

TAKE FREE

PEACH LIVE

AREA DISCOVERY MAGAZINE

FLY PEACH,
SHARE HAPPINESS
IN OSAKA!



vol. 01

大阪

OSAKA



peach

PEACH LIVE

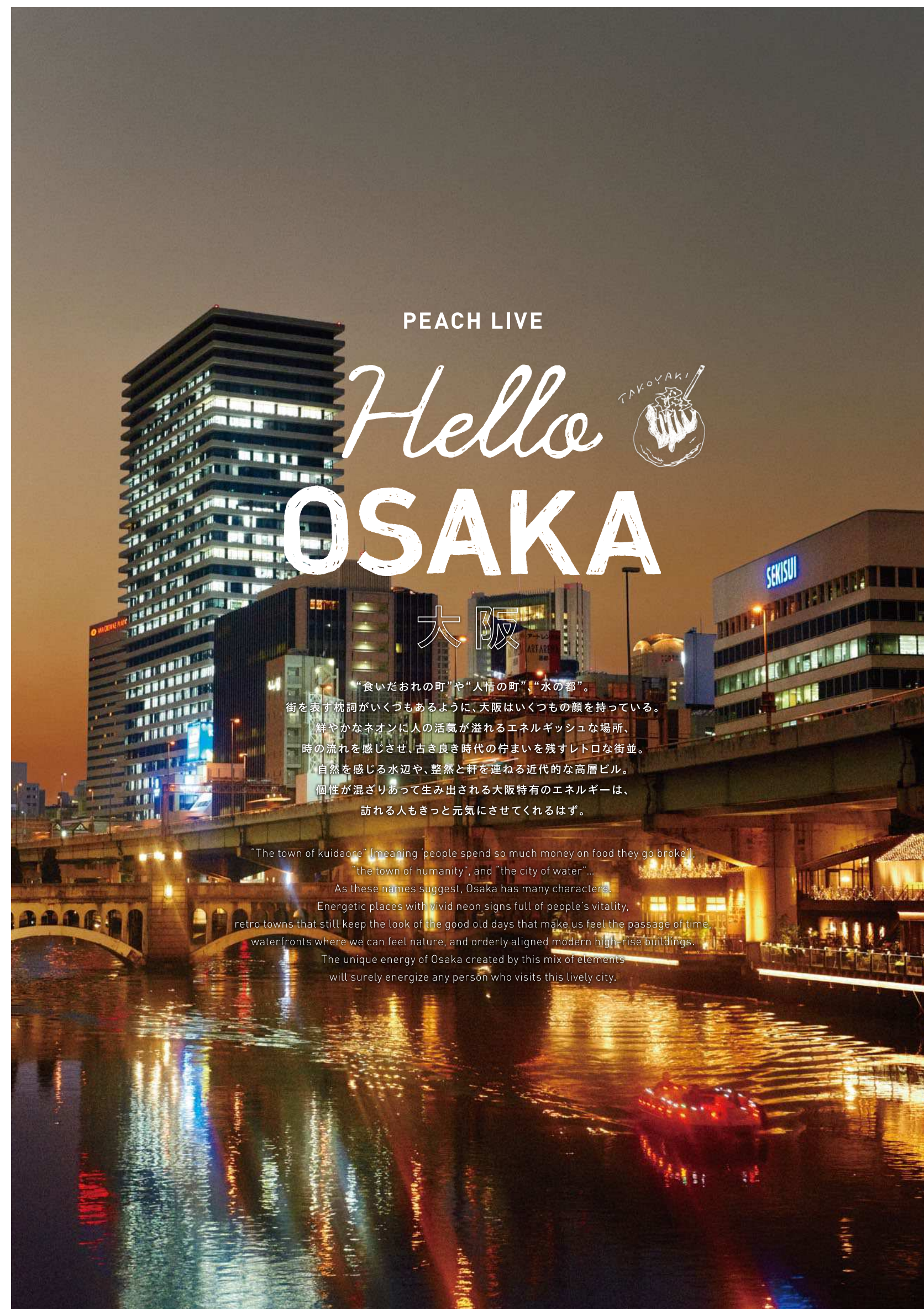
AREA DISCOVERY MAGAZINE

PEACH LIVE

AREA DISCOVERY MAGAZINE

PEACH LIVE

AREA DISCOVERY MAGAZINE



PEACH LIVE

Hello OSAKA



大阪

“食いだおれの町”や“人情の町”、“水の都”。
街を表す枕詞がいくつもるように、大阪はいくつもの顔を持っている。
鮮やかなネオンに人の活気が溢れるエネルギッシュな場所、
時の流れを感じさせ、古き良き時代の佇まいを残すレトロな街並。
自然を感じる水辺や、整然と軒を連ねる近代的な高層ビル。
個性が混ざりあって生み出される大阪特有のエネルギーは、
訪れる人もきっと元気にさせてくれるはず。

“The town of kuidaore” (meaning “people spend so much money on food they go broke”),
“the town of humanity”, and “the city of water”...
As these names suggest, Osaka has many characters.
Energetic places with vivid neon signs full of people’s vitality,
retro towns that still keep the look of the good old days that make us feel the passage of time,
waterfronts where we can feel nature, and orderly aligned modern high-rise buildings.
The unique energy of Osaka created by this mix of elements
will surely energize any person who visits this lively city.

ONE-DAY TRIPPER

1泊2日で巡る、
大阪タイムトリップ

その昔には「東洋一の商工業地」と呼ばれ、
今も西日本の中心都市としてエネルギー溢れる街、大阪。
商都の歴史を感じるレトロな建造物と、現代的な高層ビルが
自然と溶け合い、見事に調和している。
不思議なほどに今と昔が交差する大阪の街を巡る、
1泊2日の旅をスタート。

2 days 1 night
Osaka time trip

It used to be called "the biggest commercial city in the East", and
it is still an energetic place as a central city in western Japan.
The retro buildings make us feel the history of this commercial city and
the modern high-rise buildings blend together with nature in brilliant harmony.
The 2 days and 1 night excursion to the neighborhoods of Osaka
where present and past are wonderfully blended.

DAY 1 12:00

01 約100年の歴史を刻む大阪レトロ建築の代表格。

A representative Osaka historic building
which dates back about 100 years.

国の重要文化財にも指定されている、中之島のランドマーク。館内のレ
ストラン&バル「中之島ソーシャルイット アウエイク」は、イギリスのデ
ザイン集団トム・ディクソンとのコラボレーションによる内装デザイ
ン。レトロさとモダンの融合が美しい。

A landmark in Nakanoshima designated as a national important
cultural property. The interior of restaurant & bar "Nakanoshima
Social Eat Awake" was designed in collaboration with a British design
group, Tom Dixon. A beautiful fusion of retro and modern design.

大阪市中央公会堂

Osaka City Central Public Hall

大阪府大阪市北区中之島1-1-27

TEL: 06-6208-2002 営業時間: 9:30~21:30 定休日: 第4火
osaka-chuokokaido.jp

1-1-27, Nakanoshima, Kita-ku, Osaka TEL: 06-6208-2002
Open: 9:30 - 21:30 Closed: The 4th Tuesdays of the month

中之島ソーシャルイット アウエイク

Nakanoshima Social Eat Awake

TEL: 06-6233-9660

営業時間: 平日 11:30~15:00, 17:30~22:00、

カフェ&バー 11:30~22:30(すべてL.O.)

土・日・祝 11:00~15:00, 17:30~22:00、

カフェ&バー 11:00~22:30(すべてL.O.) 定休日: 第4火

www.nakanoshima-social-eat-awake.jp

TEL: 06-6233-9660

Open: Weekdays 11:30 - 15:00, 17:30 - 22:00, Café & bar 11:30 - 22:30 (L.O.)

Sat, Sun, Holidays 11:00 - 15:00, 17:30 - 22:00, Café & bar 11:00 - 22:30 (L.O.)

