

BE YOUR  
NEW  
STORY

# PEACH LIVE

2022  
Summer

Vol.29

PEACH LIVE

Special Feature

新潟  
Niigata

新潟の変わらぬ風景と、  
進化する美食文化

Niigata's unchanging scenery  
and evolving culture



# PEACH LIVE

立ち寄ったお店の常連さんとの会話、偶然目にした景色、精巧で美しい工芸品——。  
旅先では、日常とはちょっと違う新しい出会いが待っている。

さあ、次の旅であなたは何に出会う？

## PEACH LIVE

Vol. 29

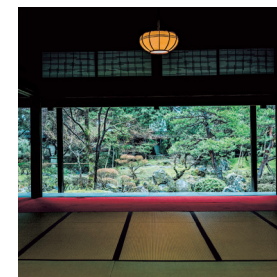
### CONTENTS

#### Special Feature

## 新潟

Niigata

- 14 **新潟の変わらぬ風景と、  
進化する美食文化**  
Niigata's Unchanging Scenery  
and Evolving Culture
- 26 **新感覚！新潟の新世代酒  
×蔵人オススメ地元のおつまみ**  
Niigata's Exciting New Era  
of Local Sake and Snack Pairings!
- 28 **新潟ローカルが教えるツウな旅**  
People in Niigata
- 02 **フライト中にちょっといいこと♪  
機内デジタルサービス・メニューのご案内**  
In-flight Digital Service and Menu Information
- 42 **Peach路線図・編集後記**  
Peach Route Map / Editor's Note



#### ATTENTION PLEASE!!

PEACH LIVEのオンライン版には、旅に役立つ情報が盛りだくさん。動画やアクティビティ詳細、ショップ情報などを、ぜひ併せてお楽しみください。

フライト後は **PEACH LIVE** で検索！

なお、本誌は機内での閲覧専用なので、お持ち帰りをご遠慮ください。





Something a little special for your flight!  
**In-flight Digital service and menu information**

フライト中にちょっといいこと♪ **機内デジタルサービス・メニューのご案内**



お手持ちのスマートフォンなどから機内専用Wi-Fiにアクセスし、機内販売商品の購入やドラマやアニメ番組、フライトマップをお楽しみいただけます。

Please use in-flight Wi-Fi to enjoy in-flight shopping and watching drama or animation programs and also to check the flight map with your own smartphone or any other device.

※動画プログラムは変更になる場合がございます。ご搭乗時にご確認ください。 ※詳細(販売商品・販売価格)は機内デジタルサービスでご確認ください。



ここからアクセス!  
 Access from Here!

**機内デジタルサービスは、離陸後約5分から着陸約10分前までご利用いただけます。**  
 ※状況によりご利用いただけないこともございます。またアクセスが集中するとつながりにくい場合がございます。ご了承ください。

**詳細はシートポケット内のリーフレットをご覧ください。**

In-flight digital service is available from about 5 min after takeoff to about 10 min before landing. For detailed information, please see the leaflet in your seat pocket.

**Videos**

**ポケットモンスター (2019)**  
**Pokémon Journeys: The Series**



© Nintendo・Creatures・GAME FREAK・TV Tokyo・ShoPro・JR Kikaku © Pokémon

たくさんのポケモンたちとともに、今、無限に広がるポケモン世界への冒険が始まる。さあ…夢と冒険と! ポケットモンスターの世界へ! レッツゴー!

An adventure into the boundless world of Pokémon starts here with all of your Pokémon friends. Dreams and adventures await! Let's Go!

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

**相席食堂**  
**Aiseki Shokudou**



© ABCテレビ

有名人が見知らぬ町を訪れ、地元の方と偶然の出会いから始まる相席を通じて、その町の魅力や、旅人の新たな一面を発見する新感覚旅バラエティ。

A unique travel variety show. Celebrities go to unknown towns and discover its charms through chance meetings with locals in restaurants—gaffes ensue!

**Tickets**

**NEW 電車** **FUKUOKA**

**JR九州**  
 JR Kyushu

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

北九州エリアのJR九州 特急・普通・快速列車に乗り降り自由なお得なきっぷ。  
 Unlimited rides on JR-Kyushu (North Kyushu region) express, local, and rapid trains at great rates.

**NEW 電車** **FUKUOKA** **OITA**

**JR九州**  
 JR Kyushu

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

由布院・別府エリアのJR九州 特急・普通・快速列車に乗り降り自由なお得なきっぷ。  
 Unlimited rides on JR-Kyushu (Yufuin/Beppu region) express, local, and rapid trains at great rates.

**NEW 電車** **FUKUOKA** **NAGASAKI**

**JR九州**  
 JR Kyushu

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

西九州エリアのJR九州 特急・普通・快速列車に乗り降り自由なお得なきっぷ。  
 Unlimited rides on JR-Kyushu (West Kyushu region) express, local, and rapid trains at great rates.

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

**バス** **NEW CHITOSE**

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

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

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

**高速船 (セット券は特急バスも)** **CHUBU**

**津エアポートライン**  
 Tsu Airport Line

**津エアポートライン片道券&特急バスセット券**  
 (中部空港→津なぎさまち→伊勢など)  
 Ferry & Express Bus Ticket (One-way)  
 (E.g. Chubu Port Tsunagimachi Port Ise)

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

**高速船&電車** **KANSAI**

**OMこうべ**  
 OM KOBE

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

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

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

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

**高速船** **ISHIGAKI**

**安栄観光**  
 ANEI KANKO

**高速船 往復券**  
**<竹富島、小浜島、黒島、鳩間島、波照間島、西表大原、西表上原>**

High-speed Ferry Ticket (Round-trip) to islands Taketomi, Kohama, Kuroshima, Hatoma, Hateruma, or Iriomote (Ohara/Uehara ports)

八重山離島巡りをちょっとお得に! 運賃5%割引!  
 夏季限定! 鳩間島、波照間島、西表上原 好評発売中!  
 Save on visiting the Yaeyama Islands! 5% discount on fares. Hatoma, Hateruma, and Iriomote-Uehara are available summer-only!

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

**電車** **NARITA**

**京成電鉄**  
 Keisei Electric Railway

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

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

**Keisei Skyliner & Tokyo Subway Tickets**

東京の地下鉄全線が乗り放題になるチケット付き! **最大1,060円割引!**  
 Skyliner ticket with unlimited rides on the Tokyo Subway! Save up to ¥1060.

**バス** **KANSAI**

**関西空港交通**  
 Kansai Airport Transportation

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

引換券がそのまま乗車券に!  
 ラクラク関西主要都市11路線へ移動!  
 梅田へ約71分、神戸三宮へ約78分、京都へ約101分! USJへ83分!  
 Conveniently use the same ticket to get to 11 major Kansai cities with ease; ~71 mins to Umeda, ~78 mins to Kobe-Sannomiya, ~101 mins to Kyoto, ~83 mins to USJ!



# Shop

心躍る新商品が続々登場!  
A stream of new items to make your heart dance!

## NEW ITEMS

### Peach10周年記念 オリジナルドリップコーヒー 5パックセット

Peach's Original Drip Coffee



10周年を記念したPeachオリジナルドリップコーヒーが登場! CAたちが吟味して選んだオーガニックコーヒーです。

価格:調整中  
(機内デジタルサービスにてご確認ください)  
7月下旬販売開始予定

Our original drip coffee to commemorate Peach's 10th year! Savor this organic grind carefully selected by our cabin attendants. Price unfixed (See our in-flight digital service). Available from late July.

### CAスカーフキーホルダー Scarf Keyring



客室乗務員と同じスカーフ生地をアクリルに閉じ込めました。鮮やかなPeachカラーの組み合わせが華やかなキーホルダーです。

価格:国内線¥900  
6月販売開始予定

The same fabric as our cabin attendants' scarves, captured in an acrylic plate! Get this lovely keyring in fresh Peach-y pink!

900 yen (for domestic flights). Available from June.

### シートレザー フラグメントケース

Seat Leather Fragment Case

不要になった、未使用の座席スペアカバーをアップサイクル! 人気シリーズの新作です。

Peach's unused spare leather seat covers are upcycled again! A new item in our best-selling series.



座席と同じ本革!



価格:調整中  
(機内デジタルサービスにてご確認ください)  
6月販売開始予定

Price unfixed  
(See our in-flight digital service). Available from June.

## PICKUP

販売中のPeachグッズの中から新潟にまつわる商品・梅雨シーズンにおすすめの商品をご紹介します  
Let us introduce some Peach goods inspired by the body of our aircrafts.

