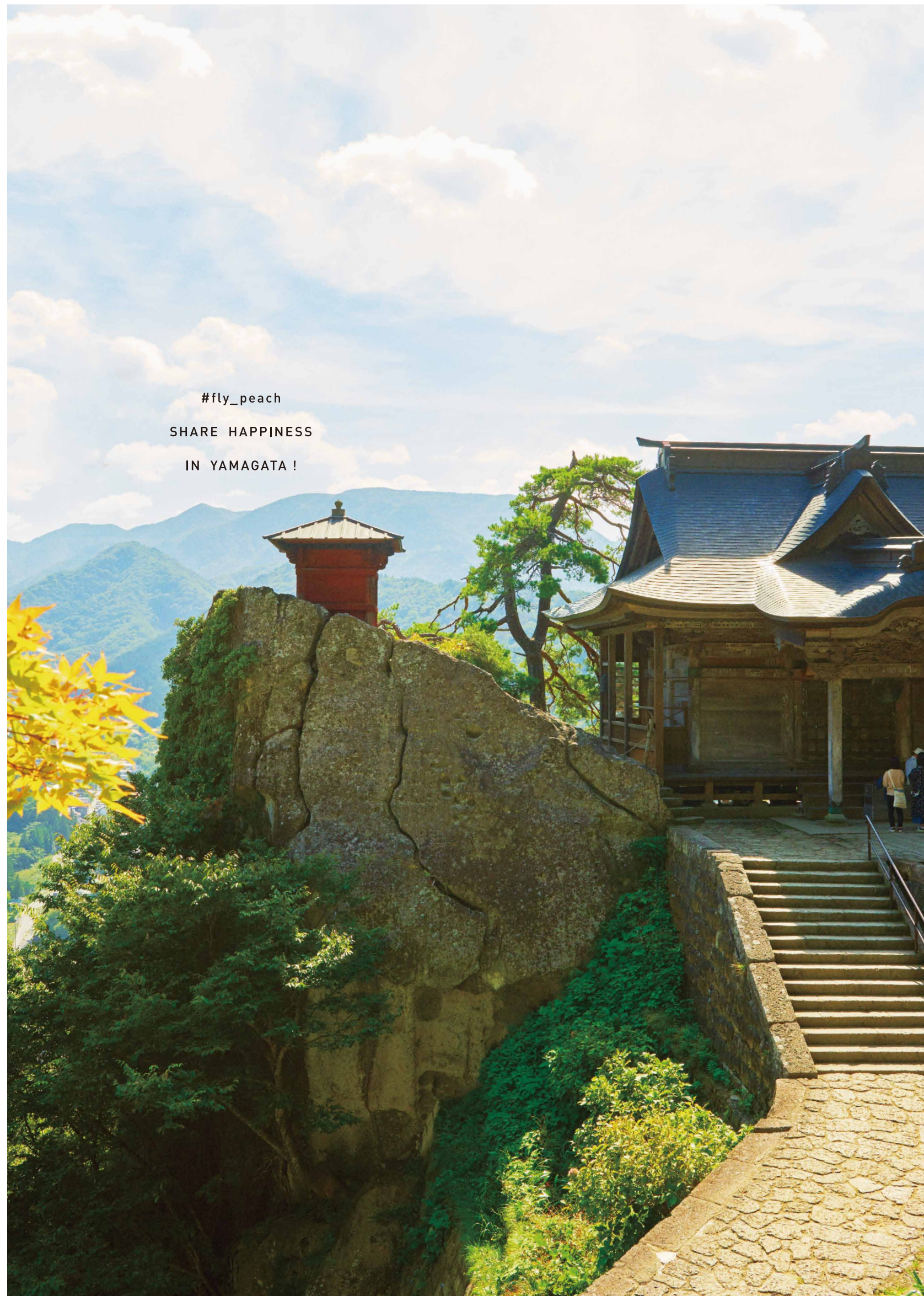


TAKE FREE

# PEACH LIVE

AREA DISCOVERY MAGAZINE



#fly\_peach  
SHARE HAPPINESS  
IN YAMAGATA!

[www.peachlive.net](http://www.peachlive.net)

vol. 09

山形

YAMAGATA



peach



**PEACH LIVE**  
AREA DISCOVERY MAGAZINE

**PEACH LIVE**  
AREA DISCOVERY MAGAZINE

PEACH LIVE

AREA DISCOVERY MAGAZINE

PEACH LIVE

# Hello YAMAGATA



山形

四方を山に囲まれ、豊かな自然に恵まれた山形の街。  
盆地である地形から生まれる寒暖差が、旬のフルーツなどを育み  
冬の蔵王には、日ごとに形を変える自然の彫刻ともいうべき樹氷が姿を現す。  
四季を通じて変化する自然とともに生きる  
山形の人々の文化は、そのひと皿に、そのひと品に映し出されている。  
訪れて感じる山形の静かな魅力、その心を温める旅へ。

The town of Yamagata is blessed with rich natural surroundings with mountains in all directions.  
The temperature changes created by its basin geography foster seasonal fruits  
and frost-covered trees in winter. These trees may be called natural sculptures  
and they change their shapes day by day.  
The culture of the Yamagata people, who live with the changes of  
nature through the four seasons,  
is reflected in various dishes and articles.  
Let's go on a trip to feel the quiet charm of Yamagata,  
a visit which will surely warm your heart.





ONE-DAY TRIPPER

意外な魅力を再発見！  
メイド・イン・山形を探す旅。

高い木材加工技術で新しい家具の形を生み出した天童木工や世界的ファッションブランドのニット制作を手がける佐藤織維など山形には、世界が認める丁寧で実直な手仕事が息づいている。豊かな自然を背景に世界へと「ものづくり」を発信するその現場をのぞいてみて。

Discover surprising local charms!  
Looking for "Made-in-Yamagata."

Tendo Mokko, which creates new shapes of furniture with its high-tech wood-processing techniques, Sato Senji, which creates knitwear for a worldwide fashion brand, and other companies in Yamagata have brought their honest and careful handiworks to the world's attention. Let's look into these sites amongst the richness of nature where products manufactured with true craftsmanship are brought to the world.



DAY 1 11:00

01 伝統を受け継いだ職人たちの、熟練した木工技術を肌で感じに。  
Feel the skilled woodworking techniques of craftsmen who have inherited the tradition.

日本が世界に誇るプライウッドを得意とする家具メーカー、天童木工のショールーム兼工場。柳宗理のバタフライstuhl、ブルーノ・マツソンハイバックチェア、丹下健三のイーゼルチェアなど数々の名品を展示・販売。事前予約で制作の現場が見学でき、職人たちの卓越した成形合板の技術を間近で見られる。

This is the showroom and factory of Tendo Mokko, a world-class furniture maker in Japan, which specializes in making high-quality plywood furniture. Butterfly Stool designed by Sori Yanagi, High Back Chair by Bruno Mathsson, Easy Chair by Kenzo Tange, and other renowned designs are exhibited and sold. By making a reservation, you can tour the manufacturing floor to closely observe Tendo Mokko's refined techniques of forming plywood.

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

山形県天童市乱川1-3-10 1-3-10, Midaregawa, Tendo, Yamagata  
0120-01-3121  
9:30~17:00(工場見学は16:00最終受付) (Factory tour is accepted till 16:00)  
無休(要事前予約の工場見学は平日のみ)  
Open throughout the year (Factory tour is provided only on weekdays.)  
www.tendo-mokko.co.jp



DAY 1 14:00

02 山形でしか味わえない衣・食・住をまるごと提案。  
Experience "only in Yamagata" styles of clothing, food, and shelter.

創業1932年の老舗紡績ニットメーカーである佐藤織維が、築100年の石蔵をリノベーション。オリジナルのニットを筆頭に国内外のブランドを集めたフロア、山形の作家物などが並ぶライフスタイルショップ、ランチ、カフェ、ディナーで県内の豊かな食を堪能できるレストランがあり、山形の視点で提案する「衣・食・住」が凝縮されている。

Sato Senji, an established spinning and knitwear manufacturer founded in 1932, renovated a 100-year-old stone storehouse. Clothing, food, and shelter are crafted from the traditions of the Yamagata area. A showroom gathers domestic and overseas brands, including Sato Senji's original knitwear, a lifestyle shop exhibits products made by artists from Yamagata, and a restaurant provides the rich flavors of the prefecture for lunch, café, and dinner time.

ギア GEA

山形県寒河江市元町1-19-1 1-19-1, Motomachi, Sagae, Yamagata  
0237-86-7730(レストラン: 0237-86-3930) (Restaurant: 0237-86-3930)  
11:00~19:00(レストラン: ランチ11:30~14:00L.O., カフェ11:30~16:30L.O., ディナー18:00~21:00L.O.)  
(Restaurant: Lunch 11:30 - 14:00 L.O., Café 11:30 - 16:30 L.O., Dinner 18:00 - 21:00 L.O.)  
火(ディナーは要予約で、月・金・土・日の営業)  
Tuesday (Reservation is required for dinner, and provided only on Monday, Friday, Saturday, and Sunday)  
www.gea.yamagata.jp



DAY 1 19:00

03 驚きのお刺身を、山形の銘酒と共に味わう。  
Taste the truly excellent sashimi with high-quality sake from Yamagata.

