

# rapora

ラポラ

2

February  
2021  
No.201

特集 みんな大好き、



兵庫・有馬温泉  
よみがえる、  
有馬千軒。

美しいなまえ  
HOKKAIDO GOOD JOB!  
北海道発 HAPPY NEWS  
北の手しごと。  
TOKYO HOLIDAY  
教えて! 夢の叶え方。

北のラーメン。



おかげさまで「女満別ー東京」線は  
就航15周年を迎えます。

## CONTENTS

2 February 2021  
No.201

特集

# みんな大好き、 北のラーメン。

北海道のラーメンは個性の時代へ。  
札幌ラーメンは、なぜ黄色いちぢれ麺なのか？  
〈旭川ラーメンバース〉に教わる、旭川ラーメンの魅力。  
熱血店主がいるから、北のラーメンは面白い。  
道内8つのエリアから。僕の、私の、ラーメン自慢BEST3!

AIRDOが着く空港からの旅 ● 兵庫・有馬温泉

## よみがえる、有馬千軒。

16	美しいなまえ	28	AIRDO INFORMATION
17	北海道庁×AIRDO 北海道移住ライフ	30	安全なご旅行のために
18	北海道発 HAPPY NEWS	34	ルートマップ
19	北の手しごと。	37	AIRDO CHANNEL
25	TOKYO HOLIDAY	38	機内販売
26	HOKKAIDO GOOD JOB!	40	お飲物と機内オーディオ案内
27	クイズ! 当てよう! カントリーサイン!!	41	My AIRDO AIRDO ONLINE Service ご案内
		42	教えて! 夢の叶え方。

### 今月の表紙

クイズです。広い北海道には、地域ごとに愛されるおいしいラーメンがたくさんあります。冷めにくいように、ラードの膜でふたをしたスープが特徴。醤油ラーメンを自慢とする市町村は？ 答えは10、11ページに！

photo: Kentauros Yasunaga



AIRDO 機内誌『rapora』ラポラ  
2021年 2月号 No.201

誌名「ラポラ」とはアイヌ語で「はばたく」を意味する「ラポラポ、ラポラポラ」が語源です。

発行：株式会社AIRDO  
マーケティング本部 営業部  
〒060-0001 北海道札幌市中央区  
北1条西2丁目9 オーク札幌ビル8F  
パブリッシャー：阿部真琴



### Editorial Staff

企画・製作：株式会社電通北海道  
企画・制作・編集：  
コロカル(株式会社マガジンハウス)  
クナウマガジン(ソーゴ印刷株式会社)  
編集長：松原 亨  
副編集長：榎本市子 井出千種  
アートディレクション・デザイン：武田昌也  
印刷：白馬堂印刷株式会社



アイヌ語の挨拶「イランカラッパ」  
('I concin'ha'の意)は「北海道のおもてなし」のキーワードです。



AIRDOは「ウポポイ(民族共生象徴空間)交流促進官民応援ネットワーク」のサポーター企業として誘客促進および情報発信等の応援をしています。

※掲載商品等の価格は、すべて消費税込みの価格となります。  
※本誌掲載の情報は2021年1月現在のものです。  
営業時間や休業日等が変更になる場合もございますので、お出かけの際は、ご確認いただけますようお願い申し上げます。  
本誌掲載の写真・記事の無断転載および複写を禁じます。  
©2021 AIRDO Co., Ltd.

AIRDOは北海道と包括連携協定を締結しています。



本誌は環境に配慮し、植物油インキを使用しております。

首都圏の電気料金が



法人向けもお任せください

# おトク!

事務手数料なし!

マイルが  
貯まるプランも

毎年道産品  
プレゼント!



おトクな長期割引プランも!

北海道で電気を  
届け続けて70年

切り替え手続きは  
とっても簡単!

電気の品質はそのまま



北海道ベーシックプランB・C または、北海道パワープランにお申し込みいただくと、**基本料金10ヵ月間割引!** 詳しくはほくてんHPへ。

ほくてん 首都圏販売



※お引越しの場合を除き、当社と1年以上ご契約いただく必要があります。 ※ご契約開始から1年未満で、他社へ契約切替されると割引額分をご請求する場合があります。

札幌市豊平区

### MEN-EIJI 月寒FACTORY

メンエイジ ツキサム ファクトリー

#### 魚介豚骨醤油

2006年の開業以来、ラーメン界に新風を巻き起こしてきた(MEN-EIJI)の代表作。濃厚な口あたりの豚骨スープと魚介が織りなす旨みたっぷりの一杯は、柚子を閉じ込めた魚ダシのジュレを溶かすことでいっそうの深みが加わる。

#### Information

📍 札幌市豊平区月寒  
東1条17丁目5-48  
☎ 011-500-2556



特集

# みんな大好き、



# 北のラーメン。

ラーメンの話を始めると誰もが、味や店の好みを語りだして止まらない。北海道は、その傾向が強い気がする。寒い冬、冷えた体で熱々の一杯を頬張る。そのおいしさ、全身に染みわたる幸福感を、より感じているからだろうか？

photo: Masahiro Miyashita (P4-7-12-13), Tetsuya Ito (P8-9), Kentauros Yasunaga (P10-11)  
text: Keisuke Hasegawa (P4-7-12-13), Satoko Nakano (P8-9), Ichico Enomoto (P9), Yoshihiro Watanabe (P10-11), Chigusa Ide (P5-14-15)



札幌市中央区

### Japanese Ramen Noodle Lab Q

ジャパニーズ ラーメン ノードル ラボ Q

#### 醤油らぁ麺

スープは新得地鶏を中心に厳選、醤油は道産大豆・小麦を原料としたものを。麺は自家製。北海道産の小麦粉を毎朝ブレンドして店主自ら打つ。収穫の季節には香り高い新麦を採用。小麦の味わい、質感、喉ごしをご堪能あれ。

#### Information

📍 札幌市中央区  
北1条西2丁目1-3  
りんどうビルB1  
☎ 011-212-1518



幌ラーメンと聞いて脳裏をよぎるのは、たっぷりともやしがつた黄色いちぢれ麺の味噌ラーメンだろう。湯気をフーフーしながらたぐる味の濃い味噌ラーメンは寒い日には格別だ。片や街には煮干し、担々麺、カレー系など多彩な店が並ぶ。多様化の時代、札幌に限らず全道で個性を売りにする店は増えている。だから「北海道のラーメンって何？」と聞かれても正解はひとつではない。だが待てよ。裏返せば作り手にとっても共通の問いにならないか。「北海道でラーメンを作るとは？」。これは北海道の職人のアイデンティティを揺るがす大問題に違いない(そんなことないかな?)。そこまできどうかは別にして、差別化の手段として素材に光を当てて店が増えたのは確かだ。(麵屋菜々兵衛)の堀寛さんは「ミシュランガイド掲載を機に観光客が増えたことで道産素材を意識するようになった。「せつかくなら北海道らしいものを」と看板商品(鶏白湯)のスープ原料を道産へシフト。味を維持したまま道産100%にするのに5年を要したというから驚く。(我流麵舞飛燕)前田修志さんは開業10周年の集大成として新作を作りたいと考えた。目をつけた



札幌市豊平区

我流麵舞 飛燕

Garyumenbu Hien

小樽地鶏の中華そば 醤油

スープは鶏と水だけ。小樽地鶏の若鶏、メス親鶏、オスの3種類を組み合わせ、地鶏の甘み、旨み、独特の香りを引き出す。麺は京都(麵屋 隼那(ていがく))の道産小麦100%麺を使用。軽やかながらコクのある味わいが心地よい余韻を残す。

Information

● 札幌市豊平区  
中の島1条9丁目4-14  
☎011-842-5262



北海道のラーメンは個性の時代へ。

The Age of Individuality

北海道といえば三大ご当地ラーメンが有名ですが一方で、ここにしかない味を追究するお店も増えています。「北海道産」をキーワードに、新しい北のラーメン巡りへ。

のが故郷、小樽の地鶏。小樽地鶏は生産量が限られ、使う店は皆無に近かったが、2019年8月に(小樽地鶏の中華そば)が完成するとすぐに評判となり、結果的に小樽地鶏の知名度向上に貢献する。産地への貢献を強く意識しているのが(MEN-EL)の古川淳さんだ。スープはもとより具材や自家製麺にも道産を積極的に使用。オープンしたばかりの月寒店ではラーメンに使う野菜や調味料の販売も始めた。「バックヤードを表に出しました。ただ味わうだけじゃなく、食べ手にとつての体験や生産者の発信につながったら、関わるみんなが喜んでくれるかなって」(Japanese Ramen Noodle Lab O)の平岡寛視さんは毎年食材の産地へ赴き、生産者と語り、そこで得た感動を一杯に込める。根底にあるのは「北海道を感じてほしい」という願望。「Oのラーメンは旅のひとつだと考えています。たとえば十勝の小麦畑を見るときに、あそこで食べたラーメンの麺はここで生まれたんだと記憶がつながる。そういうのっていいですよね」道産素材を使う理由はさまざま。なれど、その先にある地域への愛は同じ。井の中の北海道を求めて、北のラーメンを巡る旅へ、いざ。



札幌市白石区

麵屋 菜々兵衛

Menya Nanabe

鶏白湯 塩

中札内鶏と千歳産の親鶏を原料に、じっくりと旨みを抽出したスープはコラーゲンたっぷり。絹のような喉ごしの自家製細ストレート麺と穂先メンマがスープに調和。すすきの店では本店にはない(鶏白湯 味噌)も味わえる。

Information

● 札幌市白石区  
川下3条4丁目3-21  
☎011-873-8860



Profile

文:長谷川圭介

愛知県出身、札幌在住25年。ラーメンは店主の生きざまが隠し味、が持論。著書に『ラーメンをつくる人の物語 札幌の20人の店主たち』『ラーメンをつくる人 東京』(ともにエイチエス)。

## 札幌ラーメンは、なぜ黄色いちぢれ麺なのか？

### Yellow Noodles

札幌ラーメンの人気は、津軽海峡を越えて全国へ。  
〈西山製麺〉を食べて感動して、ラーメン店を始めた千葉県〈らあめん美春〉の湯気の上一杯とともに。



**西山製麺**  
Nishiyama Seimen Co., Ltd.

戦後、屋台のラーメン屋〈だるま軒〉にて製麺部門を担当した西山孝之氏が、1953年に独立。卸業務のほか、お土産ラーメンや全国の物産展などで、札幌ラーメンの黄色いちぢれ麺を全国に広めた。www.ramen.jp

**日** 本のご当地ラーメンのなかでも、知名度・愛され度ともに上位の札幌ラーメン。ファン

の心を掴んで離さないのが、味噌味のスープと、黄色いちぢれ麺だ。「アツアツの麺を箸ですくいあげると、息を吹きかけて冷ます間にスープが流れてしまいます。そこで少しでも麺にスープが絡むように、ウェーブをかけたそうです」

黄色いちぢれ麺の生みの親である西山製麺の常務取締役、西山克彦さんは語る。戦後の屋台から広がった、札幌ラーメン。寒さでかじかんだ手で使う箸でも、ウェーブがかかった麺はすくいやすく、大変喜ばれたという。

西山製麺はのびにくい麺の開発にも余念がなく、小麦粉に水を多めに入れて粘りを出し、1〜2日熟成させる「多加水熟成製法」を1955年に開発。寝かせることで生まれる歯応えも札幌ラーメンの特徴で、この製法は現在にも受け継がれている。

「戦後間もない頃、ラーメンに使う小麦粉は外国産でした。しかしこの小麦粉には外皮成分の『ふすま』が多く、ラーメン原料のアルカリ成分に反応すると徐々に黒ずむ性質を持っていたのです。そこで、もっとおいしそうな色にした



長く愛される看板メニュー〈特製味噌ラーメン〉860円。羅臼(らうす)昆布でダシをとり、豚骨や鶏ガラでとったスープと数種類の味噌を使用したコクのある味噌スープが麺によく絡む。

**らあめん美春**  
Ramen Miharu

もともと食堂だった店を、味噌ラーメン好きの現店主が26年前にラーメン店に。東京・池袋のラーメン店で西山製麺の麺と出会い、味噌にはこれだと惚れ込んだ。普通、極太麺、極細麺、平打ち麺の4種類を特注している。

#### Information

千葉県松戸市上本郷4079-1 ☎047-308-0118

## STORY 2

いと考えた創業社長が、黄色い麺を思いついたと聞いています」

当時は、肉体労働者に栄養のあるものを食べてもらいたいという思いもあった。そこで白羽の矢が立ったのが、卵だ。練り込んだらおいしそうな黄色になり、さらに麺がのびにくくなったという。「加熱すると固まる卵の性質が、意外なところで生きました」と西山さん。災い転じて福となす、だ。

この現代に続く黄色いちぢれ麺は、創業社長と親友の大宮守人氏(味噌ラーメンの生みの親(味の三平)の創業者)とのラーメン談議と改良から生まれたもの。その後も数多くの専門店から最適な麺の相談を受けるたびに開発を重ね、いまそのラインナップは400〜500種類にのぼる。あつさりスープが絡みやすい細めの麺、プリプリした弾力と食感の麺、香りが強い北海道産小麦の麺など、細かい要望にも対応。小麦粉の種類も創業時より増えた。ブレンドが変われば、歯応えや味も変わる。

「そのお店にとって一番おいしい形にカスタマイズしていくのは、弊社の得意分野ですから」と話す西山さん。全国で愛される理由はその探究心とホスピタリティによるところも大きいと違いない。

## 蜂屋 本店

Hachiya

1947年創業のラーメン店は、地元民なら知らない人はいない存在。ダブルスープの先駆者でもあり、その変わらない味も長く親しまれている理由。焦がしラードを加えたスープとちぢれ麺は、創業当時から継承されている。右ページ写真:上/厨房では、代表取締役の加藤直純さんが腕を振る。中央/油(蜂屋特製焦がしラード)の濃さを選ぶことができる、しょうゆラーメン。