### 伝統的な新潟のお菓子 うきほし Niigata's traditional candy, Ukihoshi



お湯にぶかぶか浮かぶ、こんぺいどうのようでそうではない、かわいい伝統的な新潟のお菓子。お飲み物やアイスクリームのトッピングにも◎。ギフトやお土産におすすめ!

価格:国内線¥850  
好評販売中

Pour hot water on these sweet stars and see them gently float! You can put these on your drinks or even ice creams. Great for gifts!

850 yen (for domestic flights). On sale now.

### Waterfront折りたたみ傘(パープル・ネイビー) Waterfront Folding Umbrella (Purple/Navy)



超撥水でUVカット率90%、約100gとスマホより軽く、バッグに常備しておいても気にならないコンパクトさが魅力の折りたたみ傘。お出かけ時に1本常備しておく安心!

価格:国内線¥2,700  
好評販売中

Ultra water-repellent, reduces UV up to 90%, and lighter than your smartphone! Barely there in your bag but for that touch of security.

2,700 yen (for domestic flights). On sale now.

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

## peach × BAYFLOW

好きな場所へ好きなものを着て PeachとBAYFLOWがコラボレーション!  
～テーマは「旅するPeach×感じるBAYFLOW」～  
Peach meets Bayflow! Fly to your favorite places with your favorite clothes.  
～ Traveling Peach & Feeling Bayflow ～

公開中!

### Peach × BAYFLOW SNAP CRUISE

Peach staff cruise in Bayflow style!

Peachの客室乗務員・パイロットがBAYFLOWのアイテムを身につけスナップに登場! 特設ページにて公開中。BAYFLOWオフィシャルサイトでチェックしてください!

Our cabin attendants and pilots wear Bayflow fashion! Their snapshots are up now on Bayflow's official website.



7月1日販売開始予定!

### Peach × BAYFLOW のコラボアイテムを販売!

Collaboration items now available on board!

奄美在住のイラストレーター<sup>なまみ</sup>尚味さんが特別に描き下ろした奄美の大自然をモチーフにしたオリジナルデザインが夏にぴったり。Peachだけの限定グッズも!

This original pattern depicting gorgeous nature is specially designed and drawn by Naomi, an illustrator living in Amami. Perfect as a summer treat! Some items only at Peach!

### ミニトートバッグ Mini Tote Bag

総柄イラストをポイント使したミニトート。Peachでは機内販売限定の取り扱いです。



Mini tote bag with lovely colors and patterns. Available only on board.

### サングラス&ポーチセット Sunglasses & Pouch Set

機体がポイントのサングラスに今回のコラボイラストのサングラスポーチ付き。Peachだけの限定販売です! ※全4色展開・機内販売は画像の色のみ



These aircraft-motif sunglasses come with a pouch made with the limited design. You can choose from four colors. Don't miss this Peach-only item! \*Only this color is available on board.

※機内販売価格については機内デジタルサービスにてご確認ください  
Please check the price of the collaboration items on our in-flight digital service.

コラボグッズはここでも購入できます!



### peach SHOP

関西国際空港第2ターミナルビル /  
セキュリティチェック後(国内線出発エリア)  
営業時間:フライト状況に合わせて営業中

Kansai International Airport Terminal 2 Bldg. /  
After security (Domestic departures & arrivals area)  
Operating in accordance with flight status

Peach 公式オンラインショップ PEACH SHOP ONLINE では、オンラインでしか手に入らないPeachグッズや、旅に合うセレクトグッズが盛りだくさん!

[shop.flypeach.com](http://shop.flypeach.com) または「PEACH SHOP ONLINE」で検索!



Peach 公式オンラインショップ  
PEACH SHOP  
ONLINE



# FOOD&BEVARAGE

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

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

AGF濃厚抹茶ラテ  
AGF濃厚カフェラテ  
AGFロイヤルミルクティー

AGF Matcha Latte  
AGF Cafe Latte  
AGF Royal Milk Tea

¥300

AGFの人気商品が機内販売で登場!  
機内でホッと一息いかがでしょうか?  
おトクなセット商品もございます。

Popular brand-name hot drinks are available on board.  
Why not take a break? Value deals are also available!



ロッテ  
ゼロシュガー  
フリービスケット

Zero Sugar Biscuits

¥250

話題のゼロシュガーフリービスケットが機内初登場!  
砂糖ゼロ、糖類ゼロなのに、しっかりとした美味しさとサクサクした食感が楽しいビスケットに仕上がっています。

Everyone is talking about Zero, the sugar-free cookie, now available on board! Crunchy and rich—yum!



和歌山産 飲むみかん

Japanese Orange Juice

¥350

まるで食べているかのような味わいの「みかんジュース」。お子様にもおすすめです。

Japanese orange juice from Wakayama. Tastes like eating oranges! Great for kids.



In-flight Best Seller!  
機内人気商品!

アサヒスーパードライ  
&ドライフードセット

Alcohol & Snack Set

¥850

おトク感満載! ビールとドライフードのセット商品を販売します!

Try our great-value beer and snack set!



日清カップヌードル

Cup Noodles

各¥400

日清カップヌードルの定番、「醤油」と「海鮮」をご用意しました。機内で食べるラーメンは格別です!

Cup Noodle's staple flavors, Soy Sauce and Seafood. There's something special about savoring ramen noodles on-flight!



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

MEMU		Alcohol アルコール	Cold Drink コールドドリンク
<p><b>Set menu</b> セット商品</p>  <p>Buy Together, Save ¥50! セット購入で 50円 おトク!</p>		 <p>アサヒスーパードライ ¥500 Asahi Super Dry Beer</p>	 <p>飲むみかん ¥350 Japanese Orange Juice</p>
<p><b>ホットドリンクセット Hot Drink set</b></p> <p>AGF&amp;UCCキャラメルポップコーン&amp;プレッツェル ¥500 (AGF濃厚抹茶ラテ/濃厚カフェラテ/ロイヤルミルクティー) Caramel Popcorn &amp; Pretzels (with AGF Matcha Latte/AGF Cafe Latte/AGF Royal Milk Tea)</p> <p><b>スーパードライセット Superdry set</b></p> <p>アサヒスーパードライ&amp;チーザセット ¥750 Asahi Super Dry Beer &amp; Cheeza</p> <p>アサヒスーパードライ&amp;日清カップヌードル(醤油&amp;海鮮) ¥850 Asahi Super Dry Beer &amp; Nissin Cup Noodle (Soy Sauce/Seafood)</p> <p>飲むみかん&amp;けいはん雑炊セット ¥700 Japanese Orange Juice &amp; Chicken Broth Rice Porridge</p> <p>色々な組み合わせがございますので、詳しくは機内デジタルサービスをご覧ください。</p>		<p><b>Hot Drink</b> ホットドリンク</p>  <p>AGF濃厚抹茶ラテ AGF濃厚カフェラテ AGFロイヤルミルクティー UCCホットコーヒー 各¥300 AGF Matcha Latte AGF Cafe Latte AGF Royal Milk Tea UCC Hot Coffee</p>	<p><b>Dry Food</b> ドライフード</p>  <p>チーズリゾット ¥400 Cheese Risotto</p>
		<p><b>Snack</b> スナック</p>  <p>ロッテゼロシュガー フリービスケット ¥250 Zero Sugar Biscuits</p>	

# PEACH LIVE





＼関空からご出発前に／

# Peach SHOP

PEACH LIVE



関西空港国内線の出発エリアにある Peach SHOP は、Peach グッズはもちろん、関西限定のお土産や旅に便利なグッズも買えちゃう Peach 公式のショップです。

- アクセス：関西空港 第2ターミナル  
国内線出発ゲート  
セキュリティゲート通過後右手スグ！
- 営業時間：フライトの状況に合わせて営業中

新商品が続々！  
公式オンラインショップ  
PEACH SHOP ONLINE は  
こちらから！













# 新潟の変わらぬ風景と、 進化する美食文化

日本屈指の米どころが誇る広大な田んぼと連なる山々を眺めながら、のんびりドライブ旅。土地土地で受け継がれる歴史や文化、そして時代を超えて育まれてきた食文化に触れた。

Photography = Takehiro Goto

PEACH LIVEウェブサイトで  
スペシャルムービーを公開中！  
新潟の豊かな自然と伝統、各地の名物について、  
現地の人たちに聞きました。  
本誌のストーリーと併せてお楽しみください。

A special video is now available  
on the Peach Live website!  
We interviewed locals  
about Niigata's rich nature, traditions,  
and local specialties.  
Please enjoy it alongside this magazine.

