

アフルエント

AFFLUENT

<https://afflu.jp>

毎日に発見を、人生に豊かさを

2024 Dec.
[TOKYO]

12

世界が酔いしれる

ジャパニーズクラフトジン

地域の新しい魅力を見つけよう!
ふるさと納税2024

TOKYO GOURMET BATON

—東京グルメバトン—
YOSHIDA HOUSE

熱視線

—夢追い人—
音楽家-Gigi株式会社 今井了介

TSUWAMONO

—大人の逸品—
Danner / Danner Light

家のある幸せを、
あなたにも知ってほしいから。

だれもが、



を持てるように。

Special 1 世界が酔いしれる

07 ジャパニーズクラフトジン

Special 2 地域の新しい魅力を見つけよう!

25 ふるさと納税2024

Present
05 AFFLUENTからの
プレゼント

Regular
16 PREMIUM GALLERY

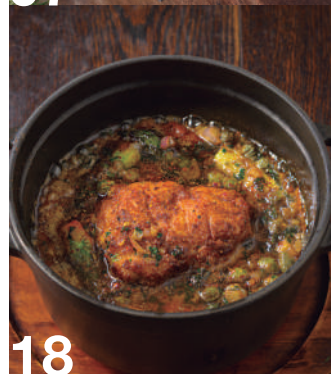
Gourmet
18 TOKYO
GOURMET BATON
東京都渋谷区/YOSHIDA HOUSE

Trip
21 旅する喫茶店
青森県弘前市/可否屋 葡萄満

Local
24 日本を巡る
福島県会津若松市/起き上がり小法師

Interview
44 熱視線 —夢追い人—
今井了介/音楽家・Gigi株式会社 代表取締役

Things
46 TSUWAMONO —大人の逸品—
Danner/Danner Light



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



2024年12月発行

Publisher 高山勇樹 Editor 小笠原由恵
Producer 森 正太郎 相崎美帆
Chief Editor 菊地 学 松田芹璃菜
Designer 松本健司
Cover Photo iStock.com/Justin Cowgill

編集・発行/株式会社affluent
〒107-6243 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2024年11月15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)



資産運用、相続・贈与、不動産など “お金の悩み”に応えるメディア 「ACN column」

エーシーエヌコラム

昨今、国内外の経済状況は“先行きが不透明”な状況が続いており、大切な資産を守るためには、積極的に「自ら情報を収集し行動する」ことが求められる。

資産に関する悩みを「ワンストップ」で解決するACN不動産と、国内最大級の金融メディアを運営する株式会社ZUUが共同運営する「ACN column」では、相続、贈与から資産運用に至るまで、専門的かつわかりやすい情報を配信している。

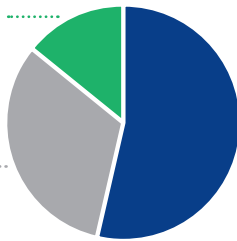
Q. 相続関連の手続きはスムーズに行えましたか？

知識が全くなく
かなり困難だった

14%

問題なく行えた

32.2%



知識がなく
やや困難だった

53.7%

※単数回答214名、
2022年5月アスカネット調べ

知らなかった「相続の困難」！

相続手続きに関するアンケート調査によると、手続きに関して「困難」と感じていた人は67.7%にも及ぶ。知識不足により対応が遅れ、相続で思わぬ損をってしまうケースは少なくない。

手遅れになる前に、知っておくべき「資産防衛術」

高所得者であれば知っておくべき、相続対策や税金に関する人気無料記事を厳選してご紹介。お金の不安をなくし、豊かな生活を長く送るために、この機会にぜひ相続やお金について学んでほしい。

1

親の銀行口座名義を変更するときの「4つの注意点」

まだまだ元気だと思っていた親が急死。準備ができていないまま、突然遺産相続の当事者になるケースは多い。様々な手続きの中でも特に「銀行口座の名義変更」は非常に煩雑で数日かかることもあるから注意が必要だ。そこで手続きの際の注意点や、かかる税金などについて解説。前もって準備をしておくことで、相続をスムーズに進められるようにしよう。

詳細を読む



2

不動産小口化商品の「減価償却」を最大限活用する正攻法

資産管理において、重要な節税戦略のひとつ「減価償却」。中でも少額から投資が可能な「不動産小口化商品」は、相続時の財産分与においてもメリットが大きいことが知られているが「減価償却の基準」まで理解できている方は多くない。そこで、不動産小口化商品における減価償却の仕組みについて、商品別のメリット・デメリットに触れながら詳しく解説。

詳細を読む



※「詳細を読む」場合は、無料会員登録のためにメールアドレス等が必要となります

1



1組
2名様

1.庭に面した川床のような客室のテラス 2.ミニマルなデザインと天然素材の無垢な風合いが優しさを生む客室 3.朝食はカジュアルレストラン「MUNILA TERRASSE」で。京都をはじめ日本各地の厳選素材をふんだんに使用した料理や自慢のパンが楽しめる



MUNI KYOTO by 温故知新
バルコニー付き「Garden View」
ペア宿泊券(1泊朝食付)

京都・嵐山の麓、渡月橋を目の前にする「MUNI KYOTO」は、豊かな自然と無垢で優しい色調が調和する全21室のスマールラグジュアリーホテル。客室にある高さ2.9m、横3.5mの大開口窓は、額縁のように嵐山の自然や美しい庭を切り取り、開放的でありながら、柔らかな光と穏やかな静寂に包まれる心地よい空間を演出する。さらに、巨匠アラン・デュカスが設立した「デュカス・パリ」による2つのフレンチレストランも併設。上質を知る大人にふさわしい滞在が楽しめる。

宿泊券利用期限：2025年7月31日(木)迄 ※除外日あり

☎075-863-1110(10:00~19:00)

📍京都府京都市右京区嵯峨天龍寺芒ノ馬場町3

🚶JR嵯峨嵐山駅より徒歩12分

🌐https://muni.by-onko-chishin.com/

2名様



2

Shokz
「OpenRun Pro 2」大迫傑モデル

耳を塞がないオープンイヤー型イヤホンメーカー、Shokzの最新骨伝導フラッグシップイヤホン「OpenRun Pro 2」は、新技術DualPitchにより、音質を極限まで高めながら、骨伝導イヤホン特有の振動をほとんど気にならないレベルにまで抑えることに成功。IP55防水設計で、街中でのランニングや仲間とのジョギングでも付けたまま快適なリスニングが楽しめる。今回のプレゼントは特別版の大迫傑モデルで、本人のサイン入り。

価格：27,880円(税込)

Shokz Japan株式会社 🌐https://jp.shokz.com/

Present

AFFLUENT 2024 December

皆様に感謝の気持ちを込めて
編集部がセレクトした“とっておき”をプレゼント。

L'Orangerie 光庵 ディナーコース
「Manu Découvert」ペア食事券

都内ホテルで唯一、ルレ・エ・シャトーへの加盟が許された「ザ・キタノホテル東京」のメインダイニング「L'Orangerie 光庵」。昼はランチコース、夜は基本のコースに加えてアラカルトでの注文も可能。ピストロのような気軽さを備えながらハイクオリティな料理の数々が楽しめるピストロノミーレストランだ。料理長はフランス農事功労章シュヴァリエ叙勲シェフ、加茂 健氏。ノンアルコールメニューも豊富で、ヴィーガンにも対応。

価格：お一人様17,250円(税・サ込) ※お飲み物は含まれません
食事券利用期限：2025年7月31日(木)迄 ※除外日あり

☎03-6261-1351 📍東京都千代田区平河町2-16-15

🕒日、月曜日(火曜日はランチのみ)

🌐https://www.kitanohotel.co.jp/tokyo/

3

1組
2名様



COCOMEISTER
「Good Old Rotate」オーセンティック

最高峰の極上皮革のみを使用した日本製レザーブランド、COCOMEISTER。3つ折り財布「Good Old Rotate」は、最高級ヌバックレザーと、紀元前ルーツの製法で作られたオークバークレザーを組み合わせた逸品。上品でありながら、革本来の風合いを生かしたワイルドさとガッチリフォルムが格好いい。全4色のうち、革好きを魅了するエイジングが楽しめるオーセンティック(ブラウンキャメル)をプレゼント。

価格：48,500円(税込)

ココマイスター サポート

☎0120-827-117 🌐https://cocomeister.jp/tokyo/

4



1名様



AFFLUENT公式サイトの
プレゼントページからご応募ください。

https://afflu.jp/present/

※締め切りは2025年1月5日(日)



