

アフルエント

AFFLUENT

<https://afflu.jp>

毎日に発見を、人生に豊かさを

2025 Nov.
[NAGOYA]

11

感謝をこめて贈るスペシャル拡大版
AFFLUENTからのプレゼント

地域の未来を応援
ふるさと納税2025

NAGOYA
GOURMET BATON
—名古屋グルメバトン—
Joe's kitchen

ブランデーを楽しむ





日常を彩る上質な暮らし。

リアルスタイルが創造するのは、「本物」という確かな価値。

日本人のひたむきさ、奥ゆかしさ、細やかさ。

そこから発せられる美意識と、絶妙の匙加減。

私たちが心地よいと感じる日本の生活文化や風土を活かし、

手に触れるものから、空間、建築、そして街づくりまで。

そこに息づく、上質なライフスタイルをお届けします。

 **REAL Style**
www.real-style.jp/

 **REAL Style**

本店
名古屋東店
ジェアール名古屋タカシマヤ店
金沢店
TEL 052-323-6262
TEL 052-705-8136
TEL 052-566-1101
TEL 076-241-9888

青山店
仙台店
仙台三越店
TEL 03-6450-6972
TEL 022-711-6260
TEL 022-797-8668

 **REAL Style**
一級建築士事務所

・建築設計監理
・リノベーション
・インテリアコーディネート

Special 1

07 ブランデーを楽しむ

Present

04 感謝をこめて贈るスペシャル拡大版
AFFLUENTからのプレゼント

Things

06 TSUWAMONO
—大人の逸品—
テルモン／レゼルヴ・ブリュット

Gourmet

12 NAGOYA
GOURMET BATON
名古屋市中区／Joe'skitchen

Regular

16 PREMIUM GALLERY

Special 2

17 地域の未来を応援
ふるさと納税2025



AFFLUENT WEB & SNS

公式サイト、各種SNSにて最新情報を発信中!



@affluent.tiktok



@affluent insta



@affluent.fb

2025年11月発行

Publisher 高山勇樹 Chief Editor 菊地 学
Producer 森 正太郎 Designer 松本健司
Sales Manager 後藤悠介

Cover Photo Billion Photos/Shutterstock.com

編集・発行／株式会社affluent
名古屋営業所／愛知県名古屋市中村区名駅3-26-8
KDX名古屋駅前ビル 13F
東京本社／東京都港区赤坂9-7-1
ミッドタウン・タワー 43F

広告掲載・チラシ折込・誌面内容のお問合せ

☎ 0120-121-084 (平日10:00～18:00)

配布に関するお問合せ

☎ 0120-124-034 (平日10:00～18:00)

配布に関するご連絡・お問合せ・送付停止については、右記QRからもご連絡いただけます。

※広告内に記載されている価格表示は「税抜」、「税別」または「広告内の価格は全て税抜価格です」等の表示がない場合は全て税込価格となります。

※掲載情報は2025年10月16日時点のものです。ご利用の際には事前に最新の情報をご確認ください。
本誌掲載記事の無断転載を固く禁じます。

株式会社affluentにおける個人情報の取り扱いについて

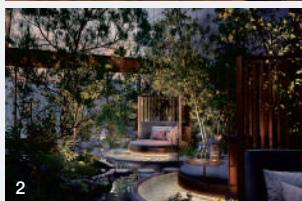
◎お預かりした個人情報は株式会社affluentが管理し、AFFLUENT会員登録、プレゼントの発送、アンケート集計および広告配信を目的として利用いたします。◎お預かりした個人情報は、ご本人様の同意なく第三者に提供することはありません。ただし、法令などにより個人情報の提供を求められた場合を除きます。◎プレゼントの発送を外部に委託する場合があります。◎個人情報をお預け頂くことはご本人様の任意ですが、必要事項に不足がありますと、あらかじめ明示した利用目的に対応するご本人様のご要望にお応え出来ない場合があります。◎当社が保有する応募者ご本人様の個人データについて、利用目的の通知、開示、内容の訂正、追加又は削除、利用の停止、消去及び第三者への提供の停止、第三者への提供記録の開示のお申し出には適切に対応いたします。ただし必要に応じて、追加書類の提出を伴う厳正な本人確認への協力をお願いする場合があります。あらかじめご了承ください。◎当社が保有する個人情報の漏洩が発生した場合には、個人情報保護委員会に報告し、漏洩した情報のご本人様に通知を行います。

◎個人情報保護管理者／株式会社affluent
個人情報保護管理室 室長

◎個人情報に関する苦情・問合せ窓口／株式会社affluent
お問合せ ☎ 0120-121-084 (平日10:00～18:00)



1
※画像はイメージです



2



3

1.洗練された和のデザインと、柔らかな光が満ちる客室。2.最上階のルーフトップラウンジ「ゆそら」。夜の銀座を眺めながら足湯で過ごす至福の時間を。3.全国の旬の食材を仕立てた日本料理「銀座がゆう」。器や空間にまで職人の技が息づく

ふふ 東京 銀座 「スイートルーム」 ペア宿泊券(1泊2食付)

11月16日にオープンする「ふふ 東京 銀座」は、銀座の中心で静謐と雅を楽しむスモールラグジュアリーリゾート。全34室すべてに熱海から運んだ天然温泉を備え、都会にいなながら深い安らぎに包まれる滞在を叶える。ゆとりある客室には、素材の温もりを生かしたモダンなインテリアが配され、窓の外には刻一刻と表情を変える都会の景色が広がる。さらに旬の食材と職人の技を尽くした日本料理や鮨を楽しめる。伝統とモダンが交錯する空間で、感性を解き放ってみては。

宿泊券利用期限：～2026年5月31日(日)迄 ※除外日あり
※スイートルームのタイプは未定です。

① 0570-0117-22 (Small Luxury Resort総合予約センター)
② 東京都中央区銀座1-7-10 ヒューリック銀座ビル
③ 銀座一丁目駅6番出口直結、東京駅より徒歩8分
④ <https://www.fufutokyo.jp>

3



2名様
(各色1名様)

キーコン KEECOON「ハイブリッド式加湿器」13L

KEECOONのハイブリッド式加湿器は、超音波とスチームを切り替えられ、省エネ重視なら超音波、しっかり潤したい時はハイブリッドと使い分けられる。100℃の高温除菌で常に清潔なミストを届けられ、13L大容量タンクで最大48時間の連続稼働ができる。上部給水に加えリモコン操作やモード調整も可能。約35dB以下の静音設計によりリビングや寝室も心地よい空間をもたらしてくれる。

価格：22,999円(税込) サイズ：W210×D280×H800(mm) カラー：ホワイト、グレー

翊飛(ヨクト)株式会社 ©03-4579-8386 ④ <https://www.keecoon.jp>

ソーラー&USB充電式ランタン ルミネイド LuminAID 「マックス クイックインフレイト」

米国ブランドLuminAIDが手掛ける「マックス クイックインフレイト」は、2000mAhバッテリーを搭載し、スマートフォンの充電もできるLEDランタン。本体は太陽光とUSBより充電可能で、最長50時間の点灯が可能。折り畳んでコンパクトに持ち運べ、使用時はひねってふくらませるだけで手軽に使える。丈夫なTPU素材で防水・防塵性能も備え、夜間の活動や災害時に頼れる一台だ。

価格：9,680円(税込)
サイズ：W150×D150×H150(mm) 折り畳み時W150×D150×H25(mm)

株式会社スター商事
©03-3805-2651 ④ <https://www.luminaid.jp/>

Special Present

AFFLUENT 2025 November

今月は、日頃の感謝を込めて
編集部セレクトのプレゼントを
スペシャル拡大版でお届け。

シャーク Shark®「EVOPOWER SYSTEM BOOST+ コードレススティック クリーナー LC751J」

アメリカでトップシェアを誇る掃除機ブランド「Shark」。「EVOPOWER SYSTEM BOOST+」は1.7kgの軽量ボディに加え、360度ノズルで後ろに引いてもパワフルに吸引する高性能モデルだ。独自センサーが床材や部屋の角を識別し、ゴミを逃さず取り除いてくれる。さらに充電ドックに戻すだけでダストカップのゴミを自動収集してくれるのも嬉しい。ワンタッチでハンディクリーナーにもなり、気軽に掃除ができる一台だ。

