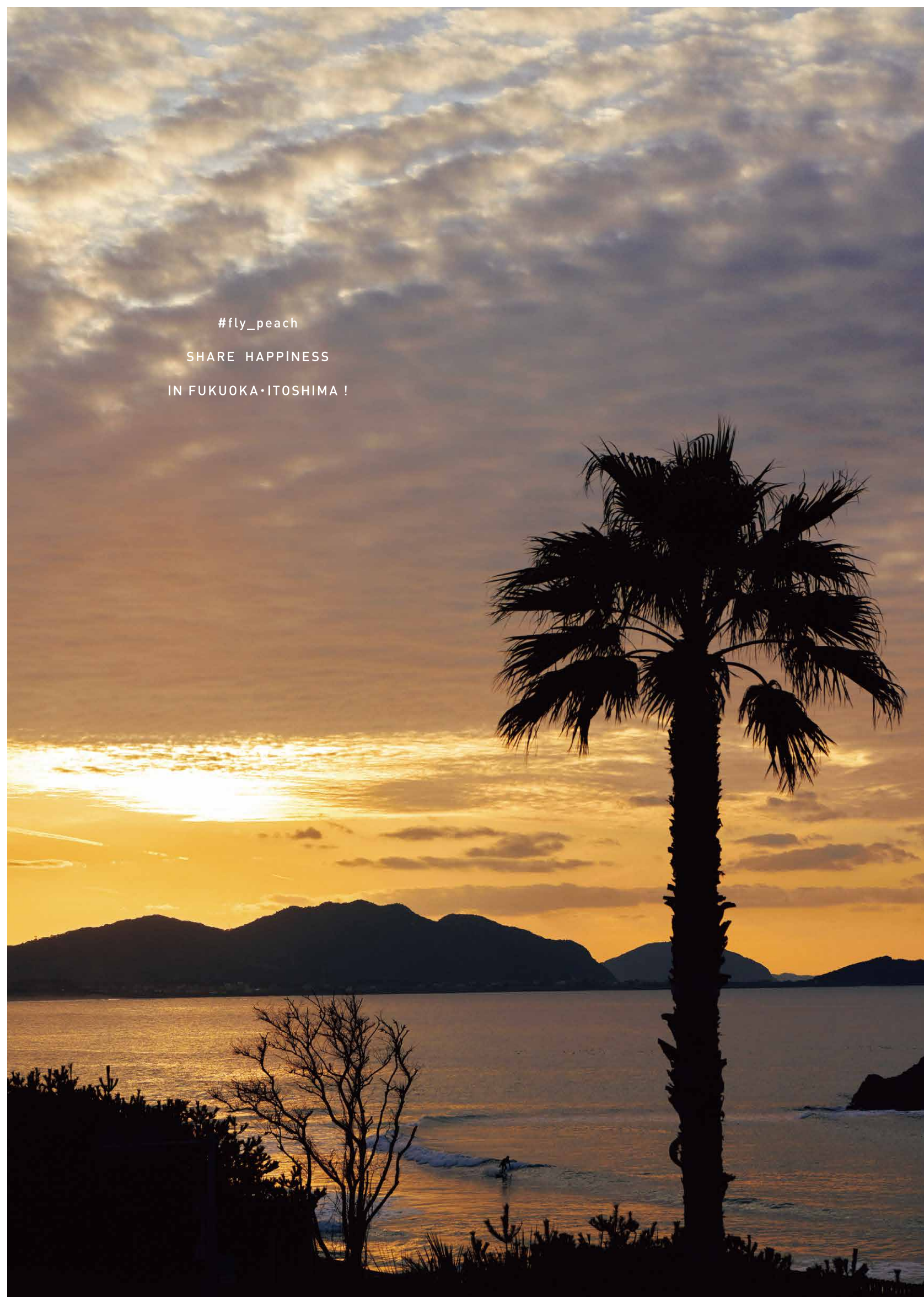


TAKE FREE

# PEACH LIVE

AREA DISCOVERY MAGAZINE



#fly\_peach  
SHARE HAPPINESS  
IN FUKUOKA·ITOSHIMA!



vol. 22

福岡・糸島

FUKUOKA·ITOSHIMA

peach

**PEACH LIVE**

AREA DISCOVERY MAGAZINE

**PEACH LIVE**

AREA DISCOVERY MAGAZINE



PEACH LIVE

# Hello FUKUOKA ITOSHIMA



## 福岡・糸島

福岡市内から西に車を走らせると、1時間もしないうちに見える  
青い海と松林、美しく延びる海岸線と、田園風景。  
玄界灘に面した糸島半島は、初めて訪れた人でも  
どこか懐かしく感じてしまうような風景が広がっている。  
その心地よい環境に魅せられた人たちが集まり、生み出されるものや文化。  
自分の時間を大切にできる、ゆっくりとした空気がここには流れている。  
温かく、程よい距離感で私たちを包み込んでくれる糸島。  
1日が終わる頃には、その美しい夕陽の色に、心まで染められていく。

The blue ocean, a pine forest, a beautiful coastline, and a rural landscape  
appear in less than an hour after leaving Fukuoka toward the west by car.  
The landscape of Itoshima Peninsula in front of the Sea of Genkai  
has a somehow nostalgic feeling, even for people visiting for the first time.  
There are many wonderful things and culture created by people who are attracted  
by the comfortable environment.  
There is a slow atmosphere in which you can cherish your own time.  
Itoshima embraces us warmly and pleasantly.  
Around the end of the day, our hearts are also colored like its beautiful sunset.





## ONE-DAY TRIPPER

都会から一番近い自然へ。  
福岡・糸島半島ぐるり旅。

福岡ローカルにとっては馴染みの深いドライブコース、糸島。  
海と山の自然にあふれた半島は、都心からのアクセスも良く  
ここに魅せられた人たちが移り住み、その知名度は今や全国区に。  
人と自然の繋がりを思い出す、優しい糸島の春を訪ねて。

To the closest nature from an urban area  
Travel around Itoshima Peninsula in Fukuoka.

Itoshima is a familiar driving course for Fukuoka locals.  
The nature-rich peninsula with ocean, mountains and  
easy access from the urban area  
has attracted migrants and now known across the country.  
Well-tasting in spring to remember the connection  
between people and nature.



DAY 1 11:30

01 海辺のロケーションで味わう絶品の塩プリン。  
Marvelous salt pudding tasted on the coast.

1日を通して太陽の光が注ぐ南向きの海岸に構える塩工房。昔ながらの製法でゆっくりと時間を掛けて作る塩は、辛味の立たない優しい味わい。要予約で実際に塩作りの現場が見学できるほか、併設された直売所では至高の天然塩を使った「しおをかけてたべるプリン」(プレーン 税込400円)などを販売。海沿いに設置されたベンチに腰を落ち着かせながら、味わい深いスイーツが味わえるのは糸島ならでは。

A salt factory on the coast facing the south, where sun shines throughout the day. The salt is made slowly, following the traditional method, so it tastes gentle without a pungent taste. You can observe salt-making with a reservation, and buy *Pudding with sprinkled salt* (plain, 400 yen after tax) and other products. You can taste them on a bench along the coast of Itoshima.

塩の旨味に加わった  
他では味わえないプリンは  
お土産にもぴったり。

工房とったん Koubou Tottan

福岡県糸島市志摩芥屋3757  
3757, Shimakeya, Itoshima, Fukuoka  
☎ 092-330-8732  
🕒 10:00~17:00  
🗓 年末年始  
The year-end and New Year holidays  
📄 mataichi.info



DAY 1 13:30

## 02 海を見渡しながら味わえる本格派のタイ料理。

Orthodox Thai cuisine tasted while looking out over the ocean.

二丈深江の海岸の端に位置するタイレストラン。この道23年というタイ人シェフのタウィン氏が料理するのは糸島の新鮮な魚と野菜、自家栽培のハーブを使った本場の味。150年前の古民家を移築したレトロな空間が広がり、テラス席では波の音に耳を傾けながら食事が味わえる。オン・ザ・ビーチのロケーションで、まるでタイのリゾート地を訪れたかのようなひと時を過ごせる。

A Thai restaurant located on edge of the coast of Nijofukae, Mr. Tawin, who has worked for 23 years as a chef, makes real Thai cuisine using fresh seafood and vegetables from Itoshima and home-grown herbs. In a retro space in a relocated 150-year-old house, you can taste the food, and hear the sound of waves at the terrace seats. You can spend time like you are visiting a resort in Thailand.

ドゥワンチャン Duangjan

福岡県糸島市二丈深江2129-18 2129-18, Nijofukae, Itoshima, Fukuoka  
☎ 092-325-3986  
🕒 11:00~15:00(LO14:30), 17:00~21:00(LO20:00)  
🗓 水不定 Irregularly closed on Wednesday  
📄 duangjan.net



タイのホテルで料理人のキャリアをスタートしたタウィン氏。その後に来日して福岡のレストランで働き、2012年に同店をオープン。

Mr. Tawin started his career as a cook at a hotel in Thailand. He came to Japan and worked at a restaurant in Fukuoka, and opened this restaurant in 2012.



