

翼の王国

ANA Inspiration of JAPAN

A STAR ALLIANCE MEMBER

11

おかげさまで

創刊65周年

November 2025
No. 677

ANA クレーン機内誌
The Inflight Magazine
of ANA Group

Happy in FINLAND

サウナが自然と紡ぐ幸せエッセンス

百年息する古民家と、
人が織りなす新潟

翼の流儀
現場知をアプリ開発に! CAがDX変革



Web「翼の王国」はこちらから

TSUBASA GLOBAL WINGS
click here! 点击这里!



ご自由にお持ち帰りください。



#空旅にしかない ハイな気分があるんだ

#空港につくの早すぎた

#パスポートあるかな

#搭乗チケットあるかな

#ネックピロー持ったかな

#てかパスポートあるかな

#何回確認してるんだ俺

#スタッフさんの安心感は異常

#パイロットさん安全運航で何卒

#機内のスープうますぎる

#心も空飛びます

#ワクワクが止まらないんだが



写真/金子斗夢(フィンランド:ヘルシンキ)



写真/金子斗夢(新潟:南魚沼市)



写真/五味茂雄(山形:山寺)

11 翼の王国

2025
NOVEMBER

CONTENTS



表紙/フィンランド:タンペレ(写真/金子斗夢)

アーティストが集まる地区ビスパラにある伝統的別荘サウナ「タハメラン・フヴィラン・サウナ」。屋内と屋外のサウナで温まった後は森を抜けてピュハ湖にダイブ。

- 004 ごあいさつ
- 007 社員が見つけた! Local Premium通信
- 010 旅の出会い パキスタン/清水匡
- 012 まだ答えのない絵はがき スリランカ/松丸亮吾
- 014 オーランドの空の下で/国枝慎吾
- 特集**
018 **Happy in FINLAND**
サウナが自然と紡ぐ
幸せエッセンス

- 036 花、旅、人 プロテア ナナ/赤井勝
- 038 快適な空だけの旅
パリ-シャルル・ド・ゴール国際空港/パラダイス山元
- 特集**
040 **百年息する古民家と、
人が織りなす新潟**
- 058 旅で潤う 兵庫:城崎温泉「西村屋ホテル招月庭」/笹野美紀恵
- 060 旅するお取り寄せ 静岡/市毛良枝

- 062 **翼の流儀** A New Ambitious Story
現場知をアプリ開発に!
現役CAがDX変革
- 068 ニッポン47妖怪さんぽ
化け石:山形を彩る石の文化/森井ユカ
- 072 PLAYBACK『翼の王国』
松下幸之助/中村メイコ
- 074 今月のニッポン推し 北栄町×須崎市
- 078 おべんとうの時間
岡山:ぶどう農家/阿部了・阿部直美
- 082 ライト、フライト
はりねずみの土産/谷村志穂
- 090 郵便飛行
- 091 アンケートご協力をお願い
バックナンバー販売のお知らせ
- 092 ANA GROUP INFORMATION
- 104 ANA STORE@SKY案内
国際線機内販売 商品ラインアップ
- 112 機内オーディオ/ビデオ番組案内
- 114 ANAグループ航路図

『翼の王国』の舞台裏へ潜入!
ANA公式YouTubeはこちらから



翼の王国 No.677 2025年11月1日 発行:ANA『翼の王国』編集部 〒105-7140 東京都港区東新橋1-5-2 発行人:全日本空輸株式会社 制作:株式会社光文社
編集統括:田邊浩司 編集人:川原田朝雄 スーパーバイザー:山下マヌー 編集:中野桜子、山下美咲、仲本剛、服部広子、小嶋美樹、高田真莉絵、齊藤素子、富岡幸子
デザイン:カメガイデザインオフィス/松澤順一郎、石川直美 スタジオギブ/山本雅一、野崎二郎、近藤礼彦
トリムデザイン/塚原敬史 attik/橋田浩志 横山希
編集協力:株式会社キャストネット/川元賢司、所裕子 翻訳:KPS 印刷:共同印刷株式会社
【記事に関するお問い合わせ】株式会社光文社 tel 03-5395-8225
【広告に関するお問い合わせ】ANA X株式会社 ライフサービス事業推進部 ml_notice_anamedia@ana-x.co.jp
©All Nippon Airways/Kobunsha2025 本誌掲載の写真・記事の無断転載および複写を禁じます。本誌に記載されている価格はすべて税込み価格です。

●毎月1日以降に表紙や
各ページのQRコードから
リンク先への遷移が
可能になります。



／ごあいさつ

全日本空輸株式会社
代表取締役社長

井上 慎一

伝統と革新のシンフォニー



秋が、深まってまいりました。
澄み渡る空に、錦をまとった
山々。機窓からの眺めは、まるで
空に描かれた絵巻物——日本の
秋は、こんなにも美しいのかと、
思わず息をのむ瞬間があります。

そんな季節には、旅に出たくなりませんか。心がふつと動く今だからこそ、皆さまにご紹介したい場所があります。そのひとつが、北陸・石川県です。

石川県は昨年、外国人宿泊者数の増加率で全国1位に。アジアはもちろんのこと、北米やドイツ、スペイン、フランスなどといったヨーロッパからの観光客が顕著に増えているそうです。そして金沢は、米有力メディア『ナショナルジオグラフィック』の『Best of the World 2025 (2025年に行くべき世界の旅行先25選)』にも選出されました。

なぜ、世界中の人々が石川に惹かれるのか。その理由は、ひと言ではとても語りきれませんが、石川には、「本物の日本」が息づいているといわれています。

華やかさの奥にある、静かな力強さ。「伝統と革新」が、肩を並べて未来を見つめている場所だと、私は思うのです。

金沢の街並み、美術館、食文化も、もちろん素晴らしい。でも、石川の真髄はその先にあるのではないのでしょうか。

たとえば加賀地方では、800年以上の歴史を持つ牛首紬^{うしくびつむぎ}が洋装としてパリコレで喝采を浴



白山市で作られる、800年以上の歴史を持つ「牛首紬」は、2011年に初めてパリコレで採用され高い評価を受けた。



(左) 11月から漁が解禁になる「加能ガニ」(加能ガニ[ズワイガニ]の雌が香箱ガニ)、加賀市の橋立漁港での競りは壮観。(右) プランクトンが豊富な七尾湾で養殖される肉厚濃厚な「能登かき」。写真：宮澤正明

び、色鮮やかな刺繍の加賀^か繻^{ぬい}は世界的ファッションブランドとコラボレーション。美しい加賀友禅はガラスの器に姿を変え、新たな命を吹き込まれています。「伝統は、守るものではなく、進化するもの」。石川は、それを体現しているかのようです。石川が誇る36種の伝統的工芸品それぞれに、加賀百万石の世から脈々と受け継がれる歴史と常に未来を見つめる進化の足跡が刻まれているのだと思います。欧米諸国の人々までもが石川に魅了されるのもうなずけます。

そして、能登。豊かな自然と、昔ながらの暮らしが今も息づくこの地では、季節の移ろいを肌で感じながら、人々の温かなもてなしに触れることができません。朝霧に包まれた棚田の風景。

静けさの中に生命が満ちるその瞬間は、都会では味わえない贅沢です。地元の方々と一緒に味噌を仕込んだり、囲炉裏を囲んで語らったり、優美で煌^{きら}びやかな輪島塗に込められた職人の心意気に触れたり——旅先での出会いが、いつしか心のふるさとなる。そんな体験が、能登にはあります。

今月は、北陸の冬の女王・香箱ガニ漁が解禁されます。濃厚な内子と外子の絶妙なハーモニーは、まさに季節がくれるご褒美。これはもう、舌が記憶する芸術です。

クラスでもご堪能いただいています。空の上で味わう石川の酒々は、どの国籍のお客様からも大好評で「一口飲んだだけで虜になる」のだそうです。

芸術的な味わいといえば、酒造りの神様・農口尚彦^{のりお}氏の手がける日本酒も外せません。その芳醇な味わいは、ANAの国際線ファーストクラス、ビジネス

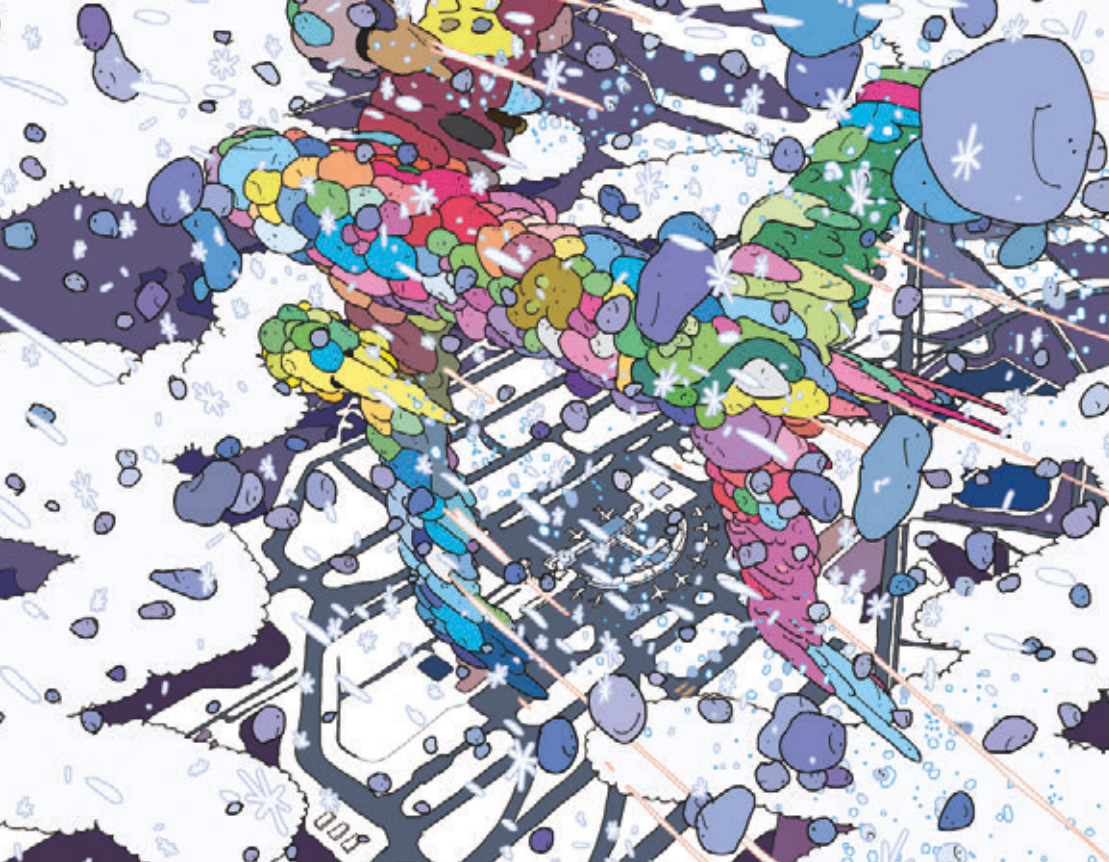
石川は、伝統と革新が響き合いながら、未来へと歩み続ける地域創生のひとつの方向性を示してくれているのではないのでしょうか。その姿は、私たちに「地域のチカラとは何か」を教えてくれています。

旅は、ただ移動するだけではありません。「心が動く瞬間」にこそ、旅の本質があるのではないのでしょうか。どうか皆さまの石川への旅が、五感を満たし、心が動く特別な体験となりますように。

今月のご搭乗も心よりお待ちしております。

新千歳空港から世界へ発信、 唯一無二のアニメーションの祭典

世界の最新アニメーションが
今年も北海道に集結。
多彩な表現を浴びる5日間



世界初の「空港内映画祭」は、
国内最大のアニメーション映画祭に。



写真上／本年映画祭メインビジュアルは、劇場アニメ『ルックバック(2024年)』監督の押山清高氏が担当。
写真中／新千歳空港全体が映画祭会場となる、空港全体を使って発信する映画祭。
写真下／本祭期間中、世界各国から多数のクリエイターが新千歳空港に会場しプログラムにも登壇。

北海道の空の玄関口・新千歳空港を舞台に、世界の最新アニメーションが集う「新千歳空港国際アニメーション映画祭」は、ターミナルビル内に常設映画館や多目的ホールをはじめ、ホテルや温浴施設、レストランまで揃う空港全体を活かしたユニークな映画祭です。同映画祭は、2014年の誕生以来、ここでも味わえない唯一無二の文化体験を提供し、いまや作品応募数・来場者数ともに日本最大のアニメーション映画祭として国内外から

注目を集めています。第12回目の開催となる今年も、アメリカ・フランス・台湾をはじめ歴代最多となる99の国と地域・2716作品から選ばれたコンペティション部門に加え、話題作の上映や国内外クリエイターによるレクチャー、人気声優のトーク、音楽ライブ、家族で楽しめる無料イベントなど多彩なプログラムを展開。11月の新千歳空港で、世界最先端のアニメーションを全身で浴びる、特別な5日間を過ごしてみませんか。



第12回 新千歳空港
国際アニメーション映画祭
New Chitose Airport
International
Animation Festival 2025

2025.11.21 FRI - 25 TUE
新千歳空港ターミナルビル
(国内線4F 新千歳空港シアターほか)

お問い合わせ

新千歳空港国際アニメーション映画祭事務局

TEL:011-206-1280

Mail:info@airport-anifes.jp

airport-anifes.jp



社員が見つけた! Local Premium

通信 vol.37

絶品フードに美食レストラン、
隠れた絶景から伝統を受け継ぐ逸品まで……。
世界各国・日本各地を飛び回る ANAグループ社員が
“ちょっと特別”な口コミ情報をお届けします。

萩・石見空港を中心とした 絶景“撮り鉄”ポイント

○島根県、山口県

島根県にある萩・石見空港を中心とした島根県西部と山口県北東部を通る JR 線は、海や川、山などの大自然のなかを昭和の時代から変わらないレトロな車両が元気に走っており、“撮り鉄”にはたまらない絶景ポイントが盛りだくさんです。毎年5月上旬から12月下旬ごろまでの土日祝日に運行している、新山口駅ー津和野駅間を走る人気の観光列車「SLやまぐち号」もおすすめ。その他の列車も本数が少ないので、足を運ぶ際には事前チェックをお忘れなく。



柴田 洋／しばた ひろし 萩・石見空港のターミナルビル運営会社に勤務。全国各地の鉄道に乗りに行ったり鉄道写真を撮ったりすることが趣味。

飛行機好きの店主が営む 人気のカフェバー

○福岡・福岡市

平日でも多くのお客でにぎわう人気店、福岡市中央区にあるカフェバー『375 cafe bar』がおすすめです。飛行機が大好きな店主が営むこちらの店内には、飛行機の模型やグッズがたくさん飾られており、飛行機好きにはたまらないお店になっています。本格的な味わいのスイーツやラテアートも人気の秘密。なかでも私のイチオシのメニューが、一番上につた、飛行機の形をしたクッキーがかわいらしいコーヒーゼリーパフェです。福岡での観光や移動中の休憩に、ぜひ立ち寄ってみてください。



とろとろチーズたっぷりの ラクレットチーズ

○岡山・岡山市

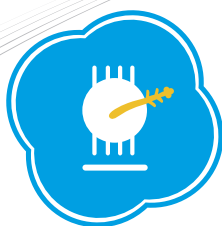
寒い季節になると恋しくなるのが、岡山駅から徒歩で5分とかからない距離にある、イタリアン『Osteria aon』。私のお気に入りのメニューは、お店の名物の「花畑牧場のラクレットチーズ」です。焼き野菜やソーセージ、バゲットの上に、とろとろに溶けたチーズをその場でたっぷりとかけてもらえます。あつあつのチーズとシェフこだわりのワインの相性も抜群。その他のチーズ料理やジビエ料理、パスタやピザなど、どのメニューも絶品です。



上土井 陽美／うえどい みなみ ホノルル便を担当する客室乗務員。特に国内旅行が好きで、古い街並みや自然豊かな場所に行きリフレッシュするのが好き。



川畑 篤史／かわばた あつふみ 羽田空港発着便の搭乗橋やハイリフトローダーの搭降載を担当するグランドハンドリングスタッフ。趣味は写真撮影やカフェ巡り、公共交通機関の研究。



ANA
Aha Mele
アハメレ

ハワイと繋がる 音楽会

チケット発売中

コンサート開催

11月19日(水)、22日(土)

私たちANAは2019年にエアバスA380型機「FLYING HONU」を成田-ホノルル間で運航開始と同時にホノルルで音楽イベントを開催しました。今年も11月19日～22日の4日間ハワイ文化の継承や環境への理解を深める音楽・文化交流イベントとして「ANA 'Aha Mele(アハメレ)」を開催いたします。1人でも多くの方のご参加を、ホノルルにてお待ちしております。

出演アーティスト

ピアニスト

バイオリニスト

ジャズトランペッター

ジャズピアニスト

現地アーティスト

辻井伸行 / 三浦文彰 / 松井秀太郎 / 壺阪健登 / Raiatea Helm

11/19



ANA 'Aha Mele Evening Concert

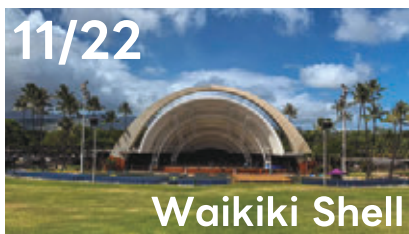
日時：11月19日(水)

場所：Blue Note Hawaii



ブルーノートハワイで初のイブニングコンサートを開催。お食事やお飲み物とともに、トランペットとピアノによるジャズ演奏、辻井さんのソロ演奏を臨場感のある会場でお楽しみ頂けます。

11/22



ANA 'Aha Mele Concert with
Nobuyuki Tsujii and Friends

日時：11月22日(土)

場所：Waikiki Shell



ANA 'Aha Mele 2025のメインコンサートは、ダイヤモンドヘッドを背後に構えた野外音楽堂ワイキキシエル（Tom Moffatt Waikiki Shell）にてガラ形式で開催します。ハワイの青空の下で辻井伸行さんと素敵な仲間たちが織りなすハーモニーをお届けします。

ANA 'Aha Mele 2025 コンサート鑑賞ツアー in ハワイ 公式サイトはこちら



社員が見つけた！
(((Local Premium 通信 vol.37)))

オーストラリア・パース特集

美しいハーバーで アワビと味わう海中育ちのワイン

パース市内から車で約3時間半。ワインの名産地として知られるマーガレットリバーにほど近い海岸沿いのワイナリー『Subsea Estate』がおすすめです。こちらでは、海の中で熟成させた珍しいワインをいただくことができます。南極海とインド洋の海水が混じり合う特別な海域に沈められたワインは、穏やかな水流と一定の温度のもとでゆっくりと発酵が進み、まろやかで澄んだ味わいに。この手法は南半球でも唯一のもので、ここでしか味わえない特別な一杯です。敷地内ではアワビの養殖も行われており、ワインとのペアリングをぜひ楽しんでみてください。



海外編



©Subsea Estate



長谷川 総理／はせがわ えり パース支店で総務や営業・マーケティングのサポートを担当。美味しいコーヒー屋さんを見つけるのが好きで、週末は家族と一緒に公園巡りを楽しんでいる。

自然豊かな大学キャンパスと スワン川に隣接する絶景カフェ

パースの中心部から車でわずか10分の場所にある『bayside kitchen』は、マチルダ湾の穏やかな海岸線にたたずみ、西オーストラリア大学のキャンパスに隣接した美しいカフェです。スワン川を一望する絶景と、季節の旬の食材をふんだんに用いたメニューで、観光客から地元住民まで多くの人に愛されています。食事の後には、ぜひ大学内の緑豊かなキャンパスをのんびりと散策してみてください。砂岩のアーチ、ジャカランダ並木の道、一年中花咲く庭園は、観光客にはあまり知られていない癒しスポットです。



Weijia Zhang パース支店でオペレーションコーディネーターを務める。趣味は読書。2匹の愛犬、フレンチブルドッグの“ミロ”と“メイブル”と過ごす休日也喜欢。



©baysidekitchen matilda bay

広大な果樹園が広がる レストラン併設のサイダー工場

サイダー工場『Core Cider』がおすすめです。パースは国内で最も日照時間の長い都市として知られており、晴れた青空の日に過ごす場所として、ここ以上にいいところはありません。りんごや洋梨などが栽培されている広大な果樹園が広がり、そこで採れたフルーツを使ってサイダーが作られています。作り立てのサイダーと料理と一緒に堪能できるレストランも併設。さまざまな種類のサイダーのテイastingも楽しい体験です。自然のなかでリラックスした休日を過ごしてみてください。



Peter Chen パース空港でチェックインから搭乗までのお客様サポートを担当。休日に友人たちと美味しい食事を楽しんだり、新しいレストランを探索したりすることが好き。

旅の出会い

パキスタン

Vol.20 写真・案内人

清水 匡

才人が旅先で出会った
忘れえぬ光景を綴る。
今回は世界の子どもたちの
教育支援を続ける
“人道写真家”

Profile

1970年生まれ。大学卒業後、映像制作会社にて自然・教育番組の制作に携わる。退職後、国境なき医師団日本でアフリカやアジアの活動現場の撮影・編集を担当。2003年より「国境なき子どもたち(KnK)」で広報を担うかわら、人道写真家としても活動中。

その瞬間、女の子の瞳に光が灯ったことが、フラインダー越しにもはっきりとわかりました。

私が所属するNGO「国境なき子どもたち」は、主に海外の学習が困難な環境に身を置く子どもたちに、教育環境を提供する活動を行っています。28年前の創設以来、15の国と地域で23万人を超す子どもたちを支援してきました。現在はフィリピンやカンボジアなど6の国と地域で活動が続いています。今回の写真は、いまでも支援を続けている国の一つ、パキスタンで撮影したものです。

2005年10月8日、パキスタン北部で大地震が発生し7万人以上の尊い命が犠牲になりました。多くの学校も倒壊、子どもたちは学びの場を失いました。翌年、同国に入った私たちは現在に至るまで、学校再建や教育環境の整備を続けています。

2018年、私は活動地、マン

セラ郡チャプリカタ村の学校を訪ねました。本来の校舎はやはり倒壊していて、村人手造りの簡素な小屋のような「教室」では、ちょうど算数の授業中です。ですが、教科書もノートもまるで足りず、手持ち無沙汰の子どもたちは、ただぼんやりと虚空を眺めている、そんな様子です。ところが……。

一人の女兒に先生が近づきます。そして、いいいに足し算を教え始めました。「リンゴ3個と2個、合わせると5個になるよね。ほら、指も使って数えてごらん」。すると、次の瞬間。女兒の表情が一変します。真剣な眼差しは輝きを増し本当に嬉しそうに、足し算を理解できたことを、いや、学ぶことそのものの喜びを、彼女は満面の笑みで表したのです。

この希望に満ちた子どもたちの笑顔を一つでも増やすために、私たちは今日も活動を続けています。

まだ答えのない 絵はがき

こんにちは、それともこんばんは、かな。久しぶり、私だよ。

しばらく連絡してなくてごめんね。ちょっと旅に出てたんだ。だからこれは、私の旅のちょっとしたお裾分け。いまはスリランカにいるんだ。そう、インドの南に浮かんでる、セイロンティーで有名な国。呪文みたいな首都の名前は、頑張って覚えようとしたこともあったっけ。今日はスリランカから、あなたにちょっとした問題を出してみるよ。次に私からの絵はがきが届くまで、考えてくれると嬉しいな。

1問目

スリランカには「世界一美しい車窓」って呼ばれる列車が走ってるんだ。この列車は別名「〇〇列車」って呼ばれてるんだけど、わかるかな？

難易度：★☆☆☆☆

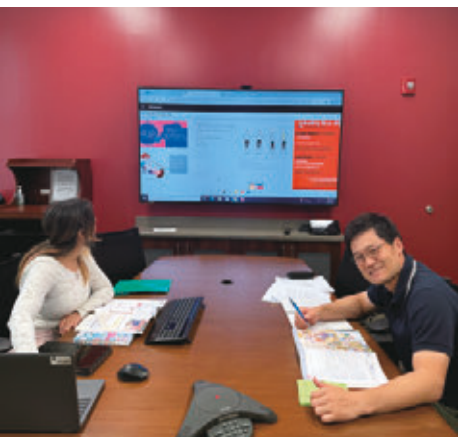


オーランドの空の下で

moved from Jan.2024

VOL.17

写真・文 国枝慎吾



昨年1月にスタートした私のオーランドでの暮らしは、今年9月に幕を閉じました。いま振り返ると、その生活は大いなる刺激と困難、そして挫折の連続でした。「困難」「挫折」という言葉を使いましたが、決してネガティブなことばかりではありません。なぜなら、私自身がその経験を望んでいたからです。壁にぶつかるたびに「これを経験するため、ここに来たんだろ!」と自分に言い聞かせ、自らを奮い立たせる——、そんな1年9カ月でした。

フロリダでは全米テニス協会のアドバイザーを務めました。主な仕事は、車いすテニスのジュニア選手3名の指導でした。「シングルの指導が受けられるから僕はフロリダに引っ越してきたんだ」という彼らの言葉は、とても嬉しかったですし、私も意気に感じました。なにより、世界ランク1位で現役を終えた私は「コーチとしても十分にやれるはず、彼らの力になれるはず」と、少なからず自信もありました。ですが、その自信は瞬間に打ち砕かれました。私が指導する3名は皆、経験も浅く、技術的にもまだこれからでした。当然、技術を一から教えていくのですが……。よくスポーツ界では「一流選手は必ずしも一流の指導者ではない」という言い方をしますが、まさにそれを痛感させられました。指導を始めた当初、選手たちから「わからない」と言われ、それがなぜなのか私には皆目、わからない、そんな状態に陥ってしまったのです。

いま思うに、その原因は、私が自分の技

術を彼らに押し付けていたからでした。テニスには幾つものスタイルがあるというのに、現役時代、自分が培ったやり方だけが正解と勝手に思い込み、彼らにそれを強いてしまっていたのです。そこで私は、かつて自分を指導してくれたコーチに連絡を取って教を乞い、さまざまなコーチングの動画を観るなどして研究を重ね、学び直しました。やがて、間違いに気づき、テニスには多様なスタイルがあることを改めて自分自身が認識したことで「わからないが、わからない」という状態から、少しずつ脱することができた気がしています。

こうして1年9カ月が過ぎ、彼らは見違えるほどに上達してくれました。帰国直前にもコートで打ち合いましたが、ちょっと気を抜いていると私が打ち負かされてしまうまでに、彼らは上手くなったのです。

最後の練習日。彼らからは「もっと指導してほしい」「また戻ってきて」と、嬉しい言葉がもらいました。私は「きみたちが研鑽^{けんさん}を積み続けていれば、またすぐに会えるよ」と言い残し、まさに後ろ髪を引かれる思いで、コートを後にしました。この先は日本から、彼らの成績を、楽しみにチェックしたいと思っています。



国枝慎吾

PROFILE

脊髄腫瘍のため9歳から車いす生活となり、11歳で車いすテニスと出会う。四大会とパラリンピックを制覇する「生涯ゴールデン Slam」を達成。23年1月、世界ランキング1位のまま引退。



国枝さんが指導を受けたジュニア選手たち。写真左から国枝さん、Charlie Cooper 選手、コーチ、Maylee Phelps 選手、Tomas Majetic 選手。



武道衣のバッグ

三河木綿ならではの柔らかさと丈夫さ



生産者:タネイ
中神裕介さん・友香さん
なかがみのりすけともか

1921年創業、愛知県の三河地方に古くから伝わる「三河木綿」を守り続ける武道衣メーカー。表面の凹凸が特徴的な刺子織は火の粉を通しにくく、火消しのユニフォームにも使われていた。そんな老舗が、2007年に、武道衣と同じ生地を使ったバッグブランド「sasikko」を誕生させた理由とは？



ANA FINDSの sasikko「スクエアトートL」

左:〈ANA FINDS〉sasikko スクエアトート L【消防刺子】 ¥17,600 右: 同【紺】 ¥17,600(ともに H33×W39×D15cm)
*H24×W30×D13cmの「スクエアトート M」 ¥13,200もあり

日本武道の文化と 職人の高い技術を伝え続ける ——タネイの「sasikko」

インタビュー全文はこちら!

#生産者が語る
by ANA FINDS

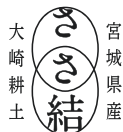


「ささ結」の米も、お酒も、

ぜんぶ美味しい。



「大崎ジビエ」のお肉も、



お米とジビエ、大崎市

宮城県大崎市 大崎の米『ささ結』ブランドコンソーシアム
宮城県大崎市古川七日町1-1 大崎市産業経済部農政企画課
TEL. 0229-23-7090 / E-mail. nousei@city.osaki.miyagi.jp



「翼の王国」の楽しみ方のご案内

「翼の王国」では、お客様のシーンに合わせた様々な楽しみ方をご用意しております。

ご搭乗前

〈ANAアプリ〉からデジタル版を楽しむ！

ご自身のデジタル端末の「ANA公式モバイルアプリ」から「翼の王国」をダウンロードして、ご搭乗前でも「翼の王国」をお楽しみいただけます。

※冊子形式で最新号やバックナンバーを閲覧いただけます

「ANA」アプリのダウンロードはこちらから



機内

〈冊子〉を楽しむ！

機内で紙の冊子を読みながら、ゆっくりとした時間をお過ごしください。持ち帰って旅先のお土産としてもお楽しみいただけます。

※冊子をご希望の方は、機内の客室乗務員にお知らせください



〈個人用シートモニター〉や〈機内Wi-Fi・エンターテインメント〉からデジタル版を楽しむ！

個人用シートモニター搭載機や、機内Wi-Fi・エンターテインメント対応機では、機内でもデジタル版をお楽しみいただけます。



ご搭乗後／日常

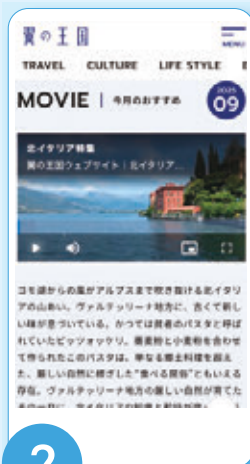
〈Web版〉を楽しむ！

2022年10月よりWeb版も開始しています。最新号やバックナンバーをご覧いただけるほか、Web版だけのお楽しみもご用意しております。ANA便にご搭乗のない月でもお楽しみいただけます。



1

「翼の王国」取材の裏側や、Web限定のオリジナル記事を楽しむ



2

旅特集の動画を楽しむ



3

好きなワードやタグで過去の記事も検索して楽しむ



4

記事に掲載された気になるお店や観光地情報をチェックして、次の旅の参考にする



Web「翼の王国」はこちらから
<https://tsubasa.ana.co.jp/>



翼の王国舞台裏潜入！
ANA公式YouTubeはこちらから





Happy in

自然と生きる。 フィンランドサウナと 幸せの継承

フィンランドの人口はおよそ554万人。日本と同等の国土面積に対し、その人口は北海道とほぼ同じ規模。しかしこの国は、世界幸福度ランキングで常に首位に輝く。幸福の背景には、フィンランド特有の精神性が息づいているに違いない。街を歩けば、公衆浴場＝サウナがあちこちに見受けられる。フィンランド人にとってサウナは、一過性の流行ではなく、暮らしに深く根づいたかけがえのない文化だ。フィンランドの空気を肌で感じ、サウナがもたらす自然と人との結びつきを旅しながら、幸福のエッセンスを分かち合いたい。

Photographs: Tom Kaneko | Coordinate: Ayana Kobayashi | Writing & Editing: Sakurako Nakano

FINLAND



S a u n a T r a d i t i o n

フィンランドには「サウナ」が至るところにあり、家庭の9割がサウナを所有するという。公衆サウナの最盛期は戦後間もない1940年代後半〜50年代で、労働者の衛生と交流を支える場であった。しかし家庭用サウナの普及に押され衰退の道を辿る。やがてその価値が見直され、人々の努力によって再建が進み、現代の公衆サウナが確立された。老若男女どの世代でも、一方で家庭用サウナも日常のお楽しみ。公衆と家庭、そのどちらもが生活の必需から「文化」へと昇華したのだ。そんな背景のもと、フィンランドのサウナ都市タンペレでは、破壊を免れた現存最古の「ラヤボルティン・サウナ」が人気。120年前のままの力強い薪釜と2階建ての室内で蒸気に包まれるとき、サウナの宿す生命力を感じずにはいられない。

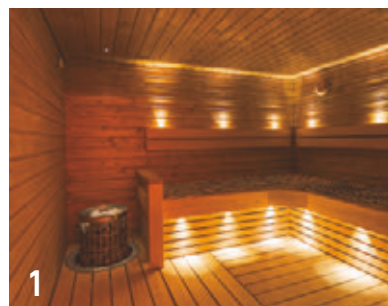


Rajaportin Sauna (ラヤポルティン・サウナ)

<https://www.rajaportti.fi/index.ja.php>

工業都市だったタンペレのピスバラ地区に1906年に誕生し、閉鎖の危機を経て地元の願いと協会の力で蘇った現存最古の公衆サウナ。今や世界中の人が集まる聖地。月に一度、男女混浴（水着着用義務なし）の日も設けられている。

古来のサウナの特徴は、一度焚いたら一日中蓄熱可能なストーブ。薪をくべるのは熟練のアレクサンデル・レンプケさん。長い薪木を5時間に及び焚き、1トン以上のストーンが熱される。オープン時は鋭く熱いロウリュ、次第に柔らかく潤ったロウリュが噴き出て、その変化も心地よい。



1. ヤムサ市に暮らすヤンネさんの家庭へ。地下にある、こだわりの照明が美しい電気式のサウナ室。2,3. 庭の別棟には薪サウナ。みんなで入ったり、個々で入ることもあるそう。4. 外は外気浴ができ、サウナ後の定番・ソーセージを焼くグリルも。





S a u n a O r i g i n

薪サウナの力に圧倒されているが、起源は2000年以上前。土の中のサウナに始まり、やがて木造の「スモークサウナ」が生活様式に組み込まれた。保存食を燻し、兵士の傷を癒やし、ときに命を迎える産室でもあったと知ると、その多様な営みに鳥肌が立つ。これが現サウナの原点だ。野外博物館「サウナキュラ」では廃業した26棟を解体、移築し、週末に火を入れ、客がスモークサウナを体験できる。煙突のない小屋で薪を5時間以上燃やし、煙を吐き出した後の蓄熱とスモークの香り。皆が蒸気でひとつになると、原点に立ち返る尊さや、子どもへ受け継ぎたい思い、何より芯からの心地よさが、深く胸に刻まれる。





Saunakylä (サウナキュラ)

<https://www.himosjamsa.fi/saunakyla/>

タンペレから車で1.5時間ほどのヤムサ市郊外に位置する。主に7～9月の土曜日の16時から営業。テントを張って一晩中楽しむ人も。「キュラ」はフィンランド語で「村」。26のサウナと湖、本格的なヴィヒタも楽しめる。

1. ボランティアのサウナ愛で成り立つ施設。2. 各サウナは、火入れ師の力量にかかる。匠の技を持つティモ・ライネさん。上部のモヤは煤煙。腰を低くし火入れに励む。3. 戦時中に兵士の傷を滅菌し、心の支えとなった丸太の組み立て式移動サウナ。4. 年に一度豚の丸焼きも。5. 赤ちゃんから年配者まで。





Tahmelan Huvilan Sauna

(タハメラン・フヴィラン・サウナ)

Uramonkatu 9, 33240 Tampere

<https://www.tahmelanhuvila.fi/>

Huvila (フヴィラ) とは別邸のこと。1890年に建てられた別荘をサウナ、カフェ、アトリエ、コンサート会場など地域のコミュニティスペースとして運営。品のある落ち着いたサウナ。



サウナは小屋サウナと室内サウナの2つ。湿度たっぷりの極上サウナである。どちらも座面は高い位置で、蒸気がしっかり下りてくるよう、天井にも仕掛けが。サウナの後は湖にダイブ！ 森林の中の外気浴もすばらしい。



L a k e L i v i n g

幸福の哲学は、街の随所に潜んでいる。社会の信頼やセーフティネット、教育の充実、文化を尊ぶ空間、整備された街、選択の自由……なかでも「自然とともに生きる」実感は、人間に大きな影響を与えている。サウナはその象徴であり、大自然と人をつなぐフラットな場だ。ひとたびサウナ室に入れば肩書きは意味を失い、裸の心で自然や他者と向き合うことになる。森と湖に囲まれたサウナ都市タンペレでは、その体感がいつそう濃い。湖へのダイブや森での深呼吸は日常。見知らぬ者同士が蒸気の中で会話を楽しみ、心地よさを分かち合う。互いを認め合うムーミン谷の住人たちの精神そのものである。誕生80周年を迎えた、トーベ・ヤンソンのムーミン物語に思いを馳せれば、その哲学はまさにフィンランドそのものを映す。

フィンランドには「自然享受権」(every person's rights)という権利が根底にある。日本とは逆の発想で、森に入れば植物の恵みを自由に受け取ってよいとされ、狩猟愛好家も多い。自然が暮らしの一部であるからこそ、人々はサバイバルスキルに長けている。タンペレの奥深い森を歩けば、ランニングを楽しむ人、ゲームに興じる人、ただ



&



Local Flavors





Tampereen Kauppahalli

(タンペレーン・カウッパハリ)

