

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.

[OSAKA・HANSHIN]

11

あまから手帖×AFFLUENT

オムライスを食べに福島へ
ビストロ ブルーニー

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

ブランデーを楽しむ



外観完成予想図

EB TYPE | 3LDK

〈31・32階〉

◎ 住居専有面積 / **79.88m²** (約24.16坪)

◎ バルコニー面積 / 13.44㎡ (約4.06坪)

◎ アルコーブ面積 / 2.02㎡ (約0.61坪)

※住居専有面積にはトランクルーム面積2.42㎡ (約0.73坪)、
専用宅配ボックス面積1.07㎡ (約0.32坪)が含まれています。

※掲載の間取りは27、28、31～38階の住戸となります。

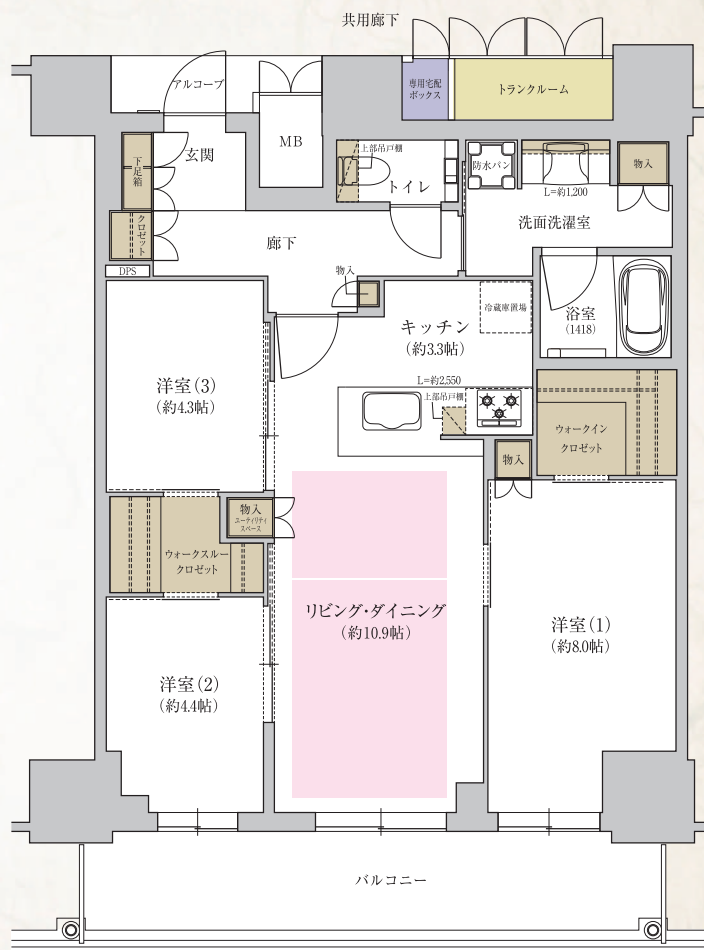
31・32階 /
3102号室・3202号室

先着順
販売価格(税込) **11,180万円**

- トランクルームやウォークスルークロゼットなど
豊富な収納を設置。
- 全ての洋室に空間を有効活用できる引き戸を採用。
- 不在時にも便利、玄関横に専用宅配ボックスを完備。

床暖房 収納 トランクルーム 専用宅配ボックス

※1「ジオタワー大阪十三」は、2024年に関西圏(大阪府、京都府、兵庫県、滋賀県、奈良県、和歌山県の2府4県)にて供給された新築分譲マンションにおいて、「成約戸数No.1」となります。(2025年1月MRC調べ) ※2「関西最大」とは、2000年以降に関西圏で供給された分譲マンションのうち、本プロジェクトの総戸数712戸は住・商・官・一体開発の単独売主で「過去最大規模」の戸数となります。(2023年10月MRC調べ) ※3最寄りの阪急電鉄「十三」駅より京都線利用で「大阪梅田」駅1駅※4東改札口より約180m。「十三」駅徒歩3分とは、阪急電鉄東改札口から計測した概算を示しています。徒歩分数表示については地図上の概測で、徒歩分数は80mを1分として算出(端数切り上げ)しています。※掲載の完成予想図は、計画段階の図面を基に描いたもので、外観形状の細部・設備機器などを一部省略しています。また現地周辺の建物等は一部省略している箇所がございます。※眺望合成ビジュアルは、眺望写真(現地39階相当より2022年9月に撮影)に外観完成予想図を合成したもので、実際とは異なります。また、眺望は将来にわたって保証されるものではありません。※掲載の間取りは計画段階のもので今後変更される場合がございます。また設備機器等につきましては表現上省略しております。



十三の進化を担う、フラッグシッププロジェクト。



関西最大 ※2

[住宅・スーパー・図書館] 複合開発

超高層タワー

地上39建・総712戸

大阪梅田一駅 ※3

阪急「十三」駅 徒歩3分 ※4

ジオタワー大阪十三〈先着順申込受付中〉

お問い合わせは「ジオタワー大阪十三 マンションギャラリー」

0120-13-0712

ジオタワー大阪十三

検索

ご来場
予約は
こちら



事業主(売主)