101



DAY 1 15:30

## 03 生い茂る栗林の山手に佇む、隠れ家的カフェ&amp;ショップ。

Café and shop like a hideout in a chestnut grove.

玄界灘と姫島が遠くに眺められ、栗林が生い茂る山手にある「くらすこと」。同店の活動テーマ「わたし自身のものさしをみつめる」を提案すべく2015年にオープン。1階のカフェでは手作りのドーナツやパフェが味わえ、2階のショップでは日常に寄り添う生活雑貨や洋服を展開。2つの空間を行き来すれば、心地良いライフスタイルを過ごすためのヒントがもらえそう。

Kurasukoto is on a hill covered with chestnut trees, where the Sea of Genkai and Himeshima Island can be seen in the distance. It was opened in 2015 to propose the theme "find your own yardstick". Handmade donuts and parfaits are served at the café on the 1st floor, and sundry goods are sold at the shop on the 2nd floor. You might find inspiration for a comfortable lifestyle here.

くらすこと Kurasukoto

福岡県糸島市二丈深江2646-1 2646-1, Nijofukae, Itoshima, Fukuoka  
☎ 092-332-9302  
🕒 11:00~17:00(7-8月は12:00~18:00) (12:00~18:00 in July and August)  
🗓 火、水 Tuesday and Wednesday  
📄 www.kurasukoto.com/shop-itoshima







DAY 1 18:00

04 ビーチを眺めて眠る、糸島の楽園。

A paradise in Itoshima, where you can sleep white looking at a beach.

1970年代の保養所をリノベーションして、約2年の歳月を費やして完成させた大人がくつろげるゲストハウス。アルネ・ヤコブセンやハンス・J・ウェグナーといった世界的デザイナーなどの家具を部屋ごとに配置し、全室からコバルトブルーに輝く常の浜の海が見渡せる。夜はフレンチのコース、朝は自家製のパンやチーズで、糸島の味覚がふんだんに楽しめるのも非日常的。

A company-owned resort facility from the 1970s was renovated for about 2 years to open this guest house. It is a relaxing place for adults, with furniture from world-wide designers like Arne Jacobsen and Hans J. Wegner in each room, and a broad view of the cobalt blue Niginohama Beach. A French course is served at night and home-made bread and cheese in the morning, both using plenty of foods produced in Itoshima.

スリービーハウス bbb haus

福岡県糸島市志摩小金丸1897 1897, Shimakoganemaru, Itoshima, Fukuoka  
 ☎ 092-327-8020  
 🕒 全5室 40,000円~/1泊2名 5 rooms, 40,000 yen-/night, 2 persons/room  
 🌐 www.bbbhaus.com



DAY 2 12:00

05 青空の下でゆっくりと味わう自然派ジェラート。

Relax and taste a natural gelato under a blue sky.

芥屋に向かう三叉路のロードサイドに佇む、シルバーのキャンピングトレーラー。糸島らしいゆっくりとした時間が流れる場所で、店主・北古賀昭郎氏が地元で育ったオーガニックな食材から作るジェラートをサーブ。「あまおう苺ミルク」、「塩」といった糸島の素材を使ったものから「ティラミス」まで、多彩なフレーバーが青空の下でゆっくりと味わえる。

A silver camping trailer on a roadside of a junction of three roads to Keya. At this slow-paced place, Akio Kitakoga, the owner, makes gelato from locally grown organic ingredients. Taste various flavors such as Amao strawberry and milk and Salt from Itoshima to Tiramisu under a blue sky.



枝豆とあまおう苺ミルクは数あるフレーバーの中でも人気を集める2トップ!

ロイターマーケット Loiter Market

福岡県糸島市志摩芥屋94-3  
 94-3, Shimakeya, Itoshima, Fukuoka  
 ☎ 090-5298-3851  
 🕒 12:00~17:00(土、日、夜11:00~)  
 [Sat. and Sun., National Holidays]  
 🌩️ 雷雨・強風時  
 On a day of thunderstorms or strong winds  
 🌐 loiter-market.com



DAY 2 14:30

06 壮大なアート作品の数々に圧倒される異空間。

An extraordinary space overwhelmed by magnificent art pieces.

エントランスに掲げられた大きなアート作品に目を奪われるこちらは、アメリカ人アーティストのジェームス・ドーバー氏のアトリエギャラリー。「50年前のハワイに似ている」との理由で糸島へと移住し、築90年の倉庫を自身の手でリノベーション。自然からインスピレーションを受けたアートピースが所狭しと並び、氏が陽気に話しながら1つひとつの作品を説明してくれる。

This is an atelier and gallery of James Dover, an American artist. The large art piece at the entrance is impressive. He moved to Itoshima for the reason "it looks like Hawaii 50 years ago", and he renovated the 90-year-old warehouse with his own hands. The place is filled with artworks inspired by nature, each of which he cheerfully explains, one by one.

ドーバー Dover

福岡県糸島市志摩桜井4656 4656, Shimasakurai, Itoshima, Fukuoka  
 ☎ 092-327-3895  
 🕒 11:00~17:00  
 🗓️ 火 Tuesday  
 🌐 www.facebook.com/DoverItoshima





**07** 盛る料理を引き立てる素朴で力強い器を作陶。  
Simple and strong dishes that enhance the food on them.

糸島にアトリエを構える高須健太郎氏の酢蔵。氏の代表的なシリーズとして人気を集める“鉄彩”の器は、ブロンズのような質感と黄色いストライプ模様が印象的。「フリーカップ」(2,700円)、「リム皿」(3,800円)ともに素朴な中にも力強さを感じさせる。

Junyo is an atelier of Kentaro Takasu in Itoshima. The dishes of his representative, and popular series, **Tessai**, have an impressive bronze-like texture and a yellow stripe pattern. *Free cup* (2,700 yen), *Rim dish* (3,800 yen) are both rustic but powerful.

糸島くらし × ここのみ  
Itoshimakurashi × Kokonoki  
福岡県糸島市前原中央3-9-1 3-9-1, Maebaruchuo, Itoshima, Fukuoka  
092-321-1020  
10:00~19:00  
火 Tuesday  
www.coconoki.com



キメの細かい土により  
使うほどに風合いが出て  
より温もりある表情に。

果実の風味はもちろん  
色合いを損なわないよう  
独自の製法でドライ。



**08** 糸島で大切に育てられた  
果実の旨味をギュッと凝縮。  
The concentrated flavor of  
fruit carefully grown in Itoshima.

完全無添加で糸島のフルーツだけを使用するワンテンウエスト  
ドットインクのドライフルーツ「フルーツMIX」(左・538円)、「無農  
薬レモン」(右・500円)。素材そのものの旨さを凝縮することで、自  
然な甘さや香り、苦味がダイレクトに味わえる。

Completely additive-free fruit produced in Itoshima is used in the  
**110west.inc's** dry fruit. *Fruit mix* (left, 538 yen), *Additive-free  
lemon* (right, 500 yen). You can directly taste the concentrated  
natural sweetness, bitterness, and aroma of the ingredients.

糸島くらし × ここのみ  
Itoshimakurashi × Kokonoki  
福岡県糸島市前原中央3-9-1 3-9-1, Maebaruchuo, Itoshima, Fukuoka  
092-321-1020  
10:00~19:00  
火 Tuesday  
www.coconoki.com

写真のプレーンと並ぶ人気の  
塩麹キャラメルロールは  
クルミの実をクリームにトッピング。



**09** 糸島の地卵を贅沢に使った弾力のあるふわふわロールケーキ。  
A springy and fluffy roll cake made by abundantly using locally produced eggs.

黄身が指でつまめる高級タマゴ“つまんでご卵”を使用した「糸島ロール12cm」(税込1,470円)。泡立  
ちの良い卵白と国産無農薬小麦を合わせることで、フワツとした弾力で食べ応えたっぷりのスポンジ  
に。甘さ控えめの生クリームで後味がスッキリ!

*Itoshima roll 12cm* [1,470 yen after tax] is made using a high-grade brand of egg whose yolk can be  
picked up with your fingers. Fluffy, springy, and filling sponge is created with the egg white that  
foams well and domestically produced pesticide-free flour. It has a clean aftertaste with lightly  
sweetened fresh cream!

つまんでご卵 ケーキ工房  
Tsumandegoran Cake Factory  
福岡県糸島市志摩桜井5234-1 5234-1, Shimasakurai, Itoshima, Fukuoka  
092-327-5850  
10:30~17:00  
火 Tuesday  
natural-egg.co.jp

**10** 糸島の新鮮な生乳による風味豊かな熟成チーズ。  
Flavorful aged cheese made from fresh Itoshima milk.

デンマークや北海道でチーズ製造に従事した片山晶氏が、糸島に移住して  
2015年にオープンした専門店。「コハク」(80g 650円)は地元の酪農家か  
ら仕入れた生乳を使うセミハードタイプ。まるやかな旨味の後に、3カ月以  
上も熟成させたマイルドな風味が口広がる。

A specialty store opened in 2015 by Akira Katayama, who has been  
involved in cheese manufacturing in Denmark and Hokkaido and moved  
to Itoshima. *Kohaku* (650 yen/80g) is a semi-hard type of cheese made  
from raw milk purchased from a local dairy farmer. After the first bite's  
mellow taste, its mild flavor made by more than 3 months of ripening  
spreads through your mouth.

