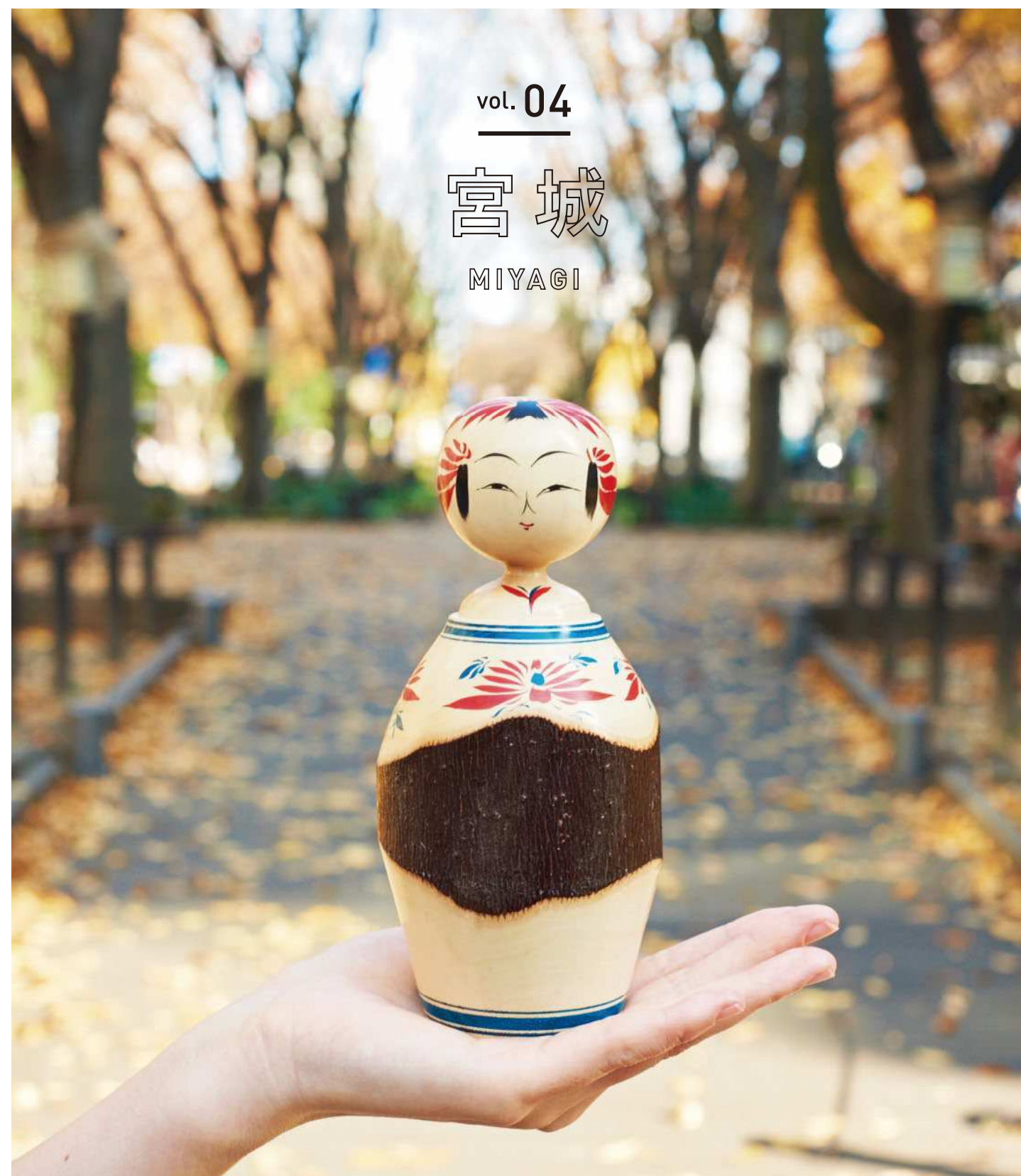
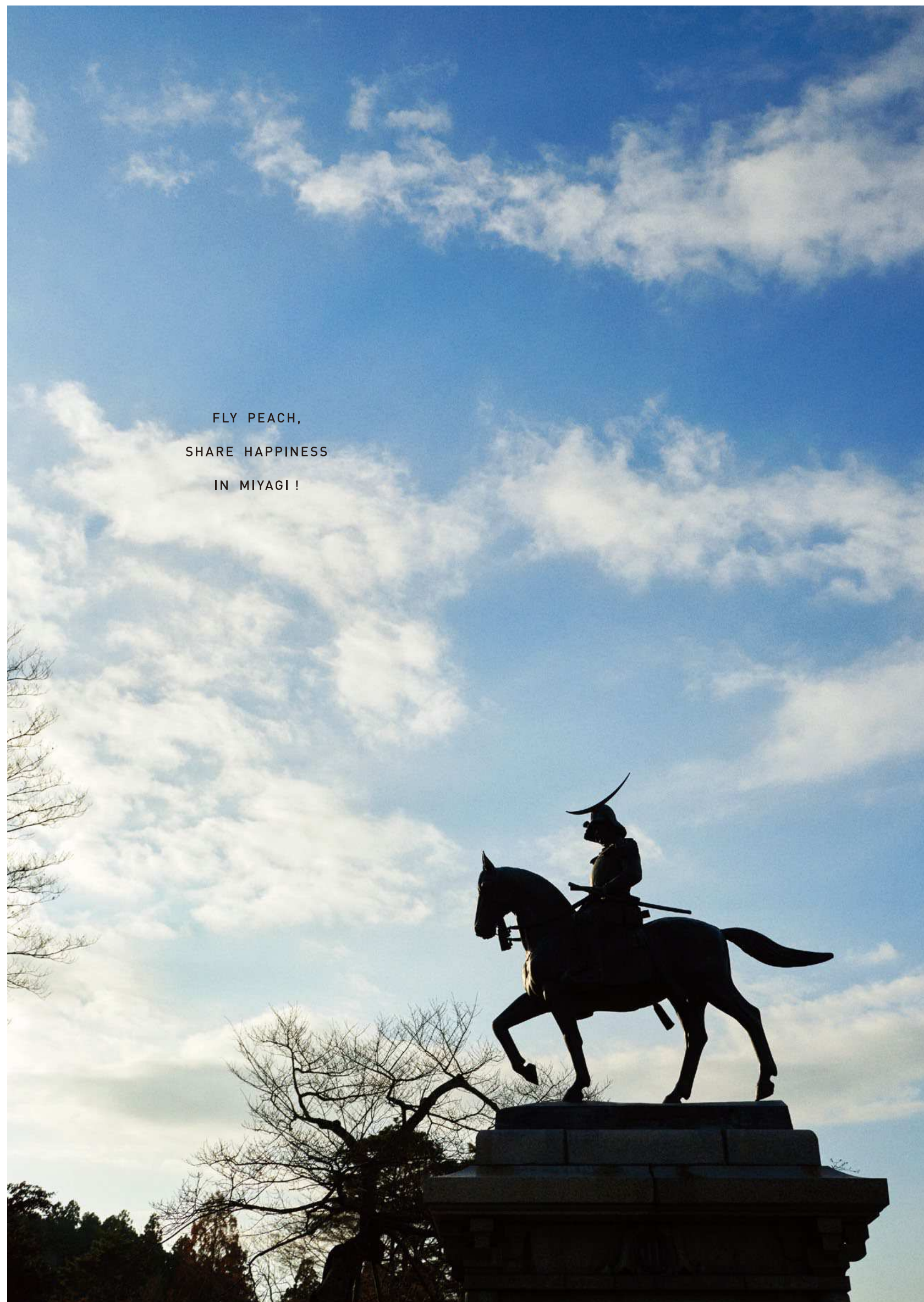


TAKE FREE

PEACH LIVE

AREA DISCOVERY MAGAZINE

FLY PEACH,
SHARE HAPPINESS
IN MIYAGI!



vol. 04

宮城

MIYAGI

peach

PEACH LIVE

AREA DISCOVERY MAGAZINE

PEACH LIVE

AREA DISCOVERY MAGAZINE

PEACH LIVE
AREA DISCOVERY MAGAZINE



PEACH LIVE

Hello MIYAGI



宮城

東北エリア最大の街、仙台。
都心でありながら、ケヤキやイチョウなどの木々が茂り
季節の移り変わりを感じながら、街はその表情を変えていく
この地に古くから伝わる美しい工芸品を生み出す技術は、
匠の手によって受け継がれ、現代の様式と融合しながらその文化を今に伝えている。
どこかなつかしくて新しい、そんな逸品に触れたなら
職人たちの手と心のぬくもりを、きっと感じられるはず。

The largest town in the Tohoku Region is Sendai.
Although it is an urban center, Japanese zelkova trees and ginkgo trees grow,
and the town's expression changes with the seasonal transitions.
The techniques to create beautiful crafts
and handiworks have been handed down between generations of craftsmen in this area for centuries,
and this culture of creation persists to the present day, mixed with modern styles.
When you touch such excellent items,
you feel both tradition and a new spirit of craftsmanship with
the warmth of hand and heart of Sendai's craftsmen.



