

翼の王国

ANA Inspiration of JAPAN | A STAR ALLIANCE MEMBER

4

April 2026
No.682

ANA グループ機内誌
The Inflight Magazine
of ANA Group

メキシコ
天使が恋に落ちて

宮崎
飢肥の森と青島の
海の間にある記憶

翼の流儀
業界初! 航空ダイヤ修正システムの快挙



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。

地上から空へ、
変わらずつづく
心地よさ。



地上から空までつづく、変わらないおもてなしの心が世界に認められています。



SKYTRAX 最高評価
「5スター」を13年連続で受賞。



World's Best Airport Services

空港サービス全般が世界No.1と評価
されました。



Best Airline Staff Service in Asia

地上係員や客室乗務員によるサービス品質が
アジアでNo.1と評価されました。



Best Cabin Crew in Japan

客室乗務員によるサービス品質が国内の
航空会社の中でNo.1と評価されました。



APEX WORLD CLASS™

APEX 最高評価
「WORLD CLASS」2年連続受賞。



写真/yOU [河崎夕子] (メキシコ:プエブラ)



写真/清水健 (宮崎:青島神社)



写真/原ヒデトシ (大分:臼杵)

4 2026 APRIL 翼の王国

CONTENTS



表紙/メキシコ:プエブラ (写真/yOU [河崎夕子])
街の一角にある郷土菓子の店。プエブラの食の歴史家で料理研究家のアントニオさん一家に伝わるレシピなどをもとに作られる、優しい味わいの伝統菓子たちが並ぶ。

- 004 ごあいさつ
- 006 社員が見つけた! Local Premium通信
- 008 旅の出会い オーストラリア:シドニー/新田明臣
- 010 まだ答えのない絵はがき 春の花/松丸亮吾

特集
014

MEXICO Puebla 天使が恋に落ちて

- 032 花、旅、人 ポピー/赤井勝
- 034 快適な空だけの旅
ストックホルム・アーランダ空港/パラダイス山元

特集
036

宮崎 飴肥の森と青島の海の 間にある記憶

- 050 湯気地図 富山:極上の油湯とサウナ/笹野美紀恵
- 054 今月のニッポン推し 新潟:新潟市×富山:砺波市

- 056 翼の流儀 A New Ambitious Story
業界初! 航空ダイヤ修正システムの快挙

- 060 ニッポン47妖怪さんぽ
大分:宝化物 無欲の美德を伝える使者/森井ユカ
- 064 旅するお取り寄せ 岐阜:飛騨/柚希礼音
- 066 おべんとうの時間
福島:自転車店 ヨシハラ商会/阿部了・阿部直美
- 071 今月のオリチャ“精霊”占い
- 072 ライト、フライト 日帰り可能に、気づく/谷村志穂

- 076 郵便飛行
- 077 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
- 078 ANA GROUP INFORMATION
- 090 ANA STORE@SKY案内
国際線機内販売 商品ラインアップ
- 098 機内オーディオ/ビデオ番組案内
- 100 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



翼の王国 No.682 2026年4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、高田真知絵、齊藤素子、宮崎沙絵、富岡幸子
デザイン:カメガイデザインオフィス/松沢順一郎、石川直美 スタジオキブ/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 tsubasa@kobunsha.com
【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 / Kobunsha 2026 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。

ワクワクを届け続けます



全日本空輸株式会社
代表取締役社長

平澤寿一

4月1日より社長の禱^{たぐさ}を受け継ぎました、平澤寿一です。

今年には国際線就航40周年、そして来年は創立75周年という節目に、新たな体制でお客様をお迎えできることを心から嬉しく、身の引き締まる思いです。

私たちの原点は、いかなる時も「安全」にあります。この揺るぎない基盤を守り抜くことが、お客様への変わらぬ約束です。

その決意を胸に、これからも一つひとつ誠実に努力を重ねてまいります。

この4月より、ANAは新しい中期経営戦略をスタートいたしました。

基本品質のさらなる向上、デジタルの積極活用、そしてサステナブルな未来の実現。そのすべては、お客様へ「よりよい空の旅」をお届けするための私た

ちの挑戦です。

ANAの歴史は、いつも挑戦の連続でした。「今日より、明日はもっとよくなる」、ANAグループ社員一同、誇りをもって期待を超える空の旅をお届けしてまいります。

今後ともANAをどうぞよろしくお願いいたします。



ANAホールディングス株式会社
特別顧問

井上慎一

いつもANAをご利用いただき、誠にありがとうございます。
この4月、次期社長へと禪つぎを繋ぐこととなりました。

振り返れば、私が社長に就任した4年前はコロナ禍という航空業界にとっても未曾有の危機のただ中でした。

いかなる時も安全を堅持し、お客様に寄り添うサービスを尽くす。その一心で歩み続けてこられたのは、何よりお客様がANAを信じ、選び続けてくださったからです。皆さまがANAを必要としてくださったことに、私たちはどれほど救われ、励まされたかわ

かりません。心より厚く御礼申し上げます。

苦難をともにした社員たちも、一人ひとりが「お客様のために」という情熱を燃やし、挑戦し続ける強靱きょうじんな集団へと進化しました。この確かな手応えとともに、ANAは今、新しいリーダーのもとで「再成長」に向けた次なる空へ飛び立とうとしています。
「どうせやるなら、明るく、楽しく」これからもANAグループは、鍛え上げた翼で、世界中のお客様に安全運航とワクワクをお届けし続けます。
これまで私を、そしてANAを支えてくださったすべてのお客様と関係者の皆様には、心からの感謝を込めて。
本当に、ありがとうございます。した。
お客様とANAの応援団長より





幸せな気持ちになれる 釜あげうどんと天ぷら

○ 香川・高松市

瀬戸内海の美しい景色を眺めながらドライブができる「屋島スカイウェイ」の麓^{ふもと}にたたずむ『ざいごうどん本家 わら家』が大好きです。私のイチオシメニューは「釜あげうどん」とサクサクと歯応えのよい「穴子の天ぷら」。香川県産のいりこなどを使った秘伝のダシにあげたてのうどんをつけながら、穴子の天ぷらも一緒にいただきます。江戸時代末期のわら葺き屋根の民家を移築した趣ある店内で、家族や友人たちと皆でわいわいと食べたい“幸せな気持ちになれる”うどんです。



井上 友美/いのうえ ともみ In FLT Specialistとして幅広く路線を担当する客室乗務員。旅行が大好きで、特に「自然と山とうどん」を愛する永遠の旅人。

愛犬と一緒に参拝できる 心地よいパワースポット

○ 奈良・生駒市

大阪府と奈良県の県境にある生駒山^{いこまさん}にある寶山寺^{ほうざんじ}は、山の中腹に位置しているので空気が澄んでおり、いつ訪れても心地のよい場所。青い空と山の緑が美しく出迎えてくれます。「生駒の 聖天さま」として地元の方々から親しまれており、夫婦和合や良縁のご利益で有名ですが、現世のあらゆる願いを叶えてくれるパワースポットとしても知られています。犬を連れて参拝することも可能なので、気分転換のお散歩にもおすすめです。マナーを守った上で、ぜひ愛犬と共に訪れてみてください。



大東 鋭子/おおひがし えいこ ANAエアラインスクールで航空業界を目指す学生たちのサポート業務に従事。趣味は旅行。美味しい食事とお酒をいただくことも日々の楽しみのひとつ。



社員が見つけた! Local Premium

通信 vol.42

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”なロコミ情報をお届けします。



お殿様の舟遊びを 現代風にアレンジ

○ 熊本・八代市

熊本の球磨川^{くまがわ}河口一帯で行われている「やつしろ舟出浮き」は、かつて八代^{やつしろ}のお殿様が楽しんでいた舟遊びを現代風にアレンジした、毎年4～11月頃まで実施されている海のレジャー体験です。地元漁師さんの船に乗って八代の伝統漁法を見学したあとは無人島に上陸し、漁師飯をお腹いっぱい堪能できます。季節や当日の漁によってメニューは変わりますが、私が訪れた日は、エビやワタリガニ、タコの一品料理や魚介の Pasta などを出していただきました。穏やかな八代海と美しい景色を背に、心もお腹も大満足すること間違いなしです。



井村 晃子/いむら あきこ ニューヨークとジャカルタ路線を担当する八代市在住の客室乗務員。地元の特産品の生姜を購入してさまざまな生姜レシピにも挑戦中。

海外編



社員が見つけた!
Local Premium 通信 vol.42

○オーストラリア・シドニー

お土産選びにもぴったりの
種類豊富なワインショップ

オーストラリアはワインが有名ですが、シドニー市内にある『Le Pont Wine Store』は、おしゃれでカジュアルな雰囲気の中で、手頃なものから高級なものまで種類豊富にそろったワインショップです。お土産選びにも最適で「この料理に合うワインは？」などと相談すれば、フレンドリーで知識豊富なスタッフが一緒に選んでくださいます。近くにはレトロでフォトジェニックなことで有名な、入場無料の遊園地「LUNA PARK」もあるので、観光ついでに立ち寄るのにもぴったりです。



中村 優理花／なかむら ゆりか 運航業務の実務研修生としてシドニーに赴任し、旅客業務とオペレーション業務を兼任。休日は地元のブドウ園を巡りを楽しんでいる。

○インドネシア・バリ島

絶景プールでいただく
フロートイングブラックファスト

バリ島のウブドにある、棚田を見渡すレストラン『D'tukad Coffee Club Bali』でいただくことのできるフロートイングブラックファストがおすすめです。ハート形のカゴに並べられ、水面に浮かんで運ばれてくるオムレツやパン、フルーツなどの見た目もかわいらしい料理を、絶景プールに入りながらいただくことができます。朝食後はローカルのスーパーマーケットでお土産を買い、日本より安価に楽しめるスパも堪能。バリ島を訪れた際にはウブドにもぜひ足を運んでみてください。



吉田 寿代／よしだ ひさよ 成田空港のグランドスタッフとして入社後、現在は総務部の空港政策推進課に勤務。趣味はカフェ巡りと旅行。同僚とスイーツを食べながら過ごす時間が癒し。



○アメリカ・オアフ島

ホノルルで見つけた
フォトジェニックなカフェ

「アウトリガー・ワイキキ・ビーチコマー・ホテル」にある『ハワイアン・アロマ・カフェ』がお気に入りです。店内のカウンターにはパイナップルなどハワイらしいフルーツや植物がたくさん飾られていて、雰囲気も抜群。私は朝食にエッグベネディクトをいただきましたが、アサイーボウルもおすすめ。どのメニューを選んでも絶品です。カフェの横にはプールもあり、ハワイらしさを感じながらほっとひと息つける場所になっています。



片岡 里英／かたおか りえ グランドスタッフとして入社後、現在は総務部で広報業務に従事。趣味は「食べログ百名店」のお店を巡ること。



旅の出会い

オーストラリア・シドニー

Vol.25 写真・案内人

新田明臣

才人が旅先で出会った
忘れえぬ光景を綴る。
今回は信奉者を多数抱えるジムの代表で、
元キックボクシング世界王者

Profile

1973年生まれ。東京都杉並区出身。プロキックボクシング選手として世界王座を2度獲得。現役時代からジム経営に携わり、2008年にキックボクシングをベースとしたパーソナルトレーニングジム「バンゲリングベイ 恵比寿」を立ち上げる。ジムには開設当初から現在まで、多くの芸能人やビジネスパーソンが集う。

この写真は2018年、僕が友人のメンターの一人と、僕が友人が「遊びに来い」と誘ってくれて、2週間ほど滞在したシドニーで撮ったものです。

友人の名はシヨーン。格闘技の大会で、選手のサポート役を務めていたオーストラリア人です。20代後半のところから彼のことは知っていましたが、決定的に彼との距離が近づいたのが2005年、オーストラリア人格闘家のイアン・シャファー選手と対戦したK-1の試合。彼は相手

陣営の人間でした。当時の格闘技界は「対戦相手は敵」という意識が強く、敵同士は決して仲良くしないのが半ば常識。それなのに、やたらと僕に話しかけてくる……そんな、ちよつと変わった面白い奴、それがシヨーンでした。

僕たちは試合後も親交を深め、2008年に立ち上げた僕のジムでもレッスンを引き受けてもらったり、早朝のレッスン後には二人して明治神宮に参拝もしました。とにかく人懐っこいシヨーンは、境内ですれ違う

参拝客全員に声をかけ、あつという間に仲良くなってしまうんです。そんな彼とともに過ごすなかで、僕はコミュニケーションの大切さを改めて学ぶことができたのです。

シヨーンに招かれ、訪れたシドニーは空がとても印象的な街でした。東京でも、僕は空を見ることが大好きです。人は気持ちが落ち込んだときなど、どうしても伏し目がちになつてしまうもの。だから、僕はメンタルを高く保ちたいとき、意識的に顔を上げ、視線を高くするよう心が

けています。都会では目の前にビル群という現実世界が広がっていますが、その少し上には自然物である空もある。自分の現在地点を見据えつつ、それでも空を視界に捉えることで、僕は自分の心が開いていく実感が持てるんです。

その点、大都会でありながら気候もよく、緑も濃くて、なにより空が青くて広い……。現実には身を置きながら、ちゃんと雄大な自然とのつながりも感覚できる、それがシドニーという街だと僕は思います。



“松丸亮吾 & 謎解きクリエイター集団 RIDDLE (リドラー) が出題”

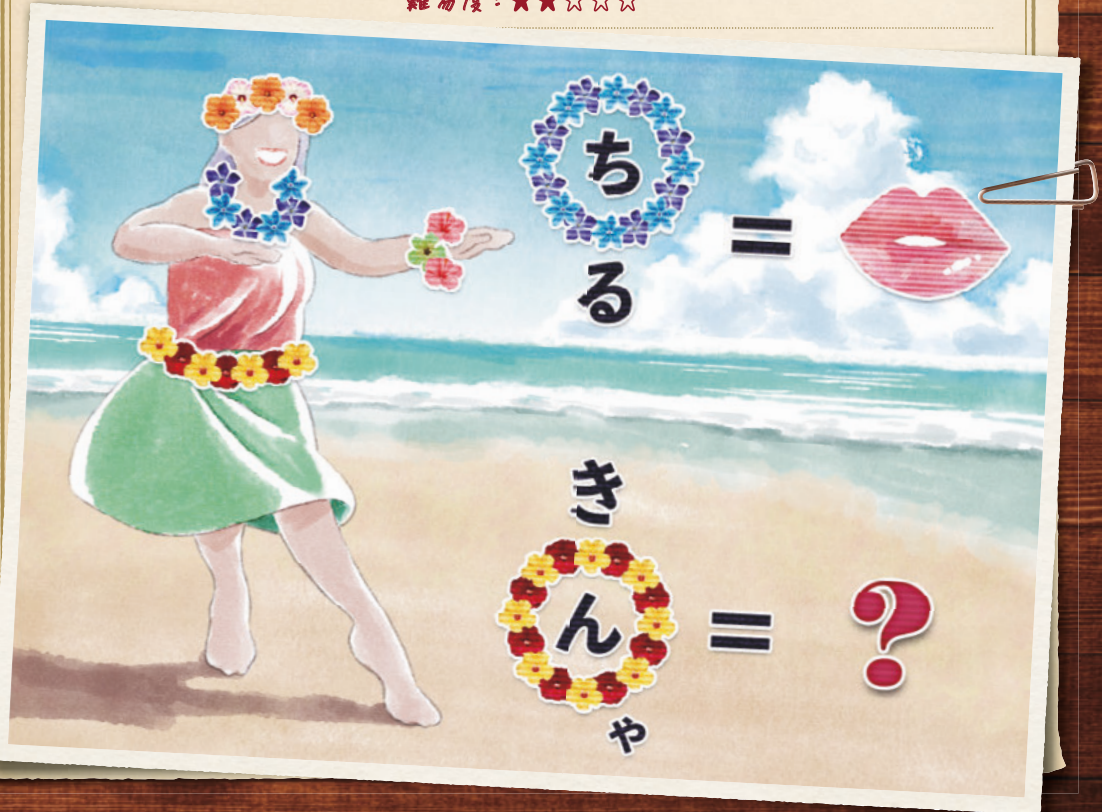
まだ答えのない 絵はがき

こんにちは、それともこんばんは、かな。久しぶり、私だよ。
 春は芽吹きの季節。日本でも、春は桜の花のイメージがあるよね。
 オランダの公園でも、チューリップが見渡すかぎり一面に咲き誇り、イギリスでは
 ラッパスイセンが春を告げる。私が今いるフランスでは、春に咲くのはミモザ。
 黄色いふわふわした花を、街のいろんなところで見かけるんだ。
 さて、今日は世界のいろいろな花について、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

ハワイでは花飾り(レイ)をつける位置に
 意味があるんだ。女性が左耳の後ろにさすのは、
 なにを表しているか、わかるかな？

難易度：★★☆☆☆



ヒント1 それぞれのレイを、体のどの位置につけているかを考えよう。ヒント2 上の絵は、「く」「び」「る」を表しているみたいだね。

2問目

ナミビアに生える巨大なバオバブの木。
20~30mもの高さに咲くバオバブの花は、
どうやって受粉を行うんだろう？

難易度：☆☆☆☆

3 2 3 2 = ●
5 4 2 2 = ?

ヒント1 色つきの丸はそのアイテムがある背景の色を示しているよ。例えば白い丸は「ナミビア」を表しているんだ。
ヒント2 丸の数字は、そのアイテムの何文字目を示している。例えば白い丸の「3」は「ナミビア」の3文字目＝「ビ」を表しているよ。



松丸亮吾
(謎解きクリエイター)

さまざまな分野で一大ブームを巻き起こしている「ナゾトキ」の仕掛け人。監修の書籍『東大ナゾトレ』シリーズは累計190万部(2024年12月時点)に。2019年3月に謎解きクリエイターの仲間たちとともにRIDDLER株式会社を立ち上げ、代表取締役としてあらゆるメディアに謎解きを仕掛けている。

松丸亮吾 塾長のひらめき学習塾 リドラボ 開校中!

リドラボは、これからの時代に必要な「地頭力」を育てることに特化した、小学生のための「ひらめき学習塾」です。東京大学・藤本徹教授による監修のもと、謎解きを応用して開発した「ひらめき学習プログラム」を中心に設計しています。謎解きのように夢中で楽しむうちに考えること自体が好きになり、自然と地頭力も育っていく、そんな学びを大切にする教室です。「考えることって楽しい!」と心から感じてもらえるようなカリキュラムを用意して、皆さんをお待ちしています。



リドラボの詳細・体験予約は



帆立の弾力

噛むほどに出汁の旨みが広がる佃煮



生産者:山下水産
山下喜久さん

1895年、北海道の寿都町で創業した山下水産は、近海で獲れた新鮮な海産物の加工・販売を手がける老舗。水揚げされたばかりの小女子(こうなご)を生のまま炊いた「生たきしらす佃煮」は知る人ぞ知る地元の特産品。そして、その生たき製法をオホーツク産の帆立に活かして作られたのがこの商品。菌ごたえがありながらも、次第に口の中でとろけてゆくような食感が絶妙で、醤油、砂糖、水飴のみという味付けも美味。

ANA FINDSの生たき帆立貝柱

小さな釜で煮て、手間をかけて作っているからこそ味がムラなく仕上がりに、さらに独特の食感が生まれる。

〈ANA FINDS〉生たき帆立貝柱
¥1,590(6個入り)



祖母から受け継いできた
伝統の製法は譲れない

インタビュー全文はこちら!

#生産者が語る
by ANA FINDS



カリブ神話の“精霊”が導く4月の幸せヒント

精霊
オリチャ占い

幸運を掴む旅のお目当ては!



Web『翼の王国』で占い中

サンテリアの最高司祭であるロベルト・コッシーが、古代アフリカに起源を持つカリブ海の精霊(オリチャ)神話から、あなたの運勢を読み解きます。Web『翼の王国』連載「オリチャ占い」で守護オリチャの宿命や特性を知り、幸せを引き寄せる4月に!



精霊数0 | オバタラの子
静かな宿坊で座禅や写経にチャレンジ



精霊数1 | エレグアの子
岬の灯台から眺める曇りのない水平線



精霊数2 | オグンの子
のんびりと時の流れを感じる田園の風景



精霊数3 | オチョシの子
一流アスリートの超絶プレイを堪能



精霊数4 | イェマヤーの子
スパやエステで自らの心身をいたわって



精霊数5 | オチュンの子
大事を成した偉人たちの足跡を訪ねる



精霊数6 | チャンゴーの子
学生時代を過ごした思い出の街を再訪



精霊数7 | パバルアイェの子
なだらかな山の稜線をゆっくりトレイル



詳しい占いはこちらから

「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。



〈Web版〉を楽しむ！

ご搭乗後 / 日常

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



#グルメ

3

好きなワードやタグで過去の記事も検索して楽しむ

#国内旅行特集

#Web限定



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



天使が 恋に落ちて

首都メキシコシティから東へ約120km。鮮やかなタラベラ焼きタイルの壁やバロック様式の建物が並ぶ、美しき古都・プエブラ。ここでは、スペインによるアステカ征服からわずか10年後の1531年、キリスト教の宣教師たちによって築かれた計画都市。布教活動により教会の建築が急増したことで、瞬く間に成長を遂げた一大都市だ。先住民の歴史とヨーロッパの様式が融合したことで、現代メキシコカルチャーの礎にもなった文化を数多く生んだこの街には、伝統を守り繋ぐ人々と、この地に恋した天使たちが暮らしている。

写真/you(河崎夕子) 取材・文・編集/小嶋美樹 コーディネーション/長屋美保 協力/在日メキシコ大使館



MEXICO
Puebla





鐘楼に腰をかけて、
天使がつぶやいた。
「この街は美しい。
石畳の路地裏も、
タラベラ焼きの飾り扉も、
慈悲深い人々も」






58体の天使のブロンズ像に囲まれた大聖堂は、14もの礼拝堂を有し、信仰深いプエブラの人々の心のより所に。なかでも重要なのが、スペイン人の指導の下、メキシコの職人たちが文化を継承して手がけた、組み木のマリア像のある「王家の祭壇」(写真左上)。毎朝行われる地元の司祭や司教が集うミサでは、400年以上前の楽譜が今も現役だ(右上)。一般公開外のエリアには、選ばれし司祭のみがミサを許される特別な礼拝堂も(左)。

プエブラは「天使の街」と呼ばれている。理由は諸説あるが、そのひとつに着工から約200年もの歳月をかけ1786年に完成したプエブラ大聖堂にまつわる伝説がある。街の中心に位置するカテドラルの正面の2塔の高さは各約70m。今も南北アメリカ大陸にあるコロンニアル様式の建築物としては最大級の高さだ。その鐘楼に、ひとつが8トンもある鐘をどう吊り上げるのか。建設当時、職人たちは答えを見つけられずにいた。しかしある朝、住民たちは大聖堂から響く鐘の音が目覚める。驚くことに、一晩のうちに19ある鐘がすべて設置されていたのだ。「これは天使たちの行いにちがない」と人々が噂をしたとの伝説が、今も語り継がれているのだ。

プエブラの街を歩けば、たしかに「天使」の気配をそこかしこに感じる気がする。赤茶色のレンガに青と白のタラベラ焼きタイルが飾られた家々や、細かな装飾が施されたバロック様式の建物が織りなす優美な景観。教会や修道院の多さも特徴的だ。宣教師たちによって築かれた街には、今も多数の教会が存在し、厳肅な雰囲気醸し出す。祈りを捧げるプエブラの修道女が生み出した料理や菓子が、その後メキシコ全土へと広まったことで「メキシコ料理史における重要都市」ともいわれている。

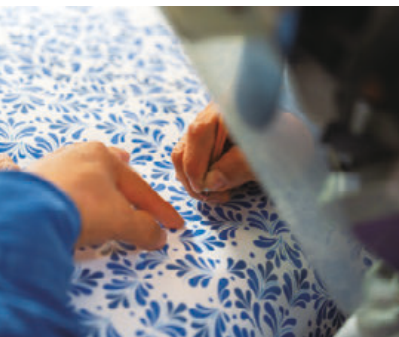
人々の愛情に満ちた気質も、天使に愛された理由のひとつかもしれない。歴史深き街に暮らす誇りと、慈愛の精神。それらを胸に、受け継いだ伝統のバトンを次の世代へと渡すべく、日々を丁寧な紡いでいる。天使たちが人々を助け、こっそりと掛けた大聖堂の鐘の音は、今日も街を温かく包み込んでいる。



祈りと誇りの象徴
鐘の音響く大聖堂



フリーダ・カーロも愛した
タラベラ焼き工房



「手描きのロゴと製造年が入っていること」「手作業でやすり掛けがされたこと」など、細かな規定通りに作られた陶器のみがタラベラ焼きを名乗ることを許される。こちらの工房では成形から絵付けまで工程が細分化され、各専門の職人たちによる手仕事で製作が進む。模様が描かれた紙に極細のキリで穴を開け、下絵用の台紙を作る工程もすべて手作業。黒、コバルトブルー、イエローなど6色のみで絵付けされるのもタラベラ焼きの決まりのひとつ。トラディショナルな柄だけでなく、現代風にアレンジされたシックな柄の食器や花器も人気だ。



Uriarte Talavera (ウリアルテ・タラベラ)

<https://www.uriartetalavera.com.mx>

「プエブラの街並みが大好き」だと語るディレクターのマリアナ・ムニョス・コウトさん。商品の製作依頼は国内に限らず、世界中から届く。

プエブラで生産されるタラベラ焼きは、メキシコ人に最も愛される陶器のひとつだ。良質の粘土が採れたことや教会建築に大量のタイルが必要だったことなどから、この地で生産が盛んになったのは16世紀の頃。すでに陶器を手がけていた先住民に、入植したスペイン人が釉薬の使い方や教養、両者の文化が融合。建築家のルイス・バラガンも作品にタラベラ焼きタイルを多用するなど、メキシコ文化の一端を担う存在へと発展していった。1824年設立のこちらは、現存する9軒のタラベラ焼き工房の中で最古参。画家フリーダ・カローロ、ディエゴ・リベラ夫妻が訪れたこともあるなど、著名人のファンも多い。食器や花器、タイルだけでなく、近年では現代アーティストとコラボした大型作品も手がけ、工芸品を芸術へと昇華させている。