Closed: The fourth Tuesday of each month



DAY 1 15:00

02 時空を超えた空間で本場のアフタヌーンティーを。

Have an authentic afternoon tea in a timeless place.

英国の影響を受け1912年に建てられた歴史的建築物にある優雅な
ティーサロン。アンティークにこだわったインテリアやウエッジウッドの茶
器まですべてが英国スタイルだ。毎日店内で焼かれるスコーンなどが味わ
える本場さながらの「アフタヌーンティーセット」(2,250円)は必食。

A historic building constructed in 1912 influenced by Britain. All elements
are in the British style including the interior's antique items and Wedgwood
tea service sets. "Afternoon tea set" (2,250 yen) just like a genuine afternoon
tea is a must eat, which scones baked fresh in the restaurant each day.

北浜レトロ Kitahama Retro

大阪府大阪市中央区北浜1-1-26 北浜レトロビル TEL: 06-6223-5858
営業時間: 11:00~21:00, ~19:00(土・日・祝) 定休日: 無休

Kitahama Retro Building, 1-1-26, Kitahama, Chuo-ku, Osaka

TEL: 06-6223-5858

Open: 11:00 - 21:00, - 19:00 (Sat., Sun, Holidays)

Closed: Open throughout the year



カフェの窓からは
川越しにバラ園も
望めます!



DAY 1 17:00

03 より魅力的な旅を叶えるスタイリッシュホテル。

Beautifully your Osaka stay with this stylish hotel.

御堂筋に位置する抜群のロケーションは、大阪ステイの要に。お洒落な空間はもちろん、グリコのネ
オンサインを望む「ザ・クロススイートJr.」など、大阪らしさが満喫できるのも人気の理由だ。この夏、
5種のアイスフラッペが登場した1階の「タプレスカフェ」にも立ち寄りたい。

The outstanding location on Midosuji Street should make this hotel the base for your stay in Osaka.
Cross Hotel is popular not only for the stylish space, but also the location. You can fully enjoy the
uniqueness of Osaka in places such as the "THE CROSS SUITE Jr." with a view of the Glico neon sign.
Or try one of 5 kinds of ice frappe at "Tables Cafe" on the 1st floor.

クロスホテル大阪 Cross Hotel Osaka

大阪府大阪市中央区心斎橋筋2-5-15 TEL: 06-6213-8281

全229室 ザ・クロススイートJr. 54,000円~/1泊1室(定員2名) www.crosshotel.com/osaka

2-5-15, Shinsaibashisuji, Chuo-ku, Osaka TEL: 06-6213-8281

229 rooms, THE CROSS SUITE Jr. 54,000 yen~/night (Capacity: 2 people)





「ダイニングあじと」の味を気軽にスタイルで堪能。

DAY 1 19:00

04 話題の“裏なんば”でおいしいものハント!
In the hot "Ura-Namba", hunt something delicious!

夜、遊び足りないと感じたら、迷わず裏なんばエリアへ。寿司、串カツ、イタリアンと幅広いお店が集結するとあり、ハシゴ飲みをする人が続出。このエリアの草分け的存在「ダイニングあじと」の姉妹店、「スタンドあじと」は立ち飲みバルの代表格。

If you feel like having more fun in the night, head straight to the backside Namba area. Many people enjoy barhopping in the area where a wide variety of bars--sushi, kushikatsu, Italian, etc--cluster in this part of downtown. "Stand Ajito", which is a sister restaurant of "Dining Ajito", one of the pioneers in this area, is a fine representative of stand-up drinking bars.

スタンドあじと Stand Ajito

大阪府大阪市中央区難波千日前15-4 TEL:なし
営業時間:16:00~23:30, 14:00~(土・日・祝) 定休日:無休
www.dining-ajito.com/stand-ajito

15-4, Namba Sen-nichimae, Chuo-ku, Osaka TEL: None
Open: 16:00 - 23:30, 14:00 - (Sat, Sun, Holidays) Closed: Open throughout the year



左上より時計回りに、名物「鉄板deナポリタン」(480円)、「スタンドの盛り盛り」(680円)、「ハートランド生」(380円)、さっぱり出汁で煮込んだ「黒毛和牛の牛すじ煮」(480円)。

Clockwise from the upper left picture, the restaurant's specialty "Teppan de Neapolitan" (480 yen), "Stand-no-morimori" (680 yen), "Heartland draft beer" (380 yen), "Japanese Black Wagyu beef tendons stew" stewed in light soup (480 yen).



DAY 2 12:00

05 前衛的な建築が目を引く現代美術の象徴的存在。

The avant-garde building catches people's eyes. Symbolic of the contemporary art inside.

国内外の現代美術をメインに、7000点以上収蔵する大阪でも指折りの美術館は、あべのハルカスも手掛けるアルゼンチン出身の建築家、シーザー・ペリによるもの。伸びゆく竹をイメージしたと言われるユニークな外観に、思わず息をのむ。

One of the leading art museums in Osaka which stores over 7,000 pieces of artwork of mainly contemporary art from Japan and overseas. It was designed by César Pelli, an architect from Argentina who also designed Abeno Harukas. The unique appearance, which is said to be modeled after growing bamboo, is a breathtaking view.

国立国際美術館

National Museum of Art, Osaka

大阪府大阪市北区中之島4-2-55

TEL: 06-6447-4680

営業時間: 10:00~17:00 (入場は16:30まで)。

19:00 (金・入場は18:30まで)

定休日: 月 (祝日の場合は翌日)

www.nmao.go.jp

4-2-55, Nakanoshima, Kita-ku, Osaka

TEL: 06-6447-4680

Open: 10:00 - 17:00 [Entry by 16:30] /

-19:00 [Friday, Entry by 18:30]

Closed: Monday

[The next day if Monday is a holiday.]



DAY 2 16:00

06 雑誌や書籍をメインとしたカルチュアリスポット。

Cultural spot mainly providing magazines and books

「大人がゆっくりと選べる本屋が欲しい」という店主の想いでスタートしたブックカフェ。個性派揃いの書籍や文房具、雑貨などが並び、隣接するカフェで読むことができる。著者やアーティストを招いたトークショーなども開催している。

A book cafe started with the thought of the shop owner, "I want a book shop where adults can select what they are looking for without haste". Characteristic books, stationery, miscellaneous goods and so forth are exhibited, and you can read books at the cafe next to it. The shop also plays host to a talk show that invites authors and artists to speak about their work.