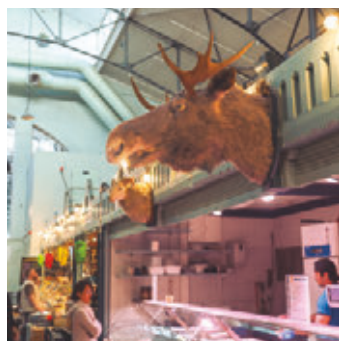
Hämeenkatu 19, 33200 Tampere

<https://kauppahalli.tampere.fi/>

タンペレ市にある北欧最大級の屋内型マーケットホール。生鮮食品やパン、菓子類を購入できるほか、イートインできるレストランも。

タンペレの森と、街のマーケットへ（きのこ狩りは必ずきのこの見分けができる人と）。マーケットはシーフードや乳製品が充実しており、精肉店にはトナカイの肉が並ぶ。北欧のサーモンや「魚介スープ」は絶品。館内には飲食店も。黒いソーセージは、ムスタマッカラといって、伝統料理のひとつ。豚ひき肉に血液や穀物などを混ぜたもの。

森に身を委ねチルする人に出会う。秋にはきのこ狩りやベリー摘みが日常を彩る。自分の手で収穫する自然の恵みは格別であり、食べるもの、身につけるものやファッション、恋愛、過ごし方まですべてにおいて選択の自由度が高い。自ら選択していく生活環境こそ「生きている」実感を与え、自分が自分の人生の主人公であるマインドを形作るのではなかろうか。





サウナ首都タンペレの湖畔にある公衆サウナ、ラウハニエミ。1929年オープンで創業96年の歴史を持つ。ナシ湖の畔にあり、森も近い。ラウハニエミは「安らかな岬」という意味。大小2つのサウナ室があり、熱さが人気。



首都ヘルシンキから20分船で足を延ばせば、島に着く。フィンランドを囲むバルト海は岩手からなる島嶼群とうしよぐんがあちこちに見られ、大小の無人島が存在する。ムーミンの世界にも描かれる、灯台やポッコリと海に浮かぶあの島の風景だ。

ロンナ島はサウナとレストランを楽しむ小さな島。サウナを堪能しクラフトビールを片手





にバルト海を眺める……この上ない非日常感。ところでフィンランドのサウナ室内の雰囲気は日本と違う。黙浴の概念はないし、知らない人同士でも会話を楽しむ。水着着用がマストでなければ開放的に裸で入るもよし、ビールを片手に入る人も（施設ルールに従った上で）。実に自由で、かつ他人を邪魔しないのがマナー。神秘的なサウナ室の光に身を委ね、しばし呆ける。休日の贅沢時間に時を忘れる。

Lonna Sauna

(ロンナ・サウナ)

<https://www.lonna.fi/saaren-palvelut/sauna/>
Webで要予約。

2017年にオープンした5〜9月限定のサウナの島。大きなストーブと煙突を持ち、勢いよく薪が焚かれる。サウナ室は同じタイプが2つ。伝統的な2階建ての造りで、開放感がある。サウナの後にはバルト海を感じられる。



E s c a p e I s l a n d

ロシア時代の軍事領域として使用され、その後基地として利用されていた歴史があり、当時使われていた線路の跡や大きな柵の痕跡がそのまま残る。レストランは伝統的な北欧の料理をモダンにアレンジしていて、とても味がいい。地元産のオーガニック食材にこだわる。レストラン内の北欧レイアウトもかわいい。



森や湖のイメージが強いが、悠々と広がるバルト海の楽しみも忘れてはならない。サウナを備えたプライベート船はここならではの贅沢。白夜のクルージングは夕日の美しさと海をダイレクトに味わえる。サウナ室に座り感覚を研ぎ澄ませば、波のリズムが体に伝わる。ほてった体でバルト海に飛び込み風を受ける時間は格別だ。そういえばフィンランドサウナを巡りカルチャーショックだったのは、「水風呂文化」がほぼないこと。聞くと、湖や海の自然を味わう目的以外で水風呂を必要としておらず、あとは風を感じるのが心地いいという。確かにこちらのサウナは湿度が高く、激熱でないため長く味わえる。海で泳ぎ、甲板に出て壮大なバルト海を眺めながら風と空を感じたら、確かにサウナ室と自然以外の目的はいらない。

S a i l i n g t h e B a l t i c

M/Y Fortune

(M/Y フォーチュン)

www.myfortune.fi/en

@myfortunehelsinki

貸切で過ごす、家族や友人とのプライベートサウナは格別。クルーザーに薪ストーブを持ち込む発想を具現化してしまうのが素晴らしい。サウナの内部はすべて黒ハンノキの古木で造られ、サウナストーブはIKI-Kiuas社製。

協力/METOS

ストックホルム⇄ヘルシンキ 旅するフェリー、タリンクシリヤライン

フィンランドとスウェーデンを結ぶタリンクシリヤライン社の運航する豪華客船でバルト海をクルーズ。16時間の航海は、移動手段としてだけでなく宿泊をして船旅を楽しむ要素も満載。

ANA公式YouTubeにて「シリヤラインで行く、ストックホルムーヘルシンキータリンの旅」近日公開予定！



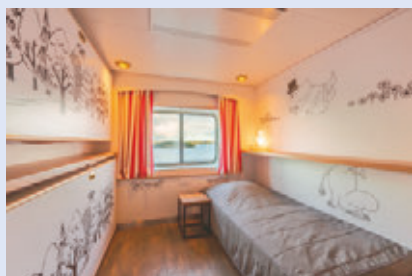
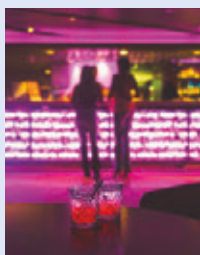
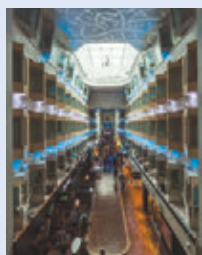
Tallink Silja Line

<https://www.tallink.com/ja>

12階建ての船内ではレストラン、サウナ、免税店、ライブ、カジノなどが楽しめる。



ジャグジーとパブリックサウナ、プライベートサウナが船の中に！



ムーミンのオフィシャル運航船。ムーミンをモチーフにしたキャビンや限定グッズも。



キャプテンのヨーナさんが船頭してくれる。最大12名まで利用可能。船内ではラウンジを楽しめ、地下にはサウナ。シャワーも備わっている。フィンランドの白夜は特に明るく、日没が遅い時間を楽しめる。



Urban Public Sauna

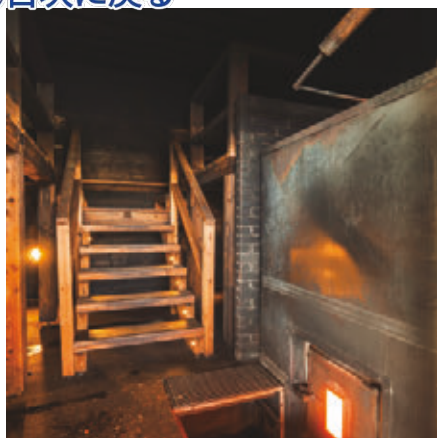


ALLAS POOL (アラスプール)

Katajanokanlaituri 2 A, 00160
<https://www.allaspool.fi/>

アラスプールは早朝から営業。
サウナはパブリックと男女別
で計5つ。大きな窓からはバル
ト海を眺められる。

首都ヘルシンキでは、公衆サウナが人々の日常に溶け込んでいる。ヘルシンキ最古のサウナが残る一方、新しい施設も人気。「ALLAS POOL」は中央広場に近く、バルト海とつながるプール＆サウナ。朝に泳いでから出勤する人も多い、都会のライフスタイルを映す場所である。「Lojly」はスタイリッシュな外観、海を望むレストランに加え、本格的なスモークサウナを備え、地元客と観光客で賑わう。その雰囲気は日本の近年のサウナブームにも通じている。「TUUSI SAUNA」は仕事帰りの憩いの場。クラフトビールが揃うバーと中庭の心地よさが魅力で、ビール片手に涼むサラリーマンの姿に東の間の幸せがにじむ。古きと新しきが共存する街サウナは、ヘルシンキの日常を象徴している。



Loÿly

(ロウリュ)

00150 Helsingfors, Helsinki

<https://www.loylyhelsinki.fi/en>

Loÿlyのサウナは4つ。バルト海を泳げ、外気浴スペースも贅沢。レストランも充実している。



UUSI SAUNA

(ウーシサウナ)

Välimerenkatu 10,
00220

<https://www.uusisauna.fi/>

右写真は中庭。夕方から深夜まで営業している公衆サウナ。



◀「フィンランド特集」はWeb『翼の王国』でもお楽しみいただけます。本誌未掲載のWeb限定記事もぜひご覧ください。



フィンランドへの翼

羽田空港（HND）からストックホルム（ARN）まではANA直行便で。ストックホルムからヘルシンキまでは空路での乗り継ぎまたは船便をご利用ください。



赤井勝

装花・文

プロテアナナ / Sugar bush vol.20



おいしいものに目がない私。
この連載では、思わず「やられた」と呻うめいてしまうような、そんな美食との出会いを綴つづってきました。ですが今回は、料理を口にする前に「やられた」と呟つぶやいていた、そんなお店です。

ずっと気になっていたお店ですが、きつかけがなく、なかなか足を運ばずにいました。ところが先日、お世話になっているご夫妻から「一緒にご飯でも」と誘われたのが、偶然にもそのお店、ヌーベルシノワの『廣澤』でした。

京都・四条烏丸しじょうからすま。極端に狭い間口から足を踏み入れる

と、そこは緑濃い綺麗な庭。その奥にたたずむ、京町家を改装した建物も素晴らしい趣です。暖簾をくぐれば、シンプルで美しい空間が広がっていました。ただ、性根が捻ひねられている私は「なるほど、京都ならではのオシャレな演出やね」などと、申し訳ありませんがこのときまでは、どこか斜めに見ていました。

カウンターの席に座ると、大きな窓から美しい庭が望めます。しかし、それ以上に私心が掴まれたのは、窓に隣設された窯でした。「又焼チャーシューからお出ししますね」と店主が



窯を開くと湯気と煙、それに
得も言われぬ芳^{かぐわ}しい香りがあ
ふれ出て。その瞬間、私は魔
法にかけられたような気持ち
になりました。そして現れた
のは照りが美しい、肉汁滴る
叉焼……もう、いただく前か
らおいしさに決まっています。
まだ一口も食べていませんが、
赤く輝くその肉片を目にした
だけで「やられた」という言
葉が漏れ出てしまったのです。
言うまでもなく、その後いた
だいたお料理はすべて、艶^{なまめ}か
しいほど美味でした。

今月の花。魅惑の中華料理
との邂逅^{かいこう}を、私は官能的なブ
ロテアナナに託したのです。

Masaru Akai

65年、大阪府生まれ。花を通じ心を伝える自らを「花人」と称し、自身の飾る花を「装花」と呼ぶ。
08年、北海道洞爺湖サミット会場を花で飾り、13年、伊勢神宮式年遷宮では献花を奉納。昨年、
大阪府堺市に「Akai Masaru Art Museum」をオープン。

パラダイス山元の

快適な空だけの旅

Vol.38

ボージョレ・ヌーヴォー解禁



イラストレーション／ソリマチアキラ

ワインに関しては、きちんと勉強したわけでもなく知識もそんなにないのに、「^{けた}桁外れにフルーティーで、今年は10年に一度のワインの当たり年」だなんて周りが言っているのを耳にすると、「なるほどそうかそうか！それならボージョレ・ヌーヴォーを解禁日当日に飲まないわけにはいかない」となってしまう自分なのであった。今年は11月20日の午前0時に解禁される。当初ボージョレ・ヌーヴォーは、11月15日に解禁されていたのだが、土日と重なると流通が止まってしまうなどの理由で、1985年からは11月の第3木曜日と改定された。

日本がバブル経済に沸いた1980年代後半、成田空港にパリ発の飛行機が到着し、貨物室からボージョレ・ヌーヴォーが降ろされる様子。その後、近隣ホテルでは時差の関係で世界一早く解禁されたボージョレ・ヌーヴォーを開栓し祝う愛飲家たちの映像が、この季節の風物



詩として各局のニュースで必ずといっていいほど流れていたものだ。熱狂のブームからだいぶ時間が経ち、近所のコンビニでもボージョレ・ヌーヴォー解禁のPOPを見られるようになったことは、日本と世界を結ぶ流通経路の発達や、日本人の生活様式が熟成してきた証拠なんだと実感。だが、やはりここは、世界のどこよりも早く空の上でスペシャルなボージョレ・ヌーヴォーを開栓するのが「プロ搭乗客」というものである。

ボージョレ・ヌーヴォーの解禁は、フランス、ブルゴーニュのボージョレ地方サン・ヴェランで17世紀から続く生産者。ブドウの栽培から瓶詰めまで全ての工程を手がけており、化学肥料、除草剤の不使用、自然酵母の採用、低収量で完熟したブドウの収穫など、できる限り自然かつ高品質なワイン造りを実践し、「ボージョレの希望の光」と絶賛されている。彼が手がけたオリジナルレベルのボージョレ・ヌーヴォーを機内で提供するのは、世界で唯一ANAのみ！ 解禁当日のANA国際線ファーストクラス（全路線）、ビジネスクラス（一部路線限定）、日本国内の国際線、及び国内線ANASUITE LOUNGE、国際線ANALOUNGE内でも提供される。

惜しくもタイミングが合わず搭乗の予定がない方は、ANAのオンラインストア「A-style」で、ANAオリジナルレベルのヌーヴォーの購入が可能だ。

ボージョレ・ヌーヴォーの解禁よりひと足早く、日本海側の港では、越前ガニ、松葉ガニ、香箱ガニ、加能ガニなどと水揚げされる港によってブランド化されて呼ばれているズワイガニ漁が解禁となる。マイルやプレミアムポイント、ステイタスの達成状況を晒し合いながら、旬のカニとワインのペアリングを地上のホームパーティで楽しむという時間もアリかもしれない。

つつく

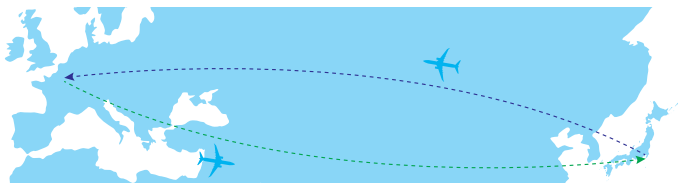
パラダイス山元の 空港巡礼

【パリ・シャルル・ド・ゴール国際空港】CDG

フランスの首都パリにある元大統領の名前を冠した巨大空港。ANA便の到着、出発はターミナル1。フランス人建築家ポール・アンドリュウ氏の設計による円筒型のターミナルが時を経ても未来的で美しい。ターミナル内には、チューブと呼ばれる動く歩道、エスカレーターがあり、他のターミナルへは無料の自動運転で運行されているCDGVALというシャトルがある。保安検査後のエスカレーターを上がった先に広がる免税店エリアは、エルメスをはじめとするフランスを代表するハイブランドから、マカロンで有名なラデュレの直営店まである。クリスマス関連商品も多数並んでおり、パリ市内で買い逃したら、ここでまとめてお土産を調達するのがパラダイス山元流。ANA上級会員が利用できるスターアライアンスラウンジからの眺望は抜群で、離発着する飛行機、働くクルマ、そしてダイニングエリアからは退役したコンコルド機も視野に収まる。

パリ

パリ 18:30 - 羽田 16:10 (+1)
NH216 789 wifi



羽田

羽田 9:50 - パリ 16:30
NH215 789 wifi

パラダイス山元：プロ搭乗客。ANAミリオンマイラー。グリーンランド国際サントクロース協会公認サントクロース。音楽家。招待制餃子レストラン「荻窪餃子 蔓餃苑」のオーナーシェフ。著書に『読む餃子』、英語版・仏語版餃子レシピ本『GYOZA』、『パラダイス山元の飛行機の乗り方』、ソリマチアキラ氏との共著・絵本『サントさんみっけ！』など。クリスマスイベントなどの情報は、X(旧Twitter) @mambon

百年息する

古民家と、

近年、新潟には、築百年を超える古民家を受け継ぎ、人口の何十倍もの来訪者を迎える小さな集落が点在する。その営みを支えるのは、歴史ある町並みを守りながら持続可能な地域づくりに挑む、若い力。

海とともに生きる文化、地元食材を生かした食、そして伝統工芸。

こうした新潟が誇る地域資源と建築資源を結び合わせた「息づく村づくり」は、自然と調和するサステイナブルな未来を描き始めている。

撮影／金子斗夢 取材・文・編集／中野桜子

新 潟 人 が 織 り な す



新潟への翼

札幌、名古屋、大阪、福岡、沖縄から
ANA便で新潟空港へ。

※運航情報は変更になる可能性があります。
最新の情報はANAウェブサイトをご確認ください。

新潟県柏崎市の椎谷地区の海。

もずく漁に出る漁師の船。

椎谷で獲れるもずくは細くて歯応えがよく、喉
ごしや風味も最高。



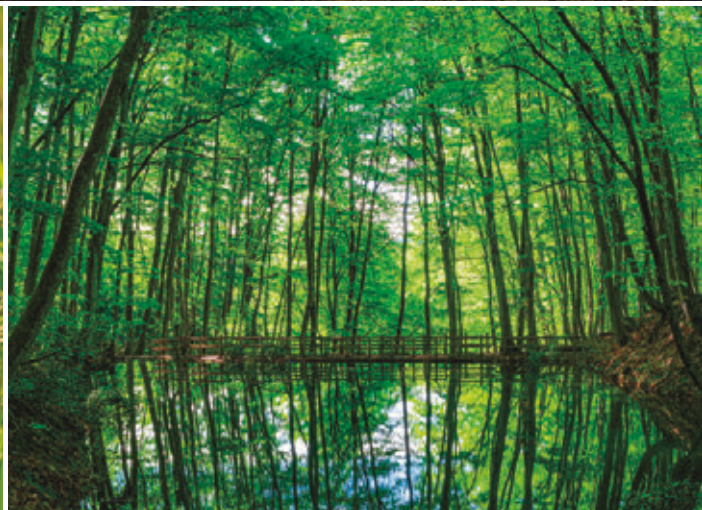
「新潟特集」はWeb『翼の王国』でも
お楽しみいただけます。
本誌未掲載のWeb限定記事も
ぜひご覧ください。

日本海と山脈が 編み出す風土との共存



椎谷海浜公園に広がる星空。満天の星降る夜に酔いしれる。

新潟は、特有の地形から、訪れる人にまだ知られざる一面を見せてくれる。新潟の風土は、日本海と山々に抱かれて育まれてきた。冬には雪がしんと降り積もり、夏には湿り気を帯びた熱気と雨が大地を潤す。日本海が運ぶ土砂は越後平野を築き、稲を実らせた。海は魚介を、山は果実や山菜をもたらしてくれる。それらは人々の暮らしを支えてきた。厳しさややさしさが交わる雪国の環境だからこそ、人々は粘り強さと強い絆を育んできたのだろう。かつて人口の多い県として栄えただけあり、豪雪や海風に耐えて建てられた日本家屋や古民家は、今も歴史を映すように各地に佇む。そこに若きエネルギーが波動する今、過去と未来が重なり、新たな世界を見せてくれる。



「この町で
完結することを
形にしていきたい」



えまでのくにかり わ ぐん
椎谷地区はかつて越後国刈羽郡
椎谷として「椎谷藩」の陣屋が
置かれていた歴史ある場所。

新潟県柏崎市の椎谷地区は、人口100人以下の町。だが、ここ5年で幾千の人々が訪れているというのだ。きっかけは、近隣地区から移住した4人の漁師と、一軒の古民家との出会い。オーナーの大谷廉さんは、当時海外で仕事する傍ら、仲間とこの浜に通い、惚れ込んだ。2018年に古民家を購入し、寒い地域だからサウナを、と着想。家の裏に湧く名水を生かし、自給自足で工事を進めるうち、趣味は本気の事業へと変わった。こうして誕生した「SHIYA VILLAGE」は漁業とサウナを軸に、地域と共存・再生する場所。コロナ禍を経て「この町で完結することをしたいと思った。そして町全体を面白くしたい」と大谷さんは語る。何より嬉しかったのは、地元の人々が温かく迎えてくれたこと。「若い人が来てくれて頼もしい。ウェルカムでした」と町内会長は微笑む。

「海外にいたからこそ古民家の梁や屋根のよさをさらに強く感じた。なるべく壊さず、このまま生かしたいと思った」と大谷さん。

SHIYA VILLAGE

新潟県柏崎市椎谷 1839

<https://shiiyavillage.com/>

Instagram @shiiyavillage

※サウナは予約制

1 サウナは全国を回り独学で研究。2、3 椎谷の取り組みの一つが、飲食店を招いてのサウナコラボ。新潟の鮭店や東京のレストランなどと協同企画する。この日は新潟県燕市の人気ラーメン店「KUBO LABO」。SHIYA VILLAGEで獲れたもずくの鯛だしラーメン。4 建築士や大工の友人などの協力も得て、解体や施工も自分たちで、ほぼ手作り。広々とした外気浴は昼夜ともに最高。



「ここで漁業をやりたい」
願いを託した海



共に活動する4人は同級生。全員が漁師でありながら、SHIYA VILLAGEにおいてそれぞれの役割がある。岡田智貴さん(写真左)とは飲食業も展開する。




椎谷で獲れるもずくは細さと歯応え、喉越しが他にないおいしさ。新潟県内の料理人から多くの注文を受ける。




町内に住む柴田イツさん。ここでの漁業、地域のこと、郷土料理の味、日々さまざまなことを教えてもらっている。

SHIYA VILLAGEの漁は素潜り漁。現在はもずく漁、サザエ漁に力を入れ、スピアフィッシングで鯛などの魚を突く。



2018年、大谷廉さんは仲間と、この海で魚突きをしていた際に、運命的に古民家と地主さんに出会った。新潟じゅうの海を訪れた末、この浜を見つけ、10年通うほど惚れていたと言う。「本気で新潟で漁業をやりたいと思った。もともと地域の漁業のかたとのつてもないのに、無謀だと思われるかもしれないですが、町や海への思いは本気でした。数年で地域のみなさんに色々なことを教えてもらい、漁業ができるように。町内の人があつて、今の私たちがいるんです。地域と共存することが一番重要で、その椎谷のカラーで、訪れた人に最高の体験を提供できるようにと漁業にもサウナ事業にも取り組んでいます。もちろん、自分たちが楽しむことも忘れません」と語る。持続可能な夢と展望は、この海、そして人々があつてこそ紡がれる。



獲れたてのサザエは鮮度のよいうちに飲食店へ出荷。「飲食店との繋がりや信用を深め、色々なことに挑戦していきたい」



登喜和鮨

<https://tokiwasushi.top/>
Instagram @tokiwa_sushi_

※新潟店、新発田本店の営業日をご確認のうえご予約ください

「鮭屋のこうでなきゃ
いけない、は排除。
でも、新潟でないといけない」



1 枠にとらわれず素材と対話する3代目・宏輔さん。先代のいいところを継ぎつつ独自のスタイルに変え、予約のとれない名店に。2 甘鯛の鱗衣フライ。3 フライの衣に使ったのはさまざまな魚の鱗。本来廃棄するはずの鱗を極上の食材に。薄くサクサクの口当たりは初めて出会う軽やかさ！4 椎谷のもずくと佐渡島のアワビを出汁で。佐渡の市場へ、朝一のフェリーで足を運ぶことも。

午前3時の市場。「登喜和鮭」の大将・小林宏輔こばやしこうすけさんの魚に向ける瞳が輝く。仕入れにルールはなく、「鮭屋の型にはめるのではなく、新潟にしかできない型を作りたい。これだけやっていても見たことのない魚が並ぶ。それだけ新潟には魅力がある」と語る。原点は江戸前寿司の精神。「限られた食材だからこそ生まれる昔の東京の職人の工夫を、新潟で生かしたかった。だから、例えば新潟で獲れない雲丹うになどは出さない。ここでしかできないことをやりたい」と言い切る。唯一決めているのは、地場のものだけを使うこと。「鮭は自由。シャリと魚さえあれば一口で勝負できるんです。その一貫に海も里山も新潟のすべてを詰め込みたい」。その言葉はめくるめく鮭の輝きとなり、カウンターはまるで劇場のように、客の胸に深く刻まれる食体験を与える。

雪国で150年を
生き抜いた
家と人の寄り添い。
今また物語る

レセプション棟は、貴重な総檜・総漆塗り。高さ10メートルの吹き抜けは圧巻。一棟貸しも設え、6棟の古民家をリノベーションしている。サウナ付きの棟も人気。オーナーは雑誌『自遊人』の編集長でクリエイティブ・ディレクターの岩佐十良氏。

南魚沼の里山を行くと、ずっとしりと、そしてひっそりと佇む築150年の古民家に出会う。豪雪に耐えた梁と柱は力強く、吹き抜けの天井の壮観さに誘い込まれる。古民家と北欧デザインの家具が響き合い、新たなラグジュアリーを生み出す。「里山十帖」の信念は、里山の景観を変えず、この家の持ち味を壊さないこと。雪国で150年を生き抜いた古民家を守るのは容易ではない。繊細な手入れを重ねてこそ、今では得られない古材のエネルギーが息づく。スリッパはなく、素足で床の温もりを感じ取る。木の肌合いが場所ごとに異なるのを感じ、この家の歴史や呼吸を感じる。一部屋ごとに異なるデザイン、季節ごとの食材でうつろう料理、窓の外の里山の表情など四季を通してそのすべてを味わいたくてたまらなくなるのだ。

里山十帖

新潟県南魚沼市大沢 1209-6

<https://www.satoyama-jujo.com/>

Instagram @satoyamajujo

「早苗饗 SANABURI」は、桑木野恵子シェフが南魚沼の風土・文化・歴史を表現することを目指した「ローカル・ガストロノミー」。雪国ならではの発酵・保存食文化を現代の味覚に落とし込み、発酵部屋で味噌や発酵調味料を醸造。万願寺とうがらしと合わせた牛のベーコンも手作り。ソースは摘みたてのベリーとハッカ。甘鯛は佐渡産。生のまま食べられるなすは驚くほど甘い。『ミシュランガイド』1つ星、『ゴ・エ・ミヨ』スコア15.5 & テロワール賞、『Best Vegetables Restaurants』で世界13位に輝き、今、世界で注目を集める。海外から研修に来る若者も多い。

桑木野恵子

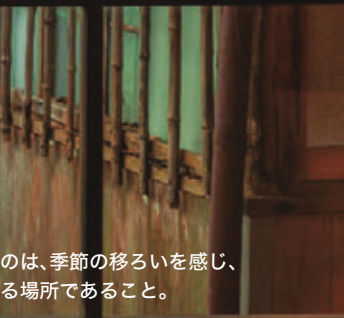
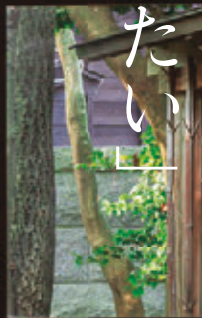
美容業界から転身し、オーストラリア、ドイツ、インド等を巡って料理を学ぶ。東京のレストランを経て、2014年里山十帖に在籍。2018年料理長に就任。以来、ミシュランをはじめ、数々の賞を受賞。





「空き家のマイナスを プラスの空気に変え、 町に恩返しをしたい」

新潟市西部の岩室温泉。静まりかえった温泉街に、2013年一つの灯がともった。オーナーシェフ熊倉誠之助さんは、築150年の古民家「小鍛冶屋」をリノベーションし、郷土食文化を取り入れたイタリアン「KOKAJIYA」を開いた。料理は独学。沖縄でバーテンダーをしていたが、家庭の事情で帰郷したのを機にこの古民家と出会い、それが取り壊しの危機にあった小鍛冶屋を救うこととなる。「せっかくやるならミツシヨンやビジョンを持って町に流れを作



変わらず守っているのは、季節の移ろいを感じ、心地よい時間が流れる場所であること。



(上から) 椎谷産のサザエとなすを牛骨のコンソメで。パスタは手打ち。トマトのみのソースで。寺泊産の甘鯛。ミョウガのオイルとコリアンダーピクルスのソース。新発田牛を1時間以上かけてやわらかく火入れしたステーキ。前菜からデザートまで地物をイタリアンの技法で生かした料理の数々。

熊倉誠之助

1979年新潟県生まれ。琉球大学卒業後、沖縄でバーテンダーとして経験を積み「cafe & bar RitMo」をオープン。2009年に新潟に戻り、出張料理人として経験を積む。2013年に「灯りの食邸 KOKAJIYA」を開業。

「古民家だけど過ごしやすい」空間づくりを心がける。2022年には、並びの古民家をもう一軒購入し『一棟貸切りの宿 岩室久元』を開業。



りたい」と思い買い取った。腰を据え料理と向き合うほど、地元の生産者や新潟の食材に魅了された。県外の客にも喜ばれるよう地物にこだわり、あくまで食材が主役。「ここはまだまだポテンシャルのある場所。空き家のマイナスをプラスの空気に変え、町に恩返しをしたい」と語る。



灯りの食邸 KOKAJIYA

新潟県新潟市西蒲区岩室温泉 666

<https://kokajiya.com/>

Instagram @kokajiya

阿部酒造

新潟県柏崎市安田 3560

<https://www.abeshuzo.com/>

Instagram @_abeshuzo_

持続可能な 未来への酒造り 新たな作り手を ここから

初代から受け継いだ蔵を残すところはなるべく残し、修繕に踏み切る。2025年11月より新たな蔵に生まれ変わる。

阿部酒造は1804年創業、新潟県柏崎市に続く老舗の酒蔵だ。伝統を守りつつ、新しい挑戦を恐れない姿勢を貫く。6代目の阿部裕太さんが郷里に戻る前には一度廃業も考えたが、底辺を経験したからこそ「挑戦し続け、成長し続けなければ生き残れない」と実感。定番の酒造りを伸ばす一方、酒屋をはじめ地域、アパレルブランドとのコラボなど積極的に展開する。特に力を注ぐのは次世代の育成だ。阿部酒造には圧倒的に若手が多く集まり、最年長で41歳、24歳から酒造りに携わる人もいる。研修生を受け入れ、研究の場を提供し、惜しみなく独立を促す。「僕たちの酒」シリーズは研修生の卒業制作であり、納得の一杯を仕上げると日本全国や世界へと巣立っていく。酒に関わる人口を増やすこと、それが未来へつなぐ阿部酒造の使命の一つである。

定番の「あべシリーズ」、星の名前をつけた「★（スター）シリーズ」、使う米の田んぼの名前をつけた「ほじょうべつ圃場別シリーズ」など、挑戦が詰まっている。

「酒に関わる人口を増やしたい」これがオーナーの考え。酒造りのプレーヤーを増やして未来に向けた日本の酒造りの間口を開く。

玉川堂

新潟県燕市中央通 2-2-21

<https://www.gyokusendo.com/>

Instagram @gyokusendo1816

カップやお猪口、花器など様々なラインナップがある。人気なのはやはりやかん。



カンカンキンキンキンゴン
ンゴン……200年絶えず鳴り響く鈍音。新潟県の無形文化財に指定される鈍起銅器とは、一枚の銅板を金錘で打ち起こし器を形づくる伝統技法。桶やかんなど日用の道具として愛されたその技術は、いまや贈り物にも喜ばれる工芸品として世界に注目される。築100年の古民家の畳に腰かけ銅板と向き合う職人たちの眼差しには、先人から受け継いだ技を自分のものにしようにとする真剣さが滲みでる。銅器は使い手に寄り添い、年月とともに艶を増し色を深め唯一無二の存在へと育つ。職人の匙加減と使い手の使い方で魂が宿るのだ。玉川堂は世界中からの見学者を喜んで迎え、全国から集う若手職人を積極的に受け入れる。この伝統を絶やさぬように、今日も鈍音を響かせる。



一錘一錘、
ときを打つ。
先人の知恵と
技術を絶やさぬ金錘

銅を叩いて伸ばすのではなく、叩きながら縮めていく手法。縮めるのも丸めるのも職人の勘一つ。

一度叩くと銅は硬くなるので、製作途中に火炉の中に銅器を入れ柔らかくする。最後に玉川堂独自の着色を施す。





JR武蔵小金井駅よりバスで約5分
江戸東京たてもの園デ・ランデ邸内

カネカ
蔵カフェ

山形県金山町



JR新庄駅より車で約25分

武蔵野茶房

東京都小金井市



センチュリーオーバーの館や蔵を美しく再生

金山杉で有名な金山町で、築120年の蔵をモダンな空間にリノベーションした「蔵カフェ」。空間に生み出された深い陰影は、金山杉の上質さと金山大工の技術力によるもの。ふわふわのシフォンケーキやコーヒーが庭の植栽を望みながら楽しめます。カネカの蔵と同時代に建てられた愛らしい洋館は、「江戸東京たてもの園」に移築され、一部が『武蔵野茶房』として営業。スレート葺きのマンサード屋根に下見板張りの外観は、童話の挿絵のよう。大正ロマンあふれるクラシカルなフロアで、優雅なティータイムをどうぞ。

山形



なかに息づく、共通の物語。
繋がります。



ヴィヴィッド & ノスタルジックな
色彩が広がる

今年はセレクトショップ「GEA」が10周年を迎え、さまざまなアンバーサリーコラボや限定アイテムに注目が集まる『佐藤繊維』。糸づくりから一貫、すべてに「日本のものづくり」に対するプライドが織り込まれており、ファーストブランド「M.&KYOKO」をはじめ多くのブランドがファッションистタたちに愛されています。「M.&KYOKO」のアイテムのように鮮やかな色彩にあふれているのが、『日暮里繊維街』。かつての間屋街はいま、90軒以上のショップに多彩な布地や素材が揃い、クリエイターの聖地となっています。裏路地や建物2階にある「裏にっぽり」尾竹橋通りの先の「奥にっぽり」なども探検してみましょう。

佐藤繊維 (G E A)

山形県寒河江市



JR寒河江駅より徒歩約3分

日暮里繊維街

東京都荒川区



JR日暮里駅より徒歩約5分

東京と山形。癒しの旅に
ぴったりのスポットをご紹介します。

わたしのための、ほっこり旅。

わたしのための、ほっこり旅。



<https://www.yamagata-tokyo.org>



一東京発一
山形ふたつの旅路
スタンプラリー
11月30日(日)まで





京王線高尾山口駅下車 ケーブルカー清滝駅まで徒歩約5分

高尾山

東京都八王子市



JR鶴岡駅より車で約30分

羽黒山

山形県鶴岡市



修験を生き、山へと祈るパワースポット

山岳信仰、そして修験道の聖地として知られる高尾山と羽黒山は、自然と信仰が調和する癒しのスポット。都心から電車で約1時間の高尾山には初心者にも優しい登山コースが整備され、ケーブルカーも利用可能です。山頂からは富士山を望む絶景が広がり、途中には天狗信仰で知られる薬王院も。羽黒山は、「生まれかわりの旅」である出羽三山巡りの入口。2446段の石段と杉並木の参道にそびえる国宝五重塔をはじめ、神秘を湛えた史跡・名勝などが多く、修行に励む山伏の姿も。地元の山菜などが満載の精進料理も味わえます。

わたしのための、ほっこり旅。

東京

TOKYO

YAMAGATA

東京にもある。山形にもある。暮らしの営みや歴史の人が古来より大切にしてきたものが、ふたつの都市を

良きご縁を結んでくださる神々のもとへ

伊勢神宮のご祭神である天照皇大神と豊受大神の分霊を祀り、「東京のお伊勢さま」と多くの人から親しまれている『東京大神宮』。関東屈指の縁結びの神社として知られており、良縁を願い縁結びの御守りや絵馬を求める人々で境内は賑わいます。その昔、伊勢神宮で門外不出とされていた太々神楽を唯一直伝を許さ

東京大神宮

東京都千代田区



JR飯田橋駅より徒歩約5分



熊野大社

山形県南陽市

れたことから「東北のお伊勢さま」と呼ばれる『熊野大社』。本殿裏には三羽のうさぎが隠し彫りされており、自力ですべて見つけることができれば「願いが叶う」「幸せになれる」と言われています。大銀杏とともに佇む「icho café」では、地場産食材を使ったスイーツも。

フラワー長井線宮内駅より徒歩約15分



旅で潤う

vol.37_兵庫

案内人：笹野美紀恵



大谿川と緑が誘う、やわらかな城崎時間

柳並木が揺れる大谿川^{おみにがわ}沿いを歩くと、石造りの太鼓橋が姿を現した。歴史を刻む温泉街のゆつたりとした時間が早くも心地よい。

志賀直哉など多くの文人を虜にした城崎温泉で、森に抱かれるように建つ「西村屋ホテル招月庭」。大浴場に身を沈めると、庭園を望む窓の向こうに木々の緑が広がり、心までほぐれていく。松の香りが漂うドライサウナは、人と向き合う設計。アール・デコ調の水風呂と外気浴ゾーンでは、温かさと冷たさが交互に体を巡るたび、頭の中まで澄んでいく。

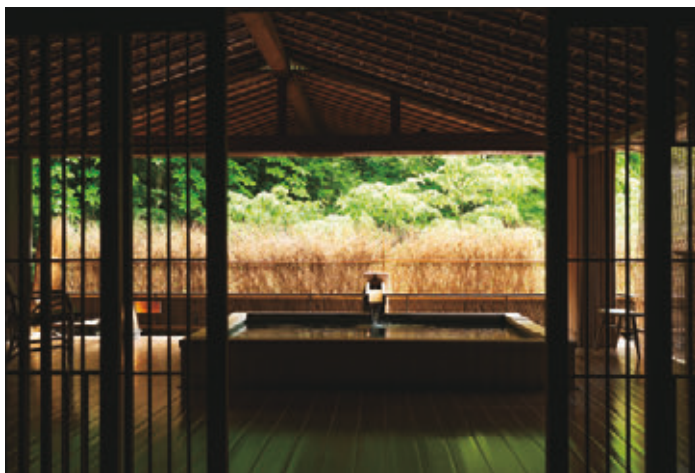
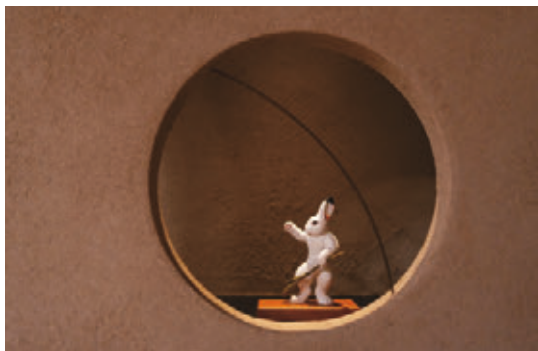
さらに、プライベートルームで開放感のある露天風呂と岩盤浴を貸し切りで満喫。静寂に包まれながらいつの間にか眠りに落ちた。目覚めた後、部屋に用意されたスパークリングワインを一口含むと、温まった体に染み渡る。