代々骨董好きの家庭で育ったことから自身もアンティーク雑貨や家具、古美術に造詣の深いアントニオさん。メキシコの台所には欠かせない調理道具の年代物が、自宅キッチン壁を埋め尽くしている。その貴重なコレクションのどれもが日常使いされているというから驚きだ。果物やアーモンドたっぷりのフルーツケーキ（写真中）は各家庭で作られる母の味。グアバの練り菓子（下）は、メキシコ原産のグアバの果肉と蜂蜜を煮詰めてロール状にしたプエブラの伝統菓子。果肉の酸味と甘さの加減が絶妙で、おやつとしてだけでなくワインにもよく合う。

街の中心地の一角に掲げられた小さな看板と入口。扉を開けると、骨董品やドライフラワーに彩られた、まるで絵本の世界のような空間が広がる。ここは、プエブラの食の歴史家で料理研究家のアントニオさんが、建築家のアルフォンソさんと営む郷土菓子の店。所狭しと並ぶ商品はすべて一から手作りされた菓子たちだ。なかには200年近く前からこの地に伝わるレシピを忠実に再現した珍しいものも。店舗上にある自宅キッチンで料理教室も主宰するアントニオさんのもとには、はるばる海外からもシェフたちが訪れ、伝統を重んじた技術やレシピ、変わらぬことの価値を学んでいく。商品はどれも素朴ながら滋味深い味わいで、菓子店の多いこの街の中でも唯一無二。それは郷土を愛する二人の、愛と優しさが詰まった味なのだ。

変わらぬことの価値 伝統を紡ぐ菓子店



Priesca - Del Fogón a la Boca

(プリエスカ・デル・フォゴン・ア・ラ・ボカ)

<https://www.instagram.com/priesca2022/>

アントニオ・ラミレス・プリエスカさん(右)とアルフォンソ・ボニージャ・ラミレスさん(左)。二人の人柄へのファンも多い。近所には目利きの二人が営むアンティークショップも。





修道院だった建物を 生かし、継ぐ美学

大聖堂の程近くにある「キ
ンタ・レアル・プエブラ」は、
1593年に修道院として建築
された建物を受け継ぐホテル。
その歴史的な価値から、建物は
メキシコの国立人類学歴史研究
所によって管理され、修繕・保
全には厳しい条件が課せられて
いる。かつて300人以上の
修道女が暮らした広い敷地には、
客室やレストラン、バーの
他、印象的な大きなパティオが。
そのアーチには、400年以上
前に描かれた壁画が今も変わら
ずにある。他にも、タラベラ焼
きのタイルが一面に敷き詰めら
れたキッチンや噴水など、長き
歳月を経てなお現役で使用され
ている空間も多い。「留め、守
る」のではなく「生かし、使う」。
それは簡単なことではないけれ
ど、この街の人々の「使い繋い
でこそ、命が受け継がれる」と
の信念の表れに感じるのだ。



宗教施設の多いこの街においても、修道院だった建物に泊まれる宿はここだけ。毎週末には、珍しい郷土料理やスイーツが並ぶ豪華なブランチビュッフェが開催され、開放感あるパティオに華やきが増す（写真上・中央）。客室は全84室。修道院時代の梁や扉、壁画をそのまま生かした伝統的な客室（上・下）の他、モダンに改装された客室や、隣接する教会を眺める広々としたテラスを有するスイートルームも。数百年前の聖人像など、貴重な宗教装飾が残るレストランも併設。神秘的で厳かな雰囲気の中で食事を楽しむことができる（下）。



HOTEL QUINTA REAL PUEBLA

(ホテル・キンタ・リアル・プエブラ)

<https://quintarealpuebla.com>

ディレクターのリセツト・リカニョさん。「歴史ある建物で働くことに誇りを感じます。ゲストには心からくつろいで過ごしてほしい」



すべての人々に門戸を開いた
アメリカ大陸最古の公共図書館



1646年、この地で司教を務めていたホアン・デ・パラフォックスが、自身が所有する数千冊の本を地元の神学校に寄付したことで創設された「パラフォクシアナ図書館」。司教は「学生だけでなく、誰もが自由に本を手にし、学べる場所を」と願い、住民たちにも施設を開放したことで、プエブラにアメリカ大陸最初の公共図書館が誕生。宗教や人種、職業を超え、すべての人々に学びの門戸を開いた。現在は施設の見学のみだが、タラベラ焼きタイルで装飾された床や聖母マリア像と共に、約4万5000冊もの蔵書が人々を出迎える。15世紀に活字印刷された貴重な本も展示され、人類の知の歴史を垣間見ることができる。

多くのメキシコ料理を生んだ
美食の街の伝統料理



Mural de los Poblanos

(ムラル・デ・ロス・ポブ란ノス)

<https://www.instagram.com/muraldelospoblanos>

プエブラ発祥「モレ・ポブラーノ」の有名店

メキシコ料理の代表格「モレ・ポブラーノ」はこの街の修道女たちが生んだ料理。チリやナッツ、複数のスパイスが入ったチョコレートソースを鶏肉にかけたもので、奥行きのある複雑な味わいだ。かぼちゃの種をペースト状にした緑色のモレも定番。シェフのダビッド・フエンテスさんが生み出すモレはどれも絶品で、行列のできる街の有名店。





La Chiquita Poblana (ラ・チキータ・ポブラーナ)

<https://www.instagram.com/lachiquitapoblana1896>

「チャルーパ」が人気の老舗食堂

揚げたトルティーヤにブルドビーフやチーズ、緑や赤のサルサをたっぷりのせた「チャルーパ」はプエブラの伝統料理。1896年創業のこちらは地元の人々に愛される老舗食堂。現オーナーのグアダルペ・ロサノさんが、創業者である曾祖母の味を大切に切り盛りする。薄い生地のお小さな手のひらサイズなので、軽食感覚でいただくのが一般的。

Maiz Criollo (マيس・クリオージョ)

<https://www.instagram.com/maizcriollo>

原種にこだわるコンテンポラリー料理

セサルとラファエルのウルタド兄弟が創業した注目のレストラン。全料理にとうもろこしの原種を使用し、伝統料理をモダンにアレンジ。青いトルティーヤに、とうもろこしに付着する黒いキノコを合わせた「タコス・デ・ウイトラコチェ」はほろ苦い味わい。豚肉と焼きパイナップルがのった三角形の「テテラス・アル・パストール」はプエブラ名物「タコス・アラベス」の進化系。





Puebla Sweets Paradise

昼食が1日のメインで「夕飯はお菓子とコーヒーのみ」ということも珍しくないほどメキシコの人々は甘い物が大好き。特にプエブラは、菓子店がずらりと並ぶキャンディ通りを筆頭に、修道女たちが手作り菓子を売る光景が今も残るスイーツパラダイス!





プエブラへの翼
 成田国際空港 (NRT) からANA 直行便利用でメキシコシティ国際空港 (MEX) まで約13時間 (毎日運航)。空港からプエブラの中心地までは、バスなどを利用し約3時間。※運航情報は変更になる可能性がございます。最新の情報はANA ウェブサイトをご確認ください。



◀ 「プエブラ特集」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。





赤井勝

装花・文



ポピ / P o p p y vol.25

今回は日本料理の「くろぎ」について書きたいと思います。

言わずと知れた日本料理の名店。私はこれまで数回、お邪魔しては、日本最高峰の割烹^{ぎょう}と称された、新橋「京味^{きやうあじ}」などで修業された店主が紡ぎ出す、素材の個性を十分に生かした和の逸品の数々を楽しませていただきました。ですが、今回はメインの料理ではなく、最後に供される甘味を紹介したいのです。

その日、私はいくつかあるデザート^{デザート}のなかから、かき氷を選びました。これがまた、絶品なのです。私がかき氷のころから

食べてきたものとはまるで違って、フワフワとした淡雪のような氷に、白いムース状のクリームが載っています。ひと口、食すと得も言われぬ上品な、ほんのりとした甘さが口のなか

いっぱいに広がりました。聞けば、その淡い甘みの正体は酒粕^{さけかす}。それも、アルコールを飲まない私でもその名を知っている銘酒の酒粕だということです。左党の人が楽しまれている料理と酒のペアリングとはこういうものかと、妙に納得できました。そしてこの日、こちらでいただいたすべての料理の味が、上品なかき氷の

甘みと相まって、美しく伏線回収されていくような、そんな幸せな心地になったのです。

じつは、そのかき氷をいただいたのは1月のこと。そう、天邪鬼^{あまのじゃく}な私はあえて真冬に氷菓を選んだのです。最初は、さすがに寒い冬の夜にこれはミスチョイスだったか、と思つて食べ始めたのに……、気付けばあまりのおいしさに一気に完食してしまつたのです。

今月の花は、漆の花器に梅の苔^{こけ}朴^{ぼく}という和テイストの世界に、キュートなポピーを飾りました。和食の名店で、真冬に際立つかき氷のように。



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.43

スウェーデン直行便



イラストレーション/ソリマチアキラ

日本の航空会社の中で、唯一スウェーデンへの直行便を就航させているANAで、快適な機内サービスで空の旅を味わい尽くし、運よく機窓からオーロラを鑑賞できたなら最高の気分だ。これまでスウェーデンへは、ロンドン、パリなどヨーロッパ各国の空港でトランジット。スターアライアンス加盟航空各社のラウンジでのんびりと飲食しながら乗り継ぎ便を待つというのが長年のルーティンだった。それも私の楽しみのうちのひとつではあったのだが、羽田から乗って降りたらすぐに北欧の古都、独特の異国の香りに包まれるというのは実に新鮮な気分だ。昨年の新規就航初便に搭乗した際は、毎度お決まりのタッチで、往路便と同じ機体に乗ってすぐに帰ってきた。周りからは、たった3時間のストックホルム、それも空港の中だけの滞在なんて勿体なさすぎると言われたが、



なにが勿体ないのか理解に苦しむ。こんなに楽しいお祭気分のお初々しいフライトを往復で楽しまないほうがよっぽど勿体ないと思ってしまう私。

まあ、そうは言ってもせっかくスウェーデン、ストックホルムまで行くのなら、あれこれ楽しみたいという方々には、目一杯古都を探索、楽しんでもらいたい。

所用（サンタクローズの寄り合い）で訪れていても、滞在中毎回決まって足を運ぶのが旧市街のガムラストン。ストックホルム中央駅から徒歩で10分少々。運河に架かる橋からはノーベル賞の晩餐会場になっている市庁舎と王宮を一望できる。橋を渡れば石畳の細い路地と中世からの建築物がそのまま残る、まるでゲームの世界に迷い込んだかのような気分にとっぷり浸れる。観光客向けの土産物店が並ぶヴェステルロングガータン通りと平行するプレストガータン通

りへ入ると、キャラクターのコスプレ衣装で街歩きをしたくなるほど中世の世界観だ。さらにガムラストンで最も狭い道幅9センチの階段状になっている路地モータントロツィググレンでは、私のような体型とそれ以上の人だとすれ違えない。

念のため、スウェーデンのグルメといえば、本場のバイキングスタイルのスモーガスボードが有名だが、ここ最近スウェーデン国内では日本食ブームが起きていて、街中でラーメン、餃子、寿司の看板を目にする。遠くてロンドン、近くではコペンハーゲンの寿司レストランで修業したとかいう職人たちが握る寿司はあまりにも斬新すぎる。日本の回転寿司チェーンの奇抜なメニューを遥かに凌ぐニュージエネレーション寿司しか出てこない。カラフルでアボカドを多用した寿司を是非味わっていただきたい。

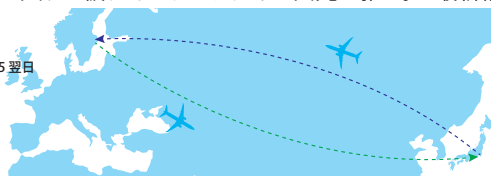
くつづく

パラダイス山元の 空港巡礼

【ストックホルム・アーランダ空港】ARN

到着するなり落ち着いたモダンな空間に包み込まれ、北欧まで来た実感させられるターミナル全体のノルディックデザインが秀逸。スウェーデンの首都ストックホルム中央駅まではノンストップのアーランダエクスプレスで約20分。アーランダ空港から復路NH222羽田便にはターミナル5から。スカンジナビア航空(SAS)ラウンジは、ビジネスクラス利用客をはじめ、ANAダイヤモンドサービスメンバー、プラチナサービスメンバー、スーパーフライヤーズメンバー全ての会員が利用可能。さらに60°ラウンジは、プレミアムエコノミー、スターアライアンス・ゴールド・メンバーも利用することができる。ただし、SASラウンジは出国審査前、60°ラウンジは出国審査後のエリアにあるので、利用する際は注意が必要だ(※)。お土産には、空港内のコンビニで、老舗チョコレートメーカーMarabouのリコリスキャンディー入りの板チョコがパラダイス山元の推し。※最新情報は公式HPでチェック!

ストックホルム
ストックホルム10:30 - 羽田7:15 翌日
NH222 788 wifr



羽田
羽田0:30 - スtockホルム7:15
NH221 788 wifr

パラダイス山元：プロ搭乗客。ANAミリオンマイラー。ラテン音楽家。餃子レストラン「荻窪餃子 葛籠餃子」オーナーシェフ。グリーンランド国際サンタクローズ協会公認サンタクローズ。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』『なぜデキる男とモテる女は飛行機に乗るのか?』など。出演イベントの詳細は X(旧 Twitter)で発信中。@mambon

An aerial photograph of a lush green forested coastline. The forest is dense and vibrant green, covering a steep slope that meets a rocky shore. The rocks are dark and jagged, partially covered in green moss or algae. A body of water, likely the sea, is visible on the left side of the frame, reflecting the sky and the surrounding greenery. The overall scene is serene and natural.

宮崎

鉄肥の森と

青島の海の

間にある記憶

宮崎の南に、森と海が向かい合うように
佇む二つの場所がある。

湿りけを帯びた森の匂いと、

潮風が運ぶ光の粒子が、

ゆっくりと混ざり合う境界の土地。

飢^お肥の森は、木の時間をゆっくりと刻み、

青島の海は、神話の気配を

潮の香りに混ぜて運んでくる。

南国という言葉では捉えきれない、

静けさと濃密さが折り重なる風景が、

旅人の感覚をそつと深いところへと導いていく。

その間に沈む風景には、

土地の記憶が静かに息づいている。

木と海と人の営みが重なり合う、

その断面を辿る旅へ。

撮影／清水健 取材・文／山下マヌー 編集／小嶋美樹
コーディネート／恒吉浩之

An aerial photograph of a dense forest. The trees are mostly rounded in shape, creating a textured, almost mosaic-like appearance from above. The colors range from vibrant green to a slightly yellowish-green, suggesting different species or perhaps the beginning of autumn. The forest is very thick, with very little ground visible between the tree tops.

森の呼吸



木の記憶、

飢肥の森に立つと、木々の積み重ねてきた記憶が静かな呼吸のように伝わってくる。枝を挿して育てる独特の方法も、密度を探る円形の試験林も、この土地で木と人が長く向き合ってきた証。湿りけと光に育まれた飢肥杉は、船をつくり、家を支え、暮らしの奥へと染み込んできた。森は今日も、その営みを刻み続けている。



澄んだ水路からかすかな水音が聞こえ、石垣と町並みの静けさの中にやんわりと響いていく。石垣の古い肌と町並みの静けさが水面に重なり、小京都・飫肥の時間がそっと息をする。光の揺らぎに導かれるように景色が深まり、家々の影がやわらいで、風景の奥行きが緩やかにひろがっていく。

水面に揺れる、暮らしの記憶

飢肥杉は、この土地の湿度と光に育まれ、森から町へ、町から海へと、静かに記憶を運んできた。

飢肥の森は雨が多く、霧が立ちこめる日も多い。そんな環境で育つ飢肥杉は、まっすぐで、節が少なく、驚くほど軽い。湿度に強く腐りにくいという特徴は、船材として重宝された理由でもある。森のふもとには、かつて日向国を治めた飢肥城があり、城下町は今も森の気配をまといっている。町を流れる水は驚くほど澄み、山から届く清らかな流れが石垣の間をすり抜け、水面には光が揺らぎ、鯉の影が静かに流れていく。

飢肥杉は森に立ちながらも、

城下町の暮らしに寄り添ってきた。柱や格子戸に触れると、木が吸い込んだ湿度や光が今も微かに残っているように感じる。江戸時代、飢肥藩はこの



瀬戸内、そして江戸へと渡っていった。

同じ「水運」でも、飢肥の場合には山から港までの距離が短く、谷を抜ける水の流れが速

かったため、材木が傷みにくいまま運べたという。この土地ならではの地形が、飢肥杉の価値をさらに高めていたのである。

生活用水でもあり、海辺の集落の漁を支える存在でもあった。飢肥の森と青島の海は、離れているようで、実は水によってひとつの風土として結ばれている。

青島の周囲に広がる「鬼の洗濯板」と呼ばれる波状岩は、長い時間をかけて海が削った地形だ。そこへ流れ込む川の水は、森で育まれた湿度と光を抱えたまま海に混ざり、やがて海の潮の満ち引きとともに青島の海へと広がっていく。

杉を「戦略物資」として育て、藩の財政を支えた。軽くて丈夫な飢肥杉は船の材料として最適で、ここで伐られた木は水路を

通って港へ運ばれ、日向灘から町を抜けた水はやがて川となり、森の気配を抱えたまま青島へと注ぎ込む。飢肥を流れる川の流れは、かつて杉を

運んだだけでなく、城下町の海がまた風となつて森へ戻る——この土地では、森と海が「直接つながっている」というより、水と風がゆつくりと循環しながら風土をつくっている。

An aerial photograph of a coastal landscape. The foreground and middle ground are dominated by dark, layered rock formations that appear to be part of a cliffside or a large rock outcrop. The layers are horizontal and closely spaced, creating a textured, almost grid-like appearance. To the right, the ocean is visible with white-capped waves crashing against the rocks. On the left side, a sandy beach curves around a dense, green forested area. Within the forest, several buildings with light-colored roofs and walls are visible, including one with a prominent blue roof. The overall scene is a mix of natural geological formations and human-made structures.

神話の舞台

An aerial photograph showing a coastline. On the left, the deep blue ocean meets a rocky shore with white foam from waves. To the right of the rocks is a dense, lush green forest. A small white building is visible within the forest. The overall scene is a mix of natural elements: sea, rocks, and forest.

海と風が編む、

肥沃の森に満ちる静けさが町をくぐり、海へとほどけていく。その流れが青島の岩肌と光に触れたとき、この地の深い記憶が、海辺に静かに浮かびあがってくる。



青島は、海底の地層が長い時間をかけて隆起し、波に削られながら形づくられた島なのだ。青島神社の宮司は語る。だが、その成り立ちを説明するだけではこの島の「気配」には届かない。黒潮がもたらす暖かな風が島を包み、宮崎の中でもここだけに亜熱帯の植物が根づくのは、自然の偶然ではなく「神々がこの地を選んだ証のように思えるのです」とも。

古くは山幸彦・海幸彦の伝承が息づき、天皇の系譜にもつながる物語がこの島をめぐって語り継がれてきた。海と森が重なる境界に社が置かれたのも、自然と神話とが交わる「入口」としてふさわしかったからだ。宮司は言う。科学が島の形を説明し、神話がその意味を照らす。青島はその両方が重なり合う場所として、今も多くの人々を迎えている。

「青島はただの島ではありません。神が往き来した“境”の島であり、神に選ばれた場所。海に囲まれているのに井戸から真水が湧くという、科学では説明できない余白がこの島には確かにあるのです」と青島神社の宮司・長友安隆氏。

青島神社

宮崎県宮崎市青島2丁目13-1
<https://aoshima-jinja.jp>





神話の入口



海と

森が重なる、



ANA青島ファクトリー

宮崎県宮崎市加江田

<https://www.anawf.co.jp/sp/original38.html>

※商品は「ANA ホリデイ・イン リゾート宮崎」ほかで購入可能

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

「ANA青島ファクトリー」で生まれる手仕事は、素材の記憶を受け渡していく。宮崎産焼酎の紙バックを再利用した紙すきの技は、青島神社の御朱印帳やポストカードを生み出し、水の揺らぎを宿す。飴肥杉は器や小さな工芸品へと姿を変え、廃材から削り出した木粉は、香りを閉じ込めたアロマオイルとして新しい命を得る。どれも土地の呼吸をまといながら、青島の“木と水の対話”を今へつないでいる。





オビダラリー (OBI-DARA-RY)

宮崎県日南市飫肥4丁目2-28

<https://www.facebook.com/Obidaraly/>

加工しやすい飫肥杉は、新たな生命を吹き込まれていく。丁寧に削り出された木肌が、時を刻む道具として生まれ変わる。飫肥の町にある「オビダラリー」は、南 那珂森林組合みななか しんりんくみあいが運営する工芸の拠点。飫肥杉を暮らしの中で生きた小さな道具へと結び直す場所でもある。



今に息づく、
木と水の記憶

海と森が触れ合う記憶は、形を変えながら今も青島に息づく。飫肥杉の柔らかな香り、鳥の水が紙に宿すわずかな揺らぎ

——青島で感じる光や湿度は、人の手を介して器や紙の道具へと形を変え、小さな工芸品として受け継がれていく。

水や風で磨かれた木片や、湿りけを帯びた潮の匂い、風に揺れる葉の影が、遠い時間の名残を語りかけてくる。その断片の

ひとつひとつが、人の手で拾い上げられ、暮らしの道具へと姿を変える。

飫肥杉の端材は、軽さと香りをもそのままに器や小物へと削り出され、土地の水ですいた和紙は、旅人の手紙や御朱印帳として静かに息を吹き返す。海と森の間合いに宿った気配が、形となり、香りとなり、触れられる存在となって、地域の暮らしに

息づいていくのだ。



森と海の境界線、青島

森と海の間立つと、この土地ならではの空気がゆっくりと肌に触れてくる。朝の潮風に混じるわずかな甘さ、杉の葉を抜けて落ちてくる柔らかな影、湿りけを帯びた砂の温度——そのどれもが、訪れた人の感覚を静かにほどこき、時間の流れを少しだけ緩めてくれる。

青島を歩くと、過去と現在がふと重なる瞬間がある。木

肌に残る温度や、海から立ち上る光の揺らぎが、遠い記憶のような気配を呼び起こすのだ。森と海と人の営みが折り重なるこの場所には、風景そのものが語りかけてくるような、柔らかな時間が流れている。その気配に触れたとき、私たちは自分の内側にも、まだ形にならない小さな光を見つけるのかもしれない。



宮崎への翼
東京(羽田)などからANA便で宮崎ブーゲンビリア空港へ。空港から青島エリアまでは車で約15分。

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



「宮崎特集」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。

湯気 YUGE MAP

地図

vol.4
富山

案内人 笹野美紀恵

撮影／金子斗夢

取材・編集／中野椋子

すごい湯に出会った。オイルのような香ばしさと、肌にとろりとまとわりつく濃厚な泉質「油湯^{あぶらゆ}」。名湯を巡ってきた私も初めての感覚が走る。目の前には日本海、その先に今、「プライベート立山連峰」を独り占めしているのだ。ここでの幸福のお裾分けは、絶景と湯だけではない。「民宿あおまさ」はコロナ禍で廃業の危機に陥るも、3代目・青木栄美子さんが承継。実家を継ぐというのは一筋縄ではいかない。もともとアナウンサーとして活動してきた栄美子さんは、自身が「今できること」

TOYAMA

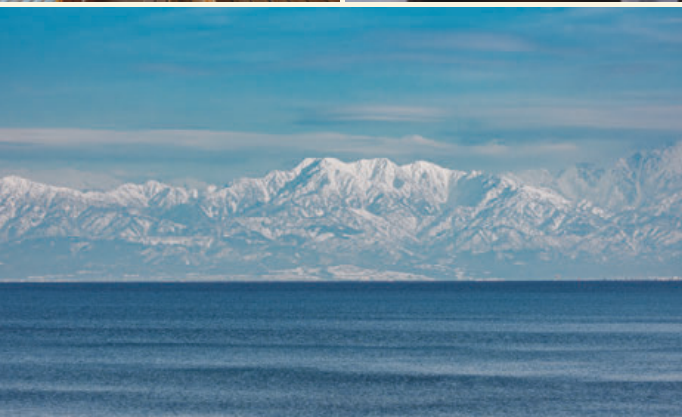
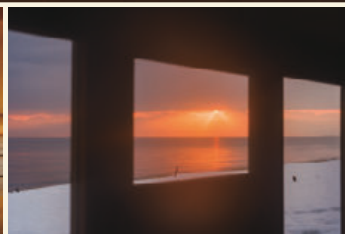
日本海と立山連峰を望む、氷見という特等席。極上の「油湯^{あぶらゆ}」とサウナ、海の幸に沈む宿

AOMASA

民宿あおまさ
富山県氷見市窪3203-1
TEL.0766-91-5157
<https://aomasa.jp/>
Instagram @aomasa.himi

油湯(内湯) サウナ(セルフロウリュ)
水風呂(地下水) 油湯のぬる湯 宿泊 食事

を片端からやった。SNS発信、食事や温浴の改善。夫・辻井隆雄さんの熱意とセンスで新築したサウナは新たな客を招く。そんな中追い打ちをかけたのは、2024年元日の「能登半島地震」。いち早く炊き出しに奔走し、復興に力を尽くした。ひたむきな愛と行動が宿を、街を、そして訪れる人の心を温める。旅の記憶は、いつだって人との出会いに宿る。



内湯の「油湯」で芯から温まったところで、外のサウナへ。外に並ぶ2曹は、地下水の水風呂と、油湯の源泉。この源泉のぬる湯が、水風呂後にまた最高。食事はまるで氷見の幸の玉手箱。隆雄さんの人柄で、地域の人から仕入れや包丁捌きを一から学んだ。1972年創業の宿を2023年に元アナウンサーの女将・栄美子さんと元警察官の隆雄さんが二人三脚で再興。この日は幸運にも朝の眩い日の出にもお目にかかれた。サウナは唯一無二のロケーション！ ガラス張りで見渡せ、湿度と温度のバランスも抜群。

笹野美紀恵（ささの・みきえ） 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。

ANA ふるさと紀行

ANA FURUSATO TRAVELOGUE vol.7

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。

広島県西部の玄関口に位置する大竹市は、山口県との県境に接する町です。1960年代から石油コンビナートを中心とした臨海工業都市として発展してきました。ゴルフボールなどの工業製品をはじめ、広島レモンを使って育てたブリやサーモンなどの海産物も名産品として知られています。また、自然環境と工業地域が共存する点も魅力のひとつ。巨大な岩が連なる三倉岳をはじめ、自然を満喫できる観光地も点在しています。2023年3月には「アートの中でアートを観る」をコンセプトとした下瀬美術館が開館し、新たな見どころとして注目を集めています。



弥栄湖(弥栄ダム)



工場夜景



Access...