“山形市地産地消の店”の認定を受けている居酒屋。太平洋と日本海から仕入れる新鮮な魚介の刺身の盛り合わせが名物で、「魚の味を噛みしめて欲しい」という店主の想いから厚さ2cm、長さ8cmほどの大ぶりにカット。山形の豊かな自然が育んだ山の幸も充実する。

A tavern accredited as "a restaurant of locally produced food" by Yamagata City. Its specialty is an assortment of sashimi using fresh seafood from the Pacific Ocean and the Japan Sea. They are sliced into approximately 2cm-thick and 8cm-long cuts so that customers can fully enjoy the taste of the ocean's bounty. There are also a wide range of foods sourced from the mountains and nurtured by the rich nature of Yamagata.

あきよし Akiyoshi

山形市番瀬町1-4-13  
1-4-13, Kasumicho, Yamagata  
023-633-3133  
17:00~23:00L.O.  
日 Sunday



日本海にも太平洋にも近い山形は魚の種類も豊富!







1.年中温度が安定する地下のワインセラーに並ぶ樽では、ワンランク上の銘柄を熟成中。2.左から、「蔵王スター」(1,296円)、「ベリーA 古木」(3,780円)、「ルージュ樽熟成」(2,268円)。  
1. In the underground wine cellar, which keeps a constant temperature throughout the year, prestigious brands are matured in the casks. 2. From the left, Zao Star (1,296 yen), Berry A old tree (3,780 yen), and Rouge matured in casks (2,268 yen).

DAY 2 11:00

04 果実王国・山形で、100年続くこだわりのワイン造り。  
100 years of careful manufacturing of wine in a kingdom of fruit, Yamagata.

ブドウの栽培からワインの醸造、瓶詰めまで自社で行うワイナリー。自然農法栽培で育てた自家農園のブドウによる「ドメイヌ・タケダ」、契約農家の完熟ブドウを使った「蔵王スター」など、併設ショップで試飲・販売する。ワインが作られる工程が見学できるのも、興味深い。

The cultivation of grapes, fermenting of wine, and bottling are all conducted in-house. You can taste and buy wines including *Domaine Takeda*, which is made using grapes grown by natural farming methods from its own farm, and *Zao Star*, which is made using fully ripened grapes from contracted farms, at the annexed shop. It is interesting to observe the processes of making wine.

タケダワイナリー TAKEDA WINERY

山形県上山市四ツ谷2-6-1 2-6-1, Yotsuya, Kaminoyama, Yamagata  
023-672-0040  
10:00~12:00, 13:00~17:00(見学は要予約) (Reservation is required for an observation tour.)  
無休(12月1日~3月31日は平日のみ) Open throughout the year (Open only on weekdays from December 1 to March 31)  
www.takeda-wine.co.jp



DAY 2 14:00

05 自然への愛が手仕事に息づく、オリジナルグッズ。  
A love of nature is imbued in the creation of original goods.

山形の自然をこよなく愛する菊池夫妻が営むアウトドア専門店。地元の豊かな風土からインスパイアされたオリジナルグッズが人気で、ショップ奥の工房で作られるバッグやタープは、2人がフィールドで実際に使って納得したものだけを製品化。センスのよさと実用性が備わり、アウトドア以外でも使いたくなるものばかり。ゲストが気軽に参加できるアウトドアイベントも定期的開催。

A specialty store of outdoor goods run by Mr. and Mrs. Kikuchi, who deeply love the natural surroundings of Yamagata. Original goods inspired by the rich natural features of the local land are popular. Bags and tarps made at the back of the shop are manufactured only after their designs have been tested in the field and satisfied all requirements. Their good sense and practical features make us want to use them not only outdoors but indoors too. Outdoor events are held regularly, where guests can drop by and participate freely.

アウトドア ショップ ディセムバー OUTDOOR SHOP DECEMBER

山形市飯田2-2-2  
2-2-2, Iida, Yamagata  
023-623-9671  
13:00~18:00  
水、木 Wednesday and Thursday  
december.shop-pro.jp



国産の帆布を使ったオリジナルのバッグは多彩なサイズ展開。



DAY 2 16:30

06 山形の新しいクリエイティブがギュッと濃縮。  
New creative goods from Yamagata are gathered in one place.

築40年の雑居ビルをリノベーションして昨年オープン。縦長の空間に、伝承野菜を使った料理も提供する「nitaki」、山伏の坂本大 三郎氏が手がける雑貨店「十三時」、奥にはギャラリー「KUGURU」が並び、山形の中心地から新しいクリエイティブを発信する。

A 40-year old multi-purpose building was renovated and opened last year. In the long and narrow space, there are nitaki, which provides dishes using traditional vegetables, 13ji (Jusanji), a sundry goods store run by mountain ascetic Daizaburo Sakamoto, and a gallery KUGURU. Each presents new creativity from the heart of Yamagata.

とんがりビル TONGARI BLDG.

山形市七日町2-7-23  
2-7-23, Nanukamachi, Yamagata  
023-679-5433  
nitaki 11:30~21:30 L.O., 十三時 11:30~18:00, KUGURU 11:00~20:00(開催企画により変動)  
nitaki 11:30~21:30 L.O., 13ji 11:30~18:00, KUGURU 11:00~20:00 (varies depending on the event)  
月(十三時は月、不定休) Monday(13ji, nitaki and KUGURU), No scheduled holidays (13ji)  
www.tongari-bldg.com



1.イナゴに加えて梅干や藻塩をブレンドした「いなごふりかけ」(普通734円、粗目950円)。2.坂本氏が描いたパッケージにショートブレッドを入れた「ウヤムヤ」(540円)。3.形状、絵付けともにフリーハンドで仕上げた「SANZOKUのカップ」(3,780円)。

1. Inagotrikake (Regular 734 yen, Rough 950 yen) is a rice seasoning made of locusts, pickled ume, and salt. 2. Uyamuya (540 yen), shortbread in a package designed by Mr. Sakamoto. 3. SANZOKU's Cup (3,780 yen), whose shape and decoration are finished freehand.



07 サシの入った山形牛を さっと湯にくぐらせて。

Lightly cook the perfectly marbled Yamagata beef in boiling water.

山形牛のロースを薄くスライスした「しゃぶしゃぶ」(1人前4,800円、写真は2人前)。老舗の精肉店が営むだけあり、美しいサシが入ったお肉は絶品。赤身が残る程度に鍋にサッとくぐらせ、さっぱりとしたポン酢かココのあるゴマだれに付けて召し上げ。

Shabu-shabu of thinly sliced sirloin of Yamagata beef (4,800 yen per order suitable for one person, the amount in the photo is 2 orders) This restaurant is run by a long-established butcher's shop, ensuring that the beautifully marbled meat is always exquisite. Just quickly cook the meat in boiling water until it just barely loses its red color, and eat it with fresh ponzu sauce or robust sesame sauce.

金澤屋牛肉店  
Kanazawayagyunikuten  
山形市七日町3-4-16  
3-4-16, Nanukamachi, Yamagata  
023-631-2106(予約が望ましい) (Reservation is desirable.)  
11:30~13:00L.O., 17:00~20:30L.O.(日祝~20:00L.O.)  
(20:00 L.O. on Sundays and national holidays)  
火 Tuesday  
www.kanazawaya.info



野菜やお豆腐、シメのうどんもついて食べ応えたっぷり!



お口直しは付け合わせの大根おろしで。

08 山形の家庭で愛される餅と納豆のコラボレーション。

A combination of mochi rice cakes and natto, fermented soybeans, is a classic home-cooked food much loved in Yamagata.

「山形で昔から愛される家庭料理を最高の状態でお出したい」と、つきたての餅に国産納豆を和えた「なっとう餅」(5粒480円)。山形の米を使った滑らかな餅と、食感のある大粒の納豆は好相性。シンプルながら、絶妙なマリァージュを奏で出す。

Natto mochi (5 pieces, 480 yen) is made of freshly pounded mochi and domestically produced natto. It is served to provide a prime example of traditional home cooking loved since long ago in Yamagata. Smooth mochi made from locally-grown Yamagata rice matches well with the large soy beans used in the natto. Although it is a simple dish, it is an excellent marriage of the two tastes.