ONE-DAY TRIPPER

温もりが漂う、
宮城の手仕事を探す旅。

伊達政宗のお膝元で、
城下町として栄えてきた仙台の街。

全国から腕利きの職人が集められたその時代から、
技術と伝統を受け継ぐ民芸品は、新しい感覚を取り入れ
進化を続けながら、今も人々の生活に息づいている。
人の手の温かさに触れる、仙台街歩きの旅がスタート。

A trip searching for
the traditional crafts of Miyagi with an air of warmth

The town of Sendai, which flourished as the castle town of the Lord Masamune Date.
Since the time when the Lord gathered skillful craftsmen from all over the country,
the articles of folkcraft which inherited these techniques and
traditions have incorporated new sensibilities and continued to evolve,
and are still alive in the peoples' everyday lives.
Let's begin a walking tour in the town of Sendai to touch the warmth of products from skilled hands.

DAY 1 13:00

01 現代の生活に寄り添うモダンな逸品を提案。
Offering the finest articles to accompany a modern lifestyle.

岩手県盛岡市のデザインオフィス「トランク」が手がけるギャラリーストア。「作り手と
ユーザーの橋渡し」をテーマに、オリジナルの生活用品から作家の陶器、アンティーク
家具までを展開。現代のライフスタイルに合わせた、モダンなプロダクトが見つかる。

A gallery store run by the design office "Trunk" in Morioka City. With the theme
"bridging between creators and users", it displays a range of articles including
original lifestyle goods, artists' pottery, and antique furniture. You can find modern
products that suit modern-day lifestyles.

デザインラボ ネッコ センダイ design labo necco sendai

仙台市青葉区一番町1-15-38 小林ビル3F
TEL: 022-796-5203
営業時間: 12:00~18:30
定休日: 火、水、木 neccodesignlabo.jp

Kobayashi Building 3F, 1-15-38, Ichiban-cho, Aoba-ku, Sendai
TEL: 022-796-5203
Open: 12:00 - 18:30
Closed: Tuesday, Wednesday, Thursday



併設された
カフェスペースでは
淹れたての
コーヒーをサーブ。



DAY 1 15:30

02 香りと甘みの強い枝豆にこだわる「づんだ餅」の老舗。
A long-established store of
"Zunda-mochi" [rice cake with green soybeans],
which only uses sweet green soybeans with a strong aroma.

枝豆をすりつぶして餡にするずんだ餅を、明治10年の創業時から作り続ける老
舗。昔からの名称という「づんだ」で表記するのが同店の伝統で、「づんだ餅」は
枝豆の薄皮を丁寧に取り除いて滑らかな食感に。香りと甘みの強い豆の味を引
き立てるため、味付けは砂糖と塩のみ。店内の喫茶スペースでは「づんだ餅」のほ
か、くるみ餅とごま餅がセットになった三食餅(691円)などが楽しめる。

This long-established store has made Zunda-mochi with bean jam made from
ground green soybeans since it opened in 1877. It is the tradition of this store to
use the long-standing name "Zunda" for its products. They use green soybeans
after removing the thin skin of each bean to create a smooth texture. In order to
make the most of the strong aroma and sweetness of the beans, they are
seasoned with only sugar and salt. In the cafe space of the store, you can enjoy
the three-color rice cake set [691 yen], which includes walnut and sesame rice
cakes along with the Zunda.

村上屋餅店 Murakamiya Mochiten

仙台市青葉区北目町2-38
TEL: 022-222-6687 営業時間: 9:00~18:00、~18:15(金・土)
不定休

2-38, Kitame-machi, Aoba-ku, Sendai
TEL: 022-222-6687 Open: 9:30 - 18:00, - 18:15 (Friday, Saturday)
No scheduled holidays



DAY 1 17:00

03 伝統を今に伝える、銅製品の工房に足を運ぶ。
Visit a studio of copper products which
brings time-honored tradition to the present day.

御師(おんあかがねし)の田中善氏の工房。すべてオー
ダーを受けてから制作する銅製品は、器からアクセサリ、
さらにはオブジェまでさまざま。田中氏がゲストの要望を
聞いた後、自分だけのオリジナルを作ってくれる。鍛金で仕
上げたアイテムは、どれも温もりがあって凛とした佇まい。使
うほどに銅が馴染み、持ち主だけの風合いに育つ。

A studio of Zen Tanaka, On-akaganeshi [a traditional name of
copper craftsmen] All the copper products are
manufactured after receiving orders. The products' range
include tableware, accessories, objects and other items. Mr.
Tanaka listens to the guest's request, and makes a unique
product to their specifications. Each of the items finished by
hammering has a warm and dignified look. The copper
comes to fit as the product is used, and develops a feel and
texture unique to the owner.

タゼン TAZEN

仙台市青葉区一番町1-12-40 タゼン1F
TEL: 022-225-6858(要予約) 営業時間: 9:00~18:30
不定休

Tazen 1F, 1-12-40, Ichiban-cho, Aoba-ku, Sendai
TEL: 022-225-6858 (reservation required)
Open: 9:00 - 18:30
No scheduled holidays



桜モチーフの小皿(各32,400円)。
Small plates of
cherry blossom motif [32,400 yen each]



DAY 1 19:00

04 ディープな横丁の一角にある、仙台の名物居酒屋。
A noted tavern at the corner of a deep side street of Sendai.

文化横丁の裏路地にある1950年創業の居酒屋。「美味しく呑でもらいたい」との想いからお酒は4杯まで。地元の銘酒「浦霞」を筆頭に日本酒は4種類あり、1杯につきお通しが一品セット。土蔵造の趣あふれる空間で、じっくりと味わいたい。

A tavern established in 1950 on a backstreet of Bunka Yokocho. They serve up to 4 glasses of alcohol for a customer because they want customers to enjoy the various tastes of food and drink. There are 3 types of sake, including a local high-quality sake "Urakasumi", and a small dish is served with a cup of sake as a set. Savor delicious food and drink in a tasteful storehouse building without haste.

源氏 Genji

仙台市青葉区一番町2-4-8 TEL:022-222-8485
営業時間:17:00~23:00 定休日:日、祝

2-4-8, Ichiban-cho, Aoba-ku, Sendai
TEL: 022-222-8485
Open: 17:00 - 23:00
Closed: Sunday, National holidays



DAY 2 12:00

05 東北に根付いたスタンダードを、より身近に。
Get closer to the standards rooted in the Tohoku Region.

「東北6県の工芸品を日常生活に取り入れて欲しい」と昨年7月にオープン。東北の生産者から仕入れた工芸、雑貨、グロッサリーが、ウツの棚に整然と並べられている。工芸家やアーティストと二人三脚で作り上げたオリジナルも揃え、屋号の通り東北の新しいスタンダードを発信する。

Opened in July last year with the aim of incorporating the handiworks of the 6 prefectures in the Tohoku Region with customers' daily life. Handiworks, sundry goods, and groceries from makers in the Tohoku Region are showcased neatly on wooden shelves. Along with the store's original products developed with craftsmen and artists, it delivers a new standard of Tohoku, as expressed by the store name.

東北スタンダードマーケット Tohoku Standard Market

仙台市青葉区中央3-7-5 仙台バルコ2 5F
TEL:022-797-8852 営業時間:10:00~21:00 無休 tohoku-standard.jp

5F, PARCO 2, 3-7-5, Chuoh, Aoba-ku, Sendai TEL: 022-797-8852
Open: 10:00 - 21:00 Open throughout the year



青森の郷土玩具
八幡馬をカラフルに描いた
オリジナル八幡馬も。



左から、今年の干支をポップに表現した福島の三春張子(1,620円)。光沢のある青磁釉を施し、ガラスのような質感に仕上げた五十嵐元次の六寸皿(2,592円)。

[From the left] Miharu-hariko [paper doll] which represents this year's zodiac sign, from Fukushima [1,620yen], about 18-cm plate of Genji Igarashi, finished with a glass-like texture by applying glossy glaze on celadon porcelain [2,592 yen].

DAY 2 14:00

06 日々の暮らしを彩る職人の手仕事に触れる。
Touch the handiwork of craftsmen which adds color to daily life.

宮沢賢治の『注文の多い料理店』を出版すべく盛岡で創業し、現在は全国の民藝品を集める光原社の仙台支店。永く愛用できる漆器や錆物に加え、染色家の芹沢銈介などがデザインしたオリジナルアイテムも一堂にラインナップ。手に触れただけで愛おしくなる、優れた手仕事に触れられる。

The Sendai branch of Kogensha, a company established in Morioka to publish "The Restaurant of Many Orders" by Kenji Miyazawa. It collects articles of folkcraft from all over the country. In addition to long-lasting lacquerware and articles of cast metal, original items designed by a master of stencil dyeing, Keisuke Serizawa, and others are all in the store's lineup. You can feel the excellent craftsmanship in these goods and you'll love them the instant you touch them.

光原社 仙台店 Kogensya, Sendai branch

仙台市青葉区一番町1-4-10
TEL:022-223-6674 営業時間:10:00~18:30、~18:00(1~3月)
定休日:毎月15日(土・日・祝の場合は営業)
kogensya.sakura.ne.jp

1-4-10, Ichiban-cho, Aoba-ku, Sendai
TEL: 022-223-6674

Open: 10:00 - 18:30, - 18:00[From January to March]
Closed: 15th of each month

[Open if the day is Sunday, Saturday, or National holiday]





カモ肉の風味がダシの味わいを引き立てる。



07 せりの食感を楽しむ シンプルな鍋料理。

Delightful texture of seri in a simple hot pot dish.

