

Special Feature | HOKKAIDO

PEACH LIVE

| 2023 Winter Vol.35 |

PEACH LIVE



北海道と
じゃがいも
のお話

なまらうまい!

HOKKAIDO
& POTATOES

PEACH LIVE

Vol.35

CONTENTS

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会う？

Special Feature

北海道

HOKKAIDO

北海道とじゃがいものお話

HOKKAIDO & POTATOES

- 16 北の大地が育んだ、こだわりのじゃがいも
Perfect potatoes grown in Hokkaido—the Great Northern Land
- 18 良い食は良い身体をつくり、良い仕事につながる
Delicious food for a healthy body and great work.
- 20 POTATO CATALOG 5 selection
- 22 DELICIOUS RESTAURANT
- 24 POTATO GIFT
- 25 POTATO TRIVIA
- 26 空から見た北海道の思い出マップ
Commemorative map with an aerial view of Hokkaido
- 27 Peach社員の食改善プロジェクト!? START
Peach Employees' Food Enhancement Project! START



-
- 04 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
 - 34 Peachな現場
A Peach-y workplace!
 - 38 AREA TOPICS EAST
 - 40 AREA TOPICS WEST
 - 48 入国書類の記入方法
How to fill out immigration cards and customs declaration forms.
 - 50 Peach路線図・編集後記
Peach Route Map / Editor's Note

本誌は機内での閲覧専用です。
お持ち帰りをご遠慮ください。

This magazine is to be read
only on board.
Please don't remove it from
the aircraft.

A little something 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

機内デジタルサービスでできること What you can do with the In-flight Digital Service

 <p>機内食の注文 Order in-flight meals</p>	 <p>電車、バス、施設などの チケット購入 Order tickets for trains, buses, facilities, etc.</p>	 <p>Peachおすすめ アイテムの購入 Order Peach-recommended items</p>	 <p>自動チェックイン機 または空港カウンターで チェックインされた方は、 こちらからアクセス!</p> 
 <p>フライトマップの閲覧 Browse the flight map</p>	 <p>ドラマやアニメなど 動画コンテンツの視聴 Watch dramas, anime, and other video content</p>	<p>アプリチェックインをされた方は、 機内Wi-Fiに接続後アプリを起動し、 こちらからログインください</p>	

Information

ご購入及びお支払いについて

・お支払いには現金・クレジットカードいずれかをお選び頂けます。
現金：日本円または出発地および到着地の通貨
※日本円以外のコインはご利用いただけません。
※お釣りが発生する場合、全て日本円でのお返しとなります。
クレジットカード：お使いのPeachアカウントへカード情報の事前登録が必要となります。併せて航空券ご購入の際に「クレジットカードを機内販売の決済手段として登録する」にチェックされた場合のみご利用いただけます。

・スペースに限りがあるため、売り切れの商品がある場合がございます。予めご了承のほどお願いいたします。
・シートベルト着用サインが点灯中は機内販売を中止させていただきます。
・お乗り継ぎがある場合、乗継便によっては機内への液体物、ジェル、クリーム等の持ち込み制限がございます。制限につきましては渡航先によって異なりますので、お客様自身で予めご確認頂きますようお願いいたします。
※ご購入にあたり機内デジタルサービスへの接続・入力ができないお客様は直接客室乗務員へお声掛けください。

Payment & Purchase

PAYMENT
cash and credit cards are available;
Cash: Japanese Yen and the local currency (the origin destination of the flights)
*Coins other than Japanese Yen are not available.
*All change will be returned in Japanese Yen.
Credit Cards: JCB, Mastercard, and VISA
*Credit card information must be pre-registered when you purchase an air ticket.

PURCHASE
- Some items may not be available due to space limitations. Please accept our apology if you are unable to purchase product due to unavailability.
- Due to Customs regulations, the inflight sale will not be available during the "Fasten Seat Belt" sign.
*Please note that transit passengers may have restrictions on the carriage of LAGs (Liquids, Aerosols, and Gels) due to aviation security reasons. Those regulations depend on destinations, so please check in advance on your own.
*Please ask our Cabin crew when you have trouble with digital service while order.

Shop

PICKUP 機内販売商品の紹介 /



カレンダー2024 Calendar 2024

毎年人気の卓上カレンダーが今年も登場! いろいろなアングルからのPeach機体をお楽しみください。

価格: 国内線 ¥1,200 国際線 ¥1,100
販売開始時期: 販売中

The popular yearly desktop calendar is back again this year! Enjoy a new angle of Peach's aircraft every month.

1,200 yen (for domestic flights)/1,100 yen (for international flights) On sale now.



Peachオリジナル 3in1 USBケーブル (ロング) Peach Original 3-in-1 USB Cable (Long type)

人気のUSBケーブルにロングタイプが登場しました! 1つで複数のコネクタに対応しているので、多数のケーブルを持ち運ぶ必要がありません。旅行で大活躍間違いナンのアイテムです。

価格: 国内線 ¥1,700 国際線 ¥1,600
販売開始時期: 販売中

A long version of the popular USB cable is now available! Compatible with multiple connections with a single cable, eliminating the need to carry several cables. This is bound to come in handy when traveling.

1,700 yen (for domestic flights)/1,600 yen (for international flights) On sale now.



クラブ すっぴんパウダー CLUB Suppin Powder

スキンケアでありながら、素肌をきれいに見せてくれるフェイスパウダー。洗顔不要でそのまま寝られます。

価格: 国内線 ¥1,700 国際線 ¥1,400
販売開始時期: 販売中

This no-makeup style powder takes care of your skin while making your natural skin look flawless. No need to rinse before bed!

1,700 yen (for domestic flights)/1,400 yen (for international flights) On sale now.

※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あり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.

NEW ITEMS

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



GOTOUCHI BEAR®



01 ご当地ペアコラボ Peachオリジナル 飛行機ハグベア

GOTOUCHI BEAR Collaboration Peach Original Airplane Hug Bear

ご当地ペアSサイズのPeachオリジナルモデル。大事にハグしている飛行機は取り外し可能な作りになっています。足の裏に飛行機とPeachのロゴ刺繍入り。

価格: 機内デジタルサービスでご確認ください。
販売開始時期: 販売中

S Size Peach original Gotouchi Bear model. The airplane being cuddled by the bear can be removed. The bear's soles feature an embroidered airplane and the Peach logo.

See our in-flight digital service for prices. On sale now.

02 ご当地ペアコラボ Peachオリジナル マスコットベア ミックス

GOTOUCHI BEAR Collaboration Peach Original Mascot Bear Mix

毎回大好評のマスコットベアの新品が登場! 濃淡の異なるピンクのボディのアクセントに、空をイメージした水色のお鼻の持ち主。今回もPeachの機体をしっかりハグしています。

価格・販売開始時期: 機内デジタルサービスでご確認ください。

Introducing a new color for the ever-popular mascot bear! Featuring accents with different shades of pink and a light blue nose reminiscent of the sky. As always, the bear is cuddling the Peach airplane.

See our in-flight digital service for prices and availability.

03 Peachオリジナル 1:200 A320neo スケールモデル JA210P

Peach Original 1:200 A320neo scale model JA210P

小ぶりでお土産やギフトに人気の1/200スケールモデルに新たにJA210Pの機体番号をつけたA320neoが仲間入り。塗装やディテールにこだわったコレクションモデルです。

価格・販売開始時期: 機内デジタルサービスでご確認ください。

An A320neo with the JA210P registration number joins our range of 1/200 scale models, which are compact and popular as souvenirs and gifts. A collector's edition model meticulously finished in paint and intricate detail.

See our in-flight digital service for prices and availability.

Special Feature Alcohol 国際線で人気のアイテムをご紹介します

The CHOYA EXTRA YEARS

The CHOYA Extra Years

紀州産南高梅のみを使用し、ホワイトスピリッツで数年熟成させたプレミアムタイプの梅酒。

価格: 国際線 ¥2,000 ※国際線のみで販売
販売開始時期: 販売中

Premium liquor made 100% of the finest Nanko plums, aged over years with neutral spirits.
2,000 yen international flights only. On sale now.



CHOYA YUZU

CHOYA Yuzu

厳選した四国産ゆず果汁を使用し、酸味料・香料・着色料・人工甘味料無添加で仕上げた一品。

価格: 国際線 ¥2,000 ※国際線のみで販売
販売開始時期: 販売中

Made from the juice of carefully-selected yuzu. Free from acidity, flavorings, artificial colors and sweeteners.
2,000 yen international flights only. On sale now.



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 または「PEACH SHOP ONLINE」で検索!



Videos

マルコス 釣り名人への道 Marucos - The road to the fishing master



怪魚ハンター「マルコス」がPeach × Huercoの限定バッククロッドを握りしめ、北海道・女満別の屈斜路湖で夢の大物といざ勝負!

Armed with a Peach x Huerco limited edition casting travel rod in hand, monster fish hunter "Marucos" heads out to Lake Kussharo in Memanbetsu, Hokkaido, to reel in a huge catch!

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!

Peachの客室乗務員がチャレンジ! Peach cabin crews take on challenges!



Peachの客室乗務員たちが、日本各地でさまざまなお題やなぞときにチャレンジしながら、旅を楽しむヒントやすてきな各地の見どころを紹介します。

Peach cabin crews will present tips on how to make your journey more enjoyable and provide details of sightseeing areas, while completing various puzzles and challenges about regions of Japan.

初心者おすすめ、東北の百名山・月山を満喫 | ひげ隊長がガイドしました

Captain Hige's Beginners Guide to Mt. Gassan — Top 100 Mountains in Tohoku



Peachを使って憧れの日本百名山へ。山形県の月山をYAMAP名物ガイドのひげ隊長がガイドします。

Fly Peach to travel to the 100 Mountains of Japan you always wanted to visit. YAMAP's renowned guide Captain Hige will take you on a tour of Mt. Gassan in Yamagata Prefecture.

※その他、魅力的なコンテンツをご用意しております。詳細は機内デジタルサービスにアクセスして楽しみください。

しまじろうのわお! Shimajiro: A World of WOW!



しまじろうや仲間たちがちゃれんじ島で繰り広げる楽しい「わお!」な毎日の物語。日常生活で起こる様々な出来事を通して、友達や家族愛、思いやりなどたくさんのごことを学んでいます。

In this animated series, Shimajiro and friends go on adventures and enjoy everyday life on Challenge Island. The stories are filled with fun, friendship, and WOW!