チーズ製造所 タック  
Cheese Factory TAK  
福岡県糸島市志摩桜井63-10  
63-10, Shimakishi, Itoshima, Fukuoka  
092-328-1076  
11:00~17:00  
月~木(第2・4日曜は休み)  
Monday to Thursday  
(closed on 2nd and 4th Sunday of each month)  
www.itoshima-cheese-tak.com

サンドイッチや  
ピザトーストの  
トッピングにもぴったり!

「生成り」シリーズは  
写真の3種類に加えて  
無肥料・無農薬のお醤油も。

**11** 伝統の製法で生み出す純粋無垢な絶品醤油。  
Traditional manufacturing methods create  
this exquisite, pure and solid soy sauce.

4代目の城慶典氏が40年以上途絶えていた自社醸造を再開し、2013年に発売をスター  
トした醤油が「生成り」(300ml 税込972円~)。大豆と小麦は地元のものだけを使い、  
製工程は職人の手作業。素材の味を引き出す醤油として、全国の料理人をも魅了する。

The fourth-generation owner, Yoshinori Jo, restarted in-house brewing after more  
than 40 years, and started to sell the soy sauce *Kinari* (972 yen~ after tax/300ml) in  
2013. Only local soy and wheat are used, and it's manufactured by the hands of  
artisans. It is loved as a soy sauce that draws out the flavor of ingredients by cooks  
across the country.

ミツル醤油醸造元  
Mitsuru Shoyu  
福岡県糸島市二丈深江925-2  
925-2, Nijofukae, Itoshima, Fukuoka  
092-325-0026  
9:00~18:00  
日、祝 Sunday and National holidays  
www.mitsuru-shoyu.com

ウレタン塗装を施し  
水や油が染み込み  
お手入れも簡単。



**12** 使い勝手の良さを追求したミニマルな木エカトラリー。  
Minimal wooden cutlery made by pursuing ease of use.

毎日の暮らしに溶け込むシンプルな家具やテーブルウェアに定評のある木エブランドの「オーバ  
ルプレート」(11,000円)、「ディナーフォーク」(4,500円)、「ディナー Spoon」(4,750円)。手に  
馴染むフォルム、口当たりの感触を追求すべく、ミリ単位の手作業で丁寧に天然木を削り出す。

Oval plate (11,000 yen), Dinner fork (4,500 yen), and Dinner spoon (4,750 yen) of a wooden  
product brand with an established reputation for simple furniture and tableware that blends  
well with daily life. Carefully curved to the millimeter by hand for a better fit in the hand and a  
better feel on the lips.

ダブル=ダブル ファニチャー  
DOUBLE=DOUBLE FURNITURE  
福岡県糸島市志摩芥屋1-1 芥屋フラワーセンター内  
Within Keya Flower Center, 1-1, Shimakeya, Itoshima, Fukuoka  
092-328-2010  
11:00~17:00  
火~木 Tuesday to Thursday  
www.dd-furniture.jp



MAP

# 糸島半島が丸わかり！ MAP&掲載スポットリスト



Get the gist of the whole Itoshima Peninsula!  
Map and list of spots appearing in this brochure

糸島市への交通アクセス Access to the city of Itoshima

**福岡空港より**  
糸島市街地までは、福岡市営地下鉄空港線を経由し、JR筑肥線で筑前前原駅へ約45分。駅から海岸などの観光スポットへのアクセスは、筑前前原駅よりタクシー、またはレンタカーの利用が便利。車の場合、福岡都市高速を経由し、西九州自動車道・前原I.C.で下車して約45分。

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

**From Fukuoka Airport**  
To go to the urban area of Itoshima, take the Fukuoka City Subway Kuko Line and get off at Chikuzenmaebaru Station (about 45 min). A taxi or rental car is convenient to get to tourist spots, including coastal areas, from Chikuzenmaebaru Station. By car, drive via the Fukuoka Urban Expressway and the Nishi-kyushu Expressway, and exit at the Maebaru Interchange (about 45 min).

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

ONE-DAY TRIPPER

- 01 **工房とったん**  
Koubou Tottan  
福岡県糸島市志摩芥原3757  
3757, Shimakeya, Itoshima, Fukuoka
- 02 **ドワンチャン**  
Duangjan  
福岡県糸島市二丈深江2129-18  
2129-18, Nijofukae, Itoshima, Fukuoka
- 03 **くらすこと**  
Kurasukoto  
福岡県糸島市二丈深江2646-1  
2646-1, Nijofukae, Itoshima, Fukuoka
- 04 **スリービーハウス**  
bbb haus  
福岡県糸島市志摩小金丸1897  
1897, Shimakoganemaru, Itoshima, Fukuoka
- 05 **ロイターマーケット**  
Loiter Market  
福岡県糸島市志摩芥原94-3  
94-3, Shimakeya, Itoshima, Fukuoka
- 06 **ドーバー**  
Dover  
福岡県糸島市志摩桜井4656  
4656, Shimasakurai, Itoshima, Fukuoka

FEATURE

- 07 **糸島くらし × ここのみ**  
Itoshimakurashi x Kokonoki  
福岡県糸島市前原中央3-9-1  
3-9-1, Maebaruchuo, Itoshima, Fukuoka
- 08 **つまんでご卵 ケーキ工房**  
Tsumandegoran Cake Factory  
福岡県糸島市志摩桜井5234-1  
5234-1, Shimasakurai, Itoshima, Fukuoka
- 09 **チーズ製造所 タック**  
Cheese Factory TAK  
福岡県糸島市志摩岐志63-10  
63-10, Shimakishi, Itoshima, Fukuoka
- 10 **ミツル醤油醸造元**  
Mitsuru Shoyu  
福岡県糸島市二丈深江925-2  
925-2, Nijofukae, Itoshima, Fukuoka
- 11 **ダブル=ダブル ファニチャー**  
DOUBLE=DOUBLE FURNITURE  
福岡県糸島市志摩芥原1-1 芥屋フラワーセンター内  
Within Keya Flower Center, 1-1, Shimakeya, Itoshima, Fukuoka
- 12 **Shima Sunset Road**

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



# Itoshima

広域MAP



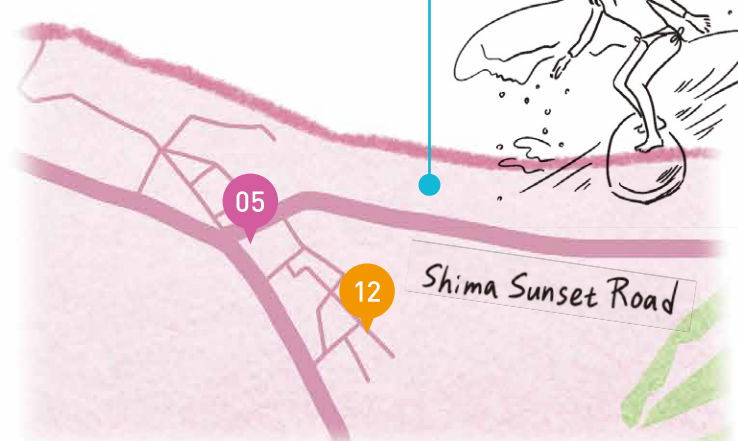
**[櫻井神社]**  
糸島の海と人々を見守り続ける歴史ある縁結びの神様。

1632年、筑前二代目国主の黒田忠之公が創建し、楼門、拝殿、本殿は県の重要文化財となっている。二見ヶ浦の夫婦岩をご神体とし、毎年5月の大潮の日に岩にかかる大しめ縄の張替えを行なっている。

**[Sakurai-jinja shrine]**  
A historic matchmaking deity is watching over the ocean and the people of Itoshima.

Tadayuki Kuroda, the second feudal lord of Chikuzen, built the shrine in 1632. Its two-story gate, hall of worship, and main shrine are designated as important cultural assets of the prefecture. Its object of worship is the Meotoiwa in Futamigaura Bay. The sacred rope around the rocks are changed on the day of spring tide in May every year.

拡大MAP



**[桜井二見ヶ浦の夫婦岩]**  
日本の夕日百選に名を連ねる糸島を代表する景勝地。

大しめ縄がかかる夫婦岩と白い鳥居が特徴的な二見ヶ浦は、古くから桜井神社の社地として神聖な場所とされる。また、日本の渚・夕日百選にも選ばれ、夏は夫婦岩の間に夕日が沈む美しい光景が見られる。

**[Meotoiwa of Sakurafutamigaura]**  
This picturesque place in Itoshima was selected as one of the 100 best beaches that have white sands and a green pine grove in Japan.