価格：94,600円(税込)

サイズ：1038×228×160(mm) カラー：ライトラベンダー

シャークニンジャ合同会社

©0120-522-552

(9:00-17:30 ※年末年始、その他大型連休除く)

④ <https://www.sharkninja.jp>



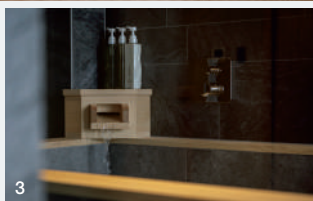
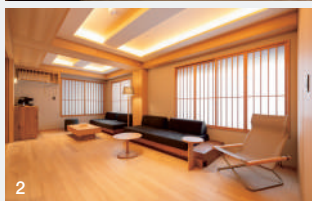
1名様



2



2組
4名様
各ホテル
1組2名様



1. 「soyo-ne」の寝室。土壁調の和壁に柔らかな光が差し込み、静けさに包まれた心落ち着く空間
2. 「soyo-ka」のリビング。和モダンの家具と木のぬくもりが旅の疲れを優しく癒す
3. 「soyo-ka」の浴室。心静かにゆったりと過ごせる

soyo-ne kyoto sanjo
「スタンダードツイン」
soyo-ka kyoto sanjo
「デラックスツイン」
ペア宿泊券(1泊朝食付)

京都、三条に佇む和モダンラグジュアリーホテル「soyo-ne」と「soyo-ka」は“音”と“香”をテーマに据え、それぞれ異なる体験を提供する。「soyo-ne」は静寂に耳を澄ます時間を演出し、「soyo-ka」は堺町通に漂う季節ごとの香りや穏やかな時間が流れる浴場で、五感に響くひとときを過ごせる。内装の素材や余韻を大切に空間設計が、京都ならではの優雅な滞在を実現してくれる。

宿泊券利用期限：2026年1月13日（火）～7月31日（金）迄 ※除外日あり

「soyo-ne kyoto sanjo」

⑤ 京都府京都市中京区麩屋町通三条上る下白山町296-4

⑥ soyo-ne-kyoto-sanjo.com

「soyo-ka kyoto sanjo」

⑤ 京都府京都市中京区堺町通三条下る道祐町135

⑥ soyo-ka-kyoto-sanjo.com



1名様

3名様
(各1本1名様)



「シングルモルト嘉之助」 「嘉之助 シングルモルト PEATED」
「嘉之助 シングルモルト SHERRY CASKS VATTED」

焼酎造りで培った技術を生かし、世界に通用するシングルモルトウイスキー造りを行う嘉之助蒸溜所。「シングルモルト嘉之助」は甘やかでスパイシーな和の香りが魅力。スモーキーな「PEATED」は上品な余韻が広がる。そして「SHERRY CASKS VATTED」はシェリー樽が濃密に香る華やかさが特徴だ。KANOSUKEならではの個性豊かな1本を楽しんでみて。

価格：「定番のシングルモルト嘉之助」9,900円（税込）「嘉之助 シングルモルト PEATED」 「嘉之助 シングルモルト SHERRY CASKS VATTED」 10,450円（税込）

嘉之助蒸溜所 ①099-201-7700 ⑥https://kanosuke.com/

アラジン「グラファイトオープンレンジ」

0.2秒で発熱する「グラファイトヒータ®」*を搭載した「グラファイトオープンレンジ」。アラジン独自の「グラファイトレンジ加熱」により、揚げ物などは中までしっかり温めながら外側はサクッと仕上がる。さらに、トーストは付属のヒートトレイを使えば裏返すことなく両面カリッとモチモチに焼けるほか、冷凍肉もムラなく解凍可能。省スペース設計で左右の壁にぴったり設置でき、キッチンにすっきり収まる。毎日の生活に重宝する一台だ。

オープン価格：67,100円前後（税込） カラー：グリーン
※「グラファイトヒータ」は、株式会社千石の登録商標です。（登録第5362800号）

日本エー・アイ・シー株式会社 ⑥https://aladdin-aic.com/

STANDARD DRY+ 「ロングスリーブクルーネック ジョガーパンツ 上下セット」

心身の休養をサポートするリカバリーウェアブランド「VENEX（ベネクス）」。人気シリーズの「STANDARD DRY+」は、独自のPHT繊維を採用することで、締め付けの無い着心地で疲労回復に必要な上質な休養をサポートする「着る一般医療機器」。また、吸水速乾性とストレッチ性に優れ、季節問わない快適性を実現。リラックスできるゆとりあるデザインで、休息や睡眠の時間を心地よく演出してくれる。

価格：36,300円（税込） カラー：ネイビー サイズ：L（メンズ）

株式会社ベネクス

①046-200-9288 ⑥https://store.venex-j.co.jp/



1名様



下記URLまたは左記QRからご応募ください。

https://afflu.jp/present-nagoya/

※締め切りは2025年11月30日（日）

TSUWA MONO

大人の逸品

Texts_SAYAKA NAGASHIMA.
Photographs_HIDE NOGATA.

テルモン レゼルヴ・ブリュット

¥10,120 (税込)

心をほどき、自然のままに愉しむ 大地の恵みを湛えたシャンパーニュ

シャンパーニュ（シャンパン）は祝宴の象徴であると同時に、心に潤いをもたらす繊細な飲み物だ。ふと自分の時間を取り戻したくなる静かな夜。そんなひとときに、美しく、そして静かに寄り添ってくれる。

1912年、シャンパーニュ地方の自然豊かなダムリー村で、葡萄農家兼ワイン生産者のアンリ・ロピタルが創業した小さなメゾン「テルモン」。一世紀以上にわたり「勇気」「謙虚」「忠実」という信念のもと、妥協のないシャンパーニュづくりを貫いてきた。その根底にあるのは、“母なる自然の名のもとに (In Nomine Terrae)”という理念。化学肥料や除草剤を使わず、ブドウを育む土地とその生態系を守りながら、自然と調和するオーガニックな一本を生み出している。

そんな大地の恵みをそのまま感じられる一本が、フラッグシップの「レゼルヴ・ブリュット」だ。シャルドネ、ムニエ、ピノ・ノワールを繊細にブレンドし、2020年をベースに複数年のリザーヴワインを重ねたマルチヴィンテージ。フレッシュさとリッチさという相反する要素を絶妙な調和で包み込み、エレガントな余韻を描く。ドザージュは控えめなエクストラ・ブリュット。透明感と奥行きが共存し、時の流れとともに表情を豊かに変えていく。

グラスを傾ければ、洋ナシや白桃を思わせる香りがふわりと立ちのぼり、やがてトーストしたアーモンドや焼き菓子のニュアンスが重なっていく。ひと口含めば、果実の瑞々しさが舌の上でほどけ、やがてクリームを思わせる柔らかな質感へと変わる。

微細な泡が静かに消えていく余韻は、派手さではなく、調和の美しさ。心をほどき、自然のままに愉しむ。そんな穏やかな贅沢を教えてくれる一杯だ。



©レミー コアントロー ジャパン株式会社

©03-6441-3025 © <https://jp.champagne-telmont.com/>



The
Brandy's
Message

ブランデーを楽しむ

酒好きが最後にたどりつくといわれるブランデー。
銘柄や飲み方によって味わいもさまざまで、
知れば知るほど虜になる人も多い。
ブランデーの魅力に触れ、
優雅な時間を堪能しよう。

Text_ENO.