駅に向かう道すがら、次は春の花がほころぶ頃に、と心に決めた。

Profile

実家は、“サウナの聖地”として知られる静岡「サウナしきじ」。ホテルの温浴施設をプロデュースするほか、医療機関とオリジナルの薬草入浴剤を共同開発するなど、未病予防にサウナを活用する取り組みも行っている。

開湯1300年の城崎温泉で、江戸時代から続く西村屋。姉妹館・招月庭は、西村屋の伝統を受け継ぎながら、新しい時代の“日本のリゾート”を提供している。森林に囲まれた5万坪もの庭園は、客室やプライベートスパから眺めることができ、城崎の豊かな自然と一体化する感覚を味わえる。プライベートスパは1室70分、8,800円。外湯巡りの発祥地ともいわれる城崎では、現在6つの外湯を楽しめるが、貸し切り天然温泉もおすすめだ。



Information

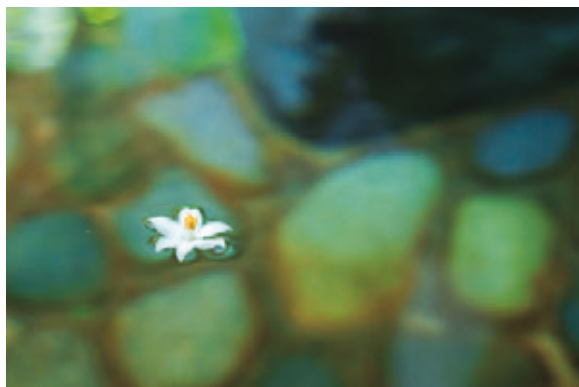
西村屋ホテル招月庭

165年の歴史を誇る「西村屋」の姉妹館。伝統的な設えの和室に加え、和洋室や洋室、露天風呂付き客室も備える。松葉ガニをはじめ、新鮮な魚介や和牛、山菜など、四季折々の但馬の海と山の幸を堪能できると評判だ。

住所：兵庫県豊岡市城崎町湯島1016-2

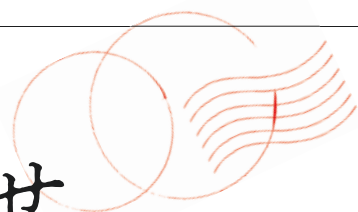
Tel：0796-32-4895

<https://www.nishimuraya.ne.jp/shogetsu/>



旅するお取り寄せ

vol. 026



食いしん坊の方々が出合った、とっておきのお取り寄せて教えてもらう連載。

暮らしを幸せにしてくれるあの味を求めに、旅をしたくなることでしょう。

撮影：江原隆司 取材・文：高田真莉絵

70年以上飲み続けている 家族との時間を思い出す味。

公開中の映画『富士山と、コーヒーと、しあわせの数式』で44年ぶりに映画主演をつとめている市毛良枝さん。豆原一成さん（JO1）の祖母であり、学びの日々を謳歌する文子役を演じた市毛さんが、小さな頃から慣れ親しんでいるというお取り寄せは、お茶の名産地である静

岡の老舗『竹茗堂』の煎茶『わらかけ 香千里』。わらかけとは、春の茶摘み前に覆いをし、日光を遮ることで旨みを引き出す製法のこと。「かぶせ香」と呼ばれる独特の香りが特徴だ。「静岡で生まれ育ったこともあり、幼い頃からお茶は生活の一部として当たり前にそばにあり

い入れが込められていたかが伝わります。私たち家族にとつて『竹茗堂』のお茶は、ただの飲み物ではなく、日常と絆を象徴する大切な存在なのです。

上京してきてからも、習慣を変えことなく、お茶といえば『竹茗堂』のもの。両親が他界した今もお取り寄せを続けています。私が今75歳なので、もう

70年以上飲み続けていることになりましたね。私は、ほぼこのお茶と一緒に過ごしていることになりました。そう考えるとすごいですよ（笑）。今、後継者不足などで老舗がなくなってしまうことが増えていますが、『お願いだからずっと続けてね』と思っています。

帰宅したら、どんなに遅い時間でも日本茶を淹れて飲むのが自分の決まりのようになっていきます。気持ちにひと区切りをつけているんだと思います」



『竹茗堂』の『わらかけ 香千里』

天明元年創業の老舗。日本有数の日本茶の産地で育てられた煎茶と、新芽を守る技法で育てられた「被せ茶」のブレンド。取り寄せは<https://www.chikumei.shop>から。100g缶 2,484円、100g袋 2,160円。限定の詰め合わせなどもあり。

Profile

市毛良枝

俳優。静岡県出身。文学座附属演劇研究所、俳優小劇場養成所を経て、1971年にドラマ『冬の華』でデビュー。趣味は登山。44年ぶりの主演映画『富士山と、コーヒーと、しあわせの数式』は全国劇場にて公開中。介護エッセイが今秋出版予定。

デジタルで従来のサービスを変革、
実感した「テクノロジーの力」

現役CAがDXに挑戦！ 現場知をアプリに活かす

コロナ禍を機にデジタルの世界に飛び込んだ客室乗務員は、CAが機内で使用するアプリの開発に関わり、配膳の段取りや案内のタイミングをデータで提供する。保安検査場未通過の乗客への通知など“^{かゆ}いところ”にも手を伸ばす。現場の納得から始める変革は、働き方を変え、顧客の体験価値を向上する。客室×データの新しい役割を聞いた。

「本日は、どうぞよろしくお願
いいたします」

ビジネスカジュアルな装いに身を包んだ二人の女性、こ
う言って記者に名刺を差し出し
た。

二人の名刺には共通の所属先
として「全日本空輸・デジタル
変革室（以下、DX室）イノベー
ション推進部」とある。

「配属当初はDXやITのこと
はもちろん、それ以前の一般
的なビジネスマナーのことから、
もうわからないことだらけで」

一人が苦笑いを浮かべこ
う話す、もう一人も同じように
微笑みながら、言葉を続けた。

「私たち、いまの部署に来るま
では、こんなふうに名刺交換を
したこともなかったんです」

二人は、笠川茜と三好真央。
彼女たちが現部署に配属され
たのは2022年春のこと。以
降、乗務するスタッフが使用す

るアプリや、保安検査を済ませ
ていない搭乗客への通知機能の
開発に携わるなど、ANAのD
X推進の一翼を担ってきた。だ
が、二人はともに、客室乗務員
（以下、CA）としてANAに入
社した経歴を持つ。

エアラインの顔として日々の
フライトに従事してきた彼女た
ちが、なぜいま〃畑違い〃とも
思えるDX室で活躍しているの
か。たくましくもしなやかに、
逆境を乗り越え、進化を遂げた
彼女たちが手にした〃テクノロ
ジーの力〃とは――。

憧れを現実、

CAとしての第一歩

「幼いころ、『ANAジュニア
パイロット』を利用して、一人
で飛行機で祖母の家まで行っ
たりした経験から、CAの仕事に
憧れを抱くようになりました」
こう話す笠川は2017年、

ANAに入社した。そして、翌
2018年入社の子三好にも学生
時代、忘れ難いANAとの〃思
い出〃があった。

「家族旅行で飛行機を利用した
日が偶然、私の誕生日でした。
その際、『ANA's Magic』とい
うんですが、『ハッピーバース
デー』のプレートをサプライズ
でいただいたんです。私、すご
く感動して『こんな素敵な心遣
いができる人たちと一緒に働い
てみたい』、そう思ったんです」

やがて、憧れの制服を身に
纏った二人。笠川は国内線の
チーフパーサーの資格と、国際
線のエコノミークラスのパー
サー資格を取得。三好もフライ
ト経験を重ね、国際線のビジネ
スクラスの乗務を始めていた。

二人それぞれ、CAとして熟練
し、「さあ、これから」という
2020年。事態は一変してし
まう。新型コロナウイルスのパ

ンデミックが起こったのだ。笠
川が振り返る。

「決まっていた乗務が軒並み
キャンセルされ、埋まっていた
スケジュールがみるみる白紙に
なつて。気付けば、フライトが
ゼロという月が、当たり前のよ
うに続くことになつて」

三好も言葉を継いだ。
「私はビジネスクラスに乗務し
始めたばかりのころで、大好き
な仕事にもっともっと打ち込
んでいこうと思っていた矢先で
した。なにより、半年後にはオ
リンピックが控えていましたか
ら。そのぶんも含めると、ショッ
クはとても大きかったです」

飛ぶことができなくなったC
Aたち。二人も「帰休」と呼ば
れる長期の自宅待機を余儀なく
される。将来に対する不安は膨
らむばかりだった。同僚CAの
なかには、職を辞する者もいた。

それでも、二人は希望を繋い

でも、二人は希望を繋い



CA職の資格維持のため現在も定期的に業務に就く。「フライトは同僚の意見を直接聞けるいい機会でもあるんです」(笠川・写真右)

でいた。帰休期間中、会社が用意した学習プログラムをオンライン受講するなど、ポストコロナに備えていた。

「典型的なアナログ人間でした」と自身を分析した三好は、帰休の最中にウェブデザインを学んだという。

「当時の私はITとかDXが大の苦手で、パソコンも好きじゃなかった。CAの勉強も全部紙で学びました。いちいち全部を紙にして、手書きでメモを書き込んだり。でも、もうそんなことを言っではいけない、少

しでも時代に順応していかなくてはと思ったんです」

笠川は学習プログラムの一つ、あるイベントに参加した。

「現部署のDX室が主催する『イノベーションウィーク』というイベントです。そこに参加して私は初めて、自分たちが日ごろ業務で使っていた便利な端末やアプリを用意してくれている人がいる。私たちのためにツールを開発して、仕事をサポートしてくれているんだと知ったんです」

2021年の暮れのこと。ANA内で、ある部署の求人

が告知される。笠川が続けた。「それが、まさにそのDX室でした。CAが使うツールを作っているチームで、ここなら自分の経験も活かせるのではないかと思い、応募しました。いちばん大きかったのは、募集要項のなかに『IT／デジタルのスキ

ルや経験は不問』とあったこと。その一文が背中を押してくれた気がします」

ITが苦手とこぼしていた三好も告知を見て心が動いた。

「自分なりにパソコンのことを学びながら、『意外と私にもやるかも』と思い始めていたの。だとしたら、しつかり業務としてやってみたいと思ったんです」

こうして2022年春、二人のCAは、晴れてDX室に配属された。

現場知を活かし アプリ開発に携わる

「最初はミーティングに出席しても、先輩たちが何を話しているのか、単語の意味すらわからないという有り様でした」(笠川)「正直、異国に来てしまったのかな、と思いました」(三好)

本人たちはこう自嘲気味に笑

うが、受け入れる側は「ぜひとも欲しい人材だった」という。当時、DX室でデジタル人材戦略を推進していた今村雄一郎は、その意味をこう説明した。

「端末やアプリの開発には、それを使う現場の意見はすごく重要。ですがコロナ禍前、CAやその経験者がDX室に配属されることはまずありませんでした。フライトが通常どおりの頻度であれば、現場を回すことが優先されますから。それゆえ、二人のような経験、知見のある人材は、長年喉から手が出るほど欲しい戦力でしたし、DX室にとって二人は間違いなく有用な人材です」

果たして今村の言葉どおり、当初は不慣れだった二人は、やがてしっかりと貢献できるようになる。

笠川はCAが使うアプリの開発に携わった。

「国際線のビジネススクラスの機内食サービスに関するものです。多いときは、一便に60名ほどいらっしやるお客様に対して、従来は、なにをお召し上がりになるかをCAが口頭でお尋ねし、一つひとつ紙に書いて『今日は和食がいくつ、洋食がいくつ必要』と集計するという、かなりアナログな作業をしていました。それを私たちDX室は電子化。開発したアプリを使えば、タブレットで入力すると即座に集計され、そのデータは以降の便の搭載にも活かせるようになっていきます」

三好は「お客様から『あったらいいな』と思っていただけるような情報配信の開発に、チームの『スクラムマスター』として携わってきた」という。

「たとえば、オンラインチェックインは済ませているのに、出発予定時刻の40分前になって

も保安検査場を通過されていないお客様に向けて、ご登録済みのメールやANAアプリのプッシュ通知で『お声がけ』をする、そういう機能です」

スクラムマスターは、プロジェクトチームのメンバーが変化に応じて自律的に行動できるような観察、環境整備、さらに信頼関係の構築のための潤滑油的な役割を担う。

「私がどこまで戦力になれたかはわかりませんが、チームをサポートする役割で、観察や傾聴というのはCAとして培ってきた大事なスキルですから、その点では少しは役に立てたのではないかなと自負しています」

仕事のやりがいや、責任に対する考え方に変化があったと、笠川は話す。

「CAとしては、フライトでお会いするお客様に、よりよいご経験をさせていただくこと、そ

してももちろん、安全に目的地にお届けすることに、やりがいを感じてきました。DX室に来てからは、お客様にサービスをする側である8千人のCAに向けて、その働き方に関わるツールを提供するという仕事になりました。CAたちをサポートするということ、それはお客様の満足度にも影響します。自分たちの仕事はすごく広範囲に影響が及ぶことを想像すると、すごく大きなやりがいと、責任を感じます」

二人はCA職の資格維持のため、定期的に乗務もしている。「DX室が提供したサービスを使っている人の声を直接、聞ける機会になります。『こんな便利なものを、ありがとう』と言ってもらえることもあります。『あれ、もっとこうしてほしい』といった要望のほうが多いかもしれません。お客様の快適で安全な空の旅のためにも、CAの働きやすさをこれからもテクノロジーで支えていきたい。そう思っています」(笠川)

DX室に配属され「成長を実感している」と話す二人。「DXの仕事始めて、これまで以上に自分で考え行動できるようになった気がします」(三好・写真右)



ANA ふるさと紀行

ANA FURUSATO TRAVELOGUE

vol.2

ANAのふるさと納税のおすすめ返礼品を通して、全国の魅力あふれる地域と、生産者さんの想いをお届けいたします。

オホーツク海に面した紋別市は、漁業や農業を中心とした第一次産業の町です。観光の目玉であるガリヤ地区に日本で唯一の野生アザラシ保護施設があり、町中ではいたるところにアザラシのマスコックキャラクター「紋太」の姿が見られます。砕氷船「ガリンコ号」に乗船すれば、砕けた流水と海水が織り成す神秘的な景色を楽しめます。昔ながらのディープな雰囲気が残る飲食店街「はまなす通り」では、映画やドラマの撮影が行われることも。東京（羽田）から紋別市までは飛行機で約1時間45分。レンタカーを借りて観光地を巡るのがおすすめです。

Access

東京（羽田）から紋別までは飛行機で約1時間45分。

紋別市

北海道
紋別市



ガリンコ号：
1月下旬～3月上旬頃（気象状況により観測時期が異なります）



カニの爪（オブジェ）



アザラシシーパラダイス



コムケ湖：8月下旬～9月下旬頃



オホーツクタワー



はまなす通り

心もおなかも
満たされる
紋別へぜひ！



ANAあきんど株式会社
札幌支店
熊谷 智里

紋別市は、地域の方々が気さくで温かく、思わず「ただいま」と言いたくなる魅力あふれる町です。
返礼品のANAトラベラーズダイナミックパッケージやホテル割引クーポンをご活用いただき、ぜひ足を運んで大自然と新鮮な海産物をご堪能ください。皆様のお越しをお待ちしております。

ANA
ふるさと納税
AWARD
2025

北海道紋別市 株式会社 本間水産



オホーツク海の流水が育む 紋別ホタテの真価

紋別市のふるさと納税で高い人気を誇るのが、本間水産のホタテです。本間水産は、紋別市のふるさと納税でホタテを多く取り扱う会社の一つです。流水が運ぶ豊富なフランクトンの中で育ったホタテは、身が締まって甘みが濃厚。お刺身・フライ・バター焼き・マリネ等さまざまな料理で楽しみ、パッケージがチャック付きで使いたい分だけ取り出せ保管が楽なのもリピーターが多い理由のひとつです。

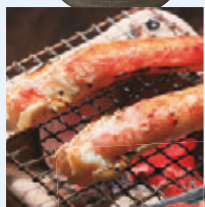


北海道
オホーツク海産
ホタテ玉冷

紋別市その他の返礼品

個性豊かな逸品が光る、 紋別ならではの品々

ぎつしり身の詰まったずわいがにや、大粒で濃厚ないくらの醤油漬けなど、北の海で育まれた海産物はぜひ味わっていただきたいです。地元産昆布で牛肉を巻いて熟成させた「流水昆布締め牛」やアザラシの毛を使ったキーホルダーも、紋別市ならではの返礼品です。



詳しくはこちら！



スタートから日本一達成への軌跡
紋別市のふるさと納税は2008年の制度開始と同時にスタートしました。当初返礼品事業者は3社ほどでしたが、海産物が人気になるなど年々盛り上がり、2021年には総務省発表のふるさと納税寄付受入額で全国1位を獲得しています。



紋別市紹介

ふるさと納税にはさまざまな事業者が関わっており、その経済効果はとても大きいです。近年、ふるさと納税寄付金の大きな使い道となったのが、老朽化が進んでいた高等看護学院の建替えです。この町は医師不足が課題なので、卒業生が地元の病院に勤めることで解消につながればと思っています。あとは環境保全の一環で、アザラシの

保護施設運営にも寄附金を活用しています。

ANAあきんどさんとのお付き合いは2016年に始まり、流水まつりでは寒い中一緒にPRもしていただきました。航空路線を活用して紋別に来てもらえるよう、これからも紋別市の魅力を発信していきたいですね。



紋別市役所
総務部 企画調整課 ふるさと納税係
遠藤 由乃(左)・斉藤 聖人(右)



紋別のキャラクター
「紋太」



Walk with
47妖怪
ニッポン
さんぽ
J / o J

YAMAGATA

山形市・
上山市・

数千もの伝承の中から、都道府県ごとに一匹の妖怪を選び、造形作家森井ユカの独自の解釈で創造しました。妖怪に誘われるがまま旅すると、美味しいもの、きれいな景色に必ず出会える!? ようこそ、空飛ぶ百鬼夜行へ。

取材・文・造形
森井ユカ
撮影 五味茂雄
編集 中野桜子



情けは人のためならず。
不思議な力を持つ、
石の恩返し



山形県
化け石

商売繁盛

上山市・生居の伝承。あるとき大きな石が通りかかりの庄屋の主人に「子どもたちが飢えている」と食糧を懇願した。一俵分の握り飯を与えたところ、礼にと小石を渡された庄屋はみるみる繁盛した。

妖怪から広大な石切場へ
山形を彩る石の文化

山形で化け石のことを尋ねても「知っている」と返ってきたことがなく、非常に心細くなるが、地元の県立図書館に行ってみると……あるわあるわ、何冊にもわたって伝説が見つかった。

夜な夜な化けると噂される大きな石が、あるとき「子どもたちが飢えている」と、庄屋の主人に飯を乞う。庄屋が一俵の米でありつたけの握り飯を作り石に供えると、たくさんの手が出てきてあつという間にたいらげた。礼に、と化け石から渡された小さな丸い石を庭の池に沈めると、みるみる商売は繁盛した。

妖怪によくある、善行の報いを伝えるための話であり、身を削らずして簡単に成功すると思っただけという教訓が感じられる。この石は生居（なまゐ）で見ることができ、近づくことはできない。深々とした植物に囲まれ、えもいわれぬ貴塚がある。筆者は、握り飯を掴む大きな石の姿を造形してみた。

「ニッポン47妖怪さんぽ」が
2025年度グッドデザイン賞を
受賞いたしました！



[1][2] 瓜割石庭公園。職人たちが長い時間をかけて
切り出した石が作る景観は、高さ 20 ～ 30m の崖となっ
て残されている。入り口ではボランティアの歴史の語
り部が説明してくれる。また時折この崖に囲まれた中
でコンサートも催されるとのこと [3][4] 中央やや右
上に見えるのが化石石。幅は2mほどある



調べてみると、山形には石や岩
に関する名所が多い。中でも庄
倒されたのが、高畠町の「瓜割石
庭公園」だ。切り立った崖のよう
に見えるが、実は大正12年から
平成22年の87年間、ほぼノミに
よって人の手で採石された跡の景
観だ。500万～700万年前
のカルデラ噴火による火砕流堆積
物で、高畠石としてさまざまな歴
史的建築物に使われ、今も町内
に点在している。途方もない職人
たちの歴史を感じつつ頂上をよく
見ると、数匹の猿がこちらをじつ
と見ていた。

石が誘う美食の世界と 岸壁に宿る祖先の魂

街でも石を追いかけてみよう
と、山形市内へ。「蕎麦処かねひろ」では、毎日提供する分の蕎麦粉を都度、石臼で挽いているので、香り高い蕎麦が味わえる。店の奥では石臼が常時かいがいしく稼働して、挽いた蕎麦粉がほろほろとこぼれ落ちる様子を見ることが出来る。店は令和元年オープンで7年目、無添加の蕎麦粉は劣化しやすいため、とにかく挽きたて打ちたてを提供したいという、店主の熱い思いで開店した。

そして入り口を形作る石の壁、
がなんとも美しく重厚なバー、
「ROOTS」へ。夜はバーだが、

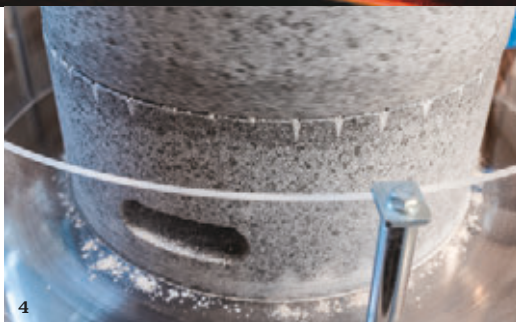
市街地でひととき目立つ、石を多用した
入り口に胸が高鳴る (ROOTS)

昼はカフェとして営業されるこの
店の看板は、地元フルーツたっぷ
りの美しいパフェ。洞窟の中の一
うに落ち着く環境と、華やかなス
イーツがユニークなギャップを醸
し出している。パフェには生ビー
ルが山形のナチュラルワインが用
意され、しばし外界と切り離さ
れた静かな世界に没入できる。

カフェのオーナーから「石とい
えば……」ということ教えて
もらったのが、「峯の浦・垂水遺
跡」。山形駅から車で20分ほど
で、山寺が点在する霊所にたどり
着く。線路をまたぎ、山道を登
ること15分ほどで、荘厳な石の遺
跡が現れる。巨大な岩山には、ま
るで何かの力によってできたよう
な窪みや洞窟があり、小さな神
社が点在している。大正時代まで
山伏が居住修行をしていたとのこ
とだが、ここでの生活はさぞ厳し
かったであろう。先ほどの瓜割石
庭公園が人の手による景観、この
垂水遺跡は幻想的な天然の景観
だ。石に始まり石に終わる、想像
を超える山形の旅になった。



[1] 石臼に少しずつ落ちる
蕎麦の実 [2] 季節の天ざ
る。天ぷらは季節によって
変わるがこのときは海老、
さつまいも、モロヘイヤ、オ
クラ、大葉、玉ねぎ [3] 茹
でる直前の蕎麦 [4] 石臼
の間から挽かれた蕎麦粉が
溢れ出る様子には、なぜか
惹きつけられる (蕎麦処
かねひろ)



妖怪さんぽスポット

→【生居の化け石】山形県上山市下生居新山吹396

→【瓜割石庭公園】山形県東置賜郡高島町安久津

→【峯の浦・垂水遺跡】山形県山形市山寺千手院

→【蕎麦処かねひろ】山形県山形市成沢西 1-1-42 ☎023-676-5521 HP: <https://kanehiro.shopinfo.jp/>

→【ROOTS】山形県山形市七日町 2-1-26 ☎023-606-0401 ̳@bar.roots.yamagata

参考：『月刊かみのやま』第94号(書肆犀)／『やまがた散歩』
No.121(やまがた散歩社)／『山形民俗通信』第1号(山形県
民俗学会)／『よくわかる地形・地質』ユーキャン学び出版(自
由国民社)／『やまがた景観物語 100』(リンクス出版部)



子宮をイメージしてデザインされた店内で、静かに季節のパフェをいただく至福のとき。地元産フルーツは月により入れ替わる。9月はいちじく(Roots)



自然の浸食作用で、蜂の巣のような岩肌に。いにしへの山伏が目に見えよう(峯の浦・垂水遺跡)



■ ずいひつ ■

世界を一つに 結ぶもの

松下 幸之助

飛行機の旅はすばらしい。とくに晴天のときは、わが国独特の恵まれた山河や、寄り集まっている家並みが一望のもとに見える。実に美しい。

富士山の雄姿も、汽車の窓から横に見るのではなく、雪に覆われた山頂を間近に眺めると、また趣きが変わっておもしろい。思うに科学の進歩はわれわれの視野をひろげ、またちがった角度から物を見せてくれるのであろう。

飛行機の旅は早い。昔であれば馬やカゴに乗って数日、数十日もかかったところを、飛行機に乗ればほんの数時間で済んでしまう。このたび全日空では、国内線で本格的にジェット機を使うようになったから、これまでよりもっと早くなるだろう。これは非常に便利である。

しかし、飛行機の旅が早くなり便利になるにつれて、逆に非常な不便を感じることもある。それは、日本全国には飛行場が少ないということだ。地方の町へ行くとしても、飛行場がなければ飛行機で直通というわけにはゆかない。すると早く行けないから何か非常な不便を感じるわけである。まあ、それはど今日では飛行機がなく用いられ、電車や自動車に乗るような気安さで乗れるようになったということである。

う。時代も変われば変わるものだ。

それでは、やがてはどうなるだろうか。外国などへもほんとうに簡単に行き来できるようになるのではないだろうか。たとえば朝、味噌汁と沢庵づけで朝食を済ませてアメリカへ行き、昼はニューヨークでピフテキを食べて仕事をやる。夜はまた日本に帰り、浴衣がけになってお茶漬けを食べる。というようなことも、もうそれほど遠い夢ではあるまい。いわば地球がそれほど狭くなってきたわけである。

だから、次第に日本にとってはアメリカは日本国内であり、アメリカの方では日本がアメリカの圏内であると考えられるようになるだろう。その意味では、世界は次第に一体化してきつ々あると言ってもよいと思う。

もちろん一体化といっても、まだまだいわゆる国際問題はいろいろある。人種がちがいが生活環境がちがいが、各国の思想や感情がちがえば、なかなか心から打ちとけて理解し合うということはむずかしい。だから時として無用の争いを起こしてしまう場合もある。

ところが、そういった問題を乗り越えて、無言のうちにお互いを結びつけるものがある。それにはいろいろ考えられると思うが、飛行機は、そのうちの一つと言えるのではあるまいか。じつさいに顔と顔とが合い、話し合いのできる機会がつくられれば、無言のうちにお互いの気持ち相通じ、おのずと理解し合うようになってくると思うからである。

したがって飛行機の旅は、お互い日本国民を一体化し、世界の人々を一つに結びつけるものと考えてもよいだろう。飛行機の旅は実にすばらしい。

— 18 —

1964年ボーイング727特集号 ずいひつ「世界を一つに結ぶもの」松下幸之助より

松下電器産業（現パナソニックHD）創業者・松下幸之助氏が、国内線ジェット化を象徴するボーイング727の登場を祝い随筆を寄稿。大幅な飛行時間短縮により、空の旅が国境を越えた交流を深め、世界の一体化と国際理解の促進に寄与することに期待を寄せました。

65周年を迎えた『翼の王国』、往年のアーカイブを公開する企画の第2弾。当時は、写真やイラストといったグラフィック雑誌としての面白さだけでなく、さまざまな著名人によるエッセイも大人気でした。経済界や芸能界のビッグネームたちが飛行機の旅について思いを馳せ、寄稿していました。

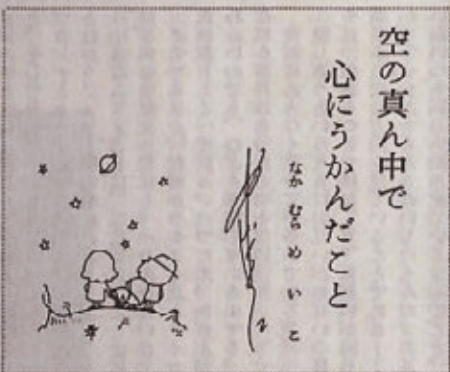
1966年8号ハネムーン特集号 プラボー！SKYハネムーンの「空の真ん中で心にうかんだこと」中村メイコより

♡ プラボー！ Sky ハネムーン

空の真ん中で

心にうかんだこと

なかむらめいこ



一九五八年の十一月……この国には十年ひとむかしという言葉があるから、つまりは、かれこれひとむかし前の十一月でアル。

若い作曲家コウツヨシユキと若い女優ナカムライコが、新婚旅行の客として、北海道へむかう飛行機に坐っていた。十一月もシッポのはうとて、寒い国へとむかう飛行機はかなりガラガラで、もうすでにうすうす寒かった。

三時間ほどの……そう、その頃はジェットは飛んでいなかった……空の旅を、組のマンツの中にうすくまった新妻は、ほとんど黙りこくって、夕ぐれの上というモノを、こじんまりと感じていた。

雪国の飛行場にはマントが似合う……ただなんとなく、そんなことを考えた新妻は、少少オトギバサシじみたマントをまとって、ただ黙って、北海道というところまで飛べばそれでいい……それでよかった。

——三年ちかい月日々、若い作曲家と女優とは、ひとりの青年として、ひとりの女性として、まことにタイヘンであった。



ともかく、そうして二人がケツ、コンという結果にたどりつくまでには、若いチュをふりしはってアレコレやと悩んでいたのだから、とつぜん空の真ん中で、二人ツきりになったとき、二人は「ああヤレ……」とくたびれきっていたし、なぜか、むしろひどくボンヤリとしていたようだった。

——人が考えた言葉やコトワザのたぐいを、それまで綴っていた新妻は、そのときふと、たぶん彼が「夜間飛行」や「星の王子様」の作者であるためか、ともかくふと、サン・テグジュペリが言ったという「愛しあうということ」は、お互いがお互いの目を見つめあうこ

女優の中村メイコ氏が夫で作曲家の神津善行氏との新婚旅行の思い出を寄稿。北海道への機内で、『星の王子さま』の一節「愛しあうということ」について思いを巡らせました。今回未掲載の後半では、幼い娘二人を連れて再び北海道に向かう家族の愛が綴られています。

鳥取県北栄町・人と自然が共生するまち

今月のニッポン推し

地域密着ANAあきんどプレゼンツ

ANAあきんどは、全国33支店を拠点に地域創生に取り組んでいます。

ここには、都市部の仕事では得られない楽しみと充実感があります



[1] 広大な大地が育む、シャリツとした食感と上品な甘みの大栄西瓜。[2] 太陽の恵みたっぷりのぶどうは一粒一粒に作り手の愛情が詰まっている。[3] 東京と北栄町での二地域居住を実施中の野島優美（ゆみ）さん。北栄町複業活用支援事業をきっかけに(南)コナン・クリエイションの組織力強化支援に従事し、地方での複業プロジェクトの始め方などの講演も行う。

農業の未来を描く
移住者支援体制も充実

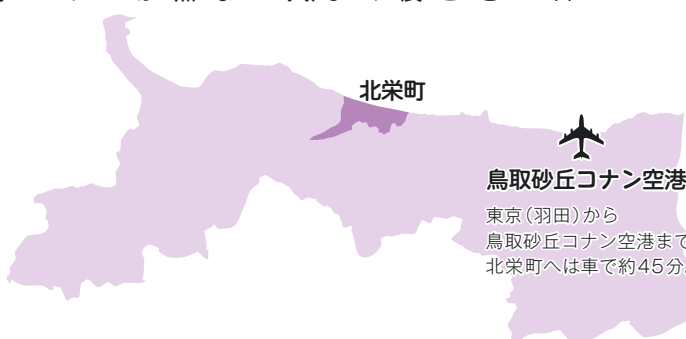
鳥取県北栄町は、北には日本海を眺める北条砂丘があり、西には大山の広大な山々を望む自然豊かなまちです。この恵まれた環境を活かした農業が盛んで、県内でも有数の農業地域として知られています。全国的な生産量を誇る大栄西瓜をはじめ、長いも、らっきょう、ぶどうなど、様々な特産品を栽培しており、自然の恵みが凝縮された味わいが魅力です。そんな北栄町では、農業をはじめ「様々な産業の担い手や地域で活動する方」を募集しており、多様な人材が活躍・交流しています。大地の恵みを感じて生活したい、新たな人や世界に触れてみたいという思いを持つ方は、「ANAの二地域居住モニタープログラム」のお試し体験で北栄町の魅力に気軽に触れてみてはいかがでしょうか。



山陰支店

松本有司／まつもとゆうじ

鳥取県と島根県を担当する山陰支店6年目。豊かな自然、歴史、文化、そしておいしい食べ物、魅力満載のこの地域への誘客促進に取り組んでいます。趣味はマラソンで鳥取マラソン、萩・石見空港マラソンに毎年参加しています！



北栄町



鳥取砂丘コナン空港

東京(羽田)から
鳥取砂丘コナン空港まで約80分。
北栄町へは車で約45分。

高知県須崎市。釣り人を虜にするまち

堤防や川でも旬の魚が釣れる！
「おさかなのまち」

扇形の高知県のほぼ中央にあり、眼前には雄大な太平洋が広がる須崎市。おさかなのまちとして知られ、季節ごとに水揚げされる魚類の種類は全国トップクラス！ 養殖漁業も盛んに行われています。新

鮮な海の幸に恵まれたこの漁師町は、釣りの名所としても有名。釣りを通して地元の人々と交流を深め、獲れたての魚を味わうことができる須崎市は、自分らしい豊かな時間を過ごせる場所です。昭和の風

情が残る商店街はまるで映画のワンシーンに迷い込んだような懐かしさ。レトロな街並みが心を穏やかに包み込みます。おいしいお魚と温かい人々が織りなす心豊かな生活が、あなたを待ちしています。



居酒屋では釣れた魚の話で盛り上がり、笑顔があふれる毎日です

- [1] 高知の海の玄関口。魚がおいしい港町。
- [2] 脂がのった新鮮な魚は刺身で食べたい。
- [3] 松平愛奈（あきな）さんは、釣り人にやさしい須崎市の魅力に惹かれ同市に移住。現在は地域おこし協力隊として「釣りバカシティプロジェクト」を推進中。狙いどおりの大物に、思わず笑みがこぼれる。

【二地域居住で広がる暮らし方】

二地域居住とは？
「都市と地方など、異なる2つの地域に生活拠点を持つ暮らし方」です。

二地域居住のススメ

二地域居住ポータルサイト「BLUE SKY LIFE」では、移動費を抑えながら各地域を体験できる「二地域居住モニタープログラム」を提供しています。このプログラムは、新しいライフスタイルに一步踏み出すための「お試し体験」です。それぞれの地域独自の体験メニューへ参加すると、地域への航空移動がおトクになるサポートが受けられます。2つの拠点を軽やかに行き来する暮らし、まずは体験から始めてみませんか？

ANAの二地域居住
BLUE SKY LIFE



高知支店

木村建一／きむらけんいち
高知支店在籍2年目。高知龍馬空港と東京・大阪を結ぶ空の便の利用促進に日々取り組んでいます。休日は魅力ぎっしりの高知県内34市町村を巡り、食や自然などを楽しんでいます！



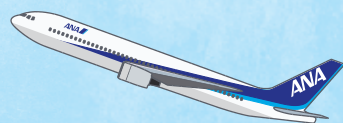
高知龍馬空港

須崎市

東京（羽田）から
高知龍馬空港まで約90分。
大阪（伊丹）からは約45分。
須崎市へは車で約50分。

ANA Blue Base Tourで、いっしょに空の仕事を学ぼう！

ANA



見学ツアー
開催中!!

集まれ! ミライのCA!

現役CAがリアルな体験談を交えながら、
実際の訓練施設をご案内。
機内で見えるCAとは違う一面を見に行きませんか?
皆様からの質問にもお答えします。

見学ツアー“集まれ!ミライのCA!”に
参加ご希望の方はこちらから!



※見学ツアー“集まれ!ミライのCA!”の予約につきましては、毎月10日に翌月開催分を販売いたします。(10日が休日の場合、翌平日)

ANA Blue Base Tour とは?

ANA Blue Baseは、日本最大級の訓練施設。ここでは、グランドスタッフ、客室乗務員、貨物スタッフ、グランドハンドリングスタッフ、整備士、運航乗務員(パイロット)など、ANAグループの各職種の訓練エリアを見ることができます。ANAグループ現役社員がご案内します。

サイトはこちら!