## Information

旭川市3条通15丁目左8号  
☎0166-23-3729

1990年代前半に〈新横浜ラーメン博物館〉に出店、全国に旭川ラーメンを広めた立役者である「旭川ラーメンバース」が語る、愛される理由。

旭川ラーメンが誕生したのは戦後間もなくといわれ、現在まで受け継がれる味の決め手となったのが豚と魚介だ。当時、旭川で盛んに行われていたのが養豚業で、豚骨が非常に手に入りやすかった。また、北海道のほぼ中心に位置しているにもかかわらず、物流の要衝であったことから、新鮮な海産物も豊富に入ってきていた。

旭川ラーメンの発展を応援する団体「旭川ラーメンバース」の竹田貴治さんは、こうした歴史について語る。



「豚骨と煮干しなどの魚介からとったダブルスープが旭川ラーメンの特徴ですが、それは土地柄に由来するものでしょう。さらに、明治から醸造業も行われていて、老舗醤油メーカーの存在も大きかった

ようです」

豚骨、魚介、醤油、これらの条件が見事にそろったことで、旭川ラーメンの味は決定づけられた。

さらに、北海道のなかでも旭川ラーメンの際立った特徴といえるのが麺。麺に含まれる水分量を示す加水率が低いこと。小麦粉の風味がより感じられるという声をよく耳にするが、それはこうした理由から。食感も、モチモチの札幌の麺に比べ歯応えをより感じるのが旭川。黄色っぽい札幌に比べ、白っぽいちぢれも強めというのが第一印象だ。加水率が低い麺は水分を吸収しやすくスープとよく絡む。スープの旨みがよく染み込んだ麺も、旭川市民の好みだ。老舗ラーメン店として旭川の味を守ってきたのが「蜂屋」

策としてラーメンの保温効果を高めるのが、スープ表面に見られる油膜。スープにラードを加える工夫で、その特徴を受け継いでいるのが「へらめんや 天金」②。豚骨ベースのスープは最後まで楽しめる。豚骨に鶏ガラや魚介の風味を加えた「梅光軒」③も、麺とスープの相性が抜群。いまや海外にも進出する旭川ラーメンの代表格だ。こうした伝統が愛され続ける一方で、新たな動きも。へらめんやつ葉④は、煮干しをさまざまな手法でアレンジ。透感のあるスープは繊細な風味が人気だ。「純麵食堂」⑤は煮干し、鶏、魚介、野菜でスープをとった、素材の旨みを生かした自然派。丸鶏と魚介の塩や醤油のほか限定メニューもあり、ニューウェーブも体感してみたい。



## 「旭川ラーメンバース」に教わる、旭川ラーメンの魅力。

Asahikawa Ramen



## Profile

## 旭川ラーメンバース

旭川にラーメン文化を醸成させ、見守り、より発展させることを目的に、1995年に結成された。イベント開催やCD・DVD作成などを手がけ、日々、旭川ラーメンを応援する。

5

## 純麵食堂

Ramen Junmen Shokudō

2020年にオープンした店で、札幌の製麺メーカーに別注するオリジナル麺は、独特の食感を生み出している。余ったスープに醤油を混ぜるなどの工程で、深みのある味を追求。素材を吟味した自然派として人気。

## Information

旭川市永山3条5丁目3-8  
☎050-5375-8609

4

## らーめん よつ葉

Ramen Yotuba

ミシュランガイド北海道にも紹介されている新進の味で、旭川で数少ない煮干しラーメンを提供する店。限定ラーメンなどのメニューもあり、早い時間で完売してしまうことも多いので早めの来店がおすすめ。

## Information

旭川市豊岡12条6丁目7-17  
☎0166-35-4313

3

## 梅光軒 旭川本店

Baikohen

店名の「梅」は、松竹梅の梅にこそ焦点を当てたいという創業時からの思い。豚骨に鶏ガラ、煮干し、昆布などの旨みを組み合わせたダブルスープが自慢。シンガポール、香港、タイ、ベトナム、ハワイへの進出も。

## Information

旭川市2条通8丁目 買物公園  
ピアザビルB1 ☎0166-24-4575

2

## らーめんや 天金4条店

Ramen Shop TENKIN

1952年創業の老舗は、旭川ラーメンを代表する味をいまに伝える。豚骨ベースのkokのあるスープは、完食必至。表面に見える油膜はスープに加えたラードがもたらす効果で、寒さが厳しい旭川の冬には身に染みる。

## Information

旭川市4条通9丁目1704-31  
☎0166-27-9525



**Profile**

**鷲見 健(わしみ・たけし)さん**

1975年、長野県生まれ。プロボクサーを目指し20歳で上京。有名店での修業を経て2000年3月、24歳で開業。27歳のときボクシングを再開しプロライセンス取得。タイへ武者修行に出たことも。

〈味噌卵らーめん〉1000円。一口目から濃厚な旨みとパンチの効いたスープがガツン。ズズッと麺をすすればショウガの香りがふわり。気づけば体の芯からポカポカに。半熟煮玉子は深川市の農園直送の平飼卵を使用。

それにしても、ここまで情熱を傾けられるラーメンの魅力とは？「人を引きつける何かがあるんだと思います。つくづく面白い世界です」と鷲見さん。ふらつと立ち寄り近所さんもいれば、わざわざ飛行機で訪れるファンもいる。誰もが知るアーティストが何組も、札幌でのライブの前に「験担ぎ」で顔を出すのは有名な話だ。その気持ちはよくわかる。「狼スープ」をかつ込むと胃袋が熱くなり、沸々とパワーがみなぎってくる。繊細な塩ラーメンや醤油ラーメンではこうはいかない。「ありがたいことです。毎週同じ時間に来る営業マンも。ルーティンなんですね。誰かの人生に関わらせてもらえる。そこに使命感を感じます。でも、間の悪い声かけひとつでリズムを壊すかもしれない。だから接客が大事。どう気持ちよく過ごしてもらえるのか、毎日スタッフみんなと話合っています。〈狼スープ〉の価値をつくるのは味だけではないのだ。「最近では〈狼スープ〉を自分だけのものではなく、ひとつの場と考えるようになりました。スタッフと一緒にあげた場であって、たまたま自分は管理人を任されただけ。〈狼スープ〉を守る、それが自分の役割なんだろうって」

**熱血店主がいるから、北のラーメンは面白い。**

**The Passion for Creation**

札幌味噌ラーメンに衝撃を受けて、単身北海道へ。「味噌らーめん専門店」を看板に掲げて20年。〈狼スープ〉鷲見健さんはラーメン同様、熱々の男でした。

**体** に電気が走った。鷲見さんは新横浜ラーメン博物館で初めて味噌ラーメンを食べた衝撃をこう表現する。「麺はプリプリ。スープはこつてり。食べたことのない味、力強さでした」。当時プロボクサーを目指していた鷲見さんだったが、その店での修業を機にボクシングを一時封印。新横浜と札幌の本店で都合3年間働き、屋台を経て現在の場所に〈狼スープ〉を開業した。以来、20年がたつ。札幌のラーメン店は一般的に、メニューに三味(味噌、塩、醤油)すべてを置く。近年その傾向は変わりつつあるとはいえ、20年も味噌一本で勝負する店は極めてまれだ。理由を尋ねると「自分が作る塩と醤油っておいしくないんです」と苦笑いでかわす鷲見さんだったが、「うちがあるのは味噌と向き合っていたおかげ。三味でやったらいまの味はなかった」と言う。とはいえ「いまの味」を完成形とは考えていない。スープの原料、ダシをとる火加減、水など、ブラッシュアップを欠かさない。それは二十歳のときに衝撃を受けた「あの味」をいつか超えるため。「親方に挑戦状を叩きつけたんです。超えることが自分の存在意義だと言ったら親方は笑ってましたけど」

**味噌らーめん専門店 狼スープ**

Miso-ramen-senmonten Ohkami-soup

地下鉄南北線中島公園駅より徒歩約5分。ワイルドな店名は落合信彦の著書『狼たちへの伝言』から。「柵の外のブタは死ぬ。死にたくなかったら、血ヘッドを吐いて狼になるしかない」という言葉に感銘を受けて。



**Information**  
 ● 札幌市中央区南11条西1丁目5-1  
 ☎ 非公開

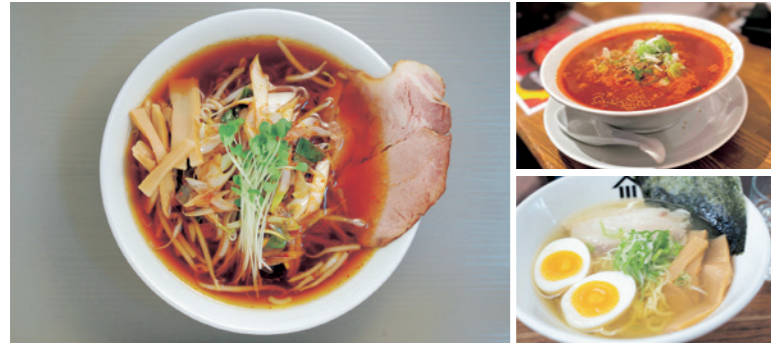


1.もうもうと湯気が立ち上るゆで麺機。麺は西山製麺を採用。 2.中華鍋で野菜の香りを引き出し、スープと合わせる。 3.店主直筆のお品書き。ラーメンは基本2種類のみ。 4.スタッフの皆さん。夢を追いかける人も、人生に少し挫折した人も。個性さまざまなスタッフが、毎日日本気でもつかり合いながら、〈狼スープ〉を支える。「家族のような存在」と鷲見さんは言う。



「函館は塩、札幌は味噌、旭川は醤油」と言われるけれど、広い北海道、どの街角にも、愛すべき一杯があるのです。

## 道内8つのエリアから。僕の、私の、ラーメン自慢BEST3!



右上/焼肉屋のメニューから飛び出した、〈麵屋からなり〉(☎070-5287-7215)のユッケジャンラーメン。右下/煮干しと昆布の体に優しいスープ。上士幌町〈麵や野中商店〉(☎080-9611-8030)。

文: 野澤一盛さん

十勝

本格中華を味わう気分に。帯広駅近くの人気店

甘さとコクのある豚骨ベースのスープに、オイスターソースと豆板醤で炒めたネギともやしをのせるセンスに脱帽。スープと絡めて食べればすべてが混ざり合い、融和するという言葉に納得する〈らーめん みすゞ〉(☎0155-23-4706)の〈こだわりみすゞ 醤油〉(写真左)。少しピリ辛で、レードが多め。帯広の寒い冬にはちょうどいい。

Profile

ドット道東理事。帯広市在住。2016年に移住して以来、十勝の遊びを記録したブログを運営。道東のアンオフィシャルガイドブック『.doto』を刊行。



右上/澄みきったスープの王道、函館塩ラーメン。〈滋養軒〉(☎0138-22-2433)。右下/ピリ辛あんかけが癖になるベトナムラーメン。〈ラーメン館 ぶんぶく 茶釜〉(☎0138-22-3454)。

文: 阿部光平さん

函館市

函館旧市街の町中華として愛される具たくさんで大満足な塩ラーメン

函館のラーメンといえば、塩！なかでも地元で根強い人気を誇るのが〈西園〉(☎0138-27-1943)のネギラーメン(塩)(写真左)です。あっさりとした味わいながら、しっかり旨みを感じられるスープに、細切りのネギとチャーシュー、メンマがたっぷりと盛られていて、味も食べ応えも大満足できる一杯です。

Profile

ライター、編集者。5大陸を巡り、雑誌やWeb媒体で活動。地元・函館と東京を歩きながらローカルメディア『IN & OUT-ハコダテとヒト-』を運営している。



右上/道の駅メルヘンの丘めまんべつ〈ウインズ〉(☎0152-74-5280)のしじみラーメン。右下/JR止別駅〈えきばしゃ〉(☎0152-67-2152)のツラーメン。通好みの塩味と2種の具が由来。

文: 中山よしこさん

オホーツク

絶品豚骨ラーメン&絶景を味わう地の果て知床のミシュラン掲載店

地の果て知床(斜里町ウトロ)にありながら、ミシュランガイド北海道のピブルマンを獲得している人気店〈波飛沫〉(写真左)(☎0152-24-3557)。その名のとおり、オホーツク海が眼前に広がる絶好の環境。クリーミーな豚骨ベースですがあっさり、上品な口当たりで何度食べても飽きません。真冬は流水が眺められ、風景もごちそうです！

Profile

斜里(しゃり)町出身・在住。移動古書店〈流水文庫シリエトク〉を展開。ほか、文筆業やアート関連企画などで知床の魅力を発信中。



B級グルメとはいえない至福の3皿。上/〈中華食堂くろ〉(☎090-6878-1217)。右上/〈小樽朝里クラッセホテル〉(☎0134-52-3800)。右下/〈やきそば中華 龍〉(☎0134-62-5607)

文: 『小樽人』編集部

小樽市

小樽人のソウルフードはラーメンならぬ、個性豊かなあんかけ&ソース焼きそば

〈中華食堂くろ〉の五目あんかけ焼きそばは、カリッとした麺の上に、エビや豚など主役級の具が艶やかなあんの中で踊る。〈小樽朝里クラッセホテル〉の小樽海鮮あんかけ焼きそばは、贅沢な魚介が塩味のおんをまとい、20年以上の人気メニュー。〈やきそば中華 龍(ロン)〉のソース焼きそばミックスは、家庭とは別次元の味わい。

Profile

小樽好きの部員、杉本真沙彌、KSN、乾英男+幽霊部員が面白いと思うことを企画する。「OTARU 銭函の秘密マップ」の発行、Webサイトの運営など。



右上/スケトウダラのダシを使って、切り身までもトッピング。〈らーめん・ぎょうざ火の車〉(☎0154-39-2240)介党鱈塩拉麺。右下/〈麵や北町〉(☎0154-51-1555)エゾシカ担々麺。