山形もち処 餅の星野屋  
Yamagatamochidokoro Mochinohoshinoya

山形市旗籠町1-3-8  
1-3-8, Hatagomachi, Yamagata  
023-622-2563  
9:00~17:30L.O.(先切閉店の場合あり)  
(It may be closed when it is sold out.)  
日 Sunday  
mochi-hoshinoya.jimdo.com

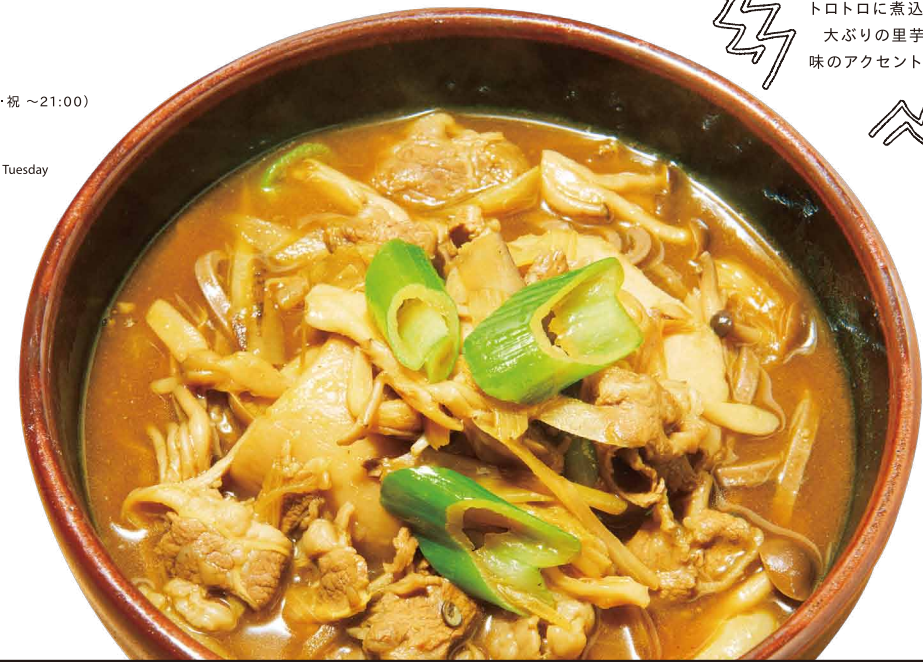
肉そば烏中華 ザブun  
Nikusobatorichuka Zabun  
山形市絵町3-9-2  
3-9-2, Hinokicho, Yamagata  
023-600-4187  
11:30~15:00, 18:00~22:00(日・祝 ~21:00)  
(Sundays and national holidays:-21:00)  
第3月・火  
The third Monday of the month and every Tuesday

09 山形のソウルフードをカレーそばにアレンジ。

A Yamagata soul food is reimagined with curry and buckwheat noodles.

山形を代表するソウルフードとして知られる芋煮。シメにうどんを入れて食べる風習を、カレーそばにアレンジしたのが「いも煮カレーそば」(900円)。山形産の里芋が収穫される2月までの限定メニューで、太めの田舎そばにスパイシーなスープがよく絡む。

Imoni, a stew of taro, meat, and other ingredients, is a "soul food" of Yamagata and representative of the local cuisine. It is a custom to add udon noodles to the soup after eating the other ingredients. Here, it is arranged with curry and buckwheat noodles, and called imoni curry soba (900 yen). It is a limited-time menu item served while taro is produced in Yamagata (until February). The thick, country-style buckwheat noodles match well with the spicy soup.



トロトロに煮込んだ大ぶりの里芋が味のアクセントに♡

FEATURE

寒い季節に心と身体に染み渡る山形の冬の味。

山形には、意外に知られていないさまざまなご当地料理がたくさん!

麺好きという県民性が垣間見えるひと皿に

季節の果物をふんだんに使った贅沢なパフェは

国内有数のフルーツの名産地ならではの。

冬に食べたい、冬しか食べられない、山形が誇る旬の味に舌鼓を。

The taste that warms your heart and body in the cold winter of Yamagata.

There are still some local foods from Yamagata that are surprisingly unknown to the outside world! Enjoy a dish that demonstrates the region's famed love of noodles and a luxurious parfait that makes use of the abundant seasonal fruit that can be eaten only in one of the leading fruit-production areas in Japan. Let's enjoy the seasonal tastes of Yamagata that you can eat only in winter.

10 熱々のこんにやくを串で頬張る素朴な郷土料理。

A simple local snack of simmered balls of konnyaku on skewers.

“玉こんに”の愛称で山形県民に親しまれている「玉こんにやく」(1本108円)。地下200mから湧く天然水を使って作った弾力のあるこんにやくを、風味豊かな醤油で炊き上げ竹串に刺してサップする。気軽に食べられるので、山形の街歩きのお供にもぴったり。和がらしをつけて食すのが山形流。

It is popularly known as "tamakon" by people in Yamagata. Tamakonnyaku (108 yen per skewer). The spring konnyaku is made with natural spring water sourced from 200m under the ground. It is boiled in a tasty soy sauce and served on skewers. It's a casual street food, so it's OK to eat while walking through the streets of Yamagata. It is eaten with mustard in Yamagata.

丹野こんにやく 番所  
Tannokonnyaku Bansho

山形県上市市橋下1233-2 1233-2, Narage, Kaminoyama, Yamagata  
023-674-2351  
8:30~17:00  
火(祝日の場合は営業) Tuesday (Open on a national holiday)  
www.tannokonnyaku.jp



こんにやくを使った驚きのアレンジ料理もぜひお試しあれ!

11 採れたてのフルーツを贅沢にトッピング!

Luxuriously topped with freshly harvested fruit!

上市市の高橋フルーツランドが手がけるカフェ。年間を通じて収穫されるさまざまな果物をトッピングした「季節のパフェ」(648円)は食べておきたい名物スイーツ。11月下旬はラ・フランスやブドウ、1月上旬にはイチゴやキウイといったフルーツが登場予定。

A café run by Takahashi Fruit Land in Kaminoyama. Kisetsuno parfait (seasonal parfait) (648 yen) topped with various types of fruit produced throughout the year is a local specialty that you should definitely try. La France pears and grapes will appear in late November, and strawberries and kiwis are ready in early January.

ハタケカフェ  
HATAKE Cafe

山形県上市市阿弥陀地字塩崎前1368-3  
1368-3, Shiozakimae, Amidachi-aza, Kaminoyama, Yamagata  
023-673-4706  
9:00~17:00  
木 Thursday  
takahashi-fl.jp



11月にオープンしたエスバル山形の新店もぜひチェックを!

フワッと食感の生地が口の中でとろける!

12 甘みの強いスイートポテトを弾力のある生地にサンド。

A sweet potato confection with a robust but sweet taste is put between fluffy pancakes.

江戸末期に創業した老舗和菓子店の名物どら焼き。山形っ子にも人気で、あらゆる創作どら焼きの中でも、特に人気なのが3月まで限定販売の「すいとーとぼてどら」(194円)。スライスした鳴門金時のスイートポテトを生クリームと練りこんで濃厚な甘さに、フワツとした生地ともベストマッチ。

A noted dorayaki pancake of a long-established Japanese-style confectionery established at the end of the Edo period. It is very popular among people brought up in Yamagata. An especially popular product among all the creative dorayaki pancakes is the sweet potato dora (194 yen), a limited-time product only sold until March. Sliced Narutokintoki-brand sweet potatoes are kneaded in with fresh cream to create the robust flavor and gentle sweetness. It is a perfect match with the soft pancakes.

栄玉堂

Eigyokudo

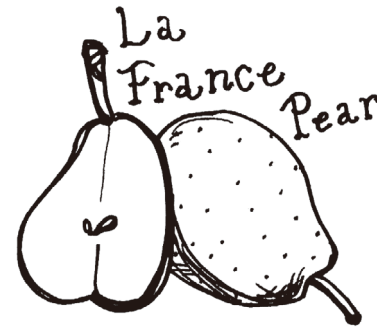
山形市旗籠町2-1-4 2-1-4, Hatagomachi, Yamagata  
023-622-2134  
9:00~19:00(日・祝 ~18:00) (Sundays and national holidays - 18:00)  
月 Monday





# MAP

## 山形市と周辺エリアをご紹介します！ MAP&掲載スポットリスト



This edition introduces Yamagata City and the areas around it!  
Map and list of spots appearing in this brochure

### 山形へのアクセス Access to Yamagata

#### 仙台空港より

仙台空港から山形市内へは、山交バス・宮城交通の直行バスで約80分。  
車の場合、仙台東部道路、仙台南部道路、東北自動車道、山形自動車道を經由し、山形蔵王ICを下車して約80分。  
電車の場合、JR仙台駅を經由し仙山線で約60分。  
冬季の車移動は、積雪、路面凍結などにより道路が閉鎖されるエリアもあるので、交通情報をこまめにチェックして。

#### From Sendai Airport

From Sendai Airport to Yamagata City, it is about 80 minutes by Yamako Bus and Miyagi Transportation's direct service.  
It is also about 80 minutes by car to exit at the Yamagatazao Interchange via Sendai Tobu Road, Sendai Nanbu Road, Tohoku Expressway, and Yamagata Expressway.  
By train, it is about 60 minutes via JR Sendai Station and the Senzan Line.  
When you visit by car in winter, check traffic and road conditions often, since some roads may be closed due to snow and icy road conditions.