阪急阪神不動産

営業時間/10:00~17:00 定休日/火・水・木曜日

■物件概要 ○名称/ジオタワー大阪十三○所在地/大阪府大阪市淀川区十三東1丁目21番3他(地番)○交通/阪急電鉄神戸線「十三」駅(東改札口)徒歩3分、阪急電鉄宝塚線「十三」駅(東改札口)徒歩3分、阪急電鉄京都線「十三」駅(東改札口)徒歩3分○総戸数/712戸(うち非分譲住戸1戸含む)○構造/鉄筋コンクリート造、一部鉄骨造○階建/地上39階建/地下1階建○敷地面積/7,274.86㎡○建築面積/4,495.95㎡○建築延床面積/84,478.53㎡○用途地域/商業地域○都市計画/市街化区域○地目/宅地○建ぺい率/61.80%(基準建ぺい率100%)○容積率/749.77%(建築基準法第86条第3項による許容容積率750.64%)○竣工時期/2026年1月(予定)○入居時期/2026年4月(予定)○分譲後の権利形態/土地:専有面積割合による定期借地権(転借地権及び借地権)の準共有、建物:専有部分は区分所有権、共有部分は専有面積割合による所有権の共有○借地権/一般定期借地権(転借地権及び借地権)、引渡日より2086年9月30日まで※期間満了時、土地貸主(転借地権及び借地権設定者)に建物が無償譲渡していただきます。※契約の更新・存続期間の延長・建物の買取請求は不可※借地権の譲渡・転賃は、土地貸主(転借地権及び借地権設定者)に事前に通知を行い承諾をえたうえで可○駐車場/286台[機械式立体駐車場(エレベーターパーキング)/282台、福祉用駐車場/1台、来客用駐車場/3台]月額使用料:27,000円~37,000円○自転車置場/1028台[2段式:998台(上段364台・下段(スライド式)610台・下段(固定式)24台)、平面式:30台]月額使用料:100円~800円、○サイクルポート/201区画(402台)月額使用料:1,600円○バイク置場/16台[平面式]月額使用料:3,000円○ミニバイク置場/130台[平面式:47台、ラック式:83台]月額使用料:1,500円~2,000円○管理形態/区分所有者全員により管理組合を結成し、管理会社に委託(日勤)○建築確認番号/第ERI-22020283号(令和4年8月4日付)○計画変更建築確認番号/第ERI-23013358号(令和5年8月28日付)○事業主(売主)/阪急阪神不動産株式会社 宅地建物取引業者免許番号:国土交通大臣(16)第395号(一社)不動産協会会員(公社)首都圏不動産公正取引協議会加盟〒530-0012 大阪市北区芝田一丁目1番4号(阪急ターミナルビル内)TEL:06-6376-4739○管理会社/株式会社阪急阪神ハウジングサポート○施工会社/鹿島・高松共同企業体○設計・監理(意匠)/[住宅部分・駐輪場棟]鹿島建設株式会社 一級建築士事務所、[低層施設部分]株式会社類設計室、鹿島建設株式会社 一級建築士事務所○設計・監理(設備)/鹿島建設株式会社 一級建築士事務所○設計・監理(構造)/鹿島建設株式会社 一級建築士事務所 ■先着順販売概要○販売戸数/98戸○販売価格(税込)/4,080万円~33,000万円○最多価格帯(税込)(100万円単位)/8,400万円台(11戸)○間取り/1LDK~3LDK○住居専有面積/44.27㎡~161.55㎡○バルコニー面積/7.54㎡~33.76㎡○サービススペース面積/2.38㎡~2.4㎡○アルコーブ面積/1.09㎡~5.96㎡○管理費(月額)/13,400円~48,800円○修繕積立金(月額)/4,440円~16,170円○月払賃料(月額)/6,600円~24,100円○借地返還対応準備金(月額)/4,430円~16,160円○インターネット使用料(月額)/770円○管理一時金(一括)/40,200円~146,400円○修繕積立基金(一括)/400,000円~1,455,000円○保証金(一括)/158,400円~578,400円※先着順申込受付につき、成約済みの場合はご了承ください。※申込時にご持参いただいたもの/印鑑(認印)※物件によって持参不要な場合があります。詳しくは係員にお問い合わせてください。■本人確認書類(運転免許証等)/住宅ローンをご利用の方は源泉徴収票または確定申告書の写し等の収入証明書が必要となります。(詳しくは係員にお問い合わせてください。)*専有面積は壁芯面積であり、登記面積は記載の専有面積より若干少なくなります。あらかじめご了承ください。※駐車場の空き区画等の状況については、係員までお問い合わせください。※本物件は、大阪府福祉のまちづくり条例と大阪市ひとにやさしいまちづくり整備要綱に適合しております。※上記の駐車場・自転車置場台数には非分譲住戸用を含みます。○専有面積にはトランクルーム面積・専用宅配ボックス面積を含みます。○広告作成日/2025年10月11日○広告有効期限/2025年11月30日

大阪市建築物環境性能表示

総合評価



CO₂削減
みどり・ヒート
アイランド対策
建築物の断熱性
エネルギー削減

標準

太陽光発電
その他再生エネ
自然エネルギー
直接利用

省エネ基準適合

評価は、CASBEE大阪みらいを利用した建築主の自己評価結果です。竣工後3年間有効。

CASBEE 大阪みらい 新築 2018年版

受付番号 令和3年度 No.235



下記URLまたは左記QRからご応募ください。

<https://afflu.jp/present-osaka/>

※締め切りは2025年11月30日（日）

※プレゼント応募は（株）affluentにて承ります。

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。

1組
2名様



※画像はイメージです

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める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、都会にしながら深い安らぎに包まれる滞在が叶えられる。

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>

2組
4名様
各ホテル
1組2名様



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「soyo-ne」と「soyo-ka」は“音”と“香”をテーマにしたホテル。「soyo」は、“素”と“余”という日本古来の美意識に由来しており、2つの異なる世界観が五感で感じる上質な滞在を演出してくれる。

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」 ① 京都府京都市中京区麩屋町通三条上る下白山町296-4
② soyo-ne-kyoto-sanjo.com

「soyo-ka kyoto sanjo」 ③ 京都府京都市中京区堺町通三条下る道祐町135
④ soyo-ka-kyoto-sanjo.com

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

1名様



キーコン KEECOON 「ハイブリッド式加湿器」13L

2名様
(各色1名様)



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」

4名様



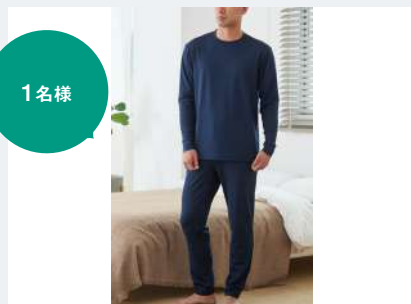
「シングルモルト嘉之助」 「嘉之助 シングルモルト PEATED」 「嘉之助 シングルモルト SHERRY CASKS VATTED」

3名様
(各1本1名様)



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」

1名様



アラジン 「グラファイトオープンレンジ」

1名様





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・ブランシなど、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異なります。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。長期熟成のヴァンテージものなら、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)	熟成年約3年
V.S.O.P. (Very Superior Old Pale)	熟成年約6年
Napoléon (ナポレオン)	熟成年約10年
X.O. (Extra Old)	熟成年約20年
Extra (エクストラ)	熟成年約30年
Hors d'âge (オールダージュ)	熟成年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。当主マー



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くように爽やかで、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