Tickets

到着地の交通チケットが機内で購入できます。ラクラク&おトクに利用できる、このチャンスをお見逃しなく。

The tickets for your next destination are available on board. Do not miss this chance to buy them at your leisure with our discounted rates.

利用方法 / How-to

便利! 引換券がそのまま乗車券に
No need to exchange voucher for actual bus tickets!

機内デジタルサービスでご購入ください。 → ¥CASH CREDIT CARD → 機内で購入し、引換券を入手 → ラクラク♪ 引換券でそのまま乗車!

Please purchase vouchers from the in-flight digital service. After purchase, get the voucher from a cabin attendant. Get the bus with just the voucher!

OFF 機内特別価格でおトクに利用!
Special discount for passengers!

機内デジタルサービスでご購入ください。 → ¥CASH CREDIT CARD → 機内で購入し、引換券を入手 → 各チケットカウンターで引換券を渡し、乗車券、乗船券を入手 → おトくに移動♪

Please purchase vouchers from the in-flight digital service. After purchase, get the voucher from a cabin attendant. Exchange your voucher for tickets at any ticket counter. Move to the destination!

【注意】割引キャンペーンや燃料価格等の変更に伴い、商品価格が変更になる場合がございます。
【Attention】The products described here are subject to change without prior notice due to discount campaigns and fuel surcharges.

便利! 引換券がそのまま乗車券に

しまバス AMAMI
Shima Bus

路線バス 片道乗車券
路線バス 乗り放題券 1日間券、2日間券、3日間券
Regular Bus Ticket (One-way)
Regular Bus Ticket (Unlimited ride for 1, 2, or 3 days)

Peach機内で切符を買って、そのままバスへGo!
Buy a ticket on-board and go straight on the bus!

OFF 機内特別価格でおトクに利用!

A'REX空港鉄道 Incheon
Airport Railroad Express

空港鉄道 A'REX 仁川国際空港～ソウル駅 片道切符
AIRPORT RAILROAD Incheon Airport Seoul Station(One-way)

21%OFFで販売。ソウル駅まで最短43分!
21% off. Seoul in as little as 43 mins!

※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.

便利! 引換券がそのまま乗車券に No need to exchange vouchers for actual bus tickets!

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.

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へ移動!
Conveniently use the same ticket to get to major Kansai cities with ease.

OFF 機内特別価格でおトクに利用! Special discounts for our passengers!

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 ¥1,060.

高速船&電車 KANSAI
神戸-関西ベイ・シャトル
Kobe-Kansai Airport BAY SHUTTLE

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&ポートライナーセット券
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 CHUBU
(セット券は特急バスも) 津エアポートライン
Tsu Airport Line

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 ISHIGAKI
安栄観光
ANEI KANKO

高速船 往復券
＜竹富島、小浜島、黒島、西表大原＞
High-speed Ferry Ticket (Round-trip) to islands Taketomi, Kohama, Kuroshima, or Iriomote (Ohara)

八重山離島巡りをちょっとお得に!運賃5%割引!
Save on visiting the Yaeyama Islands! 5% discount on fares.

電車 JR九州
JR Kyushu

九州各エリアのJR九州 新幹線・特急・快速・普通列車に乗り降り自由なきっぷ。
※全商品関西のみ販売対象外
Unlimited rides on JR-Kyushu shinkansen, express, local, and rapid trains in each area.
*Not available on flights from the Kansai area

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

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

全九州フリーきっぷ 3・4・5日間
All Kyushu Unlimited Ticket 3, 4, or 5 Days

中九州フリーきっぷ 2・3日間
Middle Kyushu Unlimited Ticket 2 or 3 Days

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

※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。あらかじめご了承ください。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.

FOOD&BEVERAGE

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!

COMBO

50円おトクなセット販売 Save ¥50 with a combo

おつまみにおすすめ!
Ideal as a snack!

① アサヒ スーパードライ&カリッとえだまめ (18g)
Asahi Super Dry Beer & Crispyedamame(18g)
¥550



② サントリー ザ・プレミアム・モルツ &カリッとえだまめ (18g)
SUNTORY THE PREMIUM MALT'S & Crispyedamame(18g)
¥600



③ アサヒ スーパードライ&カルビーじゃがりこ サラダbits (14g)
Asahi Super Dry Beer & Calbee Jagarico Salad Bits(14g)
¥550

④ サントリー ザ・プレミアム・モルツ&カルビーじゃがりこ サラダbits (14g)
SUNTORY THE PREMIUM MALT'S&Calbee Jagarico Salad Bits(14g)
¥600

⑤ アサヒ 贅沢絞りレモン&カルビーじゃがりこ サラダbits (14g)
Asahi Zeitaku Shibori Lemon&Calbee Jagarico Salad Bits(14g)
¥450

⑥ アサヒ ブラックニッカハイボール&カルビーじゃがりこサラダbits (14g)
Asahi Black Nikka Clear Highball&Calbee Jagarico Salad Bits(14g)
¥500

⑦ アサヒ 贅沢絞りレモン&カリッとえだまめ (18g)
Asahi Zeitaku Shibori Lemon&Crispy edamame(18g)
¥450

⑧ アサヒ ブラックニッカハイボール &カリッとえだまめ (18g)
Asahi Black Nikka Clear Highball &Crispyedamame(18g)
¥500

FOOD

※紙のカップで提供いたします。Served in paper cups.



奄美のうまみぎっしり!
けいはん雑炊
Chicken Rice Porridge
¥400



炙り牛スープ
Grilled Beef Soup ¥300



濃厚3種のチーズリゾット
Cheese Risotto ¥400

日清 カップヌードル
Cup Noodle (Soy Sauce)



¥400

日清カップヌードルの定番、「醤油」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 classic Soy Sauce flavor. There's something special about savoring ramen noodles on-flight!

日清 カップヌードル シーフード
Cup Noodle (Seafood)



¥400

日清カップヌードルの定番、「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 classic Seafood flavor. There's something special about savoring ramen noodles on-flight!

日清 カレーメシ
ビーフ
Nissin Curry Meshi (Beef)



¥450

機内で本格的なカレーが楽しめる、カレーメシが登場! コリアンダーシードをはじめとしたスパイスに、ココアを隠し味に使用することで、深いコクが感じられます。

Try the new Curry Meshi fully-flavored curry rice on board! Seasoned with cilantro seeds and other spices with a hint of cocoa.

SNACKS

チップスター
うすしお味
Chip Star
¥200



カルビー
じゃがりこ
サラダbits
(14g)
Calbee Jagarico
Salad Bits(14g)
¥100



カリッと
えだまめ
(18g)
Crispy
edamame(18g)
¥100



グリコ
ビスコ
Glico Bisco
¥200



Drinks ソフトドリンク



和歌山県産
飲むみかん (180ml)
Mandarin Orange Juice
¥350



コカ・コーラ
(350ml)
Coca Cola
¥200



伊藤園
おへいお茶
緑茶 (280ml)
Itoen Japanese
Green Tea
¥200



アサヒ 富士山の
バナジウム天然水 (350ml)
Asahi Vanadium
Tennensui Mineral Water
¥200



伊藤園
ビタミンフルーツ
リンゴMix
(200ml)
Itoen
Vitamin Fruits-
Apple Mix 100%
¥200



CHILL OUT
リラクゼーションドリンク
ゼログラビティ (250ml)
CHILL OUT
Relaxation Drink
Zero Gravity (250ml)
¥100



AGF
プレミアム紅茶
AGF Premium
Black Tea
¥200



UCC
ホットコーヒー
UCC Hot Coffee
¥300

Alcohol アルコール



アサヒ
スーパードライ
(350ml)
Asahi
Super Dry Beer
¥500



アサヒ ブラック
ニッカハイボール
(350ml)
Asahi Black Nikka
Clear Highball
¥450



アサヒ
贅沢搾りレモン
(350ml)
Asahi
Zeitaku Shibori
Lemon
¥400



サントリー
ザ・プレミアム・モルツ
(350ml)
SUNTORY
THE PREMIUM MALT'S
¥550

Osaka(KIX)⇄Bangkok(BKK) limited light meal

大阪 (KIX) ⇄ バンコク (BKK) 線 限定軽食

博多華味鳥監修
復刻とりめし



HAKATA
HANAMIDORI Chicken Bento
¥1,200

京都嵐山 中村屋
黒毛和牛コロッケサンド



Kyoto Arashiyama
NAKAMURAYA
Wagyu Beef Croquette
Sandwich
¥800



PEACH CARDご提示で飲食10%OFF

Present your PEACH CARD for 10% off food and drinks

※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。あらかじめご了承ください。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.

HOKKAIDO
& POTATOES

のお話

じゃがいも

なまらうまい!

北海道と

「お客様により良いサービスをお届けするため!?!の極秘プロジェクトを遂行したい!」と、ある日、Peach スタッフのキティは考えました。そこで今回、料理人・河合祥太さんのご協力のもと、社員全員が健康になれるメニュー開発をすべく、食の宝庫・北海道へ食材探しに行ってきました。広大な北海道の大地ではさまざまな農産物が作られています、北海道といえばやっぱり「じゃがいも」!じゃがいもは日本全国で栽培されていますが、生産量の約80%を北海道が占め、断トツ1位を誇ります。なぜ北海道といえばじゃがいもなのか?なぜ北海道のじゃがいもはおいしいのか?その秘密から探ります!

Kitty, a member of our Peach staff, came up with a great idea one day: “I want to start a top-secret project in order to provide a better service to our customers!” So she teamed up with chef Shota Kawai, and went to Hokkaido—known a treasure trove of food—in search of ingredients to create a healthy menu for all employees. An extensive range of agricultural produce is farmed across the vast expanses of Hokkaido, but perhaps the most famous of all are potatoes! While potatoes are grown all over Japan, Hokkaido boasts for the leading share of production, accounting for about 80% of Japan’s potato harvests. So why is Hokkaido so famous for potatoes? And why do they taste so delicious there? It’s time to rack open these secrets!

私たちが食材探しに行ってきました!