ANA Blue Base Tour

ANAのリアルな舞台裏、覗いてみませんか？/

現役社員が訓練施設を生解説！

ANA Blue Base Tour

見学ツアー開催中



対象年齢

- 小学生以上
未就学児は入場できません。
小学生は18歳以上の大人の同行が必要です。

ツアー催行日・予約方法

- 平日開催（催行のない日もございますので、HPをご確認ください。）
- HPからの事前予約制
以下のQRコードより、ご希望のツアーのご予約サイトにアクセス後、開催日程のご確認・ご予約が可能です。



料金

大人(18歳以上)：1,500円
小、中、高校生：1,100円
※上記は見学ツアーの料金となり、ツアーによって料金が異なる場合がございます。

催行場所

- ANA Blue Base
144-0042 東京都大田区羽田旭町10-8 ANA Blue Base
＜見学ツアー受付までのアクセス＞
京急空港線 穴守稻荷駅より 徒歩約7分
東京モノレール 羽田空港線 整備場駅より 徒歩約9分

ANA Blue Base Tourとは？

ANA Blue Baseは、日本最大級の教育訓練施設。
ANA現役グループ社員の案内のもと、グランドスタッフ、客室乗務員、貨物スタッフ、整備士、運航乗務員(パイロット)が実際に訓練をしている様子を見学できる※日本初のツアーです。（※日時によって実施のない場合がございます。）



ANA Blue Base Tour



おべんとう の時間

第224回

あか いわ
岡山県赤磐市
ぶどう農家

岡本タミ枝さん

写真：阿部了
文：阿部直美





最初に植えたぶどうは、キャンベルです。お姉ちゃん（娘）が生まれた頃だから、60年も前か。今はオーロラブラック、ピオーネ、シャインマスカットをJAに出しています。ただね、新しい品種を見つけると、たいいて作ってみるんです。最近作り始めたのがマイハート。お尻が引つ込んだハート形。マニキュアフィンガーゆうのものも作つたよ。先っぽがマニキュア塗つたみたいにピンク色なの。

ぶどう園の足元にも、いろいろ植わつとるでしょう。これはエゴマね。イノシシがこの匂いを嫌うみたい。こっちは蒟蒻芋^{こんじやくいも}。踏んづけても大丈夫やし、余分な肥えがいるわけやないしな。蒟蒻を掘る時期は、ちょうどぶどう園の土を掘り起こしてもいい時期だから都合がいいの。11月に入ったらぶどうの木の間が動きだすから、掘つたらいい

んのよ。青じそは、えらい増えとる。昨日1キロ採ってしそジュースをこしらえたんです。あ、セミの抜け殻。これはけんちゃん（飼犬）の好物やから、拾うてきます。

夏の間も、毎日畑に出ていますよ。ぶどうは、袋掛けが一番しんどいね。両手を上げて作業しとるとふらつとなるから、椅子を近くに置いて休みながらやるんです。なんや、今年はカメムシが少ないなあ。去年は一日に100匹くらい取ってペットボトルに入れてたけどな。ここにおると、鳥の声がよく聞こえるの。春、鶯^{うぐいす}が啼くと、お父さん（夫）がよく口笛で真似してましたよ。そうすると今度は、「負けたー」ゆうような声で鶯が啼き返すんです。お父さんが亡くなって、もう5年か。今はお姉ちゃんと2人で作業しています。やつぱり、いいもんが作れば

あれこれ手を加えて 育てるのが 好きなんです



嬉しいわな。粒^{りゅう}がぴつと揃つて色が乗って、ピオーネなら白い粉が吹いて。今年はあと3日もしたら、収穫が始まります。

私はこの集落で育って、実家は目と鼻の先なんです。父親が戦死して、生活は大変でしたよ。小学校に上がるとおばあさんがお弁当を持たせてくれたんだけど、当時は麦ご飯でね、丸っこい麦は小豆^{あずき}みたいに大きくて噛むとぽつぽつ音がするの。おば

あさんはお釜でご飯を炊く時、麦と米が混ざらないように真ん中に窪^{くぼ}みを作つて、そこに米を入れるんです。それで、米の部分だけを掬^{すく}うてお弁当に入れてくれました。皆の前で食べても恥ずかしいように、思うてやないかな。アルミの弁当箱を開けると、ご飯の真ん中に梅干しがひとつ。時々、醤油をまぶした割り節がかかっていると、ご飯に味が染みて美味しかった



な。甘い卵焼きが入ってる日は、そりやもう嬉しかったですよ。

うちでは鶏を飼ってて、一羽だけ尾つぼの立派な雄鶏おんどりがおったんです。なんでか、私を見つけると追い掛け回すの。おかしな格好で。小学校から帰ると、あれがどこにおるかなって周りを見回して、こっそり裏口から入ろうとすると後ろから飛びついて突つかれる。痛いのよ。「おばあちゃん、捕まえとっ

て」って、よく叫んでましたよ。

中学を卒業して児島の織物工場に就職するんで家を出る時、おばあさんが教えてくれたことがあるんです。朝、起きる時間の数字をな、じーっと集中しながら掌てのひらに書くの。3遍書く。そうしたら、寝坊はせん。目覚まし時計なしでも起きれるぞって。これ、本当なの。人に見られると、「アンタ何しとんの？」って言われるから誰もいないところでやるんだけど、私は目覚まし時計を使ったことがないんです。何しろ、結婚してすぐお父さんが大型トラックの運転手をしてた時なんて、朝3時に家を出てたんです。2時に起きて竈かまどでご飯を炊いてお父さんのお弁当を2つ作るんだけど、2の数字を掌に書いて寝たら、いつもちゃんと起きられました。

食べ物の話いうたらな、あれは忘れられない。児島の織物

工場にいた時、毎日社長のお母

さんが食事を作ってくれたんです。ある時、味噌汁にもやしがわんさか入ってるのを見て、びっくりしちゃったの。ほら、私たちの小さい頃って、どつすん便所ですっぽのついた虫を見ていたわけ。昔の人は、お腹の中に回虫がおるって言われてたでしょう。それに見えた。だから、目を白黒させて飲み込んだんです。それが、もやしの食べ始めじゃ。慣れたら、しゃきしゃきして美味しいよ。でも、今も必ずもやしのしっぽは切るなあ。

嫁に來たのが22歳の時。児島は海が近いから新鮮な魚を食べさせてもらってたけど、ここでは手に入らないわな。おかずゆうたら、真っ白に塩が吹いたタラや塩スルメだったんです。私

がタラの塩出しをして甘辛く炊いたことがあったんだけど、お姑おばあさんに怒られてねえ。「塩

出しなんかするな」って。おかずは塩辛くて当たり前。ちよつとのおかずで、いかにご飯をいっぱい食べるかが大事やった。お米は自分のとこで作ってたからね。健康より節約、ゆう時代でした。

実は結婚して10年経った頃、お父さんが兵庫の尼崎で仕事をするこゝになつたんです。家族で部屋を借りて、十数年向こうにおつた。嫁ぎ先では台所もお金も自由にならんが、尼崎では私もパートに出て自分の財布を持つてな、オープンゆうもんを買つたんよ。お父さんの好きなパンを焼いたり娘たちにプリンやクッキーを作つたり。とにかく私は、作るのが好きなんよ。だから、ぶどう作りも面白いの。粒の揃つたきれいな房になるよう、あれこれ手を加えて育てるのが好きなんです。ぶどう作りは本彫りとかの手仕事と同じやな、と私は思ってます。

小説の執筆で出会った歴史的建造物が、今年七月、新しくホテルとなってスタートした。

〈HOTEL 白林 HAKODATE〉
びやくりん

明治時代には、旧ロシア領事館として、日露漁業をはじめとした交易の拠点ともなった存在だ。

ホテルは、木骨煉瓦造りの建物を再生した領事館棟と、まったく新しく建築したウエルネス棟の二棟からなり、宿泊の方々は両方の棟を行き来しながら過ごされている。

両棟の間には樹齢が二百年といわれるハルニレの樹が立ち、木漏れ日を揺らす。ホテルの敷地内で、私が一番好きな場所の一つだ。

開業までの準備期間は、スタッフとその一員になった私は本社のある名古屋で過ごした。家具や絵画、テーブルクロスなどを選ぶ中で、まだ見ぬゲストの方々への思いがふくらむ。オリジナルのお土産品を作ろうと、皆で話し合う

ライト、フライト

第37回

書き手

谷村 志穂



はりねずみの土産

時間、当初はまだそんな余裕があった。

名古屋は古い街で、さまざまな業種において老舗が存在する。創業約二八〇年の歴史を持つ砂糖商、駒屋さんが「物語のある砂糖」という角砂糖を作っているのを知った。相談に伺い、領事館の建物とハルニレの葉、それぞれを模った角砂糖を作ってもらえることになった。いずれも愛らしく、信じられないほど精巧で、それだけで語り出しそうなお砂糖。こちらを小箱に詰め、土産を作ることにした。

世の中に少なからず存在すると思うのだが、私は小箱好きで、今も書斎には、版画の印刷されたお菓子の箱や、和蠟燭わろうそくの収まっている細長い和紙の箱などが取っ手である。文具を収めたり、切手を収める箱にしたりしている。

私たちのお砂糖を収める箱も、旅の思い出に、そっと持ち帰って

もらえたらうれしいと、気合がこもった。

実はこの箱に、ロシアの映像作家であるユーリ・ノルシュテイン氏の『きりのなかのはりねずみ』から原画の権利を頂戴した。

主人公は、はりねずみ。ともだちのこぐまくんの家に、のいちごのはちみつ煮を持って出かけようと歩き始めると、深い霧に包まれてしまう。霧の中に現れた白馬さんに心を奪われたり、道に迷ったり、気づくと、はちみつ煮をどこかに置き忘れ、ついには冷たい川に流されてしまう。

どの場面でも、はりねずみの心が揺れている。

絵本を開き、準備チームで好きな場面を選び、四つの場面から、四つの箱ができた。

一番人気は、はりねずみが霧の中で白馬さんに出会う場面。次に人気だったのは、はりねずみがよ



うやくこぐまくんの家にたどりつき、並んでお茶を飲んでいる場面。こぐまくんは、ずっと心配して待っていたのだ、幾度も名前を呼んだのに、と、おしゃべりを続ける。その横ではりねずみは、そんなこぐまくんがいいなと思う。

この箱にお砂糖を詰めて、ギフトショップに置いてあるので、嬉しいことに、気に入ったゲストの方々が、中には、二箱、三箱と時々買って帰ってくださる。ユーリ・ノルシュテイン氏の作品を知っている方には、どうしてこんなことができたのですか？ と訊かれることもある。

全ての経緯に感謝があるのだが、ユーリ氏とご懇意であるアニメーターの山村浩二氏に、アメリカにおられるユーリ氏のお嬢様をご紹介いただき手紙を書いた。結構長い手紙になってしまった。自分は日本の小説家で、その小説が元に

なつて、旧ロシア領事館の建物と
出会つたこと。ヒストリカルホテ
ルとして再生させること。娘が小
さい頃から、『きりのなかのはり
ねずみ』の映像作品と絵本が、母
娘で、好きだったこと。

ロシアとウクライナの戦争につ
いては、触れなかった。

夢のある、お砂糖の箱を作りたい。
ユーリ氏の作品にある、普遍的な
寛容さと、どこか不完全な生き物
の伝える優しさを、小さな箱に託
したいという願いも、私が書くま
でもなくわかつてもらえる気がした。

本当だったら飛行機に乗つて
お願いにあがりたかつたのだが、
メールでのやり取りが続いた。

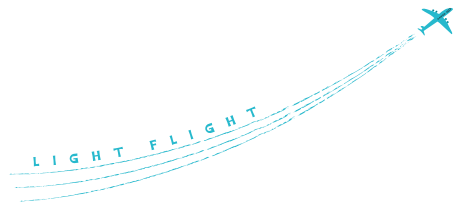
温かいお返事をいただいた。

「一つだけ、絵を描いているのは
父ではなく母で、フランチエスカ・
ヤールブソワといいます。母にも
この素敵なご提案を伝えました」

PROFILE

Shiho Tanimura

小説家。北海道大学にて応用動物学を専攻。自然や旅、
性などの題材を中心に執筆を重ねる恋愛小説の名手。母の
出身地である函館に佇む旧ロシア領事館の建物を生まれ変
わらせ今年7月に開業した「HOTEL 白林 HAKODATE」
のプロデュースを担当した。



知らずにいたことをお詫びして、
改めて許可をもらった。

今、函館のホテルには、ロシア
のエキタリンブルク出身のスタッ
フがいる。函館の男性と大阪の大
学で出会い、結婚して、日本で家
族を持ったはにかみ屋の女性だ。

先日、久しぶりに、函館からロ
ングフライトで故郷に帰ることが
できたと聞いた。

「お帰りなさい。ご実家はどうで
したか？」

連れていったお子さんの感想や
実家の様子などを話してくれる。
その表情はいつもに増して柔らか
かった。故郷の家族との再会、ど
んなにか安堵があり、幸せだった
ことだろう。

ちょうど話していた場所が、ホ
テル内のギフトショップだったこ
ともあり、お砂糖の箱を手し、「そ
ういえば、この物語は、ロシアで
も人気なのでしょう？」と、私は

唐突に訊いてみた。

「そうですね。私が子どもの時、
リゾートホテルのペランダで、誰
かがラシャートカ、馬——と、叫
びました。すると、別の部屋から、
ヨージック、ハリネズミ——と声
が返ってきました。そういう物語
でした」

「それは、すごい」

想像を超えた、楽しい話だった。
私自身は、かつてロシアへは二
度、渡航している。

一度目は、件の小説である『黒
髪』を書くための取材旅行。厳冬
期のサントペテルブルクとモス
クワを、飛行機や列車を乗り継い
で回った。二度目は白夜の季節に、
サントペテルブルク大学で、講
演の機会を授かった。
どの街にいても、ロシア正教の
教会から鐘の音が響いた。
市街地を外れると、深い森が見
えてきた。



渡航のための長い飛行時間、入国のための手続きの複雑さ、通じない言葉、ロシアはこれまでの旅先としては、難易度の高い「異国」の筆頭に当たると。

政治的なことには触れずに書かせてもらおうと、それでも、私はまだロシアへは行きたい。森にははりねずみがいそうな気がするし、鐘の音は、そのままクラシック音楽の調べにも思えてくる。だからなのか、出会った人々との記憶は深く温かい。

本当は、寒い国ならではの手仕事の帽子や手袋も買い付けてきて、ギフトショップに並べたい、などと、夢は膨らむが、色々な意味でまだ先になるだろう。今は心の中で、長いフライトを続けている。

イラスト…ソレイユ・イグナチオ
編集…山下美咲



Black yeast
beta-glucan

アウレオバシジウム ベーク

黒酵母βグルカンで 始める新・健康習慣



- ・健康食品 GMP 認証
- ・米国バイオテロ法に基づく工場登録
- ・英国ハラル協会のハラル認証

健康維持をサポートする「アウレオβグルカン」は“黒酵母”を発酵させて生み出される“黒酵母βグルカン”のサプリメントです。

この成分は「水溶性」と「発酵性」2つの特性を持つ食物繊維で「短鎖脂肪酸」を生産する善玉菌(酪酸菌)の栄養になるといわれています。



[会社について](#)



[公式通販サイト](#)

黒酵母βグルカンといえば
aureo
株式会社 アウレオ



■東京事業本部
〒105-0014
東京都港区芝2-14-5芝千歳ビル6階
☎ 0120-74-8888 (平日9:30~18:00)

■本社・工場 千葉県君津市

[アウレオ](#)

[検索](#)

OMOTENASHI Selectionが注目する

逸品6選

おもてなしセレクションは、日本の優れた“おもてなし心”あふれる商品・サービスを発掘し、世界に広めることを目的に、2015年に創設されたアワードです。日本在住外国人有識者に「“日本ならではの”魅力にあふれている」と認められた対象を、おもてなしセレクション受賞商品・サービスとして認定しています。



アウレオβグルカン

株式会社アウレオ / 千葉県

黒酵母という自然界の微生物が、発酵の過程で生み出す神秘的力。それを化学的な精製を行わず、そのまま体に届けたいという想いから生まれました。喉ごしの良いジェル状で、毎日の生活に手軽に取り入れられるのが魅力です。安全性を徹底し、北海道大学内には研究部門を設置。内側から整える新しい習慣で、輝きに満ちた毎日を始めてみませんか。

「アウレオβグルカン」担当者

詳細はこちら

<https://glucan.jp/>



微笑み

株式会社アベジュエリー / 東京都

日本を代表する桜の花びらを男女のリングに彫り、リングを重ねると一輪の桜が浮かび上がるようなデザイン。「微笑み」は東京のアトリエで職人の手によって1つ1つ、「いつも満開の桜のように笑っていよう」というメッセージを込めて丁寧に作られています。

「微笑み」担当者

ご購入はこちら

<https://abe-j.co.jp/brand/tsumugiwa/>



FROM EARTH

Wackプランニング株式会社 / 静岡県

化粧品の「水」を希少な美容成分・フムスエキスを置き換えたFROM EARTH。太古の土から抽出された天然成分が肌に実感をもたらします。安全性にもこだわり、全製品ヒトパッチテスト済。理美容師の心を動かす感動品質を追求しています。

「FROM EARTH」担当者

ご購入はこちら

<https://from-earth.org/index.html>





濱文様 絵てぬぐい

株式会社ケイス / 神奈川県

開港の地、横浜で育まれた世界に誇る「^{なっせん}捺染」の技。一枚の布の上に、日本の美しい四季の情景を色鮮やかに描き出します。職人の手仕事から生まれる綿本来のやさしい風合いと、繊細で豊かな色彩が魅力です。額に入れて飾れば、空間はたちまち小さな画廊に。旅の記憶やこれから訪れたい景色を、暮らしのそばで楽しむ新しい習慣を始めてみませんか。

「濱文様 絵てぬぐい」担当者

ご購入はこちら



https://www.hamamo.net/shopbrand/item>_etenu/



B.stuff バッテンリュック

有限会社ビースタッフ / 東京都

ショルダーベルトをクロスすればリュック、重ねればセミショルダーとして。荷物が増えてもワンアクションで両手を自由にできます。やわらかな革が体に沿い、つい触れていく心地よい手ざわり。内外にファスナーポケットを備え、A4対応でわずか440g。上質な風合いが日常の装いにやさしく品格を添えます。

「B.stuff バッテンリュック」担当者

ご購入はこちら



<https://b-stuffonlinestore.com/?pid=150213620>



マナビス フローラ

株式会社マナビス化粧品 / 千葉県

本シリーズは、肌の不調を解決するために開発されたスキンケア商品です。美肌菌や皮膚常在菌、体内の菌バランスに注目し、内外から肌本来の力を引き出します。30年以上の経験を活かし、厳選された成分を使用。今までのお手入れで満足できなかった方にぜひお試しください。

「マナビス フローラ」担当者

詳細はこちら



<https://manavis.store/collections/flora>

2025年10月

「おもてなしセレクトション」

浅草常設店

OPEN!

浅草駅徒歩3分・浅草寺まで2分。
観光動線の中心という圧倒的立地で、
日本の優れた逸品を体験できるお店です。
ただ「モノを売る」場所ではなく、
五感で日本文化に触れられる体験型ストアに
是非一度お立ち寄りください。



お問い合わせ先

03-6804-6258
(平日10時から18時まで)

※お問い合わせに、ご興味のあるメーカー様もお問い合わせいただけます。

東京都
台東区浅草2-1-16
藤田ビル1階

最新の情報はこちらから▶



新国立劇場演劇研修所第19期生公演
朗読劇『少年口伝隊一九四五』
(2025年7月～8月 新国立劇場小劇場)
(撮影:宮川舞子)

創造の翼。

新国立劇場とANAは、
若き芸術家たちを支援しています。



原爆ドーム前にて(演劇研修所 第19期生 広島国内研修)

新国立劇場の演劇研修所では
次世代の演劇を担う俳優を育成しています。
広島を舞台にした朗読劇
『少年口伝隊一九四五』の公演にあたって、
研修生は広島の地に触れ、
次世代へと継ぐべきものを心に刻みました。

NNI
ドラマ・スタジオ

演劇研修所

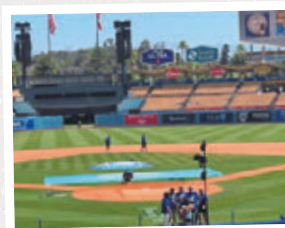
新国立劇場は、全日本空輸株式会社による
「若手俳優育成のための国内研修事業支援」により
公演に先立つ現地研修を実現しています。



 **新国立劇場**
NEW
NATIONAL
THEATRE
TOKYO

仲間と分かち合う 忘れられない一打

松下 敦子



蒸し暑い東京を離れ、友人と訪れたロサンゼルス。ドジャーススタジアムは乾いた空気が心地よく、観戦の高揚感をより鮮やかにしてくれました。お揃いのTシャツとキャップで入場すれば、すでに気分は一つ。大谷選手が放った豪快なホームランにスタジアム全体が揺れ、私たちも声をからすほど熱狂しました。試合の余韻を抱え、機内シートに並んで腰を下ろすと、心地よい空間が旅の終わりを優しく包み込みます。仲間と語り合いながら味わう「Dodgers Blonde Ale」の一杯は、勝敗を超えた最高の記念。ANAとともに過ごしたこの旅は、友情と感動を分かち合えた忘れられない時間となりました。

妻と一緒になら、晴れ 旅先の空も、心も

大原 義文



3月に私が退職し、6月末、妻念願の北海道を夫婦で旅しました。妻曰く「私は『晴れ女』だから、大丈夫」。津軽海峡を越え、快晴の函館へ。五稜郭、函館山の夜景を堪能。美瑛、富良野の天気予報は「各地で一時的に雨」でしたが、青い池の美しさ、雄大な十勝連峰に魅せられました。ラベンダー畑で、花を見終わった直

後に雨が降りだし、妻は「どう!」と鼻高々。翌朝にはその雨も上がり、「北の国から」のロケ地を巡りました。富良野で、「木造りの森の時計」を妻が気に入り購入。新千歳空港でANAのスタッフの方に相談したところ、ケースに入れていただき、問題なく自宅へ運ぶことができました。さっそく設置した時計は、我が家で新たな時を刻んでいます。

郵便 飛行

Yubinbiko

娘の成長が何より 嬉しい、台北グルメ 食べ歩きの旅

平松 裕造

社会人になった娘から「お盆に台北へ一緒に行かない?」と誘われた。父娘での旅行などもう二度とないかもしれない。そう思い、迷わず領いた。湿った南国の空気に迎えられる、まずは行列のできるマングーかき氷で汗を拭き、続いて地元の人で賑わう食堂で、タピオカミルクティーを片手に乾杯。



胡椒餅や焼きイカまで、台北グルメを心ゆくまで味わった。笑顔の絶えない食べ歩き旅行となった。けれど私にとって、この旅の一番のごちそうは、娘の成長を感じながら過ごした、かけがえない時間だった。

✉ お便り募集

郵便飛行では、皆様の旅の思い出をお待ちしています。原稿は250字程度、スナップ写真を添えて電子メールでお寄せください。お名前(フリガナ)、ご住所、電話番号の明記もお忘れなく。採用させていただいた方には、Amazonギフト券3,000円分をお贈りします。

※掲載者の発表につきましては本誌での発表をもってかえさせていただきます。文字数が多い場合等は、掲載の際に編集する可能性があります。ご了承ください。掲載されたお便りは『翼の王国』朗読版でもご紹介させていただきます。 ※主催:『翼の王国』編集部 ※AmazonはAmazon.com, Inc. またはその関連会社の商標です。

こちらから
応募



3,000円分
プレゼント!



電子メール ml_prj_tsubasayubinbiko@ana.co.jp

QRコードもしくはメールアドレス直接入力でも応募できます。件名に「郵便飛行お便り募集係」とご記入ください。

ANAグループ機内誌『翼の王国』アンケートご協力のお願い

ANAでは、今後のよりよい誌面づくりに向け、アンケートを実施しています。ご協力いただいた方の中から抽選でご当選された方に賞品をお送りし

ます。QRコードよりアンケートフォームへお進みいただき、お答えください。10分ほどで完了する内容です。ぜひご協力をお願いします。

賞品

色やサイズなどはお選びいただけません。



A 賞 (10名様)

長崎ひのきのアロマサジェ&入浴剤

希少な長崎ひのきの香りで森林浴のようなバスタイムを。天然素材100%で肌に優しいです。



B 賞 (5名様)

FUKUGI バングル

沖縄の幸福を招く木がモチーフ。絆を象徴し、海でも錆びずに安心して着けられます。



C 賞 (10名様)

Aetās Skincare Routine

自然由来の成分を贅沢に使用。肌本来の力を引き出し、潤いと輝きに満ちた健やかな肌へ。



D 賞 (10名様)

エアコンパートナー

ご自宅のエアコンがスマホで操作可能に。外出先から室温を調整でき、節電にも繋がります。

※掲載写真の右2点については、賞品に含まれません。

応募締切：毎月月末

詳しくはアンケートフォームをご覧ください。



当選者の発表は賞品の発送をもって代えさせていただきます。アンケートでは、お名前・ご住所・電話番号をお伺いします。ご応募はひと月あたりお一人様1回限りでお願いします。

『翼の王国』バックナンバーのお知らせ

紙版(冊子)は、オンライン書店よりご購入いただけます。単品購読は1冊545円(消費税・送料込み)。定期購読は1年(12冊)5,995円(消費税・送料込み)。



2025年10月号
海外特集/ベトナム
国内特集/明石



2025年9月号
海外特集/北イタリア
国内特集/知床



2025年8月号
海外特集/釜山
国内特集/あきた白神

購入ページはこちら



2025年7月号
海外特集/ミュンヘン
国内特集/鹿児島



2025年6月号
海外特集/ワシントンD.C.
国内特集/沖縄・八重山諸島



2025年5月号
海外特集/マルタ
国内特集/大分

国内線特典航空券「今週のトクたびマイル」



※写真はイメージです。

- 対象路線発表日時：毎週火曜日12:00頃
- 予約発券期間：毎週水曜日0:00～翌週火曜日23:59
- 搭乗期間：毎週木曜日から1週間

● 詳しくはQRコードのウェブサイトをご覧ください。



「特典航空券」とは、ANAマイレージクラブに入会して貯めたマイルで交換できる航空券のことです。ANAの国内線と国際線のほか、提携航空会社の航空券にも交換できます。なかでも「今週のトクたびマイル」は、通常よりも少ないマイルでANA国内線特典航空券をご利用いただけるおトクなサービスです。週替わりで発表になる対象路線の中から好きな旅先を選び、片道3,000マイルからご利用が可能です。ご搭乗日前日までご予約いただけます。

航空機部品管理スタッフと整備士がご案内する 航空機の舞台裏ツアー in ロサンゼルス！



ビクタービル空港とHRD Aero Systems Inc. (イメージ)

知られざる航空機の舞台裏
～飛行機の墓場・ビクタービル空港と非常用装備の世界～
ロサンゼルス4日間〈成田発着〉

■出発日：2026年2月6日(金)

● 詳しくはQRコードのウェブサイトをご覧ください。



本ツアーでしか聞くことのできない航空機の維持管理や退役にまつわるストーリー、整備の裏側をお伝えします。今回はビクタービル空港や非常用装備品修理工場に加えフライトパスラーニングセンター&ミュージアムでの夕食パーティーやロサンゼルス空港の滑走路をシャトルバスから見学という特別な体験をプラスしました。このツアーで飛行機が緊いだ縁を感じてみませんか？

ご当地感あふれる ANA オリジナルのピンズセットが完成!



ANA ピンズセット

価格：各2,300円(税込み)

サイズ：

A：W38×H30mm

B：各地のデザイン

により異なる

C：W30×H40mm



A

キャリアケースに
は3レターコードと
ANA機!



B

その土地の名所や
名物。よく見ると
飛行機が!



C

飛行機の窓から見
える、空と景色で
旅ゴコロ満載!

ANAが就航する国内6空港（新千歳・羽田・関西国際・福岡・鹿児島・那覇）をテーマにした、新しい旅の記念品『ANA ピンズセット』が、空港売店【ANA FESTA】で好評販売中! 空港ごとに「空港名を表す3レターコードとキャリアケースと飛行機」「その土地の名所や名物」「飛行機の

窓から見た空」という3種類をデザイン。彩り鮮やかなカラーと、細部にまでこだわったポップな図柄で仕上げました。旅のワンシーンを切り取ったご当地感あふれるピンズを、旅の思い出の品として、またコレクションのひとつとして、いかがでしょうか。

● 詳しくはQRコードのウェブサイトをご覧ください。



マイルの有効期限をチェックしていますか? 1マイルも無駄にしない活用術をご紹介します!



■キャンペーン期間:
2025年11月4日(火)～30日(日)

特典航空券の交換に満たないマイルや有効期限が迫ったマイルをANA Payへチャージすると、1マイル1円相当として全国のコンビニやドラッグストア、ネットショッピングなどでご利用いただけます。また、少額のマイルとクレジットカードなどからのチャージ分を合算してお支払いすることもできます。店頭でご利用の際は「iDで」「Visaのタッチ決済で」「Smart Code™で」とお伝えください。さらに今なら、期間中にiDでのお支払い回数に応じてANA Pay残高の当選確率が上がるキャンペーン実施中! 詳細は公式ページよりご確認ください。

※ ANA Payのご利用にはANAマイレージクラブアプリのインストールが必要です。

● 詳しくはQRコードのウェブサイトをご覧ください。



マイルアップキャンペーン特集



今がマイルを貯めるチャンス！ ANA マイレージモールでは、期間限定でマイルアップを実施しているショップを多数ご紹介。出張や旅行先でのホテル予約や日用品、家電などのお買い物の前にANA マイレージモールを経由するだけでマイルが貯まります。さらに、マイルだけでなく提携ショップのポイントもダブルで獲得できるのでとってもおトク！ 毎週木曜更新のおトクな機会をお見逃しなく。

※ANA マイレージモールは全日本空輸株式会社が運営するアフィリエイトサイトです。
※2025年9月1日時点の情報です。
※提携ショップごとにマイル積算条件が異なります。ショップに関する注意事項をご確認ください。



● 詳しくはQRコードのウェブサイトをご覧ください。

【ANA の保険】「明日へのつばさ」のご紹介



ANA の保険「明日へのつばさ」はANA マイレージクラブ会員限定の保険で、海外旅行保険をはじめ、医療保険、自動車保険など、全10商品を用意しており、最短約5分でウェブサイトよりお申し込みいただけます。

ANA の保険「明日へのつばさ」のメリット

- ① ANA マイレージクラブ会員ならではのプランをお手頃な保険料*でご加入いただけます。
- ② ANA SKY コイン*またはマイル*が貯まります。

*保険料やANA SKY コイン・マイルの積算に関しては、商品やお申込み内容によって異なります。諸条件についてはウェブサイトより必ず詳細をご参照ください。
※上記内容は、保険商品について一定の項目のみを表示したものであって、保険商品の内容のすべてが記載されているものではありません。商品の詳細はウェブサイト内よりお申込み画面および重要事項説明書などをご確認ください。
(お問い合わせ先) ANA の保険「明日へのつばさ」ご相談デスク ☎0120-002-773 (10:00～18:00 年末年始を除く)

ぜひこの機会にANA の保険を検討してみませんか？



● 詳しくはQRコードのウェブサイトをご覧ください。

ANA カード会員様限定 ANA でんき・ANA ガス新規契約 & ANA カード利用で最大12,000 マイルプレゼント



毎月の電気・ガスのご利用でおトクにマイルを貯めませんか？ ANAカード会員様限定で、今なら最大12,000マイルがもらえるキャンペーンを実施中です。

特典① ANA でんき新規ご契約で1,000マイルプレゼント

特典② ANA ガス新規ご契約で1,000マイルプレゼント

ANA でんき・ANA ガス新規ご契約 &
特典③ ANA カード150万円以上利用達成で
カードステータスによって最大10,000マイルプレゼント

〈キャンペーン期間〉

■ANA でんき・ANA ガス申し込み／参加登録期間：
2025年10月1日（水）～12月25日（木）

■ANA カード利用対象期間：
2025年10月1日（水）～2026年2月28日（土）

※当キャンペーンは参加登録が必要です。
キャンペーンページのご注意事項を必ず確認のうえお申し込みください。

● キャンペーン条件など、詳しくはQRコードのウェブサイトをご覧ください。



スルガ銀行 ANA 支店 新規口座開設キャンペーン



日頃の銀行取引でおトクにマイルをゲットしませんか？ 対象期間に新規口座開設＆各種条件の達成で、最大33,000マイルをプレゼント。おトクにマイルを貯めて、旅行やショッピングをお楽しみください！

■キャンペーン期間：
2025年9月1日（月）～12月31日（水）

● 詳しくはQRコードのウェブサイトをご覧ください。



キャンペーン

ANA X × ソニー銀行 ANAのマイル付き住宅ローンリリース記念キャンペーン



このたび、ANA Xとソニー銀行が新サービスとして住宅ローンをリリースしました。リリース記念キャンペーンとして、対象期間中に条件を満たした方にはお借入時のマイル特典を通常の2倍プレゼントします。ぜひこの機会におトクにマイルを貯めて、旅行やショッピングを楽しみませんか？

■キャンペーン期間：
2025年10月8日(水)～2026年1月30日(金)

ANA X株式会社(以下、ANA X)は、ソニー銀行を所属銀行とする銀行代理業者です。ANA Xでは、円普通預金口座開設、円普通預金、円定期預金、積み立て定期預金、外貨普通預金、外貨定期預金、ANAマイル付き外貨定期預金、住宅ローン、ANAマイレージクラブ / Sony Bank WALLET、おまかせ入金サービスのお申し込みの媒介ができます。

● 詳しくはQRコードのウェブサイトをご覧ください。



ニュース

Z世代の強みを引き出す！ 「2026年度 新入社員研修」お申込み受付中



Z世代の新入社員の強みを最大限に引き出すためには、世代や価値観を理解し、個々を尊重する育成アプローチが不可欠です。ANAビジネスソリューションの新入社員研修では、「相手視点」を意識した基本のビジネスマナーや「信頼される基本行動」などを学び、社会人としての意識と行動へシフトチェンジを図るお手伝いをいたします。来年度の新入社員研修をご検討中の方は、ぜひお気軽にお問い合わせください。



2025年 オリコン顧客満足度®調査
企業研修 若手・一般社員向け
公開講座 講師 第1位

2026年度 新入社員研修ラインナップ(講師派遣・公開講座)

- ・新入社員ビジネスマナー研修(おもてなし&ビジネスマナー)
- ・新入社員の心構えと実践(ヒューマンエラー対策)※

※「新入社員の心構えと実践」の公開講座を、新商品として販売いたします。

● 詳しくはQRコードのウェブサイトをご覧ください。



ANA Pocket でいつもの移動をデコ活に



スマホアプリ「ANA Pocket」なら、飛行機の移動以外にも日常のすべての移動でポイントが貯まり、そのポイントでハズレなしのガチャを回すとANAのマイルが当たったり、クーポンと引き換えがでたりします。移動手段として徒歩や自転車など環境負荷の小さい移動手段を選ぶことで、より多くのポイントが貯まります。

ANA Pocketで、健康づくりをしながらCO₂削減量を可視化してデコ活を始めてみませんか？

ANAグループはSDGs達成に貢献することを目指して、日々の生活・仕事の中で脱炭素に繋がる新しい豊かな暮らしを創る国民運動「デコ活」を推進しています！

※デコ活：二酸化炭素(CO₂)を減らす(DE)脱炭素(Decarbonization)と、環境に良いエコ(Eco)を含む「デコ」と活動・生活を組み合わせた新しい言葉。

● 詳しくはQRコードのウェブサイトをご覧ください。



国内線・国際線機内Wi-Fiサービス 高速インターネット環境へ

【お客様の声】
Wi-Fiの速度が遅いと感じることが多いです。
YouTubeなどの動画も
機内で楽しめるようにしてほしいです。

国内線は、2025年6月13日から通信帯域を大幅に拡大し、ウェブページ閲覧、メール送受信などに加え、YouTubeなどの動画視聴サービス[※]もご利用可能になりました。



国際線も8月5日より、全クラスで動画視聴も可能な高速機内Wi-Fiサービスの無料提供をB767-300ER (202席仕様・JA625A)より開始しました。2026年度中に全6機のB767-300ERでサービスを提供予定です。また、2026年度以降に導入する国際線新造機にもサービスを順次拡大していき、2030年末までに8割以上の国際線機材で「全クラス無料・高速機内インターネット環境」とする計画です。



国内線



国際線

ご意見・ご要望デスク 携帯電話をご利用の場合
☎ 0120-029-787 ☎ 0570-029-787 (全国一律料金)
国際電話をご利用の場合など
☎ 03-6735-7922 (有料) 受付時間 9:00 ~ 17:00 (年中無休)

ANAのサービスについてのご意見・ご要望をお寄せください。
※機内にはご意見をご記入いただける用紙「お客様の声」を
搭載しています。客室乗務員にお声をおかけください。

ご意見・ご要望



● 詳しくはQRコードのウェブサイトをご覧ください。

※ Amazon Prime、Hulu、Netflixなどの有料動画配信サービスについては、お客様ご自身による契約が必要です。

ご搭乗に際してのお願い

航空法に基づく保安検査の義務化について

凶器や危険物の航空機内への持ち込みは航空法により禁止されています。また、航空法改正に伴い2022年3月10日から、航空機搭乗前の保安検査の受検が義務化されます。保安検査を受けずに保安検査場より先に進

んだ場合、航空法違反となり、1年以下の懲役または50万円以下の罰金が科せられる場合があります。ご搭乗の際は、保安検査員や関係職員の指示に従い、保安検査を受検いただきますよう、お願い申し上げます。

機内安全のため、持ち込み手荷物削減にご協力をお願いいたします

機内持ち込み手荷物について (お1人様1個まで)