あまから手帖 × AFFLUENT

文＝船井香緒里 写真＝高見尊裕

流行ではなくロマンを添える。
遊び心を皿に潜ませ
洋食の現在地を描き出す



炊き込みピラフのオムライス2200円。注文後に炊くピラフは、京赤地どりモモ肉やブラウンマッシュルーム、ひね鶏から引いたブイヨンとバターからなる奥深い味わい。卵は大分産「蘭王」を2個使用。ソースは、熟成トマトの甘みが利いたトマトケチャップソース、もしくはデミグラスソース。または2種のあいかけから選べる。

あまから手帖

Vol.19

オムライスを食べに福島へ

ビストロ ブルーニー

大阪・福島／ビストロ



毎月23日発売 定価880円 本体800円

1984年創刊の関西リージョナル誌「あまから手帖」。おもに京阪神の「食べる」「知る」「作る」といった、食の全ジャンルを網羅し、食通の皆様にご愛読いただいています。11月号は「奈良」特集。11月21日発売の12月号は「寿司」特集をお届けします。町の寿司からニュースな店、老舗の物語まで。みんなが大好きな寿司の話、お楽しみに。

あまから手帖公式 通販サイト

～編集者が選んだ“美味しさ”届けます～

あまから
セレクション
amakara
selection

「あまからセレクション」は、あまから手帖の編集者が、食べて選んだ商品だけを扱う食のセレクトショップです。スイーツからお惣菜、ドリンクまで、関西を中心に“美味しいもん”を取り揃えております。本誌編集顧問・門上武司やフードライター・団田芳子さん推薦のコーナーも。ご来店お待ちしております。

あませれ

検索

《お問い合わせ》

株式会社クリエテ関西

TEL 06・6375・2363（平日10:00～18:00）

MAIL info@amakara.net

あまから手帖 検索

た おやかなオムライスが微笑んでいる。くるりと巻かれた玉子はわずかに厚みがあり、スフレのように繊細。炊き込みピラフのほわっと感が重なり、たちまち優しさに包まれる。

「流行に左右されない洋食の『ロマン』が好きなんです」と話すのは、寺田元樹シェフ。メニューにはハンバーグやクリームコロッケなど馴染みのある洋食を据えるが、レトロなそれとはちよつと違い、遊び心というエッセンスを潜ませるのが寺田シェフ流。フレンチやイタリアンで経験を積んだ技も強みなのだろう。件のオムライスなら、「保温した状態のご飯は食感が良くない」と、ストウブ（鍋）でピラフを仕込み、湯気立つ炊き上がりを客に見せた後に包む。注文を受けてからご飯を炊くため、ちよつと時間が必要だが、待つ価値は大いにあるだろう。



そのオムライスに「あいがけ」するケチャップやデミグラスソースはもちろん、シャルキュトリやコンビーフに至るまで「作れるものはできる限り自家製」を徹底。とことん職人気質だからこそ、どの皿にも、素材力とじんわり込み上げる郷愁が共存するのだ。

慣れ親しんだ味わいの定番メニューも、ひと味違う。重なり合う高揚感に、心身が大いに満たされるに違いない。

大阪市福島区福島7-9-17 1F

☎ 070-3244-6311

17:00～21:30(LO)、

土曜は12:00～

日曜、第1・3月曜休

福島駅から徒歩5分

要予約

※価格は税込み。

上／寺田シェフはかつて甲子園口『クール・ヴレ』で料理長を務め、西宮で『ビストロ・デトワ(閉店)』を開く。その後、24年4月にオープンした現店のシェフに。下右／低温調理した牛タンとブラウンマッシュルームのカルパッチョ2530円。下左／淡路島の棚座(くぬぎざ)牛イチボの炭火焼き。100g 5500円～(写真は150g)。



医療の未来を動かす、栄養管理の「最前線」と「実装戦略」を知る

2025年9月27日(土)フニーチェ堺にて、

堺市医療従事者を対象とした公開講座が開催されました。

変革期の病院栄養管理と、患者アウトカムを左右する

周術期介入に関する情報提供がございました。

2025年9月27日(土)、フニーチェ堺にて、大塚製薬株式会社ニュートラシューティカルズ事業部の主催による「堺市医療従事者を対象とした公開講座」が開催されました。本講座は、病院における栄養管理の重要性が高まる現代において、第一線で活躍する専門家が最新の知見と実践のポイントを共有する貴重な機会となりました。

第1部講演

「これから」の管理栄養士に期待される栄養管理の最前線」

演者：独立行政法人労働者健康安全管理機構 大阪労災病院 栄養管理部 栄養管理室長 西條 豪 先生
座長：独立行政法人国立病院機構 近畿中央呼吸器センター 統括診療部 栄養管理室 室長 中山 環 先生

西條先生は、病院管理栄養士の業務が時代とともにどのように変遷してきたか、そして未来に何が求められるかを詳細に講演されました。管理栄養士の業務は、かつての「給食経営管理の確立」(RD1/1962年



西條 豪 先生

から、「臨床栄養管理業務への参入」(RD3.0/2006年)を経て、現在では「医療職としての自立」(RD4.0/2020年)へと進化しています。

さらには、今後の管理栄養士に求められる姿として、RD5.0(現時点)を提唱されました。これは、栄養を専門とする医療職として確立することを指します。すなわち、栄養管理の専門職として自立し、EBM(科学的根拠に基づく医療)を基本とした能動的な患者介入を行うこと、そして学術的活動を並行しアウトカムを示すことが求められる時代です。

※Registered Dietitian 管理栄養士
特に、高齢者が疾患と共存しながら何度も入院する現代において、治療と並行した栄養管理は必須であります。既存の給食管理においても、栄養管理の視点から見た改革が必要であり、最良の栄養管理の上のみ最良の給食管理が成り立つという強いメッセージが示されました。この実現のためには、「医師の治療方向性の理解」、「病態把握トレーニング」や、低栄養の診断基準や概



中山 環 先生

念のバツつきをなくす「栄養管理体制の再構築」が不可欠です。

講演では、国が示す「病棟配置型」管理栄養士の姿がもたらす、「治療効果を高める栄養療法の充実」や「医師・看護師の負担軽減」といった経営層にとって重要な期待効果にも言及。管理栄養士が「OUTPUT(エビデンス創出)」を実践し、その介入効果を検証するプロセスを通じて、病院の医療の質と経営効率を向上させる道筋が明確に示されました。

第2部講演

「低栄養患者・高齢者の周術期の栄養評価と栄養療法」

演者：堺市立総合医療センター呼吸器内科 部長 栄養管理センター長 郷間 徹 先生
座長：社会医療法人生長会 ヘルピアノ病院 診療技術部 副部長 栄養管理室 室長 録家 時子 先生