スタンダードブックストア新橋

Standard book store Shinsaibashi

大阪府大阪市中央区西心斎橋2-2-12

クリスタグランドビル1F・B1F

TEL: 06-6484-2239

営業時間: 11:00~22:30 定休日: 無休

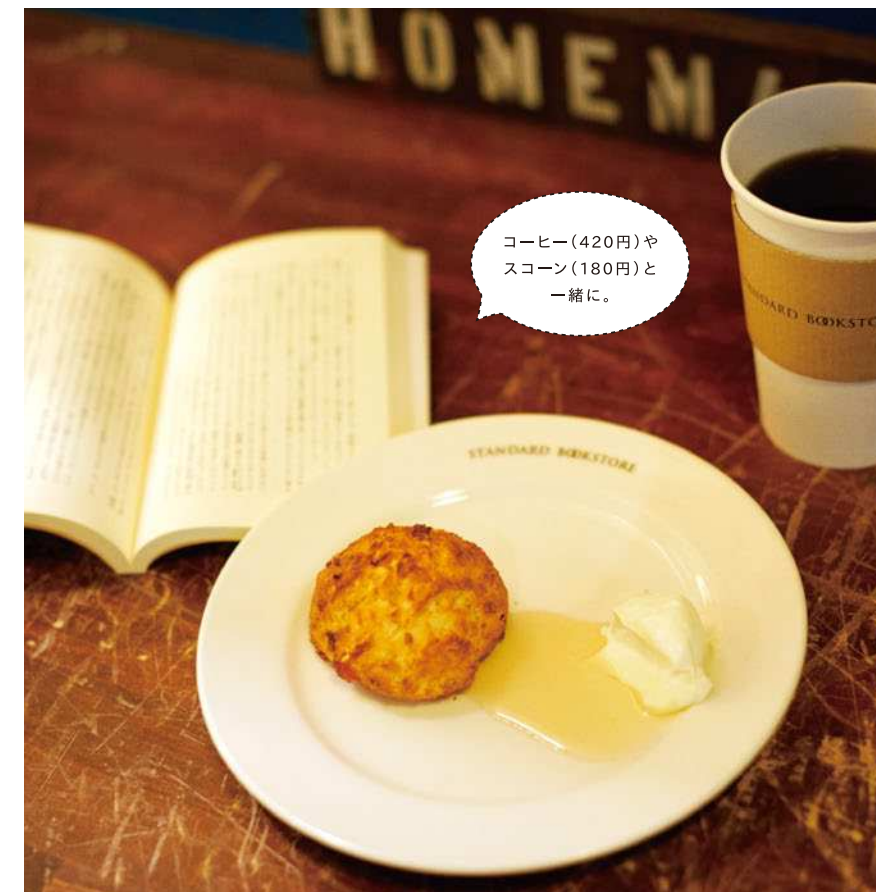
standardbookstore.jp

1F/B1F Crysta Grand Building, 2-2-12,

Nishi-shinsaibashi, Chuo-ku, Osaka

TEL: 06-6484-2239 Open: 11:00 - 22:30

Closed: Open throughout the year



コーヒー(420円)やスコーン(180円)と一緒に。



07 存在感たっぷり！
変わり種に恋して。

Strong presence! Fall in love with something out of the ordinary.

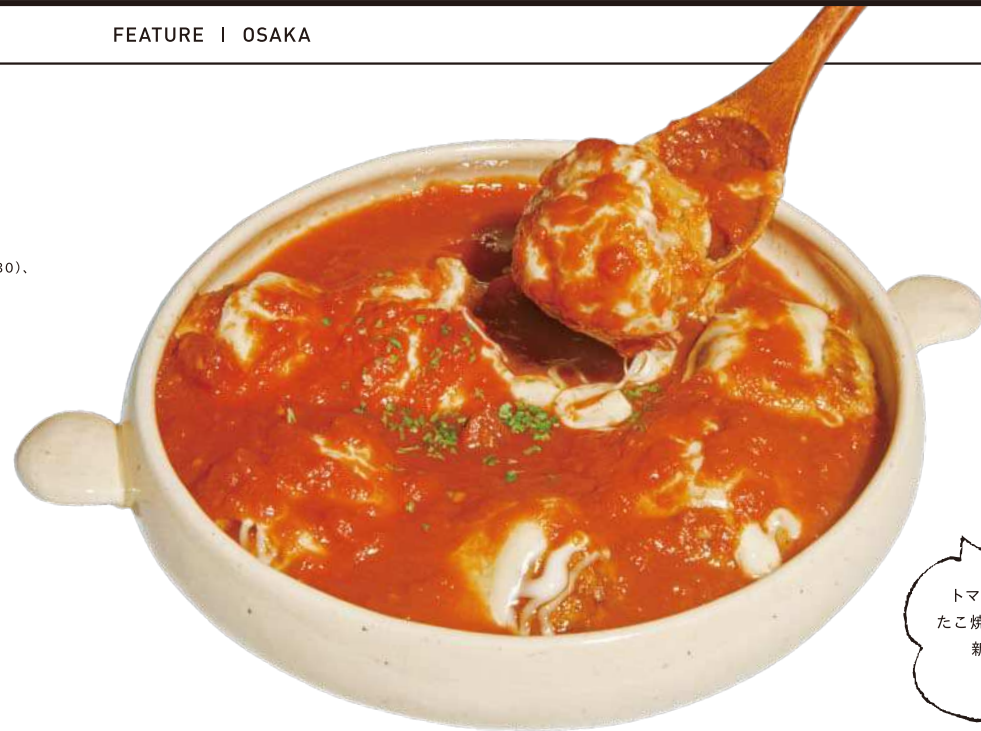
定番から変わり種まで、バラエティ豊かなたこ焼きを味わいたいならここへ。中でも「トマタこ チーズのせ」(630円)は、オリジナルのトマトソースとチーズをトッピングしたイタリアンのようなひと皿。「しおラー油」などの創作たこ焼きも好評。

rom standard to novelty, come here to taste a variety of takoyaki plates. "Toma-tako-cheese topping" (630 yen) is a dish served Italian-style, topped with original tomato sauce and cheese. Creative takoyaki like "Salt and chili oil" are also well-loved by Osaka gourmards.

天満たこ焼き酒場 ゴブゴブ
gobugobu

大阪府大阪市北区池田町6-7
TEL:06-6314-6996
営業時間:17:00~翌4:00(L.O.3:30)、
15:00~(土・日・祝)
定休日:不定休

6-7, Ikeda-cho, Kita-ku, Osaka
TEL: 06-6314-6996
Open: 17:00 - 4:00 (L.O.3:30),
15:00 - (Sat., Sun, Holidays)
Closed: No scheduled holidays



トマトソースと
たこ焼きの融合が
新感覚!

口の中で
トロ〜りとろける
生地のトリコウ



08 オマール海老の
出汁が旨みの秘密。

Lobster stock is the secret flavor.

『ミシュランガイド京都・大阪2016』に掲載された実力店。オマール海老などの海鮮やげん骨、野菜などの旨みが閉じ込められた生地は、焼き立てはもちろん、冷めてもおいしい。生地の味わいをそのままに楽しめる「すやき」(360円)はぜひお試しを。

An acclaimed restaurant listed in "The MICHELIN guide Kyoto Osaka 2016". The batter flavored with the soup of pork, vegetables, lobster, and other seafood are tasty not only just after frying, but also after they cool. You shouldn't miss "Suyaki" (360 yen) so you can enjoy the taste of the batter itself.

たこ焼「玉屋」JR天満駅前店
Takoyaki "Tamaya" JR Tenma Station Shop
大阪府大阪市北区天神橋4-12-1 TEL:なし
営業時間:11:00~23:30 定休日:不定休
4-12-1, Tenjinbashi, Kita-ku, Osaka TEL: None
Open: 11:00 - 23:30
Closed: No scheduled holidays

濃厚なソースと
楽しい食感が
ヤミツキに。



09 地元民に支持される王道の味わいを堪能。

Enjoy the proper taste beloved by Osaka locals.

大阪でもトップランクに君臨する名店。銅板で焼き上げられる「たこ焼」(8個450円)は、外はカリッ、中はトロ〜リという食感のコントラストが楽しめる。たこ焼き2個をバリバリのえびせんで挟む「たこせん ねぎトッピング」(150円)は、食べ歩きにもピッタリで旅行者からも大人気!

A top-name shop in Osaka. "Takoyaki" (8 pieces, 450 yen) fried on a copper plate provides a contrasting mouthfeel of crispy outside and creamy inside. "Takosen with chive topping" (150 yen) is suitable for eating while walking, and very popular among tourists! It is convenient for eating while walking, and also loved by tourists!

たこ焼道楽 わなか 千日前本店
Takoyakidoraku Wanaka Sennichimae main store
大阪府大阪市中央区難波千日前11-19 TEL:06-6631-0127
営業時間:10:00~23:00、8:30~(土・日・祝) 定休日:無休
11-19, Namba Sen-nichimae, Chuo-ku, Osaka TEL: 06-6631-0127
Open: 10:00 - 23:00, 8:30 - (Sat., Sun, Holidays) Closed: Open throughout the year

10 自分で選んで揚げるビュッフェスタイル。

Select the best and deep fry it yourself.
Buffet style restaurant.