文: 大和田 礼さん

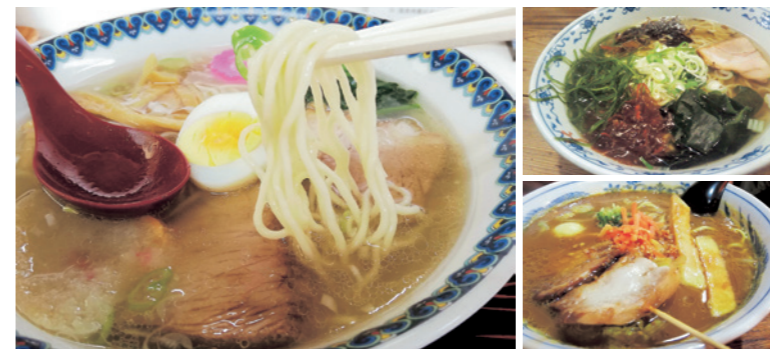
釧路市

ゆで時間が短い細ちぢれ麺は、港町釧路の象徴的な食べ物

釧路ラーメンはあっさりスープの細ちぢれ麺が特徴で、醤油味が主流。その代表が、〈拉麺はちべえ〉(☎0154-31-1616)の昔風醤油ラーメン(写真左)。阿寒パークをローストしたチャーシューが、個人的にナンバーワン。2月中は、大量に廃棄されるタラのアラを活用したSDGs事業として限定ラーメン〈鱈拉麺〉を麺遊会加盟店で提供。

Profile

〈釧路ラーメン麺遊会〉会長。釧路市出身。「釧路には、ラーメンを提供している店は市内だけでも約120軒。研究熱心でクオリティが高いことが自慢です」



右上/希少なヤラン昆布を使った〈鉄平〉(☎090-5959-8438)の〈ヤラン昆布塩ラーメン〉。右下/室蘭やきとりも楽しめる〈お食事処 味しん〉(☎0143-44-8736)の〈カレーラーメン〉。

文: 佐藤大輔さん

室蘭市

ここにしかない個性派“ご当店麺”か、ご当地おなじみのカレーラーメンか

昭和初期から続く〈清洋軒〉(☎0143-22-2923)(写真左)。観光中に偶然たどり着くことはなからう立地ですが、ラーメン好きが各地から訪れる名店。同店定番の透き通る塩のほか、かき揚げのつった醤油味の〈日華麺〉はここだけの一杯。歯に心地よく抵抗してくる自家製低加水色白無添加縮れ麺の食感が、満足感に拍車をかけます。

Profile

札幌の旅行会社・旅行雑誌社を経て、編集ライターに。故郷室蘭を拠点に、地域の知られざる魅力を発信。3月まで、室蘭市地域おこし協力隊としても活動。



右上/ホルモンのコクがプラス、〈麵屋 はる吉〉(☎0157-57-3779)の〈辛みそホルモンらーめん〉。右下/〈ラーメン専門 ささき〉(☎0157-31-3321)の塩ラーメンは二日酔いの朝に。

文: 西野寛明さん

北見市

焼肉の街として有名ですが、ラーメンのバリエーションも豊富です

〈麵屋 創介〉(☎0157-22-0022)は、いろいろな種類の創作ラーメンがあって、どれを食べてもおいしい。週3回でも、一日2回行っても楽しめる。めちゃめちゃリスペクトしています。強い1点挙げると、二郎系に煮干しを効かせてマイルドにした〈NIBO二郎〉を、さらにピリ辛にした〈辛NIBO〉(写真左)がおすすめ。

Profile

ヤキニキストとして、焼肉の街・北見を盛り上げている。「いままでは、北見の締めは焼肉が蕎麦でしたが、最近は、ラーメン派も増えてきました」



右上/酒粕の優しい香りが広がる〈麵屋 田中商店〉(☎0164-53-3680)の酒蔵ラーメン。右下/〈美食酒家 司〉(☎0164-43-1002)の黒ゴマ担々麺。お得なランチセットもあり。

文: 鬼塚将太さん

留萌

あっさり系味噌ラーメンを、トッピングの角煮で大満足一杯に

みんな大好き！〈らーめん萌〉(☎0164-43-9530)のあっさり系味噌ラーメンは、留萌の定番。そのまま食べるのもおいしいけど、角煮やモヤシをトッピングするのがおすすめ(写真左)。コスパ最高ッ！予想以上に大きい角煮に驚くこと間違いなし。大満足の食べ応えで、冬が厳しいこの街でも、おなかも心もぽかぽか。

Profile

留萌市地域おこし協力隊を1年間経験した後、〈留萌新聞社〉に就職。記者業務などを経て、現在は自治体広報誌の編集などに従事。



移住してきた皆さんに、北海道の暮らしについてインタビュー！

photo: Masatsugu Sugawara text: Chigusa Ide

Vol.35

### Person

#### 立川 彰さん

移住歴: 静岡県→東京都→余市町→  
バヌアツ→千葉県→津別町  
居住期間: 5年

東京でTV制作会社に勤務した後、  
(キロロリゾート)のアルバイトなど  
を経て移住。映像制作会社(道東テ  
レビ)をスタート。津別町や弟子屈  
町の広報番組などを手がけ、Webメ  
ディアで発信中。doutou.tv

昭和17年築の民家をDIY  
で改装し、シェアオフィス  
とコワーキングスペースに。  
昨年ゲストハウスも併設。



## 「あなた輝くまちテレビ」をテーマに、地域愛が深まる番組を。

### Q. なぜ津別町を選んだのですか？

2015年に、津別町の移住定住促進用の映像を制作する仕事を受け、移住した方々をインタビューしたんです。自分らしいライフスタイルを実現している人の話を聞いているうちに、興味が湧いてきて。自分で作った映像に、感化されてしまったわけです(笑)。

### Q. どんな仕事をしていますか？

道東って、九州と同じくらいの面積なのにローカルテレビ局がほとんどないんです。インターネットテレビなら自

分にもできる！これはチャンスだと思いました。いまは、地元の人たちの生活に役立つ番組や、身近に暮らす素敵な人を紹介する番組などを中心に制作。同時に、空き家を再生するプロジェクトを活用して、町の人と旅行者が交流できる場所も提供しています。

### Q. 移住してよかったことは？

仕事場も役場も病院も、家から徒歩15分圏内。コンパクトな町なので、時間面も含めて移動コストがほぼないんです。都会の通勤1時間という生

活と比べたら、とても魅力的。短縮できた時間で、子どもと過ごすことができますから。これが、移住していちばんいいと感じたことです。

### Q. 今後の夢は何ですか？

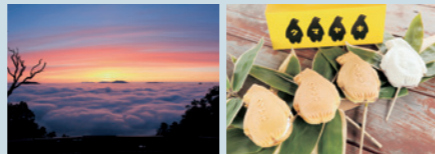
映像制作の仕事が大好きなので、番組を通して、地域を活性化する手助けができればうれしいです。町が元気になると、生活を楽しむ人も増えてくる。〈道東テレビ〉は今後も新しいアイデアを取り込んで、この場所で必要とされる存在になりたいですね。

### Place

#### 豊かな自然資源を有する「愛林のまち」

人口約4500人。林業・農業・酪農を中心とし、総面積の9割が豊かな森。自然を生かした観光資源、森林セラピー基地の認定を受けた〈ノノの森〉があり、阿寒摩周国立公園のビュースポットである津別岬展望施設(開館は6/1~10/31)では、雲海が高い確率で見られます。〈道の駅あいおい〉では、クマの形がかわいい〈クマヤキ〉が人気です。

#### 地域情報 [津別町]



### Information

#### 移住支援金を活用して、北海道で働きませんか？

東京23区(在住者または通勤者)から北海道内に移住して、対象法人に就業した方に最大100万円の「移住支援金」を支給します。支給には要件がありますので、詳細は北海道のホームページ「UIターン新規就業支援事業」の「移住支援金特設ページ(移住者向け)」をご覧ください(「北海道UIターン」で検索！)。

#### 移住相談窓口〈どさんこ交流テラス〉

JR有楽町駅前の東京交通会館8階にある、北海道の地域情報、移住に関する相談窓口です。気軽にご連絡ください。(☎ 090-1541-0011)

北海道には特徴のある「ことば」がたくさんあります。地名、動植物名、食べ物の名前や方言なども面白い。北海道に縁のある方に尋ねました。「美しいなまえ」は何ですか？

photo: Noboru Morikawa text: Ichico Enomoto

# 美しい なまえ

第27回



写真は著書『JAPONISÉE』より、増毛の風景。「冬は大変だけれどわれわれ道産子は、冬景色が好き。増毛の冬景色もいいんですよ」

みくに・きよみ/1954年増毛町生まれ。札幌グランドホテル、帝国ホテルを経て、20歳で駐スイス日本大使館の料理長に。帰国後、85年に〈オテル・ドゥ・ミクニ〉をオープン。2019年、日本の風土が育んだ食材を丁寧に取材した豪華本『JAPONISÉE』(東京美術)を上梓。

## ましけ 増毛

三國清三 (料理家)

僕の生まれ育った「増毛」という地名は、もともとカモメがたくさんいる町という意味。カモメがたくさんいるということは、魚がたくさんいるということ。南の方から遡上してくるニシンと、ロシアの方から下ってくるニシンが、ちょうど増毛の辺りに集まるんです。ところが昭和28年に、それまでたくさん捕れていたニシンがなぜかまったく捕れなくなった。僕は昭和29年生まれなので、ニシンの生まれ変わりといわれているんです(笑)。ニシンが捕れなくなっただけで、甘海老やボタンエビなども、漁場はいまも豊かです。

僕が子どもの頃から増毛で食べていた好物が「カジカの子っこ」。カジカは冬にたくさん卵をはらむ魚で、その卵を唐辛子と醤油とみりんで漬けるんです。これがご飯にのせても酒のつまみとしても本当にうまい。僕は「増毛のキャビア」と呼んでいます。

増毛は海の反対側に暑寒別岳という山があって扇状地になっているので、果物も豊富で農業も盛んな半農半漁の町でした。実際に僕の父は漁師で母は農業をしていましたから、僕は漁師と農家の息子。料理人になるべく生まれてきたようなものなんです。(本人談)



Profile

円館金さん/木地職人。小学5年で初めて木工ろくろを回し、シラカバでベン立てを製作。蓋つきの楊枝入れを作ってお小遣いを稼ぎ、中学の時に天体望遠鏡を購入。アマチュア天文家としても活躍し、工房の階上には天文台まである。

# 北の手しごと。

Vol.27

作り手の熱量が形になって  
私たちの暮らしを彩ってくれる。  
今回の手しごとは、道産のエンジュを使った、木目と年輪が美しい茶筒。

photo: Masatsugu Sugawara  
text: Chigusa Ide

森の木をそのまま切り出したような、自然な木目。渦を巻く蓋の模様は、円館さんが好きな宇宙をも連想させる。二重構造の蓋により、適度な湿度を保つことができる茶筒は、コーヒー豆などを保管するのにも適している。茶筒(無地) 左・小 直径78×高さ95ミリ 7700円、右・中 直径78×高さ128ミリ 8800円(円館工芸舎☎0152-73-4641)



外蓋を開けると、グラフィカルな年輪の中蓋に目を奪われる。「樹種は、道産のエンジュです。寒い地域で育つので成長が遅い分、木目が密で、堅くて重い。匂いが少ないので、茶筒や食器に適しています」と教えてくれるのは、50年以上も木工ろくろを扱ってきた木地職人、円館金さん。主力商品である茶筒は、原木で仕入れた丸太を、まずは機械で加工。茶筒の高さの円柱にしてから、中をくり抜く。その後、十分に乾燥させて、木工ろくろで調整しながら仕上げていく。「乾燥とろくろを、最低でも3回は繰り返す。蓋物は合わせが肝心ですから、狂いのない状態に仕上げられるために、ひとつの茶筒に1年以上はかかります」。長年培った経験から生まれる、繊細で正確な手しごと。使いやすいを追求した結果、美しいルックス。木製の茶筒は、北海道ならではの誇るべき工芸品だ。

左/「木工ろくろは、中が見えないので感覚です」と円館さん。経験あるのみ。中/86歳で、いまお現役のお母さんが、丸太の形を円盤で整える。右/工房には、ご両親とお兄さん、金さんの作業台があり、多くのカンナ棒が並ぶ。小さな鍛冶場で、個々に刃物を手入れする。



illustration: Yoshifumi Takeda  
text: Chigusa Ide

# HAPPY NEWS

## 北海道発

道内各地に暮らす人々から、なんだかほっこり、楽しくなるニュースをお届けます。  
今月は、標茶町(地域おこし協力隊)、むかわ町(BROWN and ordinary)、厚沢部町(素敵な過疎づくり)から!



### 鎌塚元夢さん

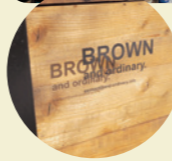
滝川市生まれ、むかわ町在住。〈BROWN and ordinary〉を2019年にオープン。移住後は町づくり委員会にも参加し、小さな町ならではのコミュニティを楽しんでいる。brownandordinary.stores.jp

「日常生活に寄り添う衣料品や生活道具」がコンセプト。札幌で展開してきたショップの2軒目に、自分たちが愛用している食料品も並べたら、「待ってましたー」の声が多数。子育てのことを考えて拠点移したのは、正解でした。私たちのセンスで妥協せず

### from むかわ町



むかわの新名所!



紋別(べにや長谷川商店)の豆や、メルボルン(LOVE TEA)のハーブティーなど、「私たちがいいと思っている」を基準に、オーガニックを中心とした食品が並ぶ。

牧草地が広がるすばらしい環境に  
センスのいい「衣食住」がそろった空間を。



懐かしいおいしさ



1月末から2月まで、週末を中心に走る〈SL冬の湿原号〉。タンチョウや塘路湖、ワカサギ釣りのカラフルなテントも美しい。詳細は、標茶町地域おこし協力隊(☎015-485-2111)まで。

### from 標茶町

雪景色の釧路湿原を眺めながら、  
おいしいおもてなしで温まる。

釧路湿原は、釧路市、釧路町、鶴居村を含む4つの自治体にまたがる国立公園で、いちばん広く保有しているのが標茶町です。春から夏はくしろ湿原ノロッコ号が、1月末からは(SL冬の湿原号)が大自然の中を走り、人気を博しています。



### 小浜 愛さん

石狩市出身。2019年に夫婦で標茶町の地域おこし協力隊に。観光振興のほか、標茶高校とタッグを組んだガイド事業も手がける。ご主人は「馬と暮らせる町づくり」を掲げ、和種馬の育成と保存に力を注ぐ。

SLの、昔ながらのダルマストープがある車内で約1時間半過ごします。2月8・12日は標茶町の自治体PRデーとなっていて、創業100年以上の老舗(石川十字堂の銘菓(しつげん坊)や)でおもてなしする予定です。真冬の、ひがし北海道をお楽しみください。

### from 厚沢部町



発祥の地



出品の条件は、メイクインはもちろん、道南産の食材をできるだけ使って、商品化できること。最優秀賞のチーズケーキには、特産品である黒豆が使われている。

〈あつさぶメイクイン〉のレシピを募集。  
結果をもとに、新感覚のスイーツ誕生!?