若手作家の登竜門「100人10」開催 一律10万円で手に入れる、 次世代アーティストの作品

資産形成の新しい選択肢として、資産1億円以上の富裕層の間で話題を呼んでいる現代アート。

2025年1月に渋谷で開催される「100人10」は、将来の市場価値を見据えて、資産として、

また若手アーティストの支援として、現代アートの所有を考えている方にとって、その第一歩にふさわしい機会となるはずだ。

世 界の富裕層によるアート作品の高額落札が度々ニュースで話題となるアート投資。目覚ましい急成長を遂げている現代アート市場において、昨今、次世代に活躍が期待される若手アーティストを支援する動きが高まっている。新しい才能を発掘し、支援することで、アート市場全体を活性化させ、文化の発展にもつなげようという動きだ。もちろん、彼らの成長とともに作品価値も上昇していく可能性も秘めている。しかし多くのアーティストが存在する中、「どの作品が良いかわからない」「人気作家の見つけ方がわからない」といった声も多い。それにはやはり、信頼できるところからの情報収集と、より多くの

作品を見て感性や教養を養うことが重要となってくる。

資産性の高い現代アート作品の売買を通じた資産形成アドバイザーサービス「TRICERA ART X」を運営するTRICERAは「アート市場の活性化」を目的に、若手アーティストと購入者をつなぐイベント「100人10」を開催する。選出されたアーティスト100人の作品をキャリアに関係なく一律10万円で抽選販売するという、若手アーティストにとっての登竜門のアートコンペティションだ。このイベントに参加することで、よりアート市場への理解を深め、価値ある作品を発見することができるだろう。現代アートが気になっている方は、ぜひ覗いてみては。

Information

現代アートイベント 「100人10」

入場：無料

会期：2025年1月11日(土)～15日(水)
11:30～20:30

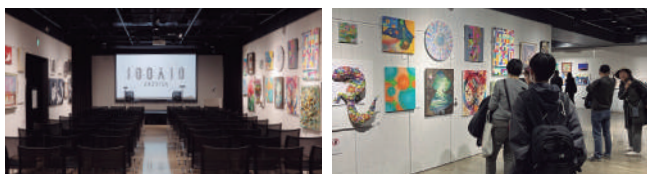
※1月11日(土)よりweb上でも公開&展示

web：<https://www.tricera.net/ja/10010/2024-25>

会場：渋谷キャストGFスペース

住所：東京都渋谷区渋谷1-23-21

交通：各線渋谷駅B1番出口より徒歩1分



今年2月に開催されたイベントの様子。このイベントは毎年、アートコレクターや業界関係者からも高く評価されている。

話題の現代アーティストを
解説した資料を **無料プレゼント**

世界的著名アーティストから大注目の若手アーティスト
まで、今のマーケットがよくわかる資料をお届け。



世界が酔いしれる ジャパニーズクラフトジン

四季折々の自然の恵み、津々浦々の食文化、
そして作り手のアイデアと魂を凝縮した、日本のクラフトジン。
世界で旋風を巻き起こしている、この香り高きジンの魅力に迫る。

Text_ENO.

注目のクラフトジン その文化が日本で開花

ウォッカ、テキーラ、ラムと並び
“世界4大スピリッツ(蒸留酒)”の一つに数えられるジン。
「オランダ人が生み、イギリス人が洗練し、
アメリカ人が栄光を与えた」と称される
グローバルなジンの世界で、
近年「ジャパニーズクラフトジン」が高く評価されている。
その楽しみ方や注目の銘柄について、
日本におけるクラフトジンの第一人者、
三浦武明さんに聞いた。



清涼感がある香りのジュニパーベリー

自由度が高いクラフトジン
日本の蒸留所が続々参戦中
ジンは、スピリッツ(蒸留酒)にスパイス、ハーブ、果実の皮などの「ボタニカル」を加えて再蒸留したお酒。ボタニカルの種類は千差万別だが、ヒノキ科の植物の球果「ジュニパーベリー」は必須だ。三浦さんは「ジュニパーベリー」という季語で詠む俳句みたいなもの」と言う。
日本では長らく、カクテルに使われる脇役的な存在だったジン。しかし2010年頃から少量生産のクラフトジンが各国で造られ注目を浴びるようになる。その熱は日本にも伝播し、みるみるうちに花開いた。新規の蒸留所が次々誕生し、老舗の酒造も続々とジン造りに参入。「製造の自由度が高いため、郷土の魅力を取り込んだ、ご当地ジン」ともいえるジャパニーズクラフトジンが生まれやすいのでしょう。四季がもたらす自然の恵み、各地に根付いた食文化、そして日本人の独創性や勤勉さは、クラフトジンとの親和性が

抜群。わが国のクラフトジンは、地方創生も、地方と地方の、越境も、同時に叶えられるコンテツだと信じています。日本のどこかで今日生まれたご当地ジンが、数年後には世界中に知れ渡るかもしれません。私が主宰する『ジンフェスティバル東京』に参加してくれる日本のメーカー数も、2018年は8社、今年51社と急速に増えていますし、今後がますます楽しみです！」

香りが醍醐味のジンだから
自分流のアレンジで堪能を

では、初心者にはジンをどのよう
に楽しめばよいか。

「まずは伝統的なロンドン(ド
ライ)ジンと味わい、それをベ
ンチマークにするとよいでしょ
う」と三浦さん。ロンドンジン
は、ロンドンの地名がついてい
るがあくまで製法の規定であつ
て産地は不問。クリアで雑味か
ないためバーテンダーたちに頼
られてきたジンである。

「ジャパニーズクラフトジンの
中にも、素晴らしいロンドンジ
ンがあります。それを起点とし
てさまざまなジンを飲み比べ
て、自分の好みを突き詰めてい
けば、推しジン」といえる銘
柄に出合えるかもしれません」
そしてジンの大きな魅力の一
つが、「飲む香水」と称される
ほどの香りだ。クラフトジンは
その香りの幅、自由度の高さが
特徴で、それが人気の理由でも

ある。

「嗅覚は人の脳の記憶領域に直
結しているため、かつて旅した
土地のジンを飲むと、その香り
から当時の思い出がぱっと頭に
浮かぶという人は多いです。そ
んなジンの香りや味わいを最大
限に堪能するためには、相性の
よい割り材を選ぶことがポイン
ト。ロンドンジンのようにクリ
アなものなら、苦味、甘味、酸
味のバランスがよいトニック
ウォーターがおすすめ。焼酎
ベースなど風味の強いジンな
ら、ブレインな炭酸水が合い
ます。その日の気分、ハチ
ミツ漬のレモンなどを入れて
みるのも面白いですね」

「ジンフェスティバル東京」主宰
三浦武明さん

1974年生まれ。「食を通じて世界を知る、
ジンを通じて世界と繋がる」を掲げる株式
会社フライングサーカスの代表取締役として、
数々の飲食店やイベントをプロデュース。
2018年、2019年、2024年にはジンの
祭典「ジンフェスティバル東京」を開催す
るなど、クラフトジンのカルチャーを牽引。
世界40ヶ国以上の料理を提供する飲食店
「TOKYO FAMILY RESTAURANT」では、1000
銘柄以上のクラフトジンを取り扱っている。



ロンドンジンのスタイルに
和のボタニカルを融合

京都府京都市

季の美 京都ドライジン

京都伏見のきめ細やかな伏流水を使い、米から造ったライススピリッツをベースに、赤松、柚子、玉露、山椒など11種のボタニカルをプラス。通常のジンはボタニカルをまとめて蒸留するが、素材の特性に応じて6グループに分け、別々に蒸留してからブレンドするのもユニークだ。そのクリアな風味から、京都の山々の神聖な空気を感じられると好評。

三浦さんのコメント

“ジャパニーズクラフトジンの金字塔”ともいえる逸品で、今や世界のトップブランドです。炭酸水やトニックウォーターはもちろん、お湯で割っても絶品。パリエーションの一つである「季のTEA」も、お茶の香りがより際立っていておすすめ。



京都蒸溜所

◎ <https://kyotodistillery.jp>

ウイスキーの輸入代理店を営んでいた夫婦とイギリスのウイスキー専門雑誌の編集長が2014年に設立した、ジン専門の蒸溜所。伏見の名水、柚子や山椒、宇治の玉露といった地場素材を用いて生み出される多彩なラインナップは、多数のアワードを受賞。