極上の大人時間 ブランデーの奥深さに触れる

ブランデーはゆっくり時間をかけて味わう大人の酒だ。
グラスに注がれる一杯から、華やかな香りが立ち上がる。
ブランデーとコニャックに精通するBAR DORASの中森保貴さんに、
その魅力と楽しみ方を聞いた。

優雅な香りのブランデー
まずはコニャックの魅力

ブランデーは果実を原料に発酵、蒸留、熟成して造られる酒だ。リンゴ、洋梨、サクランボなどを使うものもあるが、多くは白ブドウを原料とする。

「ブランデーの最大の魅力は香りです。ブドウを発酵させてワインを造り、それを蒸留することで、凝縮されたブドウ本来の香りと樽熟成による香りが重なり合って、優雅で複雑な芳香が生まれます。アルコール度数が高く、単体でじっくり味わうタイプのお酒です」

産地が異なるコニャック、アルマニャック、そしてリンゴを原料とするカルヴァドスは、三太ブランデーといわれる。

「ブランデーが初めてという方は、質の高い銘柄が多いコニャックをまず飲んでいただきたいですね。コニャックはフランス南西部のコニャック地方で400年以上前から造られるブランデーです。原産地域、原料、製造法などに細かな規定があり、それをクリアした製品のみがコニャックを名乗ることが出来ます。コニャックの香りを高めてくれるのが、原料となるユニ・ブラン、フォル・ブランシュなどのブドウ。これらの品種は糖度が低く酸度が高いので、熟成後も香り成分が多く残ります。生産しているのは、ヘネシー、レミー・マルタンなどの大手メーカーと、ブドウの栽培から蒸留、熟成、瓶詰めまで一貫して行う「プロプリエター」と呼ばれる造り手。手塩にかけて育てたブドウを手作業で選別したり、独自の手法でブレンドするなど、酒造りに強いこだわりを持つ人がたくさんいます。大手メーカーを選ぶのもよし、プロプリエターを選ぶのもよし。独特な香りと共に、悠久の歴史と造り手に思いを馳せながらグラスを傾けると、さらに味わい深い一杯になると思います」

熟成年数で決まる等級
おもしろさは嗜好次第

ブランデーは異なる熟成年数の樽をブレンドし、その中でも年数の短いものを基準としてV.S.、V.S.O.P.、Napoléonなどの等級がつく。等級が高い方がおすすめなのだろうか。

「熟成年数が長いほど、味はまろやかになる傾向があります。ただどれも、おいしい」と感じるかは、飲む人の味や香りの嗜好によります。いろいろな銘柄、等級のものを飲み比べながら、自分の好みに合った一杯を見つけてみてはいかがでしょうか」

その際、熟成年数でグラスを変えるのがポイントだそう。くびれがあり、口が開いているグラスを。長期熟成のヴェンテージものなら、ボウルが丸くふくらんでいるクラシックなスタイルのグラスが向いています」

Brandy trivia

三大ブランデー

コニャック	フランスのコニャック地方で生産される。原料は白ブドウ。厳しいルールの元で造られ、高級で格式高く、味わいも雑味なくまろやか
アルマニャック	フランスのアルマニャック地域で生産される。原料は白ブドウ
カルヴァドス	フランスのノルマンディー地方で生産される。原料はリンゴ

コニャックの等級と熟成年数の目安

V.S. (Very Special)	熟成約3年
V.S.O.P. (Very Superior Old Pale)	熟成約6年
Napoléon (ナポレオン)	熟成約10年
X.O. (Extra Old)	熟成約20年
Extra (エクストラ)	熟成約30年
Hors d'âge (オールダージュ)	熟成40年以上
Heritage (ヘリテージ)	遺産クラス*

*生産者により異なる

※コニャックの等級はBNIC（フランスコニャック協会）によって規定されている。上記は、各等級の一般的な熟成年数。

コニャックの製法

- ①ワインの醸造 白ブドウの果汁のみを発酵させてワインを造る
- ②蒸留 ワインを2回蒸留し、アルコール度数の高い原酒を造る
- ③熟成 樽に入れて熟成させ、香りを引き出し、かつアルコール度数を下げる
- ④ブレンド 熟成年数の異なる樽から原酒をブレンドして瓶詰め



BAR DORAS
オーナー・バーテンダー 中森保貴さん

東京の浅草・花川戸で生まれる。酒の流通を勉強するため、世界の酒と食品を扱う酒販店での勤務を経て、バーテンダーへ転職。都内の幾つかのバーに勤めた後、2005年4月に地元の花川戸でBAR DORASを開業。日々、手法と技術を追究するカクテルはもちろんのこと、コニャックとスコッチをダブルメインとし、ヨーロッパ各国を旅した知見をもとに、その文化や伝統を多くの人に伝えている。著書『旅するバーテンダー』『旅するバーテンダー2』には、生産者との温かい交流が綴られている。

BAR DORAS

④東京都台東区花川戸2-2-6
Floraison HANAKAWADO 101
☎03-3847-5661

BAR DORASでは、優雅な時間を提供するため、調度品も海外から買い付けている。新型コロナウイルスの感染拡大時に輸入酒類販売業免許を取得。アジア初上陸となるコニャックの輸入販売も行う。





おすすめはストレート
時間をかけておいしく飲む

「ブランデーはストレートで飲むのがおすすめです。注ぎただけではなく、しばらく時間を置いてから飲み始めてください。始めに少量を口に含み、舌をブランデーでコーティング。こうすると、2口目から優しい味わいときれいな香りが出てきます。3口、4口と舌に重ねていくと、さらにうま味を感じるように。良質なブランデーはグラスの残り香までも上質。飲んだ後の香りで余韻に浸る、そんな贅沢なひとときが過ごせます。

ストレート以外の飲み方では、水割りやロックがお好きな方もいらっしゃるでしょう。ただ、ブランデーはウイスキーと違い、水や水との相性が悪いので、あまりおすすめはできません。ブランデーには香りを出すのに有効な「エステル」という水に溶けにくい成分が含まれており、水分を加えると苦味やえぐみが出ます。なので私の店ではチェイサーとしてアールグレイのアイステイーをお出ししています」

グラスに注ぐ量や味わう時間も重要だという。長期熟成のものなら、トリプル（90ml）を映画1本見るくらいの時間で味わうと、最後には鳥肌が立つくらいのおいしさを感じられるとのこと。

時と共に変化する豊かな香りと風味を、ゆっくり丁寧に味わう——これこそ至福の大人時間だ。

How to drink

中森さんおすすめ、自宅での楽しみ方

基本はストレートで

グラスに注いですぐに飲むのではなく、しばらく置いてから飲み始めると、果実の甘さと香りが味わえる。また、じっくり時間をかけて楽しむのもポイント。ストレートで飲むと人生が10倍楽しくなるので食後やナイトキャップにおすすめ。



チェイサーにはアイステイー

チェイサーに水を飲んでしまうと、ブランデーに含まれる「エステル」によって苦味やえぐみを感じることがある。水の代わりにアイステイーをチェイサーにすれば、紅茶の香りとタンニンが苦味やえぐみを中和し、ブランデー本来の味を楽しめる。



ソーダ割りの作り方

- ① グラスに氷を入れ、炭酸水を少量注ぎ、軽く混ぜてから炭酸水を捨てる。氷の表面を一度炭酸でコーティングすることで、苦味やえぐみの発生を抑える。
- ② ①の炭酸でコーティングした氷が入ったグラスに、炭酸水を注ぐ。
- ③ ブランデーを別のグラスに注ぎ、2分～3分かけて香りを開かせてから、炭酸水の入ったグラスに注ぐ。ブランデーと炭酸水の割合は1対2がおすすめ。

中森さんセレクト
おすすめの
ブランデー6選

「ストレートで飲んでいただきたいのが、ポールジロー25年、ドメーヌ・ボワニエルバ・アルマニャック、ギイ・ピナールXO 2005です。日本でも知る人の多いプロプリエール、ポールジローさんのコニャックは、しっかりとした味わいとコクが特徴。まずは25年熟成から飲み始め、好みであれば、その後35年、50年へと段階を踏んで飲んでいくのも楽しいと思います。ドメーヌ・ボワニエルバ・アルマニャックは、アルマニャック最高峰の造り手による、圧倒的な濃さを持つ逸品。当主マ



ギイ・ピナールXO 2005
BAR DORAS 20周年記念
プライベートボトル

¥18,700 500ml (コニャック)

BAR DORASが開業した2005年のヴィンテージをプライベートボトルとしてリリース。オーガニック農法で育てられた少量生産のブドウのため、ストレスのない優しさが溶け込んでトゲがなく滑らかな飲み心地。