機内で安全かつ快適にお過ごしいただくために、機内へ持ち込めるお手荷物は、身の回り品(ハンドバッグ、カメラ、傘など)のほか、下記の条件のお手荷物1個となります。なお、下記のサイズ以内のお手荷物の場合でも、客室内に収納できない場合にはお預かりの手荷物として貨物室に搭載させていただく場合がございますので、ご了承ください。下記サイズを超えるお手荷物(キャリーバッグ、ベビーカー、麻袋など)はお預けください。

※3辺の合計には付属品(ハンドル・車輪など)を含みます。



お持ち込みお手荷物のサイズ

	3辺の合計	H(高さ)	W(幅)	D(奥行)	重量
ANA (下記を除く) エア・ドゥ、ソラシド エア(SNA)、 スターフライヤー	115cm 以内	55cm	40cm	25cm	10kg まで
ANA (機種 Q4A) IBEX エアラインズ、 オリエンタルエアブリッジ	100cm 以内	45cm	35cm	20cm	10kg まで

機内でのお願い

安全かつ快適にお過ごしいただくため、お手荷物は座席上の共用収納棚、または前の座席の下に収納してください。通路・非常口付近など、非常時に脱出の妨げになる場所へお手荷物を放置することは、法令で禁止されています。前に座席のない席(スクリーン前・隔壁前)は、足元にお手荷物は置けません。お客様の安全のため、収納状況が適切でない場合には客室乗務員が声をかけさせていただきますので、指示に従ってください。

●ギターなど楽器類

機内持ち込みサイズを超える楽器(ギターなど)は、あらかじめお客様にて梱包のうえ、カウンターにてお預けください。機内に持ち込む場合には、別途料金が必要となる場合がございますので、ご予約の際にお問い合わせください。国内線では、ギター、小型楽器(90cm以内)、コントラバス専用の輸送ケースもご用意しております。詳しくは、予約センターまでお問い合わせください(ただし、使用状況によりご用意できない場合もあります)。

●キャリーバックにご注意ください

機内の収納スペースには限りがあるため規定サイズ内でも持ち込みできない場合があります。

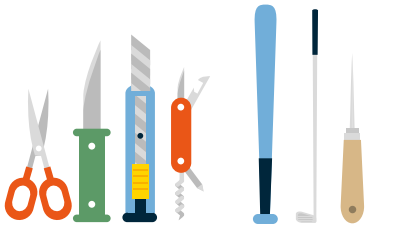
●ライターは1人1個まで

喫煙用のライターはお1人様1個に限り、持ち込みができます。オイルタンク式、葉巻用ライター、プリミキシングライター(ターボライター、ジェットライター、ブルーフレイムライター等)、不測の作動防止機能のないリチウム電池で駆動するライターは持ち込みできません。ライターの置き忘れにご注意ください。

機内持ち込み制限品の取り扱いについて

ハサミ・ナイフ類、その他凶器となり得る物品をお持ちの場合は、手荷物カウンターでお預けいただくか、「放棄品箱」へ廃棄願います。保安検査強化にご理解とご協力をお願いいたします。また、引火性物質等の危険物は航空機内への持ち込み、およびお預かり手荷物としての取り扱いはできません。危険物を所持している場合は、出発保安検査場に設置されている「放棄品箱」に廃棄願います。

●刃物類の機内への持ち込みは航空法違反となり、2年以下の懲役または100万円以下の罰金が科せられる場合があります。



ナイフ/ハサミ類

先の尖った物/バット類

※モデルガン等の凶器類似品等も機内持ち込み禁止です。

国土交通省：
航空機搭乗前の保安検査を受けるに
あたっての注意事項について



詳細

【国際線】TOPICS

機内持ち込み手荷物の制限

① 1容器あたり100mlを超える液体物・ジェル・エアゾール類を機内にお持ち込みいただくことはできません。

② 1容器あたり100ml以下の液体物・ジェル・エアゾール類は個数にかかわらず機内持ち込み可能です。ただし、保安検査および搭乗の際に1ℓ以下の再封可能なジッパー付保存袋1枚に入れ、機内持ち込み手荷物とは別に検査を受ける必要があります。容器の大きさが100mlを超えるものは、中身の液体の量が100ml以下でも持ち込みは不可となります。

③ 保安検査後の免税店等で購入した液体類は機内持ち込みが可能です。ただし、海外で乗り継ぎをする場合には、没収などの可能性がありますので、当該国のルールに従う必要があります。

※日本で乗り継ぎがある場合、機内で購入された免税品であっても上記①②のルールが適用となり100ml以上のものは没収となります。詳細はANA SKY WEBをご覧ください。

ライターの制限(海外空港発便)

中国(香港を除く)、インド、フィリピン、ミャンマーを発発する全便において、航空機へのマッチ・ライターの持ち込みは禁止されています。お預けになる手荷物の中に入れることも禁止されていますのでご注意ください。

お客様のご理解とご協力をお願いいたします。

ANA おからだの不自由な方の相談デスク

ANA おからだの不自由な方の相談デスクでは、病気やけが・障がいによりおからだの不自由なお客様に、安心して快適な空の旅をお楽しみいただけますよう、航空機のご利用に関するご相談やご希望を伺っております。

以下のお客様は必ず事前にお知らせください。

- ▶ 機内で医療用酸素ボンベや酸素濃縮器(POC)を使用されるお客様(医師の搭乗許可・診断書が必要です)
- ▶ その他の医療機器を使用されるお客様
- ▶ ストレッチャー(簡易ベッド)を使用されるお客様
- ▶ 保育器を使用されるお客様
- ▶ その他機内で特別な医療行為を必要とされるお客様
- ▶ お手伝いが必要な方が10名以上いらっしゃる団体のお客様

TEL 0120-029-377
0570-029-377
(全国一律料金)
03-6741-8900

FAX 0120-029-366 (年中無休 9:00~17:00)

※携帯電話からはフリーダイヤルをご利用いただけません。



ANAでは、耳や言葉が不自由で電話ができないお客様へ、TV電話での手話やチャットなどを使い、リアルタイムでANAオペレーターとやりとりができる「ANA専用代理電話サービス」をご提供しております。

詳細



機内で安全かつ快適にお過ごしいただくために

ご搭乗の皆様にご協力いただく事項がございます。

Tips for a Safe and Comfortable Flight

We ask for your cooperation on the following matters.

Consejos para un Vuelo Seguro y Cómodo

Le pedimos su cooperación en lo siguiente.

深部静脈血栓症 / 肺塞栓症 (いわゆるエコノミークラス症候群) の予防

To Reduce the Risk of Deep Vein Thrombosis / Pulmonary Embolism (So-called Economy-class Syndrome)

Para Reducir el Riesgo de Trombosis Venosa Profunda o Embolia Pulmonar (el denominado Síndrome de la Clase Económica)

長時間同じ姿勢で座っていると、足の静脈にうっ滞が起こり、血のかたまり（深部静脈血栓）が生じることがあります。この血のかたまりの一部が血流に乗り、肺に流れて肺の血管を閉塞してしまうと（肺塞栓）、胸痛や息切れが起こり、最悪の場合には死に至ることもあります。深部静脈血栓症を予防するために適度の水分を摂り、アルコールは飲みすぎず、足の運動をこまめに行いましょう。

Sitting cramped for long periods may interfere with blood flow, and consequently, a blood clot develops in the deep leg veins (Deep Vein Thrombosis; DVT). A blood clot may travel to the blood vessel of the lungs causing a blockage. This is called a pulmonary embolism, which cause a chest pain, difficulty of breathing and may be fatal. In order to prevent DVT, drink sufficient water, moderate your intake of alcohol, and stretch your legs frequently.

Sentarse en un espacio estrecho por largos periodos podría interferir con el flujo sanguíneo, ocasionando la formación de un coágulo sanguíneo en las venas profundas de las piernas (Trombosis Venosa Profunda; TVP). Un coágulo sanguíneo podría viajar hasta los vasos sanguíneos de los pulmones y causar una obstrucción. Esto se denomina embolia pulmonar, lo que causa dolor en el pecho y dificultad para respirar, pudiendo en algunos casos ser fatal. Con el fin de prevenir la TVP, tome suficiente agua, modere su consumo de alcohol, y estire las piernas con frecuencia.



- ① 足先を十分に伸ばしたり、曲げたりする。
Bend and flex your feet.
Doble y flexione sus pies.



- ② 足全体をゆっくりと大きな円を描くように回す。
Move your feet in a slow circular motion.
Mueva sus pies lentamente describiendo un movimiento circular.



- ③ ふくらはぎ全体をこぶしでトントンと軽く叩く。
Use your fist to gently tap your calves.
Use su puño para golpear suavemente sus pantorrillas.



- ④ 足を上下につま先立ちする。
Lift your ankles up and down, bending your feet at your toes.
Levante y baje sus tobillos, doblando sus pies a nivel de los dedos.



- ⑤ 足の指でじゃんけんのグーをつくる。
Curl your toes.
Arquee sus dedos.



- ⑥ 足の指でじゃんけんのパーをつくる。
Point your toes.
Extienda sus dedos.

幼児連れのお客様へ For Passengers with Small Children

座席列の酸素マスクには個数制限があるため、複数の幼児は同じ座席列にご着席いただけません（座席を確保する場合を除く）。機内では座席の移動はお控えください。また、機内には飛行機特有の設備がございます。「ひじ掛け」や「収納式テーブル」などにお子様の指をはさまないようお気をつけください。

Due to the number of oxygen masks per seat row, more than one small child may not be seated in the same row (excluding seat reservation). Please refrain from changing your seats. Also, there is aircraft-specific equipment on board the plane. Please be careful not to let your children catch their fingers in places such as the armrest or retractable table.



ひじ掛け
Armrest



収納式テーブル
Table



座席ベルトの金具
Seatbelt Buckle



化粧室の扉・ゴミ箱のふた
Lavatory Door Trash Box Lid

その他のお願い Other requests

無断で他のお客様や社員を撮影・録音する行為は、周囲のお客様のご迷惑や安全・業務の妨げとなる場合がありますのでご遠慮ください。

ANA Group requests all passengers to refrain from photographing, shooting or recording other passengers and staff/crew without their consent, as it may cause inconvenience to other passengers or may interfere with safety/duties.

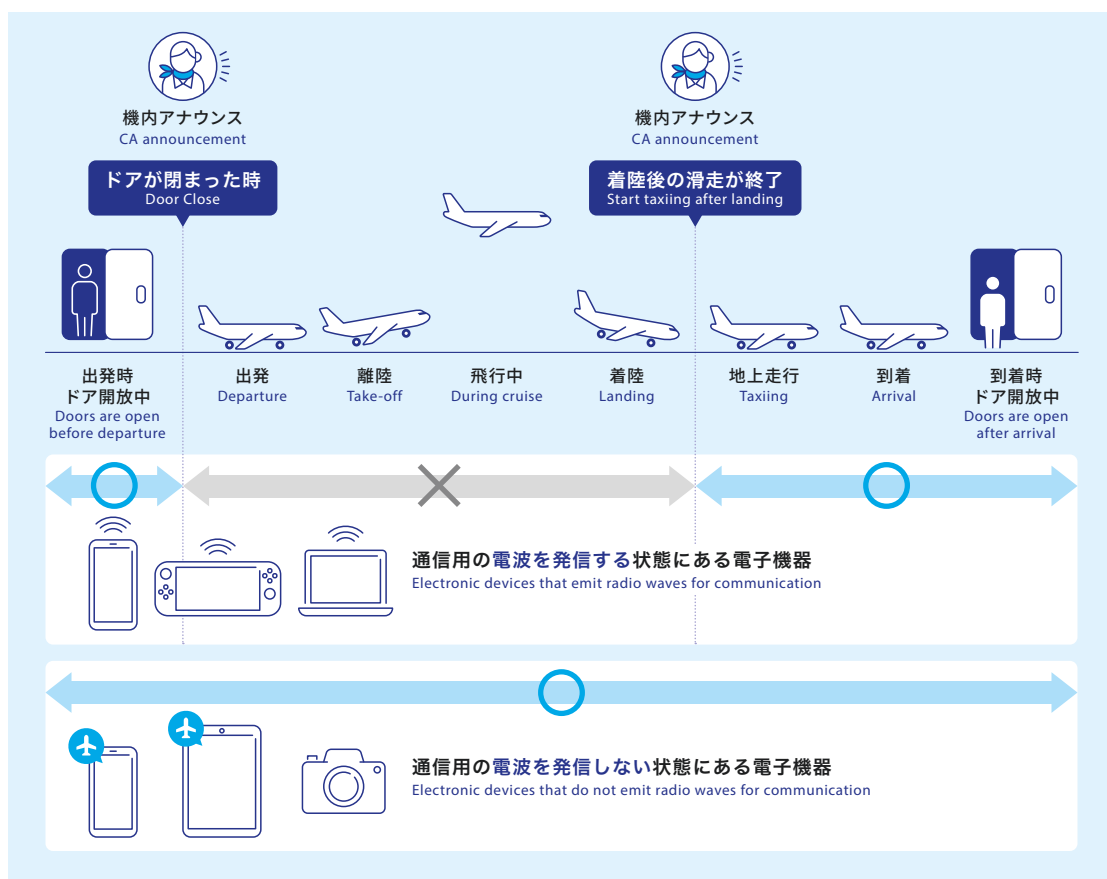
機内での電子機器の使用制限について

Restrictions on Use of Electronic Devices on Board

国土交通省が告示で「航空機の運航の安全に支障を及ぼすおそれのあるもの」について、以下のとおり定めています。出発時「飛行機のドアが閉まった時」から「着陸後の滑走が終了する時」まで、下記の電子機器の使用が制限されています。

The devices listed below have been stipulated by Japan's Ministry of Land, Infrastructure, Transport and Tourism (MLIT) as having the potential to affect the safety of flight operations as follows.

From when the doors are closed for departure until the aircraft starts taxiing after landing, use of electronic devices listed in below is restricted.



作動時に通信用の電波を発信する状態にある以下の電子機器はご使用になれません。(出力100ミリワット以下のものを除く)
機内モード等の電波を発信しない状態(設定)にするか、電源をお切りください。

(注) 客室乗務員がアナウンスにてお知らせいたします。

航空機外の設備と無線通信を行う状態にある携帯電話(スマートフォン含む)、パーソナルコンピューター、携帯情報端末、電子ゲーム機、携帯型データ通信端末、トランシーバー、無線操縦玩具、ワイヤレスマイク

(注) 機器同士のBluetooth接続(ワイヤレスヘッドホン、医療機器等)やWi-Fi接続(電子ゲーム機等)は常時ご使用になれます。

作動時に通信用の電波を発信しない状態*にある電子機器については、すべての飛行機において基本的に常時ご使用になれます。

携帯電話(スマートフォン含む)、パーソナルコンピューター、医療機器、DVDプレーヤー、デジタルカメラ、電子機器等

*通信用の電波を発信しない状態(設定)とは、電源をON(入)にしても通話やメールの送受信、インターネット機能がOFF(切)になっている状態を指します。

Electronic devices that emit radio waves, as follows, cannot be used. (This excludes any of the devices listed below that have an output power of 100 mW or less.) Please set such devices to not emit radio waves or turn them off.

(Note) Cabin attendants will be making an announcement.

Cell phones (including Smartphones), Personal computers, Personal digital assistants, Electronic games and Mobile routers that communicate by radio waves to facilities outside the aircraft, Transceivers, Radio-controlled toys, Wireless microphones

(Note) Bluetooth connection between devices (such as wireless headphones and medical equipments) and Wi-Fi connection (for electronic games) can be used at any time.

Electronic devices that do not emit radio waves for communication* can generally be used at any time.

Examples: Cell phones (including Smartphones), Personal computers, Medical equipments, DVD players, Digital cameras, e-book readers, etc.

*Means the sending/receiving of phones/emails and the internet function is set to OFF even when the power is turned ON. Cell phones functions should be set to "flight", "self", "radio wave off", "offline" or "personal" modes (names differ according to company).

- 携帯電話での通話は周囲のお客様のご迷惑になりますのでお控えください。
- 機長が安全運航に支障があると判断した場合、使用可能な時期であってもご使用をお控えいただく場合がございます。ご了承ください。
- 右ページ記載の出力100ミリワット以下の電子機器であっても、その電子機器の使用により他のお客様に不快感を与えたり、迷惑または危険を及ぼしたりするおそれがある場合はご使用をお控えいただきます。
- 記載のある電子機器以外でも別途当社の定めにより使用を制限している機器がありますので、電子機器の使用状況について客室乗務員が声をおかけする場合がございます。またペースメーカー等、医療機器をご使用のお客様が近くにいらっしゃる場合、電子機器のご使用をお控えいただくこともありますので協力をお願いいたします。
- 出発時の非常用設備に関するご案内（VTR上映／客室乗務員のデモンストレーション）にご注目ください。また安全に関する客室乗務員からのご案内にご注意ください。
- 緊急時脱出の妨げとなるような電子機器類は、前の座席の下または座席の上の物入れにご収納ください。また、電子機器が座席の間に挟まって破損する場合がありますので、保管にはご注意ください。
- 携帯電話（スマートフォン含む）、電子ゲーム、DVDプレーヤーなどをご使用の際は、周りのお客様へのご配慮をお願いいたします。

- Please be considerate of other passengers and refrain from making phone calls.
- The use of electronic devices may still be prohibited at any time for safety reasons if the pilot determines that their usage will interfere with flight operations. Your kind understanding will be appreciated.
- Even if your electronic devices listed on the page to the right and has an output power of 100 mW or less, you may be asked to refrain from using it if there is a risk that it will cause discomfort or inconvenience to or endanger other passengers.
- ANA may restrict the use of electronic devices other than those listed and cabin attendants may ask for your cooperation. If passengers using medical equipment such as pacemakers are seated nearby, you may be asked to refrain from using electronic devices.
- Please be sure to check the safety information provided by the cabin attendants or the safety video. Also, please pay attention to other safety-related instructions by the cabin attendants.
- Please store your electronic devices under the seat in front of you or in the overhead compartment so that they will not obstruct evacuation in the event of an emergency. Please also take care not to damage your electronic devices by storing them (and getting them stuck) between the seats.
- Please use your cell phones, electronic games and DVD players, etc., with consideration for other passengers on board.

飛行中の揺れに備えて Prepare for in-flight turbulence

飛行中は予測できない突然な揺れに遭遇することがあります。 During the flight, we may experience unexpected turbulence.



お座りの間は、常にシートベルトを腰の低い位置で緩みのないようお締めください。

Please keep your seat belt fastened tight and low whenever you are seated.



揺れを感じた場合には、すぐに手の届く場所におつかまりください。

In the event of sudden turbulence, hold on to something immediately.

機内の安全を阻害する行為について Unruly Behaviors on Board Comportamientos Indisciplinados a Bordo

航空機の安全を害する行為のほか、機内の人や財産に危害を及ぼす行為、機内の秩序を乱す行為、機内の規律に違反する行為は「航空法第73条の3」で禁じられています。特に国土交通省が定めた以下の行為については、機長の命令に背き行為を中止しなかった場合、50万円以下の罰金が科せられます。安全運航のためにご協力をお願いいたします。

- 乗降口または非常口の扉の開閉装置を操作すること
- 化粧室で喫煙すること（喫煙には、電子タバコや加熱式タバコ等、蒸気を発生させるものも含む）
- 乗務員の職務を妨害し、安全の保持等に支障を及ぼすおそれがある行為をすること
- 告示により禁止された電子機器を使用すること
- 指示に従わず座席ベルトを着用しないこと
- 離着陸時において、座席の背、テーブル、フットレスト（レッグレスト）を所定の位置に戻さないこと
- 非常脱出の妨げになる場所へ手荷物を放置すること
- 告示により定められた消火器、非常用警報装置、救命胴衣等を操作または移動すること

Acts jeopardizing the safety of the aircraft, harming the passengers or their properties on board, disrupting the order in the cabin, or disturbing the discipline in the cabin are prohibited by the "Civil Aeronautics Law of Japan, Article 73-3". For the following specific behaviors stipulated by the MLIT, if you do not stop such acts despite the Captain's order, you will be subject to a fine up to 500,000 JPY. We ask for your cooperation for a safe flight.

- Operating the handle or other mechanisms of a cabin door or an emergency exit
- Smoking in the lavatory. This includes the use of smoking devices that generate vapor.
- Interfering with crew duties, which may hinder the safety of the aircraft
- Using electronic devices prohibited by the MLIT ministerial notice
- Not following the instruction to fasten the seat belt
- Not returning the seat back, table, or footrest (legrest) to its original position during takeoff or landing
- Leaving baggage in a place hindering the emergency evacuation
- Using, operating, or moving of fire extinguishers, evacuation signal system, life vests, etc. stipulated in the MLIT ministerial notice

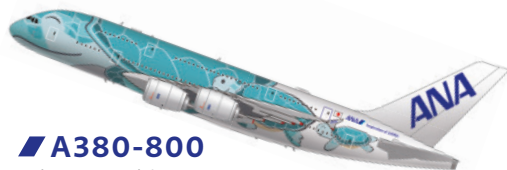
Las acciones que pongan en peligro la seguridad de la aeronave, infligjan daño a los pasajeros o a sus propiedades a bordo, alteren o perturben el orden en la cabina, o perturben la disciplina en la cabina, están prohibidas según el "Artículo 73-3 de la Ley de Aeronáutica Civil de Japón". En el caso específico de los siguientes comportamientos estipulados por el MLIT, si usted no se detiene a pesar de recibir la orden del capitán, estará sujeto a una multa de hasta 500,000 yenes. Le pedimos su cooperación para un vuelo seguro.

- Manipular la manija u otros mecanismos de una puerta de la cabina o de una salida de emergencia
- Fumar en los baños (incluyendo también los dispositivos para fumar y los productos que generan vapor)
- Interferir con las tareas de la tripulación, lo cual podría comprometer la seguridad de la aeronave
- Utilizar dispositivos electrónicos prohibidos por la notificación ministerial del MLIT
- No seguir la instrucción de abrochar el cinturón de seguridad
- No regresar el respaldo del asiento, la mesa o el reposapiés a su posición original durante el despegue o aterrizaje
- Dejar su equipaje en un lugar que dificultaría la evacuación de emergencia
- Utilizar, manipular o mover de lugar los extintores, el sistema de señales de evacuación, los chalecos salvavidas, etc., estipulados en la notificación ministerial del MLIT

ANA グループ航空機のご案内

ANA 航空集团航班客机指南

ANA
GROUP
FLEET INFORMATION



■ A380-800

- 全長 Length 全長 / 72.7 m
- 標準座席数 Standard number of seats
標準座位数 / INT:520



■ B777-300

- 全長 Length 全長 / 73.9 m
- 標準座席数 Standard number of seats
標準座位数 / 514 (-300 ER: 212)



■ B787-10

- 全長 Length 全長 / 68.3 m
- 標準座席数 Standard number of seats
標準座位数 / 429 (INT:294)



■ B777-200

- 全長 Length 全長 / 63.7 m
- 標準座席数 Standard number of seats
標準座位数 / 392; 405



■ B787-9

- 全長 Length 全長 / 62.8 m
- 標準座席数 Standard number of seats
標準座位数 / 375; 395 (INT: 215; 246)



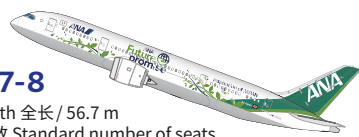
■ B777F / B767-300F・300BCF

- 貨物専用機 freighter 货运专机
- 全長 Length 全長 / 63.7 m (54.9m)



■ B767-300

- 全長 Length 全長 / 54.9 m
- 標準座席数 Standard number of seats
標準座位数 / 270 (INT: 202)



■ B787-8

- 全長 Length 全長 / 56.7 m
- 標準座席数 Standard number of seats
標準座位数 / 335 (INT: 184; 240)



■ A321

- 全長 Length 全長 / 44.5 m
- 標準座席数 Standard number of seats
標準座位数 / 194



■ A320

- 全長 Length 全長 / 37.6 m
- 標準座席数 Standard number of seats
標準座位数 / INT:146



■ B737-800

- 全長 Length 全長 / 39.5 m
- 標準座席数 Standard number of seats
標準座位数 / 166



■ DHC-8-400

- 全長 Length 全長 / 32.8 m
- 標準座席数 Standard number of seats
標準座位数 / 74



国内線
シートマップ



国際線
シートマップ

ANAの航空機とシートマップを機種別にご覧いただけます。



空港ガイド
国内線



空港ガイド
国際線

就航都市に関する空港情報や基本情報をご案内いたします。

まだ答えのない絵はがき【解答ページ】

1 問目解説

列車が駅に止まったとき、窓から見える部分に注目しよう。左側の地図の前に止まったときは、窓からは「ハタケ」の3文字が見えるはずだ。同じように考えると、右側の地図の前に止まったときには「コウチャ」の文字が見える。正解は「紅茶」だ。



答え 紅茶 (コウチャ)

豆知識

スリランカの旧国名を使ってセイロンティーと呼ばれるように、スリランカは紅茶の名産地。ナヌオヤ駅からキャンディ駅を走る列車の車窓から茶畑やスリランカの日々の営みを見ることができんだ。日本の紅茶のCMにも使われているんだよ。

2 問目解説

同じ図形には同じ文字が入ることに注意して、台詞を考えてみよう。下の人には1,000と書かれたお札を出していることから、中央の宝石を「買う」、左側の宝石は「買わない」と言っていると推測できる。同じように、上の人には中央の宝石を「売る」、右側の展示品の宝石を「売らない」と言っていると推測できる。よって正解は「うらない」だ。

答え 占い (うらない)

豆知識

スリランカでは占星術が発展しており、結婚相手を決めるときや仕事始めの日など、人生の節目に占いをを行う人が多いんだ。誕生石のように、自分に合った宝石をパワーストーンとして身につけている人もいるんだって。



国内線 機内販売は オンラインへ!

ANA STORE@SKY ご利用ガイド

ANA STORE@SKY User Guide

機内販売『ANA STORE@SKY』3つのメリット

Benefits of ANA STORE@SKY

1 **マイルが
使える! 貯まる!**
Use your miles! Earn miles!

2 **ANAカード決済で
10%OFF!**
10% off with ANA Card payment

3 **降機後2日間*1
お買い物が可能**
Shop up to 2 days*1 after disembarking

機内でのアクセス方法

How to access ANA STORE@SKY on board your flight

使い方は簡単。ANA機内専用Wi-Fiへアクセスし、専用サイトを開くとお買い物を楽しめます。

事前にANAアプリのダウンロードがおすすめです*2。Recommend downloading the official ANA mobile app before boarding*2.

機内Wi-Fiに
アクセスする
ために...1 飛行機
「機内モード」
をON
ON2 Wi-Fi
「Wi-Fi」
をON
ON3 ANA-WiFi-Service
ワイヤレスネットワークSSID
「ANA-WiFi-Service」を選択

4 「WiFi 国内」をタップ

Tap on "WiFi DOM"



5 接続ボタンをタップ

Tap on the Connect button

6 Wi-Fi ポータルサイト
「ANA STORE@SKY」をタップ

Tap on ANA STORE@SKY on the Wi-Fi portal site



※ 機材によりポータル画面のデザインが異なります。

ブラウザから
ご利用の場合

Accessing from a browser

「Wi-Fi (無線LAN)」をオンにし、ワイヤレスネットワークSSID「ANA-WiFi-Service」を選択し、接続。
ブラウザを開くと自動的にANA Wi-Fi Serviceポータルサイトが表示されます。

Turn on your Wi-Fi (wireless LAN) and select the wireless network (SSID) "ANA-WiFi-Service" to connect. Open your browser and the ANA Wi-Fi Service portal site will open automatically.

※ 表示されない場合には、URL欄にwww.ana-inflight-wifi.comを入力するか、上記二次元コードを読み込み、アクセスしてください。左記URL、上記二次元コードは、機内Wi-Fiに接続した状態でないと当該ページへはアクセスできません。※ If the site does not open, enter www.ana-inflight-wifi.com in the URL field or scan the 2D code above to access the site. The webpage cannot be accessed from the left URL or the 2D code above unless your device is connected to in-flight Wi-Fi.

降機後2日間、地上でのお買い物を可能にするには...

To shop on land up to 2 days
after disembarking...

① サイトTOPページ上部にあるボタンから設定が必要です。

Requires setup by tapping on the upper button on the home page of the site.

2+

DAYS 降機後のご利用設定はこちらから

最新情報は
こちら▶

*1 機内で設定を行った場合。降機2日後の23:59まで。*1 If you completed the setup in-flight, you can shop until 11:59 p.m. of the second day after disembarking.

*2 搭乗前にANAアプリをダウンロード済みの場合、離陸の約5分後から着陸の約5分前までご利用いただけます。*2 The ANA app, if downloaded before boarding, can be used from about 5 minutes after takeoff until about 5 minutes before landing.

※ お届けは日本国内のみとさせていただきます。一部商品を除き別途送料がかかります。※ Delivery is only available within Japan. Some products have free delivery.

※ 機内でつながらなかった場合や、DHC8-Q400など一部の機内Wi-Fiインターネットサービスをご利用いただけない機材にご搭乗の場合は下記お客様サポートデスクまでお問い合わせください。お電話でのご注文は承っておりませんのでご了承ください。

※ 掲載商品の在庫数には限りがございますので、売り切れの際はご容赦ください。また、販売・お届け時期については記載のものから変更になる場合がございます。

※ 国際線機内販売とは商品ラインアップが異なります。

お問い合わせ先 (A-styleお客様サポートデスク) : ☎ 0120-257-150

受付時間: 月~金 9:00~18:00 土・日・祝・12/30~12/31 9:00~17:00 (年始1/1~1/3 休) ※ 左記営業時間は日本時間となります。

※ このサービスは無線LAN技術を使用しています。そのため公衆アクセスが可能な他の無線LANスポットの仕様と同様に、本サービスのアクセスには通信傍受や不正アクセスの可能性あります。本サービスの利用に際しては、お客様の責任において利用端末のファイアウォール、ウイルス対策ソフト等のセキュリティ対策を講じることを、強くお勧めします。

※ 画像はすべてイメージです。

今号の *Must Buy Items!*

バイヤーイチオシのANAオリジナルグッズ

詳細は
こちら! /



Aquascutum
LONDON

ステンカラー/トレンチコートタイプの
レインコートとクラシックな
チェック柄のマフラー



ANAオリジナル
Aquascutum
レインコート レディース
ベージュ
¥15,400 (税込)



ANAオリジナル
Aquascutum
レインコート メンズ
ネイビー
¥17,600 (税込)



ANAオリジナル
Aquascutum
ウールチェックマフラー
ユニセックス
¥8,800 (税込)

Chikazawa
LINEN STORE Wakayama Matsuyoshi

人気のタオルハンカチと
ポーチのセットが
ANA限定デザインで登場



レースには「ANA」と「ひこうき」の文字が

ANAオリジナル
近沢レース店
タオルハンカチ&
ダブルファスナーポーチ
セット
¥5,660 (税込)

SEIKO

12月1日発売

ANAとボーイング 777を
イメージした精悍なデザイン



箱入り



オリジナルクロス付き

ANAオリジナル
SEIKO for ANA
777 デザイン
オリジナルウォッチ
¥59,800 (税込)



暗所での文字盤イメージ



裏ふたの 刻印イメージ

ANA

人気のレトロモチーフグッズに
新商品が登場



ANAオリジナル
レトロモチーフ
キーホルダー
2個セット
¥2,000 (税込)



裏面



裏面

ANAオリジナル
レトロモチーフ
エアラインバッグ風ポーチ
2個セット
¥7,000 (税込)

機内販売ご利用ガイド & 商品ラインアップ

International Route In-Flight Shopping User Guide & Product Lineup

空の上の免税店! 国際線『ANA SKY SHOP』3つのメリット

A duty-free shop in the sky! **Three merits** of ANA SKY SHOP for international routes

MERIT

1

免税価格で
買える

Shopping at duty-free prices

MERIT

2

ご購入で
マイルが貯まる

Get miles for your purchases

MERIT

3

ANAカード決済で
10%オフ

10% off with an ANA Card payment

商品の詳細については、パーソナルモニターまたはANAアプリ内のデジタルブックをご覧ください。

Product details can be viewed on the personal monitor and the digital book available on the ANA app.

注文方法
How to orderご注文は **パーソナルモニター** から!Orders are accepted from **personal monitors**!1 パーソナルモニターで
「スカイショップ」
または「ショッピング」を
お選びください。Please select "SKY SHOP" or
"Shopping" on your personal
monitor.

※ A320機、A380機、その他システム不具合時は、パーソナルモニターからのご注文ができません。ご注文の際はCA(客室乗務員)にお声がけください。

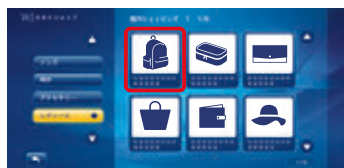
※ Orders cannot be placed from personal monitors on the A320/A380 aircraft and during system malfunction. Please ask a cabin attendant to place an order.

※ 画像はイメージです。 ※ Example only.

2 パーソナルモニターの
タッチパネルから、ご希望の商品
をお選びいただき、決まりましたら
ご注文にお進みください。Use the personal monitor touch panel to
select your desired product(s). Once you
are done, proceed to the order process.

※機種によって、画面に表示されている内容が異なります。

※ The content displayed on the screen may vary depending on the aircraft.

3 商品はCA(客室乗務員)が
お座席までお持ちいたします*1。
商品の代金をお支払いいただき*2、
商品をお受け取りください。A cabin attendant will bring the
product(s) to your seat*1. Please pay for
the product(s)*2 and collect them.

*1 お食事サービス中のご注文は、サービス終了後にお持ちいたします。

*1 Product(s) ordered during the meal service will be brought to you after the service.

*2 お支払いは、クレジットカード、ANAギフトカード、ANA旅行券、ANA「ダイヤモンドサービス」機内・空港お買い物クーポンのみご利用いただけます。

現金、デビットカード、プリペイドカード、ANA発行のデジタルクーポン、キャッシュレス/バーコード決済でのお支払いはできません。(ANAマイレージクラブ Financial Pass Visaデビットカード、ANAマイレージクラブ/Sony Bank WALLET、ANAプリペイドカード含む) また、署名ならびに署名欄のないクレジットカードはご利用いただけません。

*2 Only the following payment forms are accepted: credit cards, ANA gift cards/ANA travel vouchers/ANA Diamond Service In-flight/Airport shopping coupons. Payment cannot be made by cash, debit card, prepaid card, digital coupons issued by ANA, or cashless/barcode systems. (including the ANA Mileage Club Financial Pass Visa Debit Card, ANA Mileage Club / Sony Bank WALLET, and ANA Prepaid Card). Only the following payment forms are accepted: credit cards, ANA gift cards/ANA travel vouchers/ANA Diamond Service In-flight/Airport shopping coupons. Payment cannot be made by cash, debit card, prepaid card, digital coupons issued by ANA, or cashless/barcode systems (including the ANA Mileage Club Financial Pass Visa Debit Card, ANA Mileage Club / Sony Bank WALLET, and ANA Prepaid Card). Credit cards without a signature or a signature field are not accepted.

Holiday Gift

Special Selection

ANA SKY SHOP

国際線 巻頭特集

ANA SKY SHOP

International Flight Special feature

まるでページをめくるように
笑顔がこぼれる贈り物

かわいらしいブック型のボックスに、
人気のチョコレートをアソート。
手にするだけでも幸せな気分。

A gift of chocolates in an adorable
book-style box

可爱书型巧克力礼盒

ヴェンキ

ヴィンテージ ミニブック缶

VENCHI ITALIAN DREAM MILAN MINI BOOK

闻绮 意大利之梦经典迷你书型礼盒 米兰

¥4,500

見るたびにときめく鮮やかさ！
旅もデイリーもカラフルに

全面に施されたインパクトのある
刺しゅうでおなじみのバッグは、
オリジナリティあふれるデザインを。

Reusable shopping bag with impressive
embroidery that makes an impact

环保购物袋上配有精美刺绣，
令人印象深刻

ボールアンドチェーン

ANAオリジナルバッグ(ランタン)

BALL & CHAIN

ANA ORIGINAL BAG (LANTERN)

BALL & CHAIN

ANA原创包(灯笼) ¥5,500

2025年 11-12月 国際線 商品ラインアップ

Nov. - Dec. 2025 International Route Product Lineup

※ 国内線 機内販売の「ANA STORE@SKY」の商品ラインアップとは異なります。

※ The product lineup is different from that of ANA STORE@SKY in-flight shopping for domestic routes.

商品番号横のマーク◆★について

About the ◆★ symbols next to the product No.

- ◆ 課税済みのため、免税品としての申告対象外です。日本入国の際は課税済み商品とお申し出ください。

This product has already been taxed, so it is not subject to declaration as a duty-free item. Upon entering Japan, please treat it as a previously taxed product.

- ★ 100mLを超えるため、乗り継ぎがある場合、乗り継ぎ便の機内へ持ち込むことはできません。

This product exceeds 100 ml, so it cannot be carried on board a connecting flight if making a transfer.

No.SL000 ◆★

ANA
オリジナル ストール
ANA ORIGINAL STOLE
¥00,000

機内でご注文いただける商品について

Products available for order on board

羽田・成田路線の機内では、すべての商品をご注文いただけます。

Customers on Haneda and Narita flights can order all products.

関西路線の機内では、背景が赤い商品をご注文いただけます。

Customers on Kansai flights can order products with a red background.

※ プリオーダーサービスをご利用いただく、すべての商品を予約注文いただけます。（一部サービス対象外路線・便がございます。）

※ When using our Pre-Order Service, you can order all products in advance. (Some routes and flights are ineligible for the service.)