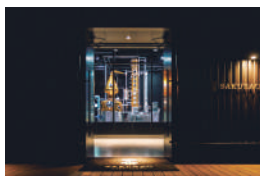


価格：5,500円 (700ml) 度数：45度



SAKURAO GIN ORIGINAL
価格：2,200円 (700ml) 度数：47度

SAKURAO GIN LIMITED
価格：6,050円 (700ml) 度数：47度



SAKURAO BREWERY & DISTILLERY

◎ <https://www.sakuraobd.co.jp>

広島県廿日市市の桜尾で1918年に創業。洋酒の新たな可能性に挑戦するため2017年にSAKURAO DISTILLERYを立ち上げた。ジンの他にはシングルモルトウイスキー、ブレンドドウイスキーなどを発売している。蒸溜所の見学(有料・要予約)も可能。



三浦さんのコメント

ロンドンジンの設計に忠実ながら、柑橘類を特徴的に使って“広島らしさ”を感じさせてくれます。50ヶ国以上に輸出されているなど、国際的評価も高く空港の売店でも人気です。宮島の浜辺に咲くハマゴウを使った「HAMAGOU」も味わい深いです。

広島産柑橘類の
フレーバーが香り立つ

広島県廿日市市

SAKURAO GIN

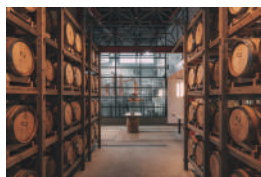
100年以上の伝統を誇る蒸留技術もたらした“Made in 広島”のジン。「ORIGINAL」にはレモン、ネーブル、夏ミカンなど地元の柑橘類と、県東部に位置する神石郡の名物・高原生姜などを使用。「LIMITED」にはそれらに加え、桜の花びら、牡蠣の殻、本わさび、青紫蘇、ジュニパーベリーなど、全て県内産のボタニカル17種が使われている。

緑深い温泉地が育む さわやかな森の香り

長野県下高井郡野沢温泉村

NOZAWA GIN

クロモジ、すぎ、カキドオシといった植物を使い、信州の森の中を散策しているかのような香りを表現。ストレートか炭酸水割りが推奨されている。この他、赤紫蘇と青紫蘇を使った「SHISO GIN」、道祖神火祭りをたたえる「DOSO GIN」、バーボンとメープルシロップの製造に使った樽で貯蔵した「BARREL AGED GIN」など独創的なバリエーションも展開。



野沢温泉蒸留所

◎ <https://nozawaonsendistillery.jp>

2021年、野沢温泉村の歴史ある缶詰工場を改装して設立。蒸留所にギフトショップを備え、ジンのテイasting (1,000円) やカクテルバーなども体験できる。野沢温泉のシンボルともいえる浴場「大湯（おおゆ）」から徒歩数分とアクセスも良好。



三浦さんのコメント

人口約3600人の小さな村でわずか3年前に産声を上げ、瞬間に世界的なアワードを多数受賞するほどの大躍進をみせた、浪漫あふれる蒸留所です。今後ウイスキーもリリースされる予定なので、お酒好きなら目が離せないブランドですね。



価格：4,850円 (500ml) 度数：45度



価格：5,500円 (750ml) 度数：47度



京屋酒造

◎ <https://www.kyo-ya.com>

創業天保5年(1834年)といわれ190年続く、焼酎がメインの酒造。「農業生産からの焼酎づくり」をモットーに、子会社が営む農園で、農業を使わず有機肥料を用いてサツマイモや米を栽培している。大甕仕込みの焼酎造りの見学(無料・要予約)も可能。



本格芋焼酎と ロンドンジンのハイブリッド

宮崎県日南市

油津吟 YUZU GIN

歴史ある焼酎の名門が、ジンの研究を重ねてたどり着いた自信作。九州が誇る本格芋焼酎をベースに、柚子やきゅうり、宮崎の特産品であるへべすや日向夏など9種のボタニカルをブレンド。さらに日本独自の伝統的醸造技術である「並行複発酵」と、100℃の低

温での蒸留技術を駆使して、素材がもつフレーバーをより強く引き出ししている。

三浦さんのコメント

油津(あぶらつ)という土地で、柚子を活かし、吟味して創ったジン (GIN) なので「YUZU GIN」(ゆづぎん)と読みます。一口飲めば柑橘の香りがふわっと広がり、焼酎のコクもしっかり感じられる。お湯割りにすると香りが増すのも一興。

宮崎の名山で抽出される“大地の香水”

宮崎県児湯郡木城町

OSUZU GIN

尾鈴山蒸留所の名作芋焼酎「尾鈴山 山ねこ」がベース。「ORIGINAL」には神事に用いる樹木・サカキや、尾鈴山で栽培されるシイタケなどを使用。金柑を意味する「KUMQUAT」には宮崎産の無農薬金柑と、それを引き立てるシンプルな素材が選ばれている。

尾鈴山蒸留所

◎ <https://osuzuyama.co.jp>

芋焼酎の「菘六（きろく）」、麦焼酎の「百年の孤独」や「中々（なかなか）」などで名高い黒木本店が、蒸留酒のさらなる可能性を求め、良質な水に恵まれた尾鈴山に1998年に開設。ジンの他、ウイスキー2種、本格焼酎3種を手掛けている。



三浦さんのコメント

いわゆるロンドンジンのスタイルとは大きく異なる、香りも味わいもボリュームな逸品。グラスの氷が溶けても水っぽくならず、コクがずっと感じられるため、食事をしながら飲むのにぴったり。風味がはっきりしているので、炭酸水で割るのがセオリーです。



OSUZU GIN ORIGINAL

価格：4,455円 (700ml) 度数：45度

OSUZU GIN KUMQUAT

価格：4,455円 (700ml) 度数：45度



価格：4,800円 (500ml) 度数：35度

心身のバランスをととのえ、調和を生み出す一杯を

東京都中央区

HOLON GIN

「ととのう時間のクラフトジン」をコンセプトに、異国情緒漂うシナモン、東洋のバニラとも呼ばれるバンダンリーフなどで構成。度数はジンとしては低めの35度。新シリーズとして、柑橘類で晴れやかに仕上げた「HOLON GIN 晴」、潤った緑の香りを煎茶で表現した「HOLON GIN 雨」なども。

HOLON

◎ <https://holongin.com>

ジンとお茶を主軸とする新進気鋭のブランド。創設者の堀江麗さんは2018年頃にクラフトジンに出会い、オリジナルのジンを開発するため仲間と共に2020年にクラウドファンディングを実施。目標金額を達成し、翌年3月からオンラインなどで販売を開始している。



三浦さんのコメント

クラフトジンの切り口は、“ご当地”だけではありません。「ととのう」や「調和」、「メディテーション（瞑想）」などのキーワードが示すように、人間の心と体に向き合うことをテーマに据えた非常に興味深い作品です。

ジンを知り尽くした三浦さん渾身の逸品

東京都渋谷区

オリエンタリア

三浦さんが自ら開発し、蒸留やボトリングなど全てを“手づくり”。調香師をはじめとする香りのエキスパートたちと共に、香道*の精神も踏まえ、シルクロードの光景が浮かぶような唯一無二のフレーバーを磨き上げた。香りが強く、余韻が長続きするのが特徴。

*香木を焚いて香りを楽しむ日本の伝統芸道

Distiller M

◎ <https://distiller-m.com>

三浦さんが営むTOKYO FAMILY RESTAURANTの店内で、2021年に発足したジンブランド。「Gin is Music」をテーマに、2年以上の歳月をかけて完成させた蒸留器を使って“サンプリング&コラーージュ”を続けている。目指すは「もっとも音楽に近い液体」。



三浦さんのコメント

間香（もんこう）という言葉が表すように、香道の世界では香りは“間く”もの。シルクロードの物語が奏でるフレーバーを、ぜひ一度ご鑑賞ください。香りのボリュームをぎりぎりまで高めているので、「こんなお酒は初めて！」と驚かれることも（笑）。



価格：12,100円 (500ml) 度数：47度 ※2025年1月再販予定

不動産のプロが解説

ドバイ不動産に 世界が注目する理由



株式会社GREENINE 執行役員 ドバイ不動産事業担当
小野陽平 (宅地建物取引士)

大学卒業後、住友不動産販売に入社し、不動産売買仲介の最前線で営業職に従事。個人で年間40億円の取引を行い、2020年に支店次長に就任。13年間の不動産取引の実績を買われ、2023年に現職就任。日本とドバイを行き来する毎日を送っている。