Futamigaura Bay with the Meotoiwa (meoto means a couple and iwa means rocks) and the white torii gate has long been owned by the Sakurai Shrine, and is regarded as a sacred place. You can see the sunset between Meotoiwa during summer.



**[BEACH CAFE SUNSET]**  
二見ヶ浦の夫婦岩を望む糸島ブームの先駆者的カフェ。

1990年、まだ二見ヶ浦に何もなかった時代から海沿いに佇む糸島のカフェブームの先駆者の老舗カフェ。糸島のカルチャーを牽引する存在で、毎年夏に芥屋海水浴場で開催される「SUNSET LIVE」を主催。

**[BEACH CAFE SUNSET]**  
A café with a view of Meotoiwa in Futamigaura Bay, which is a pioneer of the café boom in Itoshima.

This café opened when there was nothing along the coast of Futamigaura, which is now a popular place to visit. It is a cultural leader in Itoshima, hosting SUNSET LIVE on Keya Beach every summer.



**[幣の浜]**  
日本の白砂青松百選に選ばれた全長6kmの美しい砂浜。

芥屋の大門から野北海岸まで続く弓張状の長いビーチ。玄海国定公園を代表する海岸で、青い松林とその奥に広がる静かで広い砂浜が特徴的。サーフスポットとしても有名で、波打ち際をオレンジ色に染める夕刻の景色は圧巻。

**[Niginohama]**  
This beautiful 6 km-long beach was selected as one of the 100 best beaches with white sands and a green pine grove in Japan.

The long, curved beach, well-known as a surfing spot, spreads from the Oto sea cave in Keya to the Nogita coast. It is a representative beach of Genkai Semi-national Park, with a green pine grove and quiet and wide sands behind it. Visiting around sunset is splendid.



**[可也山]**  
海と山に囲まれた糸島を象徴する雄大な自然のランドマーク。

「糸島富士」や「小富士」の愛称でも地元の人たちに親しまれる糸島のシンボル。標高365mと気軽に登ることができ、山頂からは、糸島半島の海岸線や遠くに浮かぶ島々までを見渡す絶景が望める。

**[Mt. Kaya]**  
A grand, natural landmark of Itoshima, which is surrounded by ocean and mountains.

A symbol of Itoshima, which is also called Itoshima-fuji or Little Fuji, you can climb up the 365-meter mountain easily, and view faraway islands and the coastline of Itoshima Peninsula from the top.



# PEOPLE

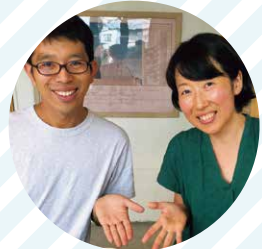
## 福岡・糸島をこよなく愛する ローカルたちの糸島案内。

糸島カルチャーに注目する福岡在住のエディターやここで生まれ育ち、地域の発展に貢献する糸島ローカルが地元の食材にたっぷり愛情を注いだお気に入りグルメやまだ知られていない穴場スポットを紹介します。

A guide to Itoshima by locals who deeply love Fukuoka and Itoshima

An editor living in Fukuoka, who watches Itoshima culture with interest, and locals who have grown up here and contribute to the development of the area introduce their best-kept secrets and favorite gourmet foods which use local ingredients.

### PERSONAL INFO



**TOMOYUKI & KANA NOGITA**  
野北智之&佳奈さん

糸島ゲストハウス「前原宿(まえはるしゆく)ここのは」を夫婦で経営するオーナー。観光・移住相談など、糸島の暮らしから何でもOKのコンシェルジュ的存在。地域活性化のための活動も行う。

The owner couple run a guest house **Maebarusuku-kotonoha** in Itoshima. They are like concierges of Itoshima, whom you can ask about anything, including tourism and migration to Itoshima. They also work towards the revitalization of the area.



**KENJI HAYASHI**  
林 憲治さん

「beach café SUNSET」「bakery restaurant CRRENT」「鮎 和食 空」ゲストハウス「café inn ふくい」を経営。野外フェス「SUNSETLIVE」を主催する糸島カルチャーの火付け役。昨年秋には、キャンプ場「SUNSET Hideaway」もオープンした。

An originator of Itoshima culture, who runs the **beach café SUNSET**, a bakery restaurant **CRRENT**, a sushi and Japanese restaurant **ku**, and a guest house **café inn Fukui**, and hosts an open-air festival **SUNSETLIVE**. He also opened a campsite **SUNSET Hideaway** last autumn.



**MASAFUMI TADA**  
多田 真文さん

編集・制作事務所「REDACTION」を主宰。福岡を拠点に雑誌や福岡からカルチャーを発信するWEBメディア「CENTRAL」などの編集・企画のほか、新規事業や店舗のコンセプト立案など多方面でのプロデューサーとしても活動中。

Leading an editing and production office **REDACTION**. In addition to his editing and planning of magazines and a Fukuoka-based Web medium **CENTRAL**, which provides information on regional culture, he is working as a producer for new businesses and shop concept planning.

### Q.1

#### オススメの糸島グルメは？

What is your recommended Itoshima local gourmet food?

日本では珍しい、機械を使わない手打ちパスタの専門店「Diretta(ディレッタ)の「純」手打ちタリアテッレ。地元の食材にこだわり、使う器までもメイド・イン・糸島。器持で伸ばされたパスタはドレープが美しく、柔らかな陰影をまといます。

**Diretta** is a rare restaurant in Japan, which serves purely-hand-made tagliatelle, formed without using a machine. The ingredients used are locally produced, and even the plates are made in Itoshima. Pasta rolled out with a rolling pin is beautifully draped and mixed well with the sauce.



美しい海と山に囲まれた糸島半島近海で獲れる「海の幸」です。山が育んだ海で獲れる冬が旬の牡蠣は、6カ所の漁港に立ち並ぶ糸島名物の牡蠣小屋でぜひ、日本一の海産物を誇る天然真鯛やサワラ、天然ハマグリなども美味しいですよ。

Sea food taken off the coast of Itoshima Peninsula, which is surrounded by beautiful ocean and mountains. Taste the oysters taken from the sea where nourishment from the mountains flows in at the locally noted oyster houses in 6 fishery ports. Native red sea bream, Spanish mackerel, and clams are also delicious.

「ドライブイン鳥 糸島店のとり飯と焼鳥」鶏を網で焼き、甘辛の自家製ダレで食べるシンプルさでも美味しいのは、素材が良いからこそ。「ドライブイン」という懐かしい響きにも惹かれます。鶏三昧を楽しめるランチの定食もオススメです。

**Chicken rice and grilled chicken of Drive-in Tori**. It is only grilled fresh chicken and sweet and salty home-made sauce, but it's delicious because they use good ingredients. I like its nostalgic name "Drive-in" too. The **Lunch set** of various chicken dishes is also recommended.



### Q.2

#### 必ず買ってしまおう糸島土産は？

What is a souvenir from Itoshima you always buy?

チョコレート専門店「Analog Craft Chocolateのカカオティール」。外皮を使ったカカオティールは、仕入れから製造までを手がける「Bean to Bar」のお店ならではの「カカオの豊かな香り」とさっぱりした後味はクセになります。

**Cacao tea** from the chocolate specialty store **Analog Craft Chocolate**, which uses cacao directly purchased from its producers by the owner. Cacao tea, made from outer skin of cacao beans, can be tasted only at a Bean to Bar café. Its rich aroma and fresh aftertaste are addictive.

酒どころでもある糸島。地元の米山田錦と青振山系からの伏流水をかきた「白糸酒造の田中六十五」はどんな料理とも相性抜群！ 数々のインターナショナルな賞を受賞している「杉能舎の酒造り職人が造るクラフトビール」もオススメです。

Itoshima is also a producing center of sake. **Tanakarokujyugo** from the **Shiraito** sake brewery, made with locally produced brand rice and subsoil water from Sefuri Mountains, goes very well with any kind of dish! **Craft beer made by the brewer of Suginoya** is also recommended.

「トラヤミートセンター」は、糸島の和牛や豚肉などの食肉卸と物産直売所。お肉や野菜などもオススメです。焼肉の肉た「とらちゃん弁当」を買うことが多いです。肉はもちろんです。ご飯も美味しく、素材の新鮮さが活きています。

**Toraya meat center** is a meat wholesaler of Itoshima's beef and pork and a direct sales depot of local produce. You can purchase meat and vegetables, and a **Torachan-bento** lunch box with delicious grilled beef and rice, which I often buy.

### Q.3

#### ぜひ訪れてほしい糸島の知られざるお気に入りのスポットは？

What is your favorite spot in Itoshima you want people to visit?