料理人

河合祥太さん

北海道在住。今回のプロジェクトでアドバイザーを務める。内閣府が任命する「地域活性化伝道師」の肩書も持つ。

Chef

Shota Kawai

Resides in Hokkaido, serves as the advisor for this project. He also holds the title of “Specialist for Regional Activation” appointed by the Cabinet Office.

Peach スタッフ

キティ

(海外マーケティング担当) 香港出身の Peach スタッフ。食べることが大好きで「Peach じゃがいもの食いしん坊」と称されている。趣味の推し活でも国内を飛び回る。

Peach Staff

Kitty

(In charge of Global Marketing) A member of the Peach staff, originally from Hong Kong. She loves eating and is known as “Peach’s best foodie.” She also loves traveling around the country supporting her favorite artists.

Peach 社員の
食改善プロジェクト
始動!?!

Text : Setsuko Miyazaki
Photo : Hiroshi Nakata

じゃがいも

北の大地が
育んだ、
こだわりの



極秘プロジェクトを成功させるために、まずは食材が作られる現場を調査しにやってきました！河合さんに江別市の「Ambitious Farm」をご紹介いただき、訪問。代表の柏村さんにじゃがいもの話をあれこれ伺いました。

To ensure this top-secret project is a success, the first step was to get a closer look at where the ingredients are produced! Mr. Kawai led us to “Ambitious Farm” in Ebetsu City to show us more. There, we had the chance to find out all about potatoes from Representative Mr. Kashiwamura.

K 今回は大変お世話になり、ありがとうございます。まず、すごく広い畑で感激しちゃいました！どのくらいの広さがあるんですか？

A ファーム全体だと約36haありますが、じゃがいも畑はそのうちのだいたい2haくらいです。（※1haは100m×100m）

K え～！そんなに広いんですね！5種類のじゃがいもを作られているようですが、収穫時期はそれぞれ違うんですか？

A 基本的には「新じゃが」として穫れる時期は7月下旬からなんですけど、男爵系の「キタアカリ」が8月の早い段階から穫れはじめて、それ以外の「ピルカ」「シャドークイーン」「ノーザンルビー」

「インカのめざめ」は、9月初旬から穫れはじめます。9月中下旬くらいから「本掘り」といって、本格的に穫っていく感じですよ。

K そもそも、じゃがいもができるまでには、どのくらいの期間がかかるんですか？

A 5月のゴールデンウィークあたりに「種いも」を植え付けて、6月上旬頃になると芽が出てくるんですが、それから株元に土を盛る「土寄せ」という作業を行います。花を咲かせていもになるのが、だいたい7月中旬くらいですね。葉が黄色くなって枯れてきたら、収穫期に入っていきます。



K じゃがいもを作ろうとした経緯は？

A 北海道といえばやっぱり「じゃがいも」じゃないですか～！

S・K 確かに～！

A 「ザ・北海道」という、北海道を代表する野菜を主に作っているんですが、そのひとつとして、じゃがいもは外せないと思って。じゃがいもの品種はすごくたくさんあるんですけど、特徴・味・色などで選りすぐった5種に絞って作ることにしました。（※5種についてはP.20～を参照）。「栄養周期」理論に基づいて低農薬で栽培しているんです。

K そうなんですね。ところで、ずっと気になって

じゃがいも収穫 STEP!



1- 機械で土中から掘り上げる



2- 土上のじゃがいもを回収



3- 協力して運搬作業



4- たくさん収穫できました!

いたんですけど、北海道のじゃがいもは、どうしておいしいんですか？

A 北海道産のじゃがいもがおいしい第一の理由は、昼夜の寒暖差にあるんです。日中に強い日差しを受けて光合成を行って養分を作り出し、夜になると気温が低くなるからその養分（でんぷん）を地下の茎（いもの部分）に蓄えるんです。それで、でんぷんたっぷりのホクホクで甘いじゃがいもに育つんですよ。

K 北海道の気候がおいしい味に育てるんですね。北海道のじゃがいもがおいしい理由がこれでわかりました！

S 北海道のじゃがいも栽培が本格的に始

まったのは明治以降の開拓期からなんですけど、北海道の冷涼な気候や風土が、じゃがいもの故郷であるアンデス地方に似ていて、じゃがいも栽培にも適していたんですね。それに北海道って厳しい冬があって、その期間は農作業が全くできないじゃないですか。じゃがいもはその厳しい冬のシーズンもしっかり耐えてくれるんです。貯蔵がきく食べ物なので、食べるものがなくなってしまふ冬の間にもありがたいですし、収穫後に時間が経っても味が落ちることはなく、年間を通しておいしく食べられます。冬を越したじゃがいもは、「越冬じゃがいも」と言うんですが、甘味と旨味が凝縮してさらにおいし

くなりますからね。
K じゃがいもはものすごく優秀な野菜なんですよ！越冬させて保管しておくことで、おいしくなるということですが、最長ではどのくらい保管できるんですか？

A 540日間熟成させるじゃがいももありますから、貯蔵の状態によっては、1年以上は大丈夫です。熟成させることで甘くなって、しっとりサツマイモのような味になっていくんです。

S 長期熟成したじゃがいもは、それ自体が甘いんですから、マッシュポテトやじゃがいもポタージュがおいしいです。



It's big!

K Thank you so much for helping us with this project. Before we start, I am just so amazed at how large the field is! What kind of area does it cover?

A The area of the whole farm is around 36 hectares, and the potato fields are about 2 hectares of that. (* 1ha is an area 100 m x 100 m in dimensions)

K Wow, that's huge! You grow five varieties of potatoes here, but are they harvested at different times?

A “New potatoes” are essentially harvested from late July, but “Kitaakari,” a type of Baron, is harvested from early August. Other types like “Piruka,” “Shadow Queen,” “Northern Ruby” and “Inca no Mezame” are harvested from early September. The harvest is in full swing from mid-to-end September, which is called “Honbori” (main harvesting).

K How long does it actually take to grow potatoes in the first place?

A Seed potatoes are planted around the first week of May, and shoots start to appear around early June. The next step is called “Tsuchiyose,” where soil is hilled up around the young potato seedlings. They start to flower around mid-July when they grow into potatoes. When the leaves turn yellow and start withering, it is time to harvest.

K What made you decide to start growing potatoes?

A Well, Hokkaido is all about potatoes, right?

S Definitely!

A We mainly grow a range of vegetables that are what immediately comes to mind when you think of Hokkaido, and I knew that potatoes had to be included as one of those vegetables. There are so many different varieties of potatoes, but we decided to focus on five of them for their characteristics, taste and color (*see page 20- for information on the five varieties). We grow our potatoes with low pesticides based on the “nutrient cycle” theory.

K I see. By the way, one thing I've always wondered is: Why are Hokkaido potatoes just so tasty?

A The primary reason why Hokkaido

potatoes are so tasty is the difference in temperature between day and night. During the day, they receive strong sunlight to produce nutrients through photosynthesis, and at night, when the temperature cools down, they store the nutrients (starch) in the underground stem (the potato part). That's how they end up with that sweet, soft and flaky texture full of starch.

K So it is Hokkaido's climate that makes things so delicious. Now we know why Hokkaido potatoes are so tasty!

S Potato production in Hokkaido first began properly during the Meiji Period (1868-1912) and on—Hokkaido's cool weather and climate makes it an ideal location for growing potatoes as it is similar to that of the Andes region, where potatoes were first cultivated. The winters in Hokkaido are also very tough, making farming completely impossible. Potatoes keep well during those extreme winters. They are a type of food that can be stored, which is great for the winter season when there is nothing else to eat. They also do not lose flavor over time after harvesting, making them delicious throughout the year. Potatoes that are stored under the snow or in cool temperatures through winter become sweeter with a stronger flavor, meaning they taste even better.

K Potatoes are such a great vegetable! So, if storing them over winter makes them taste better, what is the longest they can be stored?

A Some potatoes are aged for 540 days, so depending on storage conditions, they can keep for a year or more. As they mature, they become sweeter and taste more like moist sweet potatoes.

S Fully matured potatoes are sweet in their own right, and that's why mashed potatoes and potato potage are so delicious.



S もちろん熟成させていなくても、いろいろな料理法や食べ方があるのが、じゃがいもの大きな魅力ですね。それから、私たち料理人は、柏村さんのような生産者の方たちが、どのような思いで野菜を作られているか、というのがすごく大事なんです。

K そもそもおふたりの出会いのきっかけは？

S 「やさいバス」という地域の生産者と消費者をつなげる流通システムがあるんですが、そこの方から「どうしても河合さんに会わせたい方がいるんです」って紹介されて、それで、柏村さんに会いに来て、その時に農業への思いなどお話を聞いて、ビビッと通じる部分があったんです。

K 柏村さんのその思いとは？

A うちの「売り手によし、買い手によし、世間によし」に「未来によし」をプラスした四方によしという思いを大切に考えてやっています。生産者にも消費者の方にもよくて、そして、今だけじゃなく、未来もよくなるような農業をしていきたいんです。うちの従業員は全員、穫れた野菜を自由に持ち帰れるんですが、働いてくれている方たちの“食”もすごく大事ですね。農業に大志を抱く仲間たちと一緒に、持続性と永続性を考えながら、次世代に魅力的な農業をつなげていけたらと思います。

S スーパーで野菜を買って料理をするのもいいですけど、「柏村さんが作ってくれた野菜だから」って思いながら料理をすると、ものすごく楽しいし、おいしくなるんですね。柏村さんと一緒に料理を作らせてもらっているという気持ちにもなるし、「このじゃがいも、かわいくて仕方ないな」って愛着もわいて(笑)



A ありがとうございます。今は生産者の“顔”が見えるのは当たり前ですが、これからは、どんな人柄でどんな思いの人が作っているのか、というのが大事になってくると思います。だから、うちのファームも、人・畑・野菜など、いろんなことをまずは知っていただきたくて、SNSでも発信しているんです。

K そういう思いでおふたりはつながっていたんですね。なんだか泣きそうになりました。私たちの会社って…飛行機は、人を運ぶものだから、人の思いも一緒に運ぶんですよ。これから私たち「食のプロジェクト」を始めるところですが、まずは生産者さんを知って、身体にいいものを食べて健康になって、お客様により良いサービスをご提供したいと改めて思いました！

A うちのファームでは農業体験もできますから、Peachのお客様も社員の方たちも気軽に参加して、現状を見て、知っていただくと嬉しいです。それから、農業って助け合



いの文化なので、差別化とか競争はないんです。だから私たちは「ナンバーワンじゃなくオンリーワン」を目指していて。うちのファームのじゃがいもは、世界にひとつ、ここにしかない。それを誇りに、消費者の方へ、そして未来へとつなげていきたいです。



良い食は つくり、 良い仕事に つながる



S Naturally, the wonder of potatoes is that there are so many ways to cook and eat them, even if they are not aged. For chefs like me, it is also very important to know how producers like Mr. Kashiwamura feel when growing the vegetables they produce.