観光地としてはもちろん、移住先としての人気も高いドバイは今、不動産投資先としても世界中から熱い視線が注がれています。まだまだ発展途上にあるドバイの、魅力のポイントを解説します。



弊社取扱い物件の一例。弊社現地オフィスには、上記のような魅力的な物件の情報が日々届いています。

仲介業者選びのポイント

- 日本と現地ドバイにも法人を持ち、不動産取引に精通したスタッフがいること
- 日本語での対応が可能、出来れば現地ドバイに日本人スタッフがいること
- 不動産売買だけでなく、移住、法人設立、口座の開設、現地観光(下見)、送迎などのサポートにも対応していること
- 優良な物件情報をいち早く入手可能な現地エージェントとのネットワークを持っていること

【よくいただく質問】

- Q. 日本人がドバイの不動産を買えるのですか？
- A. はい。ドバイは外国人を歓迎するオープンな国なので、日本人も購入が可能です。
- Q. ドバイ不動産の価格帯を教えてください
- A. 3,000万円台から購入可能で、多い価格帯は1億円～1億5,000万円ほどです。

今、移住したい国の一番に名前が挙がるドバイ。世界有数の豊かさを誇るUAEにあつて、世界トップクラスの治安の良さや晴天率の高さ、そして所得税や住民税が無いことなどがその大きな理由になっています。さらに、ドバイ政府が掲げた「ドバイ都市マスタープラン2040」で、人口の倍増、住環境や観光事業など、世界一住みやすい都市となるための目標が打ち出されたことで人気もさらに加速。日本では不動産投資先としての注目度も高まっています。

ドバイ不動産の魅力は、なんといっても将来性の高さに対して不動産価格が安価な点でしょう。例えば、弊社所有のドバイ・アイランズ・ビーチの海を望む物件は、ドバイ国際空港に近い注目スポットでありながら、坪単価は日本円で300万円台と、東京都心部の半値程度です。さらに、不動産の売却益や賃貸収入に税金がかからないという点も、大きな魅力として注目されています。そして、見逃せない魅力がもう一つ。ドバイでは不動産を購入して物件価格の30%を支払うと、名義変更及び売却が可能になるというルールがあり、少ないイニシャルコストで不動産取引を始めることが出来るのです。

(物件により40～50%の場合もあり)。長年不動産売買に携わってきた私でなくても、その魅力は十分にお分かりいただけると思います。では、実際に不動産取引をするにはどうすれば良いのか。ドバイの不動産取引では、現地の法律やイسلام教への理解が必要です。また、良い物件情報にいち早くアクセスできる現地エージェントとのネットワークも重要なため、仲介サービスの利用が必須になります。まずは無料の相談会などに参加して、信頼できる、頼れる仲介業者探しから始めるのが良いでしょう。

ドバイの新注目エリア【ドバイサウス～Dubai South～】

ドバイサウスは、「アール・マクトゥーム国際空港」を中心とした経済特区となることが計画されているエリアです。現在はドバイ国際空港がドバイのメインゲートですが、今後はドバイ政府が5兆5,000億円の予算を投じて建設するアール・マクトゥーム国際空港（DWC）がその役を担い、2027年より本格稼働する予定です。年間利用客数は2億6000万人で世界一の空

港となる見込みで、ドバイは世界の空港・港・都市の中心になることを宣言しました。また、ドバイが力を入れている航空宇宙開発事業の企業誘致も進められています。

ドバイサウスは街づくりが初期のため、物件価格がまだまだ安価。空港および経済特区の都市計画により今後の住宅需要が見込まれ、移住先としても投資目的でも大注目のエリアとなっています。

物件参考価格

ドバイサウス：坪単価175万円～

ドバイヒルズ：坪単価314万円～

ドバイクリーク：坪単価396万円～

個別無料相談会では、ドバイ不動産の入口から、このような注目エリアの間取りや具体的な価格情報を提供させていただきます。まずはお気軽にお問合せ頂き、ご予約ください。



アール・マクトゥーム国際空港完成予想図。ドバイは今、「都市マスタープラン2040」によって不動産開発が加速しているので、いかに早く優良な開発エリアを見極め、押さえるかが重要です。

ドバイ不動産 個別無料相談会開催

相談内容は、不動産売買、賃貸に限らず、移住や法人設立などの対応も可能です。



日時 12月14日(土)・15日(日)
①10:00～ ②13:00～ ③15:00～
完全予約制 1日3組限定

●上記日程以外でも個別調整可能です(平日のみ)

場所 東京ミッドタウン(地下鉄六本木駅直結)
東京都港区赤坂9-7-1ミッドタウン・タワー 43F
株式会社GREENINE オフィス

(ドバイ現地法人)
GREE9 REAL ESTATE L.L.C
日本人スタッフ常駐



ドバイ法人票(不動産免許)

お申込み・問合せ 下記 電話番号またはメールアドレス、QRからご連絡ください。

☎03-5361-7467 ✉ infos@greenine.co.jp



株式会社GREENINE ドバイ不動産事業部(国土交通大臣(3)第8576号) <https://greenine.co.jp/>

マンションの「住み替え」か「リノベ」か “失敗しない選択”をコンサルがサポート

人生の中でも大きな選択となる住まいの問題。住み替えやリノベを行おうと思った場合、まずはどこに相談をしますか？
住まいの専門家がチームとなってサポートをする oao (オアオ) では、
立地や広さといった資産価値の側面だけでなく、実生活の暮らしやすさを総合的に検証し、最適な選択をご提示します。

このような悩みに、私たちコンサルタントが最適解を導き出します

あなたは
どのタイプ？

- 今のマンション購入は、住んでから間取りの失敗だったと後悔している。今度は失敗したくない。
- 家族構成が変わったので、リノベするか住み替えか、どっちが良いのかプロに相談したい。
- 今のマンションは気に入っているけど、もっとスッキリおしゃれに暮らしたい。自分でリノベ会社や収納アドバイザーなど、それぞれに相談するのは大変そう…
- 自分たちに合う中古マンション探しから、リノベもインテリアも収納も提案してもらい、あとは工事するだけにしてほしい。
- 都内の新築マンションは高いので、中古マンションをリノベしてはどうかと悩んでいて答えが出せずにいる。
- 買いたい新築マンションは決まっているが、どのタイプの間取りや部屋のカラーが自分に合うのか具体的に教えてほしい。
- 家具レイアウトやインテリア、収納計画はマンションを買ってから考えるんじゃないかダメだよなあ…
だけど買う前に相談できるところなんてあるの？

人生の満足度を上げる、コンサルという選択

間取りやインテリア、お金、収納の問題が複雑に絡み合うマンションライフ。マンション販売だけ、リノベ施工だけ、インテリアだけといった単独サービスでは総合的な判断が得られず、後悔している方を私たちは沢山見してきました。都心マンションの平米単価は平均160万円ともいわれる昨今、1平米たりとも無駄にしないためには間取りの無駄を見抜くプロの力が必須です。また、物件価格が高騰している今こそ、リアルな実生活の豊かさが人生の資産となると捉えることが重要です。しかし、個々に異なる暮らしやすさの検証や豊かさの定量化は、一般の方には難題です。プロでも単独では至難の業でした。そこでoaoでは、各プロがチームとなり、今までになかったマンションでの実生活を核としたコンサルの提供を開始し、高評価を得ております。

新築マンションへ 住み替え+ リノベ事例

購入したい新築マンション候補があったS様。
自分の暮らしにマッチするか、から検証

候補となっていたマンションの間取りをあらゆる角度から検証した結果、置きたいソファやダイニングセットを配置するにはLDの広さが足りないことが判明しました。新築でありながらLDを拡張するプチリノベ案をご提示。収納計画やインテリアコーディネート案も合わせ、予算調整もサポート。ご入居時にはS様の暮らしにマッチするLDが完成。



お住まいの
マンション
リノベ実例

立地や環境は気に入っているが、独立したキッチンや、
収納問題、インテリアに不満を抱えていたT様

従来のお住まいでの収納や動線の不満を伺い、理想の間取りやキッチン、インテリアコーディネートのリノベで叶えられるかプロの視点で徹底検証。住み替えることなくリノベで実現可能と判断。ご納得いただいた上で、リノベ工事に入れるように建築士、収納アドバイザー、デザイナーがチームでコンサルサポートしました。