昨年秋、初の「あつさぶメイクイン・レシピコンテスト」が実施されました。(あつさぶメイクイン)を、より多くの人に知ってもらうための試みです。応募総数40作品のなかから最優秀賞に輝いたのは、「じゃがいもと黒豆のチーズケーキ」。ベースはベイクドチーズケーキですが、ジャガイモを練り込むことで、口当たりが軽くなりさっぱりとしていて、かつコクのある味わいになりました。いま、このおいしさを特産品にしようと、試作中。(道の駅 あつさぶ)のロッケに次ぐ人気商品になるように、GWに向けて研究を続けています。ご期待ください!



### 中村和恵さん

厚沢部町生まれ。札幌のカフェでデザート担当などをしてきたが、昨春一家でUターン。厚沢部町地域おこし協力隊として移住促進やPRを手がける。問い合わせは、(素敵な過疎づくり)☎0139-64-2022へ。



有馬千軒再生事業で誕生したスポット。右から順に、江戸時代のスタイルを踏襲して、店舗2階を素泊まり宿にした〈小宿 八多屋〉。大阪の箱寿司の文化を守る〈有馬禅寿司〉。古民家を改装した〈小宿 駿河亭〉。〈有馬麦酒〉を気軽に飲める〈Cinq. Bar du SAKE〉。



有馬千軒再生事業だ。仕掛け人である陶泉 御所坊 15代当主の金井啓修さんは、「新しくつくるというより、この地にあった歴史や文化を踏まえて形にする必要があった」と語る。江戸時代末期、かの地の賑わいは有馬千軒と謳われたそうで、設計を手がけた〈豊田建築設計室〉の深山健太郎さんは、絵図や『有馬小便』という落語、有馬の歴史を知る人に話を聞き、当時の町並みをイメージ。そして2018年春、1階が店舗、2階は小宿と呼ばれる素泊まり宿の長屋風建築が完成。新たな顔なのにずっとそこにあったかのような風景を生み出している。

**風** 情ある木造建築が軒を連ねる湯本坂は、そぞろ歩きを楽しむ人が行き交う有馬温泉の観光名所。その坂の途中で2016年11月に火災が発生。全焼した延べ100平米には、唯一続いていた伝統工芸品「有馬人形筆」の店舗兼工房も含まれていた。そして中心地が空白のままではいけないと立ち上げられたのが、

# よみがえる、有馬千軒。

豊臣秀吉が愛し、江戸時代後期の温泉番付では「東の草津、西の有馬」と並び称された名湯、有馬温泉。かつて「有馬千軒」と呼ばれた賑わいを取り戻すプロジェクトで伝統を受け継ぎながら、ここだけの多彩な楽しみ方ができる。唯一無二の温泉街に生まれ変わるうとしている。

photo: Kiyoko Eto text: Ikuko Hyodo

AIRDOが着く空港からの旅 兵庫・有馬温泉

灰吹屋 西田筆店  
Haibukiya Nishida Puden



## 7代目が守る有馬の縁起物

一度は再建を諦めたものの、有馬千軒再生事業で復活した有馬人形筆の老舗。絹糸を隙間なく巻いて生み出す、鮮やかな模様が見事。筆を立てると人形がひょこっと顔を出す。

### Information

● 兵庫県神戸市北区有馬町1160  
☎ 050-7125-1393 ● 10:00~16:00  
🕒 水・木

有馬香心堂  
Arima Koshindo



## 有馬の香りをお持ち帰り

日本一のお香の産地である、同じ兵庫県の淡路島の香司などが作ったお香を扱う専門店。2018年オープン。湯本坂の入り口にはお香と和雑貨を扱う姉妹店〈やまとごころ〉も。

### Information

● 兵庫県神戸市北区有馬町1160  
☎ 078-904-0805 ● 10:00~17:00  
🕒 無休



Cinq. Bar du SAKE

サンク・バルドゥサケ



湯上がりに直行すべし!

「湯上がりにごくごく飲めるビール」をコンセプトに開発された〈有馬麦酒〉のドRAFTを楽しめるスタンドバー。同じくお土産の定番〈ありまサイダーてっぽう水〉とフルーツを組み合わせたノンアルドリンクも人気。

Information

📍 兵庫県神戸市北区有馬町818  
📞 078-940-4561 🕒 火~木14:00~22:00 (21:30LO)、金~日12:00~15:00 (14:30LO)・17:30~22:00 (21:30LO) 🌿 月、毎月1日

これぞ有馬の新名物

店主は、大阪の名店〈や満祿〉で修業。名物の小袖寿司は、脂の乗ったシメサバを白板昆布で巻いた棒寿司。有馬山椒のアクセントが爽やかな、ここならではの一品だ。トロとイクラの入った高菜巻きも上品で味わい深い。

Information

📍 兵庫県神戸市北区有馬町818  
📞 078-940-4561 🕒 火~木14:00~22:00 (21:30LO)、金~日12:00~15:00 (14:30LO)・17:30~22:00 (21:30LO) 🌿 月、毎月1日



有馬禅寿司

Arima Zen Sushi



大正時代の貴重な建物にステイ

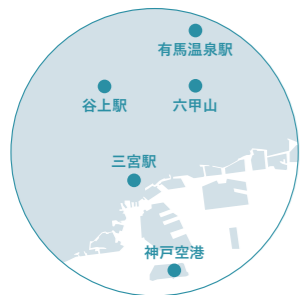
湯本坂の入り口にある、大正時代の古民家をリノベーションした素泊まり宿。当時は珍しかった木造3階建ての堂々とした行まい。2・3階に1室ずつある落ち着いた雰囲気客室(P21)は、長逗留した文人墨客の気分には?

Information

📍 兵庫県神戸市北区有馬町830  
📞 078-904-0551 (陶泉 御所坊)

小宿駿河亭

Koyado Sunagatai



Access

神戸空港から有馬温泉へのアクセス

神戸空港駅からポートアイランド線で、三宮駅へ。神戸市営地下鉄西神・山手線三宮駅から谷上駅で神戸電鉄有馬線に。有馬口駅で乗り換え、有馬温泉駅で下車。合計所要時間は約1時間。有馬温泉駅から湯本坂へは徒歩約5分。



有馬で出会うポルトガル

2016年の火災で一部延焼し、復旧工事を経て再オープンしたカフェ。店主はポルトガルで学んだガラス作家。同地のスイーツを温もりのあるガラス食器で味わえる。写真は、ふわふわの食感が新鮮な〈セリカイア〉。

Information

📍 兵庫県神戸市北区有馬町1176  
📞 078-904-0105 🕒 10:30~17:30 (17:00LO) 🌿 木・金



茶房堂加亭

Saou Dokareai

楽しみ方、過ごし方も千通りに。

江戸時代の投宿スタイルを再現

小宿と呼ばれる江戸時代の自炊滞在型の宿を、現代風にアレンジした素泊まり宿。往時の有馬に思いを馳せながら、2階の窓から湯本坂の往來を眺めるのも風情あり。お風呂は向かいの旅館〈上大坊〉の金泉を利用できる。

Information

📍 兵庫県神戸市北区有馬町1160&1176-2F  
📞 078-904-0531 (上大坊)



小宿八多屋

Koyado Haraya

歴

史が古いゆえに、有馬温泉に数居の高さを感じる人もいるかもしれない。

しかし温泉街を歩いてみると、古民家をリノベーションしたカフェや、ふらりと立ち寄りたくなるスタンドバー、行列のできるジェラート店、焼きたての香りが漂うベーカリーなどが伝統的な旅館や土産物屋と共存していることに気づく。「素泊まりの宿が増えて人の流れが変わり、以前はほとんど人がいなかった路地にもいろんなお店ができてきました。有馬千軒再生事業は4段階目にきていますが、いままでも整えた筋道がだいぶ形になってきた印象です」(深山さん) 路地探索をしていたら素敵な喫茶店や寿司店を見つけたり、どこからか三味線の音が聞こえてきたり。最近では加熱式たばこ専用エリアのある足湯もできたそう。さらに今春、有馬千軒再生事業ⅣでP.O.M.O.(イーバイク)をテーマにしたカフェも誕生する予定。「最近では全国的にサイクルツーリズムが盛んですけど、有馬と六甲を結ぶような場所になっていけばいいですね」(金井さん) 「自転車で六甲を走って、有馬温泉で癒される。予想していなかった面白い展開が、また生まれそうです」(深山さん) よみがえりつつある有馬千軒は、楽しみ方も千差万別だ。



「金井さんは有馬千軒再生事業を1000まで考えているそうです」(左・深山さん)。「いや、500くらいかな」(右・金井さん)。

# TOKYO HOLIDAY

text: Miki Hayashi

北海道の翼として、道内6空港から、北海道の皆様を東京へ。  
東京で半日時間が空いたら行ってみたい場所をご案内するコーナーです。

※一部内容や営業時間などに変更が生じる場合があります。最新情報はホームページなどでご確認ください。



〈焼きたて! 台湾カステラ〉968円

① 東京都渋谷区神宮前3-25-18  
THE SHARE 1F ☎ 03-5772-8858  
② 11:00~20:00 ③ 施設に準ずる  
※台湾カステラは15時より販売。※予約不可。

## 台湾カステラ専門店 雲 焼きたて! 台湾カステラ

“ふわじゅわ”がたまらない  
半生食感の台湾カステラ

日本のカステラとはまた違うおいしさで話題の台湾カステラ。絵本の世界から飛び出してきたような見た目(雲)の台湾カステラは“ふわふわ”と“じゅわり”の2つの舌触りを楽しめる、こだわりの半生食感。注文から焼き上がりまで約30分かかりますので、台湾茶を使ったドリンクを味わいながら待つ時間も楽しんで。



〈あんペースト葛汁粉と白玉餅〉661円

## トラヤカフェ・あんスタンド北青山店 あんペースト葛汁粉と白玉餅

吉野本葛でとろみをつけた  
上品な甘さが広がるお汁粉

“〈とらや〉が作る、もうひとつのお菓子”をテーマに、あんを使ったさまざまな商品を提案する〈トラヤカフェ・あんスタンド〉。各店舗ではあんペーストと吉野本葛を使ったお汁粉を2月末まで販売中。香ばしく焼き上げた白玉餅とあんの組み合わせから生まれるおいしさを、冬のうちにぜひ味わって。

① 東京都港区北青山3-12-16  
☎ 03-6450-6720  
② 11:00~19:00 ③ 第2・第4水  
※トラヤカフェ・あんスタンド北青山店ほか、あんスタンド新宿店、あんスタンド横浜店にて2月末まで販売予定。

おいしいさが、とろける  
東京で味わう“あったかおやつ”。



〈Joujou Boite (ジュジュボット)〉1760円

## アニヴェルセルカフェ みなとみらい横浜 ジュジュボット

思わず動画を撮りたくなる  
遊び心あふれるパンケーキ

ふわふわなパンケーキに、生クリームとベリーのソースを添えた季節限定のパンケーキ。ソースは専用のフィルムで固定された状態でサーブされ、食べる直前に自分でフィルムを外すというスタイル。雪のように真っ白なソースがお皿の上でとろける様子に心もとぎめく、おいしさと楽しさに満ちた体験型デザートです。

① 神奈川県横浜市中区新港2-1-4  
☎ 045-640-5188 ② 12:00~17:00  
(ランチ14:00LO、ティータイム16:00LO)、  
土・日・祝11:00~18:00(ランチ15:00LO、  
ティータイム17:00LO) ③ 火・水  
※2月28日(日)までの期間限定



〈ベリーフォンダンショコラパンケーキ〉  
1958円

① 東京都調布市人間町1-41-1  
☎ 03-3326-8181  
② 9:00~22:00(21:00LO) ③ 無休  
※2月28日(日)までの期間限定

## コナズ珈琲 成城 ベリーフォンダン ショコラパンケーキ

とろけるチョコがたまらない  
リッチな味わいのパンケーキ

塩気のあるパンケーキをカットすると中からチョコレートがとろけ出す、フォンダンショコラをイメージした冬限定デザート。ミックスベリーやピスタチオなどで彩られたプレートは、ひと目でテンションが上がる華やかさ。ハワイの民家をイメージしたという店内で、おいしさと一緒に旅行気分も堪能してみてください。



## ARI MARCHE アリマルシェ

有馬温泉&兵庫の  
気になるモノがずらり

有馬温泉のお土産を中心に、兵庫県のおいしいものを集めたセレクトショップ。有馬温泉のお土産といえば炭酸せんべいが定番中の定番だが、人気3社のせんべいを食べ比べできる〈炭酸せんべいアソート〉をオリジナル商品として限定販売。〈有馬麦酒〉もこちらで購入可能。

① 兵庫県神戸市北区有馬町1162  
☎ 078-903-5678  
② 10:00~17:00  
③ 火(祝日の場合は翌日)



## misono みその

昼はカレーうどん  
夜はベルギービール

喫茶店のような佇まいだが、昼はカレーうどん専門店、夜はベルギービールバーになるユニークな店。うどんはコシのある自家製麺で、3日間かけて煮込むスパイシーなカレーとぴったり。おすすめは、〈海老天カレーうどん〉。ベルギービールは、約50種類の豊富なランナップ。

① 兵庫県神戸市北区有馬町869-4  
☎ 078-904-0147  
② 11:30~15:00、17:30~22:00  
③ 水



## arima gelateria Stagione

アリマ ジェラテリア スタジオーネ

湯本坂で堪能する  
“日本一”のジェラート

「ジェラートワールドツアー 2019年日本大会」で優勝し、今年イタリアで開催予定の世界大会を控える名店。六甲山麓の酪農家限定の牛乳を使った濃厚ジェラートは、店内奥の工房ですべて手作り。旬のフルーツや野菜などこだわりの素材をふんだんに使用した贅沢な一品。

① 兵庫県神戸市北区有馬町1163  
☎ 078-907-5468  
② 10:00~17:00 ③ 火・水



## バンドボウ/カフェドボウ Pão de Beau / Café de Beau

〈金の湯〉の前にある  
ベーカリー&カフェ

1階の〈バンドボウ〉は有馬山椒や丹波黒豆など特産品を使った焼きたてパンが人気のベーカリー。店舗前のオープンテラスや2階の〈カフェドボウ〉で食べることが。カフェでは、有馬温泉の金泉塩を使用した〈有馬ロール〉や〈丹波黒豆プリン〉などのご当地メニューが人気。

① 兵庫県神戸市北区有馬町835  
☎ 078-904-0555 ② 9:00~  
売り切れ次第(カフェドボウ~18:00)  
③ 火(祝日の場合は翌日)

## 「金泉」と「銀泉」 良質なお湯の違いは?

療養泉とされる9つの泉質のうち、7つの成分を有する有馬温泉。「金泉」と「銀泉」に大きく分けられ、鉄分や塩分を多く含む金泉は、赤銅色の湯。銀泉は無色透明で、炭酸やラドン泉を含む。公共の外湯〈金の湯〉〈銀の湯〉でぜひお試しを!