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

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

## ONE-DAY TRIPPER

- 01  **天童木工 本社ショールーム**  
Tendo Mokko showroom, Head Office  
山形県天童市乱川1-3-10  
1-3-10, Midaregawa, Tendo, Yamagata
- 02  **ギア**  
GEA  
山形県寒河江市元町1-19-1  
1-19-1, Motomachi, Sagae, Yamagata
- 03  **あきよし**  
Akiyoshi  
山形市香達町1-4-13  
1-4-13, Kasumicho, Yamagata
- 04  **タケダワイナリー**  
TAKEDA WINERY  
山形県上山市四ツ谷2-6-1  
2-6-1, Yotsuya, Kaminoyama, Yamagata
- 05  **アウトドア ショップ ディセンバー**  
OUTDOOR SHOP DECEMBER  
山形市飯田2-2-2  
2-2-2, Iida, Yamagata
- 06  **とんがりビル**  
TONGARI BLDG.  
山形市七日町2-7-23  
2-7-23, Nanukamachi, Yamagata

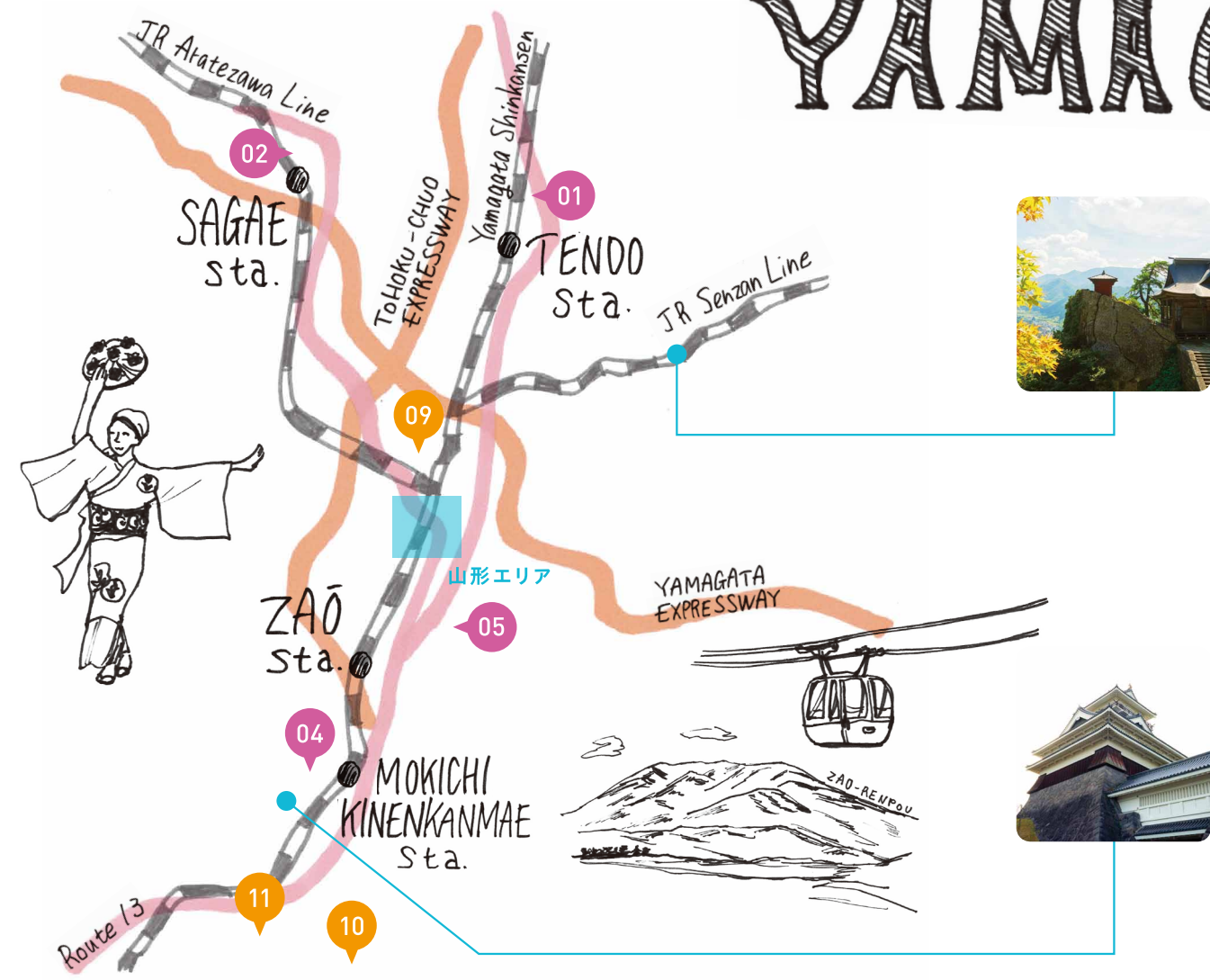
## FEATURE

- 07  **金澤屋牛肉店**  
Kanazawayagyunikuten  
山形市七日町3-4-16  
3-4-16, Nanukamachi, Yamagata
- 08  **山形もち処 餅の星野屋**  
Yamagatamochidokoro Mochinohoshinoya  
山形市旅籠町1-3-8  
1-3-8, Hatogomachi, Yamagata
- 09  **肉そば鶏中華ざぶん**  
Nikusobatorichuka Zabun  
山形市松町3-9-2  
3-9-2, Hinokicho, Yamagata
- 10  **丹野こんにゃく 番所**  
Tannokonyaku Bansho  
山形県上山市橋下1233-2  
1233-2, Narage, Kaminoyama, Yamagata
- 11  **ハタケカフェ**  
HATAKE Cafe  
山形県上山市阿弥陀地字塩崎前1368-3  
1368-3, Shiozakimae, Amidachi-aza, Kaminoyama, Yamagata
- 12  **榮玉堂**  
Eigyokudo  
山形市旅籠町2-1-4  
2-1-4, Hatogomachi, Yamagata

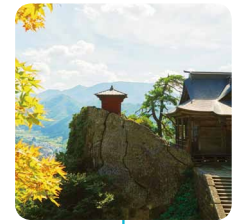
PEACH LIVE WEB で詳細をチェック! For details, check out PEACH LIVE WEB! [www.peachlive.net](http://www.peachlive.net)



## 広域MAP



# YAMAGATA



**【宝珠山立石寺】**  
1015段の石段の参道を登った先に広がる絶景。  
860年に清和天皇の勅願により慈覚大師が開山した天台宗の寺。お堂や芭蕉の名句を刻んだ石碑を通り石段を登り、五大堂からは眼下に山里の風景を望む。



**【上山城】**  
かみのやまを見下ろす古来からのランドマーク。  
1535年に築城され1982年に再建。城内には神社や茶屋、足湯まで併設されているのは、古くから温泉街として賑わったかみのやまならではの、蔵王の山々を眺めつつ、旅の疲れを感じて。



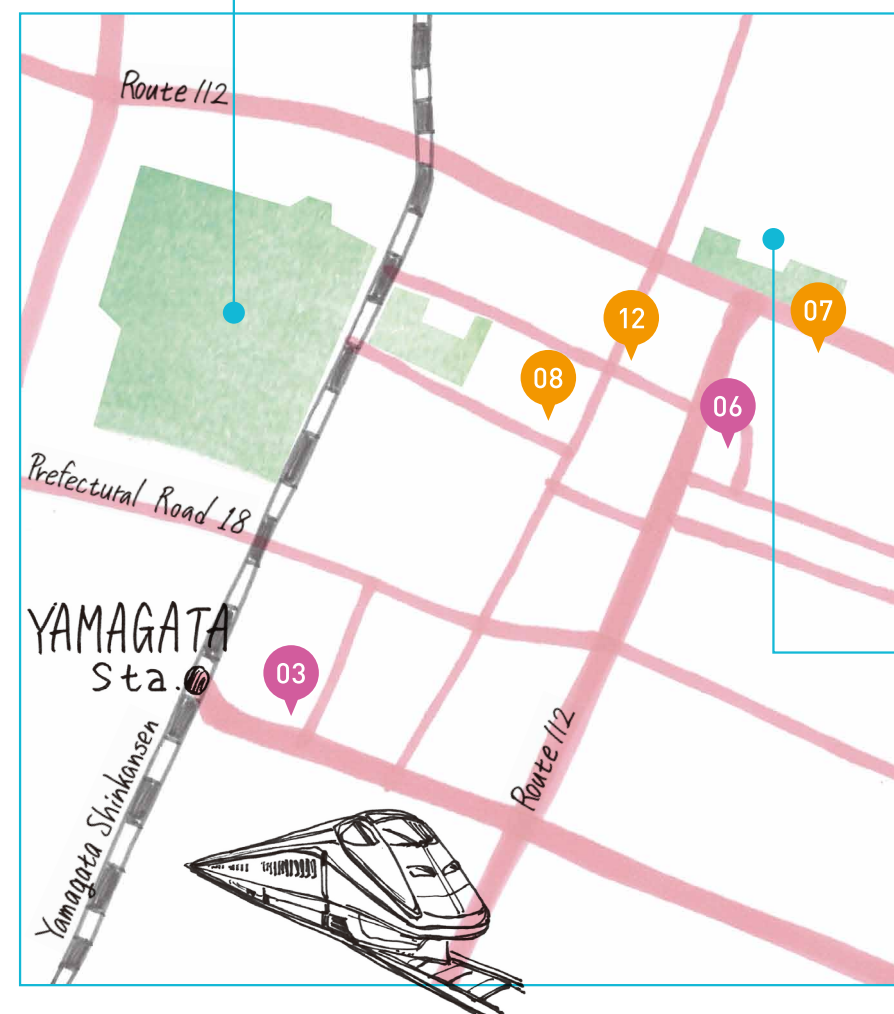
**【霞城公園】**  
山形の歴史を感じるかつての居城跡。  
山形藩第11代城主の最上義光が築いた山形城跡にある公園。春は桜の名所としても知られ、周辺には郷土館、博物館、美術館などの文化施設も点在し、市民の憩いの場となっている。



**【文翔館】**  
山形の街を見守り続ける荘厳な佇まい。  
大正5年に建てられた旧県庁舎・県会議事堂。大正レトロの美しさを今に伝える英国近世復興様式の建築は、国の重要文化財にも指定されており、館内も観覧可能。

**【Bunshokan】**  
A solemn yet majestic edifice which watches over the town of Yamagata.  
A former prefectural government building and prefectural assembly hall built in 1916. It features British Gothic revival architecture which evokes the classic beauty of the Taisho era. It is an important national cultural property and free to tour, both inside and outside.