鯉節と昆布をベースとしたダシに、有機栽培で育てた新鮮なせりをサツとくぐらせて食べる「せりしゃぶ」(1,620円)。根っこ、茎、葉と3つの部位にカットされ、それぞれに異なる食感が楽しめる。雑炊、うどん、餅、ラーメンからシメが選べるのも魅力。

When you eat "Seri-shabu" (1,620 yen), quickly boil organic fresh seri in the soup with the essence of dried bonito and kelp. Seris are cut in three parts, root, stem, and leaf; each part has a different enjoyable texture. At the end, you can choose rice, udon, or ramen and put it in the soup.

いな穂
Inaho
仙台市青葉区中央1-8-32
名揚丁センター街内
TEL: 022-266-5123
営業時間: 15:00~23:00
定休日: 日
1-8-32 Nakakecho shopping arcade, Chuo Aoba-ku, Sendai
TEL: 022-266-5123
Open: 15:00 - 23:00
Closed: Sundays

08 大粒の牡蠣を敷き詰めた 贅沢な盛り付けは圧巻。

Amazing large oysters neatly and abundantly packed in a box

数々の食通を魅了する「かきせいり飯」(1,620円)は、3月末までの期間限定メニュー。牡蠣のダシで炊いたご飯の上に、宮城県産の牡蠣が隙間なく敷き詰められた様子は食欲をそそる。牡蠣をすりつぶして仙台味噌などと和えた、濃厚な自家製味噌と一緒に召し上がれ!

"Steamed rice with oysters" (1,620 yen) is a limited time only menu until the end of March, which attracts tons of gastronomes. Miyagi's local oysters laid in tight formation on rice cooked with oyster broth are just irresistible. Enjoy the perfect match with the homemade richly-flavored miso, made from oyster paste and Sendai miso.

わたり あら浜
Watari Arahama
仙台市青葉区本町1-10-15 芥藤ビル1F
TEL: 022-335-2585 営業時間: 11:30~14:00, 17:00~21:00, 17:30~22:00(金・土・祝前日)
定休日: 月(祝日の場合は営業、翌日休み)

1-10-15 1F Saito-bldg., Hon-cho Aoba-ku, Sendai
TEL: 022-335-2585
Open: 11:30 - 14:00, 17:00 - 21:00, 17:30 - 22:00 (Fridays, Saturdays, days before national holidays)
Closed: Sundays (Open on a holiday, succeeded by a Monday closing)



磯の香り漂うあら汁もセットに。

FEATURE
地元ならではの
とっておきのひと皿。
宮城の味を新発見!

牛タン焼きやずんだ餅など、定番グルメも魅力的だけど、
地元ならではのグルメにも舌鼓を。仙台近郊で採れる新鮮なせりを使ったせりしゃぶや、
豊かな海で育った大粒の牡蠣が贅沢に乗った
かきせいり飯など、今ここでしか味わえない旬な味覚を召し上がれ!

Superb dishes from local specialties.
Discover gourmet Miyagi!

Besides the standard popular local foods such as grilled ox tongue and zunda mochi (mochi with sweet edamame paste), there are many other local specialties. Try Seri-shabu, which means shabu-shabu with locally grown fresh seri (Japanese parsley), steamed rice with oysters, which includes plenty of large oysters from the sea, and more of the seasonal foods of the region.

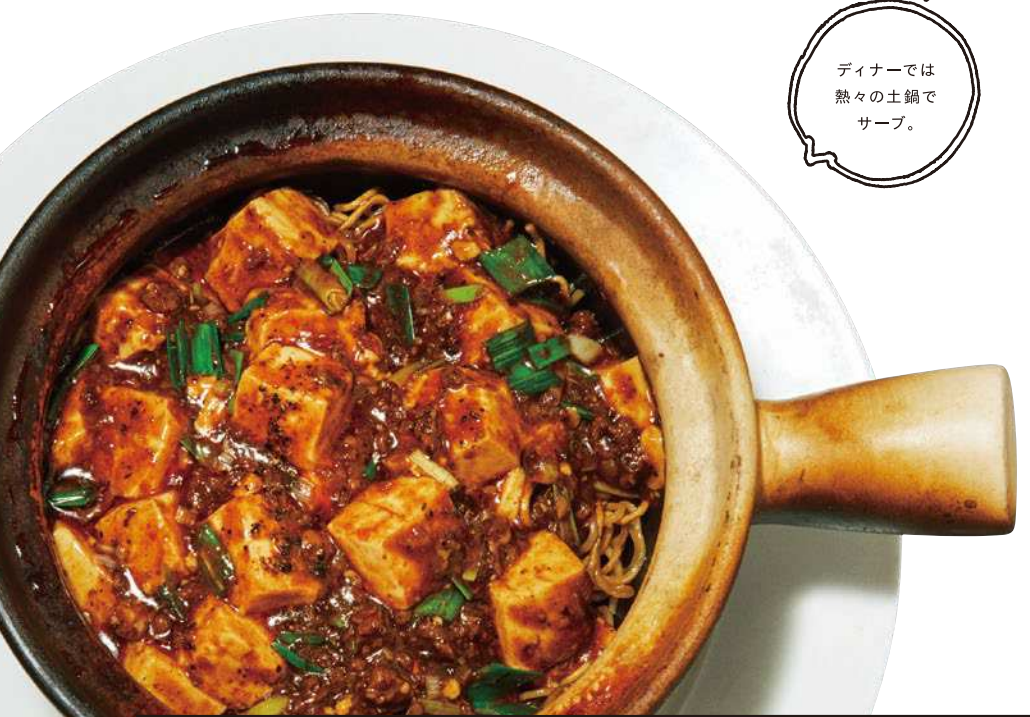
09 本場の四川料理をアレンジした、辛味と旨味のマリアージュ。

Hot and flavorful combination in an original dish based on authentic Sichuan cuisine

1970年代に、仙台市の中華料理店でまかない飯として作られていたのがルーツという「麻婆焼きそば」(1,296円)。ホテルで修行した料理長が作るひと皿は、四川山椒と2種類の豆豉醬が味の決め手。麺は蒸してから焼くことで、程よく弾力があって麻婆豆腐に絡む。

"Mapo Yakisoba noodle" (1,296 yen) originated in the kitchen staff meal at a Chinese restaurant in Sendai from the 1970's. The chef, a former hotel cook, effectively uses Sichuan peppers and two kinds of Chinese chili bean sauce. The noodle is steamed, and then fried, which makes the texture resilient and make it go nicely with Mapo tofu.

口福吉祥 龍龍 Kofukukissyoo Xi-long
仙台市青葉区中央1-2-3 マークワンビル1F TEL: 022-212-4606
営業時間: 11:30~15:00, 17:30~23:00, 17:00~(土・日・祝前日) 無休
1-2-3 Mark One bldg., Chuo Aoba-ku, Sendai TEL: 022-212-4606
Open: 11:30 - 15:00, 17:30 - 23:00, 17:00 - (Saturdays, Sundays, days before holidays)
No scheduled holidays



ディナーでは熱々の土鍋でサーブ。



豊富に揃う宮城の地酒と相性ぴったり!

10 濃厚ながらもクセがない気仙沼の漁師料理。

Richly-flavored, but not fishy fishermen's food in Kesennuma

地元魚介を味わいたいなら国分町の名店へ。中でも珍しい「モウカの星」(756円)は、気仙沼で獲れたサメの心臓を刺身にしたもの。元々は漁師料理で、約20年前に一般的に広まったそう。濃厚な味わいながらもクセがなく、ゴマ油&塩かショウガ醤油でいただく。

Visit a famous restaurant in Kokubun-cho to enjoy local seafood. "Mouka no hoshi" (756 yen) is a unique sashimi of shark's heart from the sea of Kesennuma. It was popular among local fishermen at first, and spread to the public about 20 years ago. Its flavor is rich but not fishy, very good with sesame oil and salt or soy sauce with ginger.

地雷也 Jiraiya
仙台市青葉区国分町2-1-15 猪股ビルB1F TEL: 022-261-2164
営業時間: 17:00~23:30, ~22:30(日・祝) 定休日: 日(連休中日の場合は営業、翌日休み)
www.jiraiya.com
2-1-15 B1F Inomata bldg., Kokubun-cho Aoba-ku, Sendai
TEL: 022-261-2164
Open: 17:00 - 23:30, - 22:30 (Sundays and national holidays)
Closed: Sundays (Open on a holiday, succeeded by a Monday closing)

11 霜降りの牛タンをしゃぶしゃぶで堪能。

Enjoy marbled ox tongue in shabu-shabu style

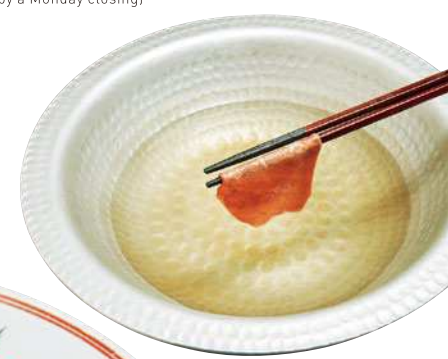
仙台のご当地グルメとして全国に知られる牛タン。アイデアが光るアレンジ料理も多く、創業30年の人気店では「たんしゃぶ」(1人前2,160円)が名物。上質なタン元を薄くスライスすることで、柔らかな食感に。事前の予約が必要で、3人前からオーダーできる。

Ox tongue is known nationwide as a local specialty of Sendai. Among all those creative unique dishes, this popular restaurant with a 30-year history offers exquisite "Tan-shabu" (2,160 yen per person). Thin sliced high quality ox tongue has an amazingly soft texture. You need to make a reservation, and the minimum number of servings per table is for three people.

