods.

### PERSONAL INFO

**Q.1**  
泉佐野でよく立ち寄るスポットは？  
Where is a spot you often stop by in Izumisano?

**Asian sundry goods and chai tea naya.** I like to relax with its soybean chai tea made by the owner, who loves Nepal. I love feeling the slow and relaxing atmosphere and forget what time it is when I'm talking and looking through the wide array of Asian sundry goods on display in the shop.

Izumisano Kyuryo Ryokuchi is a comfortable healing spot for our family. Our daughter can play freely while surrounded by nature. Various events are held throughout the year, and I enjoy participating with my daughter. A sunny day with a gentle breeze is the best.

The tempura from **Chichishoten**. I go buy them 3 times a week. So much ground fish meat is used in the tempura and it's so delicious that I can't stop eating. My favorites are **Vegetable ball**, which uses cabbage produced in Izumisano, and **kaen**, which uses cuttlefish.

**Q.2**  
泉佐野の名物料理と云えば？  
What is a noted food of Izumisano?

水なすの古漬けと泉州沖で獲れる海老じゃこを生薑とともに甘辛く炊いた泉州の郷土料理「じゃこごうこ」。焼ごとかく海老じゃこの旨みが生ナすに染み込んで、ご飯のお供や酒の肴に最適です！ 家庭や地域によって味つけが異なります。

「活魚寿司のお寿司」は、お寿司好きの私が選ぶ泉佐野の名物料理。月に1度は来店しています。とにかく何を食べても美味しく、ネタの鮮度も良く種類も豊富、お得な海鮮丼などは、家族連れにもおすすめです！

「ガッチョの唐揚げ」は、泉佐野市民がよく愛するソウルフード。「産直市場」の中のお魚屋さんで売っているそれは油臭がなく、パリッとカラッと揚げられていてとても美味。唐揚げに使うお粉にもこだわりがあります。

長瀬・上之郷・土丸・大木地区などの「山手エリア」は、玉ねぎ小屋が点在する田畑や森など自然豊かな農村風景が広がります。風の音や匂い、鳥の音や虫の音を聴いてリラックスできる場所です。沈む夕日と飛び立つ飛行機を眺めるのも。

「上之郷地区」の意賀美神社から続く道は、お友達とおしゃべりしながら散策するのに最適。畑や水たまり、古い通りの家々が点在するありふれた田舎風景ですが、ゆったりとした時間を過ごす素敵な場所です。

大鳴山温泉にある「不動口館」は、お風呂をいたしてお風呂に入ると、海外や東京からのお友達をよく連れて行きます。車で20分ほどで別荘する身並さながら、川を眺めながら温泉に浸れば自分も癒されます。

**Q.3**  
お友達を案内したい泉佐野エリアのお気に入りスポットは？  
What is your favorite spot in the Izumisano area that you like to bring friends to?

A landscape of an agricultural village blessed with rich natural surroundings like fields, paddies, and woods. You can see onion storehouses here and there in the hilly sections of Izumisano like Nagataki, Kaminogo, Tsuchimaru, and Ogi. You can relax with the sound and smell of the wind, and the sound of birds and insects. Viewing the sunset and the airplanes taking off is also recommended.

The long road from Okamijinja Shrine in the Kaminogo area is recommended for strolling with a friend. The scenery is an ordinary rural area with fields, woods, and old houses, but it is a nice place where you can spend a relaxing time.

There is a lunch set and hot spring at **Fudoguchikan** of the Inunakiyama hot spring. I often bring my friends from overseas and Tokyo. It is as close as 20 minutes by car, and our eyes and heart are healed by taking a bath in a hot spring with a gorgeous river view.

## PEACH MEETS LOCAL vol.01

### 神藤タオル株式会社



### 泉佐野をベースとする両社だからこそ実現したコラボタオル。

Peachの公式オンラインショップ「PEACH SHOP online」がリニューアルを記念して、こっぴでしか購入できない限定アイテムを用意。各地方の生産者とタッグを組むコラボの第一弾として、Peachと同じ泉佐野を拠点とする老舗メーカー・神藤タオル(株)とのオリジナルを展開。企画を担当したバイヤーの越出と神藤タオル(株)の代表・神藤貴志氏に、今回のコラボレーションについて熱い想いを語ってもらいました。

### チャレンジし続ける姿勢に共感して泉佐野を拠点とする両社のコラボが実現。

越出「神藤タオルさんは他社とのコラボは展開していないと聞きました。今回の別注にご協力いただき感謝しています。」  
神藤「同じ泉佐野を拠点にしているだけでなく、ウチと同じくPeachさんが持つ“チャレンジし続ける姿勢”に共感して、このコラボを実現したいと思いました。Peachさんのオンラインショップを通じて、泉州タオルの高い品質をあらゆる人により知ってもらえる機会が増えてとても嬉しいです。」  
越出「実際に仕上がったタオルを見て感動しています。Peachのパープルカラーが見事に表現されていますね。」  
神藤「濃色でありながらPeachさんのコーポレートカラーならではの優しい雰囲気近づけるよう、染色は入念に行いました。染色の職人さんのおかげで、自分自身も納得のいくカラーリングに仕上がりました。Peachさんと神藤タオルだけの特別な別注タオルが完成できたと思っています。」



### “気軽すぎる旅”の相棒として持ち出したい使い勝手の良いコラボタオルにデザイン。

越出「薄くて吸水率が高く、どんなシーンにもフィットするタオルは、使い勝手が良く持ち歩きたいですね。」  
神藤「かさばらないので、バッグに入れても荷物にならないのが泉州タオルの醍醐味でもあるんです。水をよく吸って乾きやすいので、乾きやすいため、旅先でも重宝していただけます。」  
越出「まさにショップコンセプトの“気軽すぎる旅”にぴったり。機内のブランケット代わりに連れて行って欲しいです。」  
神藤「“2.5重ガーゼタオル”は多彩な使い方ができます。“YUKINE”はデリーに持って欲しいですね。ともに洗濯を繰り返しても品質が落ちにくい、タフなクオリティがあります。」  
越出「泉佐野だからこそ完成した別注アイテムだと、自信を持ってお客様に提案できるものが出来たと思っています。」  
神藤「そう言ってもらえて僕も嬉しいです。色々な旅先に連れて行って、泉州タオルの魅力を感じて欲しいですね。」