あなたのマンションライフを、もっとHAPPYに。価値あるものに。

一人ひとりの住まいのお悩みに対し、建築士、マンションリフォームマネージャー、整理収納アドバイザー、インテリアコーディネーター、ファイナンシャルプランナー、宅地建物取引士などの、有資格者が問題を多角的に検証し提案をいたします。私たちoaoは、都心のマンションに住む人の幸福度を上げることをミッションとしています。マンションに暮らしを合わせるのではなく、暮らしに合うマンションを得るサポートをしまいいります。まずはお気軽に無料相談を。



o a o
one and only



webサイト
<https://www.oao-life.com/>

無料相談を実施中!
メールまたはwebサイトよりお気軽にお問合せを。

(株)ハルインテリアディレクションズ
オアオマンションライフ事業部

✉ one.and.only@oao-life.com

☎ 050-2017-3262

東京都千代田区九段南1-6-5 九段会館テラス1F

oao マンション Q

Prices

Single Plan (35平米未満) ¥528,000 (税込)

Family Plan (95平米未満) ¥594,000 (税込)

Family Plan (95平米以上) ¥704,000 (税込)

※コンサルサービスには、整理収納アドバイザーの実働や、概略間取り図作成、収納プラン、インテリアコーディネートプラン、FPプランの提示が含まれます。※リノベ工事費、インテリアアイテム購入費などは別途。※対象エリアは東京23区内。

モニター特典 ※2025年3月20日までに申込みの方

お住み替え後(またはリノベ後)の写真と感想を
匿名で公開いただける場合は、上記価格より15%OFF

熟練の表具師が伝統の技で仕立てる 巻物家系図を「家宝」として継承してはいかが



職人技で仕立てる「巻物オプション（標準プラン）」21万円（写真上）、より豪華で丈夫に仕上がる「巻物フルカスタム」24万円（写真下）など、希望のスタイルを選ぶ

自身の先祖をあなたはどこまで知っているだろうか。気になっても家系図がなく、近親者しか知らない人も多いだろう。家系図を後世へ継承することは、単なる情報の伝達を超え、家族の歴史を語り継ぎ、自身のルーツに誇りを持って人生を送ることにつながる。

また、家系図は将来、お墓や仏具を引き継ぐ「祭祀承継」の際にも役立つため、持っていても損はない。表具師が仕立てる家系圖屋の巻物家系図は、高級感ある佇まいで長期保存が可能。家族や親戚との関係を深め、未来へつなぐ大切な「家宝」となるはずだ。

INFORMATION

3月までの特別限定価格

家系図作製「巻物フルカスタム」プランの通常価格から、5万円引きの限定価格をご用意(2025年3月末まで)。

■巻物フルカスタム

通常価格24万円→19万円(税込)
巻物は保存しやすく傷みにくいため、家宝として代々受け継ぐのに最適。この機会に、日本の伝統技術で家族の歴史を形にしたいかがだろう。問合せの際は「アフルエントを見た」と伝えて。



家系圖屋（運営元：行政書士小林事務所）

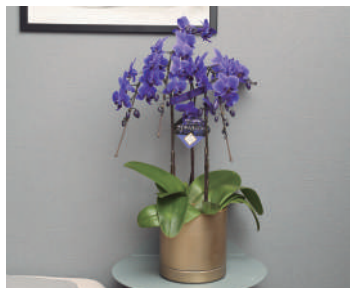
☎090-3227-2765 ☎10:00～17:00

©詳細・問合せは、QRコードまたは右記webサイトへ <https://www.keishi306.com/>

小林 稔の家系図



日本フラワー・オブ・ザ・イヤー2022を受賞。唯一無二の価値と本物の品格を堪能できる



お世話になった方への年末ギフトやお正月飾りにもぴったりだ

世界初の青色コチョウラン「Blue Gene」 年末ギフトやお正月飾りにも

贈り物として人気のコチョウラン。自然界に青い花は存在しないが、化学メーカーの石原産業が17年の研究開発を経て生まれたのが「天然の青色」を持つ「Blue Gene®」(ブルージーン)だ。コチョウランとツユクサのめぐり逢いにより実現したこの気高い青色は着色したコチョウランとは異なり、自然な風合いを楽しんだ後も新たな花の開花とともに繰り返し美しい青色を楽しめる。栽培数が限られているため希少性が高く「奇跡のめぐり逢い」という花言葉も贈り物に最適だ。そんなOne & Onlyの価値を持つ「Blue Gene®」。特別な記念日や大切な人に色褪せることのない記憶に残る感動を贈ってはいかがだろうか。

INFORMATION

全商品10%OFF!

本誌を見た方限定、オンラインストアでの購入で全商品10%OFF。下記QRコードからアクセスし商品購入、または決済画面でクーポンコード「affluent-2024」と入力。2024年12月31日申込迄有効



ブルージーンストア（石原産業株式会社）

☎大阪府大阪市西区江戸堀1-3-15

☎po_bluegene_qa@iskweb.co.jp

ブルージーンストア



人生100年時代。より豊かで充実したセカンドライフを送るためのマネーセミナー

新NISA活用セミナー

本セミナーでは、特定の金融商品に偏らず
資産形成のトータルなノウハウが学べます！
金融商品のセールスを目的とせず、数多くの金融関連資格を持つ
独立系ファイナンシャルアドバイザー(IFA)が
様々な視点から100%お客様の立場でお話します。

各回共通 定員: 15名

受講方法: Zoomによるオンラインセミナー
(Zoomが分からない方は講師から誘導致します)

お一人様いずれか一つ、一日限りのお申込みとなります。多くの方が参加できるよう、複数のセミナーの参加はご遠慮頂いております。

15年間で
722回以上
開催!

延べ約
6,512名
以上が参加!



¥0
参加費
無料!

初めての資産運用 新NISAで失敗しないための 安定的なお金の殖やし方

日時 1月18日(土) 14~16時 水野 / 1月25日(土) 10~12時 泉
2月15日(土) 14~16時 泉 / 2月16日(日) 14~16時 水野

資産運用初心者向けの内容です。実は資産運用にも新NISAにも落とし穴が結構あります。金融機関に「カモがネギと鍋とお箸まで準備してやってきた!」と思われぬように、失敗しないための基礎知識があります。まだ、売側の理論に染まっていない方にお伝えしたい内容です。経験者でも謙虚にご自身の運用全般を見直してみたいと思う方にもお勧め。

こんな方におススメ ● 全く初めて運用に取り組み方 ● 新NISAで安定的に利益を出したい方 ● 新NISAのメリット、デメリットを理解したい方

運用経験者必見!

安定運用実現のための商品& ノウハウ&マーケット最新情報

日時 1月18日(土) 10~12時 伊藤

近年、世界の変化は目覚しく、長期的な視野を持ちながら変化に対応することが必要です。そこで、マクロ経済をベースに現在のマーケット最新情報と共に、安定運用を実現するための商品や知識、ノウハウをお届けしながらフォローアップを行います。お金のプロである独立系プライベートバンカーだからこそお伝えできる情報やノウハウが満載です。

こんな方におススメ ● 安定した運用を実現したい方 ● 資産形成の再構築を行いたい方 ● ご自身の現状のポートフォリオや運用の方向性に疑問をお持ちで、セカンドオピニオンを受けてみたい方



伊藤 英行 コンサルタント

一般社団法人マネーコンサルティンググループ
パートナー

取得資格他: プライマリー・プライベートバンカー・AFP /
ファイナンシャルプランニング2級技能士・証券外務員
二種・企業年金総合プランナー・相続診断士



水野 貴美子 コンサルタント

一般社団法人マネーコンサルティンググループ
代表理事

取得資格他: ファイナンシャルプランニング3級
技能士・証券外務員二種・住宅ローンアドバイザー・
相続診断士



泉 順子 コンサルタント

一般社団法人マネーコンサルティンググループ
専務理事

取得資格他: ファイナンシャルプランニング2級技能士・
証券外務員二種・住宅ローンアドバイザー・一般社団法人
相続・事業承継コンサルティング協会



セミナーの詳細・お申し込み・お問い合わせは

下記検索ワードで検索、
またはQRよりアクセス

マネーコンサルティンググループ Q



一般社団法人
マネーコンサルティンググループ

☎03-6420-0652

〒153-0064 東京都目黒区下目黒1丁目4番7号
グリーンハイツ行人坂405号室



鳥海智史さん

吉田さんの優しく真面目なお人柄が、料理と店の雰囲気そのもの！骨格があり優しい味わいのビストロ料理を遅い時間まで楽しめます。



吉田佑真さん

美食のバトンを受け継いで



TOKYO
Gourmet Baton
東京グルメバトン

98

正統派のビストロ料理と ワインをゆったりと楽しめる 寛ぎの空間

YOSHIDA HOUSE

よしだはうす／広尾

神田のフレンチ「Yaoyu」の鳥海智史さんからバトンを受け継いだのは
広尾のビストロ「YOSHIDA HOUSE」の吉田佑真さん。
シェフおすすめのワインとアラカルト料理で、ほっとできるひとときを。