## 山形エリア





# PEOPLE

## 山形ローカルに聞く 私のお気に入りスポット&ソウルフード

山形の楽しさ、おいしさ、カルチャーに精通している  
地元のキーパーソンや山形通に、アンケートで山形自慢をヒアリング。  
ぜひ案内したいオススメのスポット、数ある日本酒の中のお気に入りとは？  
ガイドブックでは見つけれない、ディープな山形情報をお届け！

Asking local Yamagata people  
about their favorite spots & foods

We researched the best of Yamagata by asking active local people who are familiar with the fun, flavor, and culture of Yamagata.  
What's a favorite local spot you'd like to show off and what's your favorite sake?  
In this way, we can share deep knowledge of Yamagata that is not in any guidebook!

### PERSONAL INFO



**FUKIKO KIKUCHI**  
菊池 美生子 さん

1991年生まれ、O型。生まれも育ちも山形という、生粋の山形人。現在は、寒河江市にあるセレクトショップ「GEA」のショップスタッフとして勤務している。  
Born in 1991. A trueborn Yamagatan, who was born and raised here. She is working as a shop assistant at a select shop called GEA in Sagae.



**DAIZABURO SAKAMOTO**  
坂本 大三郎 さん

東北を拠点に活動する山伏。四季を山や祭りとともに暮らす。美術作家として「山形ビエンナーレ」「瀬戸内国際芸術祭2016<秋期>」などに参加。著書に『山伏と僕』(リトルモア)がある。  
A mountain ascetic based in Tohoku. His life passes along with the mountains and festivals of the four seasons. As an artist, he participated in the Yamagata Biennale, Setouchi International Art Festival 2016, and other prestigious events. His book "Yamabushi-to-boku (A mountain ascetic and me)" is published by LittleMore.



**HIROMI MAKINO**  
牧野 洋己 さん

「狸森焙煎所」店主。東京生まれ、2009年に山形へ移住。日の出前に起床、ヨガ、日々の空気感に合わせ独自の珈琲豆を焙煎する。夏は薪割りバイク、冬はスノボに温泉、里山ライフを満喫中。  
The shop owner of MUJINAMORI ROASTERIE Born in Tokyo, and moved to Yamagata in 2009. He wakes up before the sun rises, and does yoga, then roasts coffee beans that he has blended according to the atmosphere of the day. He enjoys the countryside lifestyle by chopping wood and motorcycling in summer, and enjoying snowboarding and hot springs in the winter.

### Q.1 お友達を案内したい 私的的山形名所は？

What is your favorite place in Yamagata where you'd want to show your friends around?

天童市にある「鈴立山若松寺」は、西の伊勢、東の若松とも言われるパワースポット。自分にとって必要な身の回りのものやお仕事、人間関係など、全ての良縁を結んでくれます。眺望も見事です。

Reiryuzan Jakusyoji Temple in Tendo City is a popular spiritual spot which is sometimes compared to Ise Shrine. It helps create good spiritual bonds with your personal items, jobs, relationships, and other things which are necessary for each person. It also provides a splendid view.

「湯殿山」は古くから「聞かず語らずの聖地」とされ、写真撮影も禁止。『おくの細道』で湯殿山を訪れた松尾芭蕉が感動のあまり涙を流したという聖地は、今なおその魅力を失っていません。

Mt. Yudono has long been considered a sacred place that should not be asked after or spoken about, and taking photos is also prohibited. Basho Matsuo, a famous poet, is said to have shed tears when he visited Mt. Yudono. It still keeps its allure.

狸森焙煎所向いの山にある「山びこ村クアオルトコース」では、山野草を眺めたり湧水に触れたりトリフレッシュできます。高台で鐘を鳴らして幸福を願うのも人気です。

I can refresh at Yamabiko Village Kurort Course in the mountains in front of MUJINAMORI ROASTERIE, viewing wild grasses and flowers and touching spring water. It is also popular to wish for happiness by ringing a bell on the hill.

### Q.2 あなたにとって山形の ソウルフードは？

What is a "soul food" of Yamagata for you?

山形の人はそばにうどん、ラーメンなど、とにかく麺をよく食べます。おいしいお店を挙げればキリがないですが、「蕎陶庵」のそばや「そば処 ふもと」など地元のお店が好みます。

Yamagata people eat noodles very often, including buckwheat noodles, udon noodles, ramen, etc. There are too many good restaurants to recommend just one, but my favorite is the buckwheat noodles at local restaurants like Kyotouan and Sobadokoro Fumoto.



山形で暮らす人たちのふるさとの象徴として考えられている月山とも所縁の深い「お米」。漫画『夏子の酒』のモデルにもなったイネの品種“亀の尾”は伝説の酒米としても知られています。

Rice. Mt. Gassan is considered a symbol belonging to one's hometown by people living in Yamagata. It also has a deep relationship with rice. Kameno-o, a particular species of rice, is known as a legendary rice for brewing sake (You may have heard of it from the manga "Natsuo's Sake").

パワーが欲しいときに食べる河北町「といや」の「肉蕎麦カツ丼セット」。コリコリの鶏鳥肉と冷たい鳥だしスープの手打蕎麦、カレー風味のソースカツには無心で喰らいついてしまいます。

When I feel like I need power, I eat the Nikusoba and katsudon set (buckwheat noodles with meat and a bowl of rice topped with a fried pork cutlet) at Toiya in Kahoku-cho. I can't help getting absorbed in munching handmade buckwheat noodles in cold chicken soup with crunchy chicken meat, and a cutlet with curry-flavored sauce.

### Q.3 山形でNo.1だと 思う日本酒は？

Which sake do you think is the best in Yamagata?

私はお酒を飲めないので知人のオススメですが、寿虎屋酒造の「三百年の掬やぶり」。季節限定の商品なので見かけたらぜひ！ お酒ではないですが、私は「三吉麹屋」の「甘酒」が好きです。

Since I do not drink, my friend's recommendation is Sanbyakunen-no-okiteyaburi (a rule breaker of 300 years) of Kotobukitoraya Brewery. It is a limited seasonal product, so get it if you find it! And it is not alcohol, but I like the amazake (a sweet drink made from fermented rice or sake lees) from Sankichikojya.

山形にはうまい酒が多く、とてもNo.1は決められません。高木酒造でつくられる「朝日鷹」は安くうま、地元の人たちに親しまれている酒で、自分も居酒屋などでよく飲んでいます。

There are too many good kinds of sake in Yamagata to decide on No.1, but Asahitaka of Takagi Brewery is inexpensive but has a good taste, and is loved by local people. I often drink it at a tavern.

御礼や寸志などで持参するにも良いと長老達から教わった「羽陽男山」は、地元民に愛されている馴染みの味です。寄合ではストープ上のヤカンに酒を満たし、気取りなく酌み交わします。

I was taught by my elders that Uyo-otokoyama is also good for bringing as a gift to show gratitude. It is a familiar taste loved by local people. At a local meeting, we fill a pot with sake, and have a nice, casual drink together.

PEACH LIVE  
AREA DISCOVERY MAGAZINE



## ONE DAY TRIPPER ONE MORE

# 大自然の奇跡が生み出した 絶景の樹氷を眺めに蔵王へ。

## JUHYO (frost-covered trees)

特別な自然環境が生み出した自然の芸術品。

Natural works of art born in the special environment.

シベリアからの季節風で運ばれた氷や雪が、針葉樹のアオモリトマツを覆う樹氷。特別な気象条件で生まれるそれは“スノーマンスター”とも呼ばれる、冬にしか見られない自然の芸術品。蔵王ロープウェイの地蔵山頂駅に降り立てばその別世界に息を呑む。

Ice and snow brought by seasonal winds from Siberia cover coniferous trees, maries firs. The natural works of art formed in special weather conditions in winter are called "snow monsters". You'll catch your breath when you get off at Jizo Sancho Station of Zao Ropeway.