東京(羽田)から大竹市までは飛行機と車で約2時間。

大竹市
岩国錦帯橋空港

広島県 大竹市

下瀬美術館(©SIMOSE)

アートと絶景、大竹市で体験しませんか?



ANAあきんど株式会社
広島支店
池田 理佐

大竹市は、広島県で一番小さな市ながら、岩国錦帯橋空港からも近く、2024年ユネスコ「世界で最も美しい美術館」最優秀賞ベルサイユ賞を受賞した下瀬美術館や、日本初の石油化学コンビナートの夜景など、訪れていただきたい場所がたくさんあります。ぜひ大竹市へお越しください。

大竹市おすすめ返礼品

瀬戸内海の恵みが詰まった 味が自慢の水産物

大竹市の水産物といえば、ブリやサーモン、牡蠣が代表的です。中でも瀬戸内海に浮かぶ阿多田島は、水産物の宝庫です。養殖魚の餌には、広島県産レモンの果汁を混ぜ込んで与えています。「あたたかブリ」レモンは、魚本来の生臭さを抑えたさわやかな味わいが特長で、ブリ本来の味わいを引き立て、食べやすい食味を実現しました。「広島レモンサー

広島県大竹市 三井・ダウ ポリケミカル株式会社



【ANA限定】
ダンロップ
ゴルフボール スリクソン
Z-STAR XV

ります。
ことを目指して参

地域に欠かせない
企業であり続ける
の参加を通じて、
安心な操業と積極的な地域活動へ
支持されています。今後も安全・
幅広いゴルフアーに

ゴルフボールは
こちら



プロからアマまで御用達の
ゴルフボール

当社は、アイオノマー樹脂など
の高機能樹脂材料の製造・販売を
手がけています。独自技術を結集
した「ハイミラン®」は、傷や割れ
に強く、ゴルフボールのカバー材
として優れた素材です。飛距離性
能にも優れており、プロからアマ
チュアまで、幅広いゴルフアーに

大竹市紹介

大竹市がふるさと納税を開始したのは2016年でした。導入は決して早くはありませんでしたが、現在では多くのご寄附をいただき、図書館や給食センターの運営費などに活用しています。ANAあきんどからは、返礼品としてゴルフボールとの親和性をご提案いただき、限定モデルもご好評を博しています。今後は、ゴルフボールや水産物の返礼品に加え、400年以上の歴史を誇る伝統工芸品・大竹手すき和紙もPRしていきたいです。手すき和紙に描かれた手描きこいのぼりをモチーフにした「コイちゃん」についても、さらなるPRを進めたいです。



おおたけ
PRキャラクター
「コイちゃん」

大竹市 総務部
産業振興課 商工振興係
三好 由梨亜

ANAのふるさと納税で地域を応援しよう



ANAのふるさと納税

<https://furusato.ana.co.jp/>



「モン」は国産サーモンならではの安心感に加え、豊かな風味とビタミンCの多さも魅力です。これまで切り身を中心に販売していましたが、漁業者のアイデアにより、スモークサーモンの開発・販売にも取り組んでいます。また、広島県を代表する牡蠣は、瀬戸内海で育ったことで、身がぷりぷりと大きく、濃厚な味わいが特長です。大竹市の返礼品の中でも特に人気が高く、品切れになることもあるほど好評を得ています。

詳しくは
こちら!



新潟県新潟市・白根大凧合戦の綱切り

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。



江戸時代から続く伝統的合戦。そこには先人の思いを受け継ぎ、後世に伝えていくエネルギーが込められています。白熱の戦いを体感しに、足を運んでみてはいかがでしょうか。



[1] 大凧の大きさは縦約7メートル、横約5メートル。風向きに合わせて勢よく引っ張る。[2] 交差する風網。網が絡み両方の凧が川に落ちたら、さあ引き合いの始まり！ [3] 4月頃の天気の良い日に一斉に色塗りをするのが、地域の恒例行事。[4] 大凧を空へと舞い上げるため、土手を一気に駆け抜ける！

300年の伝統を繋ぐ 風網と地域の絆

毎年6月、新潟市南区の空には300枚もの大凧が舞う壮観な光景が見られます。白根大凧合戦は、中ノ口川を挟んで対岸にある白根地区（東軍）と味方地区（西軍）の間で行われ、東軍6組、西軍7組に分かれて戦うお祭りです。

見どころは、24畳分の大凧を揚げる地域の若者たちの勇壮な姿や、空中で絡ませた凧を川に落とし、相手の風網が切れるまで引き合う戦い、そして闘争心あふれる掛け声！ 子どもからお年寄り、観光客までもが入り交じって風網を引き合います。綱が切れた瞬間は勝利の栄光よりも、思いを一つに力を合わせた喜びで満たされます。



新潟支店

池上 静夏（いけがみ しずか）
2025年4月に新潟へ赴任。豊かな食と温かい人々に魅了される毎日。土地の深い歴史と活気ある文化を学び、地域の一員として多くの出会いと経験を大切にしたいです！

白根大凧合戦 特設サイト

開催期間：2026年6月4日（木）～8日（月）
※荒天時、中止となる場合があります。



新潟空港
新潟市

大阪（伊丹）から
新潟空港まで約60分。
空港から会場まで車で約40分。

【ゆずれない戦いがある祭り】



「1」行燈コンクールでは、造形美、絵や色の繊細さ、町内の一体感が競われる。「2」赤々と輝く巨大な行燈がぶつかり合う喧嘩祭り。その瞬間は観客の熱気も最高潮に。「3」「シャンシャンの儀」と呼ばれる手打ち式。祭りを無事に終えたことの確認と報告を行い、夜高まつりの幕締めとなる。「4」地域の住民たちが手間ひまかけて制作した細やかな模様や色彩のバランスはお見事！

時代を越えて
息づく祈りの精神

富山県西部、砺波平野の初夏を彩る風物詩「夜高まつり」。砺波市では「庄川観光祭」と「となみ夜高まつり」の2つが開催されています。起源は江戸時代に遡り、五穀豊穡・豊年満作を祈る田祭り行事として定着した、米どころならではの祭りです。

最大の特徴は、地元住民の手作りによる「夜高行燈」！大小合わせて約20基の行燈それぞれに、個性的なデザインや細やかな模様が施されており、町内の誇りと絆が込められています。

どちらのお祭りも、行燈の美しさを競うコンクール、そして喧嘩（突き合わせ）が行われ、「庄川観光祭」では花火大会も開催されます。打ち鳴らされる太鼓の音、地を揺らすような行燈の衝突音、そして「よいやさ」と響き渡る掛け声。熱気と感動を全身で感じてみませんか。

【庄川観光祭】

開催期間：2026年6月6日（土）～7日（日）

【となみ夜高まつり】

開催期間：2026年6月12日（金）～13日（土）



ANA
ふるさと納税部

早苗 千鶴（さなえ ちづる）
富山出身の生粋の富山人です。美しい立山連峰と日本海のある暮らしの中で育ち、今も富山の食と景色が大好きです。

富山空港
砺波市

東京（羽田）から
富山空港まで約60分。
空港から会場まで車で約30分。

「できるわけがない」が 「すごいね」に。 航空業界初の“快拳”とは

航空ダイヤの修正システムが国内線で活躍中 従来から70%の時間削減が可能に

悪天候や機材不具合、空港混雑などで運航が乱れたとき、膨大な条件を束ねてダイヤ修正案を導く——その“プロの技”を、ANAはシステムとして実装した。ダイヤ修正案を迅速かつ高精度に自動立案する新システム「ANALizer」が国内線で本稼働し、経験10年超のベテラン頼みだった領域に、DXの新しい選択肢を持ち込んだのだ。属人化と人材育成の壁、社内外の「無理」という声、コロナ禍による投資停滞——それでも6年をかけて“常識”を更新できたのはなぜか。OMC企画推進チームの西尾綾と筒井謙一に、その舞台裏を聞いた。

「できるわけがない——」。

航空業界で長年、そう思い込まれていたことを、ANAは昨年、見事に実現してみせた。

2025年7月、ANAは運航のイレギュラーが起こった際のダイヤ修正案を自動立案する業務システムを開発。まず、国内線を対象に本稼働させた。

「もともと、ダイヤ業務というのは、属人化した要素がとてもの大きいものなんです」

こう話すのは新システム、その名も「ANALizer（アナライザー）」の〴〵生みの親の一人、オペレーションマネジメントセンター（以下、OMC）オペレーション業務部企画推進チームの西尾綾だ。

現在、ANAは一日に1千便近くの飛行機を運航している。これらの便は決められたダイヤで飛んでいるが、悪天候など予期せぬ事態によって、ダイヤが

乱れることも。こうしたとき、

従来はANAも専門スタッフの手で運航ダイヤを修正してきた。搭乗客の予約状況や、機材

や乗務員のやりくりなど、相互に影響を及ぼす膨大な与件を同時に勘案し、限られた時間内に最適な解を導き出す——。そこには、高度な専門性が不可欠だからだ。西尾は言う。

「人材育成のハードルが非常に高いことも、組織的な課題になっていました」

ANALizerを使えば、これまで、10年超の経験を積んだベテランでなければ対応が難しかった複雑な事案も、誰もが迅速に対処可能になる。西尾の同僚で、企画推進チームのリーダー・筒井謙一はこう力を込める。

「ここまで広範な要素を盛り込みながら、自動で高精度なダイヤ修正案を提示できるシステムというのは、世界的にも例があ

りません。実装できたのはANAだけだと自負しています」

そう、ANALizerの出現でANAは、いや、航空業界そのものが、DXの重要な一歩を踏み出したのだ。今回は、その大きな変革をもたらそうとしている二人が語る、〴〵イノベーションの舞台裏——。

「機械には無理、できるわけがない」

筒井も西尾も、ANAに入社したのは同じ2007年だった。

入社後、筒井は配属された伊丹空港のステーションコントロール部で、運航管理者の国家資格を取得した。西尾は羽田空港の旅客サービス部などで経験を積んだ。そして2018年、

二人はともにOMCに異動になる。西尾は言う。

「ちょうどANALizerを開発するきっかけとなったプロジェクト

が立ち上がる、そういうタイミングでした」

属人化、高度な専門性、人材育成の難しさといった課題克服を目指し2018年、システム化検討のための新チームがOMC内に発足する。OMCとはまさにANAの〴〵運航の要。詳細な気象解析のうえ運航方針を立案し、全運航便を監視、地上

からパイロットを支援する。ダイヤが乱れたとき、新しいダイヤに修正するのも、OMCのプロたち。西尾はその〴〵プロの力に舌を巻いたという。

「イレギュラーの発生時、周囲を取り巻く要素は、そのときどきによって様々で。予備の機材が何機か、すぐに運航を担当できる乗員が何人いるか、天候はどう推移するか……、ダイヤ担当者、そういった多様な要素

をすべて考慮し『この修正がベスト』と判断を下しています」

A New Ambitious Story

「ダイヤ修正に間違いは許されない。未だ100%正解を出すとは限らないAIを現時点では使っていません」(西尾)



目指したのはその圧倒的なプロの力を機械に置き換えること——。筒井がこう述べた。「社内的には……端から相手にしてもらえないというか(苦笑)。OMCのセンター長や組織のトップは『絶対必要なこと』と理解を示してくれました。ただ、現場で実際にダイヤを担当しているメンバーは『機械には無理、できるはずがない』と。高難度の仕事をしている誇りもありますから、それは当然の反応でした。システム部門からは『世にないものをゼロから作るなんて無理』と。また、相当な予算が必要と想定できましたから、財務や経営部門からも『ちょっと無理ですね』……。もう、マイナスからのスタートでしたね」

そんな「四面楚歌」とも思える状況を、どうやって乗り越えたのか。

筒井は「大きかったのはパートナー企業の存在」と語る。

「一緒にシステム開発をしてくれる企業の選定に1年ほどを要しました。多くの企業を回っても、返ってくるのは『難しいかもしれません』という反応ばかり。そんななか、日立製作所さんは『できます！』と力強く答えてくれた。私たち以上の熱意を持った方が先方において。その方と話していくなかで、私たちも視野が開け、実際に動き出すことができました」

翌2019年、プロジェクトは早くも最初の結果を出す。西尾が笑顔で振り返った。

「限られた与件だけのスモールな形の実証実験を繰り返し返すなかで、イレギュラーが発生した名古屋発着の便のダイヤ修正をシ

ステムに試行させてみたところ、

ベテラン担当者と同じ答えを導き出した。プロトタイプも同じ

答えが出せた」と嬉しかった笑

無事、軌道に乗ったかに見えた新システム開発。だが、その後も道は平坦ではなかった。

成長の余地はまだある

「組織の皆で“一人前”に育てていきたい」

「最初の結果が出た直後、コロナ禍に見舞われ、投資がまったく期待できなくなってしまうたんです。とはいえ、このプロジェクトは途切れさせるわけにはいかないと考えていました。コロナ終息後、必ずデータデジタルの世界が来ると。たとえ細々とも開発を続けなければ、そう思っていました」

自宅待機が続くなかで、それでも筒井は社内外の人間に連絡をとり続け、リモート会議を繰

り返したという。

「家の中で悶々としながらも、理解者を一人ひとり増やしていく、そんな感じでした」

開発そのものも、一朝一夕には進まない。最大の課題は、ANAが長年にわたって培ってきた運航に関する膨大なノウハウや多様な情報を、システムが解析できるデータに落とし込む作業。

「ダイヤ担当者から聞き取った情報をシステムに与えていくのですが、低迷期が長く続きました。普段、何を考え修正案を導き出しているのか、考え方、ルールをもとにアルゴリズムを作る。でも、出てきた案は全然使えない物にならない。なぜかと解明して、ここが違ったかなと手直しし、もう一回やってみる。するとわずかながら精度は上がるものの、それでも全然、物足りない。もう一回いじると、また精度が落ちてしまったり……」



「ANALizerなどのシステムを活用すれば、様々な分野の判断の定量化が図れるようになると思います」（筒井）



多くの制約を踏まえ修正案を複数提示、それぞれが何に重点を置いているのかをグラフでわかりやすく表示する

原因は、ダイヤ担当者が日ごろダイヤ修正に当たるときの複雑な考え方、そのすべてを取り込めていないこと。筒井が言う。「100%と書いているけれども、実際は表層の考え方の10〜20%ほどしか聞き出せていなかった。ダイヤ担当者は、その奥で山ほど多くのことを瞬時に考え、判断している。その見えない部分をデータ化し与えていく作業が本当に重要で、難しかった」それでも、システムは着実に成長。2023年、今度は人

が舌を巻く番だった。

「実験を重ね、最後は台風で発生した大規模なイレギュラーのダイヤ修正を、あくまで仮想空間のなかのことでですけど、システムに対処させたんです。結果、要所を押さえた修正案は出せるように。それをベテランのダイヤ担当者に見ってもらったところ『これ、何時間かけて出てきた案?』と。こちらが『1時間ほど』と伝えると、その人は『え、たった1時間!? すごいね』と目を丸くしていました。たしかに、人が対処したら5〜6時間はかかる内容で、驚かれるのも無理はないと思いました」

「できるわけない」が「すごいね」となり、周囲の見方は180度変化。なかには「システムが自分に敵うか試してみよう」と面白がるベテランも現れた。

「それでシステムに名前をつけようとなつて。ベテランメンバーが

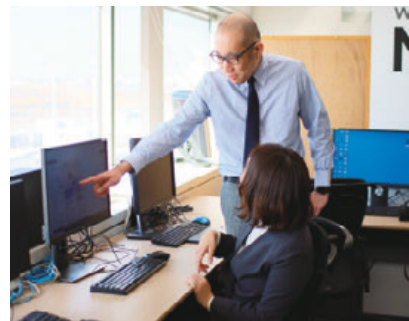
こぞつて応募してくれましたね」

晴れて「ANALizer」の名を冠した新システムは2025年7月、ついに本稼働に至る。西尾は感慨深げにこう振り返った。「直後に南九州・新燃岳の噴火が起きて。ダイヤ修正が必要となりANALizerを使ったところ、ベテランと同じ修正案を短時間で出すことに成功。架空のケースの実験では実績を伸ばしていましたが、実際のケースで、現場のダイヤ担当者を横にして、期待通りの成果を上げられたことで、さらに自信が持てました」

ANALizerのいっぽんの長所を西尾は「時間短縮」と話す。「大規模なイレギュラー発生時では、概ね70%ほどの時間短縮が可能です。とはいえ、まだ完璧ではありません。ANALizerは人間でいえばまだ中学生くらい、成長の余地は残されていますし、これからは組織の皆で、一

人前」に育てていきたいです」

活躍の場が広がる可能性も高いと、西尾は嬉しそうに話す。「現在は国内線のみで稼働していますが、近い将来は国際線も対応させたい。それから去年の秋、私たちは日立製作所の方とロンドンのカンファレンスに参加して。そこでANALizerを発表したところ、海外の航空会社など、多くの企業が興味を持ってくれた。ゆくゆくはシステムを外販できる可能性も高いと思います。当初は手を焼いた時期も長かったですが、いまとなつては想像以上に、いい相棒」に成長してきていると、そう思っています（笑）」



「ANALizerが選択肢を提案、最終判断を下すのは人です。競い合う相手ではなく、よきパートナーという関係」（西尾）

SAK WITH
47妖怪
ニッポン
さんぽ
A P A N N
J O J

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。

43



取材・文・造形
森井ユカ
撮影原ヒデトシ
編集 中野核子

大分県
たからばけもの
宝化物

金運招福

白杵市に伝わる昔話。黄色、白色、赤色の袴を身につけた妖怪が、壺の精とともに屋敷の床下から代わる代わる現れ、財宝のありかを告げる。妖怪の掛け声がユニークで、楽しく語り継がれてきた。

国宝「白杵石仏(白杵磨崖仏)」でひととき存在感のある中尊阿彌陀如来像[上]と九品の弥陀像[下]。平安時代末期頃の作。



庭先から聞こえる

「さいわい、さいわい、さいわい」……

財宝のありか、教えます

臼杵に伝わる床下の妖怪は
無欲の美徳を伝える使者か

妖怪の役目として、危険な場所への注意喚起、出来心のいましめなどがあるが、世界を見渡したところ、日本に極めて多いのが、人の楽しみのために生まれた妖怪だ。彼らこそが現在の日本のエンタメに、大きな影響を与え続けているのかもしれない。

あるとき大分県の臼杵に立ち寄った武者修行中の武士が、化物が出るとの噂がある空き家に泊まった。夜中になり床下から黄色、白色、赤色の袴かほしもを身につけた妖怪が代わる代わる現れ庭先で「さいわい、さいわい、さいわい」と声を発する。するとその都度、壺の精らしき入道も現れ、武士に床下に財宝が埋まっていることを告げた。武士はとりあえず一眠りし、翌朝心配になってやってきた村人と一緒に財宝を分けたという。「さいわい〜」の掛け声のあたり、狂言の一幕が眼に浮かぶよう。財は貯め込まぬがよ

しという、無欲を讃えるお話か。筆者は3色の袴を一つに合わせ、大分の県鳥であるメジロを妖怪に仕立てて着せてみた。

臼杵の名所には、平安時代末期から鎌倉時代に彫られた巨大な石仏群、国宝の「臼杵石仏（臼杵磨崖仏）」があり、地元の小学生的の遠足スポットだそうだ。また川を挟んだ東側にある、繊細で美しい臼杵焼のショップとカフェを訪ねれば、ダイナミックな石仏との手作業の対比に心が震える。



臼杵石仏のすぐ近く、200年の歴史を持つ美しい臼杵焼を中心とした、複合施設の「atelier SARAYAMA」。美味しいお茶とスイーツをいただきつつ、じっくりと作品が選べる至福の空間。



森井ユカ：立体造形家／キャラクターデザイナー ポケモンカードゲームのイラストレーション、「コネコカップ」「ネコ」のデザイン、粘土遊びセット『ねん Do!』のディレクションなど。著書多数。



体の中も外も解けていく
 大分に棲む妖怪が羨ましい
 妖怪・宝化物の伝承地、白
 杵で忘れてはならないのがふ
 ぐ。肉厚で濃厚な出汁が取れ
 ると評判の、とびきりのふぐの
 コースを「料亭山田屋」で。落
 ち着いた空間で白杵のふぐの
 真髓を堪能できる。
 ここから北上し、大分駅近
 くの「いろり焼久乃」へ。びっく
 りするほど良心的な価格と、
 たった二人で仕込みをするご主
 人の人柄に、県外から通う人
 も絶えない。どの季節でも美味
 しい魚にありつける。

さらに北へ向かえば「べつぷ
 地獄めぐり」で、7種の個性
 的な源泉を回ることが出来る。
 1000年以上も前から書
 物に記されている国指定名勝
 で、なかでも妖怪と相性がよ
 さそうなのは、水面下の酸化
 鉄や酸化マグネシウムを含む
 赤い粘土が現世とは思えぬ景
 観を創り出す「血の池地獄」。
 そして街のあちこちから温泉
 の湯気が沸き上がる別府では、
 湯気を利用した、「地獄蒸し」
 という料理も各所で味わえる。
 「地獄観光ラボ 縁間」では、な
 んと野外で足湯に浸かりなが
 ら地獄蒸しをいただける。海鮮、
 肉や卵はこの店でも定番だ
 が、ここで人気があるのは意外
 にも蒸しピザ。ホワイトソース
 で和えた海鮮がのったもちもち
 の生地は、どの世代にとっても
 食べやすい。
 美食で胃を満たし、温泉で
 体を癒す。宝化物に財宝のあ
 りかを教えてもらっても、大分
 で全て使い果たしてしまっても
 しない。



妖怪さんぽスポット

- 【臼杵石仏(臼杵磨崖仏)】大分県臼杵市大字深田 804-1
- 【皿山喫茶室(うすき皿山 北舎)】大分県臼杵市深田 816-3
☎0972-65-3113 usarayama.com @usarayama
- 【料亭山田屋】大分県臼杵市大字臼杵 2-107-152
☎0972-62-9145 @yamadaya.usukihonten
- 【いろり焼 久乃】大分県大分市末広町2-3-7 リーブル末広
☎097-537-1225
- 【血の池地獄】大分県別府市野田778 chinoike.com
- 【地熱観光ラボ 縁間】大分県別府市鉄輪字風呂本 228-1
☎0977-75-9592



「料亭山田屋」(臼杵本店)のふぐ刺身、ふぐちり、から揚げ「右頁」「ただいま」と言いたくなる「いろり焼 久乃」[左頁]。太刀魚巻き焼き[1]、関サバ関アジ[2]、地鶏たたき[3]、ふぐ刺身[4]。血の池地獄[5]。「地熱観光ラボ 縁間」では地獄赤蒸し麺、えんま海鮮盛り、海鮮蒸しピザを[6]。



GOOD DESIGN AWARD 2025

「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!