### マルチに活躍する大判のバスタオルに加え、泉州タオルらしいハンドタイプの2品を別注。

越出「今回は2モデルをデザインしていただきました。まず大判サイズのタオルはマルチに使えるのが魅力ですね？」  
神藤「“2.5重ガーゼタオル”というシリーズで、重ね織りでフワとした質感に作りました。バスタオルとしてはもちろん、タテ140×ヨコ88cmという大判サイズなので、家ではブランケット、ビーチではマットとして活躍してくれます。」  
越出「もう一つのハンドタオルは握ったときのキュキュとした感触が心地よいですね。特別な技術があるのですか？」  
神藤「“後ざらし”という技法の一つですね。綿の天然の油分や不純物を極限まで洗い落とすことで、綿本来の吸水性を最大限まで高め、さらばりした糸が重なり合ってその感触が生まれます。“YUKINE”というネーミングの通り、パイルを白のまま残すことで積雪の美しい風景をイメージしました。まさに泉州タオルの技術が結晶されたアイテムの一つなんです。」



### オリジナルタオルを次々と打ち出す泉州タオルの人気ブランド。

創業100周年という老舗メーカー、32歳という若き代表・神藤貴志氏が「本当にいいタオルとは何か」を求め続け、“SHINTO TOWEL”というオリジナルブランドを立ち上げる。泉州タオルの機能美と現代のエッセンスがブレンドされた一品は、ファンを魅了して、今では名だたるセレクトショップでも展開されるように。



大学を卒業した22歳のときに神藤タオル株式会社に入社。その後、代表に就任してからは、産地の活性化、後継育成のため2017年にオリジナルブランドを始動。全国へ泉佐野タオルの魅力を発信しようと尽力している。

神藤タオル株式会社 072-468-0777 shinto-towel.jp

### PEACH SHOP onlineでは旅に役立つグッズが満載。

PEACH SHOP onlineではSHINTO TOWELとのコラボレーションだけでなく、気軽すぎる旅へのアイテムやPeachオリジナルグッズが盛りだくさん。ショップへアクセスしてお気に入りを見つけてください。



PEACH SHOP ONLINE



# MEETS THE LOCAL STARS

## 泉佐野市のみらいをつくる4つのストーリー

泉佐野市ならではの魅力にあふれるプロダクトを全国に発信して、地元を盛り上げているスター達をご紹介します。「ふるさと納税」でも楽しめる魅力たっぷりの商品に詰まった、様々なドラマや想いとは。



(1)大きさが揃わずとも、生命力を引き出す農法が甘みの秘訣。(2)10代目となる康之さんが長年の長左工門をたまねぎのブランド名に。(3)大手スーパーでもあつという間に売り切れると評判のキャベツ。(4)たまねぎのイラストがあらわれた農園オリジナルのTシャツ。

### 01 日本一の泉州たまねぎを、一人でも多くの人に届けたい

射手矢農園株式会社  
射手矢康之さん

泉州たまねぎや松浪キャベツなど泉州産の伝統野菜を育てる農家。百貨店や全国のイベント等にも引っ張りだこ。TVや雑誌などメディアでも紹介された実績を持つ。

大阪・泉佐野市で農園を営む射手矢康之さん。作付面積は約23ヘクタールと大阪でも屈指の規模で、お米とたまねぎ、キャベツの3種をローテーションしながら栽培している。「泉州たまねぎ」や「泉州キャベツ」など通販サイトのランキングでも1位に輝き、有名人にもファンがいるほど好評だ。だが射手矢さん自身、最初は農業に意欲的ではなかった。「父親が感しかったこともあって、継いだ当初は好きになれなかった。だから、やっぱり上手いかなよね(笑)」。一時は農業を続けるか真剣に悩み、家族会議を開いたこともあったとか。ただ、野菜の美味しさは早くから周囲にも認められていた。「ウチのたまねぎを全国の友人に送ったところ、本当に喜んでくれたんです。北海道でたまねぎ農家をしている友人に栽培方法を聞かれたこともあるくらい。もしかしらブランドディングしたらイケるんじゃないかなと思ったんです。それから全国のスーパーに営業しつつ、自社のホームページでも全面的に紹介しました」。射手矢さんの戦略によって「泉州たまねぎ」の美味しさは徐々に全国に浸透。今では大阪から出荷されるたまねぎの約半分は射手矢農場産だ。さらに収穫祭や田んぼアートなどのイベントも行う。「食べるだけで笑顔になれるたまねぎであってほしい。だから、人とのつながりを大切にしたいし、これからも農業と真摯に向き合っていきたいです」。



泉州たまねぎと泉州たまねぎドレッシング  
“泉州たまねぎ”は大きなサイズと甘みがある味わいが特徴で、生でもかじって食べられるほど。“泉州たまねぎ”に醤油とこめ油で作った“射手矢さん”の泉州たまねぎドレッシング 200mlも人気の商品だ。(たまねぎスープはキャベツとセットで販売)