雪原を埋め尽くす大自然の神秘と奇跡が紡いだ樹氷。

幻想的な世界に迷い込んだような気分にしてくれ、

その美しい樹氷は、毎年2月頃に大きな姿へと成長。

世界中から一目見ようと多くのファンが蔵王へと訪れる。

白銀に輝く日中はもちろん、暗闇でライトアップされた

夜の樹氷も見逃せない。自然が体感できるアクティビティ、

伝統工芸のショップ、さらにはグレンデ内にあるホテルなど、

蔵王を楽しむのに欠かせないスポットもフォーカス。

## LIGHT UP

暗闇の中で照らされた神秘的な夜の樹氷も必見。

The mysterious juhyo lit up in dark at night are also must-see.

暗闇の中で色彩豊かな照明によって浮かび上がる夜の樹氷も圧巻。静寂な空気感もあいまって、非日常なひと時を演出してくれる。昼間と同様に地蔵山頂駅からでも見られるが、新型の雪上車「ナイトクルーザー号」に乗車すれば間近で体感できる。

The frost-covered trees which emerge in dark by colorful lights are also a sight to see. Along with the silent atmosphere, they produce an extraordinary time. You can view them closely by riding a new snowmobile Night cruiser, as well as from Jizo Sancho Station as in the daytime.

蔵王ロープウェイ

Zao Ropeway

山形市蔵王温泉229-3 TEL:023-694-9518  
zaoropeway.co.jp

229-3, Zao Onsen, Yamagata TEL:023-694-9518



## ACTIVITY



自然の魅力を伝えるトレッキングツアー。

A trekking tour to know the attraction of nature.

蔵王を知り尽くす山遊びマスターが、季節ごとに山の醍醐味を教えてくれるトレッキングツアー。樹氷が成長する1月から3月までは“スノートレッキング”と題し、樹氷を鑑賞しながらゆっくりと約4kmの山道を歩く。昔ながらのかんじきを履いて歩行するのも楽しい。

A master of play in mountains, who knows Zao like the back of his hand tell us real pleasure of seasonal mountains in this trekking tour. When juhyo grow in January to March, we slowly walk through mountain paths of about 4 km appreciating juhyo in a tour named "snow trekking". You can walk wearing traditional snowshoes.

蔵王山岳インストラクター協会

Zao Mountains Instructors Association

山形市蔵王温泉708-1

(蔵王温泉観光協会案内所)

708-1, Zao Onsen, Yamagata

(Information Center of

Zao Onsen Tourism Association)

TEL: 023-694-9328

無休(2日前までの予約制。最低催行人数2名)

Open throughout the year (Reservation is required

at least 2 days in advance. The minimum number of

participants is 2 people)

4,000円(乗物代やストック代は個人負担)

4,000 yen (Participants are responsible for

transportation fees and trekking pole rental fees.)



名人が手仕事で仕上げた素朴なこけしが一堂に。

Simple kokeshi dolls finished by the master's hand are gathered.

内閣総理大臣賞を3度も受賞した、こけし造りの名人・岡崎幾雄氏のお店。“桜崩し”と呼ばれる花の模様が目立つこけしは、どれも素朴で味わい深い表情が印象的。お土産を選びながら、名人の絵付けが見られたり、物作りの話が聞けたりするのも嬉しい。

A store of Ikuo Okazaki, a master of making kokeshi dolls who has received the Prime Minister's Prize as many as 3 times. The wooden dolls on which patterns of simplified cherry blossoms called "sakurakuzushi" are painted give rustic and charming impression. You can watch the master painting them and talk to him while choosing a souvenir.

能登屋こけし工房 栄治郎

Atelier Notoya Kokeshi Eijiro

山形市蔵王温泉36

36, Zao Onsen, Yamagata

TEL: 023-694-9205

9:00~18:00

(時期によって変動あり)

(changed according to season)

不定休

No scheduled holidays

## STAY



フードやドリンクも絶品のグレンデ内に佇むホテル。

A hotel in the ski area where finest foods and drinks are served.

スキー場の中央グレンデに佇む三角屋根が目印のホテル。広々としたロビーに冷えた身体を暖めてくれる薪ストーブが置かれ、肉や魚を使った絶品のランチ・ディナーが味わえるカフェレストランを併設。ワインセラーもあるので、夜に仲間とグラスを傾けながらくつろげる。

A hotel with an eye-catching triangle roof at the central ski slope of the ski area. A woodstove which warms your cold body is placed in a spacious lobby. A cafe restaurant which serves finest lunch and dinner using meat and fish is within the premise. It also has a wine cellar. You can relax drinking glasses of wine with your company at night.

フォレスト イン サンゴロウ

Atelier Notoya Kokeshi Eijiro

山形市蔵王温泉スキー場中央グレンデ

Central Gelande,

Zao Onsen Ski Area,

Yamagata

TEL: 023-694-9330

全12室 13,000円~/1泊2名1室

12 rooms, 13,000 yen~/room,

2 people/ room

sangoro.co.jp

仙台国際空港からのアクセスは山形蔵王号の乗車がおすすめ。

For access from Sendai International Airport, Yamagata-Zao-go is recommended.

仙台国際空港からは山形蔵王スキー場に直行するリムジンバス「山形蔵王号」が便利。事前予約が必要で、蔵王温泉バスターミナル前に到着。

An airport limousine is convenient for going directly to the Yamagata Zao Ski Area from Sendai International Airport. A reservation is required. It arrives at the Zao Onsen Bus Terminal.

山形蔵王号

Yamagata-Zao-go

仙台バス株式会社

TEL:0223-23-4731(代表)

www.senbus.co.jp

運行期間:12月中旬~4月上旬

Sendai Bus Corporation

TEL:0223-23-4731 (main number)

Service period: Mid-December to early April

JR山形駅から蔵王へは山交バスでスムーズに。

Go smoothly from JR Yamagata Station to Zao by Yamako Bus.

JR山形駅からはおよそ1時間に1便が発車する山交バスに。こちらロープウェイから近い、蔵王温泉バスターミナルまで運んでくれる。また、仙台国際空港からJR山形駅を結ぶ直行バスも運行。

From JR Yamagata Station, take Yamako Bus which provides a service per about an hour. It also takes to Zao Onsen Bus Terminal, which is close to the ropeway station. A direct bus between Sendai International Airport and JR Yamagata station is also in service.

山交バス案内センター

Yamako Bus Information Center

TEL:023-632-7272

www.yamakobus.co.jp



蔵王温泉バスターミナル



仙台国際空港から  
高速バスに乗って  
**START!**



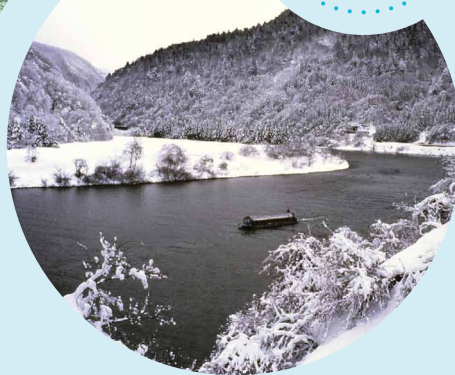
最上川の雄大な自然に身を任せる贅沢で優雅なリバークルーズ。

日本三大急流の一つとして知られる最上川。その雄大な川の流れに身を任せて、船上から美しい景色が楽しめるのが「最上峡芭蕉ライン舟下り」。春は新緑、秋は紅葉、そして冬は雪見と、四季折々の豊かな自然が目の前に。船頭の舟唄を耳にしながら、優雅で贅沢な約1時間というゆったりとしたリバークルーズが存分に味わえる。12月から3月はこたつ船が運航しているのも注目。

最上峡芭蕉ライン

山形県最上郡戸沢大字古口86-1  
0233-72-2001  
8:30~17:00(12月~3月9:00~16:30)  
無休  
www.blf.co.jp/html/enjoy.html

冬になると  
美しい  
冬景色に

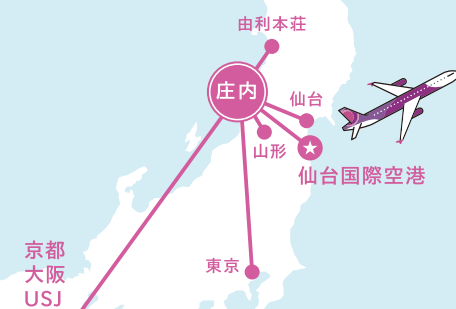


## Discovery of Shonai

# 鶴岡・酒田・最上を満喫する旅。

仙台空港からは鶴岡・酒田直行バスが便利。

庄内平野を中心とした日本海沿岸の鶴岡・酒田に加え、渓谷が美しい最上といった3つの場所。川を下って自然を満喫したり、水族館の美しいクラゲに酔いしれたり、地元の伝統芸能に触れたり、物産館で多彩に揃った地酒が購入できたりと、ここでしか味わえない魅力がこのエリアにはいっぱい。点在したスポットをしっかりと巡るのなら、路線バス「つるおか1日乗り放題券」と観光ハイヤーを賢く使おう!!