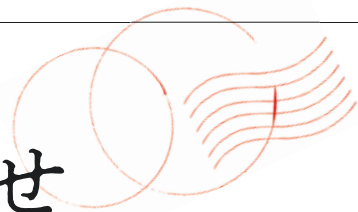


5

6

旅するお取り寄せ

vol. 031



食いしん坊の方々が出合った、とっておきのお取り寄せを教えてください連載。
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

どんな外食よりも感動する。確かな喜びを与えてくれるお米。

雑誌『BARROUTI』の連載

で、お酒と食を楽しめる店を

巡ってきた、元宝塚歌劇団星組

トップスター・柚希礼音さん。

その連載をまとめた書籍『柚希

横丁』を上梓した彼女は、幼い

頃から食への尽きない探究心を

育んできた。そんな柚希さんが

自信をもってすすめるお取り寄

せが、岐阜県・飛騨地域で特別

栽培されている新ブランド米

『銀の舂』だ。

「宝塚時代、楽屋ではいつもお

いしいものや体にいいものの情

報交換が盛んで。舞台上に立ち続

けるための大切な習慣のひと

つでした。このお米も、友人

が『びつくりするくらいおいし

くに体力的にも精神的にも踏ん

張らなければならぬ公演の前

には、このお米を食べて、自分

自身を整えるようにしていま

す。お米自体の味がとても豊か

なので、一番のお気に入りなの

は、おにぎりにして頬張るシン

ブルな食べ方。余計な味付けを

しなくても、素材の魅力をまっ

すぐに感じるができます。

そこに、簡単なお味噌汁を添え

るだけで、食卓がぐっと特別な

ものに。どんな外食よりも感動

します。

水は少し控えめにして、炊き

上げるのが好みます。そうする

ことで、粒の輪郭がより際立つ

気がします。凝ったおかずを用

意しなくても満足できるので、

不思議と自炊をする時間が楽し

みになりました。暮らしの中に

確かな喜びと満足感をもたらす

ものを教えてくれた友人には、

心から感謝しています」

いお米に出合ったの』と興奮気味に教えてくれて。そんなに言うなら、と取り寄せてみたのがきっかけです」

コシヒカリの約1・5倍もの大きな粒が生み出す食感が特徴。

「一口食べるたびに、思わず心が動かされるような特別な味わ

いなんです。粒がしつかりとしていて、噛みしめるほどにお米そのものの甘みと力強さが伝わってきて、体の内側からエネルギーが満ちてくるような感覚

があります。少し値が張るので、日常的にというよりは、自分にとって大切なこごぞという時に

いただくことが多いですね。と

Profile

柚希礼音

1999年に宝塚歌劇団へ入団し、2009年に星組トップスターに就任。日本武道館での単独コンサートを成功させるなど、数々の快挙を成し遂げた。退団後は舞台を中心に活躍。書籍『柚希横丁』（ブラウンスブックス）を上梓。

『銀の舂』

岐阜県飛騨地域で育てられたブランド米。米粒が大きく、噛めば噛むほどもちもちとした食感や香り、甘さが口の中に広がる。贈答品としても人気が高い。白米1kg 1,770円。定期便コースもあり。お取り寄せは <https://ginnomikazuki.shop-pro.jp/> から。



おべんとう
の時間

第229回

福島県喜多方市
自転車の店 ヨシハラ商会
まさし
店主 高橋真志さん

写真：阿部了
文：阿部直美





父が自転車屋を始めた10年後に、僕が生まれました。僕は3人兄弟の末っ子で、兄2人は新しい自転車なのに僕だけいつもお古だったんです。たぶん小学3年の頃、暴れたんだと思う。「オレも新しいのが欲しい」って。それまでは、18インチの仮面ライダーの自転車とか、プロ野球自転車だったと思うんです。仮面ライダーは、自転車にお面が付いてボタンを押すと目が光る。プロ野球の方は、各球団のマスコットの絵が描いてあった。でも、小3ともなると嫌つすよね。兄が乗ってたスーパーカー自転車には、ウインカーとか変速機が付いてて、ああいうスポーティーで速く走るのが欲しかったんです。

父に連れていかれたのがうちの廃車置き場でね、「自分で好きなのを組め」って言われたんです。それで僕、黄色い自転車を組んだんですよね。黄色のフレームをまず決めて、ハンドル、レバー、タイヤやって24インチくらいの自転車から部品を取って組み立てました。うちの父は、何も教えないんですよ。ただ「やれ」って言うだけ。僕はどうも、物心つく前から父の横にくっついて作業を見ていたみたい。だから、教わらなくても組めたんですよね。変速機は無理だけど、サイドの折り畳みカゴは付けたくて、うちの部品庫に入ってた新しいのをもらいましたよ。

毎日見ているのに、 毎日きれいだなって 見惚れちゃう



分解は、幼稚園の頃からやっていたんです。「真志にはおもちやば渡せない」って兄たちは言ってた。当時流行ってたポケットゲームも、中がどうなってるのか気になってこじ開けて、めっちゃめっちゃ怒られました。テレビも分解したなあ。店の工具が、僕の遊び道具でしたから。小4くらいから、黄色い自転

車であちこち行くようになったんです。父は保険業もやって、外回りの時には僕も軽トラの助手席に乗せてもらってたから、道もわかる。学区を離れて、結構遠くまで自転車で走っていたんです。そうすると「おめえんとこの3番目が自転車で乗ってっけど、大丈夫か？」って、お客さんから父に連絡が入って、家に帰ると怒られました。高校生になると、ロードバイ



がなくなって、目が覚めたら6時限目だったことがあるんです。昼休み、誰も起こしてくれないんですよ。オレ、弁当食わないで寝てたんです。ヤバイですよ。そんな訳で、母が作ってくれた弁当の記憶もほとんどないなあ。弁当といえば中学2年の時、男女4、5人で一緒に食べておかず交換が始まったんです。キュウリと何かを交換しようって時に、「キュウリはカブトムシの味がするから嫌」ってある女子

が言ったんです。今も交流があるんだけど、その子と会うたびに思い出すんですよ。

僕は小さい頃から「お前が店を継げ」って兄たちに洗脳されていたので、高校を出た後一旦は店に入ったんです。ただ父も若かったからぶつかって、一緒に働けないと思って半導体の工場に就職しました。結婚する時、嫁さんにはずっとサラリーマンを続けると約束したんですよ。ただ、長男が幼い頃に障がいが残る大病を患わせてしまったって、長男の将来に不安を感じて、僕が死ぬまで続けられる定年のない仕事をしようと思っただんです。周りは全員が反対でしたけど、家業を継ぐって決めました。父は取り扱っていなかったスポーツ車を開拓して

いて、今のこの店があります。喜多方は雪が降りますから、冬は皆さん自転車には乗らない

んですよ。この時季は除雪のアルバイトもしています。ただ、オーバーホールに出してくれる

お客さんがいるので、ありがたいです。自転車を分解して、油を差したり消耗部品を交換すると、断然走りが変わりますよ。

これから春になると、僕の生活はがらっと変わります。朝4時半頃出勤して、1時間くらい自転車走って、6時半頃、高校に行く次男坊が弁当を届けてくれるので、それを食べてから店を開けるんです。その時季は、弁当が朝ご飯。日中はお客さんが来るので、昼を取らずにそのまま夜まで働く感じかな。嫁さんが作ってくれる弁当は、

たいていおにぎり2個とおかずです。時々やけに大きいおにぎりの時があって、そんな時は中に煮卵とか唐揚げが入ってるから、ちょっとわくわくします。「パワーおにぎり」って呼んで

んですよ。

会津盆地って、一年を通して景色がダイナミックに変わっていくんですよ。僕は毎朝28km同じルートを走るんですけど、田んぼに水が入って苗が植えられて、6月になると水面鏡になるんです。周りの山が逆さに映り込んで、そこに朝日が差し込むとめっちゃきれいです。緑色がどんどん広がって、稲穂が首を垂れる頃には、そばの花も咲きます。毎日見ているのに、毎日きれいだなって見惚れちゃう。

次男が小3のクリスマススの日に、一直線の農道を一緒にマウンテンバイクで走ったことがあるんです。水たまりが全部凍ってて、それをバリバリ割りながら走ったんだけど、きゃあきゃあ大喜びでした。ただ小4になった頃から、付き合ってくれなくなっただなあ。今は、嫁さんと自転車に乗るのが一番楽しいんですよ。

世界をつなぐ、あたらしい空へ。



Inspiration of JAPAN

| A STAR ALLIANCE MEMBER 

www.ana.co.jp

守護オリチャの割り出し方

①あなたの「精霊数」は、生年月日の各桁の数字の合計を8で割ったあまりの数。②守護オリチャが決まり、あなたはその「オリチャの子」となります。

- 精霊数「0」▶ オバタラの子
- 精霊数「1」▶ エレグアの子
- 精霊数「2」▶ オグンの子
- 精霊数「3」▶ オチョシの子
- 精霊数「4」▶ イェマヤーの子
- 精霊数「5」▶ オチュンの子
- 精霊数「6」▶ チャンゴーの子
- 精霊数「7」▶ ババルアイェの子

精霊 オリチャ占い

4月の運勢

Web「翼の王国」で無料占い中!



キューバのアフロ信仰「サンテリア」には運勢を導く精霊（オリチャ）が存在しています。最高司祭ロベルト・コッシーが、占いの神の示す近未来と開運のヒントをお伝えします。

例
1974年9月26日生まれの場合
→1+9+7+4+9+2+6=38
38÷8=4 あまり6…精霊数「6」でチャンゴーの子

金運など詳しい占いはこちら→
Web「翼の王国」で



精霊数0 | オバタラの子

「選択と集中」こそが成功のカギを握る

今月は下旬に向けて運気が劇的に向上します。たとえ困難に直面したとしても、冷静かつ謙虚な気持ちで「優先順位」をつけて取り組めば最大級の成功がもたらされるでしょう。

- 仕事運：★★★★ 「白」を身に付け、月の後半に勝負。
- 恋愛運：★★★★ 嘘はつかず、正直をモットーに。
- 健康運：★★★★ 体調のよいときほど、節制を。



精霊数1 | エレグアの子

爆上がり運気で「停滞」を吹き飛ばす

運気が爆上がりの1ヶ月となります。日々感じている不満を、「停滞」ではなく「変化の予兆」だととらえることさえできれば、きっと「未来の勝機」が見えてくるはず。

- 仕事運：★★★★ 仕事上のトラブルは必ず回避できる。
- 恋愛運：★★★★ あえて「遠回り」が恋愛成就のカギ。
- 健康運：★★★ 胃の不調にはくれぐれも用心。



精霊数2 | オグンの子

慌てず「果実が熟するとき」を見極めて

「無双」と呼ぶにふさわしい、勢いに満ちた月になるでしょう。ただし、目標に向かってやみくもに突き進んでしまうと、周囲との無用な軋轢を生むので注意して。

- 仕事運：★★★★ 他者の力を借りることも大切。
- 恋愛運：★★★★★ 勝負服には「青と白」の小物を。
- 健康運：★★ 高血圧に用心。お酒は控えめに。



精霊数3 | オチョシの子

仕事運は好調も「余計なひと言」に注意

仕事運が著しく上昇カーブを描きますが、オチョシの子ならではの俊敏さから、「早まった発言」をしてしまいそう。狙った獲物を仕留める際には必ずひと呼吸おきましょう。

- 仕事運：★★★★★ 冷静沈着にルーティンを守ること。
- 恋愛運：★★★★★ 言葉選びを慎重にすればよい結果に。
- 健康運：★★★ 無理をすると心臓に負担がかかる。



精霊数4 | イェマヤーの子

他人の心配より、まずは自分を優先して

物事が思うように進まない「つまずき」を感じる事が多そう。他人の世話ばかり焼いていると「心の貯蔵庫」がからっぽになり、結果的に人との繋がりが希薄になってしまいます。

- 仕事運：★★★ 清潔感をアピールする装いが◎。
- 恋愛運：★★★★★ 今は一歩引いてみたほうがベター。
- 健康運：★★ 段差や隙間に足を取られないように。



精霊数5 | オチュンの子

「誠実さ」が生来の魅力を引き立てる

オチュンの子ならではの天真爛漫さが発揮され、息をするように周囲の人を魅了する月となるでしょう。打算ではなく、誠実さで、この時期の人との縁を大切にしてください。

- 仕事運：★★★★★ 「赤と白」のアイテムで商談が成功。
- 恋愛運：★★★★★ 嘘のない誠実さを忘れずに。
- 健康運：★★★ スマホやパソコンの使いすぎは禁物。



精霊数6 | チャンゴーの子

情熱に身を任せると判断を誤るものに

頭脳の働きが鈍り、「思わぬ失態」を演じてしまうかもしれません。今月はチャンゴーの子ならではの「情熱」は少し抑え気味にして、万事冷静に対応するよう心がけましょう。

- 仕事運：★★★★ 契約や商談は、慎重の上にも慎重に。
- 恋愛運：★★ 相手に対する過剰な親切は逆効果。
- 健康運：★★★★★ 魚介類はよく火を通して食べることに。



精霊数7 | ババルアイェの子

周囲に煽られず「マイペース」を貫く

残念ながら運気は全体的に停滞気味で、特に他人から強制されたことでは成果が生まれません。今月は派手な成功を望むのではなく、自分なりの一歩一歩を大切にしていきましょう。

- 仕事運：★★★ 何事も焦りは禁物。一歩一歩を確実に。
- 恋愛運：★★★ 旅が思わぬ縁をもたらすかも。
- 健康運：★★★ 腹部に痛みを感じたら早めに病院へ。

この連載を機内で読んでいただく頃には、もう各地から、桜便りが届いているだろうか。

執筆中の今日は、今年の長引く寒波の影響が、なお報道されている。

交通機関へも様々な障害をもたらしているようだ。携わる方々がどんなに努力しても、自然は猛威をふるう。何であつても、出かける人たちには、それぞれに理由や要件や物語があり、なんとか予定通り目的地にたどり着きたいともかく。過ぎてしまえば嘘のような混乱が、時々生じる。

実はまさに先日にも、大雪の影響を受けた。

その日は、ANAの羽田発函館行き最終便、NH559に搭乗する予定だった。

朝からスマートフォンアプリで、運航状況を確認していたのだが、定刻通りに飛んだ便もあれば、

ライト、フライト

第42回

書き手

谷村 志穂



日帰り可能に、気づく

欠航になる便、遅延になる便もあり、搭乗予定の最終便は、条件付きのフライト。飛んでも、引き返す可能性も出てきた。

どうしようか。函館での私の仕事の予定は、翌朝から組まれていた。

ANAのフロントデスクに電話で問い合わせると、快く相談に乗ってくれた。今のところ欠航の連絡は入っていないが、翌朝七時のフライトに変更しても構わないとのこと。

やきもきするのが苦手なので、きっぱり変更してもらうことに決めた。

早朝の空港にも、すでに多くの人が詰めかけていた。幸い、特別混乱している様子はなかった。

羽田空港で、買ってみたかったものを思い出す。北海道から出店している佐藤水産が、目の前で大きなおむすびを握ってくれる。確

か、一つでおむすび二つ分の白飯、そこに鮭といくらがこんもりと握られる。一つ、九二〇円だったかな、大変贅沢なおむすびである。

函館で合流する予定の人たちにも、メールで希望を問うと、それぞれ「食べます！」とのこと。私はそのおむすびを六個も買い込み、搭乗した。

函館での用事は、雪遊びだった。昨年の夏に開業した函館のホテルの顧問を務めており、そのエクスカーションの下調べだった。

函館空港へは、定時に到着。出迎えてくれた地元スタッフの運転する車に乗り込み、まず、温かいお茶と、大きなおむすび、その名もジャンボおむすびを頬張る。全員、平らげてしまう。

車で一時間もせずに、函館の隣町にある、函館七飯ななえスノーパークに到着する。

レンタルウェアに着替え、道具



も借りて、麓ふもとから山頂までゴンドラに乗る。国内で最長クラス、三三一九メートルのゴンドラで、眼下に駒ヶ岳を見渡しながら上っていく。スキーやスノーボードをするにも、また近頃流行のバックカントリーを楽しむにも知る人ぞ知るゲレンデだ。

前日までの大雪で、素晴らしいパウダースノーが広がっていた。この日は、快晴。

我々が体験したのは、スノーシューという洋式のかんじきを履いて、雪の中を歩いていく遊びだった。

スキー場なのに歩くだなんて、と思うなかれ。パウダースノーに覆われた山肌は輝いており、木立の間を進んでいくと、その先にあるのはエゾシカなどの動物の足跡だけだ。

白銀という言葉は、なんと美しく、見事な表現なのだろう。

「心が洗われるね。特別汚れていたらつもりはないけど」

「ボードで滑り下りたい衝動がおさまっていききました」

など、口々に、ジャンボおむすびチームも、感想を口にする。

わざと転んでみたり、雪の上に大の字になってみたり、ただそんなことが楽しい。

こちらには、珍しい自然現象が見られ、霧氷と呼ばれる。氷点下の環境で、樹木や細い枝が氷で覆われ、それが育っていく。

大樹にも、小さな木々にも、霧氷が結ばれ、光を受けて鈍く輝いている。ずっと眺めていたくなる、どこか幻想的な光景だ。

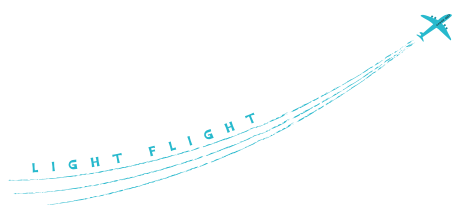
ここでのスノーシューは、インストラクターの方の楽しさもあり、老若男女、どの国の皆様にもお薦めできると実感する。

山頂のカフェでハンバーグのランチをいただき、その場を後にし

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 2025 年 7 月に開業した「HOTEL 白林 HAKODATE」のプロデュースを担当した。



たのが、午後一時半。

ここまでで、今日の予定の半分が終了、実はここからさらに二〇分ほど、今度は大沼湖畔まで下りていき、もう一つのエクスカーシヨンの体験をした。

国定公園にもなっている大沼の湖は、湖面そのものが結氷する。氷の厚みは約二〇センチ、氷に穴を開けて、わかさぎ釣りができる。

自分で釣った魚を、テント内で天ぷらにして、熱燗あつかんと一緒につまむ。熱々のそばも用意されている。

結氷した湖面の上にも雪が積もっている。オレンジのテントを立てて、ドリルで穴を掘り、釣り糸を垂らす。

見えない氷の下から、ほんの微かな引きがある。糸をすつと引き上げると、人差し指くらいのわかさぎが、澄んだ色合いの身を揺らしながら、氷の下から釣り上がっ

てくる。

一匹、のときもあれば、二匹同時、なんてこともあり、そうなるともう夢中である。

わかさぎに手を合わせ、天ぷらにすると、身は驚くほど柔らかく、苦みもなく、骨も感じない。この辺りの天然わかさぎの特徴であり、昔からの、地元の方々の冬の愉しみ方。こうして一緒に愉しませてもらう機会に、感謝が募る。

夕暮れまで遊ばせてもらい、一七時である。

その時、はたと気づいたのだが、実は羽田に帰ろうと思えば、まだ充分に間に合う時間なのだった。

もう一度空港に戻れば、日帰りどころなに豊かに過ごせるのだった。羽田から突然銀世界にやってくる、ひたすら遊ばせてもらい、また何事もなかったかのように帰る一日。

そういえばまだ若い頃、年長の



人たちが、日帰りで飛行機に乗って何かを食べに行ったりとか、二時間恋人に会うために往復した、なんていう話を時折耳にした。そういうのを贅沢って言うんだよ、なんて話を聞いてもピンとこなかった。まだ自分には、この先の時間が充分あるような気がしていたからだ。

定期通りのフライトや、地元の皆さん、スタッフのおかげで、こんな日帰りの一日もありなのだ。今は実感する、が、いえいえ私は、戻りませんでした。

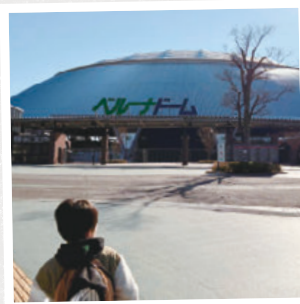
夜になり、また雪がちらつき始めた。窓の外に降る雪が、移動のない身には勝手なもので、もはや脅威ではなく、優しくさえ見えた。

イラスト…ソレイユ・イグナチオ
編集…山下美咲

北海道の小学校の冬休みは本州と比べて長い。その期間を利用して、8歳の末っ子を利用して東京に行くことにした。野球観戦が大好きな息子、関東圏にある球場を回れるだけ行ってみようという計画だ。初日に横浜スタジアム、2日目に明治神宮球場、ベルーナドーム、そして東京ドームと4球場訪れることができた。歩き回って足はヘトヘト。息子も疲れているだろうが、終始階段を駆け上がったりとイキイキしていた。好きな物にはとことん熱中できるこの純粹さ。このまま真っ直ぐに育ってほしいと願う。

夢中になれること、ずっと応援するよ

柳谷 すみれ



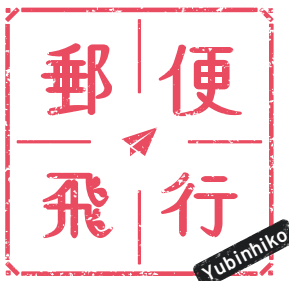
ドナウ川に煌めく 幻想世界

星山 貫一



夕暮れになつて街の明かりが灯るたびに川面がキラキラと光っていました。ライトアップされた国会議事堂は黄金色に輝いて大変に美しく。

今回の旅はウィーン経由でハンガリーを訪問したので、羽田とウィーンとの往復はANAのビジネスクラスを利用しました。機内食やワインが大変に美味だったので妻が大喜びでした。実に快適なフライト時間を満喫したので次の海外旅行もANAのビジネスクラスを利用する予定です。



空が結んだ ニューヨークでの再会

野原 俊平

ニューヨークの空港で、東京行きの搭乗口に向かっていた時のこと。私は思わず声を上げてしまいました。なんと、かつて一緒に山に登った友人に偶然会ったのです。連絡も取っていなかったのに、帰国便が同じでした。そして座席も一列違いでした。乗務員さんや他のお客様のご厚意で隣同士になり、14時間のフライトのうち眠ったのはわずか3時間。残りの時間は、飛行機の窓か



に見える雪山や流水の景色を満喫しながら、旅の思い出や近況を語り合いました。アメリカでの年越しの旅は、思いがけない再会によってより深く心に残るものになりました。

✉ 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



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ご応募できます。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』アンケートご協力をお願い

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 (3名様)

エクシード スキンクリーム

希少な「白ピワ」葉エキスを配合した自然派クリーム。天然成分が肌に浸透し、全身を潤します。



B賞 (10名様)

4月始・ACTIO手帳 デジナーレ

開きたいページへ瞬時に移動できる特許機能を搭載。書き心地も追求したA5サイズの高品質ビジネス手帳です。



C賞 (3名様)

コネゴ Board Game and Object

本誌連載「ニッポン47妖怪さんぽ」の森井ユカさんがデザインした猫たちと繰り広げる、ニャンとも平和な4マス並べ。

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)。



2026年3月号
海外特集/オーストラリア
国内特集/沖縄



2026年2月号
海外特集/バンコク
国内特集/函館



2026年1月号
海外特集/モロッコ
国内特集/足利

購入ページはこちら



2025年12月号
海外特集/カウアイ島
国内特集/横浜



2025年11月号
海外特集/フィンランド
国内特集/新潟



2025年10月号
海外特集/ベトナム
国内特集/明石

ANAのふるさと納税 ANA航空券＋宿泊セットプラン



ANAのふるさと納税を利用して自治体へご寄付いただくと、「ANA航空券＋宿泊」のセットプランにご利用いただけるクーポンを返礼品として受け取ることができます。ANAでは、航空会社ならではの「旅」にまつわる返礼品を多数ご用意しています。ANAのふるさと納税サイトから、お気に入りのふるさとを見つけてみませんか？「旅」にまつわる返礼品の詳細は、ANAのふるさと納税サイトをご覧ください。

● 詳しくはQRコードのウェブサイトをご覧ください。



〈おすすめのお菓子TOP10〉 お土産選びのプロが実食して決定！



空港売店ANA FESTAのスタッフが、新千歳・羽田・高松・鹿児島・那覇空港から集結！自信を持っておすすめできるお菓子を持ち寄り、食べ比べたうえで「イチオシ10品」が決定しました。ラインナップには、ANA FESTAでしか手に入らない限定品から、地元が誇る定番銘菓まで、幅広く選出されています。お店を代表するスタッフだからこそ語ることができるこだわりやエピソードは、お土産選びに迷っている方必見です。旅を締めくくるお土産選びは、ANAのマイルが貯まるANA FESTAで！

● 詳しくはQRコードのウェブサイトをご覧ください。



ギフトに日頃の感謝を込めて ANAの母の日特集 2026



ANA公式ネット通販サービスより、母の日特集のご案内です。マイルが貯まる・使える「ANA Mall」「ANAショッピング A-style」からは母の日にぴったりの生花・フラワーギフトやおすすめのグルメギフトを、経由するだけでマイルが貯まる「ANAマイレージモール」からは母の日ギフトを取り扱う百貨店・専門店をご紹介します！一部サービスではおトクなキャンペーンも実施中。この機会にぜひご利用ください。

● 詳しくはQRコードのウェブサイトをご覧ください。



有効期限が近いマイルをANA Payにチャージして、 新生活の準備に利用しませんか



有効期限が近い少額マイルの使い道に困っていませんか？ ANA Payはお持ちのマイルを1マイルからチャージ可能！チャージ後は1マイル1円相当として、全国のスーパーやコンビニ等のお支払いにご利用いただけます。クレジットカードなどからのチャージした金額と合わせて利用が可能のため、少額のマイルでも無駄なく使えます。ANA Payにお持ちのマイルをチャージして、新生活のお買い物に利用しよう！今ならANA Payのタッチ決済でおトクなキャッシュバックキャンペーン実施中！

※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。



ANA スタッフ厳選の商品をご紹介します！



今ANA Mallで話題の商品や、日本各地の美味しいグルメをLIVE配信とアーカイブ動画にてご紹介！ 配信中はANAスタッフとコメントで楽しくトークをしながらお買い物ができちゃいます！ お買い物100円につき1マイルが貯まります。さらに！ 視聴後アンケート回答でANA Pocketポイントも貯まるチャンス！ 詳しくはQRコードのホームページをチェック！ 皆様のご参加をお待ちしております。

● 詳しくはQRコードのウェブサイトをご覧ください。



日常でも、お出かけでも ANA カード決済でおトクにマイルを貯めよう！



「ANAカードマイルプラス」は、対象加盟店にてANAカードでお支払いいただくと、クレジットカード会社のポイントとは別に、さらに100円または200円(税込み)につき1マイルが貯まるサービスです。

ANA カードマイルプラス加盟店（一例）

マツモトキヨシ/ココカラファイン/ヤマダデンキ/ベスト電器
/ IDC OTSUKA / apollostation / スターバックス / 高島屋
/ 大丸・松坂屋 / 阪急百貨店 / 阪神百貨店など

※2026年2月現在

対象加盟店やキャンペーン情報は、
右下のQRコードからチェック！

● 詳しくはQRコードのウェブサイトをご覧ください。



ワークスペース利用でマイルが貯まる ANA WORK POINT



ANA WORK POINTなら提携ワークスペースのご利用でマイルが貯まります。仕事や勉強、趣味など様々な使い方にお役立てください。都内はもちろん地方へ出張の際の拠点としてもぜひご利用してみてください。

提携先例

- WeWork ※一部拠点
- H¹T BOX ※一部拠点
- SoloTime ※一部拠点
- coto Nagasaki Airport
- 秋田空港
ROYALSKY LOUNGE
- 28LEFT
TRAVELER'S LOUNGE
大阪難波エリアに新規オープンした
トラベラーズラウンジ

● 詳しくはQRコードのウェブサイトをご覧ください。



4月30日まで！ 最大1,000コインプレゼント！ 自動車保険・バイク保険キャンペーン

ANA 明日へのつばさ

自動車保険

バイク保険

マイルが貯まる！

今なら！ ANA SKY コイン
自動車保険は **1,000** コイン、
バイク保険は **500** コインプレゼント！

ANA SKY コイン

期間：2026年2月2日(月)～4月30日(木)

毎日の運転を、次の旅へのきっかけに。ネット型ならではの納得の保険料で、固定費を賢く節約しませんか。今ならご成約で最大1,000コインプレゼント！

● 詳しくはQRコードのウェブサイトをご覧ください。



【ANA×ソニー銀行】 憧れのマイホームが、次の旅へのパスポートになる



住まいで叶える、旅の始まり

ANAのマイル付き
住宅ローン

住宅ローンのお借入金額に応じて
最大100,000マイルがもらえる!