郷間先生からは、低栄養患者・高齢者の周術期(手術前後の期間)における栄養管理の最前線が解説されました。先生は、低栄養が合併症や死亡の増加と関連することから、周術期はまさに「栄養介入の勝ちどころ」であるとして説かれました。

講演では、最新の国際基準に基づいた具体的な実装戦略が提示されました。
1 評価・診断：MUST/PONDSによるスクリーニングからGLIM



郷間 徹 先生



録家 時子 先生

基準による低栄養診断、そして介入設計へとつながる流れの重要性。
2 術前栄養最適化：固形食は6時間前まで、クリア液は2時間前まで摂取可能とする術前断食の近代化(ASA2023)、さらにONS(経口栄養補助食品)、免疫栄養、プレハビリテーション(術前リハビリ)などの多要素介入の提示。

3 術後栄養療法：可及的早期の経口・経腸栄養(EN)を原則に、必要量未達是非経口栄養(PN)で補完する戦略を整理。また、再栄養症候群のリスク管理と安全管理のポイントも詳細に解説されました。

本講演は、最新のNEJM総説(2024年7月11日)やERAS、ESPENガイドラインに基づき、患者の予後改善に直結する栄養管理の実装に焦点を当てた実践的な内容となりました。

本セミナーで示された最先端の周術期栄養療法の、合併症リスクの低減、入院期間の短縮、そして患者アウトカムの改善を通じて、病院経営の効率化と医療の質の向上に直接貢献します。また、管理栄養士の役割変革は、多職種連携の強化と医師・看護師の負担軽減という、組織運営上の重要な課題解決にも繋がります。

現代医療における「栄養管理」の進化は、単なる食事提供の域を超え、病院の競争力と信頼性を決定づける重要なファクターとなっています。

取材協力：大塚製薬株式会社
ニュートラシューティカルズ事業部
取材：株式会社関西西ぽん

地域の未来を応援

ふるさと納税 2025

地域の応援や貢献といった本来の趣旨に立ち返り、今秋、各ポータルサイトからのポイント還元廃止となった「ふるさと納税」。

すでに寄附を済ませた方も多いのではないだろうか。まだ寄附枠を残している方や、

これから行う方は、ぜひ本特集を寄附先選びの参考にしてみてください。



掲載自治体INDEX

今月号で紹介している自治体を地域ごとにまとめた。

寄附先を探す際の参考にしてほしい。

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。
ぜひ併せてチェックを！



※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。

中部地方

新潟県 南魚沼市..... P16

愛知県 幸田町..... P17

九州地方

福岡県 飯塚市..... P19

鹿児島県 南九州市 .. P20

関東地方

埼玉県 戸田市..... P20

近畿地方

滋賀県 近江八幡市 ... P14

大阪府 堺市 P18

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。その肉質は霜降り度の合いが高く、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



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、肉などの多くの産品が貯蔵され、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ステーク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 ヒステーク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 麴だけでつくったあまさけ
825g 3本セット

麴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



愛知県

幸田町

こうたちょう

健康とものづくりの町・幸田町
大切な方に「健康」や「元気」を



愛知県の中南部に位置する幸田町は、遠望峰山をはじめとする山々に囲まれた豊かな自然と、国道23号バイパスや東海道本線が通る交通の利便性を両立している町です。

形が筆の穂先に似ていることから名付けられた「筆柿」は町の特産品として全国に知られ、その生産量は日本一のシェアを誇ります。また、農業だけでなく、JR東海道

本線に3つの駅を有し、自動車関連産業をはじめ、多様なものづくり企業が集積しているのも特徴です。寝具メーカーでおなじみの株式会社エアウィーヴは、幸田町が創業の地。浄水器のトップメーカーである「クリンスイ」の製造工場も町内にあり、製造業が盛んな一面も持ち合わせています。

近年ではタウンプロモーションの一環としてロケ誘致を通じて地元活性化を目

指す「ロケツーリズム」や、幸田町生まれのソニーのペット型ロボット「aibo」を活用した「aiboのふるさと幸田町」事業など、全国に向けて積極的に情報発信を行い、町をPRしています。

豊かな自然の中で農業や製造業が営まれる一方、新たな観光事業にも力を入れている幸田町。これらの多様な魅力をぜひ体験してください。

寄附金額 1,320,000円



aibo 自律型エンタテインメントロボット

ソニーが開発したペット型ロボット「aibo」は、生命感に満ちたフォルム、そして滑らかな動きで、思わず触れたいくなる愛らしさが特徴です。

内容：aibo(アイボリーホワイト)本体1点が購入できるクーポン※「aiboベーシックプラン」3年、「aiboケアサポート」1年付

寄附金額 323,000円



エアウィーヴ 02 (シングル サイズ)

今お使いの寝具の上に一枚重ねるだけで、快適な寝心地を実現するマットレスパッド。万が一汚れてもカバーも中材も洗えて、ずっと清潔に保てます。

内容：マットレスパッド1枚(幅約97×長さ約195×厚さ約7cm、重さ約7kg)※ベッドフレーム、マットレス、枕は別売り

寄附金額 37,000円



クリンスイ ウルトラファインバブルシャワー SM302-WT

脱塩素のやさしい水とウルトラファインバブルで、髪や肌の汚れをスッキリ落とすシャワー。ファインバブルの性能、効果については公式HPまで。

内容：シャワーヘッド1台、交換カートリッジ1個、シャワーヘッドサイズ：212×95×62mm

寄附金額 8,000円



美肌のことを考えたミックスナッツ ～間食美人 ナッツ～

完全手焼きの自家焙煎ミックスナッツ。ビタミンEやB群、食物繊維などを豊富に含み、無塩で腹持ちもよいので間食にぴったり。

内容：素焼きミックスナッツ(アーモンド、くるみ、カシューナッツ) 75g×6袋

寄附の用途

- 1.安全・安心に関する事業
- 2.環境に関する事業
- 3.産業振興に関する事業
- 4.健康・福祉に関する事業
- 5.教育・文化に関する事業
- 6.協働・参画に関する事業
- 7.町長におまかせなどの使い道をご用意しています。

幸田町ふるさと納税窓口(新朝プレス)
☎0120-415-440

ふるさとチョイス

楽天ふるさと納税

さとふる

ふるなび

特設サイトは
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 ※適応身長目安 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