### 02 日本で唯一、わたりがにを専門に扱う老舗割烹の二代目

割烹 松屋  
濱田憲司さん

泉佐野市で創業して来年で55周年を迎える、老舗割烹店「割烹 松屋」の二代目店主。通年でわたりがにを提供しており、NHK「あさイチ」などで紹介されたことも。

「わたりがにはとても繊細な蟹で、100匹獲れても10〜20匹は弱って死んでしまう。死んで30分以上経つと身が腐って食べられなくなるから、常に海水の濃度や透明度を確認したり、一匹ずつカニの状態をチェックしないとイケない。こんな手間がかかる素材を扱うなんて、正直何度もやめようと思いましたが」と、話す二代目の濱田憲司さん。それでも、わたりがに専門店として先代から約55年続けてこられたのは、その美味しさを知ってほしいという思いからだ。「大阪湾の泉佐野沖周辺で獲れるわたりがにには、海底30〜40mの深い場所に生息し、それが最高に美味しいんです。市場で扱うものは300〜400グラムが主流ですが、うちの店ではひと回り大きい500〜600グラムものを使用します。わたりがにには『身が小さい』というイメージを持つお客様が多く、その大きさに驚かれる方もいらっしゃいますね。目の前でさばき、お造りや塩焼きなどわたりがにに本来の美味しさを楽しめるシンプルな調理法で提供。身からあふれる甘い香りと濃厚な味は格別だ。「昔は20〜30倍の収穫量があり、とても身近でしたが今は希少な存在。だから一日5組限定でやっています。親子同士はもちろん、ご年配のお客様がお孫さんを連れて三世代で来られることもありますね。その時『昔はよく食べていたんだよ』と、会話のきっかけが生まれる。わたりがにを通して、お客様の心が豊かになるひとときを提供できるお店でありたいと思いますね」。



(1)お店では約500〜600gと大ぶりのかにを用意。(2)素材の味をシンプルに堪能できるかにの塩焼き9,720円。(3)鮮やかな包丁さばきで新鮮なわたりがにが目の前で姿を変えていく



割烹 松屋  
住所：大阪府泉佐野市市場東2-312-3  
TEL：072-462-3740  
営業時間：12:00〜14:30 (LO14:00)、  
17:30〜22:00 (LO21:30)  
定休日：月、第3火



わたりがにひとすじ! 割烹松屋のかに飯(上)  
わたりがにをふんだんに使用。新潟産のコシヒカリに三陸産の昆布と枕崎の鰯節でとった出汁とわたりがにから出る濃厚な甘味の出汁が加わり、風味豊かな炊き込みご飯に、お米からじんわりしみ出る濃厚な甘みは絶品。



MEETS THE LOCAL STARS



泉州特産 水なす漬け本舗  
マコト商店  
住所：大阪府泉佐野市大宮町12-6  
TEL:072-462-0440  
営業時間：10:00～17:00 定休日：土日



(1)水なすと海老出汁のうま味をジュレで味わう「嵐だレジュレじゃごっこ」1個600円。(2)独自に配合したぬか床で一つひとつ丁寧に漬けて。(3)手で割いて味わうのが泉州漬。お好みで醤油をかけて味わう。



今年開催した「さのまちゼミ」でのぬか床体験講座。

03 泉州の水なすをつくる伝統の味を次世代へと紡いでいく

マコト商店  
袋谷常文さん・垂美さん

泉州名物の水なすの漬漬けを専門で作るお店。水なすの品質からぬか床までとことんこだわりの漬物は、全国でも人気の取り寄せ商品に。

室町時代より泉佐野市の特産品として栽培方法を受け継ぎ、今日まで守り育てられた水なす。常文さんは、水なすのぬか漬け専門店の二代目だ。「外食やコンビニの影響で食べ物が簡単に手に入る時代。だからこそ、昔から伝わる水なす漬けの良さを残していきたいんです。材料は契約農家で獲れた有機栽培の水なすを使用。ぬか床も水なすに合わせて乳酸菌の配合を変えるなど、独自のこだわりがある。「うちの水なす漬けは、パリッととした食感と甘みが魅力。この美味しさを知ってもらいたくて、素材にはこだわります」。水なす漬けは夏だけの販売となるため、冬に売れるものを作らなければならない。そこで目を付けたのが、ぬか床に長く浸かった水なすを塩抜きして海老じやこと炊いた郷土料理「じゃごっこ」。「ぬか床がある家庭も減り、その存在を知る人も少ない。泉佐野の郷土料理を知るきっかけになればいいな」と思い商品化しました。最近街の活性化にも積極的に取り組み、昨年開催された『さのまちゼミ』では奥様の垂美さんが講師となり、ぬか床づくり体験を行った。「昔から伝わるぬか床を身近に感じてほしくて。参加された方からぬか床についてのお問い合わせをいただいたり、新たな交流が生まれました」。常文さんも「今、『泉佐野の魅力を伝えたい』というお店がどんどん増えています。お互い切磋琢磨しながら街を盛り上げたいですね」と話す。水なすを通して泉佐野の活性化に取り組み袋谷夫妻の挑戦は続く。



マコト商店の水なす漬漬け  
毎朝収穫する水なすを、その日のうちに漬け込むので鮮度は抜群。従来のなすより水分が多いため、口に入れると広がる甘い香りとみずみずしい果汁、パリッとしたりした歯ごたえは、まるで果物を食べているかのようだ。

MEETS THE LOCAL STARS

04 無添加素材にこだわって生み出した、安心の優しい石けん

オラン・ク・オラン  
橋本健一さん

学生時代にアトピー性皮膚炎に悩まされていた経験から、肌に優しい無添加の石けんを開発、販売。関西国際空港やエスセラロでも取り扱っている人気商品に。

南海泉佐野駅近くのつばさ通り商店街の一角に、肌にやさしい石けん作りで有名な専門店がある。橋本健一さんが営む「オラン・ク・オラン」だ。販売されている石けんはココナッツオイルを主原料とした100%無添加。赤ちゃんの肌でも使用できるほど安心・安全な原料のみを厳選し、ココナッツの産地であるインドネシアにも自ら足を運んで信頼できる農家と契約するという徹底ぶり。それが、540円からと極めてリーズナブル。そんな安価なき石けん作りのきっかけはなんと、「私自身、アトピーに悩まされていた時期があったんです。当時生協に動いていましたが、あるとき無添加石けんの販売を担当することに。先輩のすすめもあって自分でも試したところ劇的に症状が改善。それで感動して自分でも作ってみようかと思いましたが、橋本さん。結婚を機に独立し、以来石けん作りにのめり込んできた。「身体にやさしいだけでなく、毎日使うものだからあまり高い値段にはしたくなかったです。宣伝なども含め、できる限り自前で頑張っています(笑)」。ほかに、手作りマーケット「マーケットオラン・ク・オラン」やハンドクリームの手作り体験などのワークショップも開催。「日々使うものや口にするもの、何が原料になっているか考えたことはありますか？ 私が手がける商品やイベントを通して、皆さんがそんなことを考えるきっかけになればと思います」。