# Niigata's Unchanging

Going for a comfortable drive,  
admiring the landscape of mountains  
and rice paddies in this top  
rice-producing area in Japan.  
We uncovered living histories  
and cultures unique to each place,  
and food cultures nurtured through the eras.

# and Evolving Culture





# 新 Niigata 潟



## 郊外に広がる豊かな農地へ

関西空港からおよそ1時間、飛行機は着陸態勢に入った。窓の外に目をやると、整備された大きな四角の田畑がパッチワークのように連なる景色が広がっている。さすがは日本一の米どころ。“美食の新潟”への期待が高まる。

レンタカーに乗り込んで窓を全開にし、大阪よりも少しだけ涼しく感じる風を顔に浴びながら、車を走らせた。30分ほどで新潟市の中心部に到着。高層ビルや商業施設が立ち並ぶ中に、信濃川にかかる国の重要文化財・萬代橋や、日本遺産、国指定名勝である豪商齋藤家の別荘（旧齋藤家別邸）といった歴史的建造物が点在している。そのまま町中を走り抜け、日本海を背に山の方へ向かうと、程なくして飛行機から見下ろしていたようなのどかな景色へと移り変わった。

そろそろランチの時間という頃、西蒲区の田んぼの中にポツンと佇むカフェを見つけた。3週間ほどで替わるという地元野菜を使ったメニューや、旬の食材が食べられると、地元の人たちにも愛されている〈そら野テラス〉内の「トネリコ」だ。

「新潟市って意外と広くて、農地が多いんです。特にここ西蒲区は自然環境に恵まれていて、県内でも有数の農業地域なんです。これから夏になると、ナスや枝豆、スイカ、メロンなどがたくさんとれます。野菜ソムリエの資格を持った店長を中心に、みんなで旬が楽しめるメニューを考えています」

そう話してくれたのは、加工部主任の篠原たかねさん。田んぼビューの大きな窓がインパクト大の店内でこの日にいただいたのは、和風ロール白菜定食。お米との相性も文句なし。市内だけでもさまざまな魅力を感じた新潟県の旅、あなごれない。

左ページ上／新潟日報の社屋ビル「新潟日報メディアシップ」の20階にある展望フロア〈そらの広場〉からの景色。眼下には新潟の街並みと、日本海に注ぐ信濃川が見える。下／220種以上の野鳥、450種以上の植物が集まる自然公園になっている福島潟。夏にはハスの花が咲き誇る。右ページ右／〈そら野テラス〉のイチゴ狩りは春の大人気アクティビティ。下／3週間ごとに替わるトネリコランチのメニューは魚と肉の2種類から選べる。

Top left: The panoramic view from Sorano Hiroba on the 20th floor of Niigata Nippo's Media Ship; the city and the Shinano River flowing into the Sea of Japan. Lower left: Fukushima lagoon with a nature reserve hosting more than 220 species of wild birds and 450 species of plants. Lotus flowers will be in full bloom in the summer. Right: Strawberry-picking at Sorano Terrace is quite popular among tourists! Below: You can choose between meat or fish if you order their specialty lunch.



## To the farmlands stretching through the suburbs

Our plane prepared to land after an hour of flying from Kansai International Airport; through the window lay a patchwork of vast squares of lush rice paddies. Not surprising for the top rice-producing area of Japan. My expectations for “Gastronomic Niigata” were piqued.

Getting into my car rental, I drove with the windows all the way down, feeling a wind on my face that’s just slightly cooler than in Osaka. After half an hour of driving, I arrived at the town center. This urban area of high-rise buildings and commercial facilities is dotted with historic structures; the Bandai Bridge across the Shinano River, the Niigata Saito Villa—both nationally-designated important cultural assets. I drove through the town and into the mountains, the horizon over the Sea of Japan behind me. Before long, the views of the town changed into the idyllic landscape that I had looked down upon from the plane.

Just as I began to feel peckish, a single café standing right in the middle of a rice field in Nishikan caught my attention. It was locally-beloved Sorano Terrace. They offer regular specials about every three weeks made with freshly-harvested vegetables.

Takane Shinohara, the head of processing, told me: “Niigata City is wider than people may think—there are abundant farmlands. The Nishikan area especially is lush with nature, making it one of the best places for agriculture in Niigata prefecture. In the summer, we harvest a lot of eggplants, green soybeans, watermelons, and the like. Led by true vegetable experts, we are now creating dishes that will allow you to really enjoy the season.” In the café, I sat by an expansive window framing the scenery of the rice fields while savoring Japanese-style stuffed cabbage rolls perfectly paired with steamed rice. The Niigata trip looked quite formidable then; I was already so impressed and I hadn’t even left the city yet.







### 日本海でとれた海の幸

新潟市から国道402号線を日本海沿いに南下し、長岡市に入った。この辺りは港町として栄え、江戸時代には「越後の食い倒れ」と呼ばれた豊かな食文化が根付いている。そこで次は、寺泊という地域にある〈魚の市場通り〉、通称「魚のアメ横」に立ち寄ってみることにした。道路沿いに立ち並ぶ、黄色や赤の鮮やかな看板を掲げた12の鮮魚店や土産店。一見コンパクトな市場だが、大きな紅ズワイガニや本ズワイガニが山積みになり、タイやサワラなど旬の地魚がずらりと陳列された各店のショーケースは迫力満点だ。海の幸に目を奪われながら歩き回るが、番屋汁（あら汁）や浜焼きのおいしい香りに食欲がそそられて、いちいち立ち止まってしまう。

「地元の寺泊港や出雲崎港に揚がる魚介類、おいしいですよ。佐渡と越後（新潟県本土）の間の海峡を“越佐海峡”と呼ぶんですが、この海流で育った魚介類は身が引き締まっていますね。番屋汁もぜひ食べていってくださいね」

声を掛けてくれたのは、山六水産の原田武さん。これからの旬についても教えてくれた。

「新潟は夏に天然岩ガキが旬を迎えます。一粒が大きく、ジュシーな味わいが特徴です。ぜひまたその頃に」

また季節が変わったら来よう。土産品を車に積み込み、次の旅程に早くも思いをはせながら再び車を走らせた。

柏崎市方面へとさらに南下していく。途中の出雲崎で、海に延びる橋を見つけた。〈夕凧の橋〉といい、夕陽の名所なのだそう。出雲崎の夕日は世界一大きいといわれているらしい。空は晴れている。このまましばらく、太陽が傾くのを待ってみることにした。



### Fruits of the Sea of Japan

I left Niigata city and drove south down the 402 along the Sea of Japan into Nagaoka city. Having thrived as a port town, the food culture here has flourished since its roots in the Edo era. As such, I decided to step into Fish Market Street in the Teradomari district. There were 12 shops along the road with brightly colored signboards in yellow and red, selling fresh fish and souvenirs. At first sight, the market itself appeared rather small scale, but I was soon surrounded by the large displays of fish all piled up—great snow crabs; locally-caught sea breams; Spanish mackerel. As I wandered about the street with my eyes drawn to the rich fruits of the sea, the smell of arajiru—umami-rich fish bone broth—and broiled fish tempted my appetite, forcing me to stop at every turn. “The seafood discharged at the local Teradomari port and Izumosaki port tastes great,” said Mr. Harada from Yamaroku Suisan. “The fish in the currents of the Essa strait between Sado and Echigo on the mainland have wonderfully firm meat. Enjoy our arajiru as well!”

His advice for next season? “Come back in the summer for the best wild oyster you’ll ever try. They’re the meatiest and juiciest then.”

I would come back when the season changed, I promised myself, loading souvenirs onto the car, already wondering about my next trip here.

I drove south further in the direction of Kashiwazaki city. Near Izumosaki port, I saw a pier extended over the sea. It was Yunagi Bridge, famous for its sunset views. I’d heard the saying that the setting sun in Izumosaki is the largest in the world. The sky was bright now. I decided to wait there for a while until the sun started its decline.

# 長 Nagaoka 岡



# 柏 Kashiwazaki 崎

左ページ左／寺泊の漁師たちが毎日食べていたという番屋汁はうまみたっぷり。 右上・右下／新鮮な魚介類の数々をお得に楽しもうと、「魚のアメ横」には朝からたくさんの方が訪れる。 右ページ／日本海へと延びる、長さ102mの木製の〈夕凧の橋〉。

Clockwise from top left; 1: The arajiru that the fishermen in Teradomari savored in a fishing hut every day has a rich taste! 2, 3: A lot of people visit this market early in the morning, expecting to get good deals on fresh seafood. Right: Yunagi Bridge, a 102m wooden pier stretching over the Sea of Japan.