串カツの本場・新世界で唯一のビュッフェスタイルのお店。旬や産地にこだわったネタは、牛肉やササミ、などの定番のほか、ハムカツやたこ焼き、バームクーヘンといった変わり種も含め30種類以上より選んでテーブルで揚げて食す。ソースの種類も豊富なので、さまざまな組み合わせを楽しんで。

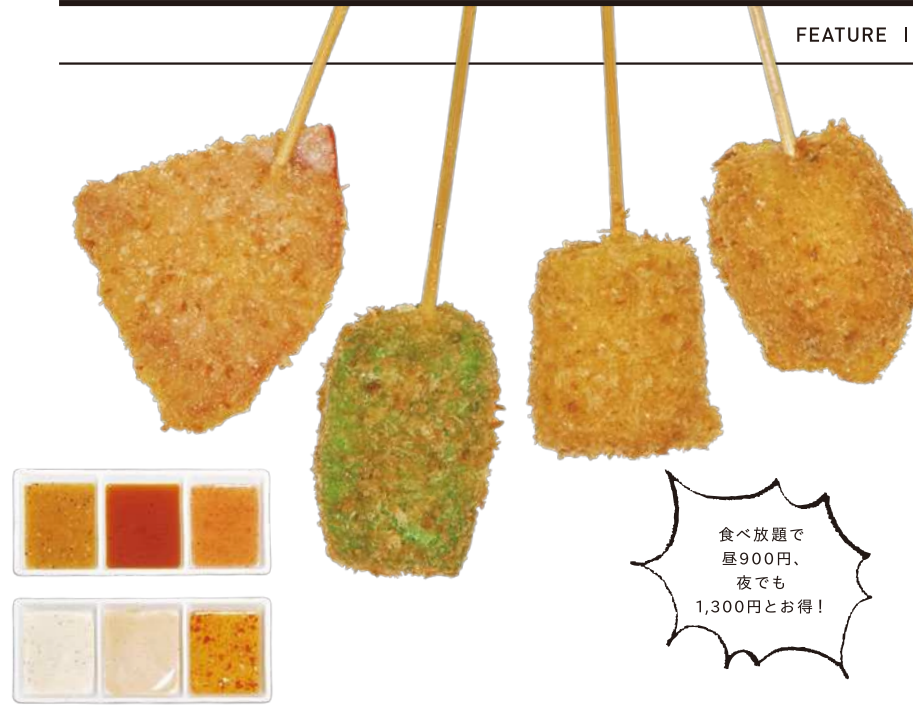
The only buffet-style restaurant in Shinsekai, the home of kushikatsu, The items available are selected with consideration for the season and the place of production. The menu includes standard items like beef and chicken breast, and novel items like deep-fried ham cutlet, takoyaki, and Baumkuchen. Select from 30 or more items to fry and eat at the table. There are variety of sauces, too. Enjoy the various combinations.

串かつバイキング 大統領 Kushikatsu buffet Daitoryo

大阪府大阪市浪速区恵美須東2-1-20 TEL:06-6634-5377

営業時間:11:00~22:00(L.O.21:00) 定休日:無休

2-1-20, Ebisuhigashi, Naniwa-ku, Osaka TEL: 06-6634-5377
Open: 11:00 - 22:00 (L.O.21:00) Closed: Open throughout the year



食べ放題で
昼900円、
夜でも
1,300円とお得!

素材の
組み合わせの妙を
とことん堪能。

FEATURE

進化するB級グルメ
たこ焼き、串カツ
食べ比べ!

“なにわの食いだおれ”なんて言葉があるように、大阪はB級グルメの宝庫。中でも人気のたこ焼きと串カツは、ミシュランのピブグルマンにも登場するなど、もはやB級とは言わせない程の進化を遂げている。地元でも人気の定番から知る人ぞ知る名店まで、なにわの食文化を体感して。

Evolving street food gourmet
Compare eating takoyaki and kushikatsu!

Osaka is a treasure house of gourmet delights adapted from their street food roots. Takoyaki and kushikatsu, which are especially popular local foods, have appeared in the Bib Gourmand of the Michelin Guide. Experience the food culture of Naniwa.



11 職人技とアイデアが息づく
串カツは驚きの連続!

The technique of artisans and ideas
in these kushikatsu are just amazing!

フレンチをイメージした「創作串カツコース」(12~16品10,000円~)を提供。チーズのクリームコロッケ カニクリームソースやしいたげとカニのえんどう豆ソースなど、素材のマリアージュがユニークな串カツは、見た目にも楽しい。

Provides a "Creative kushikatsu course" (12 - 16 items, 10,000 yen-) created in the style of French cuisine. Cheese cream croquettes with crab cream sauce, shitake mushrooms and crab with green peas sauce and so forth offer a unique marriage of ingredients and are enjoyable for the eyes, too.

うえしま Ueshima

大阪府大阪市中央区西心斎橋1-6-5 うえしまビル2F

TEL:06-6241-9433

営業時間:17:00~23:00

定休日:不定休

2F Ueshima Building, 1-6-5, Nishi-shinsaibashi, Chuo-ku, Osaka TEL: 06-6241-9433

Open: 17:00 - 23:00

Closed: No scheduled holidays

卵白入りの衣は
サクッと軽く、
女性にも人気!

12 ワインと共に楽しむ
串カツで旬を味わおう。

Enjoy with wine, taste
the season with kushikatsu.

ミシュラン一つ星を獲得した串カツ店。「おまかせコース」(8,600円)では旬の食材を用いた上品な串カツが供され、ぜひ種類豊富なワインとともに楽しみたい。オリジナルブレンドの油でカラッと揚げられ、素材の旨みや食感をしっかりと味わえる。

Kushikatsu restaurant which gained a star in the Michelin Guide. Their "Omakase course" (8,600 yen) is a course of delicate kushikatsu using seasonal ingredients. Enjoy with a wide variety of wines. Fried crisp in their original oil blend, you can fully enjoy the taste and texture of each ingredient.

六覚堂

Rokkakutei

大阪府大阪市中央区日本橋1-21-16

たこそうビル2F

TEL:06-6633-1302

営業時間:17:30~23:30(L.O.22:00)

定休日:月

2F Takosou Building, 1-21-16,

Nihonbashi, Chuo-ku, Osaka

TEL: 06-6633-1302

Open: 17:30 - 23:30 (L.O. 22:00)

Closed: Monday



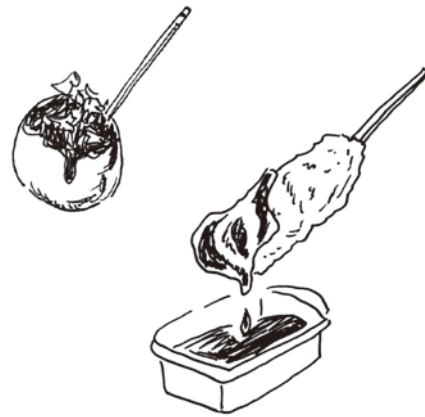
MAP

大阪のランドマークが満載！ MAP&掲載スポットリスト

西日本一の商業の要所としても古くから栄えた大阪の街には、その長い歴史と人々の個性によって生み出された賑やかな名所がいっぱい。街中を流れる川は人々の生活にも密着し、「水の都」とも称される大阪の風景を作り出し、街の表情にコントラストを与えている。

Full of landmarks of Osaka! Map & best spots

In Osaka, long known as the commercial center of western Japan, there are many lively places formed by the long history and the character of the local. The river flowing through the city has always been an integral part of people's lives, and gives it the nickname "City of Water". It forms the landscape of Osaka, and gives contrast to the urban character of the city.