酒販DORAS
©03-3847-5661



ドメーヌ・ボワニエル
バ・アルマニャック

¥18,480 700ml (アルマニャック)

製造工程のすべてに造り手の管理が行き届いた希少なアルマニャック。グラスに注いでしばらく置くと味わいと香りの変化を楽しむことができる。

有限会社スリーリバーズ
©03-3926-3508



ポールジロー 25年

¥19,690 700ml (コニャック)

25年表記だが、40年以上の古酒もブレンドされているため、力強くも繊細な味わい。ブドウの栽培から収穫・蒸留までをすべて手作業で行う、生産者、ポールジローさんの極上のコニャック。

株式会社ジャパンインポートシステム
©03-3516-0311

ティン・ラフィットさんは、ブドウの良年にのみアルマニャックを造るという強いこだわりを持ち、小規模生産者ながら多くのパリ三つ星レストランに提供しています。ギイ・ピナールXO 2005はBAR DORASの20周年記念プライベートボトルです。コニャック地方で長くお付き合いしているギイ・ピナール家から当社が初めて樽買いした限定600本。特徴的なフローラルでフルーティな香りは、マスカット、甘い花の蜜や若草、野生ミント、レモン。まるでハーブティーを飲んでいるような爽やかで、口の中が花の香りでいっぱいになります」

「ソーダ割りやトニック割りで楽しむ銘柄はどうだろう。」

「ドルーエVS、デュボンカルヴァドスオリジナル、ルドルフ・イエリーネクラズベリースピリッツがおすすめです。ドルーエVSで作るコニャックシュウエップス(トニック割り)は、BAR DORASの定番スターターの一杯としても人気です。デュボンカルヴァドスオリジナルはソーダ割りやトニック割りに適します。甘くないシードル感覚で飲みやすく、こってりした料理の食後酒にぴったりです。ルドルフ・イエリーネクラズベリースピリッツはトニック割りにすると、ラズベリーの香りがより引き立ちます。ショットグラスで、ストレートで飲んでも楽しめます」



ルドルフ・イエリーネクラズベリースピリッツ

¥6,100 700ml (フルーツブランデー)

チェコを代表する歴史ある蒸留所のフルーツブランデー。ラズベリーをベーススピリッツに浸漬し蒸留して造られているため、香りはラズベリーそのものに近い。トニック割りにすると、トニックウォーターの甘みでラズベリーの香りが増幅して感じられる。

合同会社00000
©03-6265-0990



デュボンカルヴァドスオリジナル

¥6,160 700ml (カルヴァドス)

使用するリンゴの比率は30%が甘みの強い種、30%が苦味の強い種、40%が酸味の強い種。最低2年間の熟成で、使用する樽は100%リフィル樽で熟成。

有限会社スリーリバーズ
©03-3926-3508



ドルーエVS

¥7,590 700ml (コニャック)

1848年創業のドルーエは、家族経営でブドウ本来の風味を生かしたコニャックを手掛ける、こだわりのコニャックメゾン。ドルーエVSは、エントリーレンジながらも、コニャックの最高峰区画であるグランド・シャンパーニュ産のブドウのみを贅沢に使用した逸品。

株式会社ウィスク・イー
©03-3863-1501

美食のバトンを
受け継いで



NAGOYA
GOURMET
BATON
|
15



滋味深い中国料理と 上質なワインを楽しむ

PASS THE BATON



奥谷知基さん

この道約50年のキャリアを持つベテランシェフの店。中国料理に合わせるナチュラルワインのセレクトにはこだわりが感じられます。



神農 猛さん

泉の焼肉店「肉 裏篠田」の奥谷知基さんからバトンを受け継いだのは久屋大通の中国料理「Joe'skitchen」の神農 猛さん。

香港スタイルの中国料理に寄り添う珠玉のワインを堪能。

フーディや医療、飲食関係者からのリピートが絶えない「Joe'skitchen」。ビルのほの暗い通路を奥に進むと目にも鮮やかなフェアーリレッドの扉が現れ、Jを模る金色のドアノブが美食の空間へと誘う。

「中国料理と言えはまだまだ大皿料理が主流だった頃、丸の内への移転を機にコースでお出しする完全予約制の店に変更しました。料理は広東料理をベースにした港式と呼ばれる香港スタイルで、海に囲まれた香港ならではの海鮮を使った料理などがお楽しみいただけます」とシェフの神農 猛さんは話す。

コース料理は約10品。季節ごとに変わるメニューには、古来より伝わる食材に合わせた調理法で生薬が組み込まれ、気負うことなく薬膳料理が味わえる。

「冬瓜の蒸しスープは定番メニュー。ウリ科の食物は体を冷やすと言われているため、調理時には加熱するのが一般的ですね。鶏ベースのスープの中には金虫草や国産の朝鮮人参、干し貝柱などが入っていて、前日よ

中国料理

Joe'skitchen

ジョーズキッチン／久屋大通

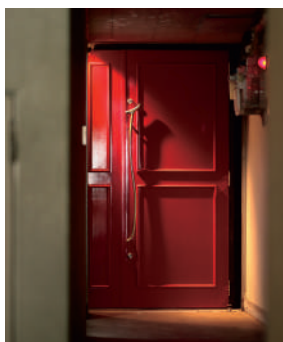


全14席の店内にはワイングラスが煌めくカウンター最大6席と、テーブル8席を用意。カウンターではシェフが料理を取り分けてサーブしてくれる。

1.「牛テール煮込み」は箸でホロリと骨から外れる柔らかさ。龍眼や八角などを加えて作る煮込み用のソースは長年継ぎ足しながら使い続けている。2.「冬瓜の蒸しスープ」。干し貝柱や朝鮮人参が入った鶏ベースのスープは素材の旨味が凝縮した滋味溢れる味わい。3.「アカハタの姿蒸し」。三重県尾鷲産のアカハタは清蒸という調理スタイルで。蒸した魚に高温の油を回しかけ、しっとり柔らかな仕上がりに。職人が手書きした色鮮やかな器は香港の老舗陶器店で購入したもの。



PROFILE 愛知県出身。横浜中華街や名古屋・栄「豫園（ゆうえん）」（現在閉店）などを経て、2003年に名古屋・栄に「Joe's kitchen」を開業。2014年丸の内に移転。ミシュランガイド愛知・岐阜・三重2019特別版にて1つ星を獲得。ゴ・エ・ミヨでは2019年から7年連続で選出されている。



Joe's kitchen

- ④ 愛知県名古屋市中区丸の内3-9-19 正起ビル1F
- ④ 052-954-0225 ※連絡は12:00~17:00
- ④ 18:00、18:30の一斉スタート、土曜は18:00
一斉スタート（完全予約制、予約は2名から受付）
- ④ 日・祝日
- ④ コース22,000円（税込）～ ※サ料なし

活オマール海老の ガーリック炒め

調理前には活きたオマール海老を見せてくれるパフォーマンスも。オマール海老は強い火力で高温に熱した油に油通して旨味を際立たせて、香ばしいガーリックが食欲を刺激する。



『グラヴネル』は、リボッラ ジャッラという品種のブドウを皮ごと発酵・熟成した琥珀色の白ワイン。紅茶のようなイメージで油をさっぱりさせてくれるうえ、タンニンも感じられ、オマール海老のガーリック炒めともよく合います」（神農さん）
※在庫切れや価格変動あり

り蒸しあげた冬瓜の器もお召し上がりいただけます」
コース中盤には香港の海沿いのレストランではポピュラーなシャコ料理を彷彿させる活オマール海老のガーリック炒めがテーブルを彩る。高温の油でさっと油通しすることで海鮮の旨味を際立たせた一皿だ。
「ナチュラルワインと楽しむ中国料理」をコンセプトに、料理に寄り添うワインを揃え、接客を務めるマダムとワインを選ぶひとときもまた楽しい。
イギリス製のアンティークランプが灯る瀟洒な店内の片隅に木彫りの重厚な看板がある。
「開業時は資金がなく自分で彫って作りました。初心忘るべからずと今も飾っています」
この道約50年の神農さん。しかし進化を続ける料理の今を学ぶため、今年はずでに4回香港に足を運んでいる。
心も身体も元気にしてくれるサウナならぬ、整う料理に魅了された客は後を絶たない。