左ページ上 / 〈むらんごっつお〉のウオヌマコース。「ランチをぜいたくにたっぷり食べて、ディナーは軽めに、という旅の仕方もオススメですよ」(小野塚さん) 中 / 越後湯沢駅にある〈ぼんしゅ館 越後湯沢店〉では、「きき酒マシン」で県内の全蔵の酒を試飲できる。下 / 越後湯沢駅の改札前には、たくさんの土産店が並びとてもにぎやか。新潟の美味しいものがそろそろ。右ページ / 江戸と越後を結ぶ三国街道沿いの宿場町として栄えた塩沢宿。観光通りではないのだが、町並みの美しさは一見の価値あり。

Top left: Murangottsuo's "Uonuma Course". Mr. Onozuka recommended that I try their "luxury lunch and then a light dinner". Middle: In Ponshu-kan Sake Museum in Echigo Yuzawa station, you can try various kinds of sake from every brewery in the prefecture. Below: Outside the gates of Echigo Yuzawa station is packed with souvenir shops. Right: Shiozawa. No such shops here, but the beautiful landscape is worth the stop.

## 越 Echigo 後



## 魚 Uonuma 沼



### 雪国ならではの建築と食文化

3月末でも内陸の地域に入ると、まだまだ雪が残っている。スキーの名所として知られる越後湯沢は特に雪深い地域だが、今年より高く積もったと町の人が教えてくれた。その隣町である南魚沼市塩沢も全国有数の豪雪地帯で、江戸と越後を結ぶ三国街道沿いの宿場町として栄えた場所だ。積雪下においても通行できるようにと町家の底などを長く張り出した、<sup>みく</sup>雁木造りの建物が並ぶ〈三国街道 塩沢宿 牧之通り〉。雪国ならではの美しい町並みに感激し、タイムスリップ気分でしたらばく散策した。ここでは、雪と上手に共存するための教えや文化が息づいている。そんな地域の食を体験しようと、さらに山深い越後湯沢へと進んだ。

越後湯沢駅前にあるレストラン〈むらんごっつお〉。レストランを運営する〈いせん〉のゼネラルマネージャー・小野塚敏之さんが、店内を案内してくれた。リノベーションを施した建物は、太い柱やはり、いろいろなどが残り風情がある。

「雪深いこのエリアは、雪の中で酒やみそ、しょうゆを醸したり、塩漬けにする食べ方があったりと、発酵食品や保存食が発展しました。また、標高2000m級の山が連なるため昼夜の寒暖差が激しいのも特徴で、その気候を利用していろんな野菜や米が作られてきたんですよ。肉もあるし、山では山菜もとれます。この地域に伝わる豊かな調理法と地元食材をたっぷり楽しんでください」

「雪国ガストロノミー ウオヌマコース」の料理はどれも色鮮やかで美しい。日本海でとれる旬の魚料理まで盛りだくさん。メインの地元ブランド豚<sup>つまり</sup>・妻有<sup>つまり</sup>ポークの低温ローストも丁寧に調理されてやわらかく、味わうたびにうまみがあふれた。雪国の先人の知恵を、一口ずつかみ締めた。

### Architecture and food culture of a snowy province

Though it was already the end of March, there was still plenty of snow inland. Echigo Yuzawa, a famous ski resort town, is particularly deep in the mountains. Shiozawa in South Uonuma city—on the way to Echigo Yuzawa—is also one of the heaviest snowfall areas in Japan. This place once thrived as a station town with inns along the Mikuni Road that connected Edo (old Tokyo) and Echigo. Gangi townhouses lined Bokushi Street in Shiozawa with their long eaves that allow people to go through even in the snowy season. I strolled the town for a while, enjoying the atmosphere of old houses to my heart's content. It was like time travel; lessons and cultures were alive here, enlightening people from ancient times on living with the deep snow in harmony. What kind of food came from this culture? I went further into the mountains to find out.

The restaurant Murangottsuo was in front of Echigo Yuzawa station. Toshiyuki Onozuka, the general manager of Isen company which owned this restaurant, showed me around. Renovated from an old, wooden, Japanese-style hotel, the building kept its original columns and beams as well as a sunken fireplace; the elements of refined elegance.

"Owing to the heavy snowfall, unique methods of fermenting and preserving food have been born. Using snow, we brew sake, miso and soy sauce, and also enjoy salted foods. Various vegetables and rice have also been cultivated by making the most of the drastic changes in temperatures between daytime and nighttime—invariably near mountains with heights ranging up to 2000 meters."

Every dish in the Yukiguni Gastronomy Uonuma course was a beautiful display of color. There were all kinds of fish dishes, using wild redfish and sea breams caught in the Sea of Japan. The main dish was locally-famous Tsumari Pork roasted at low temperatures, which was cooked carefully and had a meltingly soft texture and deep flavor. I relished every bite of this aged and refined cuisine of true snow country.



# 村 Murakami 上



左ページ／〈千年鮭 さっかわ〉の土間の様子。鮭に敬意を払って腹はすべて切らず、中ほどの一部を残すのが村上の伝統だ。右ページ左／鮭料理専門店〈千年鮭 さっかわ 井筒屋〉では、珍しい鮭料理がたくさん食べられる（予約推奨）。「極上 豪快 はらこ丼」は、厳選された大粒のはらこ（いくら）がぜいたくな逸品。右／〈笹川流れ遊覧船〉では、たくさんのカモメが優雅に飛ぶ姿が見られる。餌やり体験も可能。

Left: As a tradition of Murakami, they don't fully cut the belly but leave a part in the middle to pay respects. Middle: Savor various rare salmon dishes here (booking recommended). Try this luxury bowl of rice with large salmon roe. Right: From the steamer, you can watch the flight of graceful gulls.



## 鮭とともに育んだ町の歴史

新潟県の北部へとやって来た。県内屈指の透明度といわれる青い海を望む、笹川流れ。11kmにわたり延びるその海岸線には、日本海の荒波の浸食でできた巨大な奇岩・岩礁が点在し、壮大な景色を織り成している。1927年に国の名勝および天然記念物に指定された景勝地を、〈笹川流れ遊覧船〉に揺られながら眺めた。

近くには、松尾芭蕉も歩いたといわれる、情緒ある村上の城下町がある。現在も寺や日本料理店が立ち並ぶこの地域で、目指すは鮭の名店〈千年鮭 さっかわ〉。筆で大きく「鮭」と書かれたのれんが目印だ。

昔から村上では秋になると、地域を流れる<sup>みおもてがわ</sup>三面川で鮭がよくとれたそう。平安時代には鮭の加工品が朝廷に献上されていたほどで、後に「鮭のまち」として知られることとなった。

「江戸時代、鮭がとれない時期があったのですが、地元のとある武士が川を整備して環境を整えてくれたおかげで、今も私たちは鮭が食べられるんです。村上には100種類以上もの鮭料理があるんですよ。身だけではなくて、心臓やエラ、白子、肝臓まですべてをいかしきるのが村上流です。村上が誇り、守るべきユニークな食文化だと思いますね。それを大事に思い、後世に伝えていくために、私の父が造り酒屋を鮭料理店へと生まれ変わらせました。鮭を味わい尽くすことは、感謝の気持ちの表れです」

さっかわ15代目の吉川真嗣さんが、店の奥へと案内しながら話してくれた。通り土間の天井からは、体長70～80cmはあるだろうおびただしい数の鮭が吊るされていた。「鮭の塩引き」といって、鮭を干して熟成させているのだという。丁寧に手を加えられた鮭は、皮が美しく輝いて威厳さえ感じられた。

## The history of a town cultivated by salmon

In northern Niigata, Sasagawa Nagare Coast is 11 kilometers long and looks out to the beautiful blue ocean boasting one of the clearest waters in the prefecture. The giant rocks of fantastical shapes were eroded by the choppy waves of the Sea of Japan. They paint a magnificent landscape that was designated as a natural monument in 1927. I feasted my eyes on this picturesque place from the sway of the Sasagawa Nagare excursion steamer.

In the vicinity was the elegant castle town Murakami, where poet Matsuo Basho once visited. I headed for Sennenzake Kikkawa, a restaurant famous for its exquisite salmon cuisine. Our guide was the big [salmon] drawn on a shop curtain with a brush.

In Murakami, salmon have been abundant in the local Miomote River every autumn for centuries. In the Heian era, they were presented to the Royal Court in Kyoto, after which Murakami became known as a popular town for salmon.