K By the way, how did you two meet in the first place?
S There is a distribution system called “Yasai Bus” that connects local producers with consumers, and one of the people working there told me that they knew someone who really wanted to get in touch with me. So I decided to visit Mr. Kashiwamura, after hearing his passion for agriculture, I felt that there we had many things in common.

K What drives you, Mr. Kashiwamura?
A The approach we have taken is not only “good for the seller, good for the buyer, and good for the world” but we have also added a fourth approach that is “good for the future.” I want to grow produce in a way that is good for the producer as well as good for the consumer, not just now, but into the future too. All of our employees are free to take home the vegetables they harvest. The “dietary habits” of those working

here is also very important to us. Together with the others I know who cherish being involved in agriculture, I hope to showcase how appealing agriculture can be and inspire future generations, while taking into account aspects like sustainability and long-lasting continuity.

S There’s nothing wrong with buying vegetables from the supermarket and cooking, but cooking while reminding yourself that “Mr. Kashiwamura grew these vegetables” makes things so much more enjoyable and delicious. I feel like I have actually been given the opportunity to cook together with Mr. Kashiwamura, and sometimes I grow too attached to a particular potato— “You look so cute, but unfortunately I have to use you!”

A That’s wonderful to hear. It has become common these days to be able to see the



“face” of person who grew your vegetables, but going forward, I think that finding out about the kind of personality and thoughts behind the person growing your food will become even more important. That is why our farm has a strong social media presence—to make others aware of the people, fields, vegetables, and other aspects behind our farm.

K So that’s the story of how you two got in touch. I actually felt a bit teary-eyed. When it comes to our company...airplanes carry people, so they also carry everyone’s cherished memories and feelings. We are about to embark on a “food project” too, but this experience reminded me that the first step should be to get to know the producers, savor healthy food, and then provide a better service to our customers!

A Our farm offers hands-on sessions to get a better feel for agricultural, so it would be great if Peach customers and employees come along and take part to find out what is actually going on behind the scenes. Another thing to remember is that farming is underpinned by the thread of mutual assistance—there is no discrimination or competition here. It is for this reason that

we are aiming to become “the only one, not number one.” The potatoes from our farm are truly unique, and can only be produced here. This is something that we are very proud of, and we want to pass this tradition on to our consumers and the people of tomorrow.

Check!

北海道はニンジンやタマネギも生産量1位! Hokkaido also ranks first in Japan for carrot and onion production!

野菜王国の北海道。じゃがいものみならず、ニンジン、タマネギ、カボチャ、小麦、スイートコーン、ブロッコリーなど多くの農作物の生産量全国1位を誇る。北海道の農業は、まさに日本の食を支える重要な存在だ。



ニンジンの生産量は全国シェア3割を誇る
Carrot production accounts for 30% share of the national market



タマネギの生産量は全国シェア6割以上!
Onion production accounts for more than 60% of the national market share!

Hokkaido, the Kingdom of Vegetables. More than just potatoes, Hokkaido is also Japan’s leading production area for carrots, onions, pumpkins, wheat, sweet corn, broccoli, and many other agricultural produce. Hokkaido’s agricultural industry is truly an essential part of Japan’s food supply.

※「ホクレン」ホームページより。 *From the “Hokuren” website.

今回訪れたのはココ! Ambitious Farm アンビシャスファーム

北海道江別市にある農場。約36haの広大な農地で、年間約50品目100品種の野菜を栽培。穫れた野菜は、週末だけ開催の「ふたりのマルシェ」や、公式オンラインショップで購入可能。「体験を通して、農業を少しでも身近に感じてもらえたら」と農業体験も受け入れている。申し込みはホームページから。

Located in Ebetsu City, Hokkaido, this farm covers a vast area of some 36 hectares, and grows 100 varieties of vegetables in about 50 categories per year. Harvested vegetables can be purchased at “Futari no Marche” held only on weekends, or at its official online store. The company also accepts visitors for a hands-on agricultural experience, with the hope that it will help make agriculture more familiar to participants through their experience. Applications can be made through the website.



Owner
柏村章夫さん
Mr. Akio Kashiwamura

Profile
1982年山口県生まれ。Ambitious Farm 株式会社代表。えべつ観光協会副会長。商社勤務を経て、2012年に農業を志し北海道江別市へ移住。2014年農業法人 Ambitious Farm を設立。座右の銘は「今を生きる」。

Born in Yamaguchi Prefecture in 1982. Representative of Ambitious Farm Co., Ltd. Vice President of Ebetsu Tourist Association. After working for a trading company, he moved to Ebetsu City, Hokkaido in 2012 in pursuit of his agricultural vision. In 2014, he founded Ambitious Farm, an agricultural corporation. His motto is “Live in the Moment.”



北海道江別市豊稗 26-44
26-44 Toyohoro, Ebetsu City, Hokkaido
HP: ambitious-farm.co.jp

POTATO CATALOG

5 selection

じゃがいもカタログ5選

南米アンデス高地原産で、紀元前から食されているじゃがいも。16～18世紀に世界中に広まり、現在、その品種の数は世界に2000～4000もあると言われています。北海道ではホクホク系の代表格「男爵いも」としっとり系を代表する「メークイン」を筆頭に、約50品種が作られています。ここでは選りすぐりの5種をご紹介します！

Native to the Andean highlands of South America, potatoes have been eaten as food for thousands of years. It was introduced throughout the world during the 16th and 18th centuries, and today there are said to be as many as 2,000 to 4,000 varieties worldwide. About 50 varieties of potatoes are produced in Hokkaido, led by the fluffy textured “Baron” and the moist “May Queen,” but here are five of our favorites!

品種ごとのおすすめの食べ方をチェック！



Kitaakari

Northern Ruby

Inka no Mezame

Shadow Queen

Piruka



LOVE POTATO

Shadow Queen

シャドークイーン

2006年に、キタムラサキを改良して登場した北海道生まれの品種。キタムラサキに比べ、ポリフェノール一種であるアントシアニン色素を約3倍も含有し、鮮やかな紫の身色が特徴。煮崩れしにくく、色味を生かしたどんな料理にも合う。

A variety originating in Hokkaido in 2006 that was developed as an improved version of the Kitamurasaki variety. Compared to the Kitamurasaki, it contains about three times more anthocyanin pigment, a type of polyphenol, and is characterized by its bright purple flesh color. It does not crumble when boiled, making it suitable for all kinds of dishes—and also adding color to them.

おすすめ料理

- フライドポテト
- ポテトサラダ
- ポタージュ



Northern Ruby

ノーザンルビー

シャドークイーンと同様、キタムラサキをもとに作られた北海道生まれの品種。「北のルビー」という意味のおしゃれな名で、鮮やかな赤色（赤紫色）が特徴。メークインに似た食感で煮崩れしにくく、食卓に彩りが欲しいときにもおすすめ。

Like the Shadow Queen, this variety also originates in Hokkaido based on the Kitamurasaki variety. Its trendy name means “ruby of the north,” and is characterized by its bright red (reddish purple) color. It has a similar texture to May Queen and also keeps its shape when cooked, and is ideal if you want to add color to dishes.

おすすめ料理

- ポテトチップス
- ポテトサラダ
- ピシソワーズ



Inka no Mezame

インカのみずめ

南米アンデス地方の高級種「ソラナムフレファ」を日本向けに改良したじゃがいも。生産が難しく、流通量が少ないため希少価値が高い。皮色は薄茶色だが、身色は橙色に近い濃黄色で栗のように甘く、ねっとりした食感。大きさは大小ある。

A potato improved for the Japanese market from the Solanum Phureja Group, a high-grade cultivar from the Andes region of South America. Production is difficult and distribution is low, making it rare and valuable. The skin color is light brown, but the flesh is dark yellow, almost orange, and is sweet like chestnuts with a sticky texture. They are available in a range of sizes.

おすすめ料理

- 肉じゃが
- じゃがバター
- フライドポテト



一度食べたらやみつきです！



Piruka

ピルカ

アイヌ語で「美しい」を意味するピルカ。2011年に登録された品種で、メークインのように長卵形をしている。表面のくぼみが浅いため皮をむきやすく、でんぷん含有量が少なめで煮崩れしにくい。加熱しても身色が変わらず綺麗に仕上がる。

Piruka means “beautiful” in the Ainu language. This cultivar was registered in 2011, and has a long oval shape like May Queen. Minimal surface dimples makes it easy to peel, and its low starch content prevents it from falling apart when cooked. Its flesh color remains the same even when cooked, resulting in a beautiful-looking potato.

おすすめ料理

- ポトフ
- おでん
- ジャーマンポテト



Kitaakari

キタアカリ

1975年に農林水産省北海道農業試験場で男爵いもとツニカを交配して作られた品種。線虫被害から守り、「北」の大地に希望の「あかり」が灯るように、この名が付けられた。でんぷん質が多く、甘くてホクホクした食感と黄色い身色が特徴。

This variety was created in 1975 at the Hokkaido Agricultural Experiment Station of the Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries, by crossing Baron potatoes with Tunica. The cultivar is resistant to crop damage caused by nematodes, and is thus named for the “ray of hope” it brings to the land of “North.” It has a high starch content, with a sweet and flaky texture, and yellow flesh color.

おすすめ料理

- コロケ
- ふかし芋
- じゃがバター
- ポテトサラダ



全国どこからでも

ネットで買えるよ！

Buy potatoes online!