味の牛たん 福助 Ajinogyutan Fukusuke
仙台市青葉区中央1-8-24 サンスクエア庄司ビルB1F
TEL: 022-265-5721
営業時間: 11:30~14:00, 17:00~23:00
不定休
1-8-24 B1F Sun Square Shoji bldg., Chuo Aoba-ku, Sendai
TEL: 022-265-5721
Open: 11:30 - 14:00, 17:00 - 23:00
No scheduled holidays



柑橘系の香りが食欲をそそる自家製ポン酢とともに。



12 仙台とフランスの味がキュートにコラボレーション。

Sweet collaboration of Sendai specialties and French tradition

フランスの国民的ブーランジェ、ゴントランシェリエ氏が監修した、仙台店の限定メニューが「ずんだモンブラン」(350円)。クロワッサン生地の中にずんだ餡を詰め込み、シロップに漬けたんだ刻みミョウガをアクセントに。甘くも爽やかな風味と味わいが魅力。

"Zunda Mont Blanc" (350 yen) by the renowned French baker Gontran Cherrier is only available at the Sendai branch store. Croissant stuffed with zunda (sweet edamame paste) is accented with shredded Japanese ginger preserved in syrup. Mildly sweet and flavorful, a must-eat.

ゴントラン シェリエ 仙台店
GONTRAN CHERRIE Sendai
仙台市青葉区中央1-7-4 宮城商事ビル1F
TEL: 022-714-6323
営業時間: 7:30~21:30, ~22:00(金・土), ~21:00(日・祝)
不定休
gontran-cherrier.jp
1-7-4 1F Miyagishoji bldg., Chuo Aoba-ku, Sendai
TEL: 022-714-6323
Open: 7:30 - 21:30, - 22:00 (Fridays and Saturdays), - 21:00 (Sundays and national holidays)
No scheduled holidays



人気のモンブランシリーズの仙台版!

MAP

仙台の名所も一挙紹介！ MAP&掲載スポットリスト

たくさんの街路樹が立ち並び、「杜の都」と称される仙台。
都心でありながら緑が萌え、四季折々の表情を見せる城下町は、
今でも古の文化が息づき、現代の風土と融合しながら
東北エリア最大の都市として、その栄華を誇りつつ進化を続けている。

This page introduces the sights of Sendai at a glance!
MAP & best spots

With boulevards lined with its iconic trees, Sendai is called the "City of Trees".
The historical castle town located at the city center has verdant nature throughout the four seasons.
Being proud of its glorious history, the city keeps growing as the biggest city in the Tohoku area
while integrating its good old culture into modern lives.

ONE-DAY TRIPPER

- 01  **デザインラボ ネッコ センダイ**
design labo necco sendai
仙台市青葉区一番町1-15-38 小林ビル3F
Kobayashi Building 3F, 1-15-38,
Ichiban-cho, Aoba-ku, Sendai
- 02  **村上屋餅店**
Murakamiya Mochiten
仙台市青葉区北目町2-38
2-38, Kitame-machi,
Aoba-ku, Sendai
- 03  **タゼン**
TAZEN
仙台市青葉区一番町1-12-40 タゼン1F
Tazen 1F, 1-12-40,
Ichiban-cho, Aoba-ku, Sendai
- 04  **源氏**
Genji
仙台市青葉区一番町2-4-8
2-4-8, Ichiban-cho,
Aoba-ku, Sendai
- 05  **東北スタンダードマーケット**
Tohoku Standard Market
仙台市青葉区中央3-7-5 仙台パルコ2 5F
5F, PARCO 2, 3-7-5,
Chuo, Aoba-ku, Sendai
- 06  **光原社 仙台店**
Kogensya, Sendai branch
仙台市青葉区一番町1-4-10
1-4-10, Ichiban-cho,
Aoba-ku, Sendai

FEATURE

- 07  **いな穂**
Inaho
仙台市青葉区中央1-8-32
名掛丁センター街内
1-8-32 Nakakecho shopping arcade,
Chuo Aoba-ku, Sendai
- 08  **わたり あら浜**
Watarai Arahama
仙台市青葉区本町1-10-15 齊藤ビル1F
1-10-15 1F Saito-bldg.,
Hon-cho Aoba-ku, Sendai
- 09  **口福吉祥 蘇龍**
Kofukukissyo Xi-long
仙台市青葉区中央1-2-3 マークワンビル1F
1-2-3 Mark One bldg.,
Chuo Aoba-ku, Sendai
- 10  **地雷也**
Jiraiya
仙台市青葉区国分町2-1-15 猪股ビルB1F
2-1-15 B1F Inomata bldg.,
Kokubun-cho Aoba-ku, Sendai
- 11  **味の牛たん 福助**
Ajinyogutan Fukusuke
仙台市青葉区中央1-8-24
サンスクエア庄司ビルB1F
1-8-24 B1F Sun Square Shoji bldg.,
Chuo Aoba-ku, Sendai
- 12  **ゴントラン シェリエ 仙台店**
GONTRAN CHERRIE Sendai
仙台市青葉区中央1-7-4 宮城商事ビル1F
1-7-4 1F Miyagishoji bldg.,
Chuo Aoba-ku, Sendai



SENDAI CITY

[定禅寺通り]
「杜の都」の四季を感じる木のトンネル。
通り全体を覆うように茂るケヤキ並木が美しく、「杜の都・仙台」の象徴的存在。毎年12月はライトアップイベントが開催され、季節毎に異なった表情を見せる。

[Jozenji-dori Avenue]
Tunnel of trees that shows a different view of the "City of Trees" every season.
This is the iconic beautiful boulevard in Sendai, the "City of Trees" where so many Japanese Zelkova trees look down the street. You can enjoy different views every season. In December, the trees are lit up during the illumination period.

[せんだいメディアテーク]
有名建築家が手掛けた仙台のランドマーク。
ギャラリーや図書館、カフェなどを併設した複合文化施設。ガラス張りの開放的なデザインが目を引く建物は、世界で活躍する建築家、伊東豊雄氏によるもの。

[sendai mediatheque]
This Sendai landmark was designed by a prominent architect.
Gallery, library, cafe and other facilities are housed in this cultural-arts complex. You can feel the delightfully open atmosphere once you enter this eye-catching glass building designed by Toyo Ito.

[仙台城址]
繁栄を築いた仙台62万石の城跡。
言わずと知れた名将、伊達政宗が1610年に築城した仙台北の城跡。仙台の街を一望できる天守台には伊達政宗騎馬像があり、今でも仙台の街を見守っている。

[Sendai Castle Ruins]
The prosperous Sendai feudal domain owned 620,000 koku of land [equivalent to a crop yield to be consumed by 620,000 people per year].
Sendai Castle was built by one of the best known samurai, Masamune Date in 1610. From the site where the donjon used to be, the statue of Masamune Date on a war-horse still overlooks Sendai city.

[文化横町]
はじめて楽しみたいレトロな飲食店街。
「文横」の愛称で地元の人に親しまれる、昭和の風情漂う飲食店街。雰囲気のある老舗居酒屋や小料理屋、お寿司の名店から焼肉まで、個性的な店が軒を連ねる。

[Bunka Yokocho]
Be a bar-hopper at a retro restaurant district.
Also called as "Bunyoko" by local people, this restaurant area evokes nostalgic feelings of the Showa era [1926-1989]. You have a wide variety of choices including some atmospheric legendary examples of the Japanese-style tavern, izakaya, as well as unique restaurants for cuisine such as sushi and yakiniku [grilled beef].

[仙台駅]
アクセスの起点となる東北地方最大のターミナル駅。
東北新幹線が乗り入れ、各地へのアクセスの起点となる宮城の陸の玄関口。周辺にはファッションビルなどが立ち並び、東北最大級のショッピングエリアとなっている。

[Sendai Station]
The biggest hub station in Tohoku area, which will be the starting point of your trip.
A gateway of railways where you can take the Tohoku Shinkansen line and many other local lines in Miyagi. The surrounding area is one of the biggest shopping districts in Tohoku where there are many buildings such as the fashion complex.

PEOPLE

宮城ローカルに聞く 私のお気に入りスポット&ソウルフード

その土地の魅力は、やっぱり地元の人に聞くのが一番。

仙台で活動するデザイナーから、震災をきっかけに気仙沼に移住したニットショップオーナーまで、宮城のカルチャーを牽引するキーパーソンの行きつけの場所や地元で愛されるご当地名物を、アンケートリサーチ！

Asking local Miyagi people about their favorite spots & foods

The best people to ask about local attractions are, after all, the local people. From a designer working in Sendai to the owner of a knitting shop who moved to Kesennuma after the great earthquake, we researched the favorite spots of key people who lead Miyagi culture and the local specialties loved in the area by questionnaire!

PERSONAL INFO



TSUKASA YAEHATA
八重畑 宰 さん

仙台を拠点とするアパレルブランド「TATAMIZE」のデザイナー。東北のブランドを中心に集めた合同展示会「entwine」の実行委員としても活動中。
A designer of "TATAMIZE", an apparel brand based in Sendai. Working also as a member of the executive committee of a joint exhibition "entwine", which mainly collects brands from the Tohoku Region.