No.SL000

ANA
オリジナル ストール
ANA ORIGINAL STOLE
¥00,000

ネクタイ Neckties

No.SL504 ◆

フェラガモ
ネクタイ ブルー
FERRAGAMO
NECKTIE BLUE
¥29,000



No.SL503

エンポリオ アルマーニ
エンポリオ アルマーニ
ネクタイ レッド
EMPORIO ARMANI
EMPORIO ARMANI
NECKTIE RED
¥26,000



No.SL502

エンポリオ アルマーニ
エンポリオ アルマーニ
ネクタイ ネイビー
EMPORIO ARMANI
EMPORIO ARMANI
NECKTIE NAVY
¥26,000



ショール&ストール Shawls & Stoles

No.SL003 ◆

フェラガモ
スカーフ ピンク
FERRAGAMO
SCARF PINK
¥42,000



No.SL004 ◆

フェラガモ
ストール ピンクベージュ
FERRAGAMO
STOLE PINK BEIGE
¥49,000



No.SL002

エトロ
ショール ピンク
ETRO SHAWL PINK
¥50,000



No.SL501 ◆

アクアスクエラム
＜ANAオリジナル＞
カンミヤマフラー
AQUASCUTUM
＜ANA ORIGINAL＞
CASHMERE SCARF
¥20,000



No.SL505

モーガン & オーツ
ANAオリジナル
レディース ラムズウール
ストール
MORGAN & OATES
ANA ORIGINAL
LADIES LAMBSWOOL
STOLE
¥14,000



No.SL808

エンポリオ アルマーニ
エンポリオ アルマーニ
カードケース
EMPORIO ARMANI
EMPORIO ARMANI
CARD CASE
¥28,000



No.SL813 ◆

フジタ
オイルコードバン ペンケース
革巻ボールペンセット
FUJITA
OIL CODVAND
PEN CASE AND
LEATHER-WRAPPED PEN
SET
¥19,000



No.SL806

アンテプリマ/ワイヤーバッグ
スタンダード
ANAエクスクルーシブ
ANTEPRIMA/WIREBAG
STANDARD
ANA Exclusive
¥36,000



No.SL005

ロンシャン
ル アリアージュ® エクストラ
トッパハンドルバッグ XS
LONGCHAMP
LE PLAISIR® EXTRA
HANDBAG XS
¥71,000



バッグ & 革小物 Bags & Leather Accessories

No.SL816

ロンシャン
ル アリアージュ® グリーン
ショルダーバッグ M
LONGCHAMP
LE PLAISIR® GREEN
TOTE BAG M
¥20,300



No.SL807 ◆

ボールアンドチェーン
ANAオリジナルバッグ
(ランタン)
BALL & CHAIN
ANA ORIGINAL BAG
(LANTERN)
¥5,500



No.SL203 ◆

フェラガモ
ガンチーニネックレス
FERRAGAMO
GANCINI
NECKLACE
¥32,000



No.SL006 ◆

ミワ
プラチナ
ダイヤモンド5石
ネックレス
MIWA
PLATINUM DIAMOND
5-STONES NECKLACE
¥100,000



No.SL204 ◆

オッコ真珠
アコヤ真珠ダイヤモンド
ピアス
(ワンポイント)
OKKO PEARL
AKOYA PEARL DIAMOND
PIERCED EARRINGS
(ONE POINT)
¥25,000



No.SL007 ◆

オッコ真珠
アコヤ真珠ダイヤモンド
ペンダント
(ウェーブライン)
OKKO PEARL
AKOYA PEARL DIAMOND
PENDANT
(WAVE LINE)
¥49,000



アクセサリ Accessories

No.SL205

スワロフスキー
UNA ネックレス
SWAROVSKI
UNA NECKLACE
¥21,000



No.SL201 ◆

アッカ
ヘアアクセサリ &
ポーチゼット
ACCA
HAIR ACCESSORIES & POUCH SET
¥25,000



No.SL202 ◆

アレクサンドル ドゥ パリ
クリップ&ボールピンセット
ALEXANDRE DE PARIS
CLIP & BALL PIN SET
¥23,000



No.SL413 ◆

コスメデコルテ
リボソーム アドバンスト
リペアセラム
DECORTE
LIPOSOME ADVANCED
REPAIR SERUM
MULTILAMELLAR
LIPOSOMES
¥18,500



No.SL412 ◆

コスメデコルテ
リボソーム アドバンスト
リペアアイセラム
DECORTE
LIPOSOME ADVANCED
REPAIR EYE SERUM
¥8,000



No.SL411 ◆

コスメデコルテ
リボソーム アドバンスト
リペアクリーム
DECORTE
LIPOSOME ADVANCED
REPAIR CREAM
¥10,500



化粧品 Cosmetics

化粧品 Cosmetics

No.SL438 ◆★

SK-II
フェイシャル
トリートメント
エッセンス
SK-II
FACIAL TREATMENT
ESSENCE
¥26,400



No.SL437 ◆

SK-II
スキンパワー アドバンスト
クリーム
SK-II
SKINPOWER ADVANCED CREAM
¥26,100



No.SL440 ◆

SK-II
フェイシャル トリートメント
マスク
SK-II
FACIAL TREATMENT MASK
¥16,800



No.SL439 ◆

SK-II
ジェノプティクス CC
プライマーロージーピンク
SPF 50+ / PA ++++
SK-II
GENOPTICS CC
PRIMER ROSY
SPF50+ / PA ++++
¥9,000



No.SL407 ◆

クレド・ボー ボーテ
ヴァール
コレクチュール n
CLÉ DE PEAU BEAUTÉ
CORRECTING
CREAM VEIL
¥7,500



No.SL408 ◆

クレド・ボー ボーテ
ルセラム II
CLÉ DE PEAU BEAUTÉ
THE SERUM II
¥18,500



No.SL436 ◆

SHISEIDO
アルティミューン™
パウライジング
セラム
100mL
SHISEIDO
ULTIMUNE
POWER INFUSING
SERUM
100ML
¥20,200



No.SL419 ◆

ザ・ギンザ
ハイブリッド
ジェルオイル n
THE GINZA
HYBRID GEL OIL
¥27,000



No.SL414 ◆★

コスメデコルテ
AQ アブソリュート
エマルジョン
マイクログリアンズ II
DECORTÉ
AQ ABSOLUTE
TREATMENT
MICRO-RADIANCE
EMULSION II
¥10,500



No.SL403 ◆★

アルビオン
スキコンディショナー
エマルジョン N
デュオ キット
ALBION
SKIN
CONDITIONER
ESSENTIAL N
DUO KIT
¥17,000



No.SL406

クラランス
ダブル セラム ADC
CLARINS
DOUBLE SERUM
COMPLETE
AGE-DEFYING
CONCENTRATE
¥13,900



No.SL404

バイオエフェク
セラム
BIOEFFECT
EGF SERUM
¥16,400



No.SL426

ランコム
ジェニフィック
アルティメ セラム
100mL
LANCÔME
GENIFIQUE
ULTIMATE SERUM
100ML
¥23,500



No.SL424 ★

キールズ
クリーム UFC
KIEHL'S
ULTRA FACIAL CREAM
¥7,900



No.SL429

ロクシタン
フェスティハンドクリーム
デュオ
L'OCITANE
FLORAL PEONY &
CITRUS-KISSED
SHEA
HAND CREAM
DUO
¥5,100



No.SL427

ロクシタン
薬用 メディカル
アンヘアロスセラム デュオ
(販売名:ロクシタン
アドバンス スカルプケア)
L'OCITANE
ANTI-HAIR LOSS
ADVANCED
SCALP TREATMENT
DUO
¥8,800



No.SL428

ロクシタン
リップ&ネイルオイルセット
L'OCITANE
LIP & NAIL OIL KIT
¥5,100



No.SL423 ◆★

カネボウ
コンフォート ストレッチ
ワッシュ II デュオ
KANEBO
COMFORT
STRETCHY
WASH II DUO
¥9,900



No.SL422 ◆★

カネボウ
スキン ハーモナイザー
KANEBO
SKIN HARMONIZER
¥5,000



No.SL432 ◆

NARS
ライトリフレクティング
セッティングパウダー プレスト N
NARS
OVERSIZED LIGHT
REFLECTING™
SETTING POWDER -
PRESSED
¥7,500



No.SL410 ◆

コスメデコルテ
ルース パウダー
DECORTÉ
LOOSE POWDER
¥5,700



No.SL417 ◆

エレガンス
モデリング カラーアップ
ベース UV
ELEGANCE
MODELING
COLOR UP
BASE UV
¥4,500



No.SL416 ◆

エレガンス
ラ ブードル オートニュアンス I
ELEGANCE
LA POUDEUR HAUTE NUANCE I
¥12,000



※ お一人様
2点まで
※ Up to 2
per customer

No.SL434 ◆

ポール & ジョー
リップスティック トリオ
PAUL & JOE
LIPSTICK TRIO
¥5,900



No.SL433 ◆

ポール & ジョー
モイストチャーライジング
プライマー キット
PAUL & JOE
MOISTURIZING
FOUNDATION
PRIMER KIT
¥4,300



No.SL402 ◆

アディクション
ザ リップバーム
グロウティント デュオ
ADDITION
ADDITION TOKYO
THE LIP BALM
GLOW TINT DUO
¥6,000



No.SL401 ◆

アディクション
ザ アイシャドウパレット +
ADDITION
ADDITION TOKYO
THE EYESHADOW
PALETTE +
¥5,600



No.SL420 ◆

ジルスチュアート
リップブロッサム グロウ トリオ
JILL STUART
LIP BLOSSOM
GLOW TRIO
¥8,400



No.SL421 ◆

ジルスチュアート
ハンドクリーム セレクション II
JILL STUART
HAND CREAM SELECTION II I
¥5,900



No.SL435 ◆

SENSAI
ラッシュレンドスナー
38°C デュオ
SENSAI
LASH LENGTHENER
38°C DUO
¥7,200



No.SL430 ◆

ルナソル
アイカラーレーション
スペシャルエディション
EX02
LUNASOL
EYE COLORATION SPECIAL
EDITION EX02
¥9,000



No.SL425

ラネージュ
リップグロウバーム
トリオセット
LANEIGE
LIP GLOWY BALM TRIO SET
¥4,200



No.SL418 ◆

エスト
エスト ザ ローション マスク
EST
EST THE LOTION
MASK TYPE
¥5,400



No.SL405 ◆

オフィシーヌ・ユニヴェルセル・
ビュリー
ボマード・コンクレット
OFFICINE UNIVERSELLE
BUIRY
POMMADE CONCRÈTE
¥5,300



No.SL301

ディプティック
ディプティック ローゼセット
DIPTYQUE DIPTYQUE ROSE SET
¥21,400



No.SL415

エリザベス アーデン
エイトアワー
リッププロテクタント
スティック トリオ
ELIZABETH ARDEN
EIGHT HOUR CREAM®
LIP PROTECTANT
STICK SPF 15 TRIO
¥4,900



化粧品 Cosmetics

No.SL431 ◆

マリークワント
ANAオリジナルポーチ&
リップスティックセット

MARY QUANT
ANA ORIGINAL POUCH &
LIPSTICK SET
¥8,000



No.SL441 ◆

SHISEIDO メン
アルティミューン™
パワライジング セラム
50mL

SHISEIDO MEN
ULTIMUNE POWER
INFUSING SERUM
¥13,800



No.SL409 ◆

雅楽ビューティ
雅楽フェイシャルマスク
DASSAI BEAUTY
DASSAI FACIAL
TREATMENT MASK

¥6,000



No.SL442 ◆★

ヴァロン
マスターズブレンド
トラベルセット

VARON
MASTER'S BLEND TRAVEL SET
¥7,500



雑貨 Miscellaneous

No.SL809

フェイラー
ANAオリジナル タオルセット
Xmas

FEILER
ANA ORIGINAL
TOWEL SET XMAS
¥5,400



No.SL817 ◆

メイソンピアソン
ポケットブリッスル
MASON PEARSON
POCKET BRISTLE

¥16,800



No.SL814 ◆

白鳳堂
夜桜~YOZAKURA~
化粧筆5本セット

HAKUHODO
SAKURA MAKEUP
BRUSH SET OF 5
¥23,300



No.SL008 ◆

ステラボーテ
レーザー&
EMSリフトブラシ
PRO

STELLA BEAUTE
LASER & EMS
LIFT BRUSH
PRO
¥52,700



No.SL823 ◆

ヤーマン トウキョウ ジャパン
リフトロシー
YA-MAN TOKYO JAPAN
LIFTLOSY

¥36,000



No.SL819 ◆

リファ
リファビューテック
ドライヤースマート
ダブル

ReFa
ReFa BEAUTECH
DRYER SMART W
¥36,400



No.SL820 ◆

リファ
リファマーキス ウィズ
ReFa

ReFa MARQUISE WITH
¥4,200



No.SL818 ◆

リファ
リファイオンケアブラシ
プレミアム

ReFa
ReFa ION CARE BRUSH
PREMIUM
¥7,800



No.SL812 ◆

ANA
ふわふわHONU
マスコットセット
ANA FLUFFY HONU MASCOT
SET

¥5,500



No.SL811 ◆

ANA
<ANAオリジナル>
フライトベアマスコット

ANA
<ANA ORIGINAL>
FLIGHT BEAR
MASCOTS
¥4,500



No.SL801 ◆

トゥエルブサウス
エアフライ プロ 2
TWELVE SOUTH
AIRFLY PRO 2

¥7,600



No.SL803 ◆

加波次吉漆器店
<ANAオリジナル>
輪島うるし箸

Kaba Jikichi Wajima Nuri
<ANA ORIGINAL>
WAJIMA LACQUERED
CHOPSTICKS
¥9,500



No.SL815 ◆

ANA
ANAオリジナル
涼感花火富士山ロックグラス

ANA
ANA ORIGINAL
COOL HANABI
FUJISAN
ROCKS GLASS
¥9,800



食品 Foods

No.SL822

ヴェンキ
ヴィンテージ ミニブック缶
VENCHI
ITALIAN DREAM MILAN
MINI BOOK

¥4,500



酒 Liquor

No.SL821

タルトゥーフィ ジミー
トリュフナッツ セット
TARTUFI JIMMY
TRUFFLE SNACK SET

¥3,000



No.SL810 ◆

福寿園
石臼挽き宇治抹茶詰合せ
FUKUJUN
ASSORTMENT OF TWO TYPES
OF STONE-MILLED UJI MATCHA

¥5,400



No.SL601 ◆★

木内酒造
<ANAオリジナル>
日の丸ウイスキー
ジャパニースクラシック
6カスク

KIUCHIYUZO
<ANA ORIGINAL>
HINOMARU WHISKY
JAPANESE
CLASSIC 6-CASKS BLEND
¥11,000



No.SL001 ★

バラントイン
30年
BALLANTINE'S
30 YEARS OLD

¥60,700



No.SL602 ◆★

サントリー
サントリー 梅酒
(山崎蒸溜所貯蔵梅酒)
ギフトパッケージ

SUNTORY
SUNTORY Plum Liqueur
Barrel-aged plum liqueur
from Yamazaki Distillery
RICH AMBER
GIFT PACKAGE
¥5,400



No.SL603 ◆★

サントリー
ジャパニースクラフトジン
ROKU (六) 700ml瓶
ギフトパッケージ

SUNTORY
JAPANESE
CRAFT GIN
ROKU 700ml
BOTTLE
GIFT BOX
¥4,000



A380型機のみ販売商品 Sold on A380

No.901 ◆

ANA
<ANAオリジナル>
アロハベア

ANA
<ANA ORIGINAL> ALOHA BEAR
¥4,800



No.H802 ◆

ANA
HONU めいぐるみ (ラニ)

ANA
HONU SOFT TOY (LANI)
¥3,300



No.H804 ◆

ANA
HONU めいぐるみ (カイ)

ANA
HONU SOFT TOY (KAI)
¥3,300



No.H805 ◆

ANA
HONU めいぐるみ (ラー)

ANA
HONU SOFT TOY (LA)
¥3,300



2024年5月1日よりすべてのたばこ商品は
プリオーダーサービスでのみの販売と
なりました。詳細はプリオーダーサイトに
てご確認ください。

Beginning May 1, 2024, all tobacco products are
sold only through the Pre-Order Service. Please
see the Pre-Order Service website for details.

20歳未満の方の飲酒・喫煙は法律で禁止されているため、
20歳未満の方の酒類・たばこの予約・購入はお断りします。

※ 20歳未満の方が予約された場合、購入者が20歳以上であっても販売をお断りします。
年齢確認をさせていただく場合がありますので、ご了承ください。

Alcohol consumption and smoking by persons under 20 years of age are prohibited by
law. We will refuse the reservation and sale of alcoholic beverages and tobacco products
to persons under 20 years of age.

※ If an order is placed by a person under 20 years of age, the sale will be refused even if the
purchaser is 20 years of age or older. Please note that we may ask for age verification.

事前に予約&機内で受け取り!

便利なプリアオーダーサービス

The convenient Pre-Order Service has many merits!

[詳細はこちら!](#)

日本語

ENGLISH

プリアオーダーサービスって?

What is [Pre-Order Service](#)?

航空券をご予約・ご購入後、機内販売商品を事前に予約注文できる便利なサービスです。
日本時間のご搭乗3日前までご予約*1が可能です。

The Pre-Order Service is a convenient service. After reserving and purchasing your flight ticket, pre-order items sold on board before your flight. Items may be pre-ordered up to 3 days before the date of departure Japan Standard Time*1.

*1 日本時間のご搭乗の前月22日~3日前(日本時間午後11時59分お申し込み完了分まで)。一部の海外発便では申し込み締め切りが一日早くなる場合がございます。

*1 From the 22nd of the previous month to 3 days before the date of departure JST(for orders placed by 11:59 p.m. JST).

In some cases, the application deadline may be one day sooner for some flights departing from overseas.

MERIT

1

『ANA SKY SHOP』には
掲載していない商品が満載!

It has many items not listed
in ANA SKY SHOP!

MERIT

2

欲しい商品や人気商品を
お取り置きできるので安心*2

You can have your desired item or
a popular item set aside*2.

プリアオーダーサービス ご利用方法

Pre-Order Service [How to order](#)

1 プリアオーダーサービス画面へアクセス

ANAアプリから

- ① ANAアプリTOP画面より、
事前予約ご希望のフライトをタップ。
「ご搭乗のガイド」を開く。

From the ANA app's home screen, tap on
the flight you wish to pre-order for.
"Boarding Guide" will open.

- ② 「ご搭乗のガイド」下部「予約詳細・
各種変更」をタップ。その後、画面に
従って商品の予約を進める。

Tap on "Reservation Details and Changes"
at the bottom of "Boarding Guide." Follow
the instructions on the screen to pre-order
products.

※画像はANAアプリ画面イメージです。

※The images are illustrations of ANA
app screens.



ANA WEBサイトから

- ① ANA WEBサイトより予約情報を入力し、
予約確認画面を開く。

Enter your reservation information on
the ANA website to open the reservation
confirmation page.

- ② 予約確認画面のサービスメニューより
「機内免税品プリアオーダーサービス」の
「申し込む」をタップ。

From the service menu on the reservation
confirmation page, tap on "Order" under
"In-Flight Duty-Free Pre-Order Service."

- ③ フライト一覧のご希望のフライトから、
その後、画面に従って商品の予約を進める。

Select the relevant flight from the list of
flights, and follow the instructions on the
page to pre-order products.

2 申し込み完了後、登録したメール
アドレス宛に「受付完了」メールが届き、
その後「お取り置き結果のご案内」メールにて
お取り置き可否のお知らせ*2が届く。

After placing your order, an "Order Received" e-mail
will be sent to your registered e-mail address,
followed by "Your Order Status" e-mail to notify
whether the item can be set aside*2.

*2 在庫状況によりお取り置きできない場合がございます。 *2 Please note that we may be unable to set aside an item depending on stock availability.

3 ご搭乗後、CA(客室乗務員)にプリアオーダー
サービスにてご予約の旨を伝える。2のプリアオーダー
番号が記載された「お取り置き結果のご案内」
メールを見せ、お支払い後に商品を受け取る。

After boarding, inform a cabin attendant that you
have placed an order through the Pre-Order Service.
Show "Your Order Status" e-mail with the pre-order
number from 2 Pay and then receive your item.

操作方法に関するお問い合わせは、ANA国際線予約・案内センターまで
[受付時間]24時間/年中無休

0570-029-333(全国一律料金) 03-6741-6685(有料電話)

Operation inquiries: ANA International Route Reservation and
Information Center [Hours] 24 hours a day / 365 days a year
+81-3-6741-6685(pay call)

機内サービス / Inflight Service / WiFi

インターネット接続方法 How to use



こちらの接続ガイドはパーソナルモニターでもご確認いただけます。
You can also find this connection guide on your personal monitor.

エンターテインメントガイド
Entertainment Guide



機内免税品販売
Duty Free Shopping



お食事／お飲み物
Dining/Drink

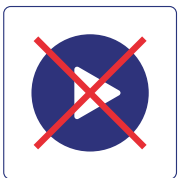


インターネット接続における注意点 Notes



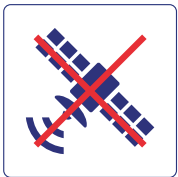
衛星通信の受信状態により、通信が途切れたり、一時的にご使用になれない場合があります。

The service may be unstable or subject to disconnection due to reception from satellite communication.



動画コンテンツの視聴、オンラインゲームなどのご利用においては、お客様が想定する通信状況を実現できない場合があります。

The communication environment may be different from what is expected when streaming video content, playing online games, etc.



ロシア・ウクライナ情勢の影響により、ヨーロッパ便においては、北極上空の衛星の接続範囲外を通過するため、一時的にご利用いただけない場合があります。

Due to the current situation in Russia and Ukraine, service may be temporarily disconnected on flights to Europe when passing over the Arctic airspace.

機内サービス / Inflight Service / WiFi

インターネット接続方法 How to use



オーディオ番組はワイヤレスエンターテインメントでお楽しみください
You can enjoy audio programs with In-flight Wi-Fi Entertainment.

エンターテインメントガイド
Entertainment Guide

ANA STORE
@SKY

お食事 (プレミアムクラス)
Dining (PremiumClass)

お飲み物 (普通席)
Drink (EconomyClass)



前方スクリーン番組

3
CH

音声は3チャンネルでお楽しみください。

Please select channel 4 for English when viewing programs. (Only available in Japanese on some aircraft.)

下記に掲載の番組は、座席に装備されたイヤホンジャック(1口タイプ)にイヤホンを差し込み、コントロールBOXでチャンネルを選択しお楽しみいただけます。

奇数便 上映番組

Odd-numbered flights Screened program



Healing Japan 日本の懐かしい風景
Healing Japan Nostalgic Vistas of Japan

世界文化遺産に登録された白川郷の、合掌造りの家。沖縄・竹富島では、水牛が車を引いてゆっくりと歩きます。日本各地の懐かしい風景をお届け。

From the steep thatched-roof farmhouses of World Heritage Shirakawa-go to the relaxed water buffalo carts of Okinawa's Taketomi Island, explore the gentle, nostalgic landscapes across Japan.

字幕

日本語、英語

SUBTITLES

Japanese, English

偶数便 上映番組

Even-numbered flights Screened program



YOUは何しに日本へ?
Why Did You Come To Japan?

東京で激辛ラーメンを食べて以来、すっかりハマってしまったYOU! 大好きな母にも食べてほしいと、おいしい激辛ラーメンを探す旅に出た!

Ever since trying super spicy ramen in Tokyo, this traveler has been totally hooked! Wanting his beloved mom to try it too, he set out on a quest to find a delicious spicy ramen!

音声

日本語

AUDIO TRACKS

Japanese

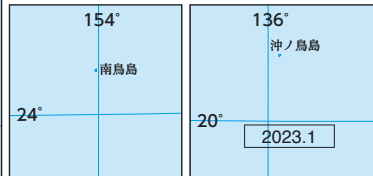
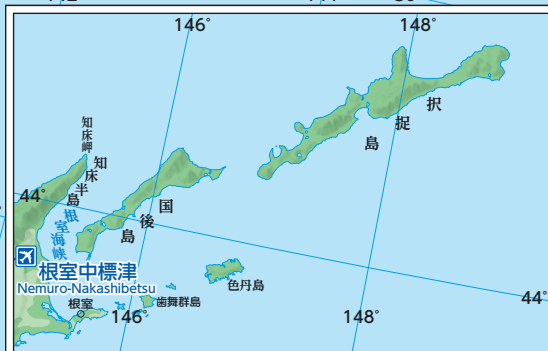
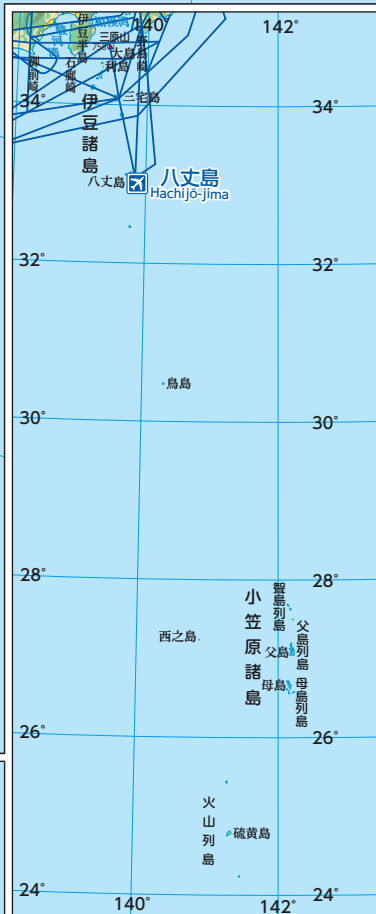
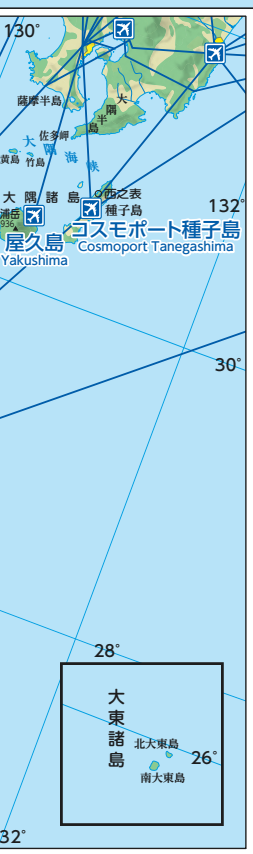
字幕

英語

SUBTITLES

English

※番組は予告なく変更させていただく場合がございます。
※エンターテインメントプログラムは一部機材で放送がない場合がございます。 ※お客様ご自身のイヤホンをご利用いただけます。イヤホンをお持ちでない方は、客室乗務員にお申し付けください。
※一部機材では月初は前月の、月末は翌月のプログラムとなる場合がございます。 ※作品によっては、フライト時間内に視聴を終了できない可能性があります。あらかじめご了承ください。

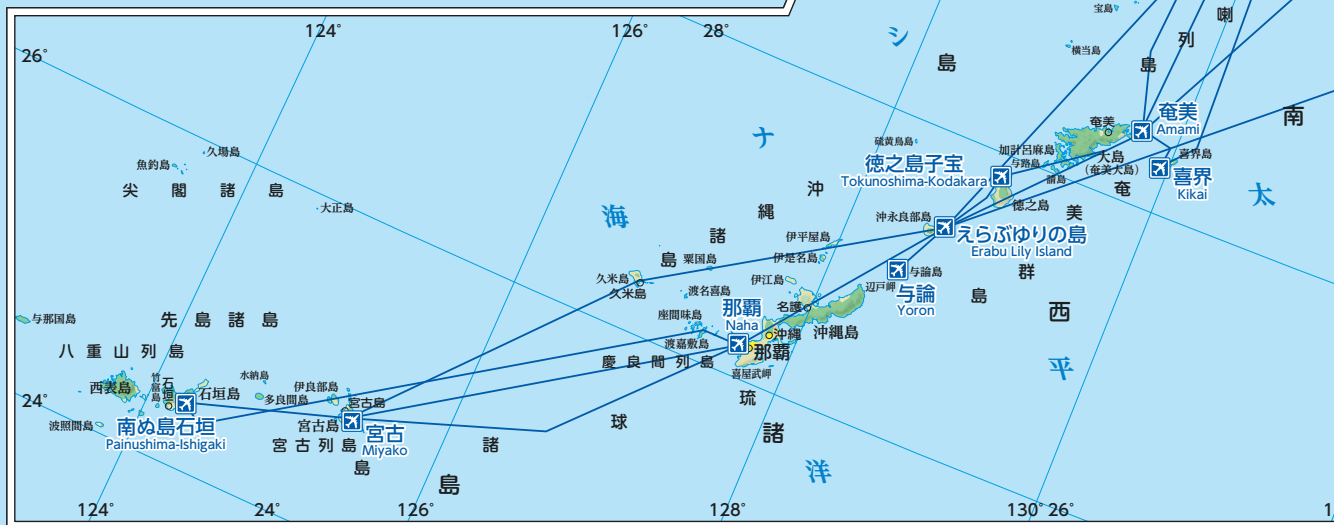


ANA グループ国内線航路図

ANA GROUP DOMESTIC ROUTE MAP

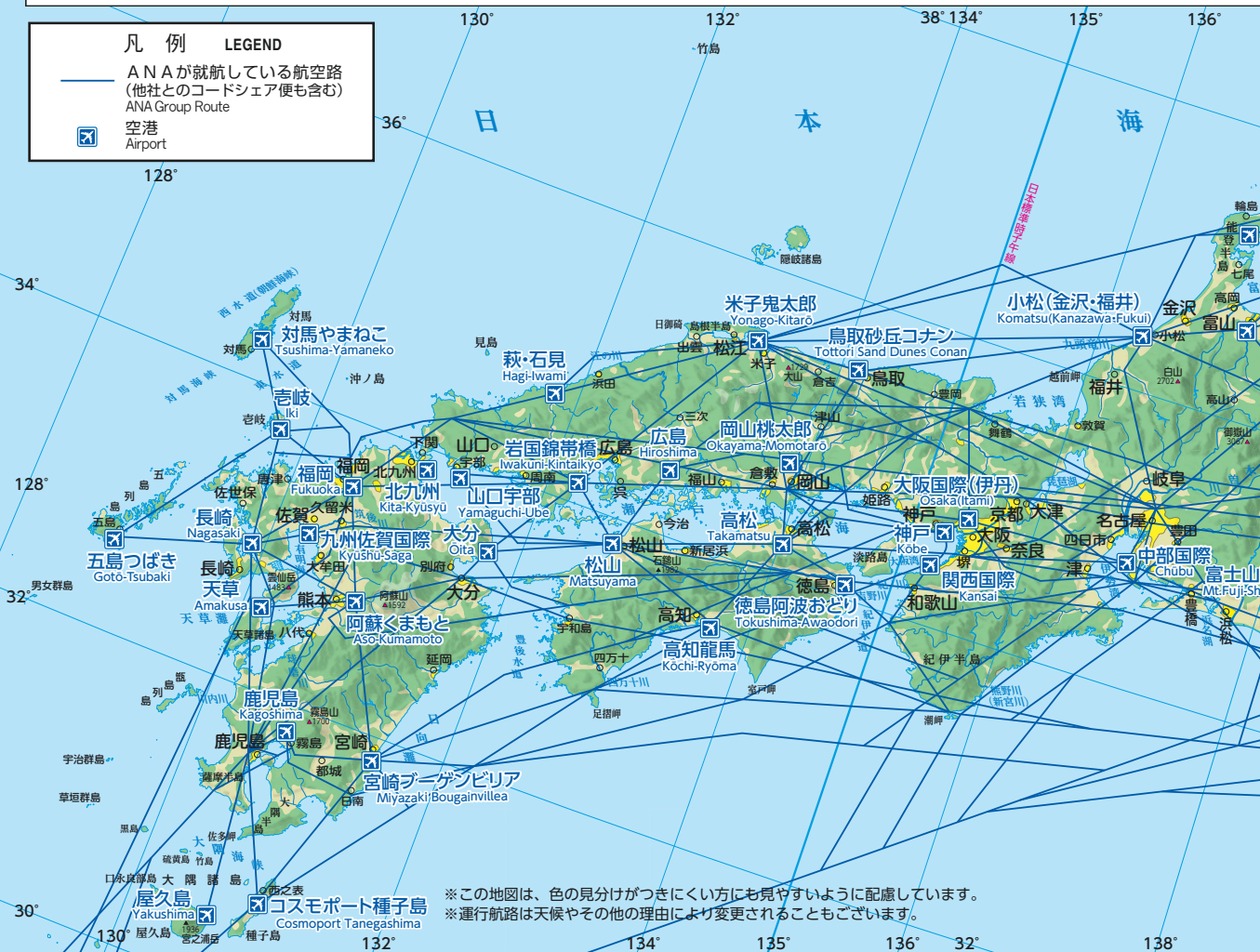


時刻表は ANA ウェブサイト
をご確認ください。



凡 例 LEGEND

- ANA が就航している航空路
(他社とのコードシェア便も含む)
ANA Group Route
- 空港
Airport



※この地図は、色の見分けがつきにくい方にも見やすいように配慮しています。
※運行航路は天候やその他の理由により変更されることもございます。



A N A グループ国際線航路図

ANA GROUP INTERNATIONAL ROUTE MAP



時刻表は ANA ウェブサイト
をご確認ください。



※ 運航経路・コードシェア便就航都市は、天候やその他の理由により変更されることもございます。
Flight routes and codeshare destinations are subject to change due to weather conditions or other reasons.
© 日本特殊地図編集所

Select your favorite Japanese sake to remember Japan



Why not purchase some Japanese sake as a souvenir from your trip? What makes it special is that it was carefully crafted from rice specifically grown for brewing, combined with high-quality water, resulting in a unique flavor that varies by region.

ANA DUTY FREE SHOP offers a curated selection of sake chosen by our buyers, making it easy for beginners to find the perfect bottle.

Enjoy your selection once you have returned home while reliving your memories of your trip to Japan.

Notes:

- Consumption of alcohol by persons under 20 years of age is prohibited by law.
- In case of a layover, you may be asked to undergo additional security screening at your connecting airport. Please contact your airline for more information about screening at connecting airports.
- TIAT DUTY FREE SOUVENIR at Haneda Airport Terminal 2 (Operated by ANA TRADING DUTY FREE CO., LTD.)

More details below



Scan the code to the right to learn more online.

Scan the QR code to access the ANA DUTY FREE SHOP pre-order website and view a list of recommended sake (English page).

High-speed Wi-Fi service on domestic and international flights

Customer feedback

I often find the Wi-Fi speed slow and would like to watch YouTube videos during flights.

From June 13, 2025, we have significantly upgraded our internet bandwidth on domestic flights. In addition to browsing websites and managing emails, passengers can now enjoy video streaming services such as YouTube. Please note that a personal subscription is required for paid video streaming services such as



Amazon Prime, Hulu, and Netflix.

Furthermore, from August 5, 2025, we have started offering complimentary high-speed Wi-Fi on international flights. This service is currently available to all passengers on the B767-300ER (202-seat configuration, JA625A) aircraft, allowing for video streaming. Our goal is to extend this service to all six B767-300ER aircraft by 2026. Following this, we plan to expand this service to new aircraft on international routes after 2026.

By the close of 2030, we aim to provide free high-speed internet access in all classes on over 80% of our international fleet.



Domestic flights



International flights

Feedback and suggestions

☎ 0120-029-787
(toll-free in Japan)

From a mobile phone

☎ 0570-029-787
(same rate nationwide)

For international calls

☎ 03-6735-7922

(relevant charges apply)

Operation hours
9:00-17:00 (year round)

Please send us your comments and suggestions regarding ANA's services.

*Customer feedback forms are also available onboard our flights. Please inquire with one of our flight attendants.

Feedback and suggestions



Scan the code to the right to learn more online.

ANA 'Aha Mele 2025 event in Honolulu

ANA 'Aha Mele Concert with Nobuyuki Tsujii and Friends

Nobuyuki Tsujii / Shunzo Matsui / Kenzo Tsubokawa / Ritsuki Mizu / Raita Helm

November 22, 2025
Tom Moffatt Waikiki Shell

ANA
Aha Mele



Photos from the 2024 concert
(left) Blue Note Hawaii (right) Hawaii Theatre Center

ANA

ANA will be holding the ANA 'Aha Mele music and cultural exchange event in Honolulu, Hawaii, on November 19 - 22, 2025. We will be collaborating with world-renowned Japanese pianist Nobuyuki Tsujii, along with a Joseph Joachim Hannover International Violin Competition violinist winner, a jazz trumpeter and jazz pianist from Japan, and a two-time Grammy-nominated Hawaiian vocalist. Our first-ever evening concert will be held at Blue Note Hawaii, where you can enjoy jazz music while savoring a drink. At Waikiki Shell, this year, Nobuyuki Tsujii will perform some popular pieces from Studio Ghibli animation.

Limited
tickets
available

■ **Event Dates:** November 19 - 22, 2025

Wednesday, November 19: Blue Note Hawaii Concert

Saturday, November 22: Waikiki Shell Concert

Scan the code to the right to learn more online.



ANA Domestic Flight Awards "Weekly TOKU-TABI Mile"



■ **Available routes:**

Announced every Tuesday around 12:00 noon (JST)

■ **Reservation and ticketing period:**

From every Wednesday at 12:00 AM
to the following Tuesday at 11:59 PM (JST)

■ **Departure period:**

Any date between Thursday and the following Wednesday

Flight awards are flight tickets that you can redeem with the miles you earn after joining the ANA Mileage Club. In addition to ANA Japan domestic and international flight tickets, you can also redeem your miles for partner airline flight tickets. We also offer "Weekly TOKU-TABI Mile," a service that allows you

to use ANA domestic flight awards with fewer miles than usual. Choose your destination from a selection of eligible routes announced weekly, starting at 3,000 miles one-way. Reservations can be made up to one day prior to the flight date.

Scan the code to the right to learn more online.