未来に羽ばたくグローバル教育、 ここから始まる

名古屋国際学園 (NIS) について

名古屋国際学園 (Nagoya International School, NIS) は、3歳から高校生までを対象に、英語で教育を提供する国際期間から認定を受けたインターナショナルスクールです。NISの学びは教室にとどまりません。子どもたちはキャンパス全体を学びのフィールドとして、学年を超えた交流や実践的な活動を通じて、多様な価値観に触れ、国際的な視野を自然に広げていきます。経験豊かな教員陣は、探究型学習やプロジェクト学習を丁寧に設計し、一人ひとりの興味に合わせた指導で学力を伸ばすと同時に、学んだ知識を現実社会で活かす力、チームで協働する力、そして批判的に考え抜く力を育てます。実践的な学びと多様な仲間との協働は、生徒が自信を持って世界へ羽ばたく基盤となります。

国際バカロレア (IB) プログラム

NISが採用する国際バカロレア (IB) プログラムは、世界的に高く評価される教育フレームワークです。Primary Years Programme (PYP) から Middle Years Programme (MYP)、Diploma Programme (DP) まで、すべての学年で英語による一貫したIB教育を実施しています。IBの学びでは、子どもたちは与えられた知識を覚えるのではなく、「なぜそうなるのか」を自ら問い、考え、探究します。こうした学びの積み重ねが、論理的思考力や問題解決力、そして自らの考えを自信を持って表現する力を育みます。IBで培われたこの力は、世界中の大学への進学だけでなく、これからの時代を生き抜くための土台となります。

学校コミュニティと学びの環境

1964年の創立以来、NISは多様性・革新・コミュニティの精神を大切にしてきました。今年度は35か国以上から約500名の生徒が在籍し、さまざまな背景を持つ仲間と共に学び合っています。緑豊かで開放的なキャンパスには、ICT対応の教室やサイエンスラボなど、探究的な学びを支える環境が整っています。また、演劇やコンサートなどの発表活動ができるホールも完備しており、学びの成果を表現する場も充実しています。

NISでは、学びは教科の枠を超えて広がります。課題に取り組む中で、子どもたちはチームで協力し、意見を出し合い、時に失敗から学びます。そうした経験を通じて、自分で考え、他者と協働し、行動する力が自然と育っていきます。こうして得た学びは、単なる知識ではなく、人生の中で生きる力となります。

保護者とのつながりとこれから

NISでは、保護者の皆さまとのパートナーシップをととても大切にしています。子どもたちの成長は、学校だけでなく家庭との連携によってさらに豊かなものになります。そのため、個別面談や保護者イベント、オープンな校風を通して、ご家庭と学校が一体となってお子さまを支えています。

NISのコミュニティは、保護者・教職員・生徒が互いに信頼し支え合う温かなつながりに満ちています。多文化環境の中でお互いの違いを認め合い、子どもたちは「自分らしくいていい」と感じられる安心感の中で成長します。日々の学びと関わりの中で、子どもたちは自分の声を持ち、社会に貢献できる力を育んでいきます。

子どもたちはのびのびと学び、未来へ羽ばたく力を身につけています。NISはこれからも子どもたち一人ひとりの「可能性」と「輝き」を信じ、共に歩み続けます。



インターナショナルスクールとは

名古屋国際学園 (NIS) は、文部科学省による教育課程特例校として認可され、日本インターナショナルスクール協議会 (JCIS)、(米国西部地域私立学校大学協会 (WASC)、国際学校協議会 (CIS) の国際認定を受けた国内23校のうちの1校です。3歳から高校卒業まで、すべての学年で英語による一貫した国際教育を提供し、多様な文化や価値観の中で学び合うことで、子どもたちは自信をもって世界に羽ばたく力を育んでいます。



Nagoya International School
学校法人名古屋国際学園

名古屋市守山区中志段味南原2686 〒463-0002
TEL: 052-736-2025
www.nis.ac.jp

Schedule
a Tour
HERE!



日本の大学が求める学生とは： IB生は魅力的？

NISの学びが育む「これからの大学が求める力」

近年、日本の大学入試は大きく変化しています。昔は一律の学力試験の点数で合否が決まることが多かったのですが、今では「推薦入試」や「総合型選抜入試」といった方法を使う大学が増えました。では、この変化の背景にはどのような「大学が求める学生像」があるのでしょうか。

今年6月、名古屋国際学園 (NIS) で行われた「大学フェア」には、日本や海外から21の大学が集まりました。NISではこのカレッジフェアを毎年開催しており、入試担当者から直接話を聞くことができます。その際入試担当の人たちから直接話を聞いたところ、どの大学も「ただ知識をたくさん持っているだけでは足りない」と口をそろえていました。今の学生に求められるのは、知識を実社会に生かす力、多角的に物事を考える論理的思考力、協力して意見をまとめるコミュニケーション力、主体的に課題を見つけ解決する力、そして異なる価値観を受け入れながら共に成長しようとする姿勢などです。こうした総合的な能力を兼ね備える学生が、今の大学にとって魅力的な存在だと強調されていました。



現代のように社会の国際化が進み、多様な文化や価値観をもつ人々が共に暮らし、働き、学ぶ時代においては「違い」を恐れず受け入れ、相手を尊重しながら対話し、協力して新しい価値を創り出す力が求められます。つまり、異文化理解力・コミュニケーション力・協働力などがこれからの社会で生きるために求められるスキルです。

また、大学の授業形態のあり方も変わってきています。企業の中核で働く人が講義を担当したり、実際の社会問題を解決するプロジェクトに取り組んだり、国内外でのインターンシップ（職業体験）を必修にしている大学も増えています。知識だけ

でなく、「実際にやってみる経験」を通して成長できる学生が求められているのです。

この点で特に評価が高いのが、国際バカロレア (IB) プログラムの学びを経験した生徒です。大学担当者は「IB生は魅力的だ」と口をそろえます。その理由は、問題解決能力や探究心に加えて、学んだことを社会と結びつける力、自分の興味や情熱を理解し、それを学びに活かす姿勢にあります。IB生は課題に対して自ら問いを立て、調査し、解決策を考えることを日常的に実践し、その中で確かな力を培っています。

例えば、東北大学の担当者は「IB生がほかの学生に与える良い影響は計り知れない」と話しています。IB生は英語で円滑に議論を進めることができる優れたコミュニケーション能力をもち、主体的に学び、多様な意見を受け入れながら協力してプロジェクトを進めることに長けており、一緒に学ぶ仲間にも良い刺激を与える存在だからです。

京都先端科学大学の担当者も興味深い視点を語ってくれました。「IB生は大学のブランドにこだわらず、自分の強みや情熱を理解し、大学で何を学びたいかを明確に掴んだ上で、自分の将来に直結する進路先を選んでいる。また、多くの学生が大学レベルの数学や物理でつまずくが、IB生は自分がどこでつまづいているのか、克服するには何が必要なのかを冷静に把握できる」と。

このように、大学が求めるのは単に知識を持っている学生ではありません。多様性を尊重しながら、自分の頭で考え、社会とつながり、実践を通じて学びを深められる学生です。そして、その力をすでに身につけ始めているIB生——つまりNISの学びの中で育ってきた生徒たちは、多くの大学から高い評価を受けているのです。



IB (国際バカロレア) とは

IB (International Baccalaureate) は1968年にスイスで設立され、現在160以上の国と地域で採用されている、世界が認める国際教育プログラムです。NISではPYP (初等)・MYP (中等)・DP (高等) の3つのプログラムを通して、子どもたちが自ら問いを立て、考え、行動する力を育てます。IBは日本国内はもちろん、世界各国の大学からも高く評価され、グローバルな進路の可能性を広げる学びです。

カレッジフェアとは

カレッジフェアは、日本の大学をはじめとする各大学の担当者が学校を訪れ、生徒に直接進学情報を紹介するイベントです。NISでは毎年開催されており、愛知医科大学、名古屋大学、東北大学、立命館大学、上智大学、早稲田大学などの担当者から、大学の特色や学びの環境、入試制度について対話しながら理解を深めることができます。生徒たちにとって、国際的な視野を広げ、自分の将来像を具体的に描く貴重な機会となっています。