「寶CRAFT」＜大阪泉北レモン＞ 【宝酒造】

酸味と甘みのバランスがよいマイルドな味わいが楽しめる地域限定のクラフトチューハイ。果皮からも香りや味わい成分を抽出し、果実の複雑な味わいや深みを表現しました。

内容：クラフトチューハイ1箱(330ml×12本入)

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。

堺市役所 財政局 財政部 資金課
☎072-228-7191

ふるさとチョイス

楽天ふるさと納税

さとふる

ふるなび

楽天ふるさと納税は
こちらから



福岡県

飯塚市

いいづかし

ひとが輝き まちが飛躍する
住みたいまち 住み続けたいまち



福岡県の中央に位置し、歴史と文化が深く根ざす飯塚市。かつては長崎街道の宿場町として栄え、筑豊炭田の中心都市として日本の経済を支えてきました。現在も、旧伊藤伝右衛門邸など、石炭産業の歴史を物語る貴重な遺産があります。また、江戸時代の南蛮貿易により、長崎・出島に輸入された砂糖を小倉まで運ぶ「長崎街道（シュガーロード）」の中継地

点であったことから、砂糖の伝来とともに労働者にも受け入れられ、お菓子文化が発展。全国的に有名な「千鳥饅頭」や「ひよこ饅頭」、「なんばん往来」など、数々の銘菓が誕生しました。

そのほかにも市内には3つの大学を有する学園都市でもあり、日々高度な研究開発が行われ、将来を担う人材を育成しています。理工系の大学が集積し、産業

支援機関も立地していることから、ベンチャー企業の育成や「産・学・官」の連携によるまちづくりが活発に進められているのが特徴です。

豊かな自然と歴史に育まれた飯塚市は、「ひとが輝き まちが飛躍する 住みたいまち 住み続けたいまち」を目標に掲げ、市民と一体となって未来に向けたまちづくりに取り組んでいます。

寄附金額 210,000円

複数設定あり



銀座山形屋 メンズオーダー仕立券 60,000円分

確かな技術と高いデザイン性が人気の老舗オーダースーツ専門店「銀座山形屋」。オーダーアイテムの注文時に利用出来るお仕立券をお届けします。

内容：スーツやコート、フォーマルなどの60,000円分仕立券1枚
有効期限：発行より2年間

寄附金額 16,000円

複数設定あり



鉄板焼ハンバーグ デミソース 20個

やわらかくてジューシーなハンバーグと、牛スープで煮込んだ特製デミグラスソースが相性抜群。甘みとコクがあり、ごはんがすすみます。

内容：鉄板焼ハンバーグ デミソース
約140g×20個

寄附金額 15,000円

複数設定あり



きれいなコーヒードリップバッグ 7種・105袋

「オアシス珈琲」による特許取得の独自の洗浄技術で雑味を徹底除去した「きれいなコーヒー」は、芳醇な香りと角の取れたまろやかな味わいが特徴です。

内容：ドリップバッグ7種（オアシスブレンド・クイーンブレンド・モカブレンド・スペシャルブレンドほか 各8g15袋）

寄附金額 17,000円

複数設定あり



太腹!かねふく辛子明太子 一本物・約360g×3P

老舗明太子メーカー「かねふく」の一本物明太子。大きな粒と濃厚な味わいが自慢です。秘伝のタレで自分好みの辛さに調整も可能。

内容：辛子明太子約360g、旨たれ約50g付き×3P

寄附の用途

- 1.市長におまかせ
 - 2.教育・文化・スポーツの充実
 - 3.健康（健康）・子育ての充実
 - 4.まちづくりの推進
 - 5.地域経済の活性化
 - 6.生活環境・自然環境の整備
- の6つの寄附メニューに応じて魅力あふれるまちづくりのために活用しております。



埼玉県

戸田市

ただし

都心からちょっと離れてちょうどいい
憩う、育む、楽しむまち とだ

埼玉県の南東部に位置し、都心から約30分という高い交通利便性を誇る戸田市。日本で唯一、人工の静水ボートコース「戸田ボートコース」があり、「ボートのまち」としても愛されています。また、「戸田橋花火大会」や「戸田ふるさと祭り」を始めとする、四季を彩るイベントも充実。広い公園や憩いの場など、水と緑を感じられるオアシススポットも多く世代を問わず誰もが快適に過ごしやすいまちです。



寄附金額 34,000円



【PING (ピンゴルフ)】ゴルフクラブ購入補助券10,000円分

ピンゴルフジャパン直営のPINGフィッティングスタジオでゴルフクラブ購入時に利用可能。自分の体型やスイングに合わせたクラブにカスタムします。

内容：ゴルフクラブ購入補助券10,000円分(クラブのみ)、直営店限定
使用期限：発送日から6ヶ月

寄附金額 12,000円



ゴディバ チョコレート ロールケーキ1本

ベルギー産チョコレートを練り込んだめらかなガナッシュクリーム濃厚ロールケーキ。2種のココアを使用。

内容：1本、箱サイズ：幅約8.8×奥行約16.5×高さ約8.8cm、賞味期限：製造日から300日

寄附の使途

子どもが健やかに育ち、いきいきと輝けるまちの実現に向けた施策／創造性や豊かな心を育むまちの実現に向けた施策／共に生き、支え合い、安心して暮らせるまちの実現に向けた施策／安全な暮らしを守るまちの実現に向けた施策／快適に過ごせる生活基盤が整備されたまちの実現に向けた施策 など

戸田市役所 経済戦略室
☎ 048-446-7940

ふるなび

さとふる

楽天ふるさと納税

ふるさとチョイス

自治体サイトは
こちらから



鹿児島県

南九州市

みなみきゅうしゅうし

平和と命の尊さを語り継ぐまち
自然と景観、歴史が息づく南九州市

平成19年に頰娃町、知覧町、川辺町が合併して誕生した「南九州市」は、鹿児島県薩摩半島の南部に位置するまちです。特攻基地跡が残っており、特攻隊員の戦史資料を「知覧特攻平和会館」で保管し、後世に平和と命の尊さを語り継いでいます。また、温暖な気候のため、知覧茶やさつまいもの栽培のほか、畜産業も盛んで、黒牛や黒豚、鶏がすくすく育っています。美味しい特産品をお楽しみください。