“There was a time of poor salmon catching in the Edo era, but thanks to the local samurai who improved the river, we can still eat salmon today. There are more than 100 salmon recipes in Murakami! The style in Murakami is not only about taste, but also about appreciating everything; the heart, gills, soft roe, and even the liver. We're proud of our unique food culture and want it to go on. My father cherished it and wanted to bequeath it to the next generation. That's why he changed Kikkawa brewery into a special salmon shop. Appreciating salmon in its entirety is a show of our gratitude.”

This is what Shinji Kikkawa, the 15th generation master of Kikkawa, told me as he led me into the factory out back. I passed through the door and found a huge number of salmon hanging above us from the ceiling, each measuring to about 70 or 80 centimeters. He told me it was shiobiki salmon, salted and dried to be matured. The carefully cut and trimmed salmon had beautifully shining skins, and evoked an air of solemnity.





## 職人技術を支えた美食の正体

新潟市から車で1時間程度のところにあるものづくりの町・燕市と三条市。鍛冶・金属洋食器などの金物産業が世界的に注目を浴びるほどにこの燕三条エリアが発展したのは、洪水被害を受けやすい地形と、降雪量の多い気候が関係している。農業に不向きなため、それ以外の新しい産業を模索し、急速に発展する江戸の建築に必要な和くぎを農家が作り始めたことで発展した。さらに鍛冶技術を応用し、金属加工が地場の産業として拡大していったのだ。

今や金属の釜で炊いた釜飯も、燕三条を象徴する名物のひとつ。燕の釜飯文化発祥の店として知られているのが、〈釜めし松月〉だ。店内は平日の昼間にもかかわらず地元住民や観光客でにぎわっている。一番人気の五目釜飯とどちらにしようか迷った結果、長岡の魚の市場通りで見た光景がよぎり、カニ釜飯を注文することに決めた。

「お待ちせしました」の声とともに釜飯が登場。ふたをとると白い湯気が立ち上り、だしとカニのいい香りが鼻腔を蕩かした。「一つ一つ注文を受けてから炊いているので、お時間頂戴しています」と丁寧に声を掛けてくれたのは、2代目の遠藤三千雄さん。

「1959年に酒場として開業しましたが、先代が東京で食べた釜飯を作って提供したところ評判になり、釜飯店に形を変えて今に至ります。それで近隣のお店も作るようになり、このエリアに釜飯が根付いて、名物になったのです」

工場が密集し経営者が多いこの地域で、釜飯は商談や祝いの席で縁起が良いと愛されてきた。世界に注目される日本屈指のものづくり技術は、こうした食文化が支えてきたものなのだ。

## The true form of artisan-supporting gastronomy

About an hour away from Niigata city by car, there are the famous cities of craftsmen, Tsubame and Sanjo. This Tsubame-Sanjo area has developed with its metal industry, forging and making Western-style metal tableware to worldwide acclaim. This prosperity is owed to the lay of the land which is vulnerable to flooding and has a snowy climate; in the Edo era, farmers began to produce fine Japanese square nails as an alternative to crops, and their techniques of forging have contributed to the expansion of metalworking as a local industry.

Today, even kamameshi, seasoned rice steamed with ingredients in a metal pot, is counted as one of the symbolic specialties of Tsubame-Sanjo. Kamameshi Shogetsu is known as the birthplace of kamameshi culture in Tsubame city. The restaurant was busy with locals and tourists even though it was a weekday daytime. Although the most popular dish was gomoku kamameshi with various ingredients, the Fish Market Street in Nagaoka came to mind then and I finally decided to order the crab kamameshi.

As I removed the lid, the steam rose and the wonderful smell of the crab broth enchanted my nostrils. "Thank you for waiting. As we cook kamameshi one by one after each order is made, it inevitably takes some time," Mr. Endo, the second generation master of Shogetsu, said to me politely.

"This restaurant opened in 1959 as a pub, but the previous master once offered kamameshi, which he ate in Tokyo, and the customers loved it. So he renewed the shop and opened a special restaurant for kamameshi. The neighboring restaurants began to follow us, and kamameshi finally took root in this area as a local specialty."

The factories stand roof-to-roof in this area, and the owners have enjoyed kamameshi as a bringer of good fortune during their business talks or ceremonies. Japan's globally-renowned craftsmanship has been supported by this food culture.



# 三 Sanjo 条

左ページ／伝統ある〈釜めし松月〉のカニ釜飯。オプションでバターを追加することができ、ピラフのような味わいになると若い世代に人気。右ページ上／鑄起銅器職人の大橋保隆さんの工房を訪問。一枚の平らな銅板を金づちで打ち、手作業で美しい器やコップを完成させる。下／1982年、上越新幹線開通を記念して奉建された〈彌彦神社 大鳥居〉。高さは30.16mあり、両部鳥居として日本一の大きさを誇る。

Left: The crab kamameshi. You can add butter to make it taste like a pilaf. The youngsters love it. Top right: Yasutaka Ohashi, a coppersmith. He hammers a flat copper sheet by hand to finish beautiful bowls and cups. Lower right: The large torii of Yahiko shrine, completed in 1982 for the opening of Joetsu Shinkansen. At 30.16m, it is the largest ryobu-torii in Japan.



# 燕 Tsubame

# Niigata Map







「サササンデー  
-SASA・SUNDAY-」  
(笹祝酒造)

SASA・SUNDAY

「太陽」の出ている昼間からでも、仕事が始まる前日の「日曜日」でも気軽に飲めるという意味が込められた、ライトで気持ちの良い純米酒。甘みと酸味、そしてジューシーさがあり、好みにカットレモンやスパイスを入れても◎。笹祝酒造は120年続く伝統がありながら、日本酒の試飲販売や蔵見学、イベントなどを開催するオープンな酒蔵だ。

Enjoy this refreshing, pure rice sake so light that it's perfect even early on a sunny day... or a Sunday! Sweet, sour, and juicy—add some cut lemons or spices to heighten your senses even further. Sasaiwai Brewery enjoys an established 120 years in the Nishikan area, and is open now for sampling sessions and brewery tours.

蔵人オススメおつまみ  
Brewers recommend

「笹団子」  
Sasa Dango



笹祝酒造

新潟県新潟市西蒲区松野尾 3249

Sasaiwai Sake Brewery

3249, Matsunoo, Nishikan-ku, Niigata-shi, Niigata-ken

アルコール度数が低めで甘酸っぱいサササンデーと合うのは、新潟名物・笹団子。ヨモギとササの葉の風味とあんこの甘みがお酒にマッチする。ほっと一息のおやつタイムにもオススメ。

Niigata's specialty sasa dango (bamboo leaf dumplings) pairs perfectly with the sweet and sour Sasa Sunday, which has low alcohol content. The marriage of mugwort, bamboo leaf, and sweet red bean paste are exquisite with this sake.

# Sake and Snacks

## 新感覚！新潟の新世代酒 ×蔵人オススメ地元のおつまみ

### Niigata's Exciting New Era of Local Sake and Snack Pairings!

Text = Anna Hashimoto

苗場山の麓、雪深い津南町で、昔ながらの手作業と少量仕込みで造られる無ろ過の生原酒。地元産の酒米「五百万石」で醸す、フルーティで酸の効いた爽やかな味わいが特徴で、火入れしないため生きた酵母が瓶の中で発酵を続ける。同じく魚沼エリアにあるバル&ホテル「醸す森」のオーナーでもあるお酒のスペシャリストとのコラボレーションにより誕生。

At the foot of Mt. Naeba in Uonuma lies a snowy town named Tsunan where unfiltered, undiluted raw sake is traditionally brewed by hand with freshly-harvested sake rice. It has a characteristic fruity, refreshing, yet acidic taste. Since it is unpasteurized, the yeast keeps fermenting inside the bottles! An invention of a new generation, this brewery is supervised by the owner of local bar and hostel Kamosu Mori.

苗場酒造

新潟県中魚沼郡津南町下船渡 555

Naeba Sake Brewery

555, Shimofunatobo, Tsunan-cho, Nakauonuma-gun, Niigata-ken

豊富な雪解け水を蓄える津南町は、野菜や山菜がおいしい。中でも雪解けに芽吹く津南のアスパラガスはやわらかく、甘くて絶品。焼く、ゆでるなどシンプルな調理で最高の酒のさかなに。

Tsunan is famous for its vegetables and edible wild plants growing in its abundant snowmelt. The soft and sweet green asparagus coming into bud in thawed snow is the most delicious of all! Just grill or boil it to make the perfect sake side dish.