MARTINA UMEMURA
梅村 マルティナ さん

東日本大震災の時、支援物資として毛糸と編針を避難所へ送った縁で宮城県気仙沼市に移住。毛糸とニットの会社「梅村マルティナ気仙沼FSアトリエ株式会社」を設立。
Moved to Kesennuma, Miyagi Prefecture after she sent wool and knitting needles to shelters as emergency relief goods at the time of the Great East Japan Earthquake. Established a wool and knitting company, "Umemura Martina Kesennuma FS atelier corporation".



YOICHIRO OIKAWA
及川 陽一郎 さん

仙台市生まれ、子供のころから街中に暮らす生粋の仙台人。民芸店「仙台光原社」の店長を務め、全国から優れた手仕事の品を集めている。
A true Sendai native living in the city since he was a child. He is the chief of the handicrafts store "Kogensha Sendai branch", and collects excellent handworked items from all over the country.

Q.1
仕事帰りなどによく立ち寄り行きつけのスポットはどこですか？
Where is your favorite spot to stop by after work and so forth?

青葉区大町にある「のんびり酒場ニコル」。地物を使うのももちろん、食材の根っこの部分から考え提供される料理やお酒は、他では味わえません。時々、ふらっと入って静かに過ごしています。
"Nombiri-sakaba Nicole", a tavern in Ohmachi, Aoba-ku. You can't taste the food and drink you get here anywhere else. Not only do they use ingredients from the local area but carefully select them based on how they are produced. I just stop by from time to time, and leisurely spend my time.

気仙沼港からすぐの便利なロケーションに、多彩なお店が軒を連ねる仮設の商店街「気仙沼復興商店街 南町葉市場」。ポジティブに生きる地元の方々の「今」の声を聞くことができます。
A temporary shopping street "Kesennuma rehabilitation shopping street Minamimachi Murasaki Market", where a variety of stores stand side by side at a convenient location close to the Kesennuma Port. You can listen to "current" voices of local people living positively.

サンモール一番町の「いろは横丁」は、子供の頃から通っていた商店街。八百屋や魚屋などに並び、今ではカフェなどのおしゃれなお店も。ただぶらぶらするだけでも和む、天然レトロな通りです。
"Iroha Yokocho" of Sun Mall Ichiban-cho, is a shopping street I've visited frequently since I was a child. Adding to the vegetable stores and fish stores, there are fashionable places like cafes now. It is a naturally retro street where I feel relaxed just strolling around.

Q.2
あなたが誇る宮城のソウルフードは何ですか？
What is a "soul food" of Miyagi that you're proud of?

「仙台まころん」は、優しい落花生の風味が後を引く、ほんのり甘い素朴なお菓子です。以前、まころん工場の隣に住んでいたこともあり、親しみがあります。地元の人に愛されているお菓子です。
"Sendai Makoron" are faintly-sweet, simple cookies with a gentle peanut flavor which makes you feel like taking another bite. I used to live next to the Makoron factory, so I feel familiar with it. They are sweets loved by local people.

宮城の自慢はやっぱり海の幸。気仙沼はフカヒレやカツオが有名ですが、私のイチオシはウニ。「ウニ獲りすぎちゃったからよかったら食べてよ！」と分けてもらったあの味は忘れられません。
The pride of Miyagi is of course seafood. Kesennuma is famous for shark fin and bonito, but I recommend sea urchin. "We caught too many sea urchins this morning. Please eat them!" They gave me fresh sea urchins, and I can't forget the taste.

宮城は純米酒の比率が高く、良質な酒を醸す蔵がたくさんあります。最近のお気に入りには、栗原市金成の蔵が作る「萩の鶴」。華やかだけれども、海の幸とも山の幸ともよく合います。
A high proportion of sake made in Miyagi is junmai sake (sake made with only rice and yeast), and there are many sake cellars which brew fine sake. My recent favorite is "Haginotsuru" made by a sake cellar in Kan-nari, Kurihara City. It has a flowery flavor, which goes well with food from the land and sea.

Q.3
友達を案内したい私的宮城名所はどこですか？
What is your favorite place in Miyagi where you'd want to show your friends around?

鳴子と言えば、やはり温泉。「鳴子温泉郷」には、日本にある11の泉質のうち、9種類が集まっているのだそうです。また、こけしや漆器など、宮城の伝統工芸品に触れられるのも魅力です。
Speaking of Naruko, you can't miss the hot springs. In the "Naruko hot springs village", there are 9 out of 11 types of hot spring known in Japan. Another attraction is that you can touch traditional handicrafts of Miyagi such as Kokeshi wooden dolls and lacquerware.

私たちの店「KFS気仙沼駅前ショップ」は、地元の方々の憩いの場としてだけでなく、全国のニット好きな方々にお店を目指して気仙沼に来てもらいたいという思いから、オープンしました。
I opened "KFS shop in front of Kesennuma Station" with the hope that it would become a place of recreation and relaxation for local people and also a place that would attract people who like knitting to Kesennuma from all over the country.

「仙台城址」は定番ですが、眼下には広瀬川が流れ、市内から太平洋まで一望できる気持ちの良いところ。周囲には博物館や美術館、東北大学の植物園などもあり、自然から芸術まで堪能できます。
The site of "Sendai Castle" is a standard tourist spot, but it is a pleasing place with a view of the Hirose River running below your eyes and a sweeping view of the city all the way to the Pacific Ocean. In addition, there are facilities like a museum, an art museum, and a botanical garden of Tohoku University around it, so you can enjoy everything from nature to art.



PEACH TOPICS | Volkswagen × Peach

移動や旅の楽しさを感じて欲しいと フォルクスワーゲンとのコラボが実現

「誰もが安心して運転を楽しめるクルマを」がコンセプトのフォルクスワーゲンとPeachとのコラボレーションが実現。フォルクスワーゲンの新モデルとなる#PinkBeetleをベースに、ボディサイドの一部にPeachのロゴとブランドカラーのストライプを施したうえ、17インチのアルミホイールを特別に装着したエクスクルーシブな限定車を機内にて販売。そのほかにも、フォルクスワーゲンロゴとThe Beetleをラッピングした機体が運行するなど、あらゆるコラボレートのコンテンツを展開。「移動や旅の楽しさをより多くの人たちに感じて欲しい」という、Peachとフォルクスワーゲンのフィロソフィーがマッチしたコラボレーションに。



ファッション感覚でクルマが選べるThe Beetleの新モデル

デザインを一新して全8色のボディカラーがラインナップされたThe Beetle。落ち着いたモノトーンから、街で目を引く鮮やかなカラーまで、多彩な配色はどれも美しい一言。しかも、内装インテリアはボディとお揃いのカラーでデザイン。ファッションと同じように気に入ったカラーを選べば、いつものドライビングが楽しくなり、The Beetleが生活に欠かせない相棒になってくれるはず。座り心地の良いコンフォートシート、危険を回避するオールイン・セーフティを備え、乗る人への快適性と安全性もサポート。

(問い合わせ) フォルクスワーゲン カスタマーセンター TEL:0120-993-199

PEACH LIVE
AREA DISCOVERY MAGAZINE

PEACH LIVE × FM802
meet the music on the radio

DIG OUT TOHOKU

**DIG OUT
TOHOKU**

PEACH LIVEとFM802がタッグを組んだ「DIG OUT TOHOKU」。
今まで知られていなかった東北の魅力をクローズアップするWebサイト
「!?-WOW- 東北新発見(wowtohoku.com)」で紹介する
多彩なコンテンツの中から、人気番組の「BEAT EXPO」で
DJを務める竹内琢也さんと土井コマキさんが
実際に足を運んでその魅力をレポートしてくれました。
竹内さんは宮城県の女川町に、土井さんは福島県の会津若松市と喜多方市に。
“見る”、“食べる”、“買う”がたっぷり楽しめる旅になりました。

活気に満ちた宮城の女川を散策して 名物の海鮮丼や土産物に出会う。



GALLERY&SHOP

ダンボルギーニは常時展示されているので、いつでもその迫力ある姿が見られる。また、今野さん率いる今野梱包がオリジナルでデザインする昆虫作成キットなどもラインナップ。

KONPO'S FACTORY

宮城県北鹿群女川町女川浜字大原1-34
シーバルビア女川E棟18
TEL:0225-90-4235 営業時間:10:00~16:00
定休日:水 k-konpo.co.jp



FACTORY

世界的デザイナーが参加する東北発ギターブランドの工房。デビューしたばかりギターブランド、QUESTRELを手がける梶屋隆介氏の工房。工業デザイナーの奥山清行氏にデザインを依頼した、無二のギターをこの場所で制作する。「デザインの現場が間近で見られるうえ、オリジナルのギターもオーダーできます」と、音楽好きの竹内さんも興奮気味。

GLIDE GARAGE

宮城県北鹿群女川町
女川浜字大原1-34
シーバルビア女川E棟19
TEL:022-393-4540
営業時間:10:00~18:00
定休日:木
glide-guitar.jp



SHOP

地元の天然素材を使った見るも愛らしい石鹸を提供。ワカメや絹といった地元の素材を使った手の平サイズの石鹸を、チョコレートのような箱に入れて提供。お土産物として人気で、不定期で石鹸作りのワークショップも開催している。「どれも優しい香りです。セットで販売しているのも良いですね」と、竹内さんは番組スタッフのお土産にまとめ買い。