無添加石けん&泉州タオル&エコバッグセット

香りや効能別に6種類をラインナップ(1個540円〜)。手回しにかけてつった石けんがかわいパッケージに包装される。手をつないだイラストは、インドネシア語で「からんへ」という意味を持つ店名にちなんだもの(ふるさと納税の商品には他に泉州タオル&エコバッグがセット)。



(1)目を重ねることに参加者が増えているというマーケット。(2)白を基調とした店内にディスプレイされた石けん。(3)原料のココナッツオイルは信頼できる生産者を指定。



無添加石けん  
オラン・ク・オラン本店  
住所：大阪府泉佐野市栄町9-7  
TEL:080-3858-4714  
営業時間：9:00～12:00  
定休日：火、木、土日  
www.orangkeorang.com

一つひとつにストーリーがある  
泉佐野市のふるさと納税

関西空港のお隣元・泉佐野市は古くから商業や農業、漁業などが盛んな非常に活気のある街だった。その賑わいの一端が「ふるさと納税」からも伝わってくる。泉州タオルやたまねぎなど全国区の郷土品はもちろん、地酒や一風変わった淹修行など、ユニークな商品もたくさん。ぜひ、この機会に「ふるさと納税」で泉佐野市のエネルギーを体感してみてください。



泉州こだわりタオル  
「匠」タオルセット

日本初のタオルが生じた泉佐野ならではのこだわりが詰まった、贅沢なタオルセット。「ふるさと納税」の看板商品。



泉州地酒「庄の郷」  
大吟醸 720ml

泉佐野市唯一の日本酒醸造蔵、北庄酒造店の大吟醸「庄の郷」。南部杜氏伝承の技による鮮みとまるみが毎分々に楽しめる。



関西空港クルーズ&  
ランチ招待券

関西空港を眺めながらポートでのクルージングを楽しんだ後は、マリナーのイタリアンで優雅なひとときを、一味違う体験を楽しみたい方に。



# PEACH MEETS GOOD CITY

## 関西空港から気軽に足を運べる “美食”と“迫力”に満ちた福井へ。

関西国際空港に降りたら、気軽にアクセスできる北陸地方にも足を伸ばしたい。中でも日本海の中央に位置する福井県は、山と海に囲まれた大自然だけでなく、歴史ある禅の寺院をはじめ、“恐竜王国”の名に相応しい迫力のある博物館、冬の味覚を代表する越前がになど、ここでしか味わえない魅力がいっぱい。一度でも訪れたら“日本一幸福な県”として知られる福井に魅了されるはず。

To the city of gourmet food and power, Fukui, that is easily accessed from Kansai International Airport.

If you land at Kansai International Airport, easily accessed Hokuriku Area is another destination we recommend you to visit. Fukui Prefecture, which exists around the middle of Japan on the Japan Sea side, is blessed with a lot of unique attractions such as the beautiful nature surrounded by mountains and the ocean, but also a historic Zen temple, an impactful museum suitable to the area nicknamed “Dinosaur Kingdom”, and one of representative delights in winter, Echizen crab. Once you visit there, you will surely be attracted by Fukui, which is known as the happiest prefecture in Japan.

### TEMPLE

770年続く歴史の息づかいを感じる禅の里。  
A country of Zen where you can feel the 770 years of its history.

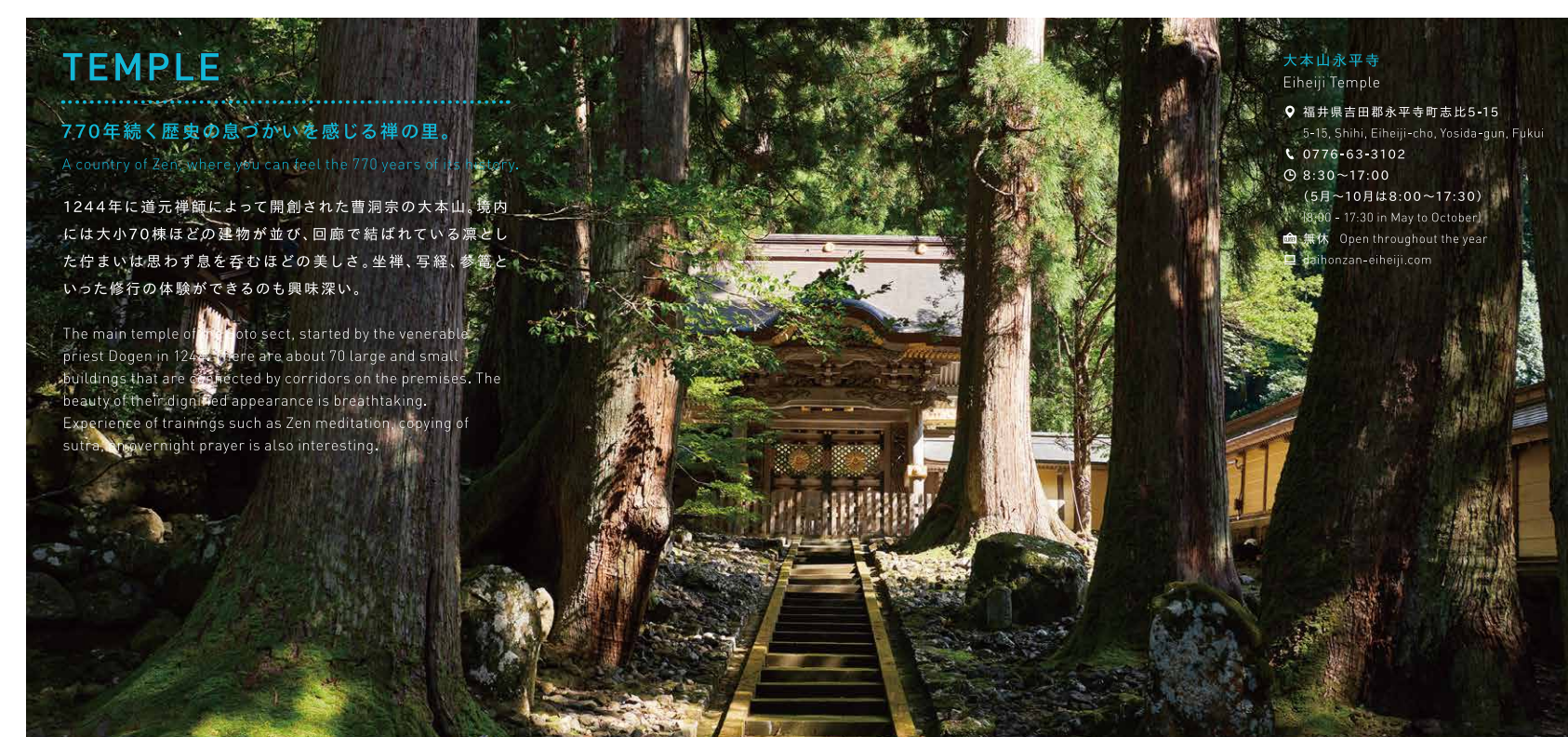
1244年に道元禅師によって開創された曹洞宗の大本山、境内には大小70棟ほどの建物が並び、回廊で結ばれている景緻した佇まいは思わず息を呑むほどの美しさ。坐禅、写経、参籠といった修行の体験ができるのも興味深い。