将憧憬化为现实，CA生涯的第一步

“小时候曾乘坐‘全日空少年飞行员’航班独自去祖母家，从那时起就对CA工作产生了憧憬。”如此述说的笠川于2017年加入全日空。而翌年2018年入职的三好，学生时代也有与全日空难忘的“回忆”。

“有次家庭旅行坐飞机时，正好是我的生日。当时收到了一个惊喜——写着‘Happy Birthday’的生日蛋糕盘，他们称之为‘全日空的魔法（ANA's Magic）’。我深受感动，心想‘真想和这些如此体贴的人一起工作’。”

后来，二人终于穿上了憧憬的制服。笠川在取得日本国内线乘务长资格与国际线经济舱乘务长资格；三好也通过积累飞行经验，开始执飞国际线商务舱。正值她们作为CA日益熟练、准备大展身手的2020年，局势骤变——新冠疫情全球大流行爆发。笠川回忆道：“既定航班接连取消，排得满满的日程转眼成空。不知不觉间，整整一个月没有飞行任务都成了常态。”

三好接着说：“我当时刚开始执飞商务舱，正想着要更投入这份热爱的工作。更何况半年后就是奥运会。包括这份期待落在内，打击真的很大。”

无法飞行的CA们不得不进入长期居家待命状态。对未来的不安与日俱增。同事中也有不少人辞职。

但二人仍怀揣希望。在居家期间，她们通过公司提供的在线学习项目为后疫情时代做准备。

自称“典型数码盲”的三好在居家期间学习了网页设计。

“当时的我非常不擅长IT和DX，也不喜欢电脑。连CA学习也全部靠纸质材料，所有内容都打印出来手写笔记。但我觉得不能再这样下去了，必须努力顺应时代。”

笠川则参加了学习项目中的一个活动。

“是现属的DX室主办的‘创新周’活动。通过那次活动，我才第一次知道，日常飞行中使用的便利设备跟APP是有人专门为我们准备的。都是为了支持我们的工作而开发的工具。”

2021年底，全日空内部发布了某部门的“招聘”通知。笠川接着说：“那就是DX室。我想在这个开发CA使用工具的团队里，自己的经验一定能派上用场，所以就应聘了。最关键的是招聘要求里写着‘不要IT/数字技能和经验’——这句话给了我很大勇气。”

曾经抱怨不擅长IT的三好看到通知也心动了：“在自学电脑的过程中，我开始觉得说不定我也能行。既然如此，就想正式地尝试一下。”

就这样在2022年春天，两位CA正式调入了DX室。

运用现场经验 参与APP开发

“起初即使参加例会，也完全听不懂前辈们在讨论什么，连单词意思都不明白。”（笠川）

“说实话，觉得自己好像到了国外一样。”（三好）

虽然她们自嘲地笑着如此说，但招聘的部门却视她们为“求之不得的人才”。当时在DX室负责人才战略推进的今村雄一郎解释道：“设备和APP的开发非常需要一线员工的意见。但疫情前，几乎没有CA或有相关经验的人被分配至DX室。因为若航班正常运行，航班现场才是优先事项。所以像她们这样具备经验和见解的人才，是我们多年来梦寐以求的战力。对DX室来说，她们无疑是宝贵的人才。”

果然如今村所言，最初还不熟悉的二人很快做出了实实在在的贡献。

笠川参与了面向CA的APP开发。

“这是关于国际线商务舱餐食服务的APP。以往在一班航班最多有60位乘客的情况下，CA需要口头询问每位乘客，逐一纸上记录，再统计‘今天和食几份、西餐几份’——是非常老旧的做法。我们DX室将其电子化。使用开发的APP，通过平板输入即可即时统计，这些数据还能用于后续航班的配餐准备。”

三好则表示“以团队‘引导者’身份，参与了‘为客户提供他们期望的信息服务’的开发工作”。

“例如，针对已完成在线值机但距起飞时间40分钟前仍未通过安检的乘客，通过已注册的邮箱或全日空APP推送通知的‘提醒’功能。”

引导者负责观察、整備环境、构建信赖关系，扮演润滑剂角色，根据成员变化自主行动。

“我不确定自己发挥了多大作用，但作为支持团队的角色，观察和倾听正是作为CA培养起来的重要技能。在这一点上，我自认为还是有所贡献的。”

笠川表示，工作的意义和对责任的看法发生了变化：“作为CA，工作的价值在于为航班上的乘客提供更优质的体验，当然还有将大家安全送达目的地。来到DX室后，工作变成了为服务乘客的8000名CA提供与工作方式相关的工具。为CA们提供支援关系到乘客的满意度。想到我们的工作影响范围如此之广，就感到巨大的意义和责任。”

二人为维持CA资格，仍定期参与执飞。

“这是能直接听到DX室的服务使用者声音的机会。虽然也会听到对我们提供的便捷表示感谢的声音，但可能更多的还是希望我们改进的需求。为了给乘客舒适安全的空中之旅，我们会继续用科技支持CA高效轻松地工作——这是我们共同的心愿。”（笠川）

Both interviewees experienced growth since working at the DT Office. Mao (on the right) says, "Since starting DT work, I feel I've become more independent and capable of making decisions than ever before."

已加入DX室的二人表示“切实感受到了自我成长”。“自从开始从事DX相关的工作后，我觉得现在更能自主思考并付诸行动。”（三好·图右）





They still work on flights regularly to maintain their CA qualifications. Akane (on the right) says, "Flights are also a great chance to hear colleagues' opinions directly."

为维持CA资格，目前仍定期参与航班执飞。“飞行任务也是直接听取同事反馈的宝贵机会。”（笠川・图右）

In the spring of 2022, the two CAs were officially assigned to the DT Office.

Making use of their expertise Participating in app development

Akane: At first, I couldn't understand what everyone was talking about or some of the terminology during meetings.

Mao: I honestly thought they were speaking a different language.

They both laugh at themselves, but at the time, their new colleagues thought that they were exactly the profiles they needed. Yuichiro Imamura, who was in charge of digital human resources strategy in the DT Office, explains:

"When developing devices and apps, input from the people on site is crucial. Before the pandemic, CAs or those with that experience had never been assigned to the DT Office. The priority when flights were operating as usual was to keep everything running smoothly. That is why we had always wanted people with their experience and insights on our team. The two of them were invaluable assets in the DT Office."

Just as Yuichiro had said, the two CAs, who were initially unfamiliar with the work, were eventually able to contribute to the office.

Akane worked on developing an app used by CAs.

Akane: I worked on an app for the in-flight meal service in international business class. What CAs would usually do on busy flights is go up to each of the 60 passengers and directly ask them what they want to eat. They would then write down each request on paper to count how many Japanese and Western meals were needed that day, which was very old-fashioned. At the DT Office, we digitalized this, and with the app we developed, the choices are calculated on a tablet instantly, and the data can be used in other flights.

Mao: As the team's scrum master, I participated in developing an information distribution service that

is helpful to customers.

For example, we created a feature that sends reminders via email or push notifications on the ANA app to passengers who haven't passed through security screening 40 minutes before departure, despite completing online check-in.

The scrum master observes, manages the working environment, and acts as a facilitator to build trust, which enables project team members to act autonomously in response to change.

Mao: I'm not sure how much of a valuable asset I managed to be, but in my role supporting the team, observation and active listening are crucial skills I honed as a CA, so I take pride in thinking I might have been somewhat useful.

Akane shares that her perspectives on work accomplishments and responsibilities have changed.

Akane: As a CA, I found it rewarding to ensure passengers had a better experience during their flight and, of course, to make sure they arrive safely at their destination. Since joining the DT Office, my work has shifted to providing tools related to the work of the 8,000 CAs who serve our customers. Supporting the CAs directly impacts customer satisfaction. Imagining how our work affects such a broad scope gives me a tremendous sense of fulfillment and responsibility.

Both of them regularly work on flights to maintain their CA qualifications.

Akane: It gives us a chance to hear directly from people using the DT Office's services. We sometimes have people thank us for making such convenient services, but more often, we get requests asking us to do certain things differently. I want to keep using technology to support both a comfortable and safe journey for passengers and the working conditions of CAs. This is what I think.

“今天还请多多关照。”两位身着商务休闲装的女士这样说着，向记者递出了名片。

她们名片上共同的所属部门是“全日本空输·数字化变革室（以下简称DX室）创新推进部”。

“刚调职时，别说DX和IT知识了，连最基本的商务礼仪都一窍不通。”其中一位苦笑着这样说，另一位也带着同样的微笑继续说道：“我们来到现在这个部门之前，连像这样交换名片的经历都没有过。”

她们是笠川茜和三好真央。

二人于2022年春天调任现职。此后，她们参与了乘务人员使用的APP程序开发，以及向未完成安检的乘客发送通知的功能开发等工作，成为全日空的DX推进的重要力量。她们都曾以空乘人员（以下简称CA）的身份入职全日空。

曾经作为航空公司的门面每日执飞的她们，如今为何会在看似“跨界”的DX室大放异彩？她们坚韧而灵活地克服逆境、最终实现成长后，所掌握的“科技的力量”究竟是什么呢？

"Thank you for your time today."

The two women dressed in business casual attire thanked us as they handed us their cards.

Both of their cards had their affiliated department as "All Nippon Airways, Digital Transformation Office (DT Office) Innovation Promotion Department."

"When we were first assigned here, we were lost not only about DT and IT, but also about basic business etiquette."

As one of them said this with a wry smile, the other mirrored her expression and continued.

It was only after joining this department that we started exchanging business cards like this."

The two interviewees are Akane Kasakawa and Mao Miyoshi.

They were assigned to their current department in the spring of 2022 and have been involved in ANA's DT development of apps used by the cabin crew and a notification function for passengers who haven't completed security screening. However, they both joined ANA as cabin attendants (CAs).

How did CAs go from working on flights daily as the face of the airline to thriving in the seemingly unrelated DT Office? What is the power of technology they've obtained by overcoming adversity with both resilience and flexibility?

Turning dreams into reality: the first step as a CA

Akane: When I was little, I used the ANA Junior Pilot program to travel to my grandmother's house alone, and this experience made me dream of becoming a CA.

Akane joined ANA in 2017. Mao, who joined the company in 2018, also had an unforgettable memory with ANA as a child.

Mao: I happened to fly on my birthday when going on a family trip once, and I was offered a "Happy Birthday" plate as a surprise, as part of "ANA's Magic." I was so touched that it made me think I want to work with people who can show such thoughtfulness.

Both of them eventually donned the uniforms they had long admired. Akane obtained qualifications as a Chief Purser on domestic flights and an Economy Class Purser on international flights. Mao also accumulated experience on flights before starting to work on international flights in business class. They both became accomplished CAs and thought that 2020 would be a year of new beginnings. Then,

the COVID-19 pandemic struck. Akane reflects on that time.

Akane: Flights I was supposed to work on were canceled one after another, and my packed schedule quickly became empty.

Mao continued.

Mao: I had just started working in business class and was really excited to devote myself to a job I loved so much. The Olympics were also only six months away, so I was extremely shocked about the whole situation.

CAs could no longer work on flights. Akane and Mao both had to be placed on leave and stay home for a long period of time. They were increasingly worried about their future, and some of their colleagues eventually quit their jobs.

Despite all this, the two of them still held onto hope. During their leave, they prepared for the post-COVID era by taking online training programs provided by the company.

Mao explains she was never good with technology and learned web design at home while on leave.

Mao: At the time, I was terrible with IT and DT. I also hated computers and did all my studies to become a CA on paper. I would print out everything and write notes by hand. Then, I thought I had to stop thinking that way and learn to adapt to the times, even just a little.

Akane participated in an event for one of the training programs.

Akane: I participated in the Innovation Week event hosted by the DT Office in my current department, and it made me realize that there are people working on the convenient devices and apps we use daily in our work. They develop tools to support us in our duties.

In late 2021, a job opening was announced for a certain department. Akane continues.

Akane: It was to join the DT Office as part of a team creating tools for CAs. I thought I could make use of my experience there so I applied. They also didn't require experience in IT or any computer skills, and this is what gave me the biggest push.

Mao, who was also bad with IT, was also interested when she saw the job posting.

Mao: I tried teaching myself basic computer skills and started to think that I might be able to do it after all. This is what made me want to try it out.

Digital Transformation: CAs Use their Expertise to Develop Apps!

Experiencing the “power of technology” through digital transformation

CAs who dove into the digital world during the COVID-19 pandemic are helping to develop apps used by cabin crew on board. These apps provide data-driven support for meal service planning and announcements. They also address common issues for users, such as notifying passengers who haven't passed security screening. This transformation starts with the approval of the crew on site, changes workflows, and enhances customer experience value. We asked CAs about the new role of data for cabin crew.

现役空乘人员挑战数字化！将现场经验运用于APP 数字化带来传统服务的变革 切实感受“科技的力量”

疫情期间跨界至 DX 室的原空乘人员，参与了 CA 机载 APP 开发，通过数据优化配餐流程与空乘服务时机。甚至关注到如“提醒尚未通过安检的乘客”等细微之处。这些始于一线员工需求的小幅改进，正逐步改变工作方式、提升客户体验。我们采访了她们关于客舱与数据的新作用的想法。

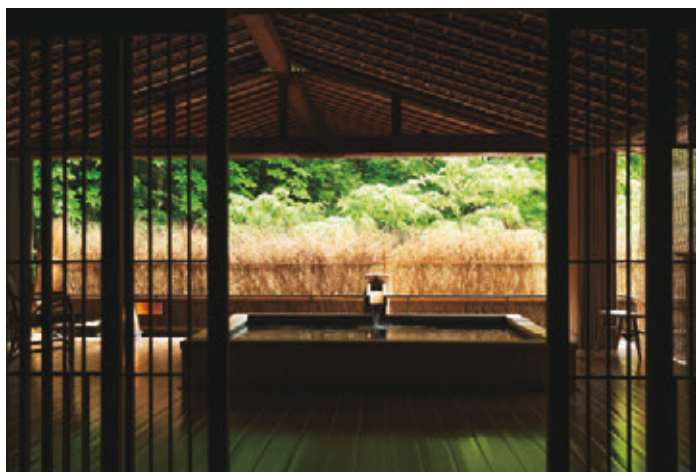
Profile

Sauna Shikiji, known as the “Holy Land of Saunas” in Shizuoka, is Mikie’s family home. In addition to producing hot bath facilities for hotels, she is working with medical institutions to codevelop original herbal bath salts and utilize saunas for illness prevention.

其老家静岡的“桑拿 Shikiji”作为“桑拿圣地”广为人知。除了酒店的温浴设施的策划外，还与医疗机构合作共同开发原创药草浴盐球，将桑拿用于预防疾病的相关项目。

Nishimuraya, established in the Edo period, is located in Kinosaki Onsen, which opened 1300 years ago. Its sister hotel, Shogetsutei, carries on Nishimuraya’s traditions while introducing a new era of Japanese resort. Guests can enjoy views of the 165,000-square-meter garden, surrounded by forest, from their rooms or the private spa and be at one with Kinosaki’s lush nature. Private spa sessions cost 8,800 yen for 70 minutes per room. Kinosaki is often called the birthplace of hot spring hopping and currently offers six public baths for visitors to enjoy. Reserving private natural hot spring baths is also highly recommended.

源自江戸时代的西村屋酒店，其中的城崎温泉已有1300年历史。其姊妹馆“招月庭”在传承西村屋传统的同时，也开创了新时代的“日式度假”理念。您可从客房与私人spa尽情眺望被森林环抱的面积逾五万坪的庭园，沉浸于城崎丰饶的自然怀抱。私人spa房间费用为每70分钟8800日元。在这被誉为公共温泉巡礼发祥地的城崎，可体验到六处公共温泉，包场制的天然温泉也不容错过。



Information

Nishimuraya Hotel Shogetsutei 西村屋酒店 招月庭

As a sister location to Nishimuraya, the hotel boasts a history spanning 165 years. It offers not only traditional Japanese rooms but also Japanese-Western rooms, Western rooms, and guest rooms with open-air baths. It is renowned for serving seasonal delicacies from Tajima’s sea and mountains, such as Matsuba crab (male snow crab), fresh seafood, Wagyu beef, and wild vegetables.

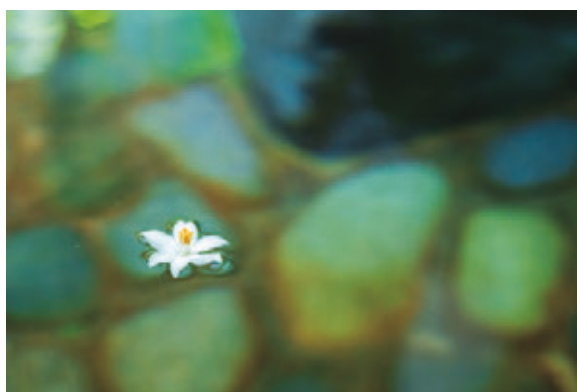
这座“西村屋”姊妹馆拥有165年悠久历史。馆内不仅设有传统的和室，还配备和洋室、洋室及带露天浴池的客房。这里以松叶蟹闻名，四季应时的新鲜鱼类、和牛、山菜等但马地区的山珍海味也备受赞誉。

Address: 1016-2 Yushima, Kinosaki, Toyooka, Hyogo

地址：兵库县丰冈市城崎町汤岛 1016-2

Tel: 0796-32-4895

<https://www.nishimuraya.ne.jp/shogetsu/>



Sky Trip to Heal the Senses

vol.37——Hyogo 兵庫

Author 向导:

Mikie Sasano, comprehensive sauna producer

桑拿综合制作人 笹野美纪惠



The tranquility of Kinosaki through the Otani River and lush greenery

大谿川与绿意，共邀您感受悠哉的城崎时光

Walking along the Otani River beneath the swaying willow trees, I came upon a stone arched bridge. I already felt a sense of comfort from the peaceful pace of this historic hot spring town.

Nishimuraya Hotel Shogetsutei, nestled within the forest around Kinosaki Onsen, has captivated many writers, including Naoya Shiga. As you relax in the large bath, you can gaze out the window at the garden and admire the green of the trees spread out, making you feel at ease. The dry sauna, infused with the aroma of cypress, is designed for users to face each other. In the Art Deco-style cold water baths and open-air deck, you can alternate between warm and cool temperatures that circulate through your body, leaving you feeling revitalized from within.

I also reserved the spacious open-air bath and heated stone bath at the private spa and thoroughly enjoyed the

experience. It was so peaceful that I immediately fell asleep. When I woke up, I took a sip of the sparkling wine prepared for me in my room, letting it seep through my warm body.

On my way to the train station, I decided I would visit again when the spring flowers start to bloom.

沿着大谿川漫步，成行的杨树随风摇曳，石砌的太鼓桥映入眼帘。徜徉在历史悠久的温泉街道上，一股幸福感就会涌上心头。

若论曾令志贺直哉等众多文人倾心的城崎温泉，就不得不提到那座被森林环抱的建筑——“西村屋酒店 招月庭”。庭园的窗外一片绿意盎然，将全身沉入大浴场，放松全身心。飘着桧木香的干蒸桑拿，能让人面对面地享受热度。在装饰艺术风格的冷水浴与户外空气浴区里，随着炽热与凉爽的感觉交替流过全身，思维也会变得愈发清晰。

此外，私人spa还可以包场，享受开放感十足的露天浴和岩盘浴。您可以在无人打扰的宁静中安然入眠。醒来之后，喝一口房间里准备的起泡酒，那滋味能浸润到温热的身体深处。

定能让您在回程路上，畅想在春花绽放的时节再次光临此处的场景。

Amazing “Local Premium” finds by ANA employees! vol.37

员工的发现!各地精品推介

Overseas edition
海外篇

Special feature on Perth, Australia 澳大利亚珀斯特辑

Savor wine aged underwater with abalone at a beautiful harbor

在美丽的港湾 品味海中熟成的葡萄酒,与鲍鱼相得益彰

I recommend visiting Subsea Estate, a coastal winery approximately a 3.5-hour drive from Perth, near Margaret River, a region renowned for its wine. Here, you can enjoy a rare wine that has been aged underwater, submerged in a unique area where the waters of the Southern Ocean and Indian Ocean converge. The wine was fermented while being slowly cradled by gentle currents at a constant temperature, resulting in a mellow and subtle flavor. Even in the Southern Hemisphere, this method is unique to this winery and offers a one-of-a-kind experience you will only find here. Abalone are also farmed in the area, so be sure to enjoy this delicacy with your wine.

从珀斯市区驾车约3个半小时,位于靠近以葡萄酒闻名的玛格丽特河的沿海酒庄“Subsea Estate”值得一去。在这里,可以品尝到用海水熟成的珍稀葡萄酒。被沉入南极海与印度洋海水交汇的特殊海域的葡萄酒,在温和水流和恒定温度的环境下缓慢发酵,口感柔和清澈。这种酿造手法在南半球也是独一无二的,只能在这里体验到。在酒庄内还进行鲍鱼养殖,建议搭配葡萄酒一起品尝,享受绝佳的美食体验。



©Subsea Estate



Eri Hasegawa / Eri handles general affairs as well as sales and marketing support at the Perth branch office. She enjoys discovering delicious coffee shops and exploring parks with her family on weekends.

长谷川 理理 / 在珀斯分店负责总务以及营业、市场营销的支援工作。喜欢寻找美味的咖啡店,周末则享受和家人一起逛公园的时光。



Weijia Zhang / Weijia works as an operations coordinator at the Perth branch office. She enjoys reading and spending her days off with her two beloved French Bulldogs, Milo and Maple.

Weijia Zhang / 在珀斯分店担任运营协调员。兴趣是阅读。也喜欢在休息日与两只爱犬——法国斗牛犬“Milo”和“Maple”共度时光。

A scenic cafe neighboring the Swan River and a university campus surrounded by nature

自然环绕的大学校园旁 毗邻天鹅河的绝美咖啡馆

Bayside kitchen is a charming cafe nestled along the peaceful coastline of Matilda Bay, near the University of Western Australia campus, just a ten-minute drive from Perth's city center. It offers breathtaking views of the Swan River and features a menu packed with seasonal ingredients, making it popular among both tourists and locals. After your meal, you can enjoy a leisurely walk through the university's lush green campus. With its sandstone arches, streets lined up with jacaranda trees, and garden flowers blooming year-round, it remains a tranquil retreat largely undiscovered by tourists.

距离珀斯市中心开车仅需约10分钟的“bayside kitchen”坐落在玛尔达湾宁静的海岸线上,毗邻西澳大利亚大学的校园,是一家风景优美的咖啡馆。这里不仅能一览天鹅河的绝佳景色,还提供分量十足的源自当季新鲜食材的菜肴,深受游客与当地居民的喜爱。用餐后,不妨在大学内绿意盎然的校园中悠闲散步。砂岩拱门、蓝花楸林荫道以及一年四季盛开的花园,都是鲜为游客所知的治愈景点。

A cidery and restaurant surrounded by magnificent orchards

拥有广阔果园 附设餐厅的苹果酒工厂

I recommend visiting the Core Cider cidery. Perth is renowned as the Australian city with the longest hours of daylight, making it the perfect place to enjoy a day of clear blue skies. Expansive orchards grow a variety of fruits, such as apples and pears, which are harvested to produce cider. The establishment also features a restaurant where you can savor freshly made cider and delicious meals. Additionally, you have the opportunity to sample different types of cider for a fun and tasty experience. Come spend a relaxing holiday immersed in nature's beauty.

推荐苹果酒工厂“Core Cider”。珀斯以澳大利亚日照时间最长的城市而闻名,是在晴朗蓝天下度过时光的绝佳之地。这里有广阔的果园,种植着苹果、洋梨等水果。人们用这些新鲜采摘的水果酿制苹果酒。工厂内还附设了餐厅,可一边享用自产自酿的苹果酒,一边品尝美食。尝试多种不同口味的苹果酒也是非常有趣的体验。在大自然中度过一个轻松惬意的假日吧。



Peter Chen / Peter is in charge of customer support from check-in to boarding at Perth Airport. On his days off, he enjoys indulging in delicious meals with friends and exploring new restaurants.

Peter Chen / 在珀斯机场负责从值机到登机、接待乘客的服务。假日喜欢与朋友们一起享用美食、探索新的餐厅。

Amazing “Local Premium” finds by ANA employees! vol.37 员工的发现!各地精品推介

Everything from exquisite food to outstanding restaurants, secret scenic views and traditional delicacies – ANA Group employees from within Japan and around the world share their special local reviews.

从佳看到顶级餐厅，从秘境到传统美食。
来自全球的全日航空公司集团员工，带来最真实的各地精品推介。



A raclette dish filled with stretchy cheese

浓郁满溢的拉克莱特奶酪

Okayama, Okayama
冈山县冈山市

When winter arrives, I always find myself craving Osteria aon, an Italian restaurant just a five-minute walk from Okayama Station. My favorite dish on the menu is the Hanabatake Bokujo Raclette Cheese, melted right in front of you and served generously over grilled vegetables, sausages, and baguette. The steaming hot cheese pairs perfectly with the chef's signature wines. The rest of the menu is equally exceptional, featuring other cheese-based dishes, game meat, pasta, and pizza.

一到寒冷的季节，就会让人忍不住想起从冈山站步行不到5分钟就能到达的意大利餐厅“Osteria aon”。我最喜欢的店里的招牌菜——“花畑牧场的拉克莱特奶酪”。店员会当场在烤蔬菜、香肠和法棍面包上淋大量热乎乎、融化得浓稠顺滑的奶酪。热腾腾的奶酪搭配店主精心挑选的葡萄酒，简直是绝配。除此之外，其他的奶酪料理、野味料理、意面和披萨等也都十分美味。



Minami Uedoi / Minami is a cabin attendant working on the Honolulu route. She especially enjoys traveling around Japan and exploring old towns and areas surrounded by lush nature to recharge.

上土井 阳美 / 负责檀香山航线的空乘人员。特别喜欢日本国内旅行，去有古老街景或自然风光丰富的地方放松心情。



Domestic edition
国内篇

Shimane, Yamaguchi
岛根县、山口县

Stunning locations for train photography around Hagi-Iwami Airport

以萩·石见机场为中心 绝美“铁道摄影”景点

The JR line that runs through western Shimane Prefecture and northeastern Yamaguchi Prefecture, centered around Shimane's Hagi-Iwami Airport, features retro trains unchanged since the Showa era. They run along stunning natural scenery, including seas, rivers, and mountains, offering many spectacular views ideal for train photography. I also recommend the popular sightseeing train, SL Yamaguchi, which connects Shin-Yamaguchi Station to Tsuwano Station. It operates on weekends and holidays approximately from early May to late December each year. Since other trains run infrequently as well, be sure to check the schedule before visiting.

以位于岛根县的萩·石见机场为中心，贯穿岛根县西部和山口县东北部的JR线，在海洋、河流、群山等壮丽自然风光中，仍然有自昭和时代以来未曾改变的复古列车穿行。对“铁道迷”来说，这里充满着令人心动的美景拍摄点。每年5月上旬至12月下旬的周末和节假日、运行于“新山口站”与“津和野站”间的热门观光列车“SL山口号”值得推荐。由于其他列车同样班次较少，前往时别忘了事先确认班次信息。



Hiroshi Shibata / Hiroshi works at a company operating the terminal building at Hagi-Iwami Airport. His hobbies include riding trains throughout Japan and train photography.

柴田 洋 / 就职于萩·石见机场航站楼运营公司。兴趣是乘坐日本各地的铁道和拍摄铁道照片。

A popular cafe bar run by an aviation fan

由热爱飞机的店主经营的人气咖啡酒吧

Fukuoka, Fukuoka
福冈县福冈市

I recommend the popular 375 cafe bar in Chuo Ward, Fukuoka City, which is bustling with customers even on weekdays. The owner is an aviation enthusiast, so the interior is decorated with model airplanes and other aviation-inspired merchandise, making it a must-visit spot for fellow aviation enthusiasts. The authentic taste of the sweets and the latte art are additional reasons why the cafe is so popular. My favorite item on the menu is the coffee jelly parfait topped with an adorable airplane-shaped cookie. Do not hesitate to stop by for a break when traveling to Fukuoka.

即使在平日也人气爆棚的店铺——位于福冈市中央区的咖啡酒吧“375 cafe bar”不容错过。店主是一位热爱飞机的爱好者，店内陈列了大量飞机模型和相关周边，对于飞机迷来说简直是天堂。口味正宗的甜点和拉花咖啡也是受欢迎的原因。其中，我最推荐的菜单是顶层放着可爱飞机形状饼干的咖啡冻布丁圣代。在福冈观光或途中休息时，值得顺路去体验一下。



Atsufumi Kawabata / Atsufumi is a member of the ground handling staff, managing jet bridges and the loading and unloading of cargo for flights to and from Haneda Airport. His hobbies include photography, exploring cafes, and researching public transportation.

川畑 笃史 / 负责羽田机场航班登机桥及高架装卸车的上下货作业的地面操作人员。兴趣是摄影、咖啡店探店以及公共交通研究。





Kaneyama Town, Yamagata

Kaneka Kura Cafe



Koganei City, Tokyo

Musashino Sabo



About 25 min. by car from JR Shinjo Sta.



Beautifully restoring century-old mansions and storehouses

In Kaneyama, famous for its cedar, a 120-year-old storehouse has been renovated into a modern space named Kura Cafe. The deep shadows in the interior are the result of the fine quality of the cedar and the skill of Kaneyama carpenters. Enjoy fluffy chiffon cake and coffee while looking out at the garden.

A charming Western style building, constructed in the same era as Kaneka's storehouse, was relocated to the Edo Tokyo Open Air Architectural Museum, where part of it now operates as Musashino Sabo.

With its mansard roof and clapboard siding, the exterior resembles something out of a fairytale illustration. Inside, the classic floors, full of Taisho era charm, provide the perfect setting for an elegant cup of tea.

About 5 min. by bus from JR Musashi-Koganei Sta.
Inside the De Lalande House,
Edo-Tokyo Open Air Architectural Museum

山形



into everyday life and history.
connects the two cities.



Rich and timeless colors unfold

This year marks the 10th anniversary of the specialty shop GEA, run by Sato Seni. Known for their pride in craftsmanship, the company handles everything in-house, from spinning yarn to finished garments. Their first brand, M.& KYOKO, along with many others, has earned loyal fans among fashion enthusiasts.

Just like the pieces from M.& KYOKO, there are an abundance of colorful fabrics to be found in Nippori Fabric Town. Once a wholesalers' district, it has transformed into a creative hub with more than 90 shops offering every type of fabric and material imaginable. Don't miss exploring hidden spots like Ura Nippori, tucked into back alley and upstairs floors, or Oku Nippori further down Otakebashi Street.

Sagae City, Yamagata

Sato Seni Co. Ltd. (GEA)



About 3 min. walk from JR Sagae Sta.

Arakawa-ku, Tokyo

Nippori Fabric Town



About 5 min. walk from JR Nippori Sta.

Tokyo — Yamagata perfect places for a healing journey
A relaxing “me time” getaway

A relaxing “me time” getaway <https://www.yamagata-tokyo.org/en/>



Collect digital stamps
at tourist attractions
in Tokyo and Yamagata





Get off at Takaosanguchi Sta. on the Keio Line. About 5 min. walk to Kiyotaki Sta. on the cable car line.

Hachioji City, Tokyo

Mt. Takao



Tsuruoka City, Yamagata

Mt. Haguro



About 30 min. by car from JR Tsuruoka Sta.



A sacred mountain sanctuary where faith and ascetic tradition endure

Mt. Takao and Mt. Haguro, long revered as sacred sites of mountain worship and Shugendo practice, are places where nature and faith come together in harmony. Just an hour by train from central Tokyo, Mt. Takao offers well maintained beginner friendly hiking trails as well as a cable car for easy access. From the summit, breathtaking views stretch all the way to Mt. Fuji, and along the way visitors will find Yakuoin Temple, deeply connected with the Tengu mountain spirit tradition. Mt. Haguro marks the gateway to the Dewa Sanzan pilgrimage, known as a "journey of rebirth." Its 2,446 stone steps are lined with towering cedars, leading to a National Treasure five-story pagoda and other sites rich with mystery and history, where yamabushi ascetics still train today. Visitors can also enjoy traditional vegetarian cuisine featuring local wild vegetables.

A relaxing "me time" getaway

東京

TOKYO



YAMAGATA

Found in Tokyo, found in Yamagata-a shared story woven
What people have cherished since ancient times is what

To the gods who bless us
with meaningful connections

Tokyo Daijingu Shrine enshrines the divided spirits of Amaterasu-Sume-Ohkami and Toyouke-no-Ohkami, the deities of Ise Jingu Shrine, known affectionately as the Ise Shrine of Tokyo. As one of the leading shrines in the Kanto region for enmusubi, or match making, it draws crowds seeking good relationships, with many purchasing charms and ema plaques for love.

Kumano Taisha Shrine, known as the Ise Shrine of Tohoku, is the only shrine ever granted permission to directly teach the sacred

Nanyo City, Yamagata

Kumano Taisha Shrine



Chiyoda-ku, Tokyo

About 5 min. walk from JR Iidabashi Sta.

Tokyo Daijingu Shrine

Daidai Kagura dance, once forbidden outside Ise Jingu. Behind its main hall, three hidden carvings of rabbits are said to bring happiness and make wishes come true if you can find them all on your own. Beside the great ginkgo tree stands Ichu Cafe, where visitors can enjoy confections made with local ingredients.

About 15 min. walk from Miyauchi Sta. on the Flower Liner Nagai Line

Creating whisky that weaves the passage of time. The endeavor that began in the City of Time.

在“时间之城”明石开始的挑战
编织时光流转的威士忌酿造



Once the mixture has been fermented for four days, it's placed in a pot still (distillation vessel/copper still) and distilled twice, for roughly six hours each time. After distillation, a process called middle-cutting is conducted, which extracts only the best of the undiluted sake. After this, it's moved to a barrel where the aging process begins.

将发酵了4天的发酵液注入壶式蒸馏器（蒸馏器/铜制釜），进行初次蒸馏和再次蒸馏各一次，每次各约6小时。经过名为“中段截取”的工序，只选取蒸馏后原酒中的优质部分，然后移入木桶，开始熟成。



At the attached visitor center, in addition to shopping for Akashi souvenirs, you can also pay to enjoy tasting Akashi-Tai, the Hatozaki series, and craft gin. A paid tour of the Kaikyo Distillery is also regularly held. Akashi-Tai Distillery & Kaikyo Distillery Visitor Center
<https://www.akashi-tai.com/jp/>

在并设的游客中心，除“明石鯛”、“波门崎”系列威士忌、手工金酒、明石特产等商品外，还可付费试饮。定期也会举办海峡蒸馏所参观导览（付费）。明石酒类酿造&海峡蒸馏所游客中心 <https://www.akashi-tai.com/jp/>

After its establishment in 1918, the Akashi Sake Brewery, known for its Akashi-Tai sake, took on the quest of making whisky in 2017, upon invitation from the master blender at Torabhaig Distillery (Scotland), with which director Kimio Yonezawa had a connection. While he had assumed it'd be an easy endeavor with his knowledge of brewing (Japanese sake) and distillation (shochu), it proved to be something else entirely, and he went to study at Torabhaig Distillery to learn the basics. When it comes to whisky, known as the liquor of time, Kimio strives to treasure the balance between the flavor of the barrel and the liquor's aging itself.

"Whisky can only be completed when it's made in unity with its place of origin. The components that go into it are endless," says Kimio.

He wants to create a whisky with a dandily delicate fragrance that lets one feel the calm climate and sea breeze of Akashi. Hopes are on the rise for the single malt whisky, for which sales will start in 2027.



混合威士忌的系列名称，取自明石港的“旧波门崎灯笼”。这里被认为是日本现存第二古老的旧灯塔。

Akashi Port's old lighthouse, Kyu Hatotsaki Torodo, where the name of the blended whisky series comes from. It is said to be the second-oldest lighthouse in Japan still standing.



The Kaikyo Distillery is located along National Route 2, next to the Sanyo Electric Railway and JR tracks, attracting the gaze of train enthusiasts.

建于国道2号线沿线海峡蒸馏所。一旁并行着山阳电气车和JR的线路，也吸引着铁路爱好者的热切目光。



Wings to Akashi

One way to reach Akashi is by taking an ANA flight from Tokyo (Haneda) to Kobe Airport.

*Flight information is subject to change. Please check the ANA website for the latest information.

前往明石的航班

从东京（羽田）乘坐全日空航班前往神户机场。

※航班信息可能有所变动。请登录全日空网站了解最新信息。

创立于大正七年（1918年）、以日本清酒“明石鯛”著称的明石酒类酿造，在2017年正式开始了威士忌酿造——这源于与其有渊源的苏格兰托尔贝尔格蒸馏厂首席调配大师的邀请。原本以为凭借酿造（清酒）与蒸馏（烧酎）的知识就能轻松应对，却发现完全是两回事。于是前往托尔贝尔格蒸馏厂进修，学习了基础。米泽认为，威士忌被称为“时间之酒”，必须珍视从木桶中获得的风味与酒液自身熟成之间的平衡。

米泽表示：“威士忌是唯有能完全融合其酿造地所有自然环境要素才算完成的酒。需要相乘的因素非常多。”

他想打造的是具有华丽细腻香气、能让人感受到明石温和气候与潮风的威士忌。2027年单一麦芽威士忌的发售正备受瞩目。



Boiling water is added, and sugary wort is extracted from the malt. The filtered wort is then transferred to the fermentation tank, where yeast is added, beginning the fermentation process. The photo shows one day after starting the process. The alcohol concentration after about four days is 7-8%. There are five stainless steel fermentation tanks and three wooden barrels in use.