三陸石鹸工房KURIYA

宮城県北鹿群女川町
女川浜字大原1-34
シーバルビア女川ハマテラス-8
TEL:0225-25-7191
営業時間:10:00~17:00
定休日:水
www.i-local.co



GOURMET

新鮮な魚介を豪快に盛った名物の海鮮丼に舌鼓。地元の鮮魚店が営む食堂。「女川丼」とネーミングされた名物の丼は、獲れたばかりの新鮮な魚をあふれんにたっぷりにトッピング。これを求めて遠方から多くの食ツウが足繁く通うそう。「なかなかご飯にたどり着かないほど奥沢山」と言う竹内さん。嬉しい悲鳴をあげながらあっという間に完成。

おかせい

宮城県北鹿群女川町
女川浜字大原1-34
シーバルビア女川ハマテラス-1
TEL:0225-53-2739
営業時間:10:00~20:00
(L.O. 19:00)
無休

DIG OUT TOHOKU by BEAT EXPO

2人の人気DJが旅をして 東北の魅力を新発見。

竹内さんは復興が進み明るさを取り戻した女川へ。段ボールでランボルギーニ風オブジェを作った、その名も“ダンボルギーニ”の生みの親・今野英樹氏にインタビュー。一方の土井さんは福島県に。漆器をアウトドア仕様にアレンジするデザイナーの関昌邦氏のもとへ。ユニークな人に出会えるうえ、美味しい食事や現地でしか手に入らないお土産物にも触れられ、充実した旅がじっくりと楽しめるのが東北の魅力なのだ。

竹内 琢也さん Monday & Tuesday

10代の頃にヨーロッパや中南米などを旅した後、ワールドミュージックを紹介する番組でDJとしてのキャリアをスタート。選曲、構成、ミキシングを手がけるアメリカンスタイルのDJを得意とする。月に1度は生まれ育った高知に足を運ぶほどの四国好き。

段ボール製のスーパーカーをきっかけに、 夢や憧れをカタチにできる街を作りたい。

—竹内さん:このダンボルギーニを発売したきっかけを教えてください。
今野さん:3点ほどあります。1つは仕事に追われて家庭をかみみず、子供との夢の実現に何もアプローチしてこなかったこと。また、若い人たちが県外に出てしまい、地元の魅力を感じていない若者が増えてきたんじゃないかと実感しました。そして、地域を盛り上げるにはキラコンテンツが必要だろうと。それがすべてリンクしたとき、「よし、ランボルギーニ、いやダンボルギーニを作ろう(笑)」となったんです。
—竹内さん:今野さんは段ボールを扱う会社を展開しているんですね。なぜスーパーカーを作ろうと思ったのですか?
今野さん:当社は世界最強の段ボールと呼ばれる強化段ボールを扱っています。ガキの頃にスーパーカーに憧れた時代がありまして、事業や家やらでお金を使ってしまい、実物は手に入れないかもしれないけど、今の技術や素材の可能性を引き出せば、形は違えど、幼少の頃の想いを実現できるのではないかと思ったのが理由ですね。
—竹内さん:ダンボルギーニは実寸大ですか? どのように作り出したんですか?
今野さん:最初は20分の1、16分の1で作りはじめ、そのあとに段ボールの厚みを検証しながら、8分の1などにスケールアップして試作を作り出しました。
—竹内さん:完成するのにどれくらいの時間がかかりましたか?
今野さん:実寸大を完成させるまでに約3年はかかりましたね。本業である梱包資材を作るかわら、コツコツと設計してはパーツをデザインしての繰り返しです。
—竹内さん:ダンボルギーニは何人のスタッフさんが携わっているんですか?
今野さん:6人ほどのスタッフに参加してもらいました。途中で挫折しそうになったことも多々ありましたね。でも、僕の熱い想いに応えてくれて感謝しています。
—竹内さん:最後に今野社長が描く今後の展開、また女川の街がどのように発展して欲しいのかを聞かせてください。
今野さん:やはり子供たちが夢を描けるステージがある街にしたいと考えています。我々大人の役割としては、次世代に憧れを実現できるような、ポテンシャルを持った場所を作っておけることですかね。このシーバルビア女川から、もっとこの場所の魅力を発信していければと思っています。

風情あふれる会津の城下町を旅して 温もりある工芸品やフードを堪能。



GOURMET

朝ラーの文化に触れて1日のパワーをチャージ。喜多方地方では朝からラーメンを楽しむ“朝ラー”の文化が常識。人気店・喜一の看板メニュー「熟成醤油ラーメン」は、じっくりと寝かせた醤油がベースの澄んだスープとモチっとした縮れ麺が好相性。「朝から元気がもらえる味です」と土井さん。

喜一

福島県喜多方市開成町上
高懸字境田635-7
TEL:0241-24-2480
営業時間:7:00~14:00
(スープがなくなり次第終了)
定休日:金
kiichi.co



SHOP&FACTORY

趣のある酒蔵が見学できる日本酒好き必見の老舗。会津若松の七日町エリアには、蔵を改装した土産物屋が点在。中でも1850年創業のこちらは酒蔵が見学でき、ショップやカフェも併設して観光客でにぎわう。「地元の米を使ったお酒は絶品。試飲もできますよ」と、晚酌用に純米大吟醸をゲット。

末廣酒造 嘉永蔵

福島県会津若松市
日新町12-38
TEL:0242-27-0002
営業時間:9:00~17:00
無休
www.sake-suehiro.jp



HOT SPRING HOTEL

田舎裏を囲む名物会席と貸切の温泉も魅力的。静かなロケーションの会津東山温泉。芦名は田舎裏で味わう郷土料理が自慢で、冬は地元食材を使った会席を提供。源泉かけ流しの温泉が貸切で楽しめる。「日本の米を使ったお酒は絶品。試飲もできますよ」と、数々のおもてなしに旅の疲れが癒されたそう。

芦名

福島県会津若松市
東山町湯本下原232-1
TEL:0242-26-2841
全7室 17,280~
/182名室
www.ashina.co.jp



バッグに引っ掛けられるよう、革ヒモを装着するノダテマグ。優しい手触り、柔らかな口当たり、塗り漆の技法を使った木目を出したデザインと、手仕事の美点が凝縮されている。

美工堂

福島県会津若松市西栄町6-30
TEL:0242-27-3200 営業時間:10:00~19:00
無休 b-prize.co.jp/bprese/

漆の世界をもっと身近な存在にしたいと、 アウトドアで使えるマグをデザインしました。

—土井さん:「ノダテマグ」とネーミングされた漆器のマグカップなのですが、そもそもどこから作りが始まったんですか? アウトドアで良いものを作りたいのか、それとも漆で新しいプロダクトをデザインしようとしたのでしょうか?
関さん:その両方なんです。当社は1946年に創業した表彰記念品の櫃を生み出した会社で、初代の祖父が地域の伝統工芸にお役に立ちたいと漆を塗った製品を作っていたんです。時代の流れなのかその業界は衰退してしまい、3代目である自分が漆を使った商品で何か新しいマーケットを作り出せないかと真剣に考えました。その一方でアウトドアが好きで、ショップに行ってもプラスチックが金属のマグカップしかなく……。そこで、ふと思いついたのが、漆を使ったアウトドア仕様のマグカップだったんです。
—土井さん:どういう点がアウトドアに適しているんですか?
関さん:実は漆が大腸菌もサルモネラ菌も死滅させる力を持つほど衛生的なんです。もちろん木だから軽い。熱い飲み物を入れても手に伝わらない断熱効果もあります。
—土井さん:いい事づくめじゃないですか。でも漆器という高価な食器というイメージがあるので、アウトドアでも気を使って使用しないかとダメですか?
関さん:そんなことはありません。美術工芸品としての漆の世界はもちろん素晴らしいのですが、縄文時代に生み出された漆はその当時、地べたに置いて使っていました。江戸時代から徐々に高級な食器になってしまい、いつしか暮らしの中から漆が消えてしまったんです。その現状に嘆かわしい想いがあり、ノダテマグは漆器の原点に戻ろうと気負いなく使ってもらえるようなデザインに上げています。
—土井さん:そのステキな漆の良さが、もっと世の中に広まって欲しいですね。
関さん:今までの漆のイメージとは真逆ですから、みなさんノダテマグを見られたときに驚かれますね。でも現在は生産が追いついていないほど好評で、フル回転で制作していますが、月に300個しか作れないんです。立ち上げて6年目になりますが、すでに1万個ほど販売しています。自分としては砂浜にサツと置いて、ガンガン使ってもらいたいです。「漆器ってそんなふうに使っていいの?」と思ってもらうくらい、みなさんの暮らしに漆が密着することで、脈々と受け継がれた漆の歴史が継承されます。若い職人たちが育つ環境を作るのも、ノダテマグの使命だと思っています。

東北に足を運んで魅力あるスポットを巡ってね!!