新しい家での暮らしが始まると、そこからまた新しい旅の計画も始まります。ANA×ソニー銀行の住宅ローンなら、新規のお借入れ時だけでなく、住宅ローンの年末残高に応じて毎年マイルがもらえます(最長10年間)。家を建てた後も、家族や大切な人と世界へ、日本各地へ。返済期間中、ずっと旅の楽しみが続く住宅ローンで、理想の暮らしと尽きることのない旅の思い出を叶えませんか。

・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、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。



エアライン業界で働きたい学生の方必見！ コース開講のお知らせ



現在、ANAエアラインスクールでは5月コースのお申し込みを受け付けています。講師を務めるのは、現役の客室乗務員やグランドスタッフです。現場のリアルな視点を取り入れた講座内容は、エアライン業界への就職対策のみならず、学生から社会人へのマインドの切り替えにも役立ちます。実際の訓練機材に乗って客室乗務員の仕事を学べる「CA体験講座付きキャビンアテンダントコー

ス」や、成田空港でお客様対応ができる「成田空港実務体験付きグランドスタッフコース」もご用意しています。講座で習ったことを現場でアウトプットすることで、自分の働く姿をより明確にイメージできます。エアラインスクールの雰囲気を知りたい方は、まずは無料のオンライン説明会にご参加ください。現役ANAグループ社員にエアライン業界や就職活動について直接聞けるチャンスです。ANAエアラインスクールで「エアライン業界で働きたい!」という思いを現実にしましょう! お申し込みをお待ちしております。

● 詳しくはQRコードのウェブサイトをご覧ください。



〈一般販売開始〉ANA グループ社員直伝！ 「ANA ユニバーサルスタンダード検定」



ANAグループが培ってきた「障がいへの深い理解」と「心のこもった対応力」。その知見を凝縮した「ANA ユニバーサルスタンダード検定」の一般販売を開始しました。

本検定の特徴は、障がい当事者講師による「リアルな声」に基づいた実践的なカリキュラムです。「ブロンズ・プラチナ・ダイヤモンド」の3ステップを展開し、プラチナ以上の合格者には、認定バ

ッジを進呈しております。

誰もが「あたりまえ」に毎日を楽しめる社会の実現へ。私たちはこれからも、誠実に、この学びの輪を広げて参ります。

詳細・お申し込みは、QRコードをご覧ください。皆様とお会いできることを楽しみにしております。ANAグループでは、お客様により高い安心感をお届けできるよう、すでに3,300名の社員が受講しています。

最高位のダイヤモンドバッジは、知識と技能の証としてANAグループ社員も制服に着用しています。

詳しくはQRコードのウェブサイトをご覧ください。



島民割引カードや身体障害者手帳などの書類による確認が必要な運賃の「お客様情報登録」が、ANA ウェブサイトからお手続き可能になりました

【お客様の声】

「お客様情報登録」をする際、必要書類のコピーや切手の用意、ポストへの投函といった手間がかかり不便です。また、空港カウンターで登録を行うと、オンラインチェックインが利用できません。もっと手軽に手続きできるようになりませんか。

障がい者割引運賃やアイきっぷ*などをご利用の際(ANA マイレージクラブ入会のお客様が対象となります)、「お客様情報登録」がANA ウェブサイトからお手続きいただけるようになりました。これまでは郵送や空港カウンターでのお手続きが

必要でしたが、これからはオンラインで必要事項を入力し、書類をアップロードするだけで、いつでもお申し込みいただけます。さらに、郵送では最大8日間かかっていた登録期間も、ウェブサイトでは2～5日間に短縮されました。書類のコピーや郵送手続きなどの手間が解消され、よりゆとりをもって旅の準備を進めていただけます。

詳しくはこちらをご確認ください。

*2026年5月19日ご搭乗分より、「障がい者割引」「島民割引」に変更となります。
*「スマートシニア空割」「スマートU25」をご利用の際のお客様情報登録も、ANA ウェブサイトからお申し込みいただけます(2026年5月18日ご搭乗分まで)。



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。

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。



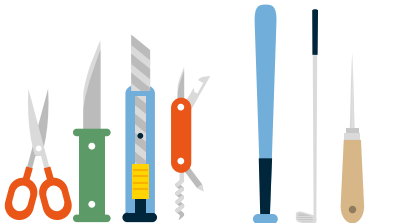
お持ち込みお手荷物のサイズ

	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



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）。

● キャリーバッグにご注意ください

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、ブルーフレームライター等）、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。

【国際線】TOPICS

機内持ち込み手荷物の制限

- 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、ミャンマーを出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

※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。

(年中無休 9:00~17:00)



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)

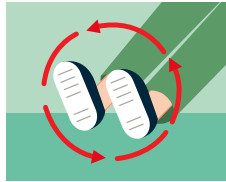
長時間同じ姿勢で座っていると、足の静脈にうっ滞が起こり、血のかたまり（深部静脈血栓）が生じることがあります。この血のかたまりの一部が血流に乗り、肺に流れて肺の血管を閉塞してしまうと（肺塞栓）、胸痛や息切れが起こり、最悪の場合には死に至ることもあります。深部静脈血栓症を予防するために適度の水分を摂り、アルコールは飲みすぎず、足の運動をこまめに行いましょう。

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は除く）。機内では座席の移動はお客様へお願いいたします。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.

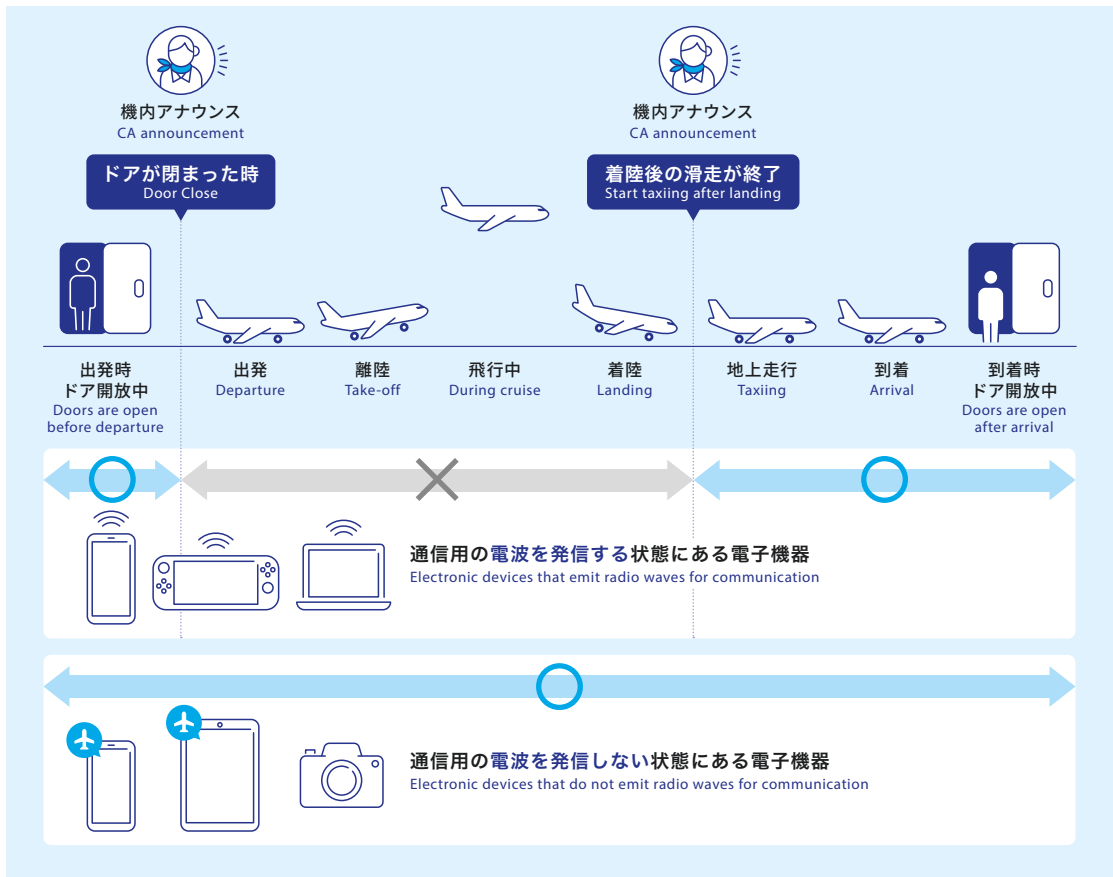
機内での電子機器の使用制限について

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)にしてい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けます。
- 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でもありますのでご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 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

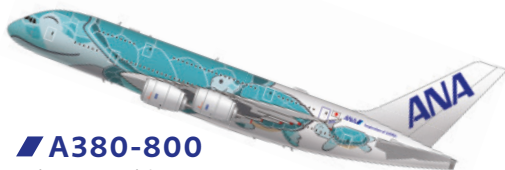
Las acciones que pongan en peligro la seguridad de la aeronave, inflijan daño a los pasajeros o a sus propiedades a bordo, alteren o perturben el orden en la cabina, o perturben la disciplina en la cabina, están prohibidas según el "Artículo 73-3 de la Ley de Aeronáutica Civil de Japón". En el caso específico 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 航空集団航班客机指南

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

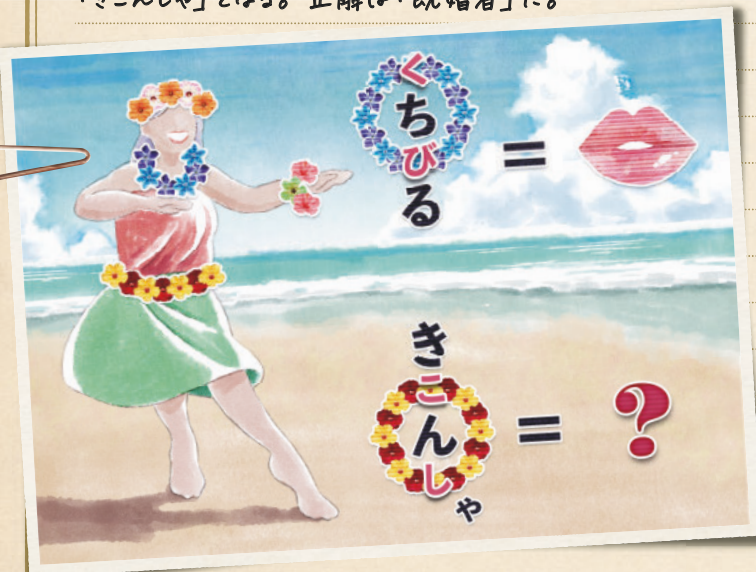
就航都市に関する空港情報や基本情報をご案内いたします。

まだ答えのない絵はがき【解答ページ】

1 目 解 説

それぞれのレイを、女性が体のどの位置につけているかに注目しよう。

上のレイを身につけている場所は「首」。レイに「く」「び」を当てはめると、「く」ち「び」る、となり、イラストと合うね。同じように考えれば、下のレイを身につけているのは「腰」。これを当てはめると「きこんしゃ」となる。正解は「既婚者」だ。



答え **既婚者** (きこんしゃ)

豆知識

ハワイでは、女性は花飾りを、既婚者は左耳の後ろに、未婚者は右耳の後ろにつける、という風習があるんだ。このほかにも、妊婦にはわかっかのレイを送らない、レイはもらった相手の前ではずさない、などさまざまなマナーがあるんだよ。

2 目 解 説

丸の中の数字は、その数字が書かれた丸と同じ色のシールに描かれたアイテムの名前の何文字目を読むか、を表していたんだ。その上でポイントは濃い青の丸。これはナミビア国旗の一部を表していたんだ。ナミビア国旗のこの部分を見ると、描かれているのは太陽。というわけで、濃い青い丸の4は「たいよう」の4文字目の「う」を表している。これを踏まえて読んでいこう。

正解は「コウモリ」だ。

答え **コウモリ**

豆知識

アフリカバオバブは夜の間に開花して、花の蜜を吸いにきたオオコウモリを利用して受粉をするんだ。また、コウモリはバオバブの木をねぐらとして利用することもあるんだって。



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 MERIT / マイルが
使える! 貯まる!
Use your miles! Earn miles!

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

3 MERIT / **降機後2日間***
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...

* 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+

DAY

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がございます。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!*

詳細は
こちら!



バイヤーイチオシのANAオリジナルグッズ

PEKO

ANA INTERNATIONAL SERVICE ANNIVERSARY 40th

ANA国際線就航40周年の感謝をこめて。
1986年就航当時の制服を着た
アニバーサリーPEKOちゃん。



内側にはANAのロゴと
ペコちゃんの柄入り



ANAオリジナル
PEKO for ANA
milky 仕切りポーチ
¥3,300 (税込)



背面内側ポケットに折り畳み収納

ANAオリジナル
PEKO for ANA
milky
バックカブエコバッグ
¥3,300 (税込)

© 2026 FUJIYA CO.,LTD.

ANTEPRIMA

バッグに添えるだけで、
日常がワンランク上の輝きに。



内側には鮮やかな
ブルーを配色

ANAオリジナル
アンテプリマ
ミニポーチ&カードケース
チャームセット
¥12,000 (税込)



ANAオリジナル
アンテプリマ
スマートフォンストラップ
¥7,500 (税込)



BUTTERFLY
TWISTS

CAイチオシ! 折りたためて
楽に動けるポケットブルシューズ



CAのおススメ!



付属の巾着に収納可能

表記サイズ (EUR)	日本サイズ
37	約23.0~23.5cm
38	約23.5~24.0cm
39	約24.0~24.5cm

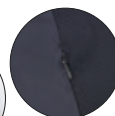
ANAオリジナル
BUTTERFLY
TWISTS for ANA
トラベルパンプス
¥11,000 (税込)

MACKINTOSH
PHILOSOPHY
Trotter

動きやすく、洗えて、上品に。
ANA限定トロッターシリーズ。



シフに
なりにくい



内ポケット
ファスナー

後ろ襟が高く
ジャケットの襟
が汚れにくい
デザイン



ANAオリジナル
MACKINTOSH
PHILOSOPHY
TROTTER Tシャツ
¥9,900 (税込)

ANAオリジナル
MACKINTOSH
PHILOSOPHY
TROTTER ジャケット
¥39,600 (税込)

機内販売ご利用ガイド & 商品ラインナップ

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.**

桜の季節に満たされて

SAKURA *in bloom*

Get your fill of sakura season SAKURA in bloom


沉浸在櫻花烂漫的季节里 SAKURA in bloom

ANA SKY SHOP

国際線 巻頭特集

ANA SKY SHOP

International Flight Special feature




椎名切子
砂切子 サクラサク ぐい呑み
SHIINA KIRIKO
SAKURA BLOOM MULTI-PURPOSE GLASS
椎名切子 沙霧子 櫻花盛开 酒杯

¥23,000

※画像はイメージです。本商品はぐい呑み1点のみです。

※ Images are for illustrative purposes only. This product is one multi-purpose glass only.

※ 图片仅为示意图。本商品为1只酒杯。



ヴァンドーム青山
ANAオリジナル
ピンクトルマリン ネックレス

VENDOME AOYAMA
ANA ORIGINAL
PINK TOURMALINE NECKLACE

VENDOME 青山
ANA 原创 粉红碧玺项链

¥50,000

白鳳堂
富士ざくら~FUJISAKURA~ 化粧筆5本セット

HAKUHODO
FUJISAKURA MAKEUP BRUSH SET OF 5

白鳳堂
富士櫻~FUJISAKURA~ 化粧筆 5 件套

¥22,600



2026年 3-4月 国際線 商品ラインアップ

Mar. - Apr. 2026 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.SL501 ◆

フェラガモ
ネクタイ ネイビー
FERRAGAMO
NECKTIE NAVY
¥33,000



No.SL502 ◆

THE SOLE
小紋柄ネクタイ
ネイビー
THE SOLE
NAVY TIE WITH
SMALL
GEOMETRIC
PATTERN
¥16,000



ショール & ストール Shawls & Stoles

No.SL005 ◆

フェラガモ
スカーフ ライトベージュ
FERRAGAMO
SCARF LIGHT BEIGE
¥45,000



No.SL003 ◆

フェラガモ
ストール ブルー
FERRAGAMO
STOLE BLUE
¥49,000



No.SL002

エト
ショール ピンク
ETRO SHAWL PINK
¥50,000



No.SL004 ◆

フェラガモ
カードスロット付き
コインケース
FERRAGAMO
VABA BOW CREDIT CARD HOLDER
¥45,000



バッグ & 革小物 Bags & Leather Accessories

No.SL006 ◆

フェラガモ
ワイメンズウォレット
FERRAGAMO
WOMEN'S WALLET
¥60,000



No.SL816 ◆

メゾン・ド・サブレ
ミニムーンショルダーバッグ
MAISON DE SABRE
THE MINI SADDLE BAG
¥38,900



No.SL810 ◆

ジャンニ キアリーニ
アリアファ M
エミリアチェーン付き
GIANNI CHARINI
ALIFA M WITH EMILIA CHAIN
¥39,200



No.SL806 ◆

アルワンエル
ブック トート
ERWAN L
BOOK TOTE
¥15,000



No.SL807 ◆

ファミリア
ANAオリジナル トートバッグ
(TIMELESS JOURNEY)
familar
ANA ORIGINAL
TOTE BAG
(TIMELESS
JOURNEY)
¥17,000



No.SL823

SECRID
ミニウォレット
SECRID MINI WALLET
¥18,000



No.SL813 ◆

INCASE
クロスタウン スリング
INCASE
CROSSTOWN SLING
¥9,500



No.SL814 ◆

MAGIK FLEX
サフィアーノレザーベルト
MAGIK FLEX
SAFFIANO LEATHER BELT
¥14,000



No.SL818 ◆

mofusand
ANAオリジナル
保温冷ボーチ付きトートバッグ
mofusand
ANA ORIGINAL
TOTE BAG WITH
INSULATED POUCH
¥5,500



No.SL101 ◆

アニエスベー
マルチェロ
ソーラー腕時計
agnès b.
MARCELLO
SOLAR WATCH
¥31,000



No.SL008 ◆

セイコー
クォーツクロノグラフ
2026ANAモデル
ブラウンカラー
SEIKO
QUARTZ
CHRONOGRAPH
2026 ANA MODEL
BROWN COLOR
¥45,000



No.SL202 ◆

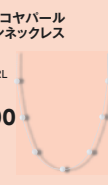
フェラガモ
ガンチーニネックレス
FERRAGAMO
GANCINI
NECKLACE
¥34,000



アクセサリ Accessories

No.SL007 ◆

ミワ
プラチナ アコヤパール
ステーションネックレス
MIWA
PLATINUM
AKOYA PEARL
STATION
NECKLACE
¥60,000



No.SL203 ◆

オッコ真珠
黒蝶真珠
ダイヤモンドペンダント
(ダイヤモンドシェイプ)
OKKO PEARL
BLACK PEARL
DIAMOND PENDANT
(DIAMOND SHAPE)
¥39,000



No.SL011 ◆

ヴァンドーム青山
ANAオリジナル
ピンクトルマリン
ネックレス
VENDOME AYOYAMA
ANA ORIGINAL
PINK TOURMALINE
NECKLACE
¥50,000



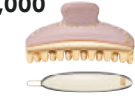
No.SL010 ◆

ヴァンドーム青山
ANAオリジナル
ダイヤモンド
ネックレス
VENDOME AYOYAMA
ANA ORIGINAL
DIAMOND NECKLACE
¥50,000



No.SL201 ◆

アレクサンドル ドゥ パリ
ヴァンドームクリップ
ボールペンセット
ALEXANDRE DE PARIS
VENDOME CLIP & BALL PEN SET
¥26,000



No.SL432 ◆ ★

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



化粧品 Cosmetics

No.SL435 ◆

SK-II
スキンパワー
リニュー クリーム
SK-II
SKINPOWER
RE-NEW CREAM
¥27,700



No.SL434 ◆

SK-II
フェイスルトリートメント
マスク
SK-II
FACIAL TREATMENT MASK
¥16,800



No.SL009 ◆

SK-II
ジェノプティクス
インフィニトオーラ
エッセンス (販売名:SK-II
薬用美白美容液ST)
SK-II
GENOPTICS CC
INFINITAURA
ESSENCE
¥40,800



No.SL433 ◆

SK-II
ジェノプティクス CC
プライマーII ロージーニング
SPF 50+ / PA ++++
SK-II
GENOPTICS CC
PRIMER ROSY
SPF 50+ /
PA ++++
¥9,000



No.SL402 ◆

コスメデコルテ
AQ ラディアンス スキンケア
トータルセット
DECORTE
AQ RADIANCE SKINCARE
TRAVEL SET
¥11,500



No.SL412 ◆

コスメデコルテ
リポーム
アドバンスト
リペアセラム
DECORTE
LIPOSOME ADVANCED
REPAIR SERUM
TIME RELEASED
MULTI-CELLULAR
LIPOSOMES
¥18,500



No.SL411 ◆

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



No.SL410 ◆

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



No.SL406 ◆

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



No.SL407 ◆

クレド・ボー ボーテ
ルゼム II
CLÉ DE PEAU BEAUTÉ
THE SERUM II
¥18,500



No.SL431 ◆

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



No.SL401 ◆★

アルビオン
スキンコンディショナー
エッセンシャル N デュオ キット
ALBION
SKIN CONDITIONER
ESSENTIAL N
DUO KIT
¥17,000



No.SL405

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



No.SL403

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



No.SL419

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



No.SL418 ★

キールズ
セラム UFC
KIEHL'S
ULTRA FACIAL CREAM
¥7,900



No.SL427 ◆★

SENSAI
インサイ AS
アイクロ
エッセンスイン
ローション
SENSAI
SENSAI ABSOLUTE
SILK MICRO
ESSENCE-IN-LOTION
¥13,000



No.SL429 ◆

SENSAI
インサイ
ネックアンド
デコルテ
エッセンス
SENSAI
SENSAI NECK AND
DECOLLETE
ESSENCE
¥10,700



No.SL417 ◆

カネボウ
クリーム イン デイII
アンド ナイトII
(販売名:カネボウ クリーム イン デイII
カネボウ クリーム イン ナイトII)
KANEBO
CREAM IN DAY II AND NIGHT II
¥18,900



No.SL415 ◆

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



No.SL421

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



No.SL420

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



No.SL422 ★

ロクシタン
インテンシヴリペア シャンプー &
コンディショナー デュオ
L'OCITANE
INTENSIVE REPAIR
SHAMPOO &
CONDITIONER
ROUTINE SET
¥5,500



No.SL404 ◆

オフィシーヌ・ユニヴェルセル
ビュー
ボールド・コンクレット
OFFICINE
UNIVERSELLE
BULY
POMMADE CONCRÈTE
¥5,300



No.SL413

エリザベス アーデン
アイエアー
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



No.SL416

ジバンシイ
スキン PFCT コンパクト
クリーム N
GIVENCHY
SKIN PERFECTO COMPACT
CREAM
SPF 30 PA++
¥9,200



No.SL409 ◆

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



No.SL424 ◆

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 - PRESTO
¥6,700



No.SL414 ◆

エレガンス
ラブドール オートニュアンス I
ELEGANCE
LA POUDDRE HAUTE NUANCE I
¥12,000



No.SL428 ◆

SENSAI
ラッシュレングスナー
38°C
SENSAI
LASH LENGTHENER
38°C
¥4,000



No.SL423 ◆

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 COLORING
SPECIAL EDITION EX02
¥9,000



No.SL426 ◆

ポール & ジョー
スパークリング
リップスティック トリオ
PAUL & JOE
SPARKLING
LIPSTICK TRIO
¥6,000



No.SL425 ◆

ポール & ジョー
モイチュアライジング
プライマー デュオ
PAUL & JOE
MOISTURIZING FOUNDATION
PRIMER N DUO
¥6,000



No.SL436 ◆

SUQQU
ザ プライマー
SUQQU
THE PRIMER
¥10,000



No.SL301

エリザベス アーデン
グリーンティー
サクラ Blossom
オートフレ
100mL
ELIZABETH ARDEN
GREEN TEA
SAKURA BLOSSOM
EAU DE TOILETTE SPRAY
100ML
¥5,500



No.SL302 ◆

レルボラリオ
トライ チリエー ジ ハフューム
L'ERBOLARIO
TRAI | CILIEGI
PERFUME
¥7,600



化粧品 Cosmetics

No.SL408 ◆

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.SL437 ◆★

サントリー
ヴァロン
マスターズブレンド
120mL
SUNTORY
VARON
MASTER'S BLEND
120mL
¥9,000



No.SL430 ◆★

SHISEIDO メン
ベーシックケア セット
SHISEIDO MEN
BASIC CARE SET
¥9,800



雑貨 Miscellaneous

No.SL812 ◆

白鳳堂
富士ざくら~FUJISAKURA~
化粧筆5本セット
HAKUHODO
FUJISAKURA
MAKEUP
BRUSH SET OF 5
¥22,600



No.SL828 ◆

ヤーマン
トウキョウ ジャパン
ヘアボリュームマ
ープロ
YA-MAN
TOKYO JAPAN
HAIR VOLUMER PRO
¥16,000



No.SL829 ◆

ヤーマン トウキョウ ジャパン
リフトロジ
YA-MAN TOKYO JAPAN
LIFT LOGY
¥36,000



No.SL824 ◆

ステラボーテ
ビューティ
フェイススティック
Rin
STELLA BEAUTE BEAUTY
FACE STICK Rin
¥25,400



No.SL821 ◆

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 BEAUTTECH
DRYER SMART W
¥36,400



No.SL822 ◆

リファ
リファハートコム アイラ
ReFa
ReFa HEART COMB Aira
¥2,700



No.SL820 ◆

フィリップス
コンパクトシェーバー
700シリーズ
PHILIPS
COMPACT
SHAVER
700 SERIES
¥27,000



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.SL825 ◆

テンシャル
BAKUNE アイマスク
TENTIAL
BAKUNE EYE MASK
¥4,500



No.SL826 ◆

テンシャル
フライトスリーブ
TENTIAL
FLIGHT
SLEEVES
¥3,600



No.SL819 ◆

ANA
<ANAオリジナル>
お花見ペア Mascot
ANA
<ANA ORIGINAL>
OHANAMI BEAR
MASCOTS
¥5,000



No.SL809 ◆

ANA
ふわふわHONU
Mascotセット
ANA FLUFFY HONU MASCOT SET
¥5,500



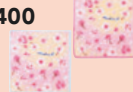
No.SL817 ◆

mofusand
ANAオリジナル
ステンレスボトル
mofusand
ANA ORIGINAL
STAINLESS STEEL
BOTTLE
¥4,500



No.SL808

フェイラー
ANAオリジナル タオルセット
SAKURA
FEILER
ANA ORIGINAL TOWEL SET
SAKURA
¥5,400



No.SL815 ◆

オッコ真珠
真珠招き猫3個セット
OKKO PEARL
MAKERI-NEKO
FIGURINE WITH
AKOYA PEARL
3P SET
¥6,000



食品 Foods

No.SL811 ◆

椎名切子
砂切子 サクラサク くい呑み
SHIINA KIRIKO
SAKURA BLOOM
MULTI-PURPOSE GLASS
¥23,000



No.SL827

ヴァローナ
コフレ・デギュスタシオン
VALRHONA
DEGUSTATION 8 GRAND CRUS
32 MILK & DARK CHOCOLATE
SQUARES GIFT BOX
¥4,000



No.SL805 ◆

雅結寿
のむ天然おだし
ANAオリジナルギフトセット
MIYABI YUUNO JYU
ALL-NATURAL DRINKABLE DASHI
ANA ORIGINAL GIFT SET
¥4,300



酒 Liquor

No.SL603 ◆★

桜尾
シングルモルト
ジャパニーズウイスキー
桜尾シングルカスク
ANA LIMITED
EDITION
SAKURAO SAKURAO
SHERRY CASK
SINGLE MALT
JAPANESE WHISKY
ANA LIMITED EDITION
¥15,000



No.SL601 ◆★

厚岸
シングルモルト
ジャパニーズウイスキー
翠雫
THE AKKESHI
SINGLE MALT
JAPANESE WHISKY
SUIREI
¥34,000



No.SL602 ◆★

THE CHOYA
MEDALIST
AGED 3 YEARS
EXTRA FRUIT
ANA LIMITED
EDITION
THE CHOYA
MEDALIST AGED
3 YEARS EXTRA FRUIT
ANA LIMITED EDITION
¥4,500



A380型機のみ販売商品 Sold on A380

No.SL001 ★

バランタイン
30年
BALLANTINE'S
30 YEARS OLD
¥60,700



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 むいぐるみ (ラン)
ANA
HONU SOFT TOY (LANI)
¥3,300



No.H803 ◆

ANA
HONU むいぐるみ (カイ)
ANA
HONU SOFT TOY (KAI)
¥3,300



No.H804 ◆

ANA
HONU むいぐるみ (ラー)
ANA
HONU SOFT TOY (LA)
¥3,300



No.902 ◆

ANA
<ANAオリジナル>
機内紙コップデザイン
陶器マグセット (ホノルル便)
ANA
<ANA ORIGINAL>
IN-FLIGHT PAPER CUP
DESIGN CERAMIC
MUG SET (HONOLULU)
¥6,800



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

- 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.