ONE-DAY TRIPPER

- 01  **大阪市中央公会堂**
Osaka City Central Public Hall
大阪府大阪市北区中之島1-1-27
1-1-27, Nakanoshima, Kita-ku, Osaka
- 02  **北浜レトロ**
Kitahama Retro
大阪府大阪市中央区北浜1-1-26 北浜レトロビル
Kitahama Retro Building, 1-1-26, Kitahama, Chuo-ku, Osaka
- 03  **クロスホテル 大阪**
Cross Hotel Osaka
大阪府大阪市中央区心斎橋筋2-5-15
2-5-15, Shinsaibashisuji, Chuo-ku, Osaka
- 04  **スタンドあじと**
Stand Ajito
大阪府大阪市中央区難波千日前15-4
15-4, Namba Sen-nichimae, Chuo-ku, Osaka
- 05  **国立国際美術館**
National Museum of Art, Osaka
大阪府大阪市中之島4-2-55
4-2-55, Nakanoshima, Kita-ku, Osaka
- 06  **スタンダードブックストア心斎橋**
Standard book store Shinsaibashi
大阪府大阪市中央区西心斎橋2-2-12
クリスタグランドビル1・B1F
1F/B1F Crysta Grand Building, 2-2-12, Nishi-shinsaibashi, Chuo-ku, Osaka


FEATURE

- 07  **天満たこ焼き酒場 ゴブゴブ**
Gobugobu
大阪府大阪市北区池田町6-7
6-7, Ikeda-cho, Kita-ku, Osaka
- 08  **たこ焼「玉屋」JR天満駅前店**
Takoyaki "Tamaya" JR Tenma Station Shop
大阪府大阪市北区天神橋4-12-1
4-12-1, Tenjinbashi, Kita-ku, Osaka
- 09  **たこ焼道楽 わなか 千日前本店**
Takoyakidoraku Wanaka Sennichimae main store
大阪府大阪市中央区難波千日前11-19
11-19, Namba Sen-nichimae, Chuo-ku, Osaka
- 10  **串かつバイキング 大統領**
Kushikatsu buffet Daitoryo
大阪府大阪市浪速区恵美須東2-1-20
2-1-20, Ebisuhigashi, Naniwa-ku, Osaka
- 11  **うえしま**
Ueshima
大阪府大阪市中央区西心斎橋1-6-5 うえしまビル2F
2F Ueshima Building, 1-6-5, Nishi-shinsaibashi, Chuo-ku, Osaka
- 12  **六覚燈**
Rokkakutei
大阪府大阪市中央区日本橋1-21-16 たこそうビル2F
2F Takosou Building, 1-21-16, Nihonbashi, Chuo-ku, Osaka


OSAKA CITY



【JR大阪駅】(梅田)
大阪・キタエリアの交通の拠点。
JR大阪駅は、阪急、阪神などの梅田駅と接続する交通の要所。ファッションビルや百貨店が隣接し、ショッピングエリアとしても外せない。
JR Osaka Station is a transportation hub connected to Umeda Station of Hankyu and Hanshin Lines. High fashion shops and department stores are adjacent to the station, and it is a must-visit as a shopping area.




【大阪城】
都会に現れる広大な森と天守閣。
安土桃山時代に豊臣秀吉が築城した大阪城は、今もなお大阪のランドマークとして健在。美しい天守閣の周囲に広がる公園もぜひ散策を。
Osaka Castle, built by Hideyoshi Toyotomi in the Aduchimomoyama period (late 16th - early 17th century), is still a landmark of Osaka. It is recommended to walk around the park surrounding the beautiful donjon.



【通天閣】
浪花の街を見渡すシンボルタワー。
新世界の中心部にある大阪のシンボル。5階の展望台には、幸運の神様として有名な「ビリケンさん」の像が置かれている。
Tsutenkaku is a symbol of Osaka in the heart of Shinsekai. At the observatory on the 5th floor, there is a statue of "Billiken-san", a popular deity of luck.

【淀屋橋】
重要文化財のレトロなデザイン。
御堂筋にある淀屋橋は大阪を代表する歴史的建造物の1つ。オフィス街である周辺地区にも、趣のある重厚な歴史的建築物が軒を連ねる。
The Yodoyabashi Bridge on the Midosuji Street is one of the representative historic structures of Osaka. Tasteful and massive historic buildings stand side by side in the surrounding office areas.



【道頓堀】
ネオンが煌めく大阪の定番名所。
大阪と言えばまず思い浮かぶ「グリコの看板」があるのがここ。戎橋の上は、昼夜を問わず多くの観光客で賑わう。
One of the things that first comes to mind when you think of Osaka, "Glico's sign" is here on the Dotonbori. There are lots of tourists on the Ebisubashi Bridge at any time of day or night.

PEOPLE by CANON EOS M10

大阪ローカルに聞く
私のお気に入りスポット&ソウルフード

大阪を拠点に活躍するファッションスタylistやアーティスト、スタイリスト、関西で絶大な人気を誇るローカル情報誌の編集者まで地元を愛する4人にアンケートリサーチ！ Canon EOS M10で本人自ら撮影した写真と共に、ディープな大阪情報をご案内。

Asking local Osaka people about their favorite spots & foods

Four people who love the local area, including a fashionista, an artist, a stylist working based in Osaka and an editor of a local information magazine which has tremendous popularity in Kansai area, introduce the deep Osaka along with the pictures they took with a Canon EOS M10!

PERSONAL INFO

Q.1

仕事帰りなどによく立ち寄るお店はどこですか？

Where is your favorite spot to stop by after work and so forth?

Q.2

あなたにとって思い出深いソウルフードは何ですか？

What is your "soul food" that evokes good memories for you?

Q.3

あなたの私的大阪名所はどこですか？

What is a "must-see" spot for you in Osaka?

Q.4

今回の撮影でCanon EOS M10を使用した感想は？

How did you feel when you used the Canon EOS M10 to take these pictures?



IJICHI SISTERS
伊地知 真沙子さん / 朋子さん

本革レザーバッグ・アクセサリーブランド「URBAN BOBBY」のデザイナー兼職人。大阪を拠点に、素材から縫製までメイド・イン・ジャパンにこだわっている。

Designers and craftspeople of genuine leather bags and the accessory brand "URBANBOBBY". Based in Osaka, creating articles 100% made in Japan including materials and sewing.



「青いナポリ」で仕事帰りに、ビール1杯とピザで乾杯する至福の時。芝生の公園内にあり、景色も開けていて気分もリフレッシュできます。

I feel happy when I drink a glass of beer and get a pizza at "Blue Napoli" after work. It is in a lawn park, and I feel refreshed by seeing open scenery in the city.



「はやし」は、昔から家族で行きつけのお好み焼き屋。実家を離れ帰ってきたときは、ここのお好み焼きを食べると温かい気持ちになります。

"Hayashi" is my family's favorite okonomiyaki restaurant for a long time. When I come back home after being away from my parents' home for awhile, I feel warmth when I eat okonomiyaki here.



昨年10月に天王寺公園が「てんしば」にリニューアル。ピクニックもできる広い芝生スペースと、おしゃれなカフェやレストランがある公園です。

The Ten-nohji Park was renovated and became "Tenshiba" last October. We can have a picnic in the large lawn space, and there are fashionable cafes and restaurants.



充実した撮影モードを使い分けられ、初心者でも使いやすいですね。また、タッチパネル操作で自撮りも簡単なのは、女性には特に嬉しいポイント！

It has substantial shooting modes and it seems easy to use, even for beginners. It is also easy to take a selfie with the touch panel, which I think is an especially appealing point for women!



AOI NISHIMURA
西村 葵さん

飲食店、ファッションやカルチャーなど京阪神の街を特集する、関西の月刊情報誌『Meets Regional』編集部長。酒フリーな編集部にて唯一の甘党。

An editor of the monthly "Meets Regional", the thickest local information magazine which features fashion, culture, restaurants in towns in the Kyoto, Osaka and Kobe regions. The only sweet tooth in the editor division.



「BACCAIUON」は深夜でも美味しいごはんが食べられるし、バーでもできるので同僚とよく行きます。ノリのいいスタッフが迎えてくれます。

I often go to "BACCAIUON" with my colleague because we can eat delicious food and side dishes, even late at night, and we can also use it as a bar. The staff are always very friendly and welcoming.