BEAT EXPO

毎週月曜日から木曜日までの19~21時にオンエアされるFM番組。ジャズやHIP HOP、日本のバンドを含めたロックなナンバーをお届けする、濃いめの選曲でファンをトリコに。また、世界各国の大使が自国を紹介する「EXPO大使館」、一人である人に電話を繋いでトークを展開する「おひとりさまテレフォン」といったコーナーも人気。「夜の入り口を彩る2時間の音楽旅行」のコンセプト通り、スピーカー越しに夜を華やかにしてくれる。
funky802.com/expo/



日本の旅好きが集まるRETRIPと、旅を身近にするPeachがナビゲートする、昨年末にローンチされたWebサイト。深い雪が作り出す圧倒的にフォトジェニックな絶景から、井からこぼれ出す美しい魚介まで、目からウロコな東北の新しい情報が盛りだくさん。東北を楽しむための多彩なプランを紹介され、どれも各スポットを時系列でナビゲートしているため、効率よく旅ができる。今まで知らなかった東北に、魅了されること間違いなし。
www.touhoku.com

東北新発見 検索

PEACH MEETS GOOD CITY

新旧の名所が混在する 魅力あふれる山形へ。

仙台からバスに乗って向かったのは、お隣に位置する山形県。
大自然に位置する「宝珠山 立石寺」と「銀山温泉」は、
雪が積もった冬らしい景色がさらに美しさを引き立てる。
天童市を拠点とする「天童木工 本社ショールーム」に加え、
新しくオープンした一度は訪れるべきお店もチェックを!!

Visit intriguing Yamagata to find old and new attractions

Get on a bus from Sendai and head to the neighboring Yamagata prefecture. "Hojusan Rishshakuji Temple" and "Ginzan Onsen" surrounded by the majesty of nature are even more beautiful in the winter snow. Also consider stopping by the famous Tendomokko showroom at its head office in Tendo city and other newly-opened, must-visit shops and restaurants!!!

TEMPLE

空に浮かぶ五大堂からの雄大な景色は圧巻。

A stunning view from the Godaido Hall that is almost floating in the sky

通称「山寺」と呼ばれるように、宝珠山にそびえ立つ寺。「閑さや 岩にしみ入る 鶯の声」という松尾芭蕉の句が詠まれた場所で、四季折々の雰囲気を楽しめる。約30分ほど登れば到着する五大堂からの眺めは、雄大で時が経つのを忘れるほど。

Known as "Yama dera" [mountain temple], this temple sits on Mount Houjusan. This is a place blessed with the beauty of four seasons, where the famous Matsuo Basho's haiku "What stillness!// The voices of the cicadas// Penetrate the rocks." was composed. Take a 30 minute hike to Godaido Hall and the scenic beauty will make you lose track of time.

宝珠山 立石寺
Hojusan Rishshakuji
山形市山寺4456-1
TEL:023-695-2816(観光案内所)
開門時間:8:00~17:00(冬期間は要問い合わせ)
無休
www.yamaderakankou.com

4456-1 Yamadera, Yamagata-shi
TEL: 023-695-2816 (Information Center)
Open: 8:00~17:00, Open throughout the year
[Contact the information center for open hours in the winter season.]



HOT SPRING RESORT

大正ロマン 甞めるロマンティックな温泉郷。

A romantic hot spring village that evokes nostalgia for the Taisho era

奥州街道から約12km入った山間部にあり、大正ロマンの風情が今も色濃く残る温泉郷。日が暮れるとガス灯が冬の銀世界を照らし出し、温泉街に佇むだけでロマンティックな雰囲気。冷えた身体は、各宿の温泉と鍋料理で暖めてくれる。

This atmospheric Taisho romantic hot spring village is in a mountain area 12 km away from the Oshu-kaido. After dark, gas lamps light up this area, reflecting off the snow, a scene sure to evoke romantic feelings. Warm yourself in the hot spring and enjoy a hot pot dinner at a traditional-style hotel.

銀山温泉 Ginzan Onsen
山形県花沢市大字銀山新地
TEL:0237-28-3933(銀山温泉案内所)
www.ginzanonsen.jp
Ginzan Shinjima, Oaza, Obanzawa,
Yamagata
TEL: 0237-28-3933
(Ginzan Onsen Information Center)



SHOWROOM / FACTORY



伝統に裏打ちされた家具作りが見て取れる。

Furniture production rooted in traditional methods

柳宗理の代表作バタフライスツールをはじめ、数々のグッドデザインを世に送り出した天童木工のショールーム。同ブランドのプロダクトがズラッと並び、予約すれば工場見学が可能。プライウッドで作上げる職人の熟練した技術が見られる。

The showroom of Tendomokko has produced a number of Good Design Award-winning furniture designs, such as the Butterfly Stool designed by Sori Yanagi. You can see an array of their products at showroom, and a factory tour is also available by reservation. Watch the craftspeople's skilled work of plywood processing.

天童木工 本社ショールーム
Tendomokko showroom, Head Office

山形県天童市乱川1-3-10 TEL:0120-01-3121
営業時間:9:30~17:00(工場見学は16:00最終受付)
無休(要事前予約の工場見学は平日のみ)
www.tendo-mokko.co.jp

1-3-10 Midarekawa, Tendo, Yamagata
TEL: 0120-01-3121
Open: 9:30 - 17:00 [Final reception of factory tour 16:00]
No scheduled holidays
[Factory tour available on weekdays only]



SHOP / CAFE



寒河江が世界に誇る新ランドマーク。

A new landmark that's the pride of Sagae City

老舗紡績ニットメーカー、佐藤繊維が手がけるショップ。同社の糸を使ったハイブランドのニットを扱うほか、上質なニットングによるオリジナルも展開。70年前の酒蔵を移築した空間には、日常を彩るジェネラルストア、産地消費を掲げるカフェも併設。

This shop is run by an established spinning and knitwear manufacturer, Sato Seni. You can find brand-name knitting products and original high quality knitting products made using the thread they produce. The shop's building is a reconstruction of a brewery built 70 years ago, which includes a general store for daily products and a cafe with the concept of local production for local consumption.

GEA GEA
山形県寒河江市元町1-19-1
TEL:0237-86-7730
営業時間:11:00~19:00(カフェ 11:30~17:00)
、レストラン 18:00~22:00)
定休日:火
www.gea.yamagata.jp

1-19-1 Motomachi, Sagae, Yamagata
TEL: 0237-86-7730
Open: 11:00 - 19:00 [Cafe 11:30 - 17:00,
Restaurant 18:00 - 22:00]
Closed: Tuesday

あの慣れたインテリアは天童木工が担当。

The familiar feeling of Tendomokko's works

Peachが発着する関西国際空港の第2ターミナルビルに置かれたベンチは、天童木工が制作を担当。カラフルなデザインが旅の高揚感を掻き立てるだけでなく、気軽に天童木工のプロダクトに触れられる。

You can find Tendomokko's benches at terminal 2 in Kansai International Airport where Peach flights arrive and depart. Build up your excitement for your trip by seeing their vivid colors, and also touch and experience the products of Tendomokko.



SHOP / DINING / GALLERY



山形の新しいカルチャーが生まれる情報発信地。

An innovative spot where Yamagata's new culture is born

築40年のビルをリノベして昨年2月にオープン。伝承野菜などの山形の食材を使ったランチが味わえるカフェ「nitaki」、山伏・坂本大三郎氏のショップ「十三時」、そして奥にはギャラリー「KUGURU」が同居。食・デザイン・アートを一つにして新しいカルチャーが生まれる場所に。

Opened in February of last year in a renovated 40-year-old building. Along with the cafe "nitaki" that serves lunch using traditional Yamagata vegetables, there are also unique tenants such as "Jusan-ji", a shop by Daizaburo Sakamoto, a Yamabushi (monk who lives in the mountains) artist, and the gallery "KUGURU". Food, design, and art mix together here to generate new culture and fresh ideas.

とんがりビル Tongari Building
山形市七日町2-7-23 TEL:023-679-5433
営業時間:nitaki 11:30~22:00(L.O. 21:30)
十三時 12:00~19:00 KUGURU 11:00~20:00
定休日:月(十三時は月と不定休)
www.tongari-bldg.com

2-7-23 Nanokamachi,
Yamagata-shi
TEL: 023-679-5433
Open: nitaki 11:30 - 22:00 (L.O. 21:30),
Jusan-ji 12:00 - 19:00, KUGURU 11:00 - 20:00
Closed: Monday
[Jusan-ji, Monday and irregular closing days]

仙台駅前からの高速バスに乗れば、約1時間で山形市へ。

From Sendai Station, take just an hour ride on an express bus to Yamagata city.

仙台から山形市へは山交バスと宮城交通が共同運営する高速バスが便利。およそ10分につき1便が出発するうえ、山形市内には1時間ほどで到着。片道930円というリーズナブルな価格も嬉しい。「仙台駅前のりば 青葉通りEDEN前22番」から発車する。

Yamako Bus and Miyagi-Kotsu cooperatively run buses from Sendai to Yamagata city. A bus leaves every 10 minutes and it only takes about an hour to Yamagata city. The fare is reasonable, 930 yen one-way. You can take a bus from Aoba-dori EDEN-mae 22 at Sendai Station bus terminal.