白子のムニエル
辛いトマトソース
ココット仕立て
4,180円(税込)

ジャガイモのピューレとトマトソース、ムニエルした大ぶりの白子を重ね、バターソースで仕上げた一品。濃厚な白子と焦がしバターの香ばしさにファンも多い。



元は街中華だった居抜き物件を、吉田さんのイメージに合わせて全面改装した。カウンター6席、4名用テーブル席2卓の計14席。アラカルトのみ、かつ深夜2時まで営業しているため、ウォークインでの気軽な利用も可能。自分の店をクローズした後で訪れる同業者も多い。

東

京メトロ日比谷線「広尾駅」近くの明治通り沿いにある、落ち着いた雰囲気の一軒家ビストロ。その名も「YOSHIDA HOUSE」。オーナーシェフの吉田真（ゆうしん）さんは「本当はビストロらしくフランス語の名前を考えていたのですが、地域に密着したお店にしたかったので、気軽に足を運んでいただけるようこの名前にしました」と話す。

吉田さんは代々木の名店「レストラン キノシタ」などで経験を積んだフレンチ一筋の料理人だ。メニューには鮮魚のカルパッチョや鴨のコンフィなど正統派のビストロ料理が並ぶ。

「僕がフランス料理を好きな理由は、例えば丸鶏をガラまで全て使い切るなど『無駄がない』点にあります。僕自身も常にそれを心がけていて、形が不揃いな野菜なども味は変わらないため、分け隔てなく使っています」
店名と同様にコンセプトも明快で「食事とワインを楽しむ」こと。そのため酒を嗜める客のみを対象としており、料理はアラカルトのみ。そのほとんどが2人前以上とボリュームたっぷりだが、1人での来店時には量の相談にも柔軟に対応可能だ。「雇われシェフ時代には、原価率を少し上げればお客さんの満

足度も上がるのにな」と思うこともありません。独立した今は、自分の好きなようにやって、お客様に喜んでいただきたい気持ちで取り組んでいます」
リストにはきつてのワイン好きという吉田さんのおすすめが並び、相談すれば料理に合わせておすすめをセレクトしてくれる。

素材の仕入れは豊洲がメインだが、今後は地元熊本の天草地方の食材も使っていく予定だとい、すでに天草黒牛を使ったメニューも始めている。「地域の方々ははじめ、いろんな方に愛されるお店作りをしていけたら」と笑顔で語ってくれた。

吉田さんの人柄に内装も相まって、まさに自宅にいるような居心地の良さを感じられる。ワインと美味しい料理でひと息つきたい日に立ち寄りたくなる一軒だ。

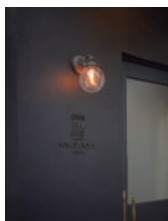
ブルゴーニュワイン界の偉人と称されるジャン・リケールが手掛けた「Vire Clesse Les Vercherres Vieilles Vignes」。酸味の中に樽のニュアンスがほどよく感じられ、白子の濃厚さと相性がよい。ボトル9,680円（税込）



新鮮な真鯛を昆布で5〜6日ほど締め、旨味を凝縮した「昆布じめマダイのカルパッチョ 自家製からすみかけ」3,080円（税込）。



PROFILE 熊本県出身。20歳で地元にてフレンチの道に入り23歳で上京。鮮魚店で1年ほど修行を積む。その後は代々木「レストランキノシタ」でサービススタッフからスーシェフまで上り詰め、表参道「ビストロ・ル・マン（現サンクアベニュー）」では6年間にわたりシェフを務めた。2019年に「YOSHIDA HOUSE」をオープン。



YOSHIDA HOUSE

◎東京都渋谷区広尾5-20-5
☎03-5860-2139
◎18:00〜26:00 (L.O.24:00)
◎日曜日、不定休(月2回)
※サービス料なし、22時以降の来店は代金の10%を加算
Instagram:
@yoshida_house_hiroo

YOSHIDA HOUSEの「20,000円分お食事券」を抽選でプレゼント

有効期限：2025年5月31日（土）
※1組2名様のご利用に限ります ※除外日あり
※お酒が飲めない方のご利用不可
下記URLまたはQRコードからご応募ください。
応募締切：2025年1月5日（日）
<https://questant.jp/q/afgourmet2412>

1組
2名様





鶏肉の照り焼き



糖質
12.5g

累計販売9000万食!

初回特別価格でご提供

焼き餃子



糖質
15.8g

一流シェフが調理・開発 健康的な食生活を 自宅で手軽に

さっぱりおろしぼん酢カツ



糖質
24.6g

フライドフィッシュ



糖質
13.2g

安全な食材を使用して作られるメニューは、
自社のシェフと管理栄養士が調理し開発。
全てのメニューが
糖質30g・塩分2.5g以下で、
美味しいのに簡単に健康管理ができます。

※メニューは一例です。メニュー変更により、終了している場合もございます。

SERVICE ①

プランの中から
お好みの頻度・食数で

お好きな配送間隔、食数を選んで定期購入。購入の一時停止・ご解約はサイト上からいつでも可能。お客さまのご都合にあわせた糖質に配慮した食生活が叶います。

※一時停止・ご解約は地域に応じ4日～5日前の期間制限があります。詳細は右記URLでご確認ください。https://affluent.nosh.jp/tradelaw

SERVICE ②

全て糖質30g・
塩分2.5g以下のお食事

糖質30g・塩分2.5g以下で健康に配慮したすべてのお弁当を、自社工場で製造後、すぐに冷凍をしています。食べる時に解凍するだけで、新鮮なまま美味しくお召し上がりいただけます。

SERVICE ③

毎週お好きな
メニューを選べる

60品以上の中から、お好きなメニューをお選びいただけます。糖質に配慮したメニューを毎週選べる、いま話題の宅配食サービス・nosh(ナッシュ)! 新メニューも定期的に追加しているので、飽きずに長く続けられます。

nosh ナッシュ



https://affluent.nosh.jp/
tel: 050-3101-6850 [9:00 ~ 20:30(年末年始を除く)]

初回限定
特別割引実施中!

全プラン3,000円OFF

糖質に配慮した
食事で健康的に

※上記特別割引は2025年3月末日まで



📖 書籍「旅する喫茶店」好評発売中

「旅する喫茶店」は、旅の専門誌「月刊 旅行読売」で連載中。
1月号「旅して開運」特集（特別価格900円）は
全国の書店で販売しています。



青森

高級カップで妥協なき一杯を味わう

かろひや ぶるまん
可否屋 葡瑠満



カウンターは可否券（15枚1万円）の利用者だけが座れる常連席。店主の宮本孝紀さんはお客さんの印象でカップを選ぶ



「ぶれんど可否 ふれんち」800円は苦味に慣れた二口目から味の奥行きがよく分かる。濃厚でほどよい酸味の「ちいずけえき」500円と合う



可否屋 葡瑠満

- ① 青森県弘前市下白銀町17-39
- ② 奥羽線弘前駅からバス7分、文化センター下車徒歩2分
- ③ 0172-35-9928
- ④ 10時～L.O.16時30分／月曜日、第2・4 火曜日休

江 戸期の天守が残る弘前城（弘前公園）の外濠沿いに店は立つ。玄関から奥へ進むと、右側には一枚板のカウンター。奥の棚には白磁のカップと皿が整然と並び、ネクタイ姿の店主が無駄のない動きでコーヒーを淹れていく。すべてが優雅で、店全体が「そう急がず、ひと休みしては」と語りかけてくるようだ。

創業は1979年。それまで店主の宮本孝紀さんは東京で写真の勉強をしながら喫茶店を手伝っていた。その際、商売のおもしろさを知り、何より店で使用していた大倉陶園の美しいカップに惚れ込んだ。「父親の求めで弘前に戻るので、それならば、お気に入りのカップでこだわりの一杯を提供する喫茶店をやろうと決心しました」と宮本さん。