## Brücke hostel & cafe ARIMA Kobe

ブリュッケ・ホステル&カフェ 有馬 神戸

朝、昼、夜、ふらりと  
気軽に立ち寄りやすい

「楽しく飲んで気軽に泊まれる」がモットーの、カフェ&バー併設するホステル。カフェ&バーは宿泊客以外も利用可。焼きたてクロワッサンのモーニング(8~11時)もやっている。周辺で素泊まりしている人も重宝。ランチはカレーなど。バーはおつまみも充実。

① 兵庫県神戸市北区有馬町405-2  
☎ 078-904-0066  
② 8:00~22:00(カフェ&バー)  
③ 不定休



## BAR DE GOZAR バル・デ・ゴザール

お酒を飲みながら  
eスポーツ観戦を

GOZARはポルトガル語で「楽しむ、満足を、享受する」という意味。湯本坂沿いの入り口に面した立ち飲みエリアは、半屋外のような開放的な雰囲気。奥にはeスポーツをパブリックビューイングで観戦できるスポーツバー。異なる2つの空間で楽しみ方もいろいろ。

① 兵庫県神戸市北区有馬町797  
☎ 078-904-0551  
② 10:00~20:00 ③ 不定休  
④ 水



## きなりがらす 有馬温泉店 Kinari Glass

とんぼ玉アクセサリーを  
旅の思い出やお土産に

日本のアクセサリーとして古来愛されてきた、「とんぼ玉」と呼ばれるガラスビーズの専門店。手作りなので同じものが二つとないのが特徴。ストラップやネックレス、かんざしなどさまざまな小物やアクセサリーがそろい、見れば見るほど表情豊か。お気に入りを選ぶ楽しみが。

① 兵庫県神戸市北区有馬町1170-3  
☎ 078-904-1051  
② 10:00~17:00(土・日・祝~18:00)  
③ 水



## 有馬玩具博物館 Arima Toys & Automata Museum

世界中のおもちゃに囲まれ  
子どもも大人も笑顔に

グリコのおもちゃデザイナーを務めた加藤裕三と、友人でオートマタ(からくり人形)作家の西田明夫の思いが結実した博物館。国内外から集められたおもちゃの収蔵数は、約4000点。「見る・聞く・遊ぶ・作る」の4つをテーマに、さまざまな角度から楽しむことができる。

① 兵庫県神戸市北区有馬町797  
☎ 078-903-6971 ② 10:00~17:30  
③ 不定休 ④ 大人800円、  
子ども(3歳~小学生)500円

# クイズ! 当てよう! カントリーサイン!!

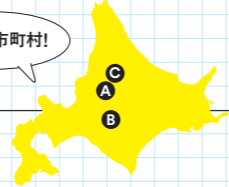
第17回

北海道に179の市町村があります。それぞれの特徴を表しているのがカントリーサイン。  
今回は冬のモチーフ、スキーヤーが描かれているサインを集めてみました。  
左のヒントを魅力とする市町村のスキー場は、右の3つのうちどれでしょう?

text: Chigusa Ide

Q.

今回の市町村!



## スキーヤーが滑っているのは、どのスキー場?

1



?

ヒント

マイナス35.8度の記録も!

2月の最低気温はマイナス20度を下回ることも多々ありますが、雪の量は安定し、ウインタースポーツするには最適です。特産品はメロンやゆり根、エゾ鹿肉など。お土産には山菜加工品や、近年はメープルシロップも人気です。

A

### かもい岳スキー場 / 歌志内市

ファン待望のオープン



休止をしていた「かもい岳スキー場」が、昨年12月に再開。かつては多くのスキー大会が行われ、競技スキーの会場として有名だったが、家族連れにも楽しんでもらえるよう、コースを広く雪質をやわらかくリニューアル。とはいえ中・上級者には滑りがいがある、斜度35度の一枚バーンは健在です。

2



?

ヒント

秋はカボチャも自慢

雪が多く寒暖差も大きいココは、野菜の産地として有名です。とくに2月は、越冬キャベツの最盛期。重機で雪を掘り起こして収穫されるキャベツは、甘みが多くとてもおいしい。ホルモン鍋にたっぷり入れて味噌だれで食べます。

B

### 星野リゾート トマムスキー場 / 占冠村

霧氷テラスも人気



6つのリフトと29のコースを誇り、「チョコッカリ大魔神」が現れる子ども向けのゲレンデから、ありのままの雪山を楽しむ「上級者限定解放エリア」まで、バリエーション豊富。4200メートルを滑走するスノーカート(雪そり)や、パウダースノーの上を進むバギードライヴも注目です。

3



?

ヒント

「なんこ」の味噌煮も有名

例年2月は「なまはげ祭り」が行われます。35回目を迎える今年には内容を変更、山の上から下りてきたなまはげが、無病息災を祈願して巡回することに。また馬のホルモン「なんこ」の郷土料理が、元気の源として愛されています。

C

### 和寒東山スキー場 / 和寒町

大人1日2000円!



ノルディックスキーの加藤大平選手やスノーボードの竹内智香選手など、有名アスリートの練習の場としても名高いスキー場。スキー少年団もあり、町民や近郊で暮らす人々は学校の授業で利用することも。道央自動車道の和寒ICから車で約5分というアクセスの良さも魅力です。

北海道に愛着やこだわりを持って働く人がいます。今回は家具・プロダクト・インテリアのデザインユニット〈621〉。ものづくりを楽しむ姿勢は、3人とも学生の頃から変わりません。

photo: Asako Yoshikawa text: Satoko Nakano



産地にこだわらず、強度や特性別にあらゆる木材をそろえている(右)。オリジナルのダイニングセットは、店舗什器などクライアントワークでの発想が下地に。(中/写真:古瀬桂)。アイデアは無数のラフから生まれる(左上)。広々とした工房(左下)。

## VOL.27 家具デザイン

×

621

植木祐介さん(写真左)  
祐川諭さん(写真中央)  
藤原誠さん(写真右)

Profile

北海道東海大学芸術工学部時代の同級生である、デザイナーの植木祐介さんと祐川諭さん、職人の藤原誠さんによるユニット。札幌を拠点に、家具・プロダクト・インテリアのデザインから製作までを手がけている。受注生産のほか、オリジナルの家具も多数。Instagram: @621\_usf

楽しいのがいちばんです



20年には、若い作家のコミュニティの拠点となるべく、(SAW)を設立。同年に(SAW)が主催して行った合同展示「札幌の木、北海道の椅子展」も成功を収めた。今後は、さらにオリジナル作品も増やしていきたいという。「学生時代は、談笑しながらアイデアを出

し合うのが楽しかった。いまも、その延長のような感じかな」と笑う藤原さんの技術と心意気があったこそ、それは実現可能となる。「藤原は『できない』とは言わないんです。どうやったらできるかな?という話から始めるし、ちょっと難しそうだなと思っているとこ

をとときどき超えてくるんですよ。それを見ると、ああ、これはもう自分だけのデザインじゃないなと思います」と植木さんは話す。お互いの信頼関係から生まれる「メイドイン札幌」の誠実なプロダクト。今後さらに、日本の至るところで見られる日が来るだろう。

6月21日に結成したから(621)。「格好よすぎたり、意味を込めすぎたりするのも嫌だから」という理由で決まったこのユニット名から、いい意味でメンバーのラフな空気が伝わってくる。「3人とも大学の同期。学生時代から『卒業後は就職して、30歳に

なったら独立して一緒に何かやる』という話をしていたんです」と話すのは、デザイナーの祐川諭さん。621では植木祐介さんとふたりでデザイン作業を行い、職人の藤原誠さんがそれを形にしている。「デザイナーと職人が同じ空間でものづくりをするケースは割と珍

しいかもしれませんが、図面では表しにくいことも密に話せまですし、長い付き合いだと感覚的にわかってくる部分も多くなってやりやすいですね(祐川さん) 最近では札幌近郊だけでなく、道内全域、さらに本州からも製作を頼まれることが増えてきた。20

A.

クイズの答えは41ページにあります。

インフォメーション

AIRDOではWeb会員を随時募集しています。

ウェブサイト(www.airdo.jp)にアクセス。抽選でプレゼントが当たります!

ウェブサイトからアンケートにお答えいただくと、「AIRDOオリジナルグッズ」をプレゼント! 入会費・年会費無料。AIRDO Web会員の詳細は41ページをご覧ください。

係員はバッジを着用しています。  
お見かけの際はお気軽にお声がけください。



詳しくはウェブサイトをご覧ください。  
[www.airdo.jp](http://www.airdo.jp)

# AIRDO INFORMATION

AIRDOからのお知らせやキャンペーン情報を皆様にお伝えします。

TOPIC

## 2 InstagramにAIRDO公式アカウントを開設! 北海道の“旬”と“いま”をリアルタイムでお届けします



「北海道の翼」AIRDOならではの視点から、北海道の魅力や情報を発信するAIRDO公式Instagramアカウント「@airdo.hokkaido」を開設しました! 就航地をはじめとする、北海道の“いま”をリアルタイムでお届けします! AIRDO社員自らが足を運び地元目線で撮影した、北海道の“旬”と“いま”をぜひお楽しみください。

TOPIC

## 3 変更無料で不安を解消! 期間限定で手数料無料の予約変更が可能です

対象期間 ~2021年3月27日(土)搭乗分

対象運賃 AIRDOスペシャル75/55/45/28/21、DOバリュー-3/1

おトクな運賃(AIRDOスペシャル)も(DOバリュー)も、対象期間中なら行き先も搭乗日も予約後の変更が手数料無料で可能です! 2021年3月27日(土)搭乗分までの対象運賃をお持ちのお客様において、ご予約便の変更(区間変更を含む)を、変更に伴う手数料(取り消し手数料・払い戻し手数料)無料で承ります。

詳細や予約の変更方法は、AIRDO Webサイトよりご確認ください。  
<https://www.airdo.jp/campaign/flight-change/>



TOPIC

## 1 最大1000ポイントプレゼント! 「AIRDOカード新規入会キャンペーン」実施中!!



条件クリアで特典航空券へ交換できるMy AIRDOポイントが、最大1000ポイント貯まる  
とってお得なキャンペーンを実施中です。この機会にぜひ、AIRDOカードへご入会ください!

特典1

新規入会で、通常入会ポイント+100ボーナスポイント付与!  
※通常入会(ゴールド300、クラシック200)ポイントに加え、一律100ポイント付与!

特典2

キャンペーン期間中に、AIRDO Webサイト(My AIRDO)からクレジットカードで航空券を購入すると、100ボーナスポイント付与!  
※通常のAIRDOカード特典のWebサイト決済(ゴールド120円につき1ポイント、クラシック150円につき1ポイント)とは別途付与。

特典3

エントリーのうえ、期間中5万円(税込)以上のご利用で、500ボーナスポイント付与!  
※特典2の航空券の購入金額は、対象外。



詳細は、<https://www.airdo.jp/campaign/airdocard2020/>  
または、AIRDO Webサイト  
キャンペーンページをご覧ください!

# 北海道のほたてと、ずっといつまでも。

北海道のほたては、海のイコラベル「MSC認証」を取得し、いつまでも変わらずおいしさを食卓へお届けできるように、持続可能な漁業に取り組んでいます。

おいしいも、いつもいつでも、いつまでも。

北海道のほたてのお買い求めは! ぎよれん ネット通販

# 知っていませんか?

ご搭乗中の皆さまへ

AIRDOカードのご利用で  
東京⇄札幌間を2回往復すると  
片道1回分が、タダになるらしいですよ。

え? ホント?

人気のクラシックカードもあるよ!!

入会ご希望のお客様は客室乗務員にお知らせください。

北海道の翼 AIRDO

※AIRDO VISAゴールドカードに入会し、片道17,800円で往復購入した場合、入会ポイント(300ポイント)+決済(604ポイント(151ポイント×4回))+搭乗(200ポイント)+My AIRDO搭乗ポイント(712ポイント(178ポイント×4回))で計算すると1816ポイント、東京・札幌間の特典航空券1600ポイントに相当。

# 安全運航のため、ご理解・ご協力をお願いいたします。

For your safety, your cooperation will be greatly appreciated.