鶴岡市立加茂水族館  
山形県鶴岡市今泉字  
大久保657-1  
0235-33-3036  
9:00~17:00  
(夏休み期間~17:30)  
無休  
kamo-kurage.jp

幻想的なクラゲに心踊りながら天然ふぐにも舌鼓。

「クラゲドリーム館」という愛称の通り、常時50種類以上という世界一の数を誇るクラゲを展示。特にクラゲドリームシアターと名付けた直径5m&水量40tの水槽には約4000匹のミズクラゲが揺らめき、落ち着いた照明も相まって幻想的な世界観を演出。また、併設された食事処「沖海月」では旬の魚介類を使った定食のほか、新鮮な天然ふぐの“てっさ”も味わえる。

「よいしょ!」の  
掛け声と一緒に  
ベッタんと餅をつく  
貴重な体験ができる



ホテル満光園

山形県鶴岡市湯野浜2-22-8  
0120-75-2229  
www.mankoen.com



オーシャンビューが眺められる温泉宿で餅つき体験を。

日本海の湯野浜海岸を見下ろす高台にあり、全室からオーシャンビューが眺められる温泉宿。日本海に沈む夕日を望める露天風呂に加え、朝食には餅つきに参加できるのがユニーク。つきたてのお餅を、14種類の味より好きなだけ食べられるのが嬉しい。

バスに乗って  
フラッと庄内に



舞妓茶屋 離蔵書齋 相馬楼

山形県酒田市日吉町1-2-20  
0234-21-2310  
10:00~17:00  
水  
入場料:700円



料亭を改装した歴史のある建築物で舞娘の演舞を鑑賞。

国の登録文化財に指定されている、酒田を代表する料亭であった相馬楼を改装。1階は20畳の空間を茶房で、2階は毎日14時に舞娘の踊り(プラス300円)が楽しめる演舞場に。舞娘と気軽に記念撮影ができるなど非日常的なひと時が楽しめる。



庄内の特産品が手に入るうえ、  
定期的開催されるイベントも注目。

庄内の特産品や旬のフルーツが購入できる物産館。新鮮な海産物が手に入る「おさかな市場」、山海の幸が味わえる「味処 庄内庵」に加え、12月23日(土・祝)には「肉の産直館」がオープン。仙台・東京・大阪から高速バスが直結するほか、2018年は1月に「寒籠祭り」、2月に「ワイン&肉フェス」、3月に「山形庄内地酒まつり」と、食と酒のイベントが盛りだくさん。



庄内観光物産館 ふるさと本舗

山形県鶴岡市布目字中道80-1  
0235-25-5111  
9:00~18:00  
無休  
www.shoko-corporp.jp/bussan/

庄内エリアの観光は庄交トラベルにお任せ。  
路線バスと観光ハイヤーの組み合わせが便利。

庄内エリアの観光スポットをじっくりと巡るなら、庄交トラベルに相談しよう。ここでご紹介した場所・お店はもちろん、庄内の魅力的なスポットをバスで案内してくれる。



庄交トラベル

0235-24-2550  
(土日祝0235-24-3549)  
www.shoko-corporp.jp/travel/







山口県柳井市  
醤油

完成した濃口醤油にもう一度、麹を加えて発酵させた醤油です。倍の材料と歳月をかけて仕上げた味わいは芳醇なヴィンテージワインのよう。

甘露しょうゆ300ml 639円  
佐川醤油店 TEL:0820-22-1830



Tsukudani



大阪府松原市  
佃煮

権茸昆布・細切汐吹昆布・しその実わかめの佃煮。北海道の昆布と鳴門産のわかめを使い、職人の手で炊き上げた一品はそのまま食べても絶品。

三國味紀 1,000円  
株式会社 廣川 TEL:072-331-2404



Soy Sauce

福井県敦賀市  
らくがん

愛嬌のあるお多福を象ったらくがんで、大豆を使うのは敦賀だけ。江戸時代から続く伝統的な製法でシンプルに仕上げた素朴な味わいです。

豆らくがん(8個入り) 690円  
純菓苑美福堂 TEL:0770-22-4747



Rakugan



岡山県美作市  
ティーバッグ

乾燥した茶葉を一気に炒りあげる、独自に開発された製法で飲みが少なくあっさりとした風味に。ホッと一息をつきたいときに飲みます。

美作のほうじ番茶ティーバッグ(4g×20パック) 540円  
海田園黒坂製茶 TEL:0868-72-2801



Tea Bag

WHICH DO YOU CHOOSE?

vol.03

PEACHクルーが  
オススメする  
全国の特産品 &  
お取り寄せグルメ

全国に点在するその土地だけのスイーツやフード。  
歴史や風土が育んだご当地の特産品とお取り寄せグルメを  
日本各地を飛び回るPeachの客室乗務員が、  
それぞれのおすすめとなる一品をご紹介します。  
泉佐野市にふるさと納税すればお礼品として、  
その特産品とお取り寄せグルメの一部が手に入る。

Jelly



東京都稲城市  
ゼリー

稲城の梨を贅沢に使ったゼリーです。梨ならではの甘さとシャキシャキとした食感、さらにはみずみずしさが口いっぱいに広がります。

いなぎ梨ゼリー 135円  
業匠 高おか TEL:042-377-2179



Wine



宮崎県都城市  
ワイン

国内最南端の都城ワイナリーによるワイン。柔らかな甘みのシンモエ、フレッシュな酸味のあるシンモエドライは普段の食事を引き立てます。

シンモエ、シンモエドライ 各1,600円  
道の駅「都城」 TEL:0986-38-5125



島根県雲南市  
米

旨味度が高いと言われている品種「つや姫」に、さらに3つの困難要件を設けて厳選されたお米です。粒強りがよく、弾力があり噛むともちり、甘みと粘りが出てくるのが特徴。

プレミアムつや姫 たたら燗米 2kg 1,188円  
有限会社 藤本米穀店 TEL:0852-21-2900



Doburoku

愛媛県東温市  
どぶろく

全国のコンテストでも多数受賞。自家栽培米をゆっくりと発酵・熟成させているので、さっぱりとした甘さとフルーティーな口当たり。女性でも飲みやすいのが魅力です。

ぶろく 由紀っ娘物語 中辛 1,500円  
どぶろく工房 農家レストラン 由紀っ娘 TEL:089-964-2918



愛知県尾張旭市  
イチジク製品

食物繊維・カルシウム・ビタミンなどをたっぷり含んだ尾張旭市のイチジクを使った、ワインとスパークリングワイン、果実酢がセットに。

夢みるいちじく三姉妹 3,240円  
尾張旭市観光協会 TEL:0561-52-6500



Fig



Candy

石川県加賀市  
飴

吸坂地区で360余年に渡って伝えられる飴。現在は製造するのが1軒だけになったそうです。砂糖を使わず米と麦だけで甘さを出しています。

吸坂飴 各378円  
谷口製飴所 TEL:0761-72-0709



大阪府泉佐野市  
全国特産品  
お楽しみ福袋

泉佐野市に1万円以上のふるさと納税をすればもらえる、全国の特産品がセットになるお得なお楽しみ福袋。日本タール発祥の地らしく、毛羽落ちの少ない無燃糸を使ったソフトな質感のフェイスタオルが必ずセットになっています。

一般社団法人  
泉佐野シティプロモーション推進協議会事務局  
TEL:072-477-4428

サイトはこちらから



Specialty Goods



**PEACH LIVE**

AREA DISCOVERY MAGAZINE

**PEACH LIVE**

AREA DISCOVERY MAGAZINE



**PEACH LIVE**

AREA DISCOVERY MAGAZINE

**PEACH LIVE**

AREA DISCOVERY MAGAZINE





新規就航

2018年3月1日

OSAKA  
大阪[関西]

NIIGATA  
新潟

2018年3月1日、大阪と新潟がつながります!  
新潟は、グルメ天国!日本有数の米の産地として知られていますが、お米だけでなく、海鮮やラーメン、日本酒などおいしいもので溢れています。  
秘湯や絶景を楽しめる露天風呂など温泉も見逃せません!新潟はごほうび旅行にぴったり♪  
フライト時間も短いので、週末弾丸トリップもできちゃいます。

搭乗期間:2018年3月1日~3月24日

大阪(関西) → 新潟		
便名	出発	到着
MM143	12:00	13:05

搭乗期間:2018年3月1日~3月24日

新潟 → 大阪(関西)		
便名	出発	到着
MM144	13:35	15:10

運賃 **シンプルピーチ 4,190円~ (片道)**

**NEW 新規就航路線**

大阪(関西)ー新潟 **4,190円~** ※2018.3.1~

● 国内線

大阪(関西)ー札幌(新千歳) <b>4,890円~</b>	大阪(関西)ー仙台 <b>4,690円~</b>	大阪(関西)ー東京(成田) <b>3,490円~</b>
大阪(関西)ー松山 <b>2,890円~</b>	大阪(関西)ー福岡 <b>3,890円~</b>	大阪(関西)ー長崎 <b>3,690円~</b>
大阪(関西)ー鹿児島 <b>3,290円~</b>	大阪(関西)ー宮崎 <b>3,290円~</b>	大阪(関西)ー沖縄(那覇) <b>4,890円~</b>
大阪(関西)ー石垣 <b>6,590円~</b>	東京(成田)ー福岡 <b>4,790円~</b>	福岡ー沖縄(那覇) <b>3,990円~</b>
福岡ー札幌(新千歳) <b>5,690円~</b>	仙台ー札幌(新千歳) <b>4,290円~</b>	