The main temple of the sect, started by the venerable priest Dogen in 1244, there are about 70 large and small buildings that are connected by corridors on the premises. The beauty of their dignified appearance is breathtaking. Experience of trainings such as Zen meditation, copying of sutras, and overnight prayer is also interesting.

### 大本山永平寺

Eiheiji Temple

福井県吉田郡永平寺町志比5-15  
5-15, Shibi, Eiheiji-cho, Yosida-gun, Fukui  
0776-63-3102  
8:30~17:00  
(5月~10月は8:00~17:30)  
(5th - 10th in May to October)  
参籠 坐禅 写経 参籠  
Open throughout the year  
shonzan-eiheiji.com



### MUSEUM

迫力ある恐竜が迎える国内最大級の博物館。  
Impressive dinosaurs welcome you at one of the largest museums in Japan.

恐竜中心の地球史を学べる国内最大級の博物館。44体の全身骨格標本のみならず、復元された巨大ジオラマ、復讐に動く恐竜ロボットを常設展示。発掘現場から産出された化石がクリーニングされる現場も見学できる。

You can learn the history of the earth with a heavy emphasis on the time of the dinosaurs. Not only 44 skeleton specimens, but also a huge diorama that reproduces a scene of the era they lived, and a robot dinosaur moving agilely through its exhibit are included in its permanent exhibition. You can also observe cleaning of fossils brought from excavation sites.

### 福井県立恐竜博物館

Fukui Prefectural Dinosaur Museum

福井県勝山市村岡町寺尾51-11  
かつやま恐竜の森内  
Within Katsuyama Dinosaur Forest Park,  
51-11, Terao, Muroko-cho,  
Katsuyama, Fukui  
0779-88-0001  
9:00~17:00(入館は16:30まで)  
(Entrance is closed at 16:30)  
第2・4水(祝日の場合は営業、翌日休館。夏休み期間は休館)  
The 2nd and 4th Wednesday  
(Open on national holidays, and closed on the next day. Open throughout the summer holiday period.)  
www.dinosaur.pref.fukui.jp



# GOURMET



食通をうならせるブランド蟹を現代的な和食で料理。

Crabs of this region loved by gastronomes are cooked into modern Japanese-style dishes.

日本随一のブランド蟹として知られる“越前がに”。その海の幸を現代和食の名店では、生食できる新鮮な蟹足身を香ばしく炙り、蟹味噌でいただく独自の料理「蟹の焼きしゃぶ」を提供。「蟹のフルコース」(35,000円〜、要予約)で堪能できる。

Echizen crab is a brand name of crab best known in Japan. This noted restaurant of modern Japanese cuisine serves such creative seafood dishes as Yakishabu of crab: fresh crabs that could be eaten raw, lightly-grilled to have a savory aroma and served with a crab butter sauce. It is included in Full-course of crab [35,000 yen-, reservation required].

開花亭 sou-an

Kaikatei sou-an

福井市中央3-9-21

3-9-21, Chuo, Fukui

11:30~14:00, 17:30~22:00

日・祝 日曜と国民の休日

www.kaikatei.biz/sou-an



# NATURE



スリル満点の断崖絶壁が見渡せる国の天然記念物。

A national natural monument, a place where you can view thrilling precipitous cliffs.

約1kmに渡って輝石安山岩の柱状節理が続く、国の天然記念物に指定されている奇勝地。日中は奇岩を照らして絶景が堪能でき、夕暮れ時はサンセットが溶け込んでムーディな雰囲気。

An extraordinary scene of precipitous cliffs, where columns of andesite rock continue for about 1 kilometer, designated as a natural national monument. You can enjoy such an unparalleled view during daytime, and a romantic atmosphere with sunset at nightfall.

東尋坊

Tojimbo

福井県坂井市三国町東尋坊

Tojimbō, Mikuni-cho, Sakai, Fukui

0776-82-5515(坂井市三国観光協会)

(Mikuni Tourist Association)

開門時間:自由

Open hours: open all the time

のどかな景色を眺めながら  
福井まで気軽な列車の旅を。

A casual trip by train to Fukui viewing peaceful scenery.