蔵人オススメおつまみ  
Brewers recommend

「津南のアスパラガス」  
Tsunan's  
Snow Asparagus



「醸す森  
純米大吟醸  
生酒」  
(苗場酒造)

Kamosu Mori  
Junmai Daiginjo  
Namazake

日本一の酒蔵数を誇る新潟県。新進気鋭の若手蔵元・蔵人が造る新しくおいしい日本酒を紹介する。お酒にぴったりで、おやつや軽食としても楽しめる地元のおつまみも一緒に。

Niigata prefecture boasts the largest number of sake breweries in Japan. Let us introduce you to the delicious new sake varieties being produced by up-and-coming brewers, as well as the best local snacks that will complete the experience!

蔵人オススメおつまみ  
Brewers recommend

「ル・レクチュエ」  
Le Lectier & Shine Muscat



フルーツとの相性が良く、新潟特産の洋梨ル・レクチュエのコンポート(砂糖煮)が特にオススメ。瓶詰めのものも販売されている。シャインマスカットやブランドいちごの「越後姫」にも合う。

VEGA goes well with fruits and compotes, especially of the Le Lectier pear, a specialty of Niigata. Find them bottled, too. For another great match, try Shine Muscat grapes or Niigata's famous Echigohime strawberries.

「★シリーズ VEGA」  
(阿部酒造)



既存の清酒造りからあえて逸脱した方法で醸す「★シリーズ」。阿部酒造の挑戦酒であり、「もっと日本酒をカジュアルに楽しんでほしい」という思いから生まれた。VEGAは旨口なテイスト、低アルコール度数で日本酒初心者にも飲みやすいが、インパクトは抜群だ。ラベルに描かれているのは酒蔵のある柏崎の田園。発酵への知的好奇心が旺盛な蔵人たちが醸した逸品。

For the "★ series", Abe Brewery dares to brew sake in new ways that challenge the norm. Their goal? For everyone to enjoy sake effortlessly. VEGA is perfect for beginners as it tastes mild and has low alcohol content while still packing a punch. The label depicts an idyllic painting of the rice paddies of Kashiwazaki, where the brewery is located. Abe Brewery's motto is that if the brewers enjoy the fermentation, they'll brew the most divine sake.

阿部酒造

新潟県柏崎市安田 3560

Abe Sake Brewery

3560, Yasuda, Kashiwazaki-shi, Niigata-ken

蔵人オススメおつまみ  
Brewers recommend

「するてん」  
Suruten



一夜干しの塩スルメを天ぷらにした「するてん」は、上越の郷土料理。家庭の定番おかずで、地元スーパーにも売られている。衣はサクサク、かむほどにうまみが増して、お酒のアテにぴったり。

Lightly-dried squid tempura, called suruten, is part of the local cuisine of Joetsu. Also available at local supermarkets. It is the perfect nibble; the batter is crispy and the more you chew, the tastier it gets!

「岩豊 特別純米」  
(新潟第一酒造)



豪雪地帯の上越市浦川原で醸される、生酛造りの酒。雪を使った天然の冷蔵庫である雪室で約半年間熟成し、まろやかな酸味と米のうまみを引き出している。「岩豊」という酒名は醸造責任者の名前に由来するが、当人が無類のゲーム好きだということも関係しているのだから。新潟第一酒造のお酒は人気銘柄「山間」をはじめ売り切れ必至。

Ganho is brewed by the kimoto method, the oldest style of traditional sake making, in the heavy snowfall area of Urugawara in Joetsu city. Aged for half a year using real snow, it has a mellow sourness mixed with the sweetness and umami of rice, lending a deep flavor. "Ganho" is named after the chief brewer, but there is also humor in the fact that he is a game buff (GungHo is a famous game company!). Be quick to grab their products if you see them, especially the popular Yanma—they sell out fast!

新潟第一酒造

新潟県上越市浦川原区横川 1660

Niigata Daiichi Sake Brewery

660, Yokokawa, Urugawara-ku, Joetsu-shi, Niigata-ken

蔵人オススメおつまみ  
Brewers recommend

「へんじんもっこの「たまとるサラミ」  
Henjinmokka's Salami



佐渡で本格的なドイツ製法のソーセージやサラミを加工する「へんじんもっこ」の一品。レア感のあるやわらかいサラミで、ほのかな酸味と熟成されたうまみにお酒が進むこと間違いなし。

Tamatoro salami is a rare, soft salami produced by Henjinmokka, a maker of authentic German sausages and salami. The subtle sourness and matured umami will surely whet the appetite for sake!

「雅楽代日和」  
(天領盃酒造)



りんごやラムネのような穏やかな香り、ほんのりとした甘み、キュッと後味を締める酸味が特徴的。低アルコールで飲みやすく、「日本酒=二日酔いする、悪酔いする」というイメージが刷新されるはず。天領盃酒造は、蔵人の平均年齢29歳、日本最年少の蔵元が新しい風を吹き込む佐渡の酒蔵。ベンチャー企業さながらの気風で試行錯誤を続けながらお酒を醸す。

A tender aroma like apples or lemon pop; subtle sweetness; a sourness that leaves a crisp aftertaste. Easy to drink and low in alcohol, this sake sweeps away the worry of a hangover. Tenryohai Brewery in Sado breathes fresh air into the sake-brewing world, as the average age of the brewers—including the youngest chief brewer in Japan—is no more than 29. With their venture spirit, their trials and errors abound tirelessly to brew sake that lends a new wash of color to your joyous moments.

天領盃酒造

新潟県佐渡市加茂歌代 458

Tenryohai Sake Brewery

458, Kamoutashiro, Sado-shi, Niigata-ken



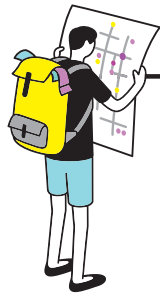
# PEOPLE in NIIGATA

## 新潟ローカルが教える ツウな旅

旅先のちょっとツウな情報を知りたい時は、地元の人に聞くのが一番。地域に住んでいるからこそわかる、オススメの場所、その楽しみ方を聞きました。

If you want to know more about a place, you've got to ask the locals. Let's discover their favorite spots and secret recommendations!

Text = Anna Hashimoto



### 佐渡島の 廃墟遺跡を眺める

新潟港からカーフェリーで約2時間半の佐渡島。実は沖縄本島の次に大きな島で、豊かな自然と観光名所にあふれています。オススメは「北沢浮遊選鉱場」。もともとは佐渡金山の鉱石処理場として建てられ、今は廃墟となっていますが、スタジオジブリの映画『天空の城ラピュタ』の世界観が楽しめる大人気です。また、羽毛が薄ピンク色の珍しい鳥、トキも生息しています。出会えたら幸せな気持ちに。

\*本州など主要4島と北方領土を除く日本の島の中心



### Appreciating the industrial heritage of Sado Island

Sado Island, two and half hours away from Niigata port by car ferry, is the second largest island after the main island of Okinawa\*, abundant with rich nature and sightseeing spots. My recommendation is the ruins of the Kitazawa flotation plant. Originally built as Sado gold mine's ore processing plant, it is now abandoned but is still quite popular for its views that closely resemble the stunning scenes in Studio Ghibli's film "Laputa: Castle in the Sky". If you encounter the rare Japanese crested ibis with its beautiful pale pink feathers there, your spirits will be lifted even higher.

\*except Japan's four main islands and the Northern Territories



**Yuichiro Oyanagi**  
小柳雄一郎さん

「G.F.G.S.」代表。新潟県加茂市生まれ。地域の職人とともに「商店街生産」でアパレルの完全受注生産を行う。独自のカルチャー雑誌を発行するほか、音楽レーベルも展開。

Yuichiro Oyanagi, born in Kamo city, Niigata, the director of G.F.G.S. He runs the totally made-to-order apparel company with local artisans near the shopping street, making it a true "shopping street production". He also owns a culture magazine and a music label!

新潟発アイドルグループ「Negicco」メンバー。新潟生まれ、新潟育ち。「Life to meet you!」「CURRY RICE RECORDS」という2つのブランドを運営し、にいがた観光特使も務める。



**Megu**  
Meguさん

Megu, born in Niigata, a member of Negicco, a local idol girl group from Niigata. She is busy running two shop brands named Life to Meet You! and Curry Rice Records—on top of acting as a tourism ambassador for Niigata!