山交バス
Yamako Bus
TEL:023-632-7272
www.yamakobus.co.jp

宮城交通
Miyagi-Kotsu
TEL:022-261-5333
www.miyakou.co.jp

PEACH LIVE

AREA DISCOVERY MAGAZINE

PEACH LIVE

AREA DISCOVERY MAGAZINE

PEACH LIVE

AREA DISCOVERY MAGAZINE

PEACH LIVE

AREA DISCOVERY MAGAZINE

0泊弾丸 キャンペーン



東京(羽田)ーソウル(仁川) **滞在時間** 約18時間

【往復】9,500円

【搭乗期間】2017年2月1日～7月13日の火・水・木
【適用除外日】2017年4月28日～5月8日

【対象便】(往路)MM1009便 - (復路)MM1008便

搭乗期間:2016年10月30日～2017年3月25日 ※3月25日以降のスケジュールはウェブサイトをご確認ください。

東京(羽田) → ソウル(仁川)			ソウル(仁川) → 東京(羽田)		
便名	出発	到着	便名	出発	到着
MM1009	1:55	4:35	MM1008	22:45	0:55(+1)

東京(羽田)ー台北(桃園) **滞在時間** 約12時間

【往復】7,000円

【搭乗期間】2017年2月6日～7月13日、
2017年9月4日～10月27日の月～金
【適用除外日】2017年4月28日～5月7日

【対象便】(往路)MM1029便 - (復路)MM1028便

搭乗期間:2016年10月30日～2017年3月25日 ※3月25日以降のスケジュールはウェブサイトをご確認ください。

東京(羽田) → 台北(桃園)			台北(桃園) → 東京(羽田)		
便名	出発	到着	便名	出発	到着
MM1029	5:50	8:50	MM1028	20:45	0:45(+1)

【ご注意】・上記運賃は、1席あたりのハッピービーチプロモ運賃です。・燃油サーチャージ(燃油特別付加運賃)はいたっておりません。・支払手数料、空港使用料等は別途必要となります。・手荷物のお預け、座席指定には別途料金がかかります。・コンタクトセンターにてご購入の場合、別途予約手数料がかかります。・モバイルサイト、コンタクトセンターのみでの受付となります。・同日出発の往復予約、かつ往復で当該便・当該運賃に空席がある場合のみ適用されます。・販売座席数には限りがあり、売り切れ次第終了となります。・便によっては設定がない場合がございます。・ご予約は、往路便搭乗日の1日前 午前0:00まで(各便の出発空港の現地時間)・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。・関係当局の認可を前提としています。

モデルコース 東京(羽田)ーソウル(仁川)

これぜ〜んぶできちゃう!

<p>1:55 羽田空港発</p> <p>4:35 仁川空港着</p>	<p>9:00 壁面前で写真撮影</p>	<p>11:00 <ランチ> サムギョブサル</p>	<p>13:00 サンズ・明洞で街ブラ& ショッピング</p>	<p>17:00 疲れた体をマッサージ</p>	<p>18:30 <ディナー> チーズタッカルビ</p>	<p>22:45 仁川空港発</p> <p>0:55 羽田空港着</p>
---	---------------------------------	---	--	------------------------------------	---	--

オフィシャルクレジットカード Peach Card 入会受付中

Peachで飛ぶなら、
欠かせない。
新たな旅のマストアイテム。



ベーシック(年会費無料)

プレミアム(年会費5,000円(税抜))

✦ 主なカード特典

<p>航空券セール</p> <p>ベーシック プレミアム</p> <p>ベーシックは年2回、プレミアムは年4回、カード会員限定のおトクな航空券セールを実施します。</p>	<p>ピーチポイントプレゼント</p> <p>ベーシック プレミアム</p> <p>新規ご入会でベーシックは1,000円分のピーチポイント、プレミアムは2,000円分のピーチポイントをプレゼント!!</p>	<p>ポイントを貯めて ピーチポイントに交換</p> <p>ベーシック プレミアム</p> <p>カードのご利用で貯まったポイントは、ピーチポイントに交換できます。</p>	<p>and more!</p> <p>他にもおトクな特典いっぱい!</p>
--	--	---	---

お申し込み・詳細は、ウェブサイトから

Peach Card

検索



路線図・運賃表



大阪(関西)発

● 国内線	● 国際線
札幌(新千歳) 4,890円 ～	ソウル(仁川) 5,280円 ～
仙台 4,690円 ～	釜山 4,180円 ～
東京(成田) 3,690円 ～	上海(浦東) 6,280円 ～
松山 2,890円 ～	香港 8,380円 ～
福岡 3,890円 ～	台北(桃園) 6,980円 ～
長崎 3,290円 ～	高雄 6,980円 ～
宮崎 3,290円 ～	
沖繩(那覇) 4,890円 ～	
石垣 6,590円 ～	

東京(成田)発

● 国内線	札幌(新千歳) 4,090円 ～	大阪(関西) 3,690円 ～	福岡 4,790円 ～	沖繩(那覇) 5,190円 ～
-------	-------------------------	------------------------	--------------------	------------------------

東京(羽田)発

● 国際線	ソウル(仁川) 5,680円 ～	上海(浦東) 6,980円 ～	台北(桃園) 7,280円 ～
-------	-------------------------	------------------------	------------------------

沖繩(那覇)発

● 国内線	東京(成田) 5,190円 ～	大阪(関西) 4,890円 ～	福岡 3,990円 ～	NEW
● 国際線	ソウル(仁川) 5,980円 ～	台北(桃園) 4,780円 ～	香港 6,880円 ～	バンコク 9,980円 ～ (スワンナプーム)

・上記運賃は、1席あたりのハッピービーチ片道運賃です。・燃油サーチャージ(燃油特別付加運賃)はいたっておりません。・支払手数料、空港使用料等は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・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。・運賃計画は、関係当局の申請・認可を前提としています。・2016年12月19日現在

CEO MESSAGE



Peach Aviation株式会社
代表取締役 CEO
SHINICHI INOUE
井上 慎一

イチョウ並木が美しい宮城県仙台の街並み。この街を訪れると、いつもイチョウ並木が季節ごとの表情で、私たちを出迎えてくれます。これが「杜の都」として愛される理由なのでしょう。

仙台が都市として栄えたのは、伊達政宗公の時代からと言われています。屈強な武将としての側面だけではなく、文化人としての素養もあつた伊達政宗公は、大阪、京都の上方文化を取り入れるべく、関西の職人や文化人を仙台に招き入れ、独自の文化を築いたようです。そう思うと、関西発祥の航空会社Peachと仙台の結びつきには不思議なご縁を感じます。

今回の『PEACH LIVE』のテーマは「手仕事を探す旅」です。伝統に裏打ちされた職人芸と、モダンが見事に融合した、世界観を体感できるはず。冬の仙台だからこそ感じられる、現地に根付くモノづくりとひとの温もりを『PEACH LIVE』のレンズ越しに覗いてみてください。

Town of Sendai, Miyagi, where there are beautiful ginkgo trees along the roadside. Whenever I visit this town, the ginkgoes welcome me with expressions that vary by season. This may be the reason why this town is beloved as Mori-no-miyako, a "City of forest".

It is said Sendai started to flourish as an urban area in the era of the Lord Masamune Date, who governed the area in the 16th to 17th centuries. He had an aspect of a tough military commander, while having a grounding as an intellectual. He invited craftsmen and intellectuals from the Kansai Region to introduce the culture of the Kyoto-Osaka area, and a unique culture was fostered here. Thinking about it, I feel a wonderful bond between Sendai and Peach airline, which originated in the Kansai Region.

The theme of this volume of PEACH LIVE is "a trip searching for handicrafts". You'll experience a world where modernity and craftsmanship backed by tradition marvelously blend into one. View the craftsmanship and warmth of people rooted in this area, which you can feel only in Sendai in the winter season, through the lens of "PEACH LIVE".

COVER PHOTOGRAPH



定禅寺通りと宮城伝統こけし

美しいケヤキ並木が立ち並ぶ定禅寺通りは、「杜の都・仙台」の代表的存在。黄綬褒章を受章した仙台北地製作所の佐藤正廣氏が制作するこけしは、製材から仕上げまで全て1人で行う。その表情には、職人の心が描かれている。

Jozenji-dori avenue and a traditional Miyagi Kokeshi doll

Jozenji-dori avenue is an icon of Sendai, the "City of Trees", with spectacular views of Japanese Zelkova trees lining the road. Kokeshi creator Masahiro Sato at Sendai-kiji, a winner of the Contemporary Master Craftsman award, works on Kokeshi production by himself all the way from sawing lumber through painting. The doll's expression reveals the craftsman's soul.

2017年01月発行 / 発行人:井上 慎一 編集発行:Peach Aviation株式会社 コーポレートコミュニケーション部 〒549-8585 大阪府南区田原町泉州空港中1番地 ※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。広告掲載を希望の方は右記までご連絡ください。(株)フライング・ボイス 〒150-0002 東京都渋谷区渋谷1-7-1 S-6ビル9F 担当:吉岡 TEL:03-5469-4003

次号 vol.5 沖縄 2017年3月20日発行!
The next issue, vol.5 Okinawa, will be out on Mar. 20th, 2017!

Produce: FLYING VOICE INC. Edit: Eri Imamura Text: Shohei Kuroda Translation: ALHAMBRA INC. Photograph: Gen Saito(ACSVU), Shimpei Hanawa(P16-P18), Mami Nakashima(P19-20) Illustrations: Yuko Saeki Design: Sayako Aida, Naoto Kimura (LAMRON)

※本誌掲載の料金は消費税込みの価格です。料金、営業時間、定休日などのデータは2017年1月末日現在のものです。 The Prices are all tax included. The Prices, business hours and holidays are as of the end of Jan. 2017.