アンティークコインという新たな資産のかたち 世界の富裕層が注目する資産防衛術



楽しみながら資産を増やそう

弊社運営のYouTube「アンティークコインマニア」では、コイン投資歴15年のプロがアンティークコインの基本を徹底解説。この動画でアンティークコインの"全て"がわかる。気になる方は、右記QRコードからアクセスを。

2000年以上の歴史を持つアンティークコインは、世界の富裕層に資産防衛の手段として選ばれてきた。近年は、第三者機関の鑑定によりコインの価値が明確になり、初心者も購入しやすくなっている。歴史の物語を宿す一枚との出会いが、大きな魅力のひとつだ。

株式会社アンティークコインギャラリー

☎03-6775-7854 ④東京都港区虎ノ門3-7-11
神谷町アネックス2号館8F

🕒10:00～18:00 ④土曜日・日・祝日

アンティークコインマニア



PREMIUM GALLERY

人生を楽しむ大人のための
毎日を豊かにする情報をお届け

～山奥の、会津から。～ 会津野菜 栄養たっぷりの朝採れ新鮮野菜をご自宅にお届け



【特典】会津山塩をプレゼント

会津野菜をご注文いただいた方に、裏磐梯大塩温泉を煮詰めて生成した「会津山塩」をプレゼント。ご注文内容確認ページ最下部のお問合せ欄に「アフィリエイト見た」とご入力ください。

※期間限定:2025年11月30日(日)まで

自然豊かな会津で愛情をかけて育てた、新鮮朝採り野菜をその日のうちに発送。春夏は西会津ミネラル野菜セット、喜多方アスパラ野菜セット、秋冬は西会津/喜多方新米+秋冬野菜セットがあり、山菜、アスパラ、新米、白菜、雪下キャベツなど、その時期一番美味しい野菜をお送りします。

会津野菜

☎0241-49-2022 🕒9:00～19:00

④日・夏季・年末年始

🌐https://aizu-yasai.jp

会津野菜



肌・こころ・体をリセットしストレス解放 オリコン1位をとったオールハンドエステ



【特典】毛穴洗浄プレゼント

毛穴の目立ち、汚れをなくすためには、日々のスキンケアや生活習慣の改善が必要。肌や生活に合わせたケア方法を最先端のAI肌分析に基づき、プロが提案してくれる。予約の上、来店で超音波毛穴洗浄サービスを無料でプレゼント。

POLAエステは、顔の肌深部にある腱組織へプロの手技でアプローチ。独自のハンドメソッドでフェイスラインから頬、口角までぐっと引き上げてくれる。「心地よい感触」を科学した高密着クリームで引き締まったハリ肌へ。トライアル価格6,930円(90分)から ※予約コードM94

ポーラ ザ ビューティー名駅桜通店

☎052-462-9033 ④愛知県名古屋市中村区名駅3-23-6 第二千福ビル1F ④名古屋駅より徒歩8分 ④月曜日(祝日の場合翌火曜日)

POLA名駅



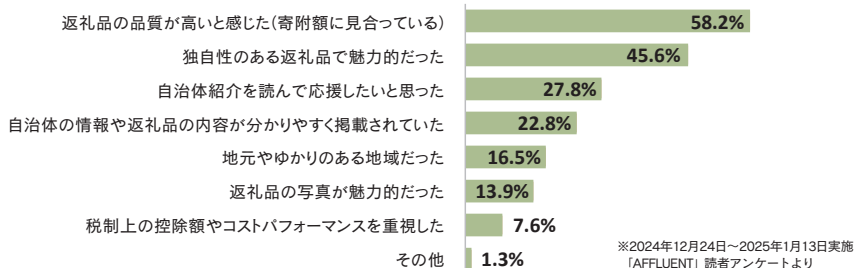
地域の未来を応援

ふるさと納税 2025

2008年にスタートした「ふるさと納税」。年々制度が整備され、
2024年度の寄附額は、過去最高の約1兆2,728億円に上った。
返礼品に注目が集まりがちだが、各自治体の取り組みや寄附金の使い道にも注目し、積極的に応援をしよう。

AFFLUENT読者アンケート

2024年のAFFLUENT「ふるさと納税特集」に掲載されていた自治体の中で その自治体や返礼品を選んだ理由は？（複数回答）



複数設定あり

返礼品にこのマークがある場合は、寄附金額や個数の設定、サイズ違いなどバリエーションがあります。

AFFLUENT公式サイトでは、
本特集未掲載の自治体も多数
紹介。ぜひ合わせてチェック



※返礼品の寄附金額は、変更となる場合があります。
最新情報は各自治体HPやポータルサイトにて確認を。
※寄附金額はポータルサイトごとに違う場合があります。
※返礼品は寄附のお礼として各自治体が提供するもので、
記載の寄附額は目安であり、同額以上の寄附でも同一の
返礼品を受け取ることができます。

愛知県

高浜市

たかはまし

人と想いが つながつながる
しあわせなまち 大家族たかはま

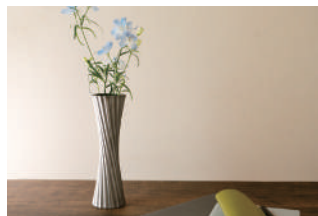
高浜市は愛知県の真ん中、三河平野の
南西部に位置する小さなまちです。

良質な粘土に恵まれ、江戸時代より三
州瓦の一大生産地として栄えました。その
伝統は、自動車産業をはじめとする「もの
づくり愛知」の今に受け継がれています。

厳しくもおおらかな人情味あふれる職人
のまち。これが、高浜市の原点。みんなが
つながつながる「大家族」のように暮らせ
るまちにしていきたいと考えています。



寄附金額 176,000円



QUNKA花器「順風」

三州瓦のいぶし瓦と美濃焼の造形技術が会い、
新たな命が吹き込まれた花器。味わい深
い光沢や連続する陰影美に心が安らぎます。

内容：いぶし仕上げ花器1点
サイズ：φ6×H21cm、重さ：210g

寄附金額 17,000円

複数設定あり



マカロン30個入 (30種類)

ケーキ屋さんが1つ1つ手作りの30種類の
フレーバーが楽しめるフランス仕込みのマカ
ロン。大切な人への贈り物や贅沢なティー
タイムにピッタリ。

内容：マカロン30個 (30種類)

寄附金額 14,000円



とりめし手まり茶漬け 12個入

おいしいお米とこだわり具材のとりめしにわ
さびの辛さがマッチした高浜のお茶漬け。解
凍してお湯をかけるだけで手軽に食べられま
す。ESSEふるさとグランプリ銀賞受賞。

内容：お茶漬け 75g×12個

寄附の使途

1. 活力あるまちづくり事業
- 1-2. 活力あるまちづくり事業
(市民活動団体)
2. 未来を担う人づくり事業
3. 健康で生きがいのあるまちづく
り事業
4. 安全・安心なまちづくり事業
5. その他市長がふさわしいと認め
る事業

高浜市役所 総合政策グループ
☎ 0566-95-9503

楽天ふるさと納税

ふるさとチョイス

さとふる

Amazonふるさと納税

自治体サイトは
こちらから



新潟県

南魚沼市

みなみうおぬまし

魅力あふれる 雪ふるまち
南魚沼



新潟県南部の魚沼盆地に位置する南魚沼市。関越自動車道や上越新幹線などの交通アクセスに優れており、夏は日本百名山「巻機山」や霊峰「八海山」などの登山、冬は石打丸山スキー場をはじめとする一大スノーリゾート地として多くの観光客が訪れます。また市内には13もの温泉があり県内屈指の温泉郷という一面も。ほかにもお米のトップブランドとして有名

な「魚沼コシヒカリ」発祥の地としてもおなじみです。先人の技を受け継ぎ極め続ける米作りにこだわりを持つ生産者や関係者がブランドを守り続けています。

近年は冬に積もる雪を貯蔵して活用する「雪室（ゆきむろ）施設」で、お米をはじめ、野菜、酒、肉などの多くの産物が貯蔵され、全国から注目される付加価値の高い雪室ブランドが確立しつつありま