寄附金額 15,500円



大容量!黒毛和牛を普段使いに 黒毛和牛切り落とし 1.5kg

黒毛和牛の旨味とお肉の味わいを感じるヘルシーで高タンパクな黒毛和牛切り落とし。たっぷり使い勝手抜群なので、お子様からご年配の方まで家族みんなでお楽しみいただけます。

内容：黒毛和牛切り落とし 300g×5P 計1.5kg

寄附金額 12,500円



【刺身専用鶏】鶏刺し・あぶり刺し・ 鶏ユッケ・炭火焼 セット

刺身専用鶏の鶏刺しや鶏ユッケ、香ばしい旨味を味わう炭火焼など、鶏の旨味が溢れ出る最高のひと口をお楽しみください。

内容：鶏刺し200g×2P(醤油、薬味付)、炭火焼200g×1P、あぶり刺し・鶏ユッケ各80g×1P

寄附金額 11,500円



鹿児島県産黒毛和牛ハンバーグ 10個 合計 1.5kg

精肉店自慢の鹿児島県産黒毛和牛100%使用のハンバーグです。あらびきの食べ応えと溢れる肉汁で、お子様からご年配の方まで愛される味に仕上げた自慢の逸品です。

内容：黒毛和牛ハンバーグ 150g×10個

寄附の使途

- ・平和に関する事業
- ・福祉の向上に関する事業
- ・地域の活性化に関する事業
- ・教育の推進及び文化の保全に関する事業
- ・その他市長がふるさとづくりのために必要と認める事業

南九州市役所 商工観光課
☎ 0993-83-2511

楽天ふるさと納税

さとふる

ふるさとチョイス

ふるなび

自治体サイトは
こちらから



～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「アフルエント見た」とご入力ください。
※期間限定：2025年11月30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

☎日・夏季・年末年始

🌐 <https://aizu-yasai.jp>

会津野菜 🔍



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 ☎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 📅土曜日、日・祝日

アンティークコインマニア 🔍



2025年11月発行

編集・発行／

株式会社 関西ばど クロスマーケティング営業部

〒550-0004 大阪市西区靱本町1-10-24 三共本町ビル5F

Cover Photo Billion Photos/Shutterstock.com

編集協力／株式会社affluent

株式会社クリエ関西

広告掲載・チラシ折込・誌面内容のお問合せ

Tel.06-6479-3110 (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・お問い合わせ・送付停止については、右記QRからもご連絡いただけます。



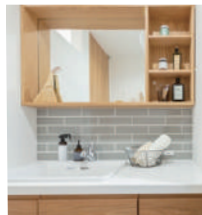
※広告内に記載されている価格表示は「税抜」、「税別」または「広告内の価格は全て税抜価格です」等の表示がない場合は全て税別価格となります。

※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)関西ばど(以下「当社」という)における個人情報の取り扱いについて

- ・当社へ個人情報をお預け頂く場合はあらかじめ明記した利用目的のほかに、当社からの各種情報のお知らせメール送信、新商品・新サービス、各種キャンペーン・特集等に関する案内、アンケート・調査のお願い、グッズ発送、メールマガジンの送信を目的とした範囲内に限定して利用いたします。
- ・提供を行うことが予定される場合には、あらかじめその旨を自社広告もしくは個人情報取得フォームなどに明記いたします。
- ・利用目的の達成に必要な範囲内において、個人情報の取り扱いを外部に委託する場合があります(例えば、発送業務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ことが出来ません。
- ・当社が保有する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、削除及び第三者への提供の停止のお申し出には適切に対応いたします。
- ・当社の個人情報取り扱いに関する苦情・相談その他お問合せは、下記の窓口までご連絡ください。
個人情報保護管理者代理/株式会社関西ばど 経営戦略部長
個人情報に関する苦情・問合せ窓口/Tel.06-6479-3113 (受付時間:平日9:30～18:00/土日祝を除く)

大阪で25年続く、天然木オイル仕上げの オーダー家具・キッチン・洗面台の専門店



資料請求受付中

天然木オイル仕上げの家具・キッチン・洗面台の施工事例を多数掲載した「リーフカタログ」を右記載の電話番号より、またはホームページより請求可能。(右のQRコードよりアクセス)

国内家具産地の職人の手により、注文があってから一つ一つ手作りで作られる天然木のオーダー家具。植物性のオイル仕上げなので使い込む程に色つやが増し、素敵な風合いへと育まれていく。木のぬくもりを感じながら癒しと優しさに包まれた空間を提供してくれる。