こちらで紹介した5品種が入った「カラフルじゃがいもセット」は、全国どこからでもネットで買えます。ぜひ食べ比べてみてください。9月～翌5月までなのでお求めはお早めに！(5種 3kg 1800円)

The “Colorful Potato Set” includes these five varieties, and can be purchased online from anywhere in Japan. Why not try all five varieties of potatoes in your own dishes! The set is available from September to the following May, so make sure to get it as possible! (5 varieties, 3 kg, 1,800 yen)



HP: ambi.buyshop.jp

ONLINE OK!

bistro EDONA

ビストロ エドナ

リーズナブルに楽しめる 地産地消の本格フレンチ

Authentic French cuisine at a reasonable price, based on the concept of local production for local consumption

地元・江別市の食材を使った料理を楽しむカジュアルフレンチレストラン。『ミシュランガイド北海道』に掲載されたことのある「レストラン南風原」でオーナーシェフを務めていた佐藤氏が手がける店で、地元の食ツウたちに親しまれている。3種のじゃがいもを使ったフライドポテトなどが人気。

Casual French restaurant with a menu made from local Ebetsu City ingredients. Owned by Mr. Sato, the former owner-chef of Restaurant Haebaru that was listed in the "Michelin Guide Hokkaido," this restaurant is well known among local foodies. Popular menu items include french fries made with three types of potatoes.

「3種のポテトサラダ」770円(上)と「ノーザンルビーのポターージュ」660円(下)、どちらもAmbitious Farm(→P.19)のじゃがいもを使用した見た目も華やかな品々。12~5月末までの季節限定メニュー

"Three Types of Potato Salad," 770 yen (above) and "Northern Ruby Potage," 660 yen (below), both made using potatoes from Ambitious Farm(→ page 19), are a delight for the eyes too. Only available as a seasonal menu from December to the end of May.



北海道江別市高砂町 41-23
41-23 Takasago-cho, Ebetsu City, Hokkaido
※上記住所に12月上旬移転予定
Will be relocating to the above address in early December.



ポテト料理もおいしい! 超厳選3店

DELICIOUS RESTAURANT

YANAGI TePPaN UNBORN GASTRONOMY

ヤナギ テッパン アンボーン ガストロノミー

非日常の空間で味わう クリエイティブな極上料理

Creative and exquisite cuisine with an extraordinary atmosphere

札幌すすきの駅から徒歩5分の距離にある、鉄板焼きの店。メニューは全13~15品を提供する「本日のコース」21,000円のみ。北海道をはじめ、日本全国から集めた旬の素材を使った料理を、五感でたっぷり楽しませてくれる。完全予約制。

This teppanyaki restaurant is a 5-minute walk from Susukino Station in Sapporo. The only item on the menu is "Today's Course," a culinary journey of 13-15 dishes for 21,000 yen. The dishes are prepared using seasonal ingredients from Hokkaido and other regions of Japan, and are a feast for the senses. Reservations required.

コースに含む「五四〇究極のマッシュポテト」は、540日間熟成させたニセコ産男爵いもを使用。仕上げはトリュフで香り付けを...

The "540 Ultimate Mashed Potatoes" included in the course are made from Niseko Baron potatoes aged for 540 days. Served with a finishing touch of truffle flavoring...



季節が感じられる芸術的な魚介料理。メインには北海道新ひだか町まつもと牧場のこぶ黒毛和牛が供される。Stylish seafood dishes with strong hints of each season. The main course is served with Kobu Wagyu beef from Matsumoto Farm in Shinhidaka Town, Hokkaido.



北海道札幌市中央区南4条西5-8 F45ビル8F
F45 Building 8F, 5-8 Minami 4-Jo Nishi, Chuo-ku, Sapporo, Hokkaido

真鹿 Majika

まじか

大自然に佇む古民家で こだわりの逸品を

Exquisite specialties in a traditional old home nestled in the wilderness

古民家「旧山口邸」を移築・再生して、2023年6月に厚真町に誕生した本格ハンバーグ店。ハンバーグは、あか牛を使用した放牧牛100%の「放牧あか牛の牛挽肉玉ハンバーグ」と放牧牛・放牧豚・蝦夷鹿の合挽きからなる「肉屋の本気ハンバーグ」の2種を用意。サイドメニューの北海道産のフライドポテトとの相性も抜群。営業は11時~14時30分、火・水曜定休。

Opened in Atsuma Town in June 2023 as an authentic hamburger steak restaurant following relocation and restoration of the "Former Yamaguchi Residence" traditional old home. Two types of hamburgers are available: the "Grazing Red Beef Minced Beef Patty Hamburger" made from 100% pastured red beef, and the "Butcher's Authentic Hamburger" made from ground pastured beef, pastured pork and Yezo-sika deer. A perfect match with Hokkaido-sourced french fries. Open 11AM - 2:30PM, closed Tuesdays and Wednesdays.



北海道勇払郡厚真町豊沢 240-79
240-79 Toyosawa, Atsuma-cho, Yufutsu-gun, Hokkaido



フライドポテト専用品種のホッカイコガネなどを使った「北海道産のフライドポテト」500円。数種の品種を用いて、食感や味の違いを楽しめる

"Hokkaido French Fries" made from Hokkaido varieties grown specifically for fried potato, like Hokkaiogane, 500 yen. A mix of several varieties are used for different textures and tastes.



地場産のとうもろこしを用いた優しい甘さの「とうもろこしのロールケーキ」500円(上) 名物のハンバーグは七輪に乗せて供され、自分好みに焼くことができる。つなぎ無しで肉本来のうま味を噛み締められる(左)

Gentle sweet "corn roll cakes" made using locally grown corn, 500 yen (above). The specialty hamburger steaks are served on a hot plate so you can see them to your own liking. Bite into the full umami flavor of the meat, made without any binders (left).

Check!

2時間限定! (できたて) コロッコに舌つづみ

Available for only 2 hours! A taste explosion with freshly cooked croquettes!

創業40年のコロッコ工場の2階にある直売店。主に北海道ニセコ産の男爵いもを使ったポリウム満点のコロッコを8種ほど用意しており、注文後に揚げたてを提供してくれる。テイクアウト専門で、営業は15~17時の2時間のみ。水曜・日曜は定休。

Outlet store on the second floor of a 40-year-old croquette factory. The restaurant offers around eight types of hearty croquettes made mainly from Baron potatoes grown in Niseko, Hokkaido, and served freshly fried after ordering. Available for takeout only, and only for two hours from 3 to 5PM. Closed on Wednesdays and Sundays.

コロラボ (CORO-LABO.)

北海道札幌市西区西町南 21-2-22 2F
2F 21-2-22, Nishimachi-minami, Nishi-ku, Sapporo, Hokkaido



トロトロバターコロッコ120円。外はサクサク&中はなめらかで美味!
Toro Toro Butter Croquette, 120 yen. Crispy on the outside, smooth and delicious on the inside!



レア!



河合のイチオシです!

じゃがいもバタージャム Potato butter jam

「今日ジャム」の名で親しまれている滝川市のジャム専門店「今日は、どのジャムにしようかな?」の稀少品。絶妙な味わいでクセになる。

A precious specialty at Takikawa City's jam specialty store "Kyou wa, dono jamu ni shiyokana? (Which jam shall I have today?)," affectionately known as "Kyou jamu (Today's Jam)." An exquisite taste that is sure to be addictive.



新千歳限定!

じゃがコーン Potato Corn

明治 38 (1905) 年創業の小樽のかまぼこ店「かま栄」のじゃがコーン。ホクホクのじゃがいもに、コーンとチーズが抜群にマッチ。新千歳空港限定の人気品。

Potato Corn from Kamaei, a kamaboko fish cake store in Otaru established in 1905. The corn and cheese are a perfect blend for the fluffy potatoes. A popular item only available at New Chitose Airport.



じゃがいもポタージュ Potato Potage

じゃがいもの旨味をしっかりと感じられる濃厚なポタージュ。「北海道ダイニングキッチン」が手がける品で、化学調味料や保存料は不使用。

A rich potage with the full flavor of potatoes. Produced by Hokkaido Dining Kitchen, free from chemical seasonings or preservatives.

POTATO GIFT

おみやげ

友達にも! 家族にも! 自分にも!
手に入れたい「じゃがいもみやげ」を厳選。
Select "potato souvenirs," ideal for friends, for family or for yourself!

じゃがいもフレーク Potato Flakes

北海道産のじゃがいもを使用した「北海道ダイニングキッチン」の完全無添加のフレーク。スープやマッシュポテトが手軽に完成!

Hokkaido Dining Kitchen's completely additive-free flakes are made from potatoes grown in Hokkaido. Makes it quick and easy to prepare soups and mashed potatoes!



キューブポテト Cube Potato

真空低温製法で北海道産じゃがいもの旨味をぎゅっと閉じ込めた「NORTH FARM STOCK」のキューブポテト。素焼きアーモンドが食感のアクセントに。

NORTH FARM STOCK's potato cubes are made using a low-temperature vacuum process to lock in the full flavor of Hokkaido potatoes. Plain roasted almonds are also added to boost texture.

バタじゃが Buttered Potatoes

厳選された北海道産の男爵いもを塩ゆでして、北海道バターと一緒に真空パックにした「南富良野町振興公社」のバタじゃが。おやつにも酒のつまみにもぴったり。

Carefully selected Hokkaido Baron potatoes are boiled in salted water and vacuum-packed with Hokkaido butter, by the Minamifurano Town Promotion Public Corporation. Perfect as a snack as well as with drinks.



じゃがいも100%



キティのイチオシです!

王道!



1 男爵いもの由来は「川田男爵」さん

Baron potatoes originate from "Baron Kawada".

男爵は、じゃがいもの中で最多の収穫量を誇る最もポピュラーな品種。その名は明治時代に函館で活躍した「川田龍吉男爵」に由来する。彼は「アイリッシュコブラー」という品種のじゃがいもを輸入し、試作実験を繰り返して世に広めた。そのじゃがいもこそ、彼の功績を讃え名付けられた「男爵いも」なのである。

Baron is the most popular variety of potato, with the largest yield of any potato cultivar. They are named after "Baron Ryukichi Kawada," who was active in Hakodate during the Meiji era. He imported a variety of potatoes called "Irish Cobbler" and released them after running a series of trial experiments. That potato led to the "Baron potato," named in honor of his achievements.