関西国際空港から大阪市内へと移動し、大阪駅から「サンダーバード」に乗車すれば約1時間50分で京都経由の乗り換えなしで福井駅に。のどかな風景を眺めながら、ゆっくりとした列車の旅ができるのも魅力。

By traveling to Osaka from Kansai International Airport, and taking the Thunderbird limited express train from Osaka Station, you will arrive at Fukui Station in about an hour and 50 minutes without having to change trains. A slow train trip viewing peaceful scenery is a fine time.

JR西日本お客様センター West Japan Railway Company Customer Center

0570-00-2486(列車の時刻、運賃・料金などのお問い合わせ)

(Train times, fares, and other inquiries)

www.westjr.co.jp

# SOUL FOOD



秘伝のソースがトンカツと絶妙なハーモニーを演出。

An excellent harmony between the secret sauce and deep-fried pork cutlet.

揚げたてのトンカツを秘伝のソースにくぐらせ、ご飯にトッピングする福井の名物「元祖ソースカツ丼」(880円)。厚さ8ミリのカツをキメの細かなパン粉でフライするためあっさり。

A noted food of Fukui, Original sauce katsudon [880 yen], is a bowl of rice topped with freshly deep-fried pork cutlet dipped in a secret sauce. The 8 mm-thick cutlet is made with fine bread crumbs, so it tastes light.

ヨーロッパ軒 総本店

Yoroppaken-sohonten

福井市順化1-7-4

1-7-4, Junka, Fukui

0776-21-4681

11:00~20:00

火 休

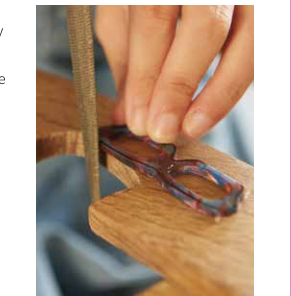
yo-roppaken.gourmet.coccan.jp

途中下車して“メガネの街”で知られる鯖江へ。

Stop over at Sabae, known as a city of eyeglasses.

国産メガネフレーム製造で高いシェアを誇る鯖江。腕利きの職人が集まるこの街へは、サンダーバードで途中下車して立ち寄れる。「めがねミュージアム」では鯖江メイドのアイウェアが3000本も販売され、フレームに使われるアセテートを用いたストラップ作り体験(500円)もできる人気スポット。

Sabae produces the highest share of domestically made eyeglass frames. You can stop over this city where skillful craftsmen gather by Thunderbird. Megane Museum is a popular spot where as many as 3000 pieces of eyewear made in Sabae are sold, and you can experience forming an acetate frame and making a strap [500 yen].



めがねミュージアム Megane Museum

福井県鯖江市新横江2-3-4 めがね会館 Megane Kaikan, 2-3-4, Shinyokoe, Sabae, Fukui

0778-42-8311

10:00~17:00(ショップは~19:00) [The shop is open until 19:00.]

無休 開通中

www.megane.gr.jp



連続ドラマ

# KBOYS

毎週水曜 深夜1時44分 ABCテレビ(関西)にて放送  
GYAO!で同時に配信スタート

ドラマ本編に連動した「チェインストーリー」もチェック!



佐久間悠 ゆうたろう 佐久本宝 上原一翔 玉川蓮 久保田康祐  
藤希美青 阪本一樹 朝木樹隆介・声名是 安井順平 安蘭けい

総合演出・監修 / 三島有紀子 監修 / 高橋弘治 監修 / 橋本直也 脚本 / 坂本龍也 演出 / 橋本直也  
音楽 / さいとうりょうじ 主題歌 / "Newer Never" (ワーナーミュージック・ジャパン)

制作協力 / K7P6 制作 / ABCテレビ 制作 / 朝日放送グループホールディングス 制作 / 2019年07月11日制作開始



ABC TV GYAO!

僕たち、本気で  
K-POPアイドルを  
目指します!?

テレビCM  
絶賛放映中!



パーティー  
イベントに!

## スペースマーケットで



無人島  
×  
コスプレ撮影

映画館  
×  
サプライズ

一軒家  
×  
誕生日会

パーティー、イベント会場から会議室まで簡単に場所をレンタル。あなたにぴったりのスペースを見つけることができます。

## 場所をかんたんレンタル

- 1** 日本最大の掲載数  
レンタルも宿泊も!  
全国で1万件以上の  
スペースを掲載
- 2** 便利でかんたん  
検索・予約・決済  
たった3分で  
かんたん予約
- 3** 安心のスペース  
スペースは全て  
審査済み!  
豊富なレビューで安心
- 4** メッセージ機能  
気になることは  
スペース管理者に  
らくらくメッセージ

### ＼ 最大2,000円分のポイントプレゼント /

ポイントコードの入力で、スペース利用時に使える1,000円分ポイントをプレゼント  
さらに新規会員登録の方は1,000円分ポイントもついてくる!

ポイントコード **peachspace**

※スペースマーケットに会員登録またはログイン後、メニューの「ポイント」からポイントコードを入力してください。※ポイントの取得期限は2019年1月31日、有効期限は取得日から最長1ヶ月です。

Download on the App Store  
GET IT ON Google Play

SPACEMARKET 公式スマホアプリ  
スペースマーケットのアプリなら、いろんな用途に使えるスペースの予約がスマホ1つで、いつでもどこでも快適に。  
アプリストアで「スペースマーケット」を検索!