## 機内の安全を阻害する行為について

航空機の安全を阻害する行為のほか、機内の乗客・乗員や機器に危害を及ぼしたり、機内の秩序や法律を乱したりする行為は「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。**

- 1 乗降口または非常口などの扉の開閉装置を操作すること
- 2 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など、蒸気を発生させるものも含む
- 3 乗務員の職務を妨害し、安全の保持などに支障を及ぼす恐れがある行為をすること
- 4 禁止された電子機器を使用すること
- 5 指示に従わず、シートベルトを着用しないこと
- 6 離着陸時に、テーブルと座席のリクライニングを元に戻さないこと
- 7 非常脱出の妨げになる場所へ手荷物を放置すること
- 8 非常用の装置または器具(救命胴衣や消火器など)を操作、移動させること

## Behavior that jeopardizes the safety of the aircraft is prohibited by law.

Article 73-3 of the Civil Aeronautics Law of Japan prohibits the following behavior:  
Jeopardizing the safety of the aircraft, endangering its passengers and their properties, disrupting the order of the cabin, breaking the rules of the cabin; especially regarding following behavior, as decreed by the Japanese Ministry of Land, Infrastructure, Transport, and Tourism, owing to the special circumstances onboard an aircraft, in the event that such behavior is continued against the orders of the Captain, a fine of up to 500 000 JPY will be charged.

1. Operating the opening / closing devices of cabin doors / emergency exits
2. Smoking\* in the lavatory  
\*This includes the use of smoking devices that generate vapor.
3. Behavior that interferes with the duties of the crew, which may hinder the safety of the aircraft
4. Using an electronic device whose use is prohibited
5. Not wearing a seat belt despite being instructed to do so
6. Not returning the seat back and table to their original position despite being instructed to do so
7. Leaving baggage where it might obstruct an emergency evacuation
8. Operating or moving emergency equipment (such as life vests and fire extinguishing equipment)



## 禁煙のお願いと火気使用について

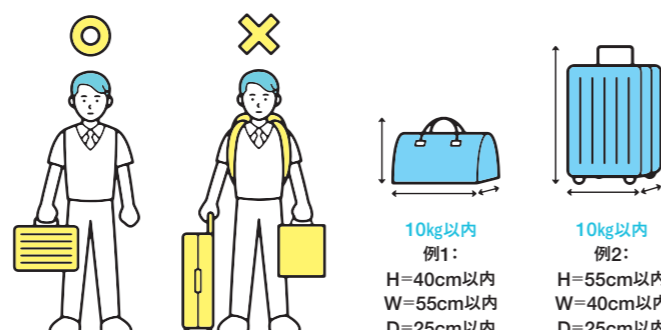
化粧室内を含む全席での喫煙および火気使用は、火災につながる恐れがあるので固くお断りします。感知器が作動した場合、引き返しや近くの空港への緊急着陸など重大な事態に至ることがあります。電子タバコや加熱式タバコなどの蒸気を発生させる喫煙器具も、化粧室内を含め、機内での使用は禁止されています。



## お荷物について

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。機内に持ち込めるお荷物は、身の回り品(ハンドバッグ、カメラ、傘など)のほか、下記の条件のお荷物1個となります。なお、下記のサイズ以内のお荷物の場合でも、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ありますので、ご了承ください。下記のサイズを超えるお荷物(キャリーバッグ、ベビーカー、土産袋など)はお預けください。

サイズ	3辺の合計が115cm以内(55cm×40cm×25cm以内)
重量	おひとり様10kg以内



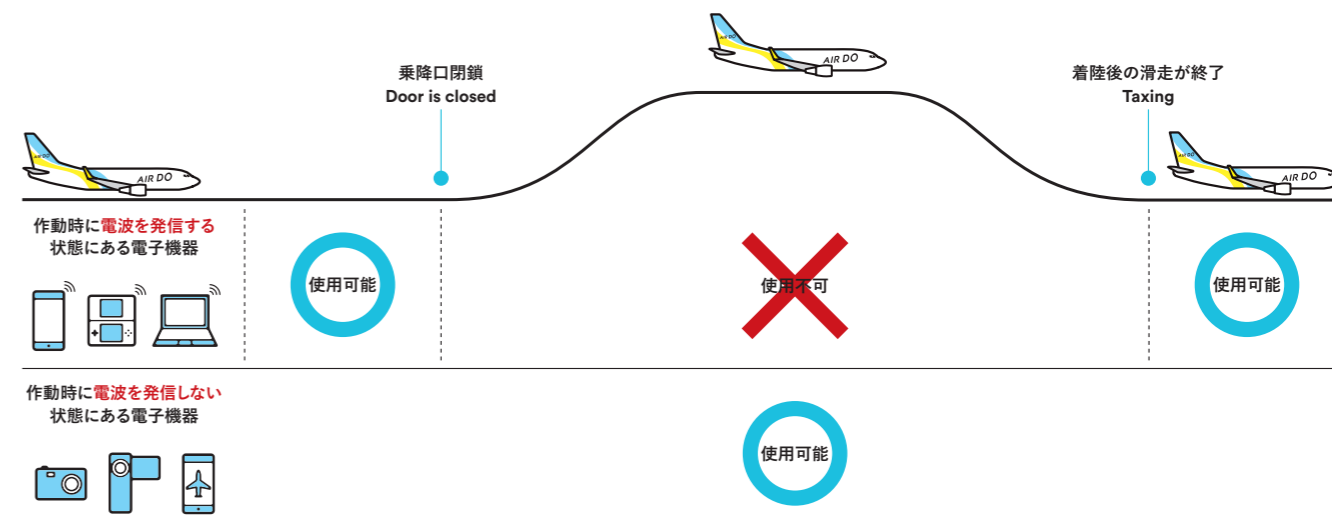
10kg以内  
例1:  
H=40cm以内  
W=55cm以内  
D=25cm以内

10kg以内  
例2:  
H=55cm以内  
W=40cm以内  
D=25cm以内

# SAFETY INFORMATION

安全なご旅行のために

## 機内での電子機器の使用について



国土交通省の告示で「航空機の運航の安全に支障を及ぼす恐れのあるもの」について、以下のとおり定めています。

作動時に電波を発信する状態にあるものは、出発時「航空機の乗降口が閉まった時」から「着陸後の滑走が終了する時」までご使用いただけません。機内モードなどの電波を発信しない状態にするか、電源をお切りください。

- [B737-700]  
●航空機外の設備と無線通信を行う状態にある以下のもの  
携帯電話(スマートフォン含む)・PHS・パーソナルコンピュータ・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●無線式マイク  
※機器同士のBluetooth接続(無線式マウスや無線式ヘッドホンなど)やWi-Fi接続(電子ゲーム機など)は常時ご使用になれます。

- [B767-300]  
●携帯電話(スマートフォン含む)●PHS●パーソナルコンピュータ●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  
●無線式マイク●無線式ヘッドホン●無線式イヤホン●電池式ICタグ  
●その他、ほかの電子機器と無線通信を行う機能を有するもの  
※機器同士のBluetooth接続(無線式マウスや無線式ヘッドホンなど)やWi-Fi接続(電子ゲーム機など)はご使用になれません。

ペースメーカーなど、医療機器に影響を及ぼす恐れがある場合は、電子機器の使用をお控えいただくことがあります。また、機長の判断により使用可能な時期であっても、電子機器の使用をお控えいただくことがあります。電子機器の状態の確認のため、客室乗務員が声をおかけすることがあります。緊急時脱出の妨げとなる電子機器類(大型のノートパソコンなど)は、離着陸時にご収納ください。携帯電話での通話は周りのお客様のご迷惑となりますのでお控えください。

## Regarding the use of electronic devices within the aircraft

Types of electronic devices may differ depending on how an aircraft is shielded against radio waves. Please check the aircraft type you will board.

- [B737-700]  
● The following, which conduct wireless communication with facilities outside the aircraft: Cell phones (including smart phones) / PHS / Personal Computers / Personal Digital Assistants / Electronic game devices / Portable data communication devices  
● Transceivers ● Remote controlled toys ● Wireless microphones  
\* If the wireless communications is not directed "outside the aircraft", such as Bluetooth connection between devices (wireless mice and wireless headphones etc.) and Wi-Fi connection (of electronic game devices etc.) they can be used at any time.

- [B767-300]  
● Cell phones (including smart phones) ● PHS ● Personal Computers ● Personal Digital Assistants ● Electronic game devices ● Portable data communication devices ● Transceivers ● Remote controlled toys ● Wireless microphones ● Wireless headphones ● Wireless earphones ● Battery operated IC tags ● Other devices that communicate wirelessly with other devices  
\* No wireless communication within the aircraft is allowed (Bluetooth connections between devices and Wi-Fi connections etc.).

The use of the above electronic devices is restricted from the time of departure when the cabin doors are closed, to when the aircraft has finished taxiing after landing. Please make sure that your devices are set to not emit radio waves by the time the cabin doors are closed. Please stow large electronic devices under the seat in the front of you so that it does not block escape in an emergency. We may ask you to discontinue using your device if the Captain decides the safety of the flight is at risk, even if it is a period that they can be used.

## 機内持ち込み制限品の取り扱いについて

喫煙用ライターはおひとり様1個に限り、持ち込みができます(オイルタンク式ライター、プリミキシングライターなどを除く)。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。花火や引火性物質などの危険物は、航空機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。詳しくは国土交通省のホームページ(ホーム>航空>航空機を利用される方へ>航空機への危険物の持ち込みについて)をご確認ください。



# 安全運航のため、ご理解・ご協力をお願いいたします。

For your safety, your cooperation will be greatly appreciated.



## 緊急脱出時のご協力のお願い

緊急時は客室乗務員の指示に従って落ち着いて脱出してください。非常口座席にお座りのお客様は緊急脱出時に援助をお願いします。座席のポケットにある「非常口座席のお客様へ」を確認し、必ず出発前までに援助内容を確認してください。不明な点があれば、客室乗務員にお尋ねください。

## Please cooperate during an emergency evacuation

In the unlikely event of an emergency, please follow the instructions of the cabin crew and remain calm. Customers sitting near an emergency exit will be asked to give assistance during an emergency evacuation. Please check the card "[EXIT SEATING] IF YOU ARE ASSIGNED TO EXIT ROW SEAT..." in the seat pocket, and be sure to confirm the details concerning assistance before takeoff. If you have any questions, please ask a flight attendant.

### 緊急脱出時のお願い

● 速やかに、また安全に脱出するために、手荷物は持たないでください。撮影は禁止です。ハイヒールは脱いで脱出してください。

Q なぜ手荷物を持って脱出してはいけないの?  
A 手荷物を持っていると、正しい脱出姿勢がとれません。また、手荷物が座席に引っ掛かるなど、脱出の妨げになることがあります。

Q なぜハイヒールは脱がなければいけないの?  
A ハイヒールで脱出用シューターを破損してしまう恐れがあります。

● 脱出用シューターを滑る際は、足を肩幅に広げ、両腕を前に出してできるだけ前傾姿勢をとってください。

● 脱出後は飛行機から離れてください。

● 客室乗務員が援助のお願いをさせていただく場合があります。

● 脱出用シューターの脇に立ち、後から降り降りてくる人の腕を引き起こしてください。

● 飛行機から離れるように「遠くへ逃げて」と声をおかけください。

● 「大丈夫! 落ち着いて!」とお客様同士で声をおかけください。

### Request for assistance during an emergency evacuation

To ensure a rapid, safe evacuation, leave behind all hand luggage. You cannot assume the correct escape posture if you are carrying hand luggage. Hand luggage may get caught in the seat and impede your escape. Photography and video recording are prohibited when you evacuate. Remove high heels before evacuating. Before sliding down the evacuation chute, spread your legs to shoulder width, put your arms in front of you, and tilt forward as much as possible.

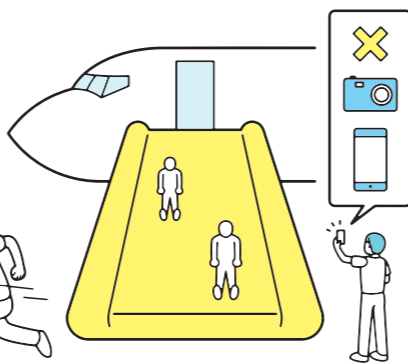
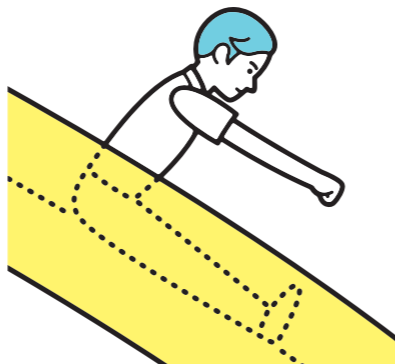
Before sliding down the evacuation chute, spread your legs to shoulder width, put your arms in front of you, and tilt forward as much as possible.

After evacuating, move far away from the aircraft.

A flight attendant may ask you to provide assistance during an emergency evacuation. Please cooperate with the flight attendant at that time.

During an emergency evacuation, please encourage others by saying, "Stay calm, it will be OK." Stand by the side of the chute and assist the person who slides after you by pulling on that person's arms.

Tell them to distance themselves from the aircraft by saying, "Move far away."



### 乗務員より

緊急事態発生時には皆様のご協力が大きな力になります。ご協力をお願いいたします。

### Message from the crew

Having everyone's cooperation during an emergency evacuation can make a significant difference. We look forward to your cooperation.

# SAFETY INFORMATION

安全なご旅行のために

## 機内でのお願い

出発時の機内非常用設備に関するご案内(ビデオ上映、客室乗務員デモンストレーション)にご注目ください。安全に関する客室乗務員の案内にご協力をお願いします。

### Requests while in the cabin

Please pay attention to the pre-takeoff briefing concerning emergency equipment in the aircraft (video and demonstration by flight attendants). Please pay attention to the safety information provided by the flight attendants.

### 快適にお過ごしいただくために

● 手荷物収納時や取り出しの際に手荷物が落下し、負傷する事象が発生しています。手荷物の収納、取り出しの際はご注意ください。手荷物は前の座席の下にも置いていただけます。

● 水筒やペットボトルは上の棚に入れずシートポケットをお使いください。

Q なぜ上の棚に入れてはいけないの?  
A 上空では気圧の関係で膨張し、蓋が緩んでいると水漏れするケースがあります。

● リクライニング使用時は後ろのお客様へご配慮をお願いします。

● テーブルの出し入れはゆっくりと行ってください。

### For your comfort

There have been incidents where luggage has fallen and caused injury to others while passengers were stowing and removing hand luggage. Please take care when stowing and removing your hand luggage. Hand luggage can also be placed under the seat in front of you.