4 北海道のスーパーはじゃがいも多彩

A wide variety of potatoes available at Hokkaido supermarkets

じゃがいも全国シェア 8 割の収穫量を誇る北海道では、作付けされている品種も約 50 と豊富。そのため北海道のスーパーのじゃがいも売り場では品種ごとに陳列されている。「キタアカリ」や「インカのめざめ」など、関東や関西のスーパーではあまり見ないレア品種が並んでいることもあるので購入して食べ比べてみたい!

Hokkaido accounts for 80% share of the national potato harvest, with an extensive range of some 50 varieties available. This is why potatoes are arranged by variety in the potato section of supermarkets in Hokkaido. Rare varieties like Kitaakari and Inca no Mezame, which are seldom seen in supermarkets in the Kanto and Kansai regions, are sometimes available, so why not buy some and try them out?!

2 じゃがいもは「大地のリンゴ」

Potatoes are the "apples of the earth"

フランス語でじゃがいもは「pomme de terre (ポム・ド・テール)」だが、直訳すると「大地のりんご」。じゃがいもはそれだけビタミンを豊富に含んでおり、特にビタミンC はりんごの 5 倍! ほかにビタミンB2、B6、ナイアシン、カリウム、食物繊維などの栄養も豊富な優秀野菜なのだ。

In French, potatoes are referred to as "pomme de terre," which directly translates to "apples of the earth." Potatoes are so rich in vitamins, especially vitamin C, which is five times that of apples! They are also an excellent vegetable rich in other nutrients such as vitamins B2, B6, niacin, potassium, and dietary fiber.

3 じゃがバター塩辛は函館生まれ?

Jaga Butter Shio-kara, a Hakodate specialty?

アツアツのじゃがいもに、バターと塩辛を乗せた「じゃがバター塩辛」は、北海道の名物料理としておなじみ。イカが名物の函館で、ある日漁師がイカの塩辛をじゃがバターに乗せたのが始まりなのだとか。ビールのお供に最高で、北海道各地の居酒屋の定番メニューでもある。

"Jaga Butter Shio-kara" is a well-known specialty of Hokkaido with hot potatoes topped with butter and salted squid. Squid is a specialty of Hokkaido, and this dish dates back to when a fisherman topped buttered potato with salted squid. A great side dish to enjoy with beer, and a staple menu item at izakaya (Japanese style pubs) throughout Hokkaido.



ビールによく合う!



POTATO TRIVIA

老若男女に愛されているじゃがいも。もっとじゃがいもを食べたくなる雑学をお届け!

Potatoes are adored by men and women of all ages. Here's some miscellaneous information that will boost your appetite for more potatoes!

雑学

Check! 北海道のじゃがいもなら「ホクレン」におまかせ!

Hokuren, for anything to do with potatoes in Hokkaido!

ホクレンとは、北海道内のJAが出資して設立した組織のことで、北海道の農業と日本の食のために様々な事業を展開している。ホクレンが運営する「じゃがいも問題研究所」では北海道産じゃがいもに関するあらゆる情報をゲットできるのでチェック!

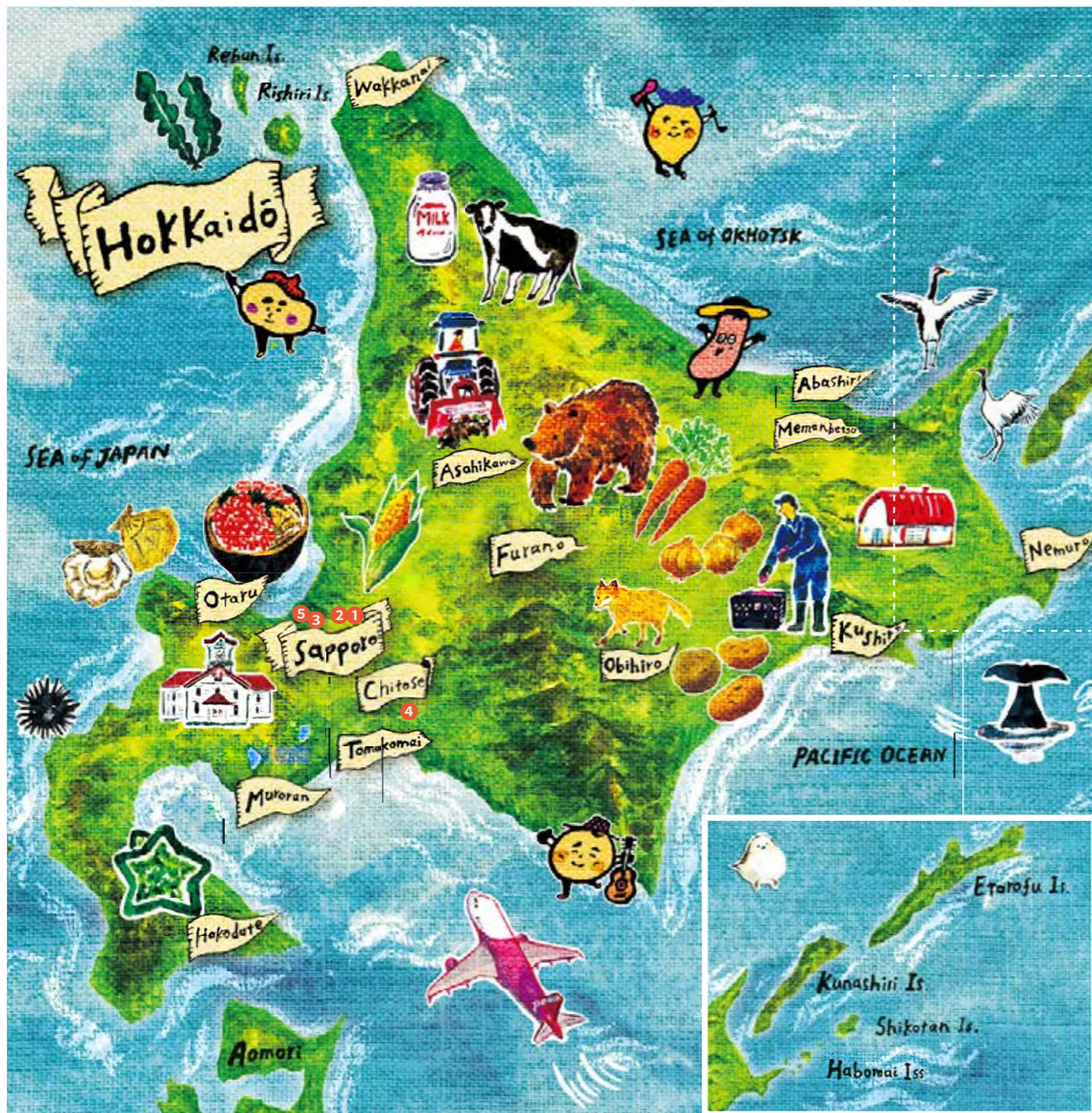
じゃがいも問題研究所

Hokuren is an organization established by JA in Hokkaido, and is engaged in various businesses for the benefit of Hokkaido's agriculture and Japan's food supply. Check out the Jagai-Mondai Kenkyujo run by Hokuren to get all kinds of information about Hokkaido potatoes!

空から見た
思い出マップ
北海道の



Commemorative map with an aerial view of Hokkaido



- ①アンビシャスファーム
- ②ビストロエドナ
- ③ヤナギテッパンアンボーンガストロノミー
- ④真鹿
- ⑤コロラボ
- ①Ambitious Farm
- ②bistro EDONA
- ③YANAGI TePPan UNBORN GASTRONOMY
- ④Majika
- ⑤CORO-LABO.

内輪ネタ企画で恐縮ですが...

Peach社員の食改善プロジェクト!?

A glimpse into an episode of internal planning
Peach Employees' Food Enhancement Project!

START

Peachはこれまで5000万人を超えるお客さまにご搭乗いただきました。2024年に12周年を迎えるにあたって「より快適でより気軽な空の移動をご提供したい」「改めて自分たちのサービスを見直し、改善していきたい」と考えています。

そのために、まずはPeach社員自身を見直ることが大切で、自分たちを形づくる、自分たちが口にする食べ物から見直すことが大切だと考えました。そこで立ち上がったプロジェクトが、「Peach社員の食改善プロジェクト」。

北海道の食のナビゲーター河合祥太さんをアドバイザーに迎え、Peachいちの食ツウで食いしん坊スタッフ・キティが中心となり、Peachスタッフの意見をもとにメニュー開発します！



Kitty, Peach's best foodie and gourmet lover

Shota Kawai, Hokkaido-based chef and food professional

Peach has served over 50 million passengers to date. In the leadup to our 12th anniversary in 2024, we are seeking to “provide more comfortable and smoother air transportation” and to “reassess and enhance our own services”. To this end, we believe it is important for Peach employees to take a look at themselves from a fresh perspective, beginning with the food they eat that shapes who they are. So we came up with the “Peach Employee Food Enhancement Project.”

Peach's best foodie, Kitty, takes a leading role in developing the menu with Hokkaido's culinary navigator, Shota Kawai, as advisor, based on ideas from Peach staff!

BETTER FOOD BETTER LIFE BETTER SERVICE

お客様により良いサービスを提供するには社員の健康が第一。
そのために、まずは社員が口にする食べ物から見直すことが大事だと考えました。
内輪ネタ企画で大変恐縮ですが…お付き合い下さい！



お楽しみに!

Peach な現場

運航の要OCC(オペレーションコントロールセンター)を俯瞰的視点で見つめる彼の"現場"を紹介します。

We take a closer look at Mr. Ohhara's workplace and his bird's eye panorama of the OCC (Operation Control Center), the central control room underpinning airline operations.

今回の Peach 人 vol.4

大原 Ohhara
[OCC オペレーション企画推進部 部長]
Vice President of Operations Planning & Administration, Operations Control Center

すべてのお客様に、「より良いフライト」をご提供できるように…
座右の銘は“全体最適”!

We live by the motto
“Overall Optimization”
to ensure all our customers can enjoy a better flight!