WEBサイトを今すぐチェック!  
spacemarket.com

スペースマーケット 検索



# SHARE THE HAPPY SMILE vol.05

supported by [コスミオン]

## Peach客室乗務員 笑顔の秘密を大公開!

Peachの機内に欠かせないのは、お客様に安心と安全を届ける客室乗務員たちのハピースマイル。  
そんな彼女たちの笑顔を生み出す秘訣とは？



### MUST HAVE ITEMS FOR MY SMILE

#### 私の笑顔を作るマストアイテム



#### リップケアアイテム

フライト中は何度もリップカラーを塗り直す上に、機内は乾燥するので唇が荒れてしまいます。笑顔は口まわりの印象が大事なので、メイクをオフする時や寝ている間にリップクリームでケアをしています。

#### すこぶる動くうさぎのグッズ

韓国で流行ったというキャラクター「オーバーアクショントック」は、見てると癒されるのでそのボールペンを持ち歩いています。お客様でもそのキャラクターのグッズを持っている方がいると、つい話しかけてなくなってしまいますね。

#### Peachグッズ

ピンクのかわいい機体や制服など、元々Peachが好きで入社したのでPeachグッズの新しい物が出るたびに買ってしまいます。仕事は大変なこともありますが、私にとってこの飛行機の中で働けることは私の笑顔の源です。

### THE CITIES MAKE ME SMILE

#### 笑顔になれるPeachな場所

#### 韓国(仁川)

韓国が大好きで、プライベートでも年に5回ほど行きます。コスメ、服、自宅でもよく作る韓国料理の調味料を買ったり、韓国料理を食べたり、髪も韓国の美容室でよくカットします。現地で韓国語を使うことで勉強のモチベーションも上がりますし、いつもエネルギーをチャージしに行っています。

#### 台湾(高雄)

台北よりも空港から近く、街がコンパクトで観光しやすい高雄。親日家の方も多く、ホテルやごはん屋さんでも日本語メニューがあり助かります。タピオカミルクティー、牛肉麵、小籠包、担々麵など美味しい食べ物ばかりで、弾丸で訪れた1泊2日の食い倒れ旅でお腹もいっぱいです!



#### バードさん

Peach乗務歴: 2年5カ月  
出身地: 福岡県 嘉麻市  
好きな就航地: 韓国(仁川)  
趣味: 旅行、K-POP  
もたらうらしいお土産: 東京の「ベルンのミルフィユ」  
必ず買うお土産: 福岡の「博多菓子工房 二鶴堂の博多バームスティック」  
休日の過ごし方: 韓国のドラマやバラエティ番組を観る

### MUST HAVE ITEMS FOR MY SMILE

#### 私の笑顔を作るマストアイテム



#### ネイルアート

いつでもできるPOPなデザインを選びます。気分も上がるし、お子様や女性、海外のお客様に「ネイル可愛いね」や「それなに?」と声をかけていただくことも多く、楽しくお話しさせていただきかけになりますね。

#### スターバックスのタンブラー

季節や気分、飲み物に合わせてタンブラーも変えています。毎朝たくさんのコレクションから選ぶ時や、かばんの中の可愛いタンブラーを見るたびにハッピーな気持ちになります。限定のものはオープン前に並んで買うことも。

#### 湯たんぽ

機内は冷えることも多いので、休憩時間やステイ先で使っています。また、夏は中に氷水を入れて氷まくらもでき、体調管理に役立ちますね。ふわふわの触り心地と飛行機のデザインがお気に入り。元気な笑顔で仕事するための必需品です。



#### 宮崎さん

Peach乗務歴: 2年 9カ月  
出身地: 奈良県 桜井市  
好きな就航地: 韓国(仁川)  
趣味: カフェ、スイーツのお店巡り、映画鑑賞  
もたらうらしいお土産: 福岡の「三日月屋のクロワッサン」  
必ず買うお土産: 北海道の「六花亭のロ△△(まるさんかくしやく)」  
休日の過ごし方: 祖父とランチへ行く、カフェでゆっくり次の旅行の計画を練る

### THE CITIES MAKE ME SMILE

#### 笑顔になれるPeachな場所

#### 福岡

福岡といえば美味しい物がいっぱいおすすめしたいところたくさんありますが、最近のお気に入り福岡空港から車で1時間ほどで行ける糸島! ヤシの木のプランコヤ、ロンドンバス、天使の羽など写真映えるスポットもたくさん。また、海沿いのカフェでは、南国のビーチにいるような気分も味わえますよ。



#### 宮城(仙台)

太陽の光の当たり方で色を変えるために五色湖とも呼ばれる、蔵王山の御釜。荒々しい火口壁とは対照的なエメラルドグリーンの湖面の、神秘的な見えない景色に感動! 駐車場からは少し歩きますが、本格的な登山をしなくて見られるのも嬉しいポイント。次は、冬の樹氷を見に行きたいと思っています。



### いい歯の日(11月8日) 記念

## SPECIAL PRESENT CAMPAIGN

期間中に[コスミオン]歯のコンプリートセットを公式オンラインショップで買うとピーチポイント10,000ポイントなどが当たります!(キャンペーンは2018年12月7日まで)

今すぐ  
チェック

[www.cosmion.jp](http://www.cosmion.jp)

[コスミオン] 歯のコンプリートセット

**COSMION**

各1本入

[朝用] ホワイトニングハミガキコ(ペースタイプ)  
[夜用] ナイトジェル(ジェルタイプ)

スモカ歯磨株式会社 お問い合わせは  
大阪市西淀川区御幣島1-3-9 ☎0120-461-182







Peach CabinAttendant MUN 文さん

スモカ歯磨 [コスミオン] 研究開発者 NAKANISHI 中西さん

Peach CabinAttendant NAKAMURA 中村さん

# 私たちの愛用ハミガキ [コスミオン] その高機能の秘密に迫る!

Peachキャビンアテンダントの皆さんが愛用している高機能ハミガキ [コスミオン]。朝用と夜用の2種類を使い分けると他にはないタイプのハミガキコ。[コスミオン]のおかげで白く輝くきれいな歯がキープできていますと喜ぶ二人、文さん(左)と中村さん(右)が、[コスミオン]研究開発者のスモカ歯磨・中西さん(中)に、その高機能の秘密について聞ききました!