す。2025年は、大阪・関西万博会場EXPOで開催された「Undiscovered Japan Festa（アンディスカバード・ジャパン・フェスタ）～にっぽんの宝物祭り～」に『雪と雪室』をテーマとしたブースを出展し、雪に触れたことがない人たちに雪のイメージを体感的に伝える取組を行いました。

これからの未来へ前進を続ける南魚沼市の応援をよりしくお願いします。

寄附金額 360,000円



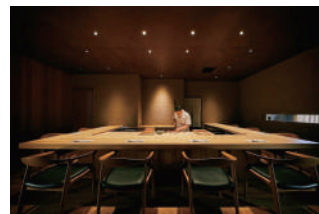
【令和7年度産】関智晴がつくる最高級無農薬栽培米 全6回 南魚沼産コシヒカリ
数々のお米コンクールで金賞を受賞。農薬や化学肥料を使用せず、自家製の発酵有機肥料と良質なミネラルのみを使い丹精込めて育てたお米です。

寄附金額 132,000円



【別格 雪温貯蔵にいがた和牛】
A4・5シャトーブリアンヒレスステーキ5枚
A4・5ランクの黒毛和牛「にいがた和牛」を雪室で熟成させうま味を引き出した、脂の甘さと上質な赤身肉が極上の特別な和牛です。
内容：シャトーブリアンヒレスステーキ150g×5枚、消費期限：加工日を含め180日

寄附金額 120,000円



龍寿し お食事券 30,000円

市街地から10km以上離れた山間部にある「龍寿し」は知る人ぞ知る隠れた名店。上質なネタと地元の食材を使った創作寿司が楽しめます。
内容：お食事券 5,000円×6枚
有効期限：発送日より1年間有効

寄附金額 59,000円



青木酒造鑑評会出品酒
限定大吟醸 牧之

厳寒の酒造で豊富な名水と日本一の山田錦と評される兵庫県特A地区の特上・特等米のみを使用し醸したお酒です。華やかな吟醸香とフルーティーな味わいが楽しめます。
内容：日本酒 1800ml×1本

寄附金額 20,000円



魚沼産こがねもち
笹おこわ8種食べ比べセット

越後三山の伏流水で炊き上げた、新潟の旨味がたっぷり詰まったおこわです。
内容：笹おこわ8種類（五目・きのこ・鶏ごぼう・ふきのとう・鶏五目ほか）各80g×2個入計16個、消費期限：製造日より冷凍で90日

寄附金額 12,000円



八海山 麺だけでつくったあまさけ
825g 3本セット

麺のでんぷんを糖化させることで優しい甘さを引き出した「あまさけ」です。雑味のないすっきりとした味わいで、冷やしても楽しめます。
内容：あまさけ825g×3本
消費期限：製造日より120日、要冷蔵

寄附の用途

1. 南魚沼市の応援
2. 保健・医療・福祉
3. 教育・スポーツ・文化の振興
4. 産業振興・環境共生
5. 都市基盤・行財政改革
6. 国際大学（IUJ）の応援と交流の推進
7. 北里大学新潟キャンパスの応援と交流の推進

南魚沼市役所 U&Iときめき課
☎ 025-773-6659

ふるさとチョイス

楽天ふるさと納税

さとふる

ふるなび

自治体サイトは
こちらから



大阪府

堺市

さかいし

歴史と伝統を礎に
今、そして未来へと進化するまち 堺



堺市には、大阪府内唯一の世界遺産である百舌鳥(もず)・古市古墳群をはじめ、由緒ある寺社や古い町並み、堺生まれの茶聖・千利休が大成した茶の湯文化など数多くの魅力的な歴史文化資源があり、都市魅力の源泉となっています。また、中世には海外との貿易から常に新しい技術を取り入れ、技術・文化の発信地であった堺市では、自転車や刃物の製造など匠

の技が脈々と受け継がれている伝統産業が盛んであり、「ものの始まりなんでも堺」と称されたほどです。

古代から現代まで持続的発展を遂げ、現在SDGsの推進やカーボンニュートラルの実現をめざした先進的な取組に力をいれており、地方創生につながる取組では、「企業版ふるさと納税」を活用した様々な事業も展開しています。

ふるさと納税を通じて堺市の魅力を感じていただき、歴史文化や伝統産業が未来に受け継がれ、「未来を創るイノベティブ都市」として発展していけるよう、皆様のご支援をよろしくお願いいたします。SDGsの推進や「企業版ふるさと納税」の取組にご興味をもっていただけましたら、堺市ホームページにて紹介していますので、ご覧いただけると幸いです。

寄附金額 350,000円



PELTECH ノーバンク折り畳み電動アシスト自転車20インチ

日本電産製前モーターを搭載した電動アシスト自転車。ノーバンクタイヤを特別装備しており、毎日の通勤や通学を快適にサポートします。

内容：電動アシスト自転車1台、簡易組立要
タイヤサイズ：20インチ、重さ：約26kg、
3色展開 ※適応身長目安150cm以上

寄附金額 325,000円



シマノ 釣具 ステラ C5000XG

高耐久ギア設計で巻き上げ・放出時の抵抗を軽減したリール。高負荷時でも軽快な巻き取りが可能な特殊構造インフィニティドライブ。

内容：本体自重260g、取扱説明書、パーツ表
サイズ：最大巻上長101cm、ハンドル長57mm

寄附金額 130,000円



エクスハイズ Jr.MTB 20インチ 6段変速【完全組立】

創業80年以上の老舗専門メーカーが地元で設計・組立を行い有資格者が安全性を徹底管理。

内容：幼児用自転車1台、完全組立
タイヤサイズ：20インチ、重さ：約15kg
3色展開 ※適正身長目安 約116cm以上

寄附金額 30,000円



大醬 ボスコEXバージンオリーブオイル 320g×8本

早摘みグリーンオリーブと職人の技にこだわり、酸素にふれない独自製法とフレッシュキープボトルで、しばらくたてのような芳醇な香りと深みのある味わいを楽しめます。

内容：オリーブオイル320g×8本

寄附金額 20,000円



まな板になるお皿 CHOPLATE (チョッププレート)

まな板として食材を切ってそのままお皿として使える便利なアイテム。食洗機と電子レンジ対応なのも嬉しいポイントです。

内容：まな板になるお皿 2枚セット
174mm×1枚、220mm×1枚

寄附金額 10,000円



ナノア NANOA フェイスパック

高純度ヒト幹細胞培養液を厳選配合したエイジングケアのためのプレミアムシートマスク。肌全体に吸い付くフィット感、もっちりとした肌触りは一度体感したらやみつきに。

内容：シートマスク5枚入り×2箱セット

寄附の使途

- 1.歴史的資産の保全
 - 2.子育て環境の整備
 - 3.文化・スポーツの振興
 - 4.都市基盤・生活基盤の充実
 - 5.福祉の充実
- などの使い道をご用意しています。



滋賀県

近江八幡市

おうみはちまんし

歴史と文化に磨かれたまち
— 近江八幡にしかないものがある —



豊かな自然と歴史の宝庫 近江牛が育まれた本場の地

近江八幡市は、琵琶湖のある滋賀県のほぼ中央に位置します。古くから陸上と湖上の交通の要衝という地の利を得て、中世以降に多くの城が築かれ、織田信長公が築いた天下の名城「安土城」の跡など国の史跡が点在しています。安土城の天主からは家臣であった明智光秀の坂本城や豊臣秀吉の長浜城を見渡せたと言われています。現在は石垣のみが残っており、特別史跡にも指定されています。また、織田信長公の改革精神により開かれた楽市楽座は、豊臣秀次公の自由商業都市の思想に引き継がれ、近江商人の基礎を築

きました。周辺には滋賀県立安土城考古博物館や安土城郭資料館、安土城天主信長の館といった、安土城や織田信長公について学ぶことのできる施設があります。

他にも、日本の原風景のようなヨシ原が広がる西の湖の水郷地帯と堀を琵琶湖と繋ぎ、湖上を往来する船を城下内に寄港させることで人・物・情報を集め、城下を活気づけた近江商人のシンボル「八幡堀」があります。また近江八幡市名誉市民第1号でもあるウィリアム・メレル・ヴォーリズによる西洋と日本の建築様式を巧みに取り入れたヴォーリズ建築、豊臣秀次公が築いた「八幡山城」の跡など、豊かな自然と歴史文化遺産に恵まれています。