海にボツンと浮かぶ「箱島」は、恋愛の神様が祀られており、小さな橋を渡ってアクセスできます。足元は悪いのですが、波止場の先は三方を海に囲まれており、糸島のシンボル、可也山を海越しに拝める素晴らしいパワースポットです。

**Hakoshima Island** is an impressive power spot, where a deity of love is enshrined. You can access it via a small bridge and an unpaved path. At the dock at its end, you can view Mt. Kaya, a symbol of Itoshima, over the ocean.

サンセットロード沿い「ビーチ」には、空界瀬の外海に漂まれたシーグラスや流木などの漂着物があります。それを探しながら歩くのも宝探しみたいでおもしろいです。まだあまり知られていないビーチもあるので探検してみてください。

On the beaches along Sunset road, there are drifts such as sea glass and drift wood rounded by the Sea of Genkai. It is fun to walk around looking for them, like treasure hunting. There are beaches that are known only to a few people. How about exploring those beaches?

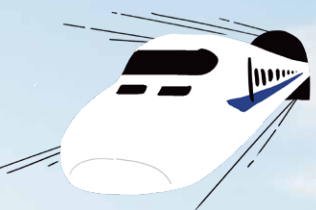


福岡の人からすると知られざる場所ではないかと思いますが、「立石山」は芥屋の海水浴場の先にある山で頂上で25分ほど登れます。山頂からは海と山を望むことができ、糸島の自然を体感できるアクティビティとしてもお気に入りです。

**Mt. Tateishi** near Keya swimming beach. It is about 25 minutes to climb to the top where there is a sweeping view of the ocean and mountains. It is my favorite activity to feel the nature of Itoshima.

# SHORT TRIP FROM FUKUOKA

## 世界遺産とグルメを堪能する広島旅。



福岡の旅を満喫したら、ちょっと足を伸ばして中国地方の中心都市・広島県へ。博多から山陽新幹線「のぞみ」で約1時間とアクセスは抜群。そこで待っているのは、一度は訪れてみたい2つの世界遺産に、瀬戸内のめぐみいっぱいの広島グルメ。見る・食べる・買うの魅力が詰まった広島のおすすめスポットをご紹介します。

A trip to Hiroshima to enjoy World Heritage sites and gourmet foods

After thoroughly enjoying your time in Fukuoka, how about extending your trip to Hiroshima, the center of the Chugoku Area?

It is easily accessed in about 1 hour by Sanyo Shinkansen Nozomi from Hakata station. Here are two World Heritage sites that you should visit at least once and local gourmet foods full of blessings from the Setouchi Area. Here are our recommendations of the spots to view, eat, and shop in Hiroshima.



世界遺産の原爆ドームと平和記念公園を望めるベストスポット。

## VIEW SPOT

思わず心が動かされる、忘れられない広島の風景。

Unforgettable scenery of Hiroshima, where you cannot help but be moved.

### 01 広島「過去」「今」「未来」を感じるランドマーク。

A landmark where you can feel the past, present, and future of Hiroshima.

建築家の三井博志がデザインを手がけ、2016年にオープンしたタワービル。屋上展望台「ひろしまの丘」からは、すぐ隣の原爆ドームをはじめ、広島市内をパノラマで望むことができる。広島市の街の変遷がわかるデジタルコンテンツなども興味深い。

This tower building was designed by architect Hiroshi Sanbuichi and opened in 2016. There is a panoramic view of the nearby Atomic Bomb Dome and the city of Hiroshima from the rooftop observatory **Hiroshima-no-oka**. There are interesting digital media to learn about changes in the urban area of Hiroshima and other nearby places.

おりづるタワー  
Orizuru Tower

〒広島県広島市中区大手町1-2-1  
1-2-1, Otemachi, Naka-ku, Hiroshima

☎ 082-569-6803

🕒 10:00~19:00

(展望台への入場は閉館1時間前まで、7~9月は20:00まで営業)

(Entrance to the observatory allowed until an hour before closing. Open until 20:00 in July to September.)

📅 12月31日

December 31st

🌐 <https://www.orizurutower.jp/>







**02 瀬戸内海に佇む、美しく厳かな朱塗りの神社。**  
Beautiful and solemn vermilion shrine in the Seto Inland Sea.

広島を代表する景勝地・宮島は、古くから「神の島」と呼ばれる神聖な場所。島のシンボルである厳島神社は、満潮が近づくとまるで海に浮かんでいるような幻想的な美をたたえる。鮮やかな朱色の社殿と青い海のコントラストを心ゆくまで見て廻りたい。

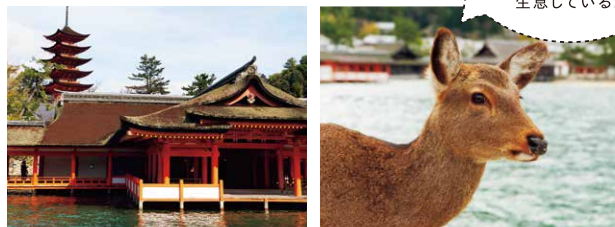
Miyajima Island, a representative scenic spot of Hiroshima, is a sacred place which has been called "the deity's island" for a long time. The symbol of the island, Itsukushima Shrine, looks like it is floating on the ocean, a mysteriously beautiful sight during high tide. Walk around to see the gorgeous scene of the vivid vermilion Shinto shrine in contrast to the blue ocean.

**厳島神社 Itsukushima Shrine**

◆ 広島県廿日市市宮島町1-1 1-1, Miyajima-cho, Hatsukaichi, Hiroshima  
☎ 0829-44-2020  
🕒 6:30~18:00(季節によって変動あり) (Varies depending on the season.)  
📄 無休 Open throughout the year  
🌐 www.itsukushimajinja.jp

※2020年3月現在、当園の熊鷹神社の大鳥居は修繕作業中です。  
なお、厳島神社社殿への参拝は通常どおり可能です。  
\* The great torii gate of Itsukushima Shrine is under repair as of March 2020.  
You can visit the sanctuary of Itsukushima Shrine as usual.

宮島ではかわいい鹿が  
お出迎え。  
島内のいたるところに  
生息している。



**EAT SPOT**

広島に行ったら食べたい！  
3大ご当地グルメ。

Three major gourmet foods you should eat  
when you visit Hiroshima!

**01 大ぶりの広島かきをあらゆる調理法で。**  
Eat the famously large Hiroshima oysters in various dishes.

広島産かきの中でも最高品質を誇る、「地御前産かき」と「宮島産かき」をシンプルな料理で提供。人気メニューの「牡蠣屋定食」は、焼きがき、かきフライ、かきめし、オイル漬けなど7種類のかき料理がついて2,150円とリーズナブル。

The best quality among oysters in Hiroshima, Jigozen oysters and Miyajima oysters, are prepared with simple cooking methods. The popular Kakiyateishoku set meal is a reasonable size with 7 oyster dishes including grilled oysters, deep-fried oysters, oyster rice, and oiled oysters (2,150 yen).

**牡蠣屋 Kakiya**

◆ 広島県廿日市市宮島町539  
539, Miyajima-cho, Hatsukaichi, Hiroshima  
☎ 0829-44-2747  
🕒 10:00~18:00(牡蠣がなくなり次第閉店)  
(Closed when oysters are sold out.)  
📄 不定休 No scheduled holidays  
🌐 https://www.kaki-ya.jp



**02 明治時代から続く  
伝統の味を守り続ける。**

A traditional taste that's been  
handed down since the Meiji era.

宮島名物のあなごを、天然ものにこだわって提供する専門店。メニューはお酒と小鉢物のほかは「あなごめし」(2,500円)のみ。創業から代々受け継いできた甘いタレを塗って焼いたあなごは、ふわふわの食感とやさしい味わいが特徴。

Only natural conger eels are served at this specialty restaurant of Miyajima's noted food. Anagomeshi (conger eel and rice) (2,500 yen), sake, and small dishes are their only menu items. The conger eels grilled with their original sweetened soy sauce, a recipe handed down since its establishment, taste gentle with a fluffy texture.

**ふじたや Fujitaya**

◆ 広島県廿日市市宮島町125-2  
125-2, Miyajima-cho, Hatsukaichi, Hiroshima  
☎ 0829-44-0151  
🕒 11:00~17:00  
📄 不定休 No scheduled holiday



**03 広島が誇るお好み焼きワンダーランド。**  
A wonderland of okonomiyaki, a proud local specialty of Hiroshima.

1つのビルに屋台スタイルで24軒のお好み焼き店が同居する。それぞれの店ごとに個性が光るお好み焼きを、一度にはしごして食べ比べるのも楽しい。国内外の観光客はもちろん、地元の人にも愛される人気スポット。

As many as 24 food-stall-style okonomiyaki restaurants are in one building. You can compare the unique okonomiyaki of each restaurant on a single visit. This place is popular not only among tourists from inside and outside the country, but also with local people.