1.2010年に現在地へ移転した 2.移転時にカウンターや飾り棚、照明を運び入れ、前店舗の雰囲気付近けた。壁には宮本さんが撮影した写真を展示



多くの著名人がリスペクトする ベテラン12人による迫力のライブ

豪快なビッグ・バンド・サウンドと、ユーモラスな日本語詞で歌うブルースの世界。吾妻光良&ザ・スウィング・バップーズは、フェスでも大人気のベテラン・バンドだ。1月からのビルボードライブ公演も決定した彼らの歴史や魅力について、吾妻光良さんにお話を伺った。



PHOTO: Ryuichi Tanabe

結

成45周年、平均年齢67歳の12人編成バンド。ジャンプブルースや

ジャイヴといった、一般的には馴染みの薄いジャンルの音楽で、誰もが楽しめる抱腹絶倒のステージを披露する唯一無二の存在。それが、吾妻光良&ザ・スウィング・バップーズだ。この度5年ぶり9作目となる最新アルバム『Sustainable Banquet』を発表し、ビルボードライブ公演も決定した。今回はリーダーの吾妻光良さんに、バップーズ結成の経緯、その後の長い歴史について聞いてみた。

「兄貴の影響で小学生からギターを弾き始めました。最初はベンチャーズなんか弾いていたのですが、中3のときにB・キングというブルースのレジェンドを観に行つて魅せられました。そこからブルースにのめり込んでいって、大学に入つてからはいろんなバンドでブルースを弾きましたね」

大学生活はほぼ音楽と酒の日々だったという吾妻さんだが、卒業記念に「ジャンプブルースをやりたい!」と思い、メンバーを集めたのがバップーズ結成の成り立ちだという。そもそもジャンプブルースとはどういう音楽なのだろうか。

「いわゆるジャズのビッグ・バンドはたくさんありますが、そこにギターがガン!と入つて踊れる音楽ってあまりないんですよ。それをケイト・マウス・ブ

ラウンという人がやっつけてビックリしたんです。これがジャンプブルースか、こんなのをやりたいって思つて、メンバーを集めました」

しかし、大学のサークルや同級生のツテで集めたメンバーだっただけに、卒業記念ライブを行った後は解散予定だった。しかし、またライブを観たいという声に押され、再集結を何度か繰り返すことになる。

「そつこうしているうちに、あつという間に45年ですよ(笑)。みんな仕事をしながらで、忙しくてバンドやってる場合じゃないという時期もありましたが、ギリギリ解散せずにきました」

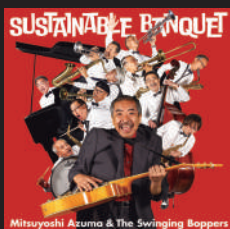
45年間の活動で、ウルフルズのトータス松本やオリジナル・ラヴの田島貴男といったミュージシャンからリスペクトされる存在に。とくに古いブルースの名曲に日本語詞を乗せてカバーするスタイルが人気だ。

「メロディがいいのはもちろんなんですけど、歌詞が面白いんですよ。でもそれが英語で上手く伝わっていない。最初は歌詞の説明をしていたんですが、勧められて日本語歌詞でライブで歌つたらすごくウケたんですよ。例えば『エヴリバディ・ラヴズ・ア・ファット・マン』という曲は、『誰でもデブが好きさ』って日本語で歌うほうが盛り上がるんですよ(笑)」。このように訳詞した楽曲だけでなくオリジナル・ナンバーも

DISCOGRAPHY

『Sustainable Banquet』
11月20日リリース

結成45年目、約5年半ぶりとなる通算9枚目のアルバム。エゴラッピン、レヨナと豪華ゲストも参加。還暦超え&古希ホヤホヤの総勢12名が全力で宴会! 【通常版】¥3,300(税込) / ソニーミュージック





ユーモアと社会風刺がピリッと効いていて、ダイナミックなビッグ・サウンドとの融合も相まって、とにかく聴いていて楽しくなってしまう。最新アルバム『Sustainable Banquet』でもその楽しさは健在だ。

「タイトルは『持続可能な打ち上げ』という意味です(笑)。結成当初からライブの打ち上げはとても大事にしていますから。まだ録音していなかったレパートリーや新曲も自信作ですが、ゲストに入ってもらった楽曲がこれまた素晴らしいんですよ」

1月のビルボードライブ東京のステージにはエゴラップインが登場予定だ。

「CDとはまた違って、生の音の響きはライブならではだと思うんですよ。ビルボードはステージと客席が近いので、ビッグ・バンドの迫力あるサウンドを間近で楽しんでもらいたいですね」

吾妻光良

1956年新宿生まれ。'70年にB.B.キングの来日公演を観てブルースを聴くようになる。高校、大学を通じてバンド活動を行い、永井隆のブルー・ヘヴンや妹尾隆一郎のローラー・コースターにも参加。大学在学中の'79年に吾妻光良&ザ・スウィングン・バップーズを結成。以来45年間活動を続けている。会社員との二足の草鞋状態で音楽活動をしてきたが、2021年に晴れてプロ入り(会社員を定年退職)。文筆家として、著書『ブルース飲むバカ歌うバカ』がある。

SCHEDULE

吾妻光良 & The Swinging Boppers 「Sustainable Banquet」リリース記念ライブ with special guest EGO-WRAPPIN' ※東京のみ

【ビルボードライブ東京】

2025/1/11 (土)

1st OPEN 14:00 START 15:00

2nd OPEN 17:00 START 18:00

DXシート DUO: ¥18,400 DUOシート: ¥17,300
DXシートカウンター: ¥9,200 S指定席: ¥8,100
R指定席: ¥7,000 カジュアル: ¥6,500

【ビルボードライブ横浜】

2025/4/5 (土)

1st OPEN 14:00 START 15:00

2nd OPEN 17:00 START 18:00

DXシートカウンター: ¥8,100 S指定席: ¥8,100
R指定席: ¥7,000 カジュアル センターシート:
¥7,600 カジュアル サイドシート: ¥6,500

UPCOMING ARTISTS

ビルボードライブ東京・横浜
注目アーティスト

チケットのご購入はこちらから
billboard-live.com



ARTIST	SCHEDULE
Chage Billboard Live 66 to 67 (東京) Echoes of Friendship with Yuko Ishikawa	横浜 12/14 (土) 東京 1/4 (土)~1/5 (日) SA: ¥16,600~ CA: ¥11,300~ ※(横浜) SA: クリスマス・プレート&グラス シャンパン付、CA: グラスシャンパン付 ※(東京) SA: ディナー・プレート&グラス シャンパン付、CA: グラスシャンパン付
佐藤竹善 Your Christmas Night 2024	横浜 12/17 (火) SA: ¥9,000~ CA: ¥8,500~
The Stylistics	横浜 12/18 (水)、12/22 (日) 東京 12/24 (火)~12/25 (水)、 12/30 (月)~12/31 (火) SA: ¥12,900~ CA: ¥12,400~ ※ホリデープラン(事前予約制)対象公演。 詳細はビルボードライブ公式HPまで。
JOY-POPS [POWER BLUES]	東京 12/19 (木)、1/18 (土) 横浜 1/10 (金) SA: ¥11,000~ CA: ¥10,500~

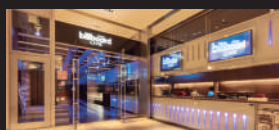
ARTIST	SCHEDULE
CRAZY KEN BAND Billboard Live TOUR 2024	ビルボードライブ東京の クレイジーケンバンド 東京 12/20 (金)~12/21 (土) ビルボードライブ横浜の クレイジーケンバンド 横浜 12/29 (日)~12/30 (月) SA: ¥16,500~ CA: ¥11,500~ ※SA: スペシャル・プレート&グラスシャン パン付、CA: グラスシャンパン付
ERIC MARTIN, MR. VOCALIST 15th Anniversary Japan Tour	東京 12/22 (日) SA: ¥17,000~ CA: ¥16,500 ※1日=1ステージとなります。
南佳孝 & 杉山清貴 Half & Half Xmas Premium Live 2024 ~Holy Brother Night~	横浜 12/25 (水) SA: ¥15,500~ CA: ¥10,500~ ※SA: クリスマス・プレート&グラスシャン パン付、CA: グラスシャンパン付