航空の世界に入って20年以上。ずっとオペレーション業務に携わっています。私は伊丹空港のすぐ近くで生まれ育ったので、子供の頃から飛行機は身近な存在で、飛行機にかかわる仕事に憧れていました。前職の某航空会社グループで10年間ほど空港やOCC(オペレーションコントロールセンター)の現場を経験し、Peachには2011年まさに会社が立ち上がった年に入社しました。

現在所属するオペレーション企画推進部では、OCCの主要な役割である「ダイヤ統制」と「運航管理」が渉るよう、事前調整やサポートを行っています。ライン外から日々のオペレーションを分析評価し、問題や課題があった時には、その改善策を探って提案を行います。飛行機のオペレーションは多数の部門の緊密な連携によって成り立っていますので、部門間の横断的な調整役を担っているというわけです。

仕事をしていて一番嬉しいことは、飛行機が順調に(安全に時間通りに)飛んでくれること! 当たり前のことなのですが、この当たり前を維持することがなかなか難しく、課題が少なくありません。お客様にとっての当たり前をきっちりご提供すること。これができている時が一番嬉しく、私にとってのやりがいは、それに尽きます。そのために、個人としても、組織としても、心がけていることは「全体最適」。どこかひとつだけがよくなるのではなくて「会社全体としてどうなのか」という視点を常に大切に、お客様ファーストを意識しています。

定時性の改善を目指して、試行錯誤しながらではありますが、熱意をもって各種の取り組みを部門横断で進めています。

I have been working in the aviation industry for over 20 years, where I have always been involved in operations work. Born and raised near Itami Airport, airplanes have always been familiar to me since I was a child, and I longed to work in the airline industry. I had worked at airports and OCCs (Operations Control Centers) for about ten years in my previous position at an airline group, before joining Peach in 2011, the very year that the company was launched.

I currently work in Operations Planning & Administration, where I am responsible for preliminary coordination and support to ensure that OCC is able to fulfill its key roles of “timetable control” and “flight operation management.” My work involves analyzing and assessing the daily operations of OCC staff from an external perspective, and if problems or issues arise, I find and propose ways to make improvements. Close coordination between many departments is an essential component underpinning airplane operations, and my role is to coordinate cross-functional efforts between departments.

The most satisfying aspect of my job is making sure that airplanes are operating smoothly (safely and on time)! While this might be something that is taken for granted, maintaining this level of normal operation is actually very difficult, and naturally we face countless challenges. Making sure that customers are provided with exactly what they expect—this is what makes me the happiest, and is the most rewarding part of the work. “Overall optimization” is what the organization—and myself—are striving for in order to achieve this. We take a customer first approach, while always keeping in mind “how the company as a whole will benefit,” rather than seeing how improvements might be made in just one area. Various efforts are being made in earnest across multiple departments, and through trial-and-error, we are making improvements to ensure our services operate as scheduled.

OCC(オペレーションコントロールセンター)の現場 The OCC (Operations Control Center) Room

フライトにかかわる機能が集結し、あらゆる情報を取り扱う場所が「OCC」。

The OCC is where all functions related to flight operations are centralized and where all information is handled.



全35機、37路線、1日約150便のフライトを24時間365日見守り続け、サポートをしているOCCのメンバーたち。さまざまな職種のスペシャリストたちが一堂に会するPeachの「心臓部」です。

OCC personnel monitor and coordinate a total of 35 aircraft and 37 routes, operating around 150 flights every day—24 hours a day, 365 days a year. This is Peach's “nerve center,” where specialists in so many fields coordinate their efforts as one.



ディスパッチャー Dispatcher



「地上の機長」とも称される運航管理者。気象や滑走路、航路の状況など安全運航のための情報を集め、飛行計画を作成します。また、各便の出発から到着までをモニタリングして機長をサポートします。

The Dispatcher, also known as the “captain on the ground,” collates information on weather, runway and route conditions, and other key data required for safe flight operations, and creates flight plans. They also monitor each flight from departure to arrival to assist the captain of each flight.

MOC Maintenance Operation Control



機材稼働を守り、不具合発生時には迅速に対応する整備もOCCを構成する重要な機能のひとつです。

Another key function of OCC is maintenance, to ensure that aircraft operate properly and responding quickly in the event that malfunctions are found.

OD Chief On Duty



OCCとしての最終判断を任されているオペレーション統制責任者。特に何らかのイレギュラーが発生した際には、お客様の安全を最優先に考え、全体への影響を最小限に留めるべく、総合的に判断し、指示を出します。

The Chief on Duty is ultimately responsible for making all the final decisions for the OCC. Particularly when unexpected situations arise, they make decisions and provide instructions taking into account the overall conditions, with the utmost priority placed on ensuring customer safety while minimizing the impact on overall operations.

履歴書 PROFILE

大原 おおはら

入社年月
2011年8月

前職
某航空会社グループ

志望動機
日本初の本格的LCCの立ち上げの中で自分の力を試してみたかった。地元大阪というのも大きかったですね。

特技
料理。休日には3食すべて作ります。



趣味
ギター

資格
運航管理者
航空無線通信士
簿記2級

おすすめのPeach就航地

札幌(新千歳)です。昔から北海道が大好き。広大な大地、おいしいもの、過去に働いていたこともあり特別な思い入れがあります。



AREA TOPICS EAST

HOKKAIDO



©HTB

札幌の冬を彩る雪と氷の一大フェスティバル

2024年2/4 (日) ~ 11 (日・祝)、大通公園など3会場で「2024さっぽろ雪まつり(第74回)」を開催。大小の雪像・氷像、ステージイベント、雪遊びなどのほか、4年ぶりに開かれる国際雪像コンクールも楽しみ。

A huge snow and ice festival that brightens up winter in Sapporo

The 2024 Sapporo Snow Festival (74th) will be held from February 4 (Sun) to 11 (Sun), 2024, at three venues including Odori Park. In addition to snow and ice sculptures in a range of sizes, stage events, and games in the snow, The International Snow Sculpture Contest is also a key attraction for guests, and will be held for the first time in four years.

☎011-281-6400 (さっぽろ雪まつり実行委員会)

NIIGATA



真っ白な雪原に浮かぶカラフルな熱気球の数々

小千谷市で2024年2月下旬に2日間行われる「おぢや風船一揆」。全国各地から約40機の気球が参加。熱気球の試乗体験のほか、初日の夜には、気球の上空に花火が打ちあがる「グローバルーンフェスティバル」も行う。

Colorful hot air balloons hovering above a snow-covered field

The “Ojiya Hot Air Balloon Festival” is held in Ojiya City over two days in late February 2024. About 40 hot air balloons from all over Japan take part in the festival. In addition to test rides in the balloons, the “Glow Balloon Festival” on the first night lights up the night sky with fireworks rising above the balloons.

☎0258-83-3512 (小千谷観光協会)

TOKYO



写真提供:浅草寺

浅草の年の瀬を色とりどりの羽子板が華麗に飾る

12/17 (日) ~ 19 (火)に開かれる恒例行事「浅草寺歳の市(羽子板市)」。国指定伝統工芸品である「江戸押絵」羽子板をはじめ、装飾用の大きなものから子ども用まで多彩な羽子板の露店が、浅草寺境内に登場する。

Vibrant Hagoita wooden paddles a splash of color to Asakusa at the end of the year

The Sensoji Temple Year-end Market (Hagoita Fair) is an annual event held from December 17 (Sun) to 19 (Tue). There are a wide variety of stalls selling Hagoita paddles around the Sensoji Temple grounds, from large decorative types to smaller ones for children, as well as “Edo oshi-e” Hagoita paddles, considered a nationally designated traditional handicraft.

☎090-3227-8438 (東京歳之市羽子板商組合)
03-3842-0181 (浅草寺)

NAGOYA



池泉回遊式の日本庭園に映えるあでやかな冬牡丹

尾張徳川家の隠居所跡を利用した日本庭園で、2024年1/2 (火) ~ 2/18 (日)に「寒を遊ぶ 徳川園 冬牡丹」を開催。ワラ囲いをした冬牡丹が並ぶ様子は風情豊か。白・ピンク・赤など20種類70鉢の花が園内を彩る。

Elegant winter peonies adorn a Japanese garden winding around a central pond

The “Kan wo Asobu, Tokugawaen’s Winter Peonies” festival is held from January 2 (Tue) to February 18 (Sun), 2024, at the Japanese garden that is the former retirement residence of the Owari Tokugawa family. The view of rows of winter peonies huddling inside straw coverings is gorgeous. Twenty varieties of flowers in 70 pots create a rich tapestry of whites, pinks, and reds around the garden.

☎052-935-8988 (徳川園事務所)

PEACH LIVE

AREA TOPICS WEST

KOBE



©Kobe Luminarie O.C.

時期を変更して4年ぶりに開催!

神戸の冬の風物詩である「神戸ルミナリエ」が、2024年1/19(金)～28(日)に開催。例年の会場である旧居留地や東遊園地のほか、メリケンパークにも展開。従来と異なる回廊型作品の設置を検討している。

The event is being held for the first time in four years, at a different time of year! Kobe Luminarie, a winter festival in Kobe, will be held from January 19 (Fri) to 28 (Sun), 2024. In addition to the usual venues of the Former Foreign Settlement of Kobe and Kobe East Park, the event also includes Meriken Park. A different layout to past events is being considered, with cloister-typeworks.

☎078-230-1001(神戸ルミナリエ組織委員会事務局)

NAGASAKI



咲き誇る水仙と世界遺産を一度に望める機会

環境省「かおり風景100選」に選定されている、長崎のもぎき恐竜パーク「水仙の丘」。1月中旬頃からは約1000万球の咲き誇る水仙と「軍艦島」を望む景観が美しく、開花時期にあわせてまつりも行われる。

A great opportunity to take in blooming daffodils and World Heritage sites in one shot! Nomozaki Dinosaur Park “Daffodil Hill” in Nagasaki has been selected as one of the “Kaori Fukei 100 Sen” (100 Best Aromatic Landscapes) by the Ministry of the Environment. The view of “Gunkanjima” and some 10 million daffodils in full bloom around mid-January is stunning, and a festival is also held when the daffodils start blooming.

☎095-893-1111(野母崎水仙まつり実行委員会)

AMAMI



本場奄美大島紬の着用を促進する「紬の日」

奄美市では1月5日を条例で「紬の日」と定めている。2024年1/5(金)の「第46回「紬の日」のつどい」では、紬姿の人々が街を練り歩く「紬大行進」をはじめ、抽選会やファッションショー等の催しを予定。

“Tsumugi Day” promotes the wearing of authentic Amami Oshima tsumugi kimono! Amami City celebrates “Tsumugi Day” on the fifth of January each year. “The 46th Tsumugi Day Festival” will be held on January 5 (Fri), 2024, and features a “Tsumugi Parade”, where people wearing their tsumugi will gather to walk through town. Other events include a raffle and a fashion show.