向麦芽中加入热水，提取出含糖分的麦芽汁。将过滤后的麦芽汁转移至发酵槽，加入酵母进入发酵工序。照片为发酵一天后的状态。发酵约4天，酒精度达到7~8%。目前有5座不锈钢发酵槽和3座木制发酵槽在运作。



Representative director, Kimio Yonezawa (right). When the company was in a critical situation, he set out to London with Akashi-Tai in hand and took it to shops he had no acquaintance with. Through this, he expanded Akashi-Tai's market to the UK and the rest of Europe. The barrels used are bourbon, sherry, and mizunara (left).

右：代表董事米泽仁雄。在公司面临危机时，他曾带着“明石鯛”清酒，挨家拜访伦敦素未谋面的餐饮店，从而将销路扩展至伦敦乃至欧洲。左：使用的木桶包括波本桶、雪莉桶和水榧桶。



The 135° East Hyogo Dry Gin, which combines three London gin-style botanicals with five Japanese botanicals (2,530 yen) (right). Umami Wave, which features Akashi nori (1,100 yen). The blended whisky, Hatozaki Series, uses only foreign undiluted sake and distills it in Akashi (left). The Hatozaki Small Batch Pure Malt (4,070 yen). The Hatozaki Umeshu Cask Finish, consisting of 12-year-old malt whisky aged for six months in plum liquor barrels (9,680 yen). The 12-year-old malt whisky blended with a 3-year-old key malt, Hatozaki Finest Blended Whisky (2,530 yen).

右：融合了伦敦金酒风格的3种植物原料与5种日本植物原料的“东经135度兵库干金酒”（2,530日元）。使用了明石海苔的“海苔金酒”（1,100日元）。左：混合威士忌“波门崎系列”仅使用海外原酒，在明石进行后续熟成。包括“波门崎纯麦威士忌”（4,070日元）；将12年熟成的麦芽威士忌在梅酒桶中后续熟成6个月的“波门崎梅酒桶收尾威士忌”（9,680日元）；将12年熟成的麦芽威士忌与3年熟成的关键麦芽威士忌调和而成的“波门崎混合威士忌”（2,530日元）。

Tanakaya, which was established in the Uonotana fish market in 1931, is a liquor store that sells fermented food products and seasonings. If you go through a small door on the left side of the shopfront, you'll find yourself in the standing bar, Tachinomi Tanaka. The shop has run the bar in this style for roughly 20 years. The counter is lined up with appetizers like miso-braised chicken offal, beef tendon konjac, and potato salad. Here, you can not only try maemon, but also seasonal Akashi produce.

The shop serves about 100 types of carefully selected liquor, primarily sake, as well as wine and local craft beer. If you can't decide, you can refer to the explanations on the shop walls or ask the staff what liquor will go well with the dishes, allowing you to enjoy the synergy between the two. The shop is expanding ways to enjoy liquor alongside scrumptious appetizers, such as through warm sake from the pot on the counter, or through fresh Japanese sake, such as KEG DRAFT*.

在鱼之棚商店街于1931年创业的“田中屋”，是一家同时销售发酵食品和调味料等的酒类专卖店。打开店头左侧的小门进去，便是立饮小酒馆“立饮酒吧 田中”。采用这种经营模式约20年，柜台前摆放着鸡杂味噌煮、牛筋炖萝卜、土豆沙拉等下酒小菜。在这里，不仅能品尝到明石的“前门”，还能享用到明石的时令风味。

酒类以严选的约100种日本清酒为主，同时也提供葡萄酒和当地的精酿啤酒。如果不知如何选择，可以参考店内贴着的解说文，或向店员咨询搭配菜肴的酒，尽情享受美食与美酒相得益彰的效应。用柜台上的烫酒铜壶可品尝到加热的酒，通过KEG DRAFT（※）系统可品尝到新鲜的清酒等，再配上极其美味的小菜，让人尽情享受喝酒的乐趣与多样风味。

The best bar in Japan, according to maemon-loving locals

热爱“前门”的明石人聚集之地
前往口碑载道、“日本第一”的立饮小酒馆





Octopus with Green Peppers and Purple Onions Marinade
青椒紫洋葱章鱼腌渍



Akashi Nori Boiled Gyoza
明石海苔水饺

Upon request, the staff made us side dishes with octopus and nori. The filling of the Akashi Nori Boiled Gyoza includes ingredients like pork belly, onions, white scallions, ginger, green chili pepper, chopped garlic, scrambled eggs, toasted and shredded Akashi nori, dried shrimp (including the water used to soak it), black pepper, and 13-spice seasoning. You can feel the aroma of the nori as you bite in, which is fully absorbed by the gyoza. In the Octopus with Green Peppers and Purple Onions Marinade dish, freshly caught octopus is killed, has its ink removed, is rubbed with salt, briefly boiled for less than one minute, and then quickly cooled. The purple onion and green chili pepper are finely chopped and dressed with red wine vinegar, making for a vivid and versatile condiment.



我们请求店家制作了使用章鱼和海苔的下酒菜。“明石海苔水饺”：馅料使用了猪五花肉、洋葱、大葱、生姜、青辣椒与大蒜（切末）、炒蛋、烤后撕碎的明石海苔、虾仁（泡发后的水也使用）、黑胡椒、十三香粉等。海苔的鲜味融合了所有食材，咀嚼时还能感受到其香气。“青椒紫洋葱章鱼腌渍”：将新鲜捕获的章鱼进行处理、去除墨汁、揉盐、快速焯水（不足1分钟）后急速冷却。紫洋葱和青辣椒切末，用红葡萄酒醋调和，制成色彩鲜艳且用途广泛的调味配料。



The regular menu dishes on the counter, in addition to the daily menu dish using seasonal ingredients (top). This day's lineup featured various dishes, such as simmered Akashi octopus, summer vegetables in garlic olive oil, and *nanban* with Akashi daggertooth pike conger and Awaji onions. The dishes are prepared by various staff, led by Yuko Tanaka on the left, the proprietress (bottom). They fillet the fish and prepare the live octopus by themselves.

上图：柜台上方排列着常规菜单和使用时令食材的每日更换菜单。这天有明石章鱼旨煮、夏季蔬菜意式蒜香橄榄油风味、明石鳊鱼与淡路洋葱南蛮渍等，琳琅满目。下图：菜肴是以老板娘田中裕子女士（左）为中心的几位店员每天早晨亲手制作的。自己处理鱼、进行活章鱼的预处理等。

*A server that seals freshly extracted sake in a special container.

※一种将刚压榨出的清酒密封在特殊容器中的分装装置



Fermented Food and Brewery Shop Tanaka-ya Tachinomi Tanaka

<https://www.sake-tanakaya.com>

发酵酿造食品贩卖所 田中屋

立饮酒吧 田中

<https://www.sake-tanakaya.com>

The shop is already lively with customers just after opening at 5 PM. People gather in central Akashi from nearby, seeking delicious liquor and appetizers.

傍晚5点刚开门营业便是这般热闹景象。为了寻求美酒佳肴，以明石为中心，附近的人们慕名而来。



The popular Akashiyaki Set (1,150 yen) comes with fifteen akashiyaki and octopus rice (top). The dish is served with a rich broth flavored with Rausu Kelp. Akashiyaki (900 yen). In order for the cooked akashiyaki to not lose their shape, a flip board is placed over the copper pot and quickly flipped over. The dish is then brought straight out to the table. Akashiyaki made by Saori Nakamura, who has 20 years of experience (bottom). She runs the shop together with her mother, Hisako, and her sister, Chisumi Jikuya.

上图：受欢迎的“明石烧套餐”（1,150 日元）包含 15 个明石烧及章鱼饭，佐以采用罗臼昆布熬制的鲜味高汤享用。单点“明石烧”（900 日元）。承托明石烧的“扬板”需置于铜锅之上进行翻面，以保持成品形状完整，直接端上桌。下图：专注制作明石烧二十年的中村小织，与其母亲日佐子、姐姐轴屋千纯女士共同经营着店铺。

Kanehide

1-5-20 Honmachi, Akashi
(inside the Uonotana fish market)

Kanehide

明石市本町 1-5-20（鱼之棚商店街内）

After the auction in the afternoon, the Uonotana fish market is lined up with fish. Scorpionfish (top), common octopus (bottom).



每日竞拍结束后的午后时分，鱼之棚商店街的各家鲜鱼店便开始陈列新鲜鱼货。上图为了笠子鱼，下图为真章鱼。



The Akashi Port shared sea bream fishing boats are popular with anglers aiming for sea bream.

明石港的集体钓鲷船深受目标明石鲷的垂钓爱好者欢迎。



A shopping district just a 10-minute walk from the port brimming with fluttering fishing flags and Akashi's blessings

从港口步行 10 分钟 海风中大渔旗飘扬的商店街里 满载明石的恩惠

Just a 10-minute walk from Akashi Port, you'll find Akashi's kitchen, the Uonotana fish market. Locals affectionately call it "Uontana." The 350-m-long shopping arcade consists of an array of over 100 shops, selling fresh fish, boiled fish paste products, and dried marine products, encompassing a market's pure form. The market is said to have been formed at the same time as Akashi Castle's construction, meaning it's a place that has upheld Akashi's culinary culture for over 400 years. In the early afternoon, the shopfronts are lined up with maemon that were auctioned off in the morning.

In Uonotana, there are also many *akashiyaki* restaurants, with lines of locals and tourists forming around lunchtime. In Akashi, the octopus dish is also referred to as *tamagoyaki* (rolled omelette), as it includes eggs with flour and wheat starch refined from wheat flour. It features a fluffy texture and is eaten dipped into broth. The flavor differs from shop to shop, and locals even have their favorites.

距明石港步行约10分钟处，便是被誉为“明石厨房”的鱼之棚商店街。当地人以爱称“鱼棚”亲切相称。这条全长350米的拱廊商店街上，鳞次栉比地排列着约100家店铺，以经营鲜鱼、鱼糕制品、海产干货为主，保留了传统商店街的原初风貌。据传其历史可追溯至明石城筑城时期，四百多年来始终滋养着明石的饮食文化。每日午后，清晨竞拍得来的“前门”海鲜便会纷纷摆上各家店铺的柜台。

鱼之棚聚集着众多“明石烧”专门店，每到午间用餐时分，本地食客与外来游客纷至沓来，名店门前常见排队盛况。这种在当地被称为“玉子烧”的特色美食，以鸡蛋、面粉、澄粉（从小麦粉中提炼的淀粉）为原料，形成蓬松软糯的独特口感，佐以特制高汤食用是其精髓。各店风味独具特色，当地人都有着自己钟情的店铺。

A year of Akashi's nori cultivation 明石海苔养殖的一年

● Spring to Summer: Creating nori seeds

The filaments, formed by stringy spores, are attached to oyster shells for cultivation. After about five months, the seeds are released.

- 春～夏 / 制作海苔种苗 将孢子培育成丝状的“丝状体”，植入牡蛎壳中进行培养。
约5个月，种苗即可释放。

● Fall: Raising seedlings

When the sea temperature reaches around 23°C, a nori net with seedlings attached to it is released into the sea to raise the sprouts. The net is brought to the sea surface, dried, and then submerged back into the sea. This process is called “kanshutsu” (drying and extracting) and is repeated every morning for about three weeks before the nori is brought out and stored frozen.

- 秋 / 育苗 当海水温度降至23度左右时，将固定了种苗的海苔网张设于海中，培育新芽。每天清晨进行“干出”作业——将海苔网提出海面使海苔干燥后再放回海中，此过程持续约3周，之后回收海苔网进行冷冻保存。

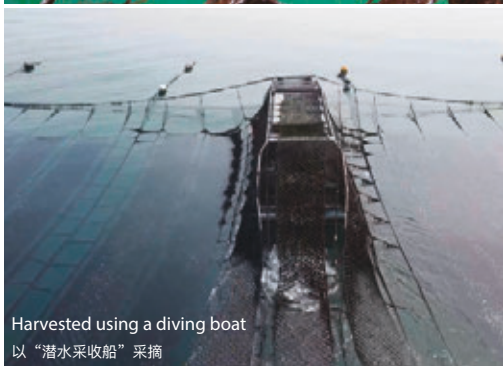
● Winter: Netting & harvesting → Processing

At the end of November, when the sea temperature falls to about 18°C, nori nets are sent into the sea using the float drift method (main net). After ten days to two weeks, when the nori grows to about 20-30 cm, it's harvested with a diving boat and brought into the processing factory.

- 冬 / 正式张网、采摘→加工 11月底海水温度降至18度左右时，以“浮流式”将海苔网设于海中（正式张网）。10天至2周后，待海苔长至20～30厘米，便使用“潜水采收船”进行采摘。随后运往加工厂。



Cultivated using the float drift method
以“浮流式”养殖



Harvested using a diving boat
以“潜水采收船”采摘

Nori is a type of maemon that symbolizes Akashi. Harvesting is conducted through the float drift method, wherein buoys are attached to the edges of the net, which is secured by anchor weights on the seabed. The nori is grown in the net as it drifts along the sea surface. It is said that through this aquaculture method, nori cultivation was made possible even in deep waters with a fast tide, causing the method to spread throughout the Seto Inland Sea. For three consecutive years since 2022, Hyogo Prefecture has been the top nori seaweed producer in Japan, with Akashi City making up 40% of the production.

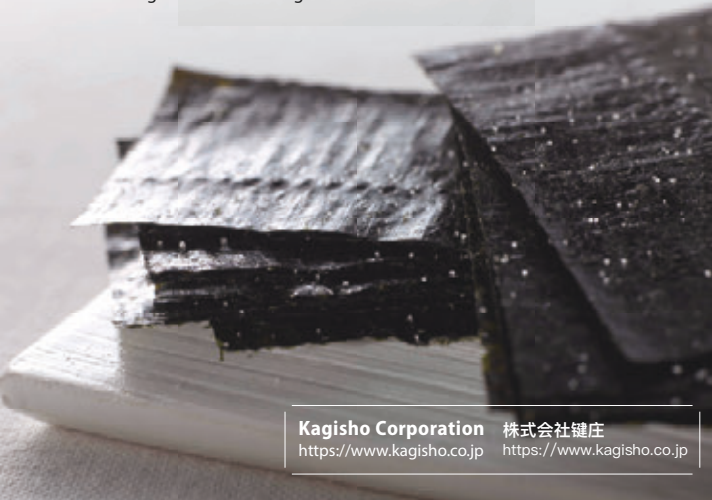
Kagisho, which was founded in 1977, creates products using only the first-picked batch of nori, spreading the charm of Akashi's seaweed, including its color, luster, and texture that melts in your mouth. They're also extending the possibilities of nori to match life in the current day, such as using flavorings without any allergens, and developing somen noodles and sweets with nori powder that's been ground down to about 15 microns.

海苔也是代表明石的“前门”之一。其养殖采用“浮流式”方法：在网周围系上浮子，并用锚固定于海底以防被冲走，让网漂浮在海面生长。据说这种养殖方式使得在水深流急的地方也能进行海苔养殖，并以此为中心在濑户内海地区推广开来。自2022年度起，兵库县的海苔产量已连续三年位居日本第一，其中明石市的产量占四成。

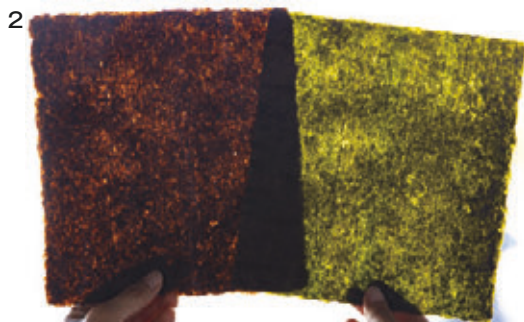
创立于1977年的“键庄”坚持只使用明石海峡“头摘”采摘的海苔制作产品，传递着明石海苔色泽光亮、入口即化、香气醇厚魅力。此外，还致力于开发无过敏原的调味品、以及将粉碎至约15微米的海苔揉入其中而制成的素面和点心等，贴近现代生活，不断拓展海苔的可能性。

[1] The first-picked nori, thick and rich in flavor. [2] Sushi nori, consisting of dried raw nori (left) and baked nori (right). It doesn't break easily, making it suitable for sushi rolls. Out of the blue, red, yellow, and green pigments, blue and red break down into green when baked. [3] Chairwoman Keiko Irie (right) and Product Development Department Head Mari Irie. [4] The flavored nori seasoned with soy sauce using broth from kelp, bonito, and shrimp, together with the fragrant baked nori.

[1] 叶质肥厚、鲜味浓郁的头茬海苔。[2] 用生海苔干燥制成的“寿司海苔”（左 / 右为“烤海苔”）。不易破裂，最适合制作太卷等。青、红、黄、绿四种色素中的青色和红色经烘烤会分解变为绿色。[3] 会长·入江惠子（右）与商品开发部部长·入江真理。[4] 使用昆布、鲣鱼、海虾的头道高汤配制的酱油调味液加工而成的“调味海苔”与香气浓郁的“烤海苔”。



Kagisho Corporation 株式会社键庄
<https://www.kagisho.co.jp> <https://www.kagisho.co.jp>





The float drift-based nori net and diving boat, floating along Akashi's sea.
漂浮于明石海上的“浮流式”海苔网与“潜水采收船”。



Hyogo Prefecture, the top nori producer in Japan.
Thick and chewy nori grown in Akashi's fast currents.

海苔生产量日本第一的兵库县
在急速的海潮冲刷中生长
叶质肥厚、口感爽脆的明石海

The early morning sea of late January, when nori is harvested. Photo credit: (General Incorporated) Akashi Tourism Association
进行海苔采摘的1月末清晨的海面。图片提供：（一般社団法人）明石观光协会



The Akashi octopus turns into the finest boiled octopus

明石章鱼是这样变成极品水煮章鱼的

6

[1] Once the ink is removed, each octopus is hand-rubbed with crushed sun-dried salt from Wakayama, starting from the area around the mouth at the center of the octopus, which is the thickest. When the grains of salt are uneven, it's effective to evenly rub them into the whole octopus. Groundwater full of minerals, with a hardness of 800, is used. [2] The octopuses are separated by size and salted by a drum-style machine at different times. Water is added to regulate the salt concentration, and the octopuses are massaged together with other octopuses for about fifty minutes. [3] The octopuses are moved to the boiling process after having the bases of their legs slit. They are put into boiling water of about 100°C at different times depending on their size. [4, 5] Salt with a bitter component is used for the boiling, which takes about two minutes and 45 seconds, so the craftsmen have to keep their eyes on the timer. [6] The boiled octopuses are then moved to cold water, where their bodies tighten up at once. [7] The fourth generation "Octopus Craftsman" of the Kanekusu Fishery, Yosuke Kusu.

[1] 为每只已去除墨汁的章鱼手工揉盐，从章鱼中心坚硬口部（乌喙嘴）周围最肥厚的部位开始。使用的是和歌山县产的粉碎日晒盐，不均匀的颗粒能在揉盐时有效地让盐分布均匀遍布全身。用水是硬度为 800、矿物质丰富的地下水。[2] 根据大小不同，分时段放入带滚桶的机器中进行揉盐。过程中会加水调节盐浓度，如此“以章鱼揉章鱼”约 50 分钟。[3] 在章鱼足根部切开口后，便进入炖煮工序。根据大小不同，分时段投入约 100 度的热水中。[4、5] 炖煮使用含有卤水成分的盐。煮制约 2 分 45 秒。必须紧盯看时钟的秒针。[6] 煮好的章鱼放入冰水中，肉质瞬间变得紧实。[7] 金桶水产第四代“章鱼匠人”——榎 阳介。

代表明石“前门”的明石章鱼 传承匠人之技，守护传统风味

创立于大正10年（1921年）的水产加工老字号——金桶水产的第四代传人榎阳介，以精益求精、不懈的探索精神制作极品水煮章鱼。

通过揉盐去除水分，最大限度引出肌肉的鲜味；在炖煮时以秒为单位调整时间，保留1毫米的芯，创造出松脆口感。如今，明石章鱼的渔获量已降至鼎盛时期的十分之一，匠人们对其倾注了深厚的情感与技艺。

7





Akashi octopus: a symbol of Akashi's maemon.

Craftsmen's techniques passed down to preserve the traditional taste.

As the fourth-generation craftsman, Yosuke Kusu inherits the techniques of the seafood processing shop, Kanekusu Fishery, which was established in 1921. He polishes these techniques with steadfast dedication to make the finest boiled octopus.

The flavor of the octopus's muscle is brought out to its fullest potential through salt massaging, wringing out liquid, and then boiling, which is adjusted down to the second. A tendon of 1 mm is left on the octopus, giving it a crunchy texture. The craftsmen pour their love into the Akashi octopus, which now only sees a tenth of the haul from its heyday.

Kanekusu Fishery Corporation
<https://kanekusu.com>

金桶水产株式会社
<https://kanekusu.com>



2

捕捞“前门”的海域

物尽其用、鲜活上市是为明石渔港的准则

连接大阪湾和播磨滩的明石海峡以湍急的潮流闻名。经受潮流锻炼而肉质坚实的鱼、以明石海峡为中心的丰饶渔场孕育出的鱼获，被称为明石的“前门”，其美味备受推崇。

“前门”的年渔获种类超过100种，每种的数量不多但品类丰富。

在明石港上岸的鱼获，会先在黑暗的水槽中“蓄养一晚”（※1），然后在盛满海水的养殖池中保持鲜活状态，等待午前开始的竞拍。竞拍成功的鱼被称为“昼网”，午后不久，邻近鲜鱼店的店头便会摆上这些新鲜鱼货。从这一提升鱼类品质的系统和努力中，能感受到明石人们的志气。

然而，近年来明石的渔获量正在减少。为解决原因之一的“营养盐不足”问题，明石人们正团结一致，开展“海底耕垦”（※2）、撒播鸡粪肥料等工作，努力守护和培育这片丰饶的海域。

[1] Akashi Kaikyo Bridge, viewed from Akashi Port. The Akashi Port East Outer Harbor East Breakwater Lighthouse (red) and the Akashi Port West Breakwater Lighthouse (white). [2] The auction house, where the fish sell out in seconds. [3] Nearing the end of the auction, empty baskets line the fish tanks. [4] Fish caught by the fishing boats that returned to the port, with large red sea breams jumping inside the nets. [5] A lively and freshly caught Akashi octopus (common octopus). [6] A red sea bream put into a case for sale, with a vividly beautiful pink color. [7] The freshness of the auctioned fish is preserved through a traditional method called "Akashiura-jime."

[1] 眺望着明石海峡大桥的明石港。图左为明石港东外港东防波堤灯塔（红色），图右为明石港西防波堤灯塔（白色）。[2] 竞拍的情景。放在竞拍台上的鱼在数十秒内就被接连拍出。[3] 竞拍接近尾声，水池（养殖池）边排列着空筐。[4] 从返港渔船上卸下的鱼获。抄网里有一条大真鲷在活蹦乱跳。[5] 刚上岸、活力十足的明石章鱼（真蛸）。[6] 被装入箱中等待上市的真鲷。鲜艳的粉红色十分美丽。[7] 竞拍成功的鱼会被称为“明石浦 ikijime”的传统技法处理，以保持其鲜度。

※1 Calming down the fish's agitated state and having them throw up undigested food.

※2 Cultivating the seabed and putting nutrients (nitrogen and phosphorus) into the sea.

※[1] 让鱼平静下来，并吐出未消化物。

※[2] 翻耕海底，向海水中供给营养盐（氮和磷等）。

5



6 7





1

Akashi Port 明石港

The Akashi Strait's way: to keep maemon alive for the auction

The Akashi Strait, which connects Osaka Bay with the Harima Sea, is famous for its fast tide currents. The sturdy fish, trained against the tide, are known as Akashi's maemon. They're nurtured by the abundant fishing ground and are renowned for their delicious flavor.

The maemon catch consists of small quantities of over 100 species.

The fish hauled in from Akashi Port are kept in a dark tank for one night, using the *ikegoshi* technique (*1), before they're brought to the morning auction in fish tanks full of seawater, still alive.

Fish that are successfully sold are called "*hiruami*" (day nets) and are lined up fresh at nearby fish shops in the early afternoon. You can feel the strong spirit of Akashi's people through their efforts towards this system to enhance the quality of the fish. However, in recent years, the catch in Akashi has been depleting. To remedy nutrient deficiency, which is one of the causes for this, locals of Akashi have gathered together to protect and nurture the sea by conducting seabed cultivation (*2) where they fertilize the sea by scattering poultry manure into it.

3



4



Akashi City in Hyogo Prefecture is called the "City of Time," as the 135th meridian east runs through it, marking the standard for Japanese Standard Time.

Seafood born in the rich sea of Akashi is known as "maemon," with several renowned options including Akashi sea bream, Akashi octopus, and nori seaweed grown in the swift currents. Whisky production in Hyogo began in Akashi, specifically in the leading sake-producing region of Nishinada. Expectations are on the rise for the future of time-woven Japanese whisky.

In Akashi's shopping district, which is beloved as the city's kitchen, you can easily experience Akashi's rich culinary culture and travel as if you were a local. We will explore the blessings of nature, nurtured by the Akashi Strait and sea breeze, and the ripening culinary culture interwoven in the City of Time.

Photographer: Kentaro Makita, Interviewer/Writer/Editor: Motoko Saito

兵库县明石市是“时间之城”，这里正好经过作为日本标准时间基准的东经135度子午线。

在明石丰饶海域中孕育的海产品被称为“前门（Maemon）”，其中尤以“明石鲷鱼”、“明石章鱼”以及于湍急潮流中培育的海苔广为人知。此外，在被称为“西滩”的兵库县首屈一指的酿酒胜地明石，威士忌的酿造也由此开始。人们对时间孕育的日本威士忌的未来也寄予厚望。

在作为明石人的厨房而备受喜爱的商店街，您可以轻松体验其丰富食文化的一角，还能体验到如同生活般自在的旅行感受。

一起探寻孕育于明石海峡与潮风中的自然恩惠，以及在“时间之城”编织、熟成的食文化吧。

摄影：牧田健太郎 采访、撰稿、编辑：齐藤素子



Octopus, Nori Seaweed, Whisky...

Akashi, the City Brimming with *Maemon* in the Sea Breeze

章鱼、海苔与威士忌.....

明石——潮风中飘满“前门”鲜香的小城

The Akashi Kaikyo Bridge, which connects Kobe City, Hyogo Prefecture, with Awaji Island. The Akashi Strait, which connects Osaka Bay with the Harima Sea, is roughly 4 km wide and 110 m deep, with tides reaching a top speed of 4.5 m per second. It also features the sand bar, Shikanose, which is inhabited by a diverse array of life, making it an abundant fishing ground.

连接兵库县神戸市与淡路岛的明石海峡大桥。沟通大阪湾与播磨滩的明石海峡宽约 4 公里，水深约 110 米，潮流最快可达每秒 4.5 米。这里还有被称为“鹿之瀬”的砂质浅滩，形成了多种生物栖息的丰饶渔场。



The Kano crab (female snow crab, known locally as Kobako snow crab) season opens in November, and the auction at Hashitate Fishing Port in Kaga is a spectacular sight (left). The thick, rich Noto oysters are farmed in Nanao Bay, which is rich in plankton (right). Photo: Masaaki Miyazawa
(左图)从11月起捕捞解禁的“加能蟹”[加能蟹(雪蟹)的雌蟹被称为“香箱蟹”],在加贺市桥立渔港进行的拍卖场面十分壮观。(右图)在浮游生物丰富的七尾湾养殖的肉质饱满、味道浓郁的“能登牡蛎”。摄影:宫泽正明



Ishikawa presents a solution for regional revitalization, where tradition and innovation come together as we move forward into the future. It demonstrates what regional strength truly means.

Travel is not merely about moving from one place to another. The true essence of travel resides in those moments that touch your heart. May your journey to Ishikawa be a memorable experience that delights all five senses and inspires you.

We are looking forward to welcoming you aboard this month.

秋意渐浓。澄澈的天空下，群山披上了锦绣。透过机窗望去的景色，宛如在天空中的画卷——不禁让人屏息凝视，感叹日本的秋天竟如此美丽。

在这样的季节里，不妨去旅行。正是在此刻，心灵被轻轻触动的时候，我想向大家推荐旅行目的地。其中之一就是北陆的石川县。

据说，石川县去年外国游客住宿人数增长率位居全日本第一。不仅是亚洲，来自北美以及德国、西班牙、法国等欧洲国家的游客也大幅增加。而金泽更是入选了美国权威媒体《国家地理》评选的“2025年世界最佳旅行地25选”。

为什么全世界的人们都会被石川吸引呢？这个原因用一句话很难解释清，但据说，石川蕴藏着“真正的日本”。在

华丽背后，是静谧而有力的生命力。我认为，这里是“传统与创新并肩而立、共同面向未来”的地方。

金泽的街景、美术馆和饮食文化很棒。但我认为，石川的真谛或许在于这些之外的更深处。

例如，在加贺地区，拥有800多年历史的牛首絁在巴黎时装周上作为西装面料赢得喝彩，而色彩鲜艳的加贺绣则与世界知名时尚品牌合作。美丽的加贺禅则化作玻璃器皿，赋予新的生命。“传统不是用来守护的，而是用来进化的”。石川仿佛正体现着这一理念。我认为，石川引以为傲的36种传统工艺品中，都刻印着从加贺百万石时代延续至今的历史，以及不断面向未来的进化足迹。这也就不难理解为什么连欧美国家的人们也为石川所倾倒。

以及能登，在这片自然丰饶、古老生活方式至今依然延续的土地上，能切身感受四季的变迁，也能体会到人们的温情款待。被晨雾笼罩的梯田景色，那份静谧中充盈着生命力的瞬间，是城市中难得的享受。可以和当地人一起制作味噌，围炉夜话，谈天说地，或感受蕴含在优雅华美的轮岛漆器中的匠人心意——在旅途中结下的这些邂逅，不知不觉就成了心灵的故乡。这便是在能登拥有的体验。

本月，北陆的冬之女王——香箱蟹的捕捞即将解禁。浓郁的蟹黄与蟹籽交织出的绝妙和弦是季节馈赠的礼物，堪称令味蕾铭记的艺术。

说到艺术般的滋味，就不得不提被誉为“酿酒之神”的农口尚彦先生酿造的日本清酒。其醇厚芳香的风味，同样可以在全日空的国际航线头等舱与商务舱中品味。在空中享用的石川佳酿深受各国旅客的喜爱，据说“只需一口便会被沦陷”。

石川将传统与创新融合，不断迈向未来，向我们展示了地方振兴的一种方向。它的姿态，让我们明白了“地方的力量”究竟意味着什么。

旅行并不仅仅是移动。“心灵被触动的瞬间”或许才是旅行的本质。愿大家的石川之旅，能满足五感，成为触动心灵的特别体验。

本月，依然真诚期待您的搭乘。



Ushikubi Tsumugi silk, which has a history of 800 years and is produced in Hakusan, was first showcased at Paris Fashion Week in 2011, garnering great acclaim.
在白山市制作、拥有800年历史的“牛首絁”，在2011年首次被巴黎时装周采用，并受到高度评价。

President & CEO, ANA
全日空航空公司代表取締役社長

Shinichi Inoue
井上慎一

Greetings from President & CEO, Shinichi Inoue

Symphony of Tradition and Innovation

传统与革新的交响曲



As autumn deepens, mountains are cloaked in brocade beneath a clear blue sky. The view from the airplane window resembles a picture scroll painted in the ether. In these breathtaking moments, you will be awestruck by the beauty of Japanese autumn.

Doesn't that make you want to go on a trip? Now that your heart is inspired, this is the perfect opportunity to introduce you to some destinations. One of them is Ishikawa Prefecture in the Hokuriku region.

Last year, Ishikawa Prefecture ranked first in Japan in terms of growth in the number of hotel guests from overseas. Tourist numbers saw a significant increase not only from Asia, but also from North America and European countries such as Germany, Spain, and France. Kanazawa was also included in major US media outlet National Geographic's "Best of the World 2025" list.

Why are people from around the world drawn to Ishikawa? The prefecture's appeal cannot be summarized by a single reason, but it is often said that the "real Japan" can still be found here. More than just a glamorous destination, it embodies a serene strength. I believe that this is a place where tradition and innovation coexist, both

looking toward the future.

While Kanazawa's streets, museums, and culinary culture are undoubtedly wonderful, the true essence of Ishikawa extends beyond that.

For example, in the Kaga region, Ushikubi Tsumugi silk, which has a history of over 800 years, garnered acclaim at Paris Fashion Week as part of Western-style fashion. Vibrant Kaga embroidery has also been featured in collaborations with global fashion brands. The beautiful art of Kaga Yuzen dyeing is experiencing a renaissance, gracefully reimagined as glassware. Ishikawa seems to embody the philosophy that "tradition is something that should be both preserved and evolve." The prefecture takes immense pride in its 36 traditional crafts, each carrying the history passed down since the era of Kaga Hyakumangoku (a domain worth one million *koku* [around 150,000 tons] of rice) and constantly progressing towards the future. It is no surprise that even Western visitors are captivated by Ishikawa's charm.

Noto is another remarkable destination. Here, lush nature and traditional lifestyles still thrive, and you can feel the changing seasons on your skin and enjoy the warm hospitality of the local people. The terraced rice fields enveloped in morning mist and the tranquility of everyday life offer a luxury impossible to find in the city. Making miso with locals, chatting around a sunken hearth, admiring the artisans' skill in crafting elegant and dazzling Wajima-nuri lacquerware, and other encounters on your journey will give this town a special place in your heart. Come and discover the beauty of Noto.

This month marks the start of the fishing season for the Kobako snow crab, known as the "winter queen" of the Hokuriku region. The exquisite harmony of its ovaries and fertilized eggs is a seasonal delicacy. It is truly a work of art that will linger on your palate.

When it comes to artistic flavor, the sake produced by Naohiko Noguchi, renowned as the god of sake brewing, is a must-try. Passengers flying in ANA's international first and business class cabins can delight in its rich taste, and travelers of all nationalities enjoy savoring Ishikawa's sake above the clouds. Its reputation for enchanting drinkers with just one sip makes it especially popular.



Welcome Aboard
Greetings from President & CEO

004 游目骋怀 社长致辞

Akashi, the City Brimming with Maemon in the Sea Breeze

006 明石——潮风中飘满“前门”鲜香的小城

Amazing “Local Premium” Finds
by ANA Employees!

022 员工的发现!各地精品推介

Sky Trip to Heal the Senses
Hyogo's Kinosaki Onsen,
Beloved by Literary Masters

024 释放身心之旅 兵庫:漫步于文豪们钟爱的城崎温泉

Wings Style
Digital Transformation:
CAs develop apps with their expertise!
翼之流仪 将现场经验运用于APP开发!

026 空乘人员参与数字化变革

ANA Group Information

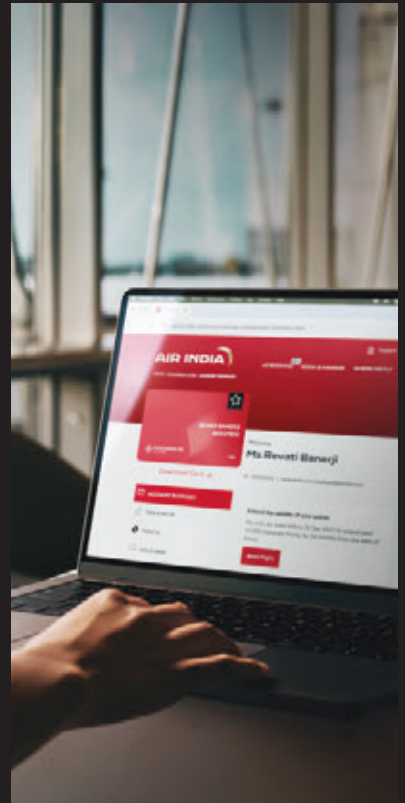
030 全日空 最新消息

Photo / Kentaro Makita (Hyogo: Akashi)

Publisher: All Nippon Airways Co., Ltd. Editorial: Kobunsha Co., Ltd.
Managing editor: Koji Tanabe Editor: Asao Kawarada Supervisor: Manoue Yamashita
Editors: Sakurako Nakano, Misaki Yamashita, Takeshi Nakamoto,
Miki Kojima, Hiroko Hattori, Marie Takada, Motoko Saito, Sachiko Tomioka
Designers: Junichiro Matsuzawa, Naomi Ishikawa (Kamegai Design Office),
Masakazu Yamamoto, Jiro Nozaki, Ayahiko Kondo (Studio Give), Takashi Tsukahara (Trimdesign),
Nozomi Yokoyama, Hiroshi Kitta (attik)
Editorial assistance: Kenji Kawamoto, Yuko Tokoro (Castnet Co., Ltd.)
Translation: KPS Products Corp. Printing: Kyodo Printing Co., Ltd.
Editorial inquiries: Kobunsha Co., Ltd. / TEL: 03-5395-8150
Advertising inquiries: ANA X Inc., Daily Life Business Department / E-mail: ml_notice_anamedia@ana-x.co.jp
Copyright © All Nippon Airways/Kobunsha 2024
Unauthorized reproduction or reprinting of the photos and articles in publication is prohibited.
All prices that appear in this publication are tax inclusive.

STAR ALLIANCE 

Multi-airline journeys,
effortlessly connected.



Star Alliance brings together 25 airlines by streamlining flight connections,
and extending loyalty benefits and privileges across the entire network —
making journeys with multiple airlines feel truly seamless.

Move to the rhythm of excellence.



Scan to learn more

Terms and conditions apply.



TSUBASA

GLOBAL WINGS

ANA Inspiration of JAPAN | A STAR ALLIANCE MEMBER

11

November 2025

No.677

The Inflight Magazine
of ANA Group

Akashi, the City Brimming with Maemon in the Sea Breeze

Wings Style:
Digital Transformation:
CAs develop apps with their expertise!

明石——潮风中飘满“前门”鲜香的小城

翼之流仪

将现场经验运用于APP开发!空乘人员参与数字化变革

翼の王国
日本語版は
こちら



Take me home!