ARTIST	SCHEDULE
未唯mie 仙波清彦 Produce 未唯mie Sings 新春 "Pink Lady Night" 2025	横浜 1/4 (土) SA: ¥9,000~ CA: ¥9,000~
Jonah Yano	東京 1/8 (水) SA: ¥7,800~ CA: ¥7,300
岸谷香 KAORI PARADISE 2025 新春スペシャル	横浜 1/11 (土) 東京 1/19 (日) SA: ¥8,900~ CA: ¥8,400~
Billboard Live presents FUYUMI SAKAMOTO Special Night ~想いひと~	東京 1/15 (水) SA: ¥12,800~ CA: ¥12,300
国府弘子 with 露崎春女 ~Piano&Voice 2025~ Pops, Classic, and Jazz!	横浜 1/18 (土) SA: ¥7,500~ CA: ¥7,000~

※価格は全て税込です SA...サービスエリア スタッフサービス付きで料理を楽しめるテーブル席・ソファ席。 CA...カジュアルエリア 1ドリンク付きのカウンター席。注文はバーカウンターで。



billboard-live.com



Billboard Live TOKYO

☎03-3405-1133
東京都港区赤坂9-7-4
東京ミッドタウン ガーデンテラス4F
☎不定休

Billboard Live YOKOHAMA

☎0570-05-6565
③神奈川県横浜市中央区北仲通5-57-2
KITANAKA BRICK&WHITE 1F
☎不定休

Billboard Live OSAKA

☎06-6342-7722
③大阪府大阪市北区梅田2-2-22
ハービスPLAZA ENT B2
☎不定休

Club BBL

「Club BBL」は、先行予約、1ドリンクサービス
などが受けられるビルボードライブ東京・横浜・
大阪共通で利用できるメンバーシステム

詳細・入会はWEBから

<https://www.billboard-live.com/membership/>

お問い合わせ先
☎03-3479-4141 (平日12:00~17:00)
☎土日祝





起き上がり 小法師

福島県会津若松市

新年を祝う民芸品の風車、初音と並ぶ「会津三縁起」の一つ。
転んでも転んでも起き上がる、
小さな姿に勇気をもたう。

会津町方伝承館

- ㊤ 福島県会津若松市大町2-8-8
- ㊦ 入館無料
- 起き上がり小法師体験550円
- ㊧ 9:00~18:00
- ㊨ 月曜日(祝日の場合は翌日休業)、12/31~1/4



愛らしい姿に宿る、七転び八起きの精神

“人生”を象徴するような民芸品

写真：r.s / PIXTA (ピクスタ)



1. 起き上がり小法師の製作の様子。すべての工程が今も手作業で行われている。2. 会津では、毎年1月10日に行われる初市「十日市」で起き上がり小法師を買うのが習わし。実際に転がしてみて起き上がったものを家族の人数より1個多く買い、神棚に飾って一家の繁栄を願う。

雪 に閉ざされる会津の冬は長い。ゆえに、会津では外仕事が減る冬の貴重な収入源として家の中でできる手仕事が発展。今も個性的な工芸品や民芸品が数多く残る。中でも最も古い民芸品が「起き上がり小法師」だ。約400年前、会津藩主の蒲生氏郷がもうじきとが藩士に作らせ、正月に売り出したのが始まりとされる。転がしてもすぐ起き上がる様から「七転八起」の縁起物とされ、忍耐と人生の象徴として古くから親しまれてきた。つい笑顔になってしまうようなコロンとした丸いフォルムと素朴な表情が可愛らしく、今なお会津の人々に愛され続けている。大事な場面で失敗しても、予期せぬ困難に見舞われても、何度だって立ち上がれることを起き上がり小法師は教えてくれる。人生のお守りにしたい民芸品だ。



地域の新しい魅力を見つけよう！

ふるさと納税 2024

今年分の申込み締切まで、あと1ヶ月を切った「ふるさと納税」。

何かと慌ただしい12月だからこそ、スムーズに寄附をしたい。

そこで、自治体の寄附の使い道や返礼品をご紹介します。ぜひ参考にしてみてください。

寄附をする際の注意点

その1

寄附申込みと控除申請期限に注意する

寄附の申込みは12月31日まで可能だが、支払いが完了している必要がある。クレジットカード決済であれば申込日が決済日となるが、銀行振り込みの場合は、振込日が支払日となってしまうので気を付けよう。また、ワンストップ特例制度を利用する場合は、必要書類を1月10日必着で送る必要がある。間に合わなかった場合は確定申告をすることになる。

その2

納税している本人の名義で申込み

ふるさと納税での税金の控除には、寄附者自身が納税者であることが条件となる。専業主婦や就業していない子どもが行っても控除されない。また、原則として寄附者と決済を行うクレジットカードの名義は、同一でなければならない点にも注意したい。

九州地方

福岡県 飯塚市..... 35P
大川市..... 30P
中間市..... 41P
佐賀県 小城市..... 42P
鹿児島県 指宿市..... 42P
南九州市 36P
肝付町..... 37P

中部地方

石川県 加賀市..... 40P
山梨県 中央市..... 33P
静岡県 伊東市..... 40P
伊豆市..... 28P
愛知県 幸田町..... 34P

東北地方

宮城県 村田町..... 38P
山形県 山形市..... 32P

関東地方

茨城県 稲敷市..... 38P
埼玉県 飯能市..... 39P
北本市..... 26P
鳩山町..... 39P

近畿地方

京都府 京丹後市..... 41P

AFFLUENT公式サイトでは、今月号でご紹介した自治体以外にも多数掲載中。ぜひ合わせてチェックしてみてください。

※返礼品の寄附金額は、変更となる可能性があります。最新の情報は各自治体HPやポータルサイトに確認ください。



北本市

子育て世代と市内業者を全力応援
里山や雑木林の隣で暮らせるまち

埼玉県のほぼ中央に位置する北本市。
豊かな自然が広がり、災害リスクが少なく、
子育てにも適した安心して暮らせるまちです。



都心からすぐ!豊かな自然環境での 子育てを推進しています

北本市は、新宿駅から湘南新宿ラインで約50分と都心からのアクセスが良好ながら、豊かな自然に恵まれたまちです。市内には雑木林や緑豊かな住宅街が広がり、中でも「北本自然観察公園」は、市内外の間問わず人気の自然スポット。そんな公園をはじめとした市内各所の自然環境は、多種多様な動植物の生息地としても知られ、自然愛好家や学術研究者にとっても重要な場所となっています。またその自然は、心身の健康にも良い影響を与えることから「森林セラピー」として科学的にも証明されています。北本市

は埼玉県内で初めて「森林セラピー基地」に認定されました。都会の喧騒を離れ、自然と共存できるこの環境は、現代のストレスフルな生活を送る人々にとって理想的な暮らしといえます。

さらに北本市のある場所は、海拔24mの高さがあり、大宮台地の最高地点に位置することから、水害のリスクが低いことでも知られています。地震にも強い地域としても注目されており、国指定史跡「デーノタメ遺跡」をはじめとする縄文時代の遺跡が多いことから、古代から人々が安心して暮らせる「定住の地」として選ばれてきた歴史的背景も伺えます。

市内では年間を通じて、散歩やキャンプ、農業体験といった多様なアウトドア

アクティビティが楽しめ、特に子育て世代にとっては理想的な環境が整っています。市全体で子育て支援が進められており、自然保護活動も活発です。ほかに、地元で採れた新鮮な農産物を購入できる無人直売所が市内に約80ヶ所も点在し、食の安全性や地元産業の振興にも貢献しています。

また市内には、創業80年の歴史と信頼を持つオーダースーツの専門店「銀座英国屋」の縫製工房があり、フルオーダースーツの縫製着数において高い生産量を誇っています。高齢化が深刻化するオーダースーツ縫製業界の中で、社員の半数以上が30代以下となっており、若い人も活躍しています。

寄附金額 400,000円



銀座英国屋 メンズオーダースーツ仕立て補助券12万円分

創業80年以上、老舗オーダースーツ専門店「銀座英国屋」の全店で利用できる補助券です。好みや要望、着用シーンなど、しっかりとカウンセリングと採寸を行い、一人ひとりの体に合った一着をお作りします。ギフトにもオススメです。

内容：メンズオーダースーツ仕立て補助券1枚 ※有効期限：発行より3年間 ※寄附金額1万円～1,000万円まで申込み可能 ※既製品、オーダーワイシャツ、オーダーネクタイなどは対象外

寄附金額 300,000円



銀座英国屋 オーダー礼服・コート仕立て補助券9万円分

長く着用できるようにと、銀座英国屋独自の服地・フィッティング・縫製にこだわった「礼服・喪服・ブラックフォーマル」。または、格式あるチェスターコートからカジュアルなダブルコートまでお好みのコートをオーダーできる仕