- 「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

- 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.

- 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."

- 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.

- 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.

- 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 connect to ANA WiFi



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。
For more details, please check personal monitor.

<https://www.ana.co.jp/ja/jp/guide/inflight/service/international/wifi/>



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 connect to ANA WiFi



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.



https://www.ana.co.jp/ja/jp/guide/flight_service_info/dom-service/y/wifi/



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 3ch 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



©NHK Global Media Services, Inc.

Healing Japan 森の小さな仲間たち Healing Japan Little Forest Friends

八ヶ岳連峰を望む高原に広がる、針葉樹の林。さまざまな野鳥やリス、シカなど、澄んだ水と空気のなかに暮らす仲間たちに会いに行きませんか。
A coniferous forest stretches across the highlands overlooking the Yatsugatake Mountains. Watch and meet the wildlife living in this pristine environment—wild birds, squirrels, deer, and more.

字幕 日本語、英語 SUBTITLES Japanese, English

偶数便 上映番組 Even-numbered flights Screened program

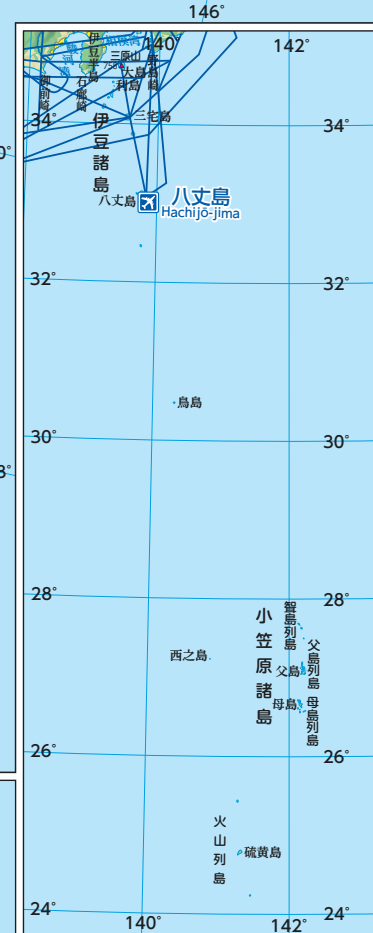


Japan Seasonal Journey 春色に染まる日本 Japan Seasonal Journey Spring Hues of Japan

梅、桜、湧き水・・・春色に染まる日本各地の風景と伝統、自然の恵みをご堪能ください。
Drift through dreamy plum and cherry blossoms, sip crystal-clear spring water, and embrace the timeless beauty and traditions of Japan's most enchanting season.

字幕 日本語、英語 SUBTITLES Japanese, 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。



© 日本特殊地図編纂所

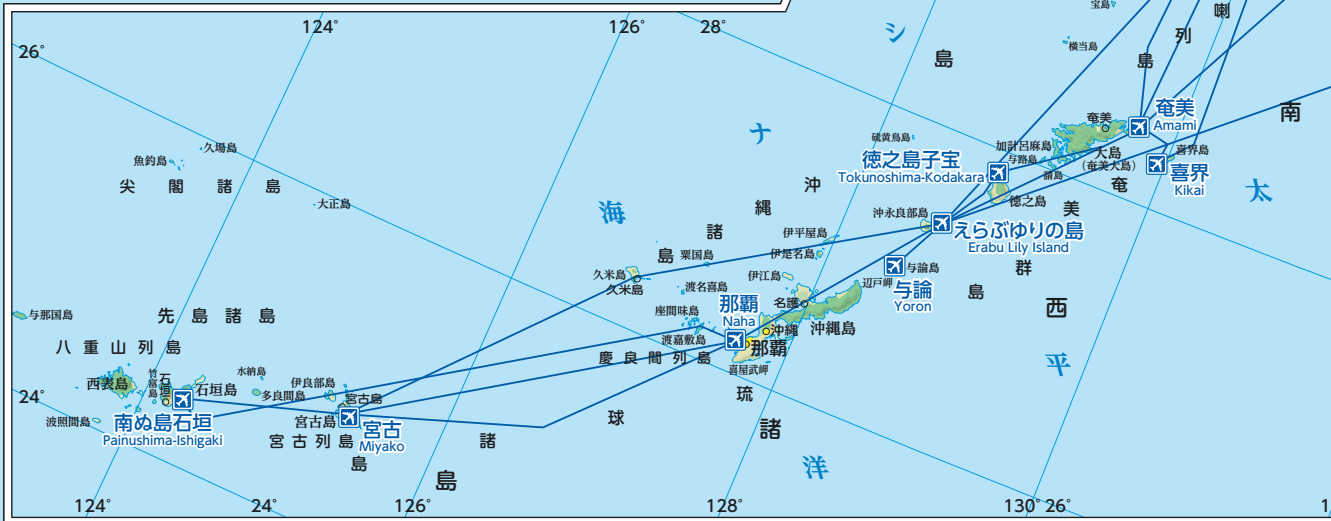
2023.1

ANAグループ国内線航路図

ANA GROUP DOMESTIC ROUTE MAP

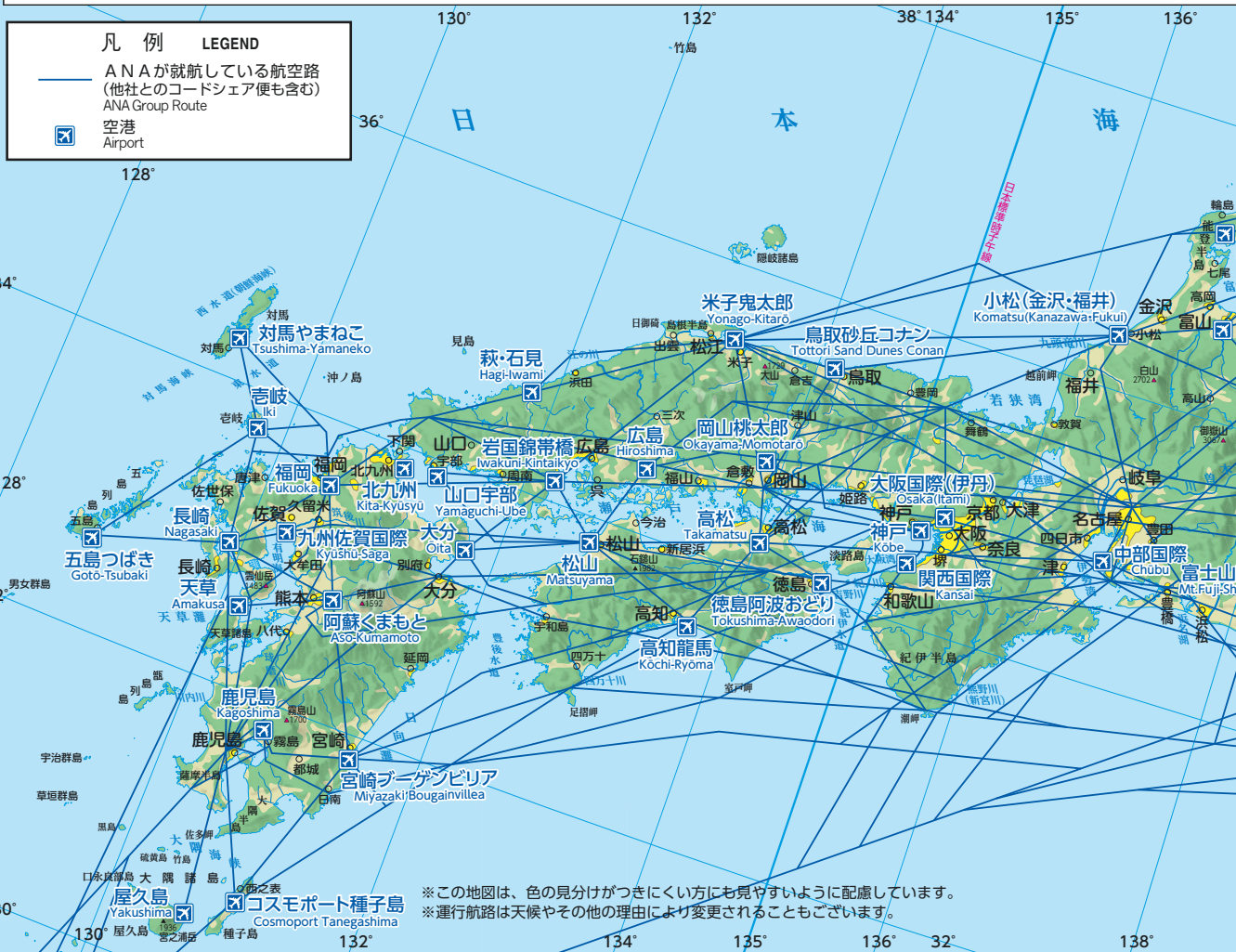


時刻表はANAウェブサイト
をご確認ください。



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。



凡例 LEGEND

- ANAグループ便
ANA Group operated flight
- ✈ ANAグループ便就航都市
Cities served by ANA Group operated flight
- コードシェア便就航都市
Cities served by Codeshare flight

ANA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.

© 日本特殊地図編纂所

2024.12

Recommended item at ANA DUTY FREE SHOP



An ANA DUTY FREE SHOP original blend of Jack Daniel's, the Tennessee whiskey brand enjoyed all over the world, is now available in limited quantities! The rare bottle features a hang tag inspired by Mt. Fuji. How about purchasing this special item to keep as a souvenir of your trip to Japan?

Scan the code to the right to learn more online.



Passenger Information Registration for fares requiring verification documents, such as discount identification cards for island residents of Japan or for people with physical disabilities, is now available via the ANA website.

Customer feedback

Completing the Passenger Information Registration takes a lot of time and effort, as it involves copying documents and mailing them after purchasing stamps. Online check-in is also unavailable when registering at airport counters. I wish this process could be made easier.

When using discounted fares, such as Disability Discounts and Islands Tickets* (available to ANA Mileage Club members in possession of certificates issued within Japan), Passenger Information Registration can now be completed via the ANA website. Previously, registration required mailing documents or completing the procedure at an airport counter. Now, you can apply anytime by simply entering the required information and uploading

your documents on the website. Additionally, the registration period, which used to take up to eight days by mail, now only takes two to five days via the website. This allows passengers to use the time saved to prepare for their trip well in advance.

*Effective for Disability Discounts and Islands Discounts starting flights departing on May 19, 2026.

*Passenger Information Registration for those using the Senior Special and Youth Special can also be completed via the ANA website (until flights departing on May 18, 2026).



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.

Japanese Hospitality Wherever You Fly





10年经验的资深人员才能处理的复杂情况。西尾绫的同事、企划推进团队负责人筒井谦一也坚定地表示了这一点：“在纳入如此广泛要素的同时，还能够自动给出高精度航班时刻修正方案的系统，在全球范围内都没有先例。

我们自豪地认为，成功将其实现的只有全日空。”

是的，随着ANALizer的出现，不仅是全日空，甚至可以說整个航空业，都迈出了数字化转型（DX）的重要一步。这次，我们将通过致力于带来这场重大变革的两人的讲述，走进这段“创新诞生的幕后故事”。

“机器无法实现，不可能办得到。”

筒井谦一和西尾绫都是在2007年进入全日空工作的。

入职后，筒井被分配到伊丹机场的航站运行管理部门，并取得航空运行管理者国家资格。西尾则在羽田机场的旅客服务部等岗位积累了经验。随后在2018年，两人同时被调任至OMC。对此，西尾这样说道：“正好是在成为ANALizer开发契机的那个项目启动的时间点。”

为了解决属人化、高度专业性以及人才培养困难等课题，2018年，全日空在OMC内部成立了一个专门研究系统化的全新团队。OMC正是全日空名副其实的“运航核心”。在进行精密气象分析的基础上制定运行方针，监控所有航班运行，并从地面为飞行员提供支援。当航班时刻出现紊乱时，负责修正为新的时刻表的，也正是OMC的专业人员。对此，西尾绫表示，她对这些“专业人士的力量”深感佩服：“在发生异常情况时，周围所涉及的要素会因当时的状况而各不相同。比如，有多少架备用机可以使用、能立即承担航班运行任务的机组人员有多少、天气将如何变化……航班时刻负责人需要将这许多多样的要素全部纳入考量，并判断最合适的修正方案。”

我们的目标，是以机器来取代这种压倒性的“专业力量”。对此，筒井谦一如此回忆道：“在公司内部……可以说从一开始就没人当回事吧（苦笑）。OMC的中心领导及组织高层理解这件事是‘绝对有必要的’。不过，实际在一线负责航班时刻编排的成员们则认为‘机器无法实现，不可能办得到’。毕竟大家都为自己从事高难度工作而感到自豪，这也是很自然的反应。系统部门也认为‘要从零开始打造一个世上不存在的东西是不可能的’。另外，由于可以预想到需要相当规模的预算，财务和经营管理部门也表示‘这恐怕有点困难’……可以说，我们是从负起点出发的。”

在看似“四面楚歌”的情况下，他们是如何破局的呢？

对此，筒井谦一：“起到关键作用是合作伙伴企业。”

“仅仅是在寻找愿意与我们共同进行系统开发的企业上，就花了大约一年时间，走访了很多公司，得到的回复几乎都是‘可能比较困难’。但就在这样的情况下，日立制作所却坚定地回答‘可以做到’。在对方公司里，有位比我们还要更具热情的人。在与其不断交流的过程中，也让我们的视野随之开阔，也终于真正行动起来。”

到了第二年的2019年，项目很快就取得了最初成果。对此，西尾绫笑着回忆道：“那是在只限定少量条件的规模较小的验证实验中不断反复测试的阶段。我们尝试让系统对名古屋进出港航班在发生异常时进行时刻修正模拟，结果ANALizer竟然得出了与资深负责人完全相同的答案。那一刻真的特别开心！（笑）”

新系统的开发一度看似步入正轨。然而，此后的道路并不平坦。

“We cannot afford to make scheduling errors. We are not currently using AI, as 100% accuracy is still not guaranteed.”(Aya)

“航班时刻修正不允许出现错误。现阶段，我们没有使用尚不能保证100%给出正确答案的AI。”（西尾）

仍有成长的空间

“希望能由整个单位的成员一起，把它培养成独当一面的存在。”

“就在最初成果刚刚出现之后，我们便遭遇了新冠疫情，投资已经完全无法指望了。

即便如此，我们依然认为这个项目绝不能中断。因为在疫情结束之后，数据与数字技术的时代必然会到来。哪怕只能以很小的规模推进开发，我们也必须坚持下去。”

在持续居家办公的情况下，筒井依然不断与公司内外相关人员保持联系，并反复召开远程会议。

“在家里感到苦闷不已的同时，还是一点点地让更多人理解和支持我们，大概就是这种感觉。”

开发工作本身也无法一蹴而就。最大的难题是如何将全日空多年来积累的、与航班运行相关的庞大经验与多样信息，转化为系统能够解析和处理的数据。

“我们把从航班时刻负责人那里听到的信息输入到系统中，但很长一段时间都处于低迷期。需要弄清他们平时是如何思考、如何得出修正方案的，并基于这些思路和规则来构建算法。然而，最初生成的方案完全无法使用。于是我们不断追溯原因，思考是不是哪里问题，进行修改，再重新尝试。虽然精度会有一点点提升，但仍远远不够。一旦再稍微改动一下，又可能反而导致精度下降……”

原因在于，系统还无法完整吸收航班时刻负责人在日常进行时刻修正时所采用的多层次思考方式。筒井表示：“即使我们以为已经掌握100%，但实际上能听取到的，可能只有表层思考的10%~20%。航班时刻负责人在更深层次，还会瞬间思考并判断大量信息。把这些看不见的部分转化为数据并输入系统，这项工作真的非常重要，也非常困难。”

尽管如此，系统仍在稳步“成长”。在2023年，这次轮到人们赞叹不已了。

“在不断进行实验之后，最后我们让系统去应对一次由台风引发的大规模异常情况的航班时刻修正。当然，是在虚拟环境中进行的。结果是，系统已经能够给出抓住要点的修正方案。我们把这个方案拿给资深的航班时刻负责人看，对方问‘这个方案是花了多少时间做出来的？’当我们回答‘大约1个小时’时，对方立刻睁大眼睛说‘才1个小时！太厉害了’确实，如果是人工处理，大概要花5~6个小时，难怪会让人这么惊讶。”

从“不可能办得到”变成“太厉害了”，周围人的看法发生了180度的转变。甚至还有一些资深员工开始带着兴趣表示“想试试看系统能不能比得过我”。

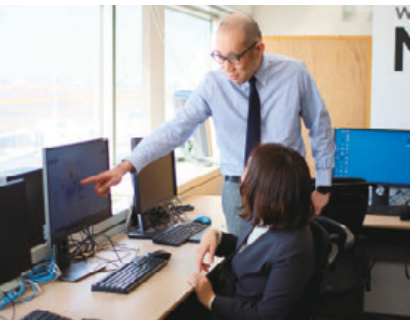
“后来大家想给这个系统起名字。结果资深员工们都积极参与，争相提出命名方案。”

正式命名为“ANALizer”的新系统，终于在2025年7月正式投入运行。对此，西尾绫感慨地回忆道：“就在那之后不久，南九州·新燃岳发生喷发。由于需要进行航班时刻修正，我们使用了ANALizer。结果成功在短时间内给出了与资深人员相同的修正方案。虽然在模拟案例实验中，系统已经不断积累成绩，但在真实案例中，在现场航班时刻负责人就在一旁的情况下，依然能够取得符合预期的成果，这让我們更加有信心。”

西尾说ANALizer最大的优势就在于“显著缩短处理时间”。

“在发生大规模异常情况时，大致可以实现缩短约70%的处理时间。当然，目前还谈不上完美。如果把ANALizer比作人类的话，大概还只是初中生的水平，仍然有成长空间。接下来，希望能够由整个组织共同努力，把它培养成真正能够独当一面的存在。”

对于未来有望进一步扩大应用领域的可能性，西尾也满怀欣喜地这样说道：“目前系统只在日本国内航线运行，但在不久的将来，我们希望它也能覆盖国际航线。另外，去年秋天，我们还与日立制作所的成员一起，参加了在伦敦举办的会议。在那里发布ANALizer后，海外航空公司等许多企业都表现出了浓厚兴趣。今后，系统也有很大可能实现对外销售。尽管最初在很长一段时间让我们头疼，但是现在，我觉得它已经成长为一个远超想象的‘好伙伴’了（笑）。”



“ANALizer proposes revision options, but staff members still have to make the final decision. It's not a rival but a good partner.”(Aya)

“ANALizer负责提出可选方案，而最终做出判断的仍然是人。它不是竞争对手，而是可靠的帮手。”（西尾）



"I believe systems like ANALizer will help spread data-driven decisions across various fields." (Kenichi)

"如果能活用包括ANALizer在内的系统，我认为可以实现对各领域判断的量化。"（简井）

The system analyses various constraints and proposes multiple revisions, showing graphs that focus on each point.

系统会在综合多种限制条件的基础上，提出多个修正方案，并通过图表清晰展示各方案的侧重点。



Kenichi: Even though it was frustrating being stuck at home, I felt like I was slowly gaining more supporters.

The project didn't develop overnight. The biggest challenge was converting years' worth of ANA's operational knowledge and information into data that the system could analyze.

Kenichi: We put information gathered from the scheduling staff into the system, but we hit a plateau. We tried building an algorithm based on what staff would usually consider when making revisions, their thought process, their rules... Unfortunately, those revisions were completely unusable. We would fix the system, thinking we had found the issue, and try again. Then, the accuracy would improve, but not enough, so we had to make further changes, and the accuracy would drop.

The problem lay in the system not capturing all the layers of the thought process that the scheduling staff would have in their daily revisions.

Kenichi: Even when we thought we had reached 100%, we had actually only captured the surface level, so about 10 or 20%. The scheduling staff would consider and make judgments on a large number of factors. The most difficult part was also the most crucial. We had to turn this invisible layer into data and feed it into the system.

Despite the hurdles, the system continued developing, and in 2023, it was everyone else's turn to be stunned.

Kenichi: After repeated experiments, we had the system handle a schedule revision during a large-scale disruption by digitally simulating a typhoon. It managed to produce a revised schedule that covered all the key points. When we showed the result to a veteran scheduling staff member, they asked how many hours it took the system to come up with the solution. When we told them it had only taken an hour, they widened their eyes and said, "Only an hour?! It's amazing!" The solution would've normally taken a staff member five to six hours, so it was no surprise that they were so shocked.

They went from being told "It's impossible" to "It's amazing," and the opinions of the people around them completely changed. Some veteran staff members even started having fun and trying to compete with the system to see if it could beat them.

Kenichi: Then, we decided to name the system, and all the veteran members submitted their suggestions.

The new system was named ANALizer and finally debuted in July 2025. Aya is moved when she reflects on that time.

Aya: Right after that, the Shinmoedake Volcano in southern Kyushu erupted. We needed to adjust the schedule, so we used ANALizer, and it successfully produced the same revisions as our veteran staff in much less time. We knew its performance had been improving in simulated experiments, but it gave us even more confidence to see its efficacy in a real-world scenario, surpassing even the scheduling staff present.

According to Aya, ANALizer's biggest advantage is that it saves time.

Aya: During large-scale disruptions, we can usually reduce time by about 70% with the system. However, it's still not perfect. If we compare ANALizer to a human, it's like a middle school student, which means that there's still room for growth. Going forward, we want the entire organization to work together to make it stand on its own.

Aya is very optimistic about the system's future possibilities in the field.

Aya: Currently, it only operates on domestic routes, but our goal is to expand it to international routes in the near future. Last autumn, we attended a conference in London with representatives from Hitachi, Ltd. When we presented ANALizer, many companies and overseas airlines showed interest in our system. We might be able to eventually sell it externally. The project development was not easy in the beginning, but I feel like it has now grown into a "good partner," more than I could have imagined. (laughs)

不可能办得到。

在航空业界，长期以来被认为“不可能实现”的事情，全日空在去年漂亮地将其变成了现实。

2025年7月，全日空开发了一套在航班运行出现异常时，能够自动生成航班时刻调整方案的业务系统。并首先以日本国内航线为对象，正式投入运行。

“原本，航班时刻编排这项业务，就具有非常依赖个人经验和能力。”

说这句话的，是新系统——名为“ANALizer”的“缔造者”之一，隶属于全日空Operation Management Center（以下简称OMC）运营业务部企划推进团队的西尾绫。

目前，全日空每天大约运营近1000个航班。这些航班按照既定的航班时刻表运行，但由于恶劣天气等突发状况，时刻表也可能被打乱。遇到这种情况时，过去全日空一直是由专业工作人员手动对航班时刻进行调整。需要同时综合考虑旅客的订座情况、机材调配、乘务人员安排等彼此相互影响的大量条件，并在有限时间内得出最优方案——正因为如此，这项工作具有高度专业性。对此，西尾绫这样说道：“人才培养的门槛非常高，这也成为了组织层面的一项难题。”

使用ANALizer后，任何人都能够迅速应对，以前只有拥有超过

It's impossible.