株式会社リーフ

☎072-284-7144

☎大阪狭山市菜葉木6-1946

🕒10:00～18:00 📅水曜・木曜

リーフ家具 🔍





「ダブルタワーズ 箕面船場」第4期先着順申込受付中

■全体概要●物件名称/クラッシタワーズ箕面船場、ブリリアタワー箕面船場 SKY & GARDEN●所在地/大阪府箕面市船場東二丁目1街区5-2、船場東三丁目1街区4、5-1、5-3、7、8-1、8-2、8-3(仮換地)、大阪府箕面市船場東二丁目6-10、船場東三丁目1-6、1-9、1-10、2-1、6-7、8-2、8-16(従前地)●敷地面積/7,213.55㎡●用途地域/商業地域●建築確認番号/第R05確認建築GBRC00050号(令和5年8月31日)、第R06確認建築GBRC00011号(令和6年5月31日)●建築面積/4,903.67㎡●延床面積/93,114.65㎡●構造/規模/鉄筋コンクリート造(免震)一部鉄骨造 地上31階 地下1階●総戸数/728戸(一般分譲720戸・地権者住戸8戸)●土地権利/定期借地権●売主/住友商事株式会社/国土交通大臣(16)第189号、(一社)不動産協会会員、(一社)不動産流通経営協会会員、(公社)首都圏不動産公正取引協議会加盟 〒100-8601 東京都千代田区大手町二丁目3番2号●売主/販売提携(代理)/阪急阪神不動産株式会社/国土交通大臣(16)第395号、(一社)不動産協会会員、(公社)首都圏不動産公正取引協議会加盟 〒530-0012 大阪府大阪市北区芝田一丁目1番4号 阪急ターミナルビル内14階 東京建物株式会社/国土交通大臣(17)第6号、(一社)不動産協会会員、(公社)首都圏不動産公正取引協議会加盟 〒541-0053 大阪府大阪市中央区本町三丁目4番8号 東京建物本町ビル9階(関西事務所)●販売提携(代理)/住商レジデンシャル株式会社/国土交通大臣(14)第1894号、(一社)不動産協会会員、(一社)不動産流通経営協会会員、(公社)首都圏不動産公正取引協議会加盟 〒541-0041 大阪府大阪市中央区北浜四丁目7番28号 住友ビル2号館■「クラッシタワーズ 箕面船場」物件概要●総戸数/567戸●交通/北大阪急行南北線「箕面船場駅」駅徒歩1分●間取り/1LDK~4LDK●合計専有面積/35,92㎡~196.33㎡(住戸専有面積35.92㎡~195.35㎡、専有バルコニー面積0.33㎡~1.10㎡)●バルコニー面積/4.76㎡~31.05㎡●サービスバルコニー面積/1.51㎡~4.03㎡●駐車場/342台(機械式)(月額使用料:未定)、別途住宅来客(身障者)用兼EV充電用2台(平面式)●自転車置場/1,160台(平面式214台、スライド式924台、子供用平面式22台)●北エリア内平面式4台含む(月額使用料:未定)●バイク置場/35台(バイク11台、ミニバイク24台)(月額使用料:未定)●分譲後の権利形態/建物専有部分は区分所有権、建物共用部分は専有面積割合による所有権の共有、敷地は専有面積割合による定期借地権(地上権)の準共有●管理形態/区分所有者全員に管理組合を結成していただき、運営・管理業務は管理会社に委託(予定)●借地権/一般定期借地権(転借地権及び借地権)、引渡日より2099年12月31日まで※期間満了時、建物解体し更地にして土地貸主(転借地権及び借地権設定者)に返還します。●契約の更新・存続期間の延長・建物の買取請求は不可※借地権の譲渡・転賃は、土地貸主(転借地権及び借地権設定者)に事前に通知を行い承諾をいただく。●設計・監理/株式会社竹中工務店大阪一級建築士事務所/株式会社竹中工務店大阪監理一級建築士事務所●施工/株式会社竹中工務店大阪本店●管理会社/住商建物株式会社●竣工予定時期/2026年10月上旬(予定)●引渡(入居)予定時期/2026年12月下旬(予定)■「クラッシタワーズ 箕面船場」先着順販売概要●販売戸数/35戸●販売価格/3,770万円~24,550万円(税込)●最多販売価格帯/6,400万円台(3戸)※100万円単位●間取り/1LDK~4LDK●住居専有面積/35.92㎡~140.54㎡(住戸専有面積35.92㎡~139.44㎡、専有バルコニー面積0.33㎡~1.10㎡)●バルコニー面積/4.76㎡~31.05㎡●サービスバルコニー面積/1.51㎡~3.84㎡●管理費(月額)/10,520円~41,190円●修繕積立金(月額)/4,640円~18,120円●月額支払地代(月額)/4,300円~16,500円●解体準備金(月額)/3,600円~14,100円●修繕積立一時金(引渡時一括払)/509,650円~1,994,080円●管理準備金(引渡時一括払)/20,000円●地代保証金(引渡時一括払)/103,200円~396,000円●解体準備積立保証金(引渡時一括払)/86,400円~338,400円●インターネット使用料(月額)/770円■「ブリリアタワー 箕面船場 SKY & GARDEN」物件概要●総戸数/161戸(一般分譲153戸・地権者住戸8戸)●交通/北大阪急行南北線「箕面船場駅」駅徒歩2分●間取り/2LDK~3LDK●合計専有面積/57.59㎡~127.36㎡(住戸専有面積57.24㎡~126.57㎡、専有バルコニー面積0.35㎡~0.91㎡)●バルコニー面積/17.89㎡~41.91㎡●サービスバルコニー面積/1.51㎡~5.48㎡●駐車場/100台(内2台店舗来客用)(機械式)(月額使用料:未定)●自転車置場/283台(平面式15台、スライド式107台、子供用15台)、サイクルポート28区画(月額使用料:未定)●バイク置場/18台(バイク4台、ミニバイク14台)(月額使用料:未定)●分譲後の権利形態/建物専有部分は区分所有権、建物共用部分は専有面積割合による所有権の共有、敷地は専有面積割合による定期借地権(地上権)の準共有●管理形態/区分所有者全員に管理組合を結成していただき、運営・管理業務は管理会社に委託(予定)●借地権/一般定期借地権(転借地権及び借地権)、引渡日より2099年12月31日まで※期間満了時、土地貸主(転借地権及び借地権設定者)に建物無償譲渡していただき※契約の更新・存続期間の延長・建物の買取請求は不可※借地権の譲渡・転賃は、土地貸主(転借地権及び借地権設定者)に事前に通知を行い承諾をいただく。●設計・監理/株式会社IAO竹田設計/日本国土開発株式会社●施工/日本国土開発株式会社●管理会社/株式会社東京建物アメニティサポート●竣工予定時期/2026年10月上旬(予定)●引渡(入居)予定時期/2026年12月下旬(予定)■「ブリリアタワー 箕面船場 SKY & GARDEN」先着順販売概要●販売戸数/15戸●販売価格/4,920万円~20,770万円●最多販売価格帯/8,100万円台(2戸)※100万円単位●間取り/2LDK~3LDK●住居専有面積/57.73㎡~127.36㎡(住戸専有面積57.24㎡~126.57㎡、専有バルコニー面積0.38㎡~0.91㎡)●バルコニー面積/17.89㎡~41.91㎡●サービスバルコニー面積/1.51㎡~5.48㎡●管理費(月額)/18,250円~40,260円●修繕積立金(月額)/9,540円~21,020円●月額支払地代(月額)/8,666円~19,119円●管理準備金(引渡時一括払)/36,500円~80,520円●修繕積立一時金(引渡時一括払)/954,000円~2,102,000円●敷金(引渡時一括払)/519,960円~1,147,140円●インターネット使用料(月額)/1,782円■「W TOWERS 箕面船場」先着順販売受付場所/「W TOWERS 箕面船場」レジデンスサロン※お申込の際は印鑑(認印)、本人確認書類(運転免許証等)をお持ちください。●※住宅ローンをご利用の方は源泉徴収票または確定申告書の写し等の収入証明書が必要となります。●※住宅ローンご利用予定の方は、事前審査承認が条件となります。●※販売価格には建物に係る消費税率10%相当額を含みます。●広告有効期限/2025年11月30日※掲載の情報は2025年10月16日現在のものです。