特産品でも人気のある、日本三大和牛

のひとつ「近江牛」は生産頭数が日本一です。近江牛が全国に広まったのは、明治時代前半です。鉄道開通以前は東京周辺に運搬される牛肉の多くが神戸から船積みで運ばれていたことから、東京では上質の牛肉といえば神戸牛と称されておりました。しかし、それらの牛肉はもともと近江から船積みのために一旦神戸に運ばれたものであり、鉄道開通後に直接運搬されると、出荷元の駅名が滋賀県の八幡であったことが分かり、近江八幡の近江牛として全国にその名を轟かせることになりました。その肉質は霜降りの度合いが高く、きめ細かく滑らかな肉質、とろけるような美味しさであり、全国でも高い評価を受けています。

寄附金額 30,000円



近江牛A5ランクサーロインステーキ 400g

和牛ブランド近江牛のA5ランクで、極上の霜降りの旨味がとろけるステーキ。鮮度を維持する「プロトン凍結」で、細胞組織を壊さず「限りなく生に近い」状態でお届けします。やわらかな舌ざわりと幸せを感じられる贅沢な味わいをお楽しみください。

内容：サーロインステーキ 200g×2枚 (計400g)

寄附金額 24,000円

複数設定あり



【4等級以上の未經産牝牛限定】近江牛肩ロースすき焼き 500g

希少な4等級以上の未經産牝牛のみを厳選し、人気の肩ロースを職人が一枚一枚丁寧にスライスしました。肉質はきめ細かい霜降りですらかく、芳醇な香りととろけるような舌触り、近江牛ならではの旨味をぜひお楽しみいただけます。

内容：牛肩ロース 500g



1.琵琶湖に浮かぶ沖島の夕陽。2.商家が残る町並みで、八幡堀に面した土蔵群は往時の繁栄を偲ばせる。国の重要伝統的建造物群保存地区。3.水郷めぐり。4.安土城天主 信長の館。最上部2層を復元。©公益財団法人 安土町文芸の郷振興事業団

寄附金額 205,000円



一足一足丁寧に作り上げる イージーオーダーシューズ・キップ革

北欧産の1歳半～2歳の若牛の皮を使用。江戸時代から続く伝統産業「八幡靴」を継承した職人が、足型をもとに一人ひとりにあわせて丁寧に作り上げます。軽く柔らかな革は弾力性があり、上質な履き心地です。デザインは22種から選べます。

内容：革靴1足(22～30cm、ワイズ2～5E)
※27.5cm以上および2E未満は別注代必要

寄附金額 19,000円

複数設定あり



極上近江牛焼肉用（バラ）500g

50年以上近江牛に携わる「近江牛よしだ」が厳選。上質な4等級以上の肉で、きめ細かな霜降りのじゅわっと溢れる旨味と甘い肉汁、芳醇な香りととろけるような味わいが特徴です。鮮度と美味しさにこだわり、発送の直前にカットしお届けしています。贈り物や自分へのご褒美にもぜひお楽しみください。

内容：牛バラ肉 500g

寄附金額 19,000円

複数設定あり



【ふとんの西川】医師がすすめる健康枕 もっと肩楽寝（低め）

「ふとんの西川」発祥の地、近江八幡市内の工場生産されたものをお届け！カラダのプロと眠りのプロがつくった快眠枕。快適な眠りのための工夫を重ねたロングセラー商品。首と後頭部をバランスよく支え、寝返りにも対応。「ふんわりわた」面と「さらさらパイプ」面のリバーシブル仕様。

内容：枕1個(60×38cm)

寄附金額 9,000円

複数設定あり



【クラブハリエ】 バームクーヘンmini 6個

クラブハリエのバームクーヘンは1973年に滋賀県近江八幡市で誕生。素材にこだわり昔ながらの製法で丁寧に作られた、ふわふわしっとりとした贅沢おやつ。手のひらサイズで食べやすく、口に入れるとすーっととける繊細で優しい味わい。個包装のシェアボックスでお届けします。

内容：バームクーヘン(9×9×3.5cm)×6個

寄附の使途

老朽化した都市公園施設の長寿命化／近江牛の生産支援／新たな診療所の整備／子どもを見守り、育てる子育て支援／高校生世代までの医療費を無償化／子どもの眼の屈折検査機器の導入／津田

干拓果樹団地整備工事／八幡堀ライティングプロジェクト／移動図書館車「はちっこぶっく号」／子ども遊び場遊具設置事業／VR安土城事業 など

近江八幡市ふるさと納税コールセンター
☎ 0570-03-4129

楽天ふるさと納税

ふるなび

さとふる

ふるさとチョイス

特設サイトは
こちらから





自社牧場で育てた
近江牛

年の瀬を彩る、 贅の贈り物。

気持ち伝えるには
気持ちの詰まった逸品を

誰かのために、心を込める。作る人は食べる人のために。売る人は買う人のために。心を込めた生産と販売を120年以上ひたむきに続けてきた「肉のげんさん」だからこそ、生み出せる逸品があります。

近江八景で名高い琵琶湖の畔、大津・長等の地で明治35年に創業。舌の肥えた肉の本場のお客様と向き合いながら、伝統の味を丹精込めて創り上げてきました。今では全国の有力生産地に53か所の指定牧場を持ち、安全な飼料にこだわって肥育された牛のみ扱っています。

近江一円、京都・大阪に20店舗以上の精肉店を構え、心と心が通う対面販売を手がける一方で、近年では通販やギフト、ふるさと納税などで全国から求められるようになったことから、発送時に組織を壊さず限りなく生に近い状態で凍結する「プロトン凍結」の技術を導入。解凍の際にはでかたて・切りたての風味が色や香りともに鮮やかに再現されます。

そうして誰かの手元に届いた肉には、げんさんの心が込められています。ギフトには、贈り主の想いが加わります。年の瀬の贈り物に、作り手と送り主の気持ちという「贅」が詰まった逸品を。ぜひ、ご検討ください。

ふるさと納税返礼品



伊勢神宮外宮奉納



(右) 令和4年に近江牛を、同5年に「げんさん牛」を伊勢神宮外宮へ奉納。「神の使者」とされる牛への誠実な姿勢を神前に誓ったことは、「肉のげんさん」の変わらぬ信念の証です
(中央) 返礼品の中でも特に人気の高い、ロースとカルビが盛りだくさんの「近江牛A5ランク 焼肉・すき焼セット 800g」。(滋賀県近江八幡市/45,000円)
(左) 「近江牛A5ランク肩ロース すき焼・しゃぶしゃぶ用 450g」。霜降り度合いが高く、芳醇な香りと柔らかさが特徴です。(滋賀県近江八幡市/27,000円)



〒520-0243 滋賀県大津市堅田一丁目 1-15
TEL.077-574-2929(代) FAX.077-574-3729

公式通販
サイト
お買い物は
こちら



ふるさと
納税
お申込は
こちら



とろける焼豚 パリッと炙り目



“ハイスチーム”で
「蒸す」×「焼く」の合わせ技
潤い閉じ込め 焼き上げる



récolte®

Hi Steam Air Oven
ハイスチームエアーオーブン

メーカー希望小売価格 ¥29,700(税込)

recolte-jp.com

レコルト総発売元 ウィナーズ株式会社 TEL 03-6804-5538



詳しくはWebへ

心が叫ぶ、
野球が好きだと。



CHUNICHI DRAGONS
Dragons
**Season
Seat**
2026

人生のエキスパートであるあなたにこそ。



中日ドラゴンズのレギュラーシーズン全試合をバンテリンドーム ナゴヤで観戦できるあなただけのお席を。
エキサイティングな野球の醍醐味、シーズンシートオーナーとしての至福の時をぜひお楽しみください。

中日ドラゴンズ 公式WEBサイト <https://dragons.jp/ticket/seasonseat/>