「(食)ましか」のカレーは今、大阪で新店が相次ぐスパイシーカレーのお店。ランチタイムを逃しがちな私には、15時ごろまで食べられるこのカレーは強い味方です。

"Mashika" is a restaurant with spicy curry, which has become popular and part of a recent trend of that kind of restaurant in Osaka. Since I often miss lunch, it helps that they serve curry until around 3 pm.




川沿いにある「BROOKLYN ROASTING COMPANY 北浜店」で、お洒落な人を気取りに行きます。今徐々に支店が増えている、勢いのあるカフェです。

I pretend to be a fashionable person at the river side cafe "BROOKLYN ROASTING COMPANY Kitahama branch". The café is getting more popular and they've been opening new branches recently.



子供でも分かるような画面操作表示がド素人にはありがたい！軽くてコンパクトだから普段から持ち歩けるので、これから写真を始めたい方にもおすすめです。

The operation screen is easily understood even by a child, which is good for a total novice like me! It is light and compact, and can be carried daily. I felt like taking up photography as a hobby.



BUGGY
バギーさん

「VOGUE JAPAN」「Numero TOKYO」やCDジャケットなどのアートワーク、有名ブランドのTシャツデザインなどを手掛ける大阪在住のイラストレーター。

Illustrator living in Osaka. Among his works are art for "VOGUE JAPAN", "Numero TOKYO", T-shirt designs for famous brands and various album covers.



「Giragira-chariya」は、南堀江にある自転車屋さんとコーヒー屋さん一緒になったお店。美味しいコーヒーとかわいい自転車を堪能できます。

"Giragira-chariya" is a combined bike and coffee shop in Minamihorie. You can enjoy tasty coffee and cool bicycles in the same place.



いろいろと食べてきましたが、西成にある「ひげ勝」は初めてハマった串カツ屋です。週1くらいで通っています。

Among the various things I have eaten, "Higekatsu" in Nishinari is the first Kushikatsu restaurant I got hooked on. I go there about once a week now.



「WAXPEND RECORDS」はジャンル問わず、品揃えのセンスが抜群の中古レコード店。北堀江にあります。

"WAXPEND RECORDS" is a used record shop which has outstandingly good selection, regardless of the genre. It is in Kitahorie.



好きな色を選べ、カスタマイズできるのは楽しいですね。Wi-Fiでデータをすぐに送れるので、SNSへ投稿したり人に写真を送ったりと便利です。

It is fun that you can select your favorite color and customize the shot. Since you can immediately send data by Wi-Fi, it is convenient for posting on social networking sites and sending pictures to people.



KENICHI YOSHIDA
吉田 謙一さん

東京と大阪を拠点に活躍するファッションスタイリスト。広告、雑誌、タレントのスタイリングを中心に、カタログ制作、展示会のディレクションなどを行う。

Fashion stylist based in Tokyo and Osaka, mainly working on styling for advertisements, magazines and celebrities, and also doing catalog making, direction of exhibitions and so forth.



北浜にあるNYスタイルのサラダバー、「FIELDER'S CHOICE」は、「野球とサラダ」という斬新なコンセプト。偏りがちな食生活の栄養補給によく通っています。

The NY style salad bar in Kitahama, "FIELDER'S CHOICE" is a novel approach to vegetables and salad. I often go there for nutrition to balance my diet.



「551 蓬萊」の豚まん。学校、家、部活帰りと毎日のように食べていました。デザートには、551のアイスキャンディーもよく食べてましたね。

The meat buns at "551 Horai". I ate these almost every day at school, home, and after club activities. I also ate 551's ice lollies as dessert.



アトリエのすぐそばにある「日本基督教団大阪教会」は、赤レンガでできた古い教会。時折、パイプオルガンの音色が聴こえます。歴史を感じる素晴らしい建築です。

The United Church of Christ in Japan near my workshop is an old church built with red bricks. I sometimes hear pipe organ playing. It is a beautiful building where you can feel its history.



起動が早くコンパクトなのが使いやすいです。フォーカスもすぐにバシッと決まるので、ロケハンや衣装集めなど、仕事でも大活躍しています。

It is convenient because it starts up fast and it is compact. Since it has a sharp and fast focus, it is very handy for work like location scouting and collecting clothes.

6 TIPS TO TAKE BETTER PHOTO by Canon EOS M10

プロカメラマンが伝授!

旅の写真を素敵にする6つのコツ vol.1 鈴木さや香 photographer

目に映るものすべてが新鮮に感じる旅先。

素晴らしい景色や思い出を、より印象的するための撮影ポイントプロのカメラマンがレクチャー。

少しのコツでいつもの写真が見違えるプロならではの撮影方法でお気に入りの1枚が撮れたなら、みんなにもすぐにシェアしたくなるはず。



Photographs by

鈴木 さや香さん

東京造形大学で建築造形のデザイン科を卒業後、CM映像制作会社に勤務。その後写真家の山岸伸氏に師事し、2012年2月に独立。現在、写真雑誌のほか、CDジャケット、広告写真、動画撮影などを中心に活動の幅を広げるほか、ワークショップでは講師として写真を教える。子どもや赤ちゃんのポートレート撮影を得意とし、写真封筒の作家として活動も始めている。

SAYAKA SUZUKI
広島県尾道 >

TIPS #1

22mm

地平線や水平線の位置を変えてみる

水平線や地平線など、海や空と陸を分ける線が真ん中にきてしまうと、上の空の部分も下の海や陸の部分も等しく追っついてしまい、何を見せたかったのか分からなくなります。空を見せたい時は、空の割合を広くとって写してみましょう!

SAYAKA SUZUKI
埼玉県飯能 >

TIPS #2

28mm

逆光を活かして被写体を柔らかくファンタジーに

陽が傾く夕方は、草花や木の葉が西日を浴びてキラキラ輝く時間です。陽が当たっている方向から撮ってしまうと、逆光で撮ってみましょう。オートで撮る場合も、カメラの設定で明るさを補正する(プラスの露出補正をする)と、暗くならずによりムードに写ります。

SAYAKA SUZUKI
神奈川県湘南 >

TIPS #3

55mm

夕景は太陽にピントを合わせない

柔らかい夕陽や美しい朝陽を撮りたい時、重要なのは明るさと色。それをきちんと出すには、太陽にピントを合わせないのがコツ。特にオートで撮ってしまうと周りが暗くなってしまいます。文章にすると説明できないような、自分の気持ちをカメラに託してみてください。素直で楽しいスナップが撮れるはずです。

SAYAKA SUZUKI
愛知県尾張瀬戸 >

TIPS #4

28mm

“なんとなく”に正直に

旅先で“なんとなく”心に留まったものを、気持ちのままに撮ってみましょう。実はこの“なんとなく”がとても大事なことがあります。文章にすると説明できないような、自分の気持ちをカメラに託してみてください。素直で楽しいスナップが撮れるはずです。

SAYAKA SUZUKI
神奈川県城ヶ崎海岸 >

TIPS #5

28mm

撮りたいものにクローズアップして周りをぼかす

旅先では普段目に留めないようなものに魅かれたり、不思議を見つけることができます。「素敵だな、面白いな」と思ったらグッと寄って撮影してみましょう。そしてその周囲をぼかすと、見たかった世界がもっと明確になります。まるで小人の目線のような感じです。

SAYAKA SUZUKI
神奈川県城ヶ崎海岸 >

TIPS #6

28mm

ゆっくりと時間を使って待つ

お気に入りの景色を見つけたら、1枚撮った後よく観察して、その場で変化を待ってみる。そうすることによって、被写体の色味が変わったり、訪問者が訪れたり、さらなる面白い変化が現れたりします。そうして、待った分の時間という時の流れも写し込むことができます。



Canon EOS M10

POINT 1

Wi-Fi内蔵でスマホにすぐシェア!

Canon EOS M10はWi-Fi内蔵だから、撮った写真をスマートフォンに転送してすぐにSNSにポストすることが可能。もちろん、そのまま保存することもできるし、接続しているスマートフォンから絞り・シャッター速度・ISO感度・露出補正のコントロールまで、リモートでカメラを操作することもできます。(接続には専用アプリが必要です。)

POINT 2

簡単操作で写真のテイストも自由自在

明るさや鮮やかさなどの調整が、モニターから指先1つで簡単操作。いつもなら難しいこだわりを反映して、ミラーレスならではの高品質な写真を自分好みのテイストに。さらに「ラフモノクロ」「トイカメラ風」「ソフトフォーカス」など、多彩な7つのフィルターでアレンジしてかわいさUP!

POINT 3

好みで選べる27通りのスタイル

3色のボディカラーと7種のフェイスジャケット、2色グリップの組み合わせで、27通りのスタイルが可能に。ボディカラーはホワイト、ブラック、シルバーから選べ、フェイスジャケットにはポップなボーダーやイエロー、ラズベリーなどスタイルにこだわる女性にもうれしいラインアップが勢揃い。

27通りのスタイルシミュレーションもできる! 詳しくはウェブサイトへ。

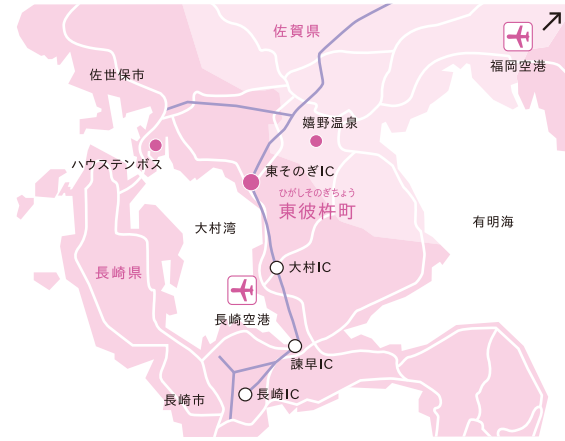
EOS M10

検索

PEACH LIVE × 長崎県東彼杵町

ふるさと納税で行く 東彼杵町トリップ!

長崎県の大村湾に面した自然豊かな町、東彼杵町(ひがしそのぎちょう)。
かつては五島灘や対馬海峡で捕らえた鯨の流通拠点となっていたことから、今でも郷土料理として
人々に愛され、家庭では鯨料理が食卓に並ぶとか。今回は、ふるさと納税でゲットした
特典を使って東彼杵町へ。現地でもバウチャー券を使って、オトクで楽しいトリップに。



東彼杵町は長崎空港から車で約30分、福岡空港から約90分、
ハウステンボスまで約30分の便利なロケーションに位置。

1 東彼杵町ふるさと納税パックに申し込む

※『東彼杵町へおいで! Peach×レンタカーバウチャー券セット』コース



ピーチポイントで航空券をゲット!
寄付先の東彼杵町へ、いざ出発!

東彼杵町のふるさと納税パックは、PeachのWEBサイトから気軽に申し込むことが可能。今回紹介する『東彼杵町へおいで! Peach×レンタカーバウチャー券セット』コースは、航空券購入に利用できるピーチポイント、レンタカーバウチャー券、現地の特産品と交換できる東彼杵町きてみん券など、うれしい特典が満載のセットプラン。

2 レンタカーバウチャー券を使う



空港から東彼杵町までドライブ。
自然あふれる九州のドライブコースも旅の醍醐味。

レンタカーバウチャー券は、ニッポンレンタカー福岡、長崎の6営業所で使用することが可能。ともに、福岡・長崎空港の営業所で使えるから便利! 九州のドライブコースは見どころ満載なので、道中に絶景ポイントに立ち寄り、カメラにおさめるのも楽しみのひとつ。

ニッポンレンタカー長崎空港前営業所
長崎県大村市森園町1842-4
TEL:0957-54-3123 営業時間:8:00~21:30 定休日:無休

ニッポンレンタカー福岡空港第1ターミナル営業所
福岡県福岡市博多区空港前3-3-37
TEL:092-622-0919 営業時間:8:00~20:00 定休日:無休

ニッポンレンタカー福岡空港第2ターミナル営業所
福岡県福岡市博多区空港前3-1-21
TEL:092-622-1885 営業時間:7:00~23:00 定休日:無休

バウチャー券をニッポンレンタカー各営業所へ提示して、車をレンタル。

寄り道スポット 東彼杵町の魅力をもっと知るべく、町のはしからはしまでを探索!



清流と美林のパワーで
日々のストレスを和らげて。

千綿川の千綿渓谷にある滝。儒学者の広瀬淡窓が千綿渓谷を一匹の龍に見立て、この滝を龍の頭と称したことが由来と言われている。ホテルの名所としても有名とあり、春から夏にかけて涼を求めて訪れる観光客も多い。

龍頭泉
長崎県東彼杵郡東彼杵町中岳郷



米倉庫をリノベーションした
話題の新スポットに寄り道!

米倉庫を改装し、郷土を生かす町の活動・商品開発の拠点としてオープン。古着ショップ、レザーショップ、コーヒースタンドの3店舗のほか、随時ポップアップショップを展開。

Sorriso riso
長崎県東彼杵郡東彼杵町瀬戸1303-1
営業時間:10:00~20:00 定休日:水



県内産茶葉の約60%が
生産される茶畑は絶景

東彼杵町の特産物といえばお茶。室町時代に茶臼が発見されたことからその起源は古く、現在も茶園地・茶畑が点在し、県内産茶葉の約60%が生産されている。中でも、長崎空港のある大村市と東彼杵町をつなぐ広域農道界隈は、西九州一の集団茶園「赤木茶園地」があり、美しい大村湾が一望できるビュースポットも。

今回紹介の東彼杵町ふるさと納税パック

※『東彼杵町へおいで! Peach×レンタカーバウチャー券セット』コース

ふるさと納税額	コース
2万円	ピーチポイントギフト5,000円分 + オリジナルデジタルカレンダー + ニッポンレンタカーバウチャー券5,000円分 + 東彼杵町きてみん券一枚
4万円	ピーチポイントギフト10,000円分 + オリジナルデジタルカレンダー + ニッポンレンタカーバウチャー券10,000円分 + 東彼杵町きてみん券一枚
6万円	ピーチポイントギフト15,000円分 + オリジナルデジタルカレンダー + ニッポンレンタカーバウチャー券15,000円分 + 東彼杵町きてみん券一枚
10万円	ピーチポイントギフト25,000円分 + オリジナルデジタルカレンダー + ニッポンレンタカーバウチャー券25,000円分 + 東彼杵町きてみん券一枚

ふるさと納税で
うれしい特典をゲット。

各自治体によってさまざまなギフトを用意。中でも、ピーチポイントギフト、デジタルカレンダー、レンタカーバウチャー券、東彼杵町きてみん券がセットになったスペシャルプランは、初の試み。QRコードからアクセスして、さっそくふるさと納税にトライ。



ふるさと納税について

出身地や思い出の場所など、貢献したいと思う都道府県、市町村の自治体に寄附を行う制度のこと。自治体に2,000円以上を超える寄附を行ったとき、税金の還付・控除が受けられるほか、お礼にその土地の特産品がもらえるというメリットが! ふるさとに定義はなく、土地は自由に選ぶことができるので、各地の特典を見比べてから寄付先を決めるのもひとつ。

3 東彼杵町きてみん券を使う

※『東彼杵町へおいで! Peach×レンタカーバウチャー券セット』コースには、道の駅「彼杵の荘」または、千綿駅「UMIHICO」のいずれか1ヶ所で使用可能な【東彼杵町きてみん券】が付属。



道の駅「彼杵の荘」は
東彼杵町の魅力が詰まった情報発信地。

東彼杵町で育った野菜や、緑茶、加工品などを販売。食堂様では名物の鯨を使った炊き込みご飯やだご汁を楽しむことができる。バウチャー券で味わえるそのぎ茶のソフトクリームは、濃厚でコクがあり、ひと口食べたただけでお茶本来の香りが広がる。

道の駅「彼杵の荘」
長崎県東彼杵郡東彼杵町彼杵宿郷747-2
TEL:0957-49-3311 営業時間:7:00~18:00 定休日:無休



【東彼杵町きてみん券】

東彼杵町きてみん券を使えば、ソフトクリーム3つまで引き換え可。

or
または



レトロな駅舎から眺める
夕景はこの上ない美しさ。

日本一海に近い駅。昭和3年に建てられた木造駅舎から眺めるオーシャンビューは美しく、夕景は「青春18きっぷ」のポスターに採用されたこともあるほど。週末には併設のカフェが開かれ、そのぎ茶を使用したドリンクや軽食を楽しむことができる。

千綿駅「UMIHICO」
長崎県東彼杵郡平似田郷750-3
TEL:0957-46-0961 営業時間:10:00~18:00 定休日:月~木



【東彼杵町きてみん券】

東彼杵町きてみん券で、うらら茶(100g)+ドリンク1杯と引き換え。



東彼杵町は鯨の町。
くじら釜めしでおなじみの道の駅「彼杵の荘」をはじめ、鯨料理を味わえるスポットがあちこちに。さっぱりとクセのない味わいが魅力!

車で約20分! 少し足を延ばして、嬉野温泉へ。
旅の疲れを癒しながらすべすべ肌をゲット。



東彼杵町からひと山越えて、九州屈指の名泉であり、日本三大美肌の湯・嬉野温泉で癒されるのもひとつ。高温でナトリウムを多く含む重層泉は、まるで美容液のようなトロリとした肌ざわりが特徴。湯船につかれば、たちまちしっとり&すべすべ肌に! 温泉街の中心には足湯があり、無料で楽しむことができる。

PEACH LIVE

AREA DISCOVERY MAGAZINE

PEACH LIVE

AREA DISCOVERY MAGAZINE

Peach × 夏フェス



誰よりもアツい夏を!
行きたい
フェスに
ひとつ飛び
キャンペーン

第一弾 6/24-7/31
第二弾 7/15-9/30

詳しくはPeachのHPを御覧ください

30組60名様を全国の夏フェスにご招待!!!

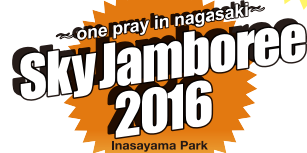
音楽好き、フェス好きにとって胸ドキメク夏フェス!
今最も旬なアーティストが見れる全国の夏フェスとPeachが初のコラボ企画!!
全国各地で行われる夏フェスにもPeachなら気軽に夏フェス遠征できちゃいます。
今年はちょっと足を伸ばして行きたかったあのフェスへ旅してみませんか?

8/20 東北, 9/3 九州
10組
20名様



MINIMIプロデュースの音楽フェス「FREEDOM」東北・淡路・九州それぞれの大自然に囲まれた最高のロケーションに、今年も最高のアーティストたちが集結します!

8/21 長崎
5組
10名様



今年で18回目となる九州の老舗ロックフェス「Sky Jamboree」。山と海と空に囲まれた最高のロケーション・福佐山の野外ライブハウスに、今年も豪華ラインナップが集結。1ステージならではの一体感。トップからラストまでつながれる全バンドのメッセージを体感せよ!

9/3-4 福岡
5組
10名様



今年で24回目を迎える「Sunset Live」。幅広い年代の方に楽しんで頂けるよう、近年では流行に捉われない出演者選びや会場作りにも工夫を凝らし、音楽だけではなくホスピタリティ溢れるイベント作りを目指している。「手作り」「自然を活かした異空間」「自然との共生」をコンセプトに全国からファンが詰めかける伝統あるフェス。

11/5-6 沖縄
10組
20名様



沖縄で開催する、日本で最後の「夏フェス」MONGOL800プロデュース、「MONGOL800 ga FESTIVAL What a Wonderful World!! 16」4回目を迎える今年は、沖縄県豊見城市の「美らSUNビーチ」にて開催! 2016年、夏の締めくくりは沖縄の「モンパチフェス」で!

✈️ 大阪(関西)発

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

✈️ 東京(成田)発

● 国内線	
札幌(新千歳) 片道 4,490円~	福岡 片道 4,790円~
福岡 片道 4,790円~	沖縄(那覇) 片道 5,890円~
● 国際線	
ソウル(仁川) 片道 5,980円~	台北(桃園) 片道 4,780円~
台北(桃園) 片道 4,780円~	香港 片道 6,880円~

✈️ 東京(羽田)発

● 国際線	
台北(桃園) 片道 7,280円~	ソウル(仁川) 片道 5,680円~



*上記運賃は、1席あたりのハッピービーチ運賃です。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・ご利用条件は予告な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。

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

航空券セール



ベーシック プレミアム

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。

ピーチポイントプレゼント



ベーシック プレミアム

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!!

ポイントを貯めて ピーチポイントに交換



ベーシック プレミアム

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。

and more!



他にもおトクな特典いっぱい!

お申し込み・詳細は、ウェブサイトから

Peach Card

検索



CEO MESSAGE



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

Peachの全く新しいコンセプトのメディアが誕生しました。その名は『PEACH LIVE』。

『PEACH LIVE』では、Peach就航地でのワクワクやドキドキ、行ってみたいエリアへのドキドキ、どこかの場所でリアルに起きていることや感じられること=LIVEを、Peachのこだわりを通じてお届けします。

創刊号vol.01の特集エリアは、我がPeach誕生の地、大阪です。

大阪は古くから「天下の台所」と呼ばれるなど、人々との交流が実に盛んで、当時からインバウンド需要のあった魅力あふれるエリアです。中でも、Peachが大切にしている「人間愛」や「おもろさ」へのこだわりや情熱は、大阪で生まれ育った航空会社ならではの価値観かもしれません。

これから『PEACH LIVE』では、気軽過ぎる旅のきっかけを提供することで、日本とアジアにおいてたくさんの方々の交流を生み出し、皆さんがHAPPYになれるような世界へご案内したいと思っています。ぜひご期待下さい。

A totally new concept of Peach media is born. Its name is "PEACH LIVE".

In "PEACH LIVE", we'd like to deliver the excitement and thrills of Peach's destinations: the fluttering feelings when you think about areas you've longed to visit, the fascinating things that are happening there, and what we feel, LIVE, through our pride in Peach. The featured area of vol. 01 is the place where Peach was born, Osaka.

Osaka has long been an energetic place of exchange for people, and an attractive area where people from around the world have visited for various needs. Among the many aspects of the Osakaspirit, there is a care and passion for "human love" and "humor" that are values shared by Peach.

"PEACH LIVE" will create many exchanges between Japan and Asia by providing effortless travel to the special places in this world where happiness is easy to find. Don't miss it!

COVER PHOTOGRAPH



道頓堀と大阪名物くだおれ太郎

くだおれ太郎は、ある名物料理店の看板人形として登場したのが始まり。今や地元の人にも観光客にも愛され、大阪を代表する存在になった。閉店した今も、道頓堀の中産くだおれ太郎の前に立ち、大阪の街を見つめ続けている。

Dotonbori and Osaka's local character, Kuidaore Taro

Kuidaore Taro first appeared as a mascot of a noted restaurant. Now he is loved by local people and tourists. Although the restaurant is closed now, he is still standing in front of the Nakaza Kuidaore Building in Dotonbori, continuously watching the town of Osaka.

©cui-taore-taro

2016年7月発行 / 発行人:井上 慎一 編集発行:Peach Aviation株式会社 〒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

Produce: FLYING VOICE INC. Editor: Eri Imamura Text: Chika Sakurai Translation: ALHAMBRA INC. Photographers: Gen Saito(ACSYU), Shimpei Tamamoto(P17-18) Illustration: Yuko Saeki Design: Sayako Aida, Naoto Kimura(LAMRON)