And yet, just last year, ANA achieved what the airline industry had long believed impossible.

In July 2025, ANA developed a business system that automatically generates revised flight schedules during disruptions. It was first used on domestic routes.

"Scheduling operations relied a lot on individual skills," explains Aya Nishio, one of the creators of the new ANALizer system from the Planning Promotion Team in the Operations Department at the Operations Management Center (OMC).

ANA currently operates nearly 1,000 flights daily. Although they operate on fixed schedules, disruptions can occur, such as adverse weather conditions. Until now, ANA relied on specialized staff to manually adjust flight schedules, taking into consideration various important factors (passenger reservations, aircraft and crew availability...) to find the best solution within a limited timeframe. This is why certain expertise is required.

Aya: It has become extremely difficult to train new staff, which is one of our current challenges as a company.

With ANALizer, even complex cases that only veteran staff with over ten years of experience could previously handle can now be easily addressed by anyone.

"There is no other system in the world that can automatically generate high-precision flight schedule revisions with such a wide range of factors. Here at ANA, we are proud to say that we are the only airline to do it," emphasizes Aya's colleague, Kenichi Tsutsui, leader of the Planning Promotion Team.

Indeed, with the emergence of ANALizer, not only ANA but the airline industry as a whole has taken a significant step forward in digital transformation. For this issue, we spoke with two individuals who played a crucial part in this major change about the behind-the-scenes of this innovation.

"It won't work with machines. It's impossible."

Both Kenichi and Aya joined ANA in 2007.

After joining, Kenichi obtained his national Flight Dispatcher License while assigned to the Station Control Department at Osaka International Airport (Itami Airport). Aya gained experience in the Passenger Services Department at Haneda Airport and other departments. In 2018, both were transferred to OMC.

Aya: We joined right when the project that later led to ANALizer was launched.

A new OMC team was formed in 2018 to explore systemization and overcome challenges like relying on individual efforts, high expertise, and difficulties in training new staff. OMC acts as ANA's core of operations. This is where flight policies are developed based on detailed weather analysis, where all flights are monitored, and where pilots are supported from

the ground. Whenever schedules were disrupted, OMC members were there to revise them. Aya was stunned by the strength of these professionals.

Aya: All the elements surrounding the disruptions vary each time. We may ask ourselves how many spare aircraft are available, how many crew members can be dispatched immediately, or how the weather will develop. The staff in charge of the schedule has to consider all of these points to find the best solution.

The goal was to replace the overwhelming strength of professionals with machines.

Kenichi: Some of our colleagues didn't take it seriously at first. (smiles wryly) The OMC director and other heads of the organization recognized it was absolutely necessary, but the staff actually handling the schedules on the ground said that machines couldn't do it. That's because they take pride in handling such difficult work, so I can understand their reactions. The Systems Department said that building something that doesn't exist from scratch was impossible. And because of the expected budget, the Finance and Management Control Departments also thought it was unrealistic. They only had negative things to say at the beginning.

How did they overcome this situation when the odds seemed to be against them?

Kenichi: Our partner company really helped us. It took about a year to find a company willing to develop the system with us. We approached many companies, but all of them would tell us, "This might be too difficult." Hitachi, Ltd. was the only one to respond with a motivating "We can do it!" Someone on their side was even more determined than we were. Talking with them broadened our perspective and motivated us to start developing our project.

The following year, in 2019, the project began to bear fruit. Aya smiles as she recalls that time.

Aya: We were repeating small-scale demonstration experiments with limited data. When we tested the system to adjust the schedule of a Nagoya flight that had been disrupted, it found the same solution as a veteran staff member. We were so happy that the prototype had come up with the same answer as us! (laughs)

The new system development seemed to be on the right track, but the road ahead was far from easy.


Still room for growth... "To make it stand on its own."

Kenichi: The COVID-19 pandemic hit right after we got our first results, and we were suddenly unable to anticipate any investments. I still felt like we couldn't give up on this project, because I knew that digital data would become more and more important after the pandemic. We just had to keep going, even on a small scale.

When everyone was ordered to stay home, Kenichi kept reaching out to people inside and outside the company and holding online meetings.

From “It’s Impossible” to “It’s Amazing.” ANA Achieves A New Milestone in the Airline Industry.

The flight schedule revision system running on domestic routes has cut time by 70% compared to the traditional way



ANA has implemented a new system that handles the complex task of creating schedule adjustments in the event of operational disruptions due to bad weather, aircraft malfunctions, or airport congestion. This skill, which used to be handled by professionals, is now carried out by ANALizer, which automatically generates high-speed, high-precision schedule revision plans on domestic routes. It opens up new possibilities in digital transformation in an area that previously relied on veterans with over ten years of experience. The barriers were numerous, such as depending on individuals, training staff, internal and external negative opinions, and a lack of investment due to the pandemic. We spoke with Aya Nishio and Kenichi Tsutsui from OMC’s Planning Promotion Team about how they managed to challenge the status quo in six years, as well as the behind-the-scenes of this brilliant innovation.

将“不可能办得到”变为“太厉害了”航空业界首次取得的突破性成果

用于修正航班时刻表的系统目前已在日本国内航线中投入使用 相较以往可节约70%的时间

当因恶劣天气、机材故障、机场拥堵等原因导致航班运行发生混乱时，需要综合分析海量条件并制定航班时刻修正方案——这种原本属于“专业人士的经验技术”的工作，全日空如今已实现将其系统化。能够高速且高精度自动生成航班时刻修正方案的新系统“ANALizer”已在日本国内航线正式投入运行。过去这一领域主要依赖拥有10年以上经验的资深员工，而如今则引入了DX这一全新的选择。面对工作过度依赖个人经验的问题、人材培养的瓶颈、来自公司内外的质疑声，以及新冠疫情期间投资停滞等重重困难，项目仍通过6年时间成功刷新了既有“常识”。本次我们采访了OMC企划推进团队的西尾绫与筒井谦一，了解幕后的故事。

Amazing “Local Premium”
finds by ANA employees!
vol.42

员工的发现!各地精品推介

A wine shop with unlimited choices
perfect to shop for souvenirs

品类丰富的葡萄酒专卖店 挑选伴手礼的绝佳去处

Sydney, Australia
澳大利亚悉尼

Australia is a country known for its wine. The stylish yet casual Le Pont Wine Store in Sydney offers a wealth of bottles, from affordable to high-grade ones, and is the perfect place for souvenirs. Expert, friendly staff members will help you pick the best wine and answer all your questions, such as which bottle suits a specific dish. Near the store is the free amusement park Luna Park, famous for its retro and photogenic atmosphere. I recommend stopping by during sightseeing.

澳大利亚以葡萄酒闻名。位于悉尼市内的“Le Pont Wine Store”是一家风格时尚又具备悠闲气质的葡萄酒专卖店，从亲民款到高端酒款应有尽有。非常适合挑选伴手礼。亲切且知识丰富的工作人员会帮您一起挑选，告诉您哪款酒适合搭配什么食物。附近还有以复古风格和网红打卡闻名，且门票免费的游乐园“LUNA PARK”，很适合在观光途中顺道造访一番。



Yurika Nakamura / Yurika was transferred to Sydney to work in flight operations as a technical intern trainee. She handles both passenger services and operations. On her days off, she enjoys exploring local breweries.

中村优理花 / 作为运航业务的实务研修生赴悉尼工作，同时负责旅客服务与运营业务。在休息日喜欢探访当地精酿酒厂。

Enjoy a floating breakfast
in a pool with a spectacular view

在绝景泳池中享用 漂浮早餐

Bali, Indonesia
印度尼西亚巴厘岛

I recommend trying the floating breakfast at D'tukad Coffee Club Bali, a restaurant in Ubud, Bali, overlooking rice terraces. Relax in the scenic pool and enjoy dishes made with omelets, bread, fruits, and more, in a heart-shaped basket floating on the water. After your breakfast, you can shop for souvenirs at a local supermarket and appreciate affordable spa treatments. You should definitely visit Ubud when traveling to Bali.

位于巴厘岛乌布、可俯瞰梯田景观的餐厅“D'tukad Coffee Club Bali”提供的漂浮早餐，是您巴厘岛之旅中不容错过的美食。爱心造型的竹篮盛放着煎蛋、面包、水果等精致餐点，在水面上摇曳着朝你漂浮而来。身处绝美泳池中享用早餐，将是一种令人难以忘怀的特别体验。早餐后可以到当地超市购买伴手礼，还能以比日本更实惠的价格享受SPA。若您造访巴厘岛，也请一定到乌布走一走。



Hisayo Yoshida / Hisayo first worked as a ground staff member at Narita Airport but now works in the Airport Policy Promotion Division of the General Affairs Department. Her hobbies include visiting various cafés and traveling. She also enjoys savoring sweets with her colleagues.

吉田寿代 / 曾是成田机场地勤人员，现任职于总务部机场政策推进课。兴趣是去咖啡馆探店与旅行。热衷于和同事一起品尝甜点的治疗时光。



A photogenic café in Honolulu

在檀香山觅得上镜效果超群的咖啡馆

O'ahu, USA
美国欧胡岛

I love Hawaiian Aroma Caffé located at the OUTRIGGER Waikiki Beachcomber Hotel. The interior ambiance is amazing, with the counter decorated with pineapples, as well as many other fruits and plants commonly found in Hawaii. I had Eggs Benedict for breakfast, but the acai bowl is also a popular choice. Every item on the menu is absolutely exquisite and will not disappoint you. There is also a pool next to the cafe, making it the perfect spot to relax in a Hawaiian atmosphere.

我很喜欢位于奥瑞格威基基海滩漫步者酒店内的“Hawaiian Aroma Caffé”。店内吧台装饰着菠萝等充满夏威夷风情的水果与植物，氛围感拉满。我早餐点了班尼迪克蛋，也很推荐品尝这里的阿萨伊碗。每一道料理都不会踩雷，口味令人叫绝。咖啡馆旁边就是泳池，您可以在夏威夷独有氛围的包围中，悠闲地放松身心。



Rie Kataoka / Rie first joined the company as a ground staff member and now works in public relations for the General Affairs Department. Her hobby is trying restaurants listed in the Tabelog Top 100.

片冈里英 / 作为地勤人员入职，现于总务部负责公关业务。兴趣是逛“Tabelog（日本版大众点评）百大名店”。

*Department affiliations are as of February 2026.
※各所属部门信息有效期至2026年2月。

Amazing “Local Premium” finds by ANA employees!

vol.42
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.

从佳肴到顶级餐厅,从秘境到传统美食。
来自全球的全日空航空公司集团员工,带来最真实的各地精品推介。



Yatsushiro, Kumamoto
熊本县八代市

A modern take on the lord's boat rides 以现代风格重现 昔日大名的舟游活动

Yatsushiro boat rides, held yearly from around April to November on the mouth of Kumamoto's Kuma River, are a modern take on the boat rides once enjoyed by the feudal lord of Yatsushiro. Local fishermen will take you to observe traditional Yatsushiro fishing methods before stopping on an uninhabited island to enjoy a hearty meal with freshly caught seafood. The menu depends on the season and catch available that day, but when I visited, I enjoyed a dish with shrimp, blue crab, and octopus, as well as seafood pasta. Enjoy your meal against a backdrop of the tranquil Yatsushiro Sea and beautiful scenery to satisfy both your stomach and your soul.

熊本县磨川河口一带会举办“八代舟出浮游”活动,即一种将过去八代大名所喜爱的舟游活动以现代形式再现的海上休闲体验项目,每年约4月至11月举办。参加者会搭上当地渔民的船只,先参观八代传统的捕鱼方式,随后登陆无人岛,尽情享受渔民料理。菜单会根据季节与当天渔获有所变化。我造访时品尝到了虾、梭子蟹、章鱼料理以及海鲜意面等。在宁静的八代海与秀丽景色的映衬下,人们的身心与味蕾都会获得无上满足。



Akiko Imura / Akiko is a cabin attendant living in Yatsushiro City and working on the New York and Jakarta routes. She is currently trying out various recipes with ginger purchased at local specialty stores.

井村晃子 / 负责纽约与雅加达航线的客舱乘务员,居于八代市。常购买家乡特产的生姜,挑战烹调各式生姜料理。



Takamatsu, Kagawa
香川县高松市

Savor kama-age udon and tempura in a spot that will bring you joy

能让人充满幸福感的 釜扬乌冬与天妇罗

I really love the restaurant Zaigo Udon Honke Waraya, nestled at the foot of the Yashima Skyway, where you can drive along the beautiful scenery of the Seto Inland Sea. The dishes I recommend the most are the kama-age udon and the crispy, crunchy conger eel tempura. The best way to enjoy the freshly boiled udon noodles is to dip them into the secret broth made with dried sardines sourced in Kagawa and other ingredients, while having the conger eel tempura on the side. These udon noodles will bring you joy as you savor them with family and friends in the charming restaurant, which was originally a straw-thatched-roof folkhouse from the late Edo period relocated to the area.

可以一边欣赏濑户内海绝美景色,一边兜风的“屋岛空中步道”山脚下的“乡土乌冬本家 WARAYA”是我的心头最爱。我最推荐的菜品是“釜扬乌冬”和外酥里嫩、口感极佳的“星鳗天妇罗”。将刚出锅的乌冬蘸上用香川县产小鱼干等熬制的秘传高汤,再配上现炸的星鳗天妇罗一起享用,格外令人满足。店面由江戸时代末期的茅草屋顶民宅迁建而成,古色古香。和家人朋友围坐在一起热热闹闹地品尝,无疑会让人从心底里感到幸福。



Tomomi Inoue / Tomomi is a cabin attendant working as an in-flight specialist covering a wide range of routes. As an eternal traveler, she loves going on trips, especially in areas with great nature, mountains, and udon noodles.

井上友美 / 作为In FLT Specialist负责多条航线的客舱乘务员。热爱旅行,尤其钟爱“自然、山与乌冬”的永远旅人。

A relaxing spiritual spot where dogs are welcome

可与爱犬一同参拜的 怡人能量圣地

Ikoma, Nara
奈良县生驹市

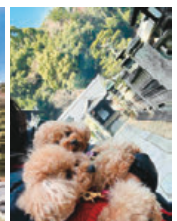
Hozanji Temple is located halfway up Mt. Ikoma at the border between Osaka and Nara Prefectures. Thanks to its location, the air there is always fresh, making it a pleasant place to visit at any time, with a beautiful blue sky and lush green mountains. Known as “Ikoma's Shoten-sama” by locals, the temple is revered as a site for happy marriages and matchmaking. It is also known as a spiritual spot that can grant any wishes relevant to modern life. Dogs are welcome to the temple, and I recommend coming for a walk to clear your mind. Visitors with pets should follow proper etiquette.

宝山寺位于大阪府与奈良县交界处的生驹山上的半山腰处,周围空气清新,无论何时造访都令人心旷神怡。湛蓝的天空与山间翠绿会亲切地迎接每一位来客。这里被当地人亲切地称为“生驹的圣天大人”,以祈求夫妻和睦和良缘灵验而著称,而且据说这里也是能实现各种愿望的能量圣地。您可以携爱犬一同参拜,或是在此散步散心。不妨在遵守礼仪的基础上,与爱犬一起前往造访吧。



Eiko Ohigashi / Eiko supports students aspiring to enter the aviation industry through ANA Airline School. Her hobby is traveling, and she enjoys simple pleasures in her daily life, such as savoring delicious food and sipping alcoholic drinks.

大东锐子 / 在全日空航空学校负责为有志投身航空业的学生提供支持。爱好旅行,美食与美酒也是生活中不可或缺的乐趣。



Architecture and soil

建筑与土地



Hoshinoya Okinawa was built with the concept of being a “*gusuku* (fortresses in the Ryukyu Islands) residence,” respecting and reconstructing Okinawan traditional design and materials. Guests can experience and enjoy the unique terroir of Okinawa in various ways through their five senses, with locally sourced ingredients, traditional crafts, and the beauty of nature.

[1] The reception hall features Ryukyu limestone, making for a modern structure reminiscent of *gusuku* scenery. [2] The hall, which serves as a hub for cultural experiences, blows visitors away with its beautifully refined Ryukyu red tiles. [3] A rare natural Okinawan coastline stretches out in front of the hotel for roughly one kilometer. At low tide, visitors can see the remains of a former quarry where Ryukyu limestone was once mined.

“虹夕诺雅 冲绳”酒店以“城堡居馆”为概念，在尊重并重新诠释冲绳传统风格与素材的基础上，构建出独特空间。在这里，人们可以通过五感体验由冲绳风土所孕育的食材、工艺、花鸟风月等自然意象，或以其他方式享受各种乐趣。

【1】使用琉球石灰岩打造的空间，营造出古典城堡氛围且富有现代感。【2】道场是文化体验的一大，其中雅致的琉球红瓦美得令人屏息。【3】酒店前方延伸约 1 公里的自然海岸，退潮时可见昔日采石场遗迹。

Hoshinoya Okinawa

474 Gima, Yomitan Village, Nakagami County, Okinawa
<https://hoshinoresorts.com/ja/hotels/hoshinoyaokinawa/>

虹夕诺雅 冲绳

冲绳县中头郡读谷村字仪间 474
<https://hoshinoresorts.com/ja/hotels/hoshinoyaokinawa/>



Wings to Okinawa Main Island

One way to reach Okinawa Main Island is by taking an ANA flight from Tokyo (Haneda) to Naha Airport.

*Flight information is subject to change. Please check the ANA website for the latest information.

前往冲绳本岛的航班

从东京（羽田）等机场
 搭乘全日空航班前往那霸机场。

※ 航班信息可能有所变动。
 请登录全日空网站了解最新信息。

The beauty of traditional materials brings
new design expressions to modern construction

传统素材之美

为现代建筑带来崭新设计语言



1

2





4 “Crops in Okinawa are incredible as they are, I do not have to do much to make them better”

“冲绳”这片土地所孕育的一切是如此令人惊叹——我只是稍微参与其中，仅此而已。

Keiji Ojima, chef of Mauvaise herbe

After finishing his training in Tokyo, Paris, and Marseille, he moved to Okinawa. In 2008, he made the catering restaurant Namae no Nai Ryoriten (“nameless restaurant”), and then opened Mauvaise herbe in 2021.

Mauvaise herbe 料理人 小岛圭史

曾于东京、巴黎、马赛深造，后移居冲绳。2008年创办上门餐厅“无名料理店”，2021年开设“Mauvaise herbe”。



"This is Okinawa." These are the words of Chef Keiji Ojima. The cuisine he brought out reflects that statement, encompassing the terroir of Okinawa itself.

Keiji describes his technique as putting work into the ingredients. Through yeast, lactic acid, and acetic acid fermentation, in addition to aging, he unleashes the potential of ingredients. He doesn't use salt in the seasoning. When I bit into the island goat meat, grilled while brushed with napa cabbage vinegar, I first tasted the meat's savory richness and gentle acidity, followed by a slight saltiness.

The chef re-fattens cull cows and discovers culinary value in hazardous wildlife and aged island goats through appropriate methods. What defines a chef?

"I simply work as a bridge between primary producers and customers. It all boils down to whether I can properly represent the work of those working in the food industry on the plate."

The French restaurant, with only six counter seats, is so small that you'd miss it if you don't know about it. Inside, it is overflowing with the potential and joy of food.

"这就是冲绳。"小岛圭史主厨如此说道，呈上的料理也正如其言，完全浸润着冲绳的风土气息。

小岛主厨将对食材的“加工”称为“手法”。他通过酵母、乳酸、醋酸发酵以及熟成等多种方式，尽可能地发挥出食材的潜力。在烹调过程中不使用盐。将涂抹白菜醋的烤岛山羊肉送入口中，最开始品尝到的是肉的浓郁旨味和温和酸味，然后是“盐”的韵味，层次感十分丰富。

他也会对生产过的母牛再次进行繁育，将有害的野生动物或高龄的岛山羊，通过恰当“手法”重新赋予其作为食材的价值。

“我不过身处第一产业与食客之间的中间人而已。我所做的，只是努力将食物生产一线的劳动完整呈现在一道菜里——仅此而已。”

这家小小的法式餐厅只有6个吧台座位，若非刻意寻找，往往会被人们忽略。而其中却充满了食物无尽的可能性与喜悦。

- [1] The restaurant used to be used as a studio for his catering shop. He plastered the walls and made the counter seats, creating the interior mostly by himself.
- [2] Inside the earthenware pot during fermentation. Some examples include cultivating acetic acid bacteria, *garum* fish sauce infused with young rabbitfish bones, wax apples and shikuwasa citrus turning from lactic acid fermentation to yeast fermentation, fermenting bluestriped herring with *garum* piled up underneath, Okinawan pinto bean miso, and young giant trevally in the process of drying after salting. He uses Kihane Komura's breathable pots.
- [3] Game and homemade dry-cured ham inside the fermentation warehouse, undergoing the *faisandage* (aging) process.
- [4] Ryukyu boar: *Cervelle de canut* (a sauce made with homemade fresh cheese), with homemade Ryukyu boar dry-cured ham on top. It's adorned with 11 types of locally foraged wildflowers and leaves, such as violets, wood sorrel, Indian pennywort, bidens flowers, and lawn marshpennywort.
- [5] Island goat: Charcoal-grilled meat with bones of Okinawa native old (six years old) island goats, brushed with vinegar made from acetic acid-fermented napa cabbage to bake in the vinegar's flavor. It's paired with marinated pot marigold flowers and leaves, salt-cured fresh peppercorns grown in Nago, mustard seeds pickled in napa cabbage vinegar, and kale dried after it has ripened yellow. Each slice of the goat meat undergoes proper aging and is tenderized by breaking down proteins with marinades, turning the aged goat into fine-quality meat. It's served on Kihane Komura's Nanban Square Plate.

- [1] 店铺原本是作为上门餐厅兼工作室使用的。墙面刷上了石灰灰泥，搭建了吧台座位，内部装潢几乎靠自己动手完成。
- [2] 正在发酵的陶器内部一景：有正在培养的醋酸菌，有提取过加姆（鱼酱油）后的褐篮子鱼幼鱼的鱼骨，有从乳酸发酵转入酵母发酵阶段的莲雾与香檬，有底部已沉淀出鱼酱油的、正在发酵的米津鱼，有冲绳产鹌鹑豆制成的味噌，以及盐渍后正在风干的江鳎等。所使用的是古村其饭的“会呼吸的罐”。
- [3] 正在熟成库中进行“熟成（法语 *Faisandage*）”的野味肉类，以及自制的生火腿。
- [4] “琉球野猪”以使用自制白奶酪制作的酱汁为底，铺放上琉球猪的自制生火腿，再点缀以就近采摘的紫罗兰、酢浆草、积雪草、立泡雪菊、地锦草等共计11种野草野花。
- [5] “岛山羊”选用冲绳本地品种、年满六岁的老龄岛山羊带骨肉，在刚上以白菜经醋酸发酵制成的醋的同时以炭火慢烤，从而使酸香逐渐沁入肉中。佐以金盏菊花与叶的腌渍物、名护栽培的新鲜盐渍胡椒、浸过白菜醋的芥菜籽，以及成熟至泛黄后再风干的羽衣甘蓝。山羊肉依不同部位进行适当熟成，并通过腌制分解肉中蛋白质，使肉质柔软。历经过这一系列的“手法”后，老龄山羊肉便会摇身一变成为上等佳品。装盘器皿为古村其饭的“南蛮角皿”。



Mauvaise herbe

Uruma, Okinawa (address will be disclosed after reservation)
<https://mauvaiseherbe.okinawa.jp>

Mauvaise herbe

冲绳县宇流麻市 *具体地址将于预约成功后告知
<https://mauvaiseherbe.okinawa.jp>

Pottery and soil

冲绳陶器与土地

Soil is life itself.

It teaches us something important.

土地即人生

——那些重要的点滴都源于土地的教诲



Kihan Komura, rough firing artist

Born in Shuri, Naha City, she decided to pursue rough firing* and encountered this area rich in jahgaru soil roughly 25 years ago.

荒烧作家 古村其饭

那霸市首里出身。约25年前立志从事荒烧*，并邂逅了能采集到风化土的这片土地。

Her factory uses a former chicken coop. It is mixed with Scandinavian vintage furniture, lighting, and Kihan's handmade stands. She works here five days a week and uses spring water.

鸡舍改建成的工房中，北欧古董家具、灯具，与其饭亲手制作的工作台错杂摆放着。他每周有五天在此工作，使用涌泉水制作陶器。

Kihan Komura

Instagram: @kihan0125

古村其饭

Instagram: @kihan0125



1

2



3

4

[1] Kihan's old kiln and factory, which overlook the sea of Nanjo City from the mountains. She fired the bricks herself, and it took her almost three years to complete the old kiln, which she almost made entirely by herself. The kiln firing is done twice a year, in May and November, and takes six days. [2] Unexpected colors can appear. This vase was the first to produce red, blue, and yellow all at once. [3] Jahgaru, Shimajiri maaji, and sand are mixed with spring water. The work of the microorganisms is so astounding that there is no need to let the clay rest, as is the norm in pottery. [4] The rough-fired "breathing earthenware pot," which Kihan herself uses. The watercress from two weeks ago is still vibrant.