**お好み村**

Okonomimimura

◆ 広島県広島市中区新天地5-13 新天地プラザビル2~4階  
Shintench Plaza Building 2~4 F, 5-13,  
Shintench, Naka-ku, Hiroshima  
☎ 082-241-2210(お好み村事務局) [Okonomimura office]  
🕒 営業時間、休日は店舗により異なる。  
Open hours and closed days vary depending on the restaurant.  
🌐 http://www.okonomimura.jp



**八景 (2F)**

Hassho

☎ 082-247-4820  
🕒 11:00~20:00(売り切れ次第終了)  
(Closed when all dishes are sold out.)  
📄 木 Thursday

**大丸堂 (4F)**

Daimarudo

☎ 082-541-0022  
🕒 11:30~26:00  
(日曜、祝日は~24:00)  
(~24:00 on Sunday and national holidays)  
📄 無休 Open throughout the year



(上)「八景」のかきスペシャル1,400円(税込)  
(下)「大丸堂」の広島スペシャル1,100円(税込)  
Oyster special of Hassho (1,400 yen including tax)  
Hiroshima special of Daimarudo (1,100 yen including tax)

**BUY SPOT**

広島伝統工芸品から、  
定番のお土産もチェック。

Check out Hiroshima's traditional crafts along  
with well-known souvenirs.

**01 メイクブラシは世界的人気！ 熊野筆の歴史と魅力を伝える。**

This make-up brush has a world-wide popularity! The history  
and attraction of Kumano brushes are introduced.

筆の生産量日本一を誇る熊野町にある、日本で唯一の「筆の博物館」。貴重な筆コレクションや伝統工芸士による筆づくりの実演などが見学できるうえ、館内の「熊野筆セレクトショップ」では、メイクブラシから書画用筆の筆まで、1500種類の中から実際に手に取って購入することもできる。

The only museum of brushes in Japan is in Kumano-cho, Japan's largest brush production center. You can see valuable brush collections and observe brush-making by accredited Traditional Craftsmen, and actually touch and purchase 1500 kinds of brushes from make-up brushes to calligraphy and drawing brushes.

**筆の里工房 Fude-no-sato-kobo**

◆ 広島県安芸郡熊野町中溝5-17-1  
5-17-1, Nakamizo, Kumano-cho, Aki, Hiroshima  
☎ 082-855-3010  
🕒 10:00~17:00(入館は16:30まで)  
(Entrance accepted by 16:30)  
📄 月(祝日の場合は翌日)、年末年始  
Monday (Open on national holidays,  
and closed on the next day.)  
🌐 http://fude.or.jp/jp/



**02 広島みやげを買うならここ！ 25の専門店が集結。**

Find a souvenir from Hiroshima here! 25 specialty stores gather in one place.

2017年にオープンした駅ビル「ekie(エキエ)」の中にあり、広島・瀬戸内のおみやげが勢ぞろいする専門店街。定番のから地域のあるおみやげまでがバリエーション豊かに揃うので、帰りの時間ギリギリまで買い物を楽しむことができる。

Specialty stores in ekie, a station building that opened in 2017. You can enjoy shopping until the last moment before you leave, from a variety of souvenirs from Hiroshima and Setouchi, including standard items and unique local products.

**ekie おみやげ館** ekie Omiyagekan

◆ 広島県南区松原町1-2  
dummy dummy dummy1-2, Matsubara-cho, Minami-ku, Hiroshima  
☎ 082-567-8011  
🕒 8:00~21:00  
📄 無休 Open throughout the year  
🌐 https://www.ekie.jp/ekie/



1. EARTHトートバッグ1,000円/「しま商店」  
2. メールもみじフィナンシェ8個入り1,080円(税込)/「楓乃樹」  
3. 「ヤマトフーズ」のレモスコ&レモスコRED各400円、「マルイチ商店」の牡蠣の広島レモンオイル漬け1,500円/共に「いずの」

1. EARTH tote bag (1,000 yen) of Shima Showten  
2. Maple momiji financier of Kaedenoki (1,080 yen including tax/8 pcs)  
3. Lemosco and Lemosco RED (400 yen each) from Yamato-Foods, and Oysters in olive oil with Hiroshima lemon (1,500 yen) from Maruichi Shoten, both sold at Izuno.

**広島発の高感度なマーケットイベントが今年も開催。**

A tasteful, regularly-held market event in Hiroshima.

市内中心の袋町公園で定期的開催されるハイエンドな蚤の市「ザ・トランクマーケット」。ファッションを中心にライフスタイル雑貨、アート、グリーン、フードなどのショップが集まり、県内のみならず、全国から大勢の人がこのイベントを自覚して広島を訪れるほど。2020年の開催は5月に予定。

The Trunk Market is a high-end flea market, regularly held at Fukuromachi Park at the center of the city. Shops of fashion, life-style articles, art, greenery, food, and other goods gather, and fans not only from within the prefecture, but also from all over the country visit Hiroshima for this event. It is planned for May in 2020.



**第14回 The Trunk Market**

The 14th Trunk Market

◆ 広島県広島市中区袋町9番 9, Fukuro-machi, Naka-ku, Hiroshima  
🕒 開催期間: 5月16日(土) 11:00~20:00、17日(日) 11:00~17:00  
11:00~20:00 on Saturday, May 16, 11:00~17:00 on Sunday, May 17  
🌐 https://www.trunkmarket.net/

**お得なきっぷを活用して、広島をもっと身近に。**

Use an affordable ticket to get a closer feel of Hiroshima.

博多駅から広島駅までは、新幹線「のぞみ」で約1時間。きっぷの予約・購入には、JR西日本のネット予約サービス「e5489」がおすすめ。外国人の訪日旅行者には、指定エリアをお得に旅行できる割引きっぷ「JR-WEST RAIL PASS」も販売中。ぜひ活用したい。

It is about an hour from Hakata to Hiroshima by shinkansen Nozomi. It is recommended to use the online reservation service of JR West, e5489, to reserve and purchase a ticket. Additionally, the JR-WEST RAIL PASS, for traveling at a discount in a specific area, is available for foreign visitors.

**JR西日本**

West Japan Railway Company

📄 Japanese: www.jr-odekake.net/  
Global: www.westjr.co.jp/global/en/





## SHARE THE HAPPY STYLE

# Peachの客室乗務員が淡路島で過ごす とっておきの休日スタイルをご紹介します!!

旅をこよなく愛する客室乗務員の間で、密かに人気を集めている淡路島。  
3つの海に囲まれた瀬戸内海最大の島は、海と山の幸が豊富なグルメアイランド。  
島内は雄大な景色が広がって、訪れる人を和やかな気分させてくれる。  
自然と芸術とのコラボレーションを筆頭に、絶品グルメや温泉宿をはじめ、  
客室乗務員をトリコにする淡路島の“お気に入り”にフォーカス!!



### 01 島風景とアートが調和する無二のロケーションは丘巻。 This is a one-of-a-kind location where art harmonizes with the island's landscape.

淡路島にある世界的建築家・安藤忠雄が設計した2つのユニークな建造物。「空のブルー・山のグリーンと安藤建築が共存する独特の空間で、お気に入りのビューポイントを探してください。淡路夢舞台は季節毎にあらゆる花が咲き、本福寺は夏に色とりどりのスイレンが開花します」。

Two unique buildings designed by Tadao Ando, a world-renowned architect. Find your favorite viewpoint in this special space where the blue of the sky, the green of the mountains, and the buildings coexist. Many kinds of flowers bloom each season at Awaji Yumebutai, and lotuses of various colors blossom at Honpukuji Temple in summer.



### 植物や花に囲まれた近代建築。 Modern architecture surrounded by plants and flowers.

約28万平方メートルの広大な敷地に植物館や野外劇場、立体的な花壇などが連なるリゾート施設。個性的な植物や花にあふれ、ゆっくりと散策するだけで心を落ち着かせてくれる。

In the vast, about 280,000m<sup>2</sup>, premises of this resort facility, there is a botanical garden, an outdoor theater, a three-dimensional flower bed, and other attractions. Unique plants and flowers are everywhere, and you can feel their calmness as you walk among them.

AWAJI YUMEBUTAI  
兵庫県淡路市曾上324  
324-1, Awaji, Hyogo  
0799-74-3624  
www.honpukuji.jp

### 池の下に本堂が鎮座する神秘的寺院。 A mystic temple, whose main building sits under the pond.

円形の蓮池の下に本堂が造られた斬新な寺院。地下は天井の高い回廊になっており、朱色に塗られた格子の壁から夕日が差し込むように設計。降り注ぐ自然光に照らされた本尊は一見の価値あり。

A novel temple where the main building is built under a round lotus pond. The basement has a corridor with a high ceiling, where the light of sunset comes in from vermillion lattice walls. The main object of worship is lit with a glow under the cascades of natural light pouring in.