※1「直上」は、クラッシタワーズに該当、ブリリアタワー46駅徒歩2分位置し、直上には該当しません。※2エリア最大級とは2013年以降に関西圏で供給された駅徒歩1分の分譲マンションの中で最大規模(戸数)となります。(MRC調べ/2024年5月時点)※掲載の船場駅周辺街並み完成予想CGは、2024年3月時点の現地周辺を基に描き起こしたもので、光・形状・色等では実際とは見え方が異なります。なお、形状の細部、設備機器、周辺の建物・電柱・電線は、省略または簡略化しております。掲載は特定の季節の状況を示すのではなく、竣工から引渡までの全期間を想定した状態のイメージを想定して描いており、竣工時は緑化の生育を見込んで必要を調整して描いております。※掲載の室内写真は、C125PEタイプのモデルルーム仕様の撮影(2024年8月)によるもので、一部無償セレクト有償セレクト等が含まれており、お申し込みには期限があります。また、対応可能な変更には制限があります。家具・調度品等は価格には含まれておりません。なお、各種部材については、実物と質感・色合いが異なる場合があります。※モデルルームで表現している仕様等は、施工上の都合・改良等により一部変更になる場合があります。※設備・仕様・形状・機能・梁型等はタイプ等により異なります。詳細については係員にお問い合わせください。※モデルルーム写真に合成した眺望イメージ写真は、現地31階相当の高さから西方向を撮影(2023年11月)したものに一部CG加工を施したもので、実際の住戸から撮影したものではありません。眺望は将来に渡って保証されるものではありません。※掲載の取組は設計図面に基き描き起こしたもので、官公庁の指導、施工上の都合等により、多少変更が生じる場合があります。あらかじめご了承ください。※徒歩分表示については、地図上の概測距離を、80mを1分として算出(端数切り上げ)したものです。

【売主】 【売主・販売代理】 【売主・販売代理】 【販売代理】

住友商事 阪急阪神不動産 東京建物 住商レジデンシャル

大阪府建築物環境性能表示

総合評価

CO₂削減
みどり・ヒート
アイランド対策
建築物の断熱性
エネルギー削減

太陽光発電
その他再生エネ
自然エネルギー
直接利用

大阪府 もずやん
評価は、CASBEEを利用した建築主の自己評価結果です。
大阪府建築物環境配慮評価システム 新築 2018年版 R5-0058



御堂筋線直通 「箕面船場阪大前」駅 直結・直上^{※1}

クラッシィタワー箕面船場 徒歩1分 / プリリアタワー箕面船場 SKY & GARDEN 徒歩2分

駅前
住・商一体開発

エリア最大級^{※2}
2棟・総728邸

多彩なルームプラン
1LDK～4LDK

プリリアタワー箕面船場 SKY & GARDEN
先着順販売価格(税込)

合計専有面積
57.73㎡ **4,920万円～**

クラッシィタワー箕面船場
先着順販売価格(税込)

合計専有面積
35.92㎡ **3,770万円～**

合計専有面積
72.59㎡ **6,010万円～**

船場広場メインデッキ
周辺街並み完成予想CG

レジデンスサロン案内図 ＜完全予約制＞



お車でお越しのお客様へ

「W TOWERS 箕面船場」レジデンスサロン駐車場をご利用ください。
台数に限りがございますので、ご予約時にあらかじめお申し出ください。
【カーナビ住所:大阪府箕面市船場東2-4-13】

公式HPからのご来場予約はこちら

ダブルタワーズ箕面船場



Premium Floor (31F) C-140PJ type

3LDK
+2WIC+SIC+N

合計専有面積
140.54㎡

住戸専有面積/139.44㎡

専有トランクルーム面積/1.10㎡

バルコニー面積/31.05㎡

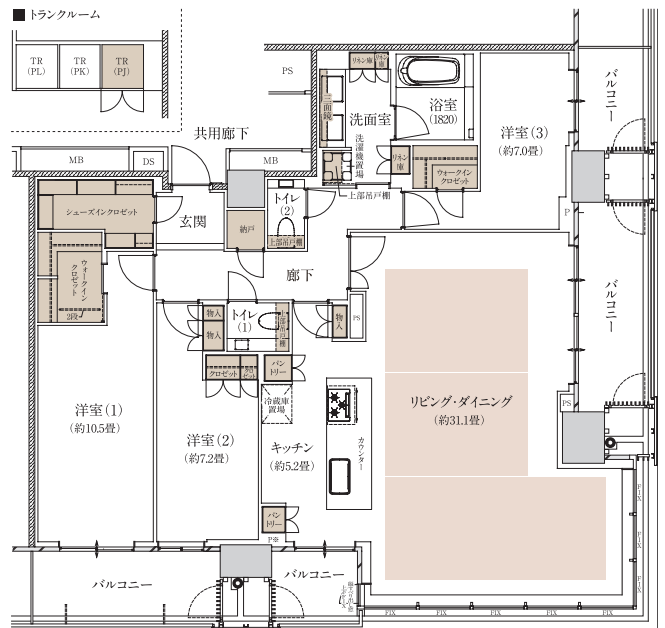


C-125PE type Living Dining

■ 収納 ■ 床暖房

WIC:ウォークインクローゼット

SIC:シューズインクローゼット N:納戸



0120-015-728

営業時間 / 10:00～18:00
定休日 / 水・木曜日、第2・4火曜日(祝日除く)
※携帯電話からもご利用になれます。

関西おでかけ納税 PREMIUM



ワンランク上のふるさと納税

高額返礼品を探すなら、 関西おでかけ納税プレミアム。

プレミアムな返礼品を
探すならコチラ



関西おでかけ納税プレミアムは、高額返礼品に特化した、ふるさと納税です。「高級ホテル」や「高級旅館」、「老舗料亭のグルメ」に「特別なアクティビティ」まで厳選されたワンランク上の返礼品の数々をご紹介します。

洛龍菴-Rakuryuan-別邸かざみ・はつな



京都市

ペットと泊まれる
京町家
一棟貸しプラン

老舗京料理店
の仕出し料理付き

丸 和泉屋町



京都市

鴨川沿いで
贅沢なひとときを
一棟貸しプラン

広大な
プライベート空間内
で川床が貸切

武田尾温泉 紅葉館 別庭あざれ



宝塚市

半個室でいただく
特選会席プラン

大自然の中で
温泉が楽しめる

※返礼品プランは変更となる場合がございます。※写真はイメージです。

寄附額 10万円 30万円 50万円 など、金額に合わせてプランの選択が可能です。

関西おでかけ納税プレミアム