Water bottles and PET bottles that have already been opened are susceptible to leaking due to changes in air pressure during the flight. Please refrain from stowing them in the overhead compartment, and use the seat pocket instead. Please be mindful of the person behind you when reclining your seat. Please take care when opening and closing the table.



### お子様をお連れのお客様へ

● シートベルトの金具やひじ掛け、収納式テーブルに指を挟まないようにお気をつけください。化粧室の扉、ゴミ箱の蓋に指を挟まないようにお気をつけください。

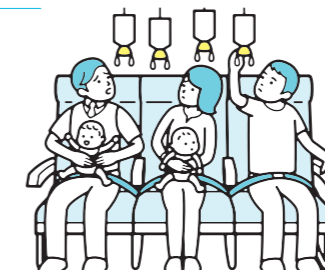
● 同じ座席列に複数名の幼児は着席いただけません(座席を確保している場合は除く)。

Q なぜ幼児は同じ座席列に1名までなの?  
A 減圧時の酸素マスクは座席数プラス1個(2列席は3個、3列席は4個)しており、座席のない幼児が2名以上いると足りなくなってしまいます。

### Passengers with children

Please take care that your child's fingers do not get pinched by the seatbelt buckle, the armrest, or the folding table. Please also take care that your child's fingers do not get caught in the lavatory door or waste bin lid.

There is one more oxygen mask than the number of seats. Because of the limited number of oxygen masks, no more than one infant may sit in the same row (except when individual seats are secured).



### 出発に際し

● 所定の座席にお座りになり、シートベルトをお締めください。皆様の着席を確認した後、飛行機は出発します。

### Before takeoff

Please take your assigned seats and fasten your seatbelts. The airplane will take off after we confirm that all passengers are seated.

### ドア操作中のお手伝いについて

● 飛行機の出発時、到着時は客室乗務員がドア操作を実施します。お手伝いの必要なお客様へはドア操作実施後にお手伝い伺います。

### Assistance in operating doors

The cabin crew will operate the doors before takeoff and upon landing. After performing the door operations, the cabin crew will come to provide assistance to passengers requiring it.

### シートベルト着用サイン点灯中

● 急な揺れに備え、座席では常時シートベルトをお締めください。毛布をお使いの場合は毛布の上からシートベルトをお締めください。シートベルト着用サイン点灯中は揺れが予想されるため、座席をお立ちにならないようお願いいたします。化粧室の使用はシートベルト着用サイン点灯中をお願いいたします。

● ご用のあるお客様はシートベルト着用サイン点灯後に対応させていただきます。

### When the seatbelt sign is on

Keep your seatbelt fastened at all times in case of sudden turbulence. If you are using a blanket, secure your seatbelt over the blanket. While the seatbelt sign is turned on, please remain in your seat as turbulence can be expected. Please use the lavatory when the seatbelt sign is off.

Flight attendants will attend to passengers seeking service once the seatbelt sign is turned off.

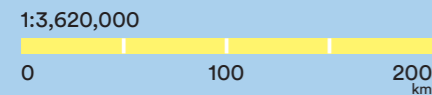
# ROUTE MAP

ルートマップ

 就航空港

 AIRDO絆の森

AIRDOが就航している北海道内就航地域にて植樹等森林整備活動を実施しているエリア



## 運航区間

北海道と各地を結ぶ、10路線を運航しております。

(2021年1月31日現在)  
※運航航路は天候等の理由により変更される場合があります。

-  札幌 ↔ 仙台
-  札幌 ↔ 神戸
-  札幌 ↔ 名古屋
-  函館 ↔ 名古屋
-  東京(羽田) ↔ 札幌
-  東京(羽田) ↔ 帯広
-  東京(羽田) ↔ 旭川
-  東京(羽田) ↔ 函館
-  東京(羽田) ↔ 女満別
-  東京(羽田) ↔ 釧路



使用機材  
AIRCRAFT



**ボーイング767-300**  
全長54.94m、全幅47.57m、全高15.85m  
座席数 286・288・289席  
最大飛行高度\* 約13,150m 巡航速度\* 約862km/h



**ボーイング737-700**  
全長33.60m、全幅35.80m、全高12.50m  
座席数 144席  
最大飛行高度\* 約12,500m 巡航速度\* 約830km/h  
※AIRDOの運航諸元による



# AIRDO CHANNEL

「AIRDO CHANNEL」ではAIRDOが力を注ぐさまざまな取り組みを隔月でお知らせします!

## AIRDO CSR活動「社会に貢献する(災害復興支援)」

AIRDOでは、宮城県と福島県の復興を応援しています。両県の“いま”を復興のシンボルを通してご紹介します。

1

### 宮城県〈気仙沼大島大橋〉

東日本大震災時、宮城県内でもとくに大きな被害を受けた気仙沼市の離島、気仙沼大島では津波の影響で地域が3つに分断され、島民の方々にとって不自由な生活が続きました。この苦境のなかで、大橋の建設とともに復興を推進しようと大島架橋の機運が高まり、2019年4月7日、50年来の悲願であった〈気仙沼大島大橋〉(愛称:鶴亀大橋)が完成しました。本土と島をつなぐ橋は、生活の利便性向上に加え、非常時の緊急輸送路としての役割を担い、多くの人の命をつなぐ未来への架け橋として考えられています。

2019年7月には観光集客施設〈野杜海(のどか)〉、2020年の3月には産直施設やテラス、観光案内所などを備えた〈気仙沼大島ウェルカム・ターミナル〉が新たにオープンし、美しい島の魅力やすばらしさを伝える拠点となっています。



### 宮城県のおすすめ食材 **メカジキ、カキ**



写真提供: 宮城県農政振興課

メカジキは宮城県気仙沼市の水揚げ量が全国1位で、とくに冬季に漁獲される「冬メカ」はたっぷり脂がのり、濃厚な旨みを楽しめます。またカキの生産量は、広島に次いで全国2位。清浄な海域で養殖される宮城のカキは生食用の割合が高いことで知られます。

協力:宮城県土木部空港臨空地域課

2

### 福島県〈Jヴィレッジ〉

Jヴィレッジは、1997年、福島県双葉郡楡葉町・広野町に、日本初のサッカーナショナルトレーニングセンターとして開設され、トップチームから地域の少年サッカーチームにまで利用されてきました。東日本大震災の際は原子力発電所事故の対応拠点となり、営業休止を余儀なくされましたが、多くの人たちの支援・協力により再生し、2019年4月に「新生Jヴィレッジ」としてグランドオープンしました。サッカーのナショナルトレーニング施設としてだけでなく、さまざまなスポーツや観光、ビジネスなどで利用できるホテルやコンベンションホールを備えた複合型スポーツ施設としても注目を集めています。

また2020年7月にはオープンからの歩みを当時の写真などでたどる〈Jヴィレッジストリート〉が完成し、施設の歴史や日本代表チームのトレーニング風景を紹介しています。



### 福島県のおすすめスポット 〈caféふう〉



写真提供: ふたば未来学園高等学校

教育復興のシンボル、福島県立ふたば未来学園に2019年にオープンした〈caféふう〉。ここでは生徒たちが、爽やかな笑顔で迎えてくれます。地域とつながる憩いのスペースとして地域住民も訪れ、笑顔の輪が広がります。詳しくはFacebook、Instagram (#caféふう)をチェック!

協力:福島県観光交流局空港交流課

AIRDOはこれからも宮城県・福島県を応援し続けます!

HOKKAIDO LOVE!

北海道外在住の方 対象

飛行機で、北海道新幹線で、旅して当たる!

# 北海道へ旅してプレゼント!

キャンペーン

秋冬の北海道へ、飛行機・北海道新幹線で旅して、

抽選で合計 **3,905** 名様にプレゼント!

キャンペーン期間

2020 11.1日~2021 2.14日 (搭乗・乗車分)

対象交通機関 / AIRDO・JAL・ANA、JR東日本



チャンスは**2**回!

第1弾 締切 2020 12.10木まで (2020.11.1日~12.9日搭乗・乗車分) 第2弾 締切 2021 2.14日まで (2020.12.10日~2021.2.14日搭乗・乗車分)

新型コロナウイルス感染症の拡大等により、キャンペーンの変更や中断、中止などの可能性がありますので、予めご了承ください。

「ご搭乗案内用紙」または北海道新幹線「特急券」の写真を撮って応募しよう! ※「ご搭乗案内用紙」とは保安検査場を通過の際にお渡しするレシートです。北海道プロスポーツのユニフォームや特産品をはじめ、当キャンペーンでしか手に入らない**オリジナル賞品**も盛りだくさん!

期間中に本州発→北海道着の  
対象交通機関をご利用の本州在住の方  
●キャンペーン期間中の本州発北海道行きのご利用が対象となります。●応募にはご利用の証明となる写真が必要です。●保安検査場にてお渡しした「ご搭乗案内用紙」または「北海道新幹線「特急券」」

【対象交通機関】  
AIRDO・  
JAL・ANA、  
JR東日本

キャンペーンWEBサイト内の  
応募フォームからご応募ください。

●応募フォームから、ご利用の証明となる写真を添付し、必要事項を入力してご応募ください。●応募にはEメールアドレスが必要となります。●第1弾・第2弾、お1人様何回でもご応募可能です(当選は各1回まで)。●ご利用毎に1回の応募。●厳正なる抽選の上、当選者発表は賞品の発送を持って代えさせていただきます。

観光される皆さまは、国土交通省から発表された「新しい旅のエチケット」を遵守し、北海道の魅力を感じてください。なお、北海道内の新型コロナウイルス感染症関連情報につきましては、関連リンク [http://www.pref.hokkaido.lg.jp/ss/ssa/singata\_koronahaien.html] をご確認ください。

「北海道へ旅してプレゼント!」キャンペーン  
同時開催 公式Twitterフォロー&リツイートキャンペーン  
キャンペーン公式アカウント「@tabishite\_cp」を今すぐフォロー!

キュンちゃんオリジナル  
マスクングテープ  
(3種セット)が当たる!



北海道  
在住の方も  
対象

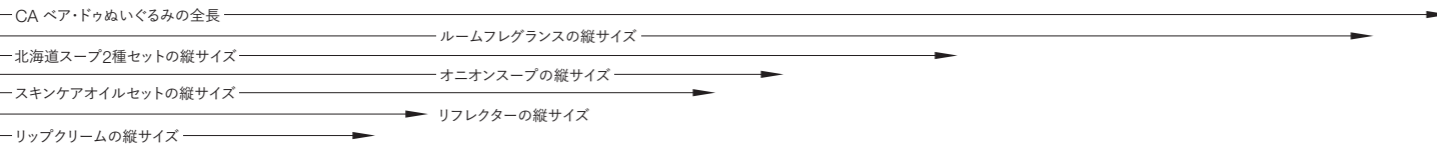
※掲載されている画像はすべてイメージです。※賞品は一部変更になる場合があります。

詳しくはWEBサイトから!

GoodDay北海道  
https://www.visit-hokkaido.jp

H公益社団法人  
T北海道観光振興機構

北海道の翼  
AIRDO



# INFLIGHT SALES

機内販売



機内では、北海道にこだわったAIRDOオリジナルグッズも販売しております。



## コロク リップクリーム

Lip Balm  
润唇膏 / 潤唇膏  
립 크림

¥1,000

内容量:3個(ミント、ハマナス、スズラン各1個)  
パッケージサイズ:縦約6.8cm×横4.8cm



### 北海道の自然成分で唇をやさしく保湿

自然素材を使った「Coroku(コロク)」のリップクリーム。ミント、ハマナス、スズランの3種の香りが楽しめます。ビタミンEを豊富に含む、北海道北竜町産のヒマワリ種子油が、唇に潤いを与えてくれます。



## スキンケアオイルセット

Horse Oil Face and Body Balm  
护肤油组合(五个装) / 護膚油组合(五个装)  
고보습 말기름 5개 세트

¥1,000

内容量:5個(ナチュラル、グレープフルーツ、ダマスクローズ、ラベンダー、ペパーミント各1個) パッケージサイズ:直径約4.5cm、外箱 縦約11.2cm×横約11.2cm×奥行約2.2cm



### さらっと溶けて、しっとりさっぱり馬油

馬油やミツロウなど、天然成分のみを使った高保湿のスキンケアオイル。〈北海道純馬油本舗〉が高濃度純粋精製法で丁寧に作っています。入浴後の保湿や、男性の髭剃り後、赤ちゃんにもおすすめです。



## オニオンスープ

Cup Soup Onion  
北海道産洋葱汤 / 北海道産洋葱湯  
쫄카이도산 양파 컵스프

¥500

内容量:たまねぎ5g×15本  
パッケージサイズ:縦約12.2cm×横約8.2cm×奥行約4cm  
※お持ち帰りのうえ、お召上がりください。



### 北海道北見地方産のたまねぎの豊かな風味

全国一の収穫量を誇る北海道北見地方産のたまねぎから抽出したエキスを粉末化し、約40%も配合したオニオンスープ。そのままでも、カレーや煮物などの味を引き立てる調味料としてもお使いいただけます。



## 北海道スープ2種セット

Cup Soup 2 Flavor Set (Onion, Potato)  
北海道浓汤组合(两种) / 北海道濃湯组合(兩種)  
쫄카이도산 아재 컵스프 2종 세트(양파, 감자)

¥1,000

内容量:たまねぎ5g×15本、じゃがバター6.5g×15本  
パッケージサイズ:縦約14.5cm×横約15.3cm×奥行約4.5cm  
※お持ち帰りのうえ、お召上がりください。



### 北海道の野菜がしっかり味わえるスープ

北海道北見地方産のたまねぎの旨みが凝縮したオニオンスープと、北海道産のじゃがいもとバターを使用した、なめらかなとろみのじゃがバタースープの2種セット。朝食にも、お料理の隠し味にもどうぞ。

## ルームフレグランス

Room Fragrance  
家居香氛 / 家居香氛  
룸 프래그런스

¥3,000

容量:100ml パッケージサイズ:  
縦約20cm×横約6.5cm×奥行約5.5cm

### リラックスできる 花畑をイメージした香り

上富良野町のラベンダー油を使い、合成香料無添加で作ったルームフレグランス。付属のスティックをボトルに入れて置いておくだけで、ラベンダー畑のようなやわらかい香りがお部屋に広がります。