本福寺 水御堂  
Honpukuji Mizumido  
兵庫県淡路市浦1310  
1310-1, Awaji, Hyogo  
0799-74-3624



### 02 癒しの宿にステイして美しい海景を独り占め。 Stay at a hotel of healing and have the beautiful ocean to yourself.

すべての客室から海原が一望できる淡路島屈指の宿。棚田を模した“淡路棚田の湯”、木の香りが清々しい“くうみの湯”といった湯処が癒れた身体を癒してくれる。「大海原を眺めながら楽しめる温泉からは、天気の良いと閑空が見えるほど見晴らしが良いんです。専用露天風呂が付く“ヴィラ楽園”という広々としたお部屋は、ちょっと贅沢な女子会にぴったり!!」

One of the best accommodations in Awaji Island with a sweeping view of the ocean from all rooms. There are hot spring baths that heal our bodies, like Awaji-tanada-no-yu, which is built like terraced paddy fields, and Kuniumi-no-yu, where there is a refreshing fragrance of wood. There is an extensive view from the hot spring baths, where you can see not only the vast ocean, but also Kansai International Airport on a sunny day. The large room named Villa Rakuen with a private open-air bath is suitable for a little luxurious girls' night out!



ホテルニューアワジ  
Hotel New Awaji  
兵庫県洲本市小路谷20(市茂江海岸)  
20, Shomachi, Sumoto, Hyogo (Kamoe Beach)  
0799-23-2200  
www.newawaji.com



### 03 メニューのない古民家レストランであなただけのプライベートメニューを。 Have a customized dinner in a traditional house at a restaurant without a menu.

築120年の古民家をリノベーションしたレストラン。淡路島で生まれ育ったシェフ・小濱二郎氏がサブするのは、地元の生産者から仕入れる旬の食材を用いた絶品フレンチ。「ランチはコース料理ですが、夜はなんとメニューがありません。気さくなオーナーシェフがその時々旬の食材を使い、会話の中で自分だけの料理を作ってくれます。友人宅のようなアットホームな空間だけに落ち着いて食事ができます」。

This restaurant is located in an about 120-year-old, renovated traditional house. The chef, Jiro Ohama, grew up in Awaji Island. He serves exquisite French food using seasonal ingredients purchased from local producers. There are only course menus for lunch, but there is no menu for dinner. The friendly owner-chef cooks for each customer based on their conversation using seasonal ingredients of the time. You can taste them in a relaxing atmosphere, like at a friend's home.



ハレノサラ  
Harenosara  
兵庫県淡路市曾上324  
324, Kisokami, Awaji, Hyogo  
0799-64-7433  
harenosara.exblog.jp

### 世界最大の吊橋に広がるオンリーワンの絶景パノラマ。

The singular and unparalleled panoramic view from the world's largest suspension bridge.

淡路島と神戸市を繋げる明石海峡大橋。その世界最大の吊橋の主塔まで登るツアーを4月から開催。天気の良い日は関西空港や小豆島が見渡せるなど、海上約300メートルからの絶景は一生の思い出に。

Akashi Kaikyo Bridge connecting Awaji Island and Kobe is the world's largest suspension bridge. A tour to go up to its main tower started in April. You can view Kansai International Airport and Shodoshima Island on clear days. The magnificent view from around 300 meters above the ocean will be a memory of a lifetime.



明石海峡大橋ブリッジワールド Bridge World for Akashi-Kaikyo Bridge  
078-784-3396  
開催期間:4月~11月 Duration: April to November

### 明石海峡大橋からの景色を眺めて ドライブ気分が味わえるバス移動。

Enjoy the scenery from Akashi Kaikyo Bridge using bus transportation.

関西国際空港から淡路島へはフリーWi-Fi搭載のリムジンバスが便利。島へは明石海峡大橋を渡るため、橋から海や空が一体化した景色が眺められ、バス移動ながらも退屈することなくドライブ気分が味わえる。

Limousine Bus with free Wi-Fi is a convenient way to travel from Kansai International Airport to Awaji Island. When it crosses the Akashi-Kaikyo Bridge, there is a beautiful view of the ocean and the sky combined. You will not be bored and will enjoy it like driving.

関西空港交通株式会社  
KANSAI AIRPORT TRANSPORTATION ENTERPRISE (KATE)  
072-461-1374  
www.kate.co.jp





## PEACH MEETS GOOD CITY

見渡す限りにのどかな自然が広がる  
日本の原風景が残る和歌山の紀美野町。

忙しい都市生活者にとって、何よりの贅沢なのが喧騒を忘れさせる静かな場所。  
そんな日本の原風景が今も残る小さな町が、和歌山県の山間にある紀美野町。  
豊かな大自然はもちろん、落ち着いて過ごせるカフェや宿も探してみよう？  
“何もないロケーション”が訪れる人の身も心もリフレッシュさせてくれる。

**Kimino, Wakayama: a place where  
a serene natural landscape spreads before you,  
and archetypal scenes of Japan remain today.**

For city dwellers, a silent place where you can forget the bustle of the city is more luxurious than anything else.  
Kimino-cho is a small town that maintains archetypal scenes of Japan in the mountains of Wakayama.  
How about looking for comfortable cafés and inns as well as experiencing the richness of nature?  
This place refreshes your body and soul without anything more than what it is.



## スキの大草原が見晴らせる360度の大パノラマに感動!!

The 360-degree panoramic view of Japanese pampas grass field is so impressive!

約13ヘクタールという広大な草原にスキが生い茂る、標高870mの山頂一帯にある自然公園。春に行われる山焼きで新芽の成長を促し、10月中旬から11月中旬までが見頃に。特に美しい夕暮れ時は、オレンジの太陽光を浴びて一面が黄金色に。

A nature park in the mountains at an altitude of 870 m, where Japanese pampas grass grows in a vast field of about 13 ha. The field is burnt to facilitate new growth of sprouts in spring. The best season is from mid-October to mid-November. It shines with a golden color lit by the orange light of the setting sun.

生石高原(生石山) Oishi Highland

和歌山県海草郡紀美野町中田899-29  
899-29, Nakada, Kimino-cho, Kaisei, Wakayama  
073-489-3586



澄み切った空に輝く満天の星空を堪能。

Enjoy a sky full of stars shining in the crystal-clear night.

月明かりがない夜は肉眼で天の川が見られる。“奇跡の星空スポット”として知られる天文台。毎週木曜から日曜の夜に行われる「星空ツアー」も人気で、日本に数台しかない大望遠鏡を覗けば宇宙の神秘が身近に感じられる。

This astronomical observatory is called “a miraculous starry sky spot,” where you can observe the Milky Way with the naked eye on moonless nights. The Starry sky tour held every Thursday through Sunday is also popular. Observe the sky through one of the largest telescopes in Japan to feel the mysterious universe close to you.

みさと天文台 Misato Observatory

和歌山県海草郡紀美野町松ヶ峰180  
180, Matsugamine, Kimino-cho, Kaisei, Wakayama  
073-498-0305  
www.obs.jp

山の景色を眺めながら絶品のランチに舌鼓。

Smack your lips on an exquisite lunch while viewing the mountainous scenery.

全国のパン好きが憧れるベーカリー。地元の食材に加え、自家栽培の無農薬果物・ハーブなどを使うランチプレートは売り切れるほどの人気メニュー。山の景色が眺望できる開放的なテラス席で食事ができるのも魅力。

A bakery coveted by bread lovers. The popular lunch plate using local ingredients, house-grown pesticide-free fruit and herbs is usually sold out soon. You can enjoy the restaurant’s menu items at the open terrace seats with a wide view of nearby mountains.

ベーカリーテラス ドーシェル Dooshel bakery terrace

和歌山県海草郡紀美野町釜滝417-3  
417-3, Kamataki, Kimino-cho, Kaisei, Wakayama  
073-489-5324  
www.dooshel.com

親戚宅に招かれたようなリラックスした時間を演出。

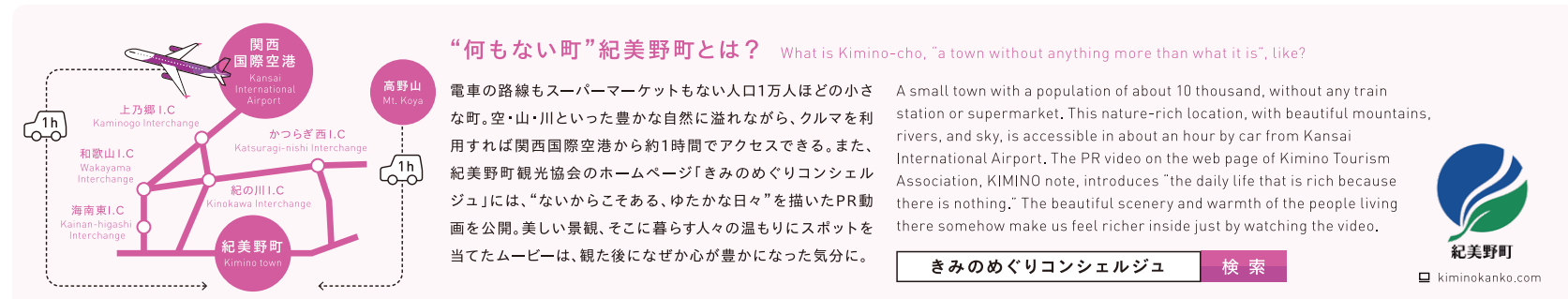
Spend a relaxed time as if you were invited to a relative’s house.