### 個人店が元気の 商店街をぶらぶら！

「越後の小京都」と呼ばれる加茂市。加茂駅を背にして1 kmほど続く商店街には、新旧さまざまな個人店が立ち並びます。「平山豆腐店」の豆腐や油揚げは、行列に並ぶ価値ありの絶品。ここの豆乳でできたソイラテは、カフェ併設の土産物店「BBC」で味わえます。その近くには、オーダーメイドのポーターシャツを町内で製作する「G.F.G.S.」のショップも。加茂川沿いや神社、公営風呂などもぜひ巡ってみてください。

### Strolling down the street where independent shops thrive

Kamo city is often called "Little Kyoto in Echigo". The shopping street that stretches for one kilometer from Kamo station is packed with old and new independent shops. Classic soft and deep-fried tofu from Hirayama tofu shop are delicacies that are more than worth the time spent in the queue! The soy latte made from their soy milk is available in the café's souvenir shop, BBC. Check out our locally-produced, made-to-order striped T-shirts at G.F.G.S. next door, too! Take a wander nearby and you'll also find a nice shrine and public bath house by the river.

### 親子そろって 森で遊び、くつろぐ

しほた市の月岡温泉街から徒歩数分の「キッコリータウン」。荒れた里山を有志が整備してできた森で、間伐材で造られたすてきな建物があちこちに。グリーンウッドワークショップ、こどもえんといった活動に続き、2021年にはキャンプ場を開設して、毎月第4日曜に「オーガニックマーケットおひさま日曜日」も開催。循環をテーマにしたコミュニティーが醸成中です。大人も子どもも、目いっぱい楽しめます。



### Fun in the forest for the whole family

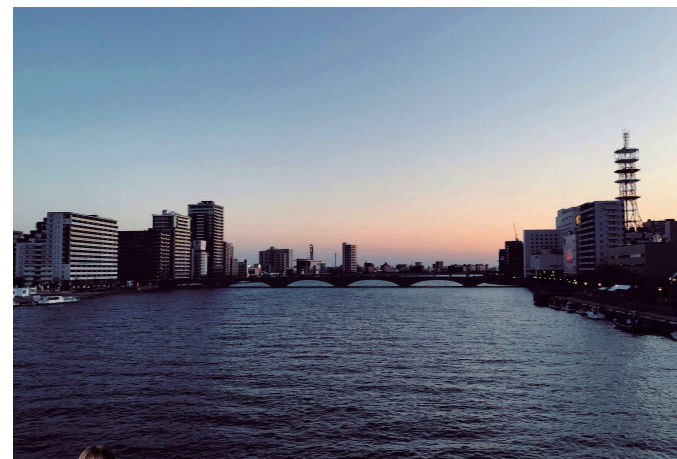
In Shibata city, only a few minutes' walk from Tsukioka hot spring resort lies Kickory Town. Developed from an abandoned forest by volunteers, you can find lovely buildings made by timber from forest thinning dotted all over! Following sustainable woodworking workshops and kids' projects, we set up a camping site in 2021 and now hold our Sunny Sunday Organic Market on the fourth Sunday of every month. We are creating a sustainability-focused community—please come and enjoy yourself to the full whether you're a child or a grown-up!



**Takaya & Emiko Suzuki**  
鈴木誉也 & 英美子さん

「マリールウのパンケーキミックス」の作り手。新潟市出身、在住。シンプルで素材の風味がしっかりと味わえる自家製パンケーキミックスは、全国100店舗以上で取り扱われている。

Takaya and Emiko Suzuki, the producers of Marilou's Pancake Mix. Born and bred in Niigata city. This homemade mix is made simple to bring out the rich, natural flavors of the ingredients. It is available at more than a hundred shops in Japan.



**Tomoko Harada**  
原田智子さん

新潟駅直結の複合型シェアスペース「MOYORe:」コミュニケーションマネージャー。2021年より新潟在住。新潟をはじめ各地で活動する人をゲストに、さまざまなイベントを開催している。

Tomoko Harada, living in Niigata from 2021, the communications manager of MOYORe:, a co-working space directly connected to Niigata station. She hosts a variety of events, inviting people active in various places from Niigata and beyond.

### ゆるりと街を回遊し 多様な日常を楽しむ

新潟の魅力は、豊かな日常。予定を詰め込み過ぎず、ゆるりと散歩しながら季節の風景を楽しみ、行きつけのお店を訪れます。新潟市内での休日コースは、まずは「萬代橋」を渡って信濃川沿いに広がる憩いの場「やすらぎ堤」へ。河川敷で飲むビールは最高！そして東中通の「Bar Book Box」や沼垂テラス商店街の「mountain△grocery」へ行き、店主とお話。そこでまた新しい人や場所に会えます。

### Wander the city and enjoy the variety of daily life

The fascination of Niigata for me is the richness of daily life. I never schedule too many things at once for a leisurely stroll to enjoy the seasons or when visiting my regular haunts. On holidays in Niigata city, first I cross the Bandai Bridge and go to the Yasuragitei Embankment along the Shinano River. The riverside is just the best place to savor a glass of beer! Then I visit Bar Book Box in Higashinakadori or Mountain Grocery on the Nuttari Terrace shopping street for a chat with the owners. In these shops, I often meet new people or hear about new places to broaden my Niigata world!



**Toshikazu Goto**  
後藤寿和さん

デザインユニット「gift\_」の空間デザイナー。東京・清澄白河の「gift\_lab GARAGE」と新潟県十日町市にある「山ノ家カフェ&ドミトリー」の2拠点で活動する。

Toshikazu Goto, a spatial designer belonging to the design group "gift\_". He has his two bases for designing various spaces and interiors, Gift Lab Garage in Tokyo, and Yamanoie Café & Dormitory in Tokamachi, Niigata.

### 人が集まる 3つのリノベスポット

リノベスポットという切り口で新潟を見てみると、まずは燕市の「FACTORY FRONT」。工場の町・燕三条ならではの製品が集まるセレクトショップです。十日町市のコワーキング・シェアアトリエ「asto」は地元の老舗企業の元社員寮。同じく十日町市の「山ノ家カフェ&ドミトリー」は私たちのダブルローカルの拠点で、空き家を改装しました。人が行き交い、会おう場何が起こるのか、ぜひ体験してみてください。

### Three renovated spots that draw a crowd

If you're particularly interested in renovated spots in Niigata, Factory Front located in Tsubame city may catch your attention first. It is a specialty store providing the finest goods unique to the Tsubame Sanjo area, a great industrial town. Asto in Tokamachi city is a co-working, shared art studio renovated from a dormitory of a long-established local company. Yamanoie Café & Dormitory is also located in Tokamachi, and renovated from a vacant house along a shopping street. We "double-locals" use this place as our base in Niigata. Come and see what happens here, where people from all around gather and meet.



