## リフレクター

Reflector Keychain  
反光钥匙扣 / 反射板鑰匙扣  
리플렉터 열쇠고리

¥700

サイズ:縦約7.5cm×横約6.3cm、  
ボールチェーン全長約14cm

### 夜道でキラリと光る 実用的なキーホルダー

表はベア・ドゥの部分、裏は全面がリフレクターになっているキーホルダー。車のライトを反射して光るので、お子様のバッグやリュックなどにつけて交通安全グッズとしても。裏に名前も入れられます。



## CA ベア・ドゥぬいぐるみ

Bear Do The Flight Attendant Teddy Bear  
Bear Do 空姐泰迪熊 / Bear Do 空姐泰迪熊  
Bear Do 승무원 테디베어

¥2,000

サイズ:全長約21cm ※制服は着脱可能

### 大人気ベア・ドゥが CAユニフォームで登場

大人気だったパイロットのベア・ドゥに続いて、CA姿のベア・ドゥが登場。スカートのスリットにはAIRDOカラーが、袖口も実際のユニフォームを精巧に再現しています。従来になく自立するのもポイント。



※予告なく販売商品を変更する場合がございます。 ※各商品とも消費税込みの価格です。 ※写真内の小道具は販売商品に含まれません。

※写真は実際の商品と異なる場合がございます。 ※販売数に限りがございます。ご了承ください。

※「大きさの目安」は多少の誤差が生じる場合がございます。ご了承ください。 ※新型コロナウイルス感染拡大防止の措置として、販売の実施を控える場合がございます。

# My AIRDO / AIRDO ONLINE Service

AIRDOをさらに便利に、お得にご利用いただくためのご案内



## My AIRDO

「My AIRDO」とは、会員専用ページで簡単にご予約ができ、ご搭乗で貯めたAIRDOポイントを特典航空券に交換できるAIRDOのWeb会員サービスです。  
※通信にかかる費用は、お客様のご負担となります。

### My AIRDOに入会すると……

#### → AIRDOポイントを貯めて特典航空券と交換! (DO マイル)

ご利用いただく搭乗日・区間・便ごとに必要なAIRDOポイント数が異なります。  
※搭乗ポイントの有効期限は、最終搭乗日の翌日から2年間です。新しくご搭乗いただいたAIRDOポイントが有効期限日までマイページへ反映された場合、都度有効期限が更新されます。※ボーナスポイントの有効期限は更新されません。  
※特典航空券ご利用日において、有効期限が過ぎているポイントは使用できません。

→ 航空券の予約&購入がスムーズ! My AIRDOにログインすると、名前や電話番号などの基本情報が自動表示され、航空券の予約・購入がスムーズ。予約内容も一瞥で確認ができ、メールサービスへの登録も簡単です。

#### → インターネット予約キャンセル待ちサービスの利用が可能!

ご希望のフライトが満席の場合、My AIRDO会員の方限定でAIRDO Webサイト(PC・スマートフォン)より予約キャンセル待ちをお申し込みいただけます。座席がご用意できた場合は、メールでご連絡いたします(一部の運賃は預かり期限当日のメールが送信されません)。

→ 道民会員の登録が可能! My AIRDO会員に限り、道民割引運賃をご利用の際に必要な「道民会員登録」が可能です。

My AIRDOに入会してね



## AIRDO ONLINE Service

「AIRDO ONLINE Service」は、あなたの旅のコンシェルジュ。旅のご提案から搭乗のサポートまで、いつもあなたのそばに。頼れる旅の味方です。

### AIRDO ONLINE Serviceでできること

- LINEで搭乗**  
エアライン初! \*1 予約・購入・座席指定を済ませていけば、予約照会をして、搭乗に必要な2次元バーコードをLINEで取得できます。保安検査場でも搭乗口でも、AIRDOならLINEでわざわざスマートに。空の旅が、さらにシンプル・手軽になります。
- My AIRDO 会員連携**  
会員連携により、航空券のご予約・ご購入等に、これまでメールにて配信していた確認メッセージをLINEでお受け取りいただけるほか、2次元バーコードの取得も簡単にできるようになります。
- 北海道の旅情報～旅のよみち～**  
「旅」「航空」「北海道」に関する情報をゆるく発信していきます。あなたの旅のよみちをお手伝い!
- 空席照会・予約 \*2**
- 予約確認・購入・座席指定 \*2**
- 運航の見通し \*2**
- My AIRDO会員ログイン \*2**

\*1 「LINE ビジネスコネク」を活用し、エアラインとして初めて、搭乗サービスおよび搭乗サポートサービスの提供を開始 (LINE 社調べ)。  
\*2 4・5・6・7の機能はAIRDO Webサイトに移動します。

### AIRDO ONLINE Serviceを利用するには?

AIRDO ONLINE Serviceは、「AIRDO」LINE公式アカウントでご利用いただけるサービスです。以下の方法で友だち登録をしてください。

- LINEを起動し、「…」をタップ
- 公式アカウントをタップ
- ページ上部の名前またはID検索に「AIRDO」またはアカウントID「@airdo」を入力

# DRINK & AUDIO PROGRAM

お飲物と機内オーディオ案内

北海道にこだわった飲み物をご用意しております。お気軽にお近くの客室乗務員に声をおかけください。AIRDOがセレクトしたオリジナルの音楽番組をお届け。機内で北の音楽をお楽しみいただけます。

## AUDIO PROGRAM

5ch

60分  
プログラム

Scene from Hokkaido  
～北の空より～

### 【オープニング】

花・ひらく夢  
大貫妙子 (ミディ)

### 【心機一転 2021年!】

サンライズ

BENNIE K  
(フォーライフ ミュージックエンタテインメント)

明日はきっといい日になる

Rihwa (TOY'S FACTORY)

By Myself Again

GLIM SPANKY  
(ユニバーサル ミュージック)

Let it fly

Leola (ソニー・ミュージックレーベルズ)

自由への翼

松任谷由実 (ユニバーサル ミュージック)



パーソナリティ:  
音尾琢真  
旭川市出身。演劇ユニット (TEAM NACS) 所属。2021年1月スタートのドラマ『青のSP(スクールポリス) 一学校内警察・嶋田隆平』(関西テレビ系)に出演。

Hello To The World

家入レオ (ピクチャーエンタテインメント)

365日の紙飛行機

AKB48 (キングレコード)

雨上がりの空に

Half time Old (Kairos)

どこまでも行こう

ダークダックス (キングレコード)

Everybody, Shake Up!

大橋剛史 (エイベックス)

### 【エンディング】

ブルースカイ ブルー

西城秀樹 (ソニー・ミュージックダイレクト)

### 【テーマ曲】

Voyage

高本一郎 (Zipangu)

script: こばやし さかえ

1ch

ラジオ  
放送

## NHK第一放送

当日のニュースや生活情報を配信しています。※一部機種ではお聴きになれませんのでご了承ください。

※AIRDOでは、環境に配慮してイヤホンを洗浄・殺菌し、再利用しています。お降りになる際、回収にご協力ください。皆様のご理解、ご協力に感謝いたします。 ※機材により、表記内容と実際のプログラムが異なる場合がございます。 ※上空で上映する映像は、2または3chで音声がお聴きになれます(機内サービス、機内販売の映像は除く)。 ※ご不明な点などございましたら、お気軽に客室乗務員までお知らせください。 ※イヤホンをご希望のお客様は、客室乗務員までお知らせください。 ※お手持ちのイヤホンもご利用いただけます。

## DRINK

各種ソフトドリンクをご用意しております。



### ブレンドコーヒー

Blend Coffee

北海道風味コーヒー  
北海道産洋蔥湯  
喫茶イデオ ブレンデド コffee

〈珈房 サッポロ珈琲館〉の豊かな味わい。



### オニオンスープ

Onion Soup

北海道産洋蔥湯  
北海道産洋蔥湯  
喫茶イデオ山 羊乳 ケース

北海道北見地方産のたまねぎで作る人気の味。



### 緑茶

Japanese Green Tea

日式緑茶  
日式緑茶  
日本 緑茶

国産茶葉100%使用の香り高い緑茶飲料。



### ミネラルウォーター

Mineral Water

矿泉水 / 矿泉水  
喫茶イデオ ミネラル ウォーター

北海道大雪山のふもと、上川町の天然水。



### アップルドリンク

Apple Juice

苹果汁 / 蘋果汁  
 사과 주스

指定農園果実を使った、芳醇な味わいとやさしい甘さ。

※お休み中のお客様には声をおかけしません。お目覚めの際、お気軽にお申しつけください。※すべて紙コップでの提供となります。



〈北のブランド金賞〉とは、北海道内でこだわりをもって開発された製品を札幌商工会議所が〈北のブランド〉として認証しており、中でも、すでに市場からの高い評価を確立し、地域を代表する製品を「金賞」として認証しています。

### 各種サービスについて

※シートベルト着用サイン消灯時にご利用になります。 ※数に限りがございますので、品切れの際はご了承ください。 ※内容、銘柄、価格については変更する場合がございます。 ※運航状況により、サービスが実施できない場合がございます。 ※機内で提供・販売する食品のアレルギー情報が必要なお客様は、客室乗務員にお尋ねください。 ※新型コロナウイルス感染拡大防止の措置として、各種サービスの実施を控える場合がございます。

### AIRDOのエコ活動について

AIRDOでは環境に配慮した取り組みを行っています。

AIRDOのエコ活動へのご理解、ご協力ありがとうございます。

### エコステッカーの配布

機内販売商品をご購入いただき、包装袋を不要とされたお客様にはノベルティとしてオリジナルステッカーをお渡しいたします(1度の購入につき1枚)。ステッカーは4種類から選べいただけます(なくなり次第終了)。



### バイオマスを使用した包装袋

包装袋は、植物由来の原料であるバイオマスを使用したエコ素材へリニューアルいたしました。サトウキビ由来のバイオマス原料を25%以上配合し、認証を得たバイオマスマークを取得したエコロジカルな袋です。こちらを使用することで、石油資源の節約と地球温暖化防止に貢献してまいります。



# 2020年4月 客室リニューアルオープン



楽天トラベル  
ブロンズアワード2019受賞



皆様のご愛顧にお礼申し上げます。

JR・地下鉄東西線駅直結

新さっぽろ **アークシティホテル**

新千歳空港へ 最速 24分 | 札幌駅へ 最速 9分 | 大通駅へ 19分

〒004-0052 札幌市厚別区厚別中央2条5丁目6番2号

TEL 011-890-2525

# どんな空を 一緒に飛ぼうか。

あなたと空を飛ぶ1日は、どんな1日になるでしょう。

大好きな人と一緒に、ワクワクしたフライト。

また会おうねと手を振り別れた、ちょっと切ないフライト。

新しい場所に向かう、期待と不安が混ざったドキドキするフライト。

色んな人の想いを乗せて、

今日も明日も、私たちは空を飛びます。

あなたの未来へつながる大切な1日に、

あなた色の空と一緒に飛べますように。

## さあ、新しい空へ。



教えてくれた人: 古谷まあやさん(札幌市)

札幌市出身。今年10周年を迎える〈SALON77〉に続き、2019年には東京・中目黒に2店舗目〈nv7〉をオープン。「北海道ヘアデザイナー100人展」では実行委員長を務め、サロンワークにとどまらない美容師の在り方を提案します。

子どもには大きな夢があります。  
北の大地で夢を掴んでいる人に、  
その叶え方を教えてもらいました。

photo: Takuya Kakimoto text: Wakako Kozawa

夢の  
叶え方。

教えて！



第24回

## “美容師になりたい”

にの  
渡辺虹瑩さん(小学4年生/別海町)の夢

うれしい瞬間は?



「美容師が髪を切る仕草がカッコいい」と、憧れるように。「おじいちゃんとおばあちゃんの髪を切らせてもらったときに、やりがいを感じました。みんなに喜んでもらえる美容師になりたいです」

鉛筆くらいの軽さ



右・左上/ドライカット専用のものなど、仕上げたいイメージに合わせてさまざまなハサミを使い分けます。左下/サロンでは、古いミシン台をリメイクした鏡台を使用。

ヘアサロン〈SALON77〉のオーナー・古谷まあやさんは、「20年以上上ったいまでも、お客さまの髪を切らせてもらう時がいちばん楽しい」と話します。美容学校卒業後、インターンとして働きながら資格を取得。いくつかの店で経験を積みますが、27歳で転職が訪れます。卓越した技術を持ち、人との接し方を教えてくれた先輩美容師との出会い。その姿をお手本に、努力を続けてきました。

立体にするとうなるかを想像できることが大切。精密なデッサンが描ける人は、髪を切るのも上手な人が多いです。いまからたくさん絵を描くのはとてもいいこと。また素敵な髪型を作る感性は、興味のあるものや場所に触れた経験が多いほど、培われていきます。それが将来、オリジナリティのある表現へとつながっていくそう。「美容師は努力次第でヘアデザイナーとしても、アーティストとしても、どのエリアでも活躍できるやりがいのある仕事です」。古谷さん自身もさらに技術とセンスを磨くため、いまなお学び続けています。

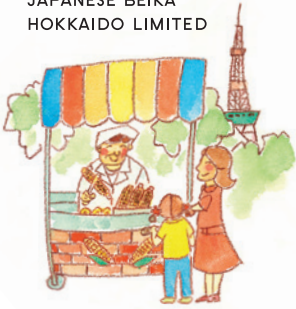
# 30th anniversary

おかげさまでYOSHIMIは30周年  
今年もおいしい笑顔たくさんつくります!

おいしいは、たのしいねっ



SAPPORO OKAKI  
Oh! YAKI-TOUKIBI  
JAPANESE BEIKA  
HOKKAIDO LIMITED



大通公園のとうきびワゴンは、  
焼とうきびの香ばしい味わいととも、  
札幌の夏の風物詩となっています。  
その美味しさをそのまま「おかき」にしたのが  
YOSHIMIの「Oh!焼とうきび」。  
あの香ばしい美味しさを、  
季節を問わず、毎日お届けしています。

札幌・大通公園名物  
「焼とうきび」の美味しさを  
おかきにしました。

Oh!  
焼とうきび  
札幌おかき