登録有形文化財に指定された築約150年の古民家を改装したゲストハウス。1日1組限定だけにリラックスした時間が過ごせ、まるで田舎の親戚宅に招かれたような気分。やまびこ・薪割りといった体験も用意。

A guest house built in a renovated, about 150-year-old traditional house that is designated as a tangible cultural asset. It is open to only one group at a time to create the feeling of spending a relaxing, unhurried time as if you were staying at a relative’s house in a rural area. Here you can experience comforting rustic things like chopping wood and hearing echoes coming back from the mountains.

風の古民家 うえみなみ Old House of the Wind Ueminami

和歌山県海草郡紀美野町谷667 667, Tani, Kimino-cho, Kaisei, Wakayama  
080-5363-1281  
ueminami.web.fc2.com



“何もない町”紀美野町とは？ What is Kimino-cho, “a town without anything more than what it is”, like?

電車の路線もスーパーマーケットもない人口1万人ほどの小さな町。空・山・川といった豊かな自然に溢れながら、クルマを利用すれば関西国際空港から約1時間でアクセスできる。また、紀美野町観光協会のホームページ「きみのめぐりコンシェルジュ」には、“ないからこそある、ゆたかな日々”を描いたPR動画を公開。美しい景観、そこに暮らす人々の温もりにスポットを当てたムービーは、観た後になぜか心が豊かになった気分。

A small town with a population of about 10 thousand, without any train station or supermarket. This nature-rich location, with beautiful mountains, rivers, and sky, is accessible in about an hour by car from Kansai International Airport. The PR video on the web page of Kimino Tourism Association, KIMINO note, introduces “the daily life that is rich because there is nothing.” The beautiful scenery and warmth of the people living there somehow make us feel richer inside just by watching the video.



紀美野町  
kiminokanko.com

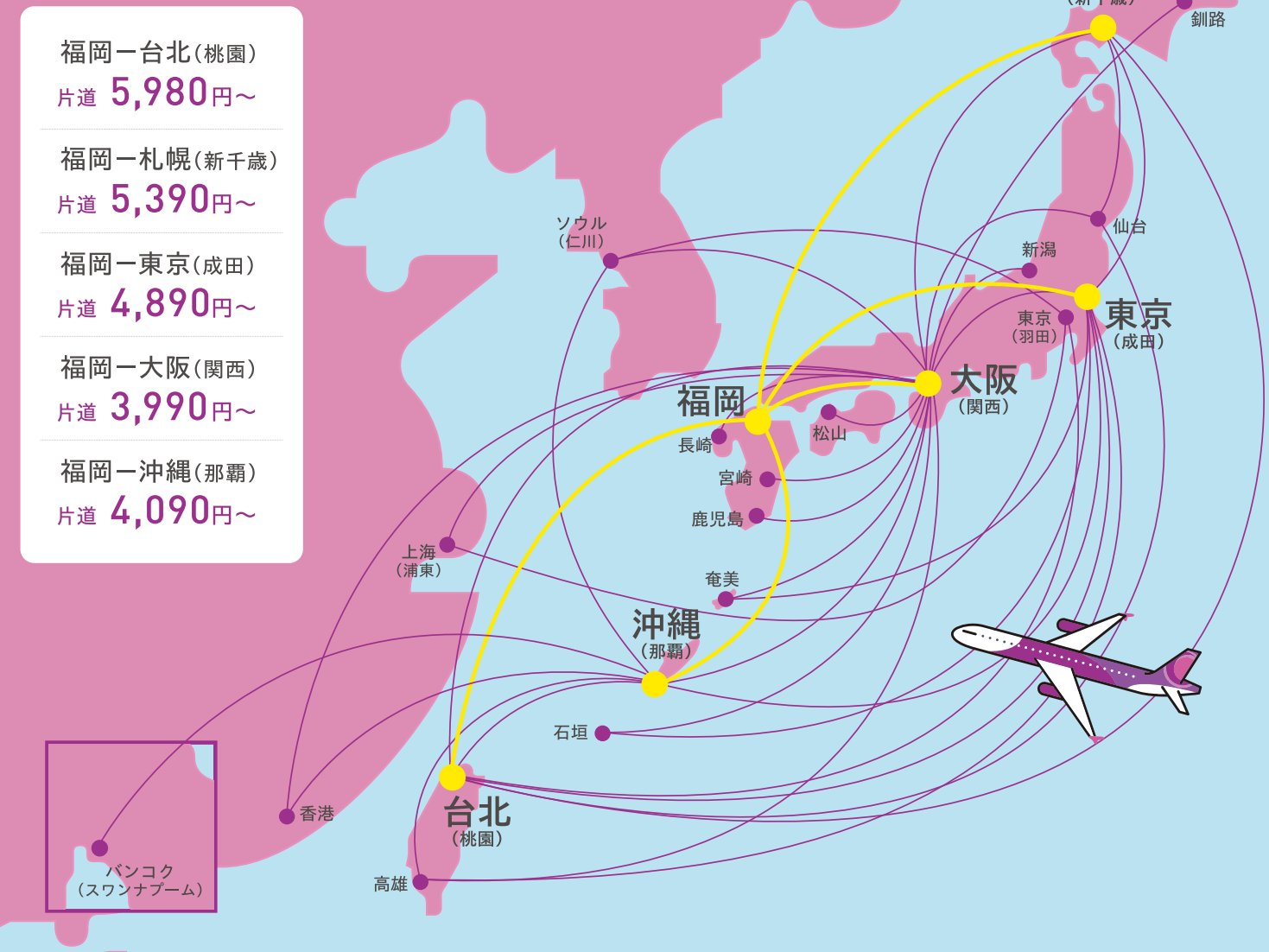
PEACH LIVE

AREA DISCOVERY MAGAZINE



# 福岡からも路線拡大中!

台北・新千歳・成田・関西・那覇



- 福岡—台北(桃園)  
片道 5,980円~
- 福岡—札幌(新千歳)  
片道 5,390円~
- 福岡—東京(成田)  
片道 4,890円~
- 福岡—大阪(関西)  
片道 3,990円~
- 福岡—沖縄(那覇)  
片道 4,090円~

上記運賃は、1席あたりのシンプルピーチ片道運賃です。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、空港カウンターにてご購入の場合、別途予約手数料がかかります。運賃額は空席状況によって変動し、ご購入時点で有効な金額が適用されます。燃油サーチャージ(燃油特別付加運賃)はいただいておりません。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。運航スケジュール・運賃は関係当局の認可を前提としております。上記は2019年2月1日時点の情報です。

EDITOR'S NOTE	COVER PHOTOGRAPH
<p>毎年9月に開催される屋外音楽フェス「サンセットライブ」は、もはや糸島の夏の風物詩。その影響もあってか今では全国区の知名度になった糸島ですが、糸島を島と思われている方もいるとか。糸島は島ではなく、福岡市の西側に隣接、美しい玄界灘に面した陸続きで、車で40分ほど、電車でも1本で交通アクセスがとても便利な場所に位置しています。海と山、広がる田園風景と、自分たちのペースで生活する人々、福岡中心部との程よい距離感。ここ数年、糸島への移住者が増加しているのも納得です。</p> <p>撮影時期はお正月明け。3月発刊の写真素材を真冬に撮影することにやや心配していましたが、晴天に恵まれ、糸島特有の心地良い空気をひと足お先に感じさせてもらいました。糸島の魅力はやはりこの心地良い空気感。</p> <p>この春夏、日本の西海岸、福岡糸島でのんびりドライブの旅をしてみてはいかがですか? そして、糸島に行ったなら、福岡県民のソルフード「牧のうどん」の本店に立ち寄ることもお忘れなく。</p> <p style="text-align: right;">PEACH LIVE 編集長 齋藤 顕 Akira Saito, Chief editor of PEACH LIVE</p>	 <p>火山から見る幣の浜の海岸線と天然塩 糸島半島の北西に位置する火山からは、美しい弧を描く幣の浜、芥屋方面までを見渡せる。青い海と空が広がるこの日は、ここから多くのパラグライダーが飛び立った。海水から作る天然塩は、糸島を代表する海の恵みの結晶でもある。</p> <p>Natural salt and the coastline of the Niginohama beach, viewed from a Mt. Hiyama</p> <p>See the beautiful arc of coastline of the Niginohama beach and the Keya area viewed from a Mt. Hiyama in the northwest part of Itoshima Peninsula. Many paragliders fly along between the blue ocean and sky this day. Natural salt made from seawater is a crystallization of the ocean's blessings in Itoshima.</p>

2020年3月発行 / 発行人: 井上 慎一 編集発行: Peach Aviation株式会社 コミュニケーション本部 〒549-8585 大阪府泉南郡田尻町泉州空港中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