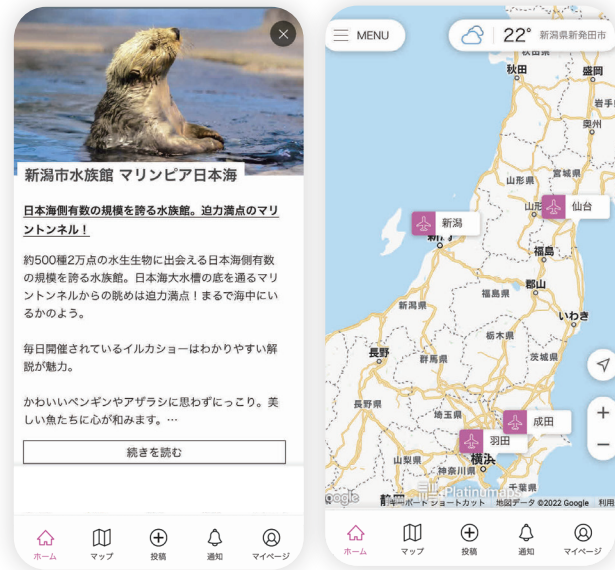
Peachから生まれた旅の口コミサイト

# tabinoco

誰かの旅が、あなたの旅のヒントになる  
あなたの旅が、誰かの旅のヒントになる

ガイドブックの情報だけでは分からないリアルな体験を紹介し合う「みんなでつくる旅の小ネタ帳」のようなWebサイトです。

まずは会員登録！こちらからどうぞ



Mikuさん「Niigata」  
2022年1月8日の投稿より

Yuzukaさん「私の夏！満喫！記録」  
2020年8月18日の投稿より

りーおさん「新潟のラーメンis天下」  
2021年3月10日の投稿より

かぶちーのさん「意外と近い！土日弾丸、贅沢な沖縄旅行！」  
2020年2月4日の投稿より

PEACH LIVE

## あなたの旅がもっと楽しくなる！3つの機能

1

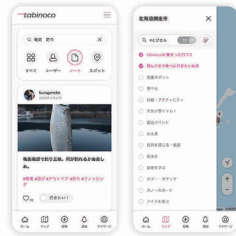
マップ機能



定番スポットはもちろん、地域の特色あるカテゴリから、tabinoco に投稿された人気の口コミスポットまで旅先で使える現地情報が満載。

2

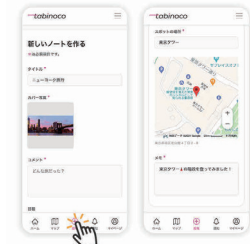
旅をさがす



検索バーに気になるキーワードを入れて検索してみよう！きっと次の旅のヒントが見つかるはず。

3

旅を投稿する



あなたのとおきおきの旅の体験をシェアしてください！あなたの旅の思い出が、誰かの旅のインスピレーションに。

## ピーチポイント等、豪華景品 ゲットの大チャンス！

tabinoco では、ピーチポイント等がもらえる、楽しいキャンペーンが定期的に行われています！

応募は簡単！キャンペーンで指定されるハッシュタグを付けて、それぞれの募集テーマに沿った内容を投稿するだけ！

抽選または、選定された方へどしどしプレゼントしています。ぜひ、この機会に旅の思い出を tabinoco に投稿してください。



開催中の  
キャンペーンは  
こちら▼



キャンペーン例





Peach の公式カード  
**Peach CARD**

Peach の旅をちょっぴりお得に。



カードの  
入会はこちら

新規入会で最大**2,000**円分のピーチポイント進呈  
カード会員だけが参加できる航空券セールを最大年**4**回実施  
カード会社ポイントを**高還元率**でピーチポイントに交換可能

**特典満載の Peach CARD 新規入会受付中！**



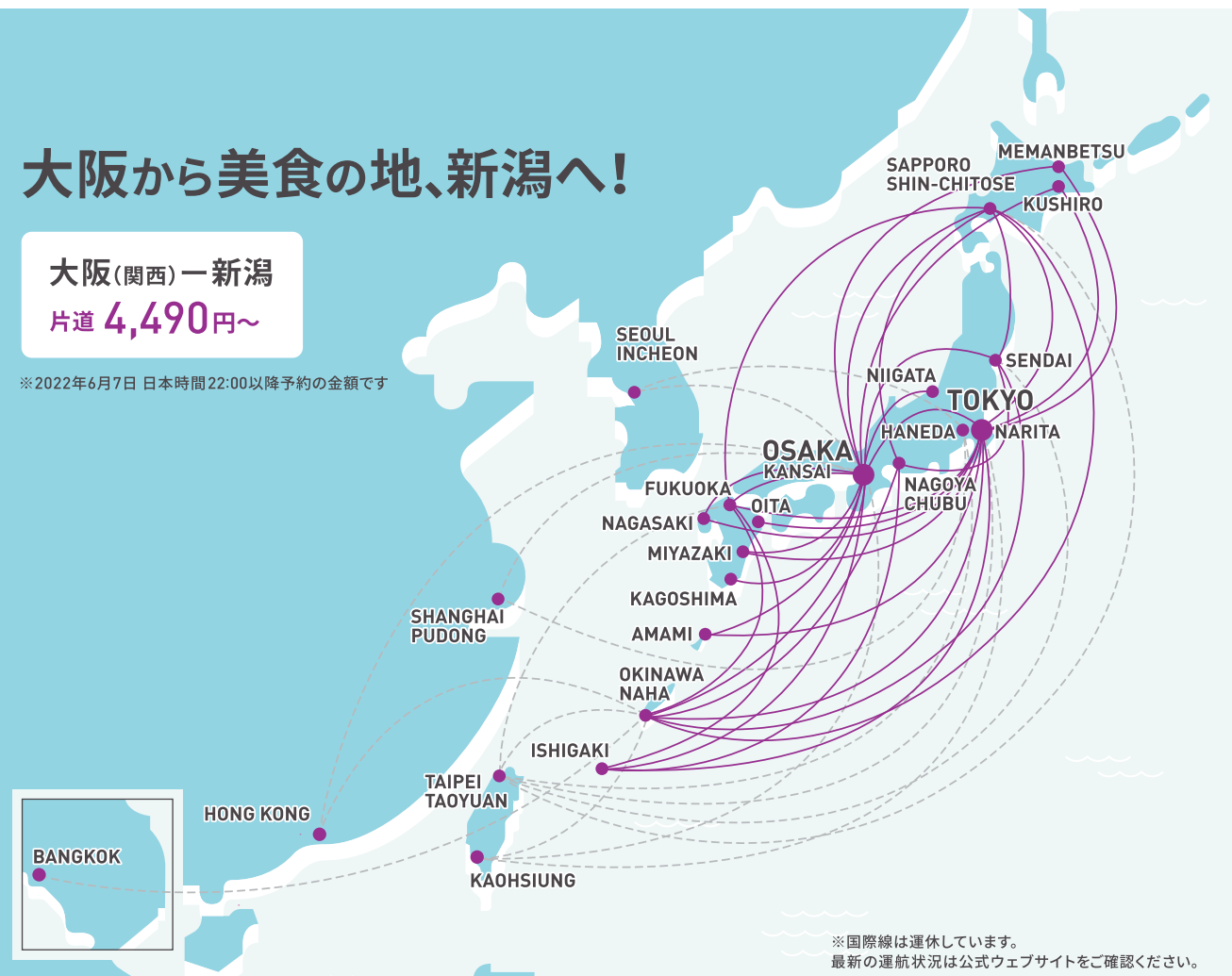
PEACH LIVE



## 大阪から美食の地、新潟へ!

大阪(関西)一新潟  
片道 4,490円~

※2022年6月7日 日本時間22:00以降予約の金額です



※国際線は運休しています。  
最新の運航状況は公式ウェブサイトをご確認ください。

上記運賃は1席あたりのシンプルピーチ片道運賃です。国内線の運賃・料金・手数料は消費税込みの金額です。燃油サーチャージ(燃油特別付加運賃)はいただいておりません。支払手数料、空港使用料等が別途必要となります。手荷物のお預け、座席指定は別途料金がかかります。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。運賃額は空席状況によって変動し、ご購入時点で有効な金額が適用されます。運賃額・ご利用条件は予告無く変更および追加設定する場合がございます。上記路線図は2022年6月1日の情報です。

### EDITOR'S NOTE

#### 編集後記

米、野菜、果物、山菜、肉、魚……。豊かな自然に囲まれた新潟は、まさに食の宝庫。そんな美食の国は、B級グルメも豊富でした。中でも印象的だったのは、新潟駅の立ち食いそば店〈万代そば〉の「バスセンターのカレー」。真っ黄色のルーは甘いけれどスパイシーもあり、どこか懐かしいようなクセになる味。お昼時、お店の周りはカレーを頬張る老若男女であふれます。サイズは「普通」でもかなりの特盛りなので、注文の際は要注意です!

Rice, vegetables, fruits, edible plants, meat, fish... Niigata with its rich natural surroundings is nothing less than a treasure trove of food. In such a gastronomic region, you'll even find an abundance of cheap gourmet foods. The most impressive was "Bus Center Curry". Bandai Soba, a standing soba shop at Niigata station, offers this plate of super-yellow curry rice. It tastes sweet but spicy, and somehow nostalgic and addictive. At lunch time, there are men and women of all ages around the shop taking a big mouthful. Be careful when ordering—even the "regular" size is huge!



Photo by Takehiro Goto

2022年6月発行  
発行人 森 健明  
発行 Peach Aviation株式会社 事業戦略室  
〒549-8585 大阪府泉南郡田尻町泉州空港中1番地

Editors  
Nobuko Sugawara (euphoria factory)  
Yuuki Yamaguchi (euphoria factory)

Producer  
Tomoka Kurata (euphoria factory)

Art Director  
Erisa Yamashiro

Translators  
Yukiko Tahara  
Ecre Karadag

※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.

# とんがって行こう。

何かと「とがりづらい時代」かもしれません。

問題が起こらないように、批判されないように。

それも時には必要な考え方だと思います。

だけど、そればかりだと、ちょっともの足りない。

おかげさまでPeachは就航10周年。

ずいぶん年をとったようにも感じますが、

人でいえばようやく小学4年生。

丸くなるのはまだ早い。

いや、いくつになってもPeachはとんがっていたい。

遊び心を忘れずに、前向きに挑戦していたい。

迷ったらワクワクする方へ。

迷ったらみんなが笑える方へ。

「前例がない」は褒め言葉。

誰もやらないことこそ、Peachがやろう。

10年前、日本初のLCCに挑戦したように。