☎www.city.amami.lg.jp/kanko/tsumugi-day
(奄美市ホームページ「紬の日」)

OKINAWA



沖縄の冬をあたたかく盛り上げるあかりの催し

読谷村の「体験王国むら咲むら」で行われる「琉球ランタンフェスティバル」。12/1(金)～2024年3/31(日)の期間中、琉球王朝時代の町並みを再現した園内が中華ランタン、和紙燈籠などで埋め尽くされる。

Lanterns add a mood of warmth to brighten the Okinawan winter! The “Ryukyu Lantern Festival” is held at “Murasaki Mura” in Yomitan Village. The park is a reproduction of streets in the style of the Ryukyu Kingdom, which will be adorned with Chinese lanterns, Japanese paper lanterns and other decorations from December 1 (Fri), 2023 to March 31 (Sun), 2024.

☎098-958-1111(体験王国むら咲むら)

PEACH LIVE

入国書類の記入方法

日本入国時(帰国時)の書類

●入国カード

日本のパスポートを所持している方は記入不要

日本からの渡航時と日本への帰国時は、それぞれ提出が必要な書類がございます。記入例を参考に、書類をご準備ください。

※各書類のデザインは変更になる場合があります

JAPAN

●税関申告書

※日本語、ボールペンで記入。

※入国(帰国)時に、家族が同時に税関検査を受ける場合には、代表者が当該申告書を記入し、⑩に代表者本人を除く同伴家族の人数を記入する。

※税関で確認が必要な事項のため、A面は必ず記入する。
A面⑪~⑬で全て「いいえ」の場合は、B面の記入は不要。

- ① 搭乗機名 ② 出発地
- ③ 入国日 ④ 氏名
- ⑤ 日本での現住所
- ⑥ 電話番号 ⑦ 職業
- ⑧ 生年月日(西暦/月/日)
- ⑨ 旅券番号
- ⑩ 同伴家族数

⑪~⑬該当する方にチェックを入れてください。

※⑪のいずれかで「はい」を選択した方は、B面に入国時に携帯して持ち込むものを記入してください。

※⑫で「はい」を選択した方は、別途「支払手段などの携帯輸出・輸入申告書」の提出が必要です。

※⑬で「はい」を選択した方は、入国時に携帯して持ち込むものをB面に記載したこの申告書を2部、税関に提出して、税関の確認を受けてください。
税関の確認を受けた申告書は、別送品を通関する際に必要となりますので大切に保管してください。

- ⑭ パスポートと同じサイン
- ⑮ 申告内容記載欄

CHINA

中国(上海)入国時の書類

●入国カード ※ボールペンで記入。 ※署名を除き、全ての欄はアルファベットで記入する。

中国入国時の重要提示

1. 外国人がホテル以外の住居に居住または滞在する場合、チェックイン後24時間以内に居住地の公安機関に臨時宿泊登記する必要があります
2. Z, L, J, Q1またはS1ビザを所持する外国人は、入国日から30日以内に滞在予定場所の公安機関の出入国管理局に外国人居留許可証の申請を必要があります
3. 中国で就労する外国人は法規に基づき外国人就労許可証・外国人居留許可証の取得が必要です
4. 満16歳に達した外国人が中国に滞在する場合、パスポートやその他の渡航書類、外国人居留許可証を携帯する必要があります
5. 在留許可期間が満了する前に中国を出国しなければなりません。満了後も継続して中国に滞在する必要がある場合は、在留期間の延長を申請する必要があります
6. 永久居留証は中国で身分証明書として別途使用することが可能です
7. 出入国管理に関する法令に違反した外国人は、拘留や退去強制され、入国が認められないことがあります

- [表] ① Surname : パスポートと同じ姓 ② Given names : パスポートと同じ名前
③ Sex : 性別 ④ Nationality : 国籍 ⑤ Date of birth : 生年月日(西暦/月/日)の順に記入
⑥ Passport No. : パスポート番号 ⑦ Chinese name (ある場合) ⑧ Visa No. : ビザ番号(所持している場合のみ) ※ビザを持っていない場合はVisa-Freeにチェックを入れる
⑨ Arrival Flight No. : 入国時の搭乗便名 ⑩ Personal phone No. : 携帯電話番号
⑪ Cities intended to visit in China : 中国での滞在都市 ⑫ Detailed Address or hotel name while in China : 滞在先住所またはホテル ⑬ Purpose of this trip : 旅行目的

[裏] ①中国出国のためのチケットは予約済みですか? 予約済であれば出国日及び出国便名をご記入ください。②中国に受入先はありますか? ある場合は受入先名及び受入先住所・電話番号をご記入ください。③過去2年間にどこの国と地域を訪問しましたか。④署名

KOREA

韓国入国時の書類

●入国カード

※①②④はアルファベットの英文字、活字で記入する。署名はパスポートと同じサインをする。
※裏面に入国書類作成方法が記載されているのでこちらも参照のこと。
※ボールペンで記入。

- ① Family Name : パスポートと同じ姓
- ② Given Name : パスポートと同じ名前
- ③ 該当する性別にチェック
- ④ Nationality : 国籍
- ⑤ Date of Birth : 生年月日(西暦/月/日)の順に記入)
- ⑥ Occupation : 職業
例) 学生 : Student、主婦 : Housewife、無職 : Retired
- ⑦ Address in Korea : 韓国での滞在ホテルとホテルの電話番号(明確に住所が分かる場合は住所を記入し、分からない場合はホテル名を記入)
- ⑧ Purpose of visit : 渡航の目的、観光の場合は『Tour』、商用の場合は『Business』にチェックを入れてください。
- ⑨ Signature : パスポートと同じサイン

●税関申告書

※日本語で記入可能。
※アルファベットの場合は大文字、活字で記入する。署名はパスポートと同じサインをする。
※ボールペンで記入。

- ① 氏名 ② 生年月日(西暦/月/日) ③ 旅券番号 ④ 旅行期間
- ⑤ 出発国 ⑥ 同伴家族数 ⑦ 搭乗機名 ⑧ 電話番号
- ⑨ 韓国での滞在先(明確に住所が分かる場合は住所を記入し、分からない場合はホテル名を記入)
- ⑩ 該当するものにチェックを入れてください。
- ⑪ 日付(西暦/月/日) ⑫ 申告者 ⑬ 署名(パスポートと同じサイン)
- ⑭ 免税範囲を超える場合は該当するものを記入してください。

TAIWAN

台湾入国時の書類

●入国カード

※氏名のみアルファベットの英文字、活字で記入する。それ以外は日本語で記入可能。
※署名はパスポートと同じサインをする。
※ボールペンで記入。

- ① Family Name : パスポートと同じ姓
- ② Given Name : パスポートと同じ名前
- ③ Passport No. : パスポート番号
- ④ Date of Birth : 生年月日(西暦/月/日)の順に記入)
- ⑤ Nationality : 国籍
- ⑥ Sex : 性別
- ⑦ Flight/Vessel No. : 入国時の便名(MM〇〇)
- ⑧ Occupation : 職業 ⑨ Visa Type : ビザを持っていない場合は記入不要
日本人は90日以内で観光、親戚訪問などの滞在ならビザ不要
- ⑩ Entry Permit/Visa No. : ビザ番号(所持されている方のみ記入)
- ⑪ Home Address : 日本の居住地 ⑫ Residential Address or TEL In Taiwan (or Hotel Name) 台湾のホテル名などの滞在先が電話番号
- ⑬ Purpose of Visit : 渡航の目的 ⑭ Signature : パスポートと同じサイン

HONG KONG

香港入国時の書類

●入国カード

※署名を除き、全ての欄は、アルファベットの活字・大文字で記入する。
日本語での記入は不可。
※ボールペンで記入。

- ① Family name : パスポートと同じ姓
- ② Given names : パスポートと同じ名前
- ③ Sex : 性別
- ④ Travel document No. (Passport No.) : パスポート番号
- ⑤ Place and date of issue : パスポートの発行地及び発行日
- ⑥ Nationality : 国籍
- ⑦ Date of birth : 生年月日(日/月/西暦の順に記入)
- ⑧ Place of birth : 出生地(都道府県・国)
- ⑨ Address in Hong Kong : 香港での宿泊先
- ⑩ Home address : 日本の居住地
- ⑪ Flight No. / Ship's name : 入国時の便名(MM〇〇)
- ⑫ From : 出発した都市 ⑬ Signature : パスポートと同じサイン

路線図

Peach は、現在、国内線 25 路線、国際線 12 路線を運航しています。
 今後も、日本各地そしてアジアを結ぶ LCC 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。



PEACH LIVE

EDITOR'S NOTE

[編集後記]



今回お世話になったAmbitious Farmさんにて。前日の荒天が嘘のように晴れ上がった早朝、光あふれる清々しい空気のなか、土にまみれてじゃがいも掘り。おみやげにいただいたカラフルなじゃがいもたちの美味しかったこと！そして、今年最後の収穫です、とって手渡された“生”のとうもろこし。ひと口いただくと……！！なんだこれは？？未知との遭遇……とっても甘くて瑞々しい、まるで上等なフルーツのようでした。生産者さんの愛と北の大地の底力を思い知りました。

We dropped in to Ambitious Farm to learn more. The wild weather of the previous day had completely cleared up, and we spent the bright and brisk morning covered in soil digging out potatoes. The colorful potatoes we received as souvenirs were delicious! And we were handed “freshly picked” corn that we were told was the last harvest of the year. And what a surprise when taking a bite...a taste we'd never experienced before! So sweet and crisp, like the most exquisite fruit. We could really get a taste of the hard work the farmers put in, and the nutritional potential of Hokkaido, this great northern land.

2023年12月発行
 発行人 大橋一成
 発行 Peach Aviation 株式会社

Editors
 Makiko Taguchi (MAPPLE, Inc.)
 Ayako Nagasaka (MAPPLE, Inc.)

Art Director
 Mitsuru Kanai (Flamingo Studio Inc.)

Translators
 Amitt Co., Ltd.

Printer
 AN OFFSET CO., LTD.

※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 ※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.