【1】其饭的穴窑与工房位于南城市，可将海景一览无余。砖块也亲手烧制，穴窑也几乎由其饭独自打造而成，历时近三年才终于完工。每年5月与11月各烧一次窑，每次需持续6天。【2】有时会出出乎意料的釉色变化。据说当时第一次烧出了红、黄、蓝三色同时呈现的花瓶。【3】将风化土、岛尻真地与沙子混合后，再加入涌泉水。微生物的作用令人惊叹，甚至颠覆了“陶土需要静置”的常识。【4】其饭日常使用的“荒烧”——“会呼吸的甕”。两周前放入的豆瓣菜依然新鲜水嫩。

Kihan Komura, who decided to follow this path after being captivated by ceramics, which express soil, fire, and water. Coming across jahgaru, the unique soil found in the southern area of the main island, greatly changed how she works with material. When she put her strong will into making the ceramics, it would fight back against her. Before she realized it, she had spent ten years understanding it through working closely with the clay.

After working closely and comprehending it, she began to feel against the violent act of "killing the clay"**. However, leaving out the process of bringing out the viscosity of clay wasn't easy. She lowered the rotation speed of the pottery wheel, focused on her fingers' sensation, and let the clay take the shape it wanted to. By not using force on the clay during the sculpting phase, it won't falter against the fire and will take on magnificent colors. She was shocked by the endlessly great potential of the soil. There's a Buddhist Zen teaching of "taking in the present." She spoke to us about how she was able to draw out the charms of the soil even more through minimizing her involvement and striving to engage with the soil.

古村其饭被蕴含于“土、火、水”中的陶瓷魅力吸引，于是踏上了这条道路。在邂逅冲绳本岛南部出产的、充满个性的风化土后，他对于素材的态度为之一变。如果匠人自身凭借强烈的主观意志去塑造陶器，土会被强行“压服”。他花了整整十年光阴，才学会会有意识地尝试贴近并理解土壤。

当真理解土之后，他开始对粗暴的“杀土”※（为增强黏性而反复揉炼土壤的工序）产生抗拒。然而，若省略这一过程，成形就会变得困难。他降低拉坯机的转速，将感官集中于指尖，引导土朝着自己“想要成为的形状”变化。只要在成形阶段不对土生拉硬拽，器物便能在烈火中永不言弃，奏出惊艳世人的色彩。其饭表示，这种土壤的潜在力量深不可测，并引用禅语“接受现状”——尽可能排除自我，只需顺着泥土前行的方向轻轻推一把，便能将其魅力凸显得愈发精彩纷呈。

※【荒烧】冲绳陶器分为施釉的“上烧”与不施釉、以高温烧制的“荒烧”。荒烧多用于储藏、熟成用的大型甕、甕。

※【杀土】拉坯前通过反复揉炼提升土壤黏性的工序。

*Rough firing: Okinawan pottery includes glazed firing and rough firing, which is firing without glaze.

Most rough-fired pieces are large vessels, such as jars for storage or fermentation, and earthenware pots.

**Killing the clay, more commonly known as centering: The process of drawing out the clay's viscosity before it's shaped on the potter's wheel.

The representative soil types of Okinawa

冲绳的代表性土壤类型



Maaji
真地



Kucha
Kucha



Jahgaru
Jargal (风化土壤)

Maaji: Kunigami maaji comes from sandstone and mudstone deposits. It's acidic and prone to erosion during rain, making it suitable for growing sugarcane, pineapples, and other fruits. Shimajiri maaji, which comes from Ryukyu limestone and is rich in nutrients, is suitable for growing root vegetables requiring high water drainage.

Kucha: A fine clay-like soil from Ryukyu limestone, which becomes clay when absorbing water and hardens greatly when dried.

Jahgaru: A soil rich in minerals formed by the weathering of kucha and suitable for vegetable farming.

【真地】国头真地源自砂岩和泥岩堆积层，呈酸性，降雨时容易发生土壤流失，适合种植甘蔗、菠萝等水果。而源自琉球石灰岩、养分丰富的岛尻真地排水性良好，适合培育根茎类蔬菜。【Kucha】源自琉球石灰岩的细颗粒黏土，含水时柔软如泥，干燥后则异常坚硬。【Jargal(风化土壤)】由Kucha风化而成，富含养分与矿物质，适合栽培蔬菜。

The soil nurtured by the lush sea

Although Okinawa is widely known for red soil, it's actually home to several varieties of soil. People have known these different types and lived while engaging with them since ancient times.

In farmlands, the water-retaining properties of highly permeable Shimajiri maaji were enhanced by adding jahgaru as topsoil, which drains poorly. Even before they were scientifically proven, the heat insulation and humidity-regulating properties of Ryukyu red tiles were well-known.

The foundation of Okinawa's soil is the sea. The coral and marine life, nurtured by Okinawa's beautiful sea, have accumulated over the years, while Ryukyu limestone has been uplifted, along with sandstone and mudstone settling on the seabed. This is why Okinawa's soil was born and nurtured by the beautiful sea.

美丽海洋造就这片土壤。

提到冲绳，人们往往会立刻联想到红土，但事实上，这里分布着多种性质各异的土壤。在漫长的历史过程中，人们逐渐了解了这些土壤的特性，并在生活中与之相处、磨合。

在农田里，人们会将透水性良好的岛尻真地与排水性较差、富含黏土的风化土混合回填，以提高保水能力。早在被科学证明之前，人们就已在生活经验中获知，琉球红瓦具有良好的隔热和调节湿度的功能。

冲绳土壤的根基其实是海洋。在这片美丽的海洋中生长的珊瑚与海洋生物，在漫长岁月中不断沉积累高，形成了琉球石灰岩，以及沉积于海底的砂岩与泥岩。可以说，冲绳的土壤从海中诞生，也在大海的滋养下孕育而成。





Noboru Hachiman, the representative director of the Hachiman Tile Factory.

In 2024, he was registered by the Japanese Council for Cultural Affairs as the title holder of the Conservation Techniques for Cultural Properties regarding "Roof Tile Production (Ryukyu Tiles)."

八幡瓦工厂 代表取締役 八幡升

2024年被认定为日本的国家选定保存技术“屋顶瓦制作（琉球瓦）”保有者。



The round roof tiles used for the restoration of the main building of the Shuri Castle, which burned down on October 31, 2019. The design has been changed to a depiction of a peony from the front.

冲绳的首里城正殿曾于2019年10月31日因火灾而损毁。其复原工程中使用的是“轩瓦（装饰在屋檐上的圆形瓦片）”。瓦当纹样改为牡丹正面图案。

黑色的黏土干燥后会变白

烧制后则转红

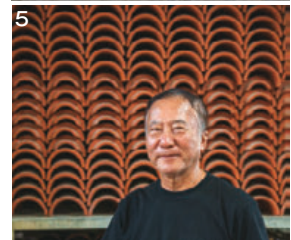
冲绳本岛南部的与那原町既是红瓦原材料“Kucha（岛尻层泥岩）”的产地，也是著名的红瓦生产中心。将“Kucha”与红土（岛尻真地）混合后，可在超过1000度的高温下烧成，持久性也会因此得到大幅提升。

以与那原为据点，八幡瓦工厂已经坚持制造红瓦长达75年。在这里会用机械进行生产，同时也坚持以传统工法制作。被指定为日本的国家“选定保存技术”的手工红瓦主要用于修复文化遗产。

红瓦具有吸水性，雨后蒸发水分，从而降低室内温度，因此也被称为“会呼吸的瓦”。以灰浆坚固固定的瓦屋顶可抵御强风，极具持久性。冲绳风土孕育出的红瓦，至今仍精心呵护着人们的生活，是冲绳风景中不可或缺的存在。

Handmade Ryukyu Tiles (Round Tiles) Production Process

手工琉球瓦（丸瓦）的制作流程



[1] Thin clay tablets are cut out from *tatara* (clay clump) made by mixing red soil into *kucha* and kneading it. [2] The clay tablets are wrapped around a round mold known as a *karabaku* to shape them. (For flat tiles, fan-shaped clay tablets and bucket-like molds are used.) [3] The pieces are taken out of the mold and then laid out to dry for a month. [4] After drying, each piece is broken into two equal parts (for flat tiles, into four parts). They are then fired at roughly 1000°C. [5] Noboru holding a newly fired round tile, with machine-made fired round tiles lining the shelves behind him.

[1] 将Kucha与红土混合而成的黏土揉制成泥块，切成薄板。[2] 将泥板缠绕在称为“瓦箱”的木制圆筒模具上成型。[3] 脱模后排列成行，自然干燥约1个月。[4] 干燥后二等分（平瓦四等分），在约1000度的环境烧制而成。[5] 八幡手持烧制好的丸瓦。后方的架子上整齐地摆放着烧制完成的丸瓦（这些为机械制造）。

Ryukyu tiles and soil

琉球瓦与土地

Hachiman Tile Factory

291-1 Kami-yonabaru, Yonabaru, Okinawa <http://80000.okinawa.jp>

八幡瓦工厂

冲绳县与那原町字上与那原291-1 <http://80000.okinawa.jp>

Established in 1950, this is the only factory in Okinawa that preserves the traditional method of producing red tiles. They handle manufacture and sales of red roof tiles and roofing work, in addition to restoration of cultural assets and modern construction.

创立于1950年，是冲绳唯一保有传统红瓦制造技术的工厂。除制造和销售红瓦外，也承接屋顶铺设工程等，从现代建筑到文化遗产修复皆有涉足。

Black clay turns white when dried, then red when fired

Yonabaru Town, Shimajiri District, located in the southern area of Okinawa Main Island, is home to *kucha* (Shimajiri stratum mud rock), which is used as the material for red roof tiles. The town is known as the central area for red roof tile production. By mixing red clay (Shimajiri *maaji*) into *kucha*, it becomes possible to fire the clay at a temperature exceeding 1,000 degrees, also increasing its durability. At the Hachiman Tile Factory, which has produced red roof tiles in Yonabaru for 75 years, representative Noboru Hachiman produces the tiles in the traditional method in addition to machine production. The handmade red

tiles are produced in a method nationally designated as a selected conservation technique and are primarily used for the restoration of cultural property.

The red tiles have moisture-absorbent properties, evaporating moisture after rain, thus decreasing the temperature indoors. Because of this, they're also referred to as "tiles that breathe." The tiled roof, which is sturdily fixed in place by plaster, is also strong against wind and highly durable. The red tiles, nurtured by Okinawa's climate, are important to people's livelihoods and are an indispensable component of Okinawa's scenery.

Awamori liquor and soil

泡盛与土地



The northern region of Okinawa Main Island consists of the three villages of Ogimi (home to the sake breweries), Kunigami, and Higashi. The Sekiryozan mountain range, spanning these villages, is an area rich in natural beauty that was registered as a UNESCO World Natural Heritage site in July 2021.

脊梁山地带横跨冲绳本岛北部的大宜味村、国头村、东村三座村庄，于2021年7月入选联合国教科文组织世界自然遗产，自然资源极其丰富。



In the fermentation room, koji is combined with moderately hard water pumped in from mountains close to the brewery and yeast to create the mash. The stirring is done by hand with handmade paddles. After roughly a month, the mash moves on to the distillation process.

在制麴室中，人们会将从酒造附近山中汲取的水（中硬水）与酵母加入麴中制作酒醪。搅拌工序使用手工木桨完成，经过约一个月后进入蒸馏工序。

Ayako Ikehara, the fifth-generation head of Yanbaru Distillery

Originally from Ogimi Village, she took on the family trade in 2013 after studying brewing at university and studying abroad. She's a mother of four children.

山原酒造第5代掌门 池原文子

出身于大宜味村，大学学习酿造学，留学后于2013年回故乡继承家业，是四个孩子的母亲。



Yanbaru Distillery

417 Takazato, Ogimi Village, Kunigami County, Okinawa
<https://takazato-maruta.com>

山原酒造

冲绳县国头郡大宜味村田嘉里417
<https://takazato-maruta.com>

[1] Hitomebore rice, cultivated in Kunigami Village without pesticides or chemical fertilizers. [2] Three varieties of Maruta White (500 ml), made with rice grown in Okinawa. From the right: Iheya Premium (3,500 yen), Yanbaru Limited (8,800 yen, only 200 bottles produced per year), and Izena Premium (4,600 yen). [3] The space where you can make aroma sprays with distilled water. You can choose Yanbaru fragrances, such as Okinawa cinnamon and shell ginger, and prepare your spray in a small distillery. They are rated highly by customers who can't drink because they are driving. [4] Starting with Yanbaru Kuina, the shop includes an array of brands. It also sells gin and aged sake by weight.

[1] 使用国头村产、无农药、无化学肥料栽培的“一见钟情”大米。[2] 使用冲绳县产大米酿造的3种“MARUTA White”(各500ml)。从右起分别是：“伊平屋Premium”(3,500日元)、“山原Limited”(8,800日元/年产200瓶)、“伊是名Premium”(4,600日元)。[3] 可制作蒸馏水喷雾的体验区。可从日本肉桂、月桃等山原地区的草本植物中进行选择，然后使用小型蒸馏器制作。即使因驾车而不能饮酒的人也能享受到其中的乐趣。[4] 店内陈列着包括“山原水鸡”在内的多种泡盛品牌，也提供金酒与古酒的量贩销售。

Committed to using local rice and *koji* and to always remain on this land

坚持使用冲绳本地产大米与米麴 愿一直扎根于这片土地

Yanbaru Distillery was founded in 1950 and started as an awamori brewery made through the investments of residents of the Takazato District, Ogimi Village, for the community. Ayako Ikehara, the president, strives for sake that continues to be loved by locals, and for more people to visit Yanbaru while seeking the sake.

There are 47 awamori distilleries of varying sizes in Okinawa. The Ryukyu Awamori Terroir Project was formed in 2019 to strengthen regional identity by using locally grown rice, brewing a new value of awamori through the collective efforts of the public and private sectors.

Yanbaru Distillery, which strives to create awamori rooted in the region, released three new types of awamori that use rice grown in Okinawa. They prepared rice grown on Iheya Island using a middle cut method to draw out its rich taste and sweetness, while they distilled rice from Izena Island three times to create a fresh and dry taste. The rice grown in Kunigami Village, Yanbaru, is finished without added water to fully bring out its flavor. Each liquor is full of personality, making them enjoyable to drink while comparing them side by side.

The rice from Kunigami Village, which is produced in extremely small quantities, is handled entirely by hand,

from its preparation to its finish. While creating sake in small batches of many types comes with great trial and error, it's also a strength only possible for a small brewery. Ayako says that because there are things she doesn't want to change, there are also things she must change. She's taking on challenges in order to protect Yanbaru's sake.

山原酒造创立于1950年，最初是由大宜味村田嘉里地区的居民共同出资，酿造供村民们饮用的泡盛而成立。社长池原文子认为，最重要的是酿造出能被当地人钟爱的酒品，同时也希望有更多人因这杯酒而造访山原地区。

冲绳共有47家规模大小不一的泡盛酒造，自2019年起，官方和民间共同合作，推进“琉球泡盛风土项目”，旨在通过使用冲绳本土土壤培育的县产大米，强化地区特色，挖掘创造泡盛的新价值。

山原酒造一贯以扎根地方为目标，最近新推出了3款使用县产大米酿造的泡盛。伊平屋岛产大米采用中段取酒法，充分发掘大米的香气与甘甜口感；伊是名岛产大米则通过三次蒸馏，凝练出清新且干爽的口感；国头村产大米则为最大限度发挥大米本身的风味，采用无加水方式进行。三款新酒品都个性鲜明，供饮者们在对比中享受个中滋味。

由于国头村产大米产量极少，从预备酿造到完成全部手工进行，在尝试少量品种的过程中经历了反复试错，遭遇了重重困难。但这正是小型酒造才能发挥的优势。池原说，正因为有些东西是不想去改变的，才必须去改变其他部分——这就是为守护山原泡盛而进行的挑战。



The peak harvest season of vegetables in Okinawa is from late November to April. In shops, you can find fresh and safely sourced vegetables and fruits such as mugwort, coastal hog fennel, bitter melon, island carrot, winter melon, beets, red leek bulbs, papaya, loofah, star fruit, and shikuwasa citrus.

冲绳蔬菜的时鲜季节大约在11月下旬至4月。艾草、长命菜、苦瓜、冲绳胡萝卜、冬瓜、甜菜、红苜蓿、水果木瓜、丝瓜、杨桃、黄香橙等，新鲜且品质放心的蔬菜与水果在店内一字排开。



This Okinawan agricultural farmer's market also sells processed goods, smoothies, lunch boxes, and sweets in addition to freshly picked produce, promoting the charm of Okinawan cuisine. The fun announcements inside are also popular with customers.

这是一家冲绳农产品直销所，除十分新鲜的农产品外，还销售加工食品、果昔、便当和甜点，向外界传播着冲绳饮食的魅力。店内有趣的广播也备受顾客们欢迎。

Happy More Market Tropical Store

7-1350-81 Oyama, Ginowan, Okinawa <https://happymore.jp>

Happy More 市场 tropical 店

冲绳县宜野湾市大山7-1350-81 <https://happymore.jp>



From the right: Ms. Hasegawa, who oversees vegetables and fruit trees, Jun Kawagoshi and Minami Kinjo from the Kawagoshi Organic Vegetable Garden, who deliver zucchini and cauliflower, and Ms. Goya, the assistant manager.

从右起分别是：负责蔬菜与果树的长谷川、向店里供货西葫芦和卡里弗洛雷花椰菜的“川越有机菜园”川越隼与金城 Minami、副店长吴屋。

Jun, who runs the vegetable farm, was initially bewildered when he saw the field's clumpy soil after moving to Okinawa. He went through trial and error to work with the jahgaru clay-like soil, which has hard clumps like rocks and becomes viscous after rain. He made green manure, incorporating an agricultural method of softening the soil by putting organic matter into it, and now cultivates roughly ten different crops annually, mainly consisting of vegetables that are rare in Okinawa. He plans to increase the types of crops in the future.

Many farmers, including Jun, sell their produce at Happy More Market. The colored labels on vegetable and fruit bags clearly show if pesticides and chemical fertilizers are used in farming at a glance, and fun displays describe the produce's characteristics and recommended recipes. The shop is popular with both locals and tourists, and it

serves as a platform that connects the next generation to the foundation of Okinawa's food culture principle that a balanced diet leads to good health.

川越现在虽然经营着一家菜园，但在刚移居到冲绳的时候，他面对着田地里满是硬块的土壤，感到有些不知所措。这是一种名为“Jargal（风化土壤）”的黏土质土壤，像石头一样坚硬，雨后又异常黏重，他只能在反复试错中不断尝试。通过种植绿肥、向土壤中加入有机物使其变得松软，逐渐形成了适合耕作的土壤环境。目前每年主要种植10种冲绳地区较为稀有的蔬菜，今后还计划进一步增加品种。

包括川越在内，许多本地农户都十分信赖农产品直销所“Happy More市场”。这里的蔬菜和水果的包装袋上贴有彩色标签，一眼就能看出在栽培期间是否使用农药和化学肥料，介绍农产品特点及推荐烹调方式的广告语也十分有趣。不仅深受当地居民喜爱，在游客中也十分有人气。这里已经成为重要平台，肩负着将冲绳饮食文化根基“医食同源”传递给下一代的责任。

Vegetables and soil

蔬菜与土地

Jun Kawagoshi from Kawagoshi Organic Vege Farm

After studying organic farming in Kagawa Prefecture, he moved to Okinawa 13 years ago and runs an organic vegetable farm in Nishihara Town, Nakagami District. In 2015, he earned the Organic JAS certification.

川越有机菜园 川越隼

在香川县进修有机农业后，于13年前移居冲绳。目前在中头郡西原町经营有机菜园。2015年取得“有机JAS认证”。

He was initially bewildered by the clumpy soil
最开始对满是硬块的土壤感到不知所措

The farm's soil type is *jahgaru*, with large, hard clumps that are broken down with a rotary tiller. In summer, he cultivates sorghum (a green manure crop) into the soil as an organic fertilizer to nurture it.

这片田地里的土壤是“Jargal（风化土壤）”。这种土块坚硬而巨大，需要使用旋耕机打碎。到了夏季，会种植高粱（绿肥作物），作为有机肥翻入土中，以培育土壤肥度。



The main vegetable crop during winter is zucchini, which is also one of Jun's favorites. The greenhouse had sprouts of eggplants and snap pea seedlings growing well.

西葫芦是冬季的主打蔬菜，也是川越最喜欢的蔬菜之一。茄子和甜豌豆的幼苗在塑料大棚里茁壮成长。

冲绳风土 与土地相拥的生活

工艺、饮食、艺能、祭祀……冲绳孕育并传承着其独具一格的文化。在被丰饶壮美的大海所环绕的同时，冲绳也拥有广阔而肥沃的土壤。陶器、红瓦、泡盛、蔬菜等等，皆是这片土地所滋养出的文化与物质馈赠，充满魅力。

（P52）小岛圭史主厨表示“想要发掘冲绳的风土，必须亲身前往实地寻找”。我们走访了许多地方，那里的人们真诚面对冲绳这片风土，并在磨合中将其化为智慧。我们会有怎样的邂逅？这些邂逅又将折射出怎样的未来？

摄影：大湾朝太郎 采访、撰稿：齐藤素子 编辑：川原田朝雄



Okinawa Terroir

Living in Touch with the Soil

A unique culture has been brought up and passed down in Okinawa, including crafts, cuisine, performance arts, and festivals. Known for being surrounded by lush sea, Okinawa also has abundant fertile soils and overflows with the culture and produce cultivated by the land, including pottery, red roof tiles, Awamori liquor, and vegetables. “You can only find Okinawa’s terroir by searching for it yourself,” (p. 52) says Chef Keiji Ojima. Join us to learn about the terroir that connects to the future, which we reached through visiting the sites of those who earnestly engage with Okinawa’s climate, sometimes adapting to it and taking it in as wisdom.

Photographer: Chotaro Owan, Interviewer/Writer: Motoko Saito, Editor: Tomoo Kawarada



A pineapple field grown in red soil in Onna Village, located in central Okinawa Main Island.

这片菠萝田位于冲绳本岛中部的恩纳村，蓄积着红土。

in Wonder



Senior Advisor, ANA HOLDINGS INC. Shinichi Inoue

Thank you for choosing ANA.

This April, I will be passing the baton to our next President.

Reflecting on my tenure, I assumed the role of President four years ago, in the very midst of the COVID-19 pandemic—an unprecedented crisis for the aviation industry.

Throughout these challenging times, we moved forward with a singular focus to uphold safety at all costs and to provide services that truly resonate with our customers. We were able to persevere only because you believed in ANA and continued to choose us. I cannot express in words how much we were saved and encouraged by the fact that our customers needed us. From the bottom of my heart, I thank you.

My colleagues, who stood by me through these hardships, have also evolved into a resilient team, each fueled by the passion to do their best for our customers. With this firm confidence in our team, ANA is now ready to take flight into a new sky toward "Regrowth" under a new leader.

"If we're going to do it anyway, let's make it fun!" Moving forward, the ANA Group will always commit to safety operations and a sense of excitement to our customers worldwide with our "Honed Wings."

To all our customers and stakeholders who have supported me and ANA, I offer my deepest gratitude.

Thank you, truly, for everything.

Shinichi Inoue

The Biggest fan of
our Customers and ANA





President and CEO, ANA Juichi Hirasawa

My name is Juichi Hirasawa, and as of April 1st, I have officially taken over the baton as President.

This year marks the 40th anniversary of our international flight operations, and next year, we celebrate our 75th anniversary. I am sincerely delighted, yet humbled by the weight of responsibility, to welcome you under our new leadership during such significant milestones.

Our starting point is, and will always be, Safety. To protect this unwavering foundation is our permanent promise to you. With this resolve in my heart, I am committed to building our future through sincere and steady efforts, one step at a time.

This April, ANA launched our new Mid-Term Corporate Strategy.

Further enhancing our core quality, actively utilizing digital technology, and realizing a sustainable future—all of these represent our commitment to providing you with an even "better journey in the skies."

The history of ANA has always been a series of challenges. With the belief that "Tomorrow will be even better than today," all of us at the ANA Group will take pride in delivering air travel that exceeds your expectations.

We look forward to your continued support of ANA.

Uniting the World





Welcome Aboard
Greetings from President & CEO

004 游目骋怀 社长致辞

Okinawa Terroir Living in Touch with the Soil

006 冲绳风土 与土地相拥的生活

Amazing

“Local Premium” Finds
by ANA Employees!

022 员工的发现!各地精品推介

Wings Style

A New Milestone:

Flight Schedule Revision Systems

024 翼之流仪 业界首创!航班时刻修正系统取得突破性成果

ANA Group Information

029 全日空 最新消息

photo / Chotaro Owan(Okinawa:Yomitan Village)

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, Saya Miyazaki, 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(atic)
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 tsubasa@kobunsha.com
Advertising inquiries: ANA X Inc., Daily Life Business Department / E-mail: ml_notice_anamedia@ana-x.co.jp
Copyright © All Nippon Airways/Kobunsha 2026
Unauthorized reproduction or reprinting of the photos and articles in publication is prohibited.
All prices that appear in this publication are tax inclusive.

Unwavering excellence, from ground to sky.



Our unwavering spirit of hospitality—from the ground to the sky—continues to earn global recognition.



13 consecutive years of SKYTRAX's highest 5-Star rating.



World's Best Airport Services

We've been recognized for providing the world's best airport services.



Best Airline Staff Service in Asia

Our ground staff and cabin attendants have been recognized for providing the best service in Asia.



Best Cabin Crew in Japan

Our cabin attendants' performance has been recognized as No.1 in Japan for in-flight service quality.



APEX WORLD CLASS™

Awarded APEX's highest rating, **WORLD CLASS**, for 2 consecutive years.

TSUBASA

GLOBAL WINGS

ANA Inspiration of JAPAN

A STAR ALLIANCE MEMBER

4 April 2026
No.682

The Inflight Magazine
of ANA Group

Okinawa Terroir Living in Touch with the Soil

Wings Style:
A New Milestone:
Flight Schedule Revision Systems

冲绳风土
与土地相拥的生活

翼之流仪
业界首创! 航班时刻修正系统取得突破性成果



翼の王国
日本語版は
こちら

Take me home!