## 朝用と夜用、2種類に分けた訳は?

文 [コスミオン]を使い始めて本当に歯が白くきれいになったと実感しています。この[コスミオン]を開発しようとしたきっかけは何でしょうか?

中西 スモカ歯磨は創業以来、「ニセモノをつくらアカン」というポリシーで、皆さんの歯の健康と白さに役立つ本物のハミガキコをお届けしてきました。そして創業80周年を機にその想い結集して開発したのが「コスミオン」です。

中村 初めて手に取った時に、朝用と夜用の2種類があったのでビックリしました。こんなタイプは他にないですよね。2種類に分けたのは?

中西 一般の方の歯に関する意識は、むし歯予防、ホワイトニング、口臭防止、そして歯周病予防の4つが主なものになります。それを実現するための成分は各々違いますし、また磨く時間帯によっても求められる効果が変わってきます。それらを突き詰めていくと、1本ではなく朝と夜で効果効能を分けた方が良いと判断しました。

## 使って感じる、歯のツルツル感!

中西 開発側からお聞きしますが、2種類の使い分けは面倒ではなかったですか?

文 珍しさもあって、かえって新鮮で、お化粧感覚で使えました。朝と夜の使い分けで、歯磨き気分転換の時間にもなっています。

中村 使い始めの時は、どっちが朝用?と少し迷いましたが、スグに慣れました。とくに磨いた後の歯のツルツル感が凄く気持ちよくて感動しました。

中西 これまでに使っていたハミガキコと比べていかがでしたか?



## これからも白く輝くきれいな歯でHAPPY SMILEを

文 この[コスミオン]歯のコンプリートセットに「@cosmeクチコミランキング第1位」のシールが貼ってあります。

中西 おかげさまで、皆さんに良い評価をいただき、@cosmeクチコミランキングで第1位になりました。【集計期間2018年4/1~6/30(3ヶ月)】お使いいただいた皆様のおかげで、開発担当者としても嬉しいです。大変、光栄に思っています。

中村 @cosmeは私たちも良くチェックする貴重な情報源のひとつです。そこでの第1位ですし、Peachとコラボ、そしてキャビンアテンダント

が愛用しているハミガキが選ばれたのは素敵なことですね。おめでとうございます。ありがとうございます。これを機会に、さらに多くの方に[コスミオン]を使っていただければと思っています。そして使っていた方が、お二人のように白く輝くきれいな歯と素敵な笑顔が似合うように願っています。

文&中村 私たちも、これからも[コスミオン]で大切な歯をきれいに守ってHAPPY SMILEをお客様にお届けし、気持ちよくPeachでの旅を楽しんでいただきたいと思います。

## ランチの後の歯磨きはどちらを?

中村 朝用と夜用の2種類ですが、ランチの後に磨く時はどちらが良いのでしょうか?

中西 朝用は汚れを落とすことに注力して開発しました。ですからホワイトニングに高い効果が期待できます。夜用は、寝ている間も歯と歯ぐきを様々な菌から守るという抗菌効果に注力しています。ランチの後、歯の汚れとお口の臭いをケアするという点からは、朝用を使われることをお勧めします。

中村 泡立ちが前のタイプに比べて少ないので、お口の中をしっかりと確認して歯の1本1本、奥までじっくりと磨けます。磨き残しが無いので安心感があります。

文 夜用は夕食後よりも、就寝前に使う方が良いと聞きましたが…?

中西 はい。抗菌成分を歯と歯ぐきにコーティングし就寝中のお口の中をケアする仕組みですから、歯を磨いた後に、飲食をしようとしてその効果が薄れてしまいます。もうお口の中に何も入れないというお休み前に使うのが効果を最大限に引き出せます。

中村 じゃあ、夕食後のスグの歯磨きは朝用で汚れを落とし、また就寝前に夜用で磨くという考えもありですね(笑)

中西 確かに理にかなっていますね。たくさん使っていただくことは何より嬉しいことです(笑)



「SHARE THE HAPPY SMILE」 supported by [コスミオン] 好評連載中!! 今号は、この前のページをご覧ください。ピーチポイントなどが当たる素敵なプレゼントキャンペーンもご案内しています。

COSMION 歯のコンプリートセット 各1本入 [朝用]ホワイトニングハミガキコ(ペースタイプ) [夜用]ナイトジェル(ジェルタイプ) スモカ歯磨株式会社 大阪府西淀川区御前崎1-3-9 電話:0120-461-182

# 新規就航 2018年総まとめ



NEW:2018.3.1- 大阪(関西)-新潟 4,190円~(片道) 便名 大阪(関西) 新潟 MM143 11:25 12:30

NEW:2018.4.26- 沖繩(那覇)-高雄 4,980円~(片道) 便名 沖繩(那覇) 高雄 MM933 11:30 12:20

NEW:2018.8.1- 大阪(関西)-釧路 5,290円~(片道) 便名 大阪(関西) 釧路 MM125 10:00 11:55

上記運賃は、1席あたりのシングルビーチ片道運賃です。燃油サーチャージ(燃油特別付加運賃)はいたっておりません。支払手数料、空港使用料等が別途必要となります。コンタクトセンター、空港カウンターにてご購入の場合、別途予約手数料がかかります。運賃額・ご利用条件は予告なく変更および追加設定場合がございます。関係当局の認可を前提としています。上記フライトスケジュールは2018年10月28日~2019年3月30日搭乗分。2018年10月25日現在

CEO MESSAGE: SHINICHI INOUE 井上 慎一. COVER PHOTOGRAPH: 佐野町場の町並みと泉州玉ネギ. 佐野町場の町並みと泉州玉ネギ かつては佐野町として漁師の船が出入りし、街には商人や職人が集まる町場として栄えた泉州地域の中心都市であった泉佐野。また農業も盛んであったこの街は、今もなお水ナスや玉ねぎなど泉州のブランド野菜を数多く栽培する。