● 国際線

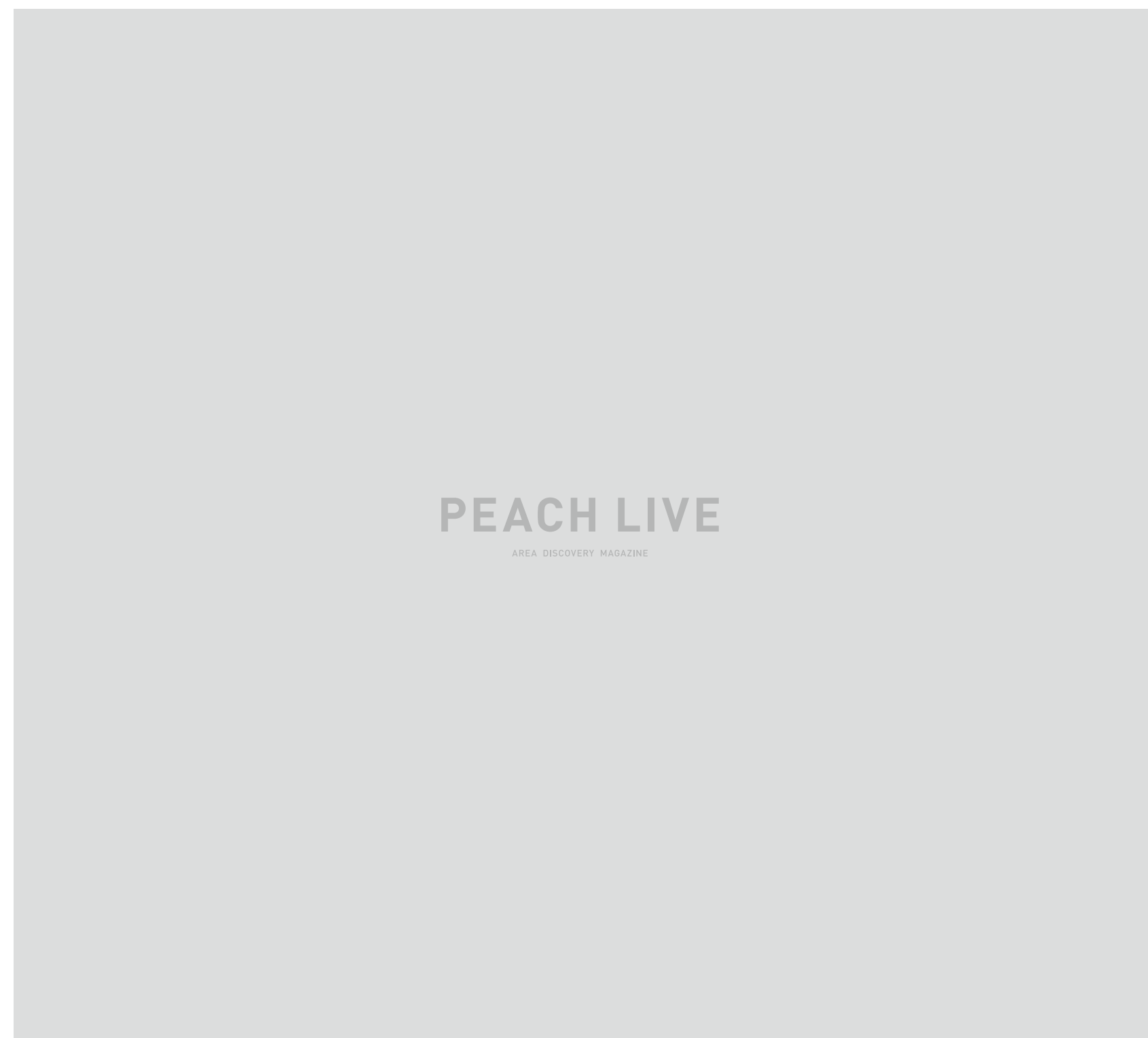
大阪(関西)ーソウル(仁川) <b>5,280円~</b>	大阪(関西)ー釜山 <b>3,980円~</b>	大阪(関西)ー台北(桃園) <b>6,980円~</b>
大阪(関西)ー高雄 <b>5,290円~</b>	大阪(関西)ー香港 <b>8,380円~</b>	大阪(関西)ー上海(浦東) <b>6,280円~</b>
沖縄(那覇)ーソウル(仁川) <b>3,980円~</b>	沖縄(那覇)ー台北(桃園) <b>4,780円~</b>	沖縄(那覇)ーバンコク <b>9,980円~</b>
東京(羽田)ーソウル(仁川) <b>5,680円~</b>	東京(羽田)ー台北(桃園) <b>7,280円~</b>	東京(羽田)ー上海(浦東) <b>6,980円~</b>
札幌(新千歳)ー台北(桃園) <b>8,080円~</b>	仙台ー台北(桃園) <b>7,580円~</b>	

上記運賃は、1席あたりの片道運賃です。燃油サーチャージ(燃油特別附加運賃)はいただいておりません。支払手数料、空港使用料等が別途必要となります。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。関係当局の認可を前提としております。2017年10月31日現在

ホームページ  
**flypeach.com**  
予約手数料無料!



コンタクトセンター  
**0570-001-292**  
受付時間 9:00-18:00 年中無休\*年末年始も休まず営業  
※ナビダイヤルのガイダンス以降の通話料はお客様負担となります。  
※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。



CEO MESSAGE	COVER PHOTOGRAPH
<p>Peach Aviation株式会社 代表取締役 CEO <b>SHINICHI INOUE</b> 井上 慎一</p> <p>山々に囲まれ、豊かな自然に満ちた山形の街。盆地である地形特有の寒暖差で育まれる旬のフルーツや、冬の大地が生み出す巨大アート作品ともいうべく蔵王の樹氷。さらに山形には、世界に誇れるクリエイティブの力が秘められているのがご存じでしたでしょうか。新しい家具のスタイルを創出したと言われる天童木工や、世界的ファッションブランドのニット制作を手掛ける佐藤織維など、山形のポテンシャルは自然や食のみに留まりません。</p> <p>Peachは2017年9月24日に、仙台空港を拠点化しました。これにより、より多くの人たちが東北を訪れやすくなりましたが、特に山形は仙台空港から直通バスも開通し、皆さまの想像よりも近い場所にあります。とっておきが詰まった今の“メイド・イン・山形”を、まずは『PEACH LIVE』のレンズ越しに覗いてみてください。</p> <p>The town of Yamagata is blessed with rich natural surroundings with mountains in all directions. Seasonal fruit develops its rich taste under the temperature changes created by the area's basin geography, and the famous frost-covered trees in Zao, which may be called a huge natural artwork, are created by the earth in winter. In addition to these natural wonders, did you know that world-class creativity is hidden in Yamagata? Tendo Mokko, which is said to have created a new furniture style, Sato Seni, which creates knitwear for a worldwide fashion brand, and others show that potentiality of Yamagata is not limited to nature and food.</p> <p>Peach began operations at Sendai Airport on September 24, 2017. It made it easier for many people to visit Tohoku, and with the direct bus service from Sendai Airport, Yamagata has become a much closer place than you may expect. First, please explore the best of the region through the lens of "PEACH LIVE" with our current feature "Made in Yamagata."</p>	<p>蔵王連峰の樹氷と山形張子のウサギ 山形を代表する冬景色。蔵王の樹氷は12月下旬から3月頃までが見頃。郷土玩具「山形張子」のモチーフになっているウサギは、東北のお伊勢さんと呼ばれる南陽市にある熊野大社で、幸せを運ぶ使いとして人々に親しまれている。</p> <p>Frost-covered trees in the Zao Mountain range and a Yamagata hariko rabbit</p> <p>The frost-covered trees in Zao represent the winter scenery of Yamagata. The best season to see them is from the end of December to March. Rabbits are a beloved motif of Yamagata hariko, traditional paper mache toys. Real rabbits are believed to be divine messengers that bring happiness at the Kumano Grand Shrine in Nanyo City.</p>

2017年11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 次号 vol.10 新潟 2018年1月20日発行! The next issue, vol.10 NIIGATA, will be out on Jan. 20th, 2018!

Production: FLYING VOICE INC. Edit: Eri Imamura Text: Shohei Kuroda Translation: ALHAMBRA INC. Photographs: Gen Saito (ACUSYU), P19-20 Items Shimpei Hanawa Illustrations: Yuko Saeki Design: Natsuki Furuya, 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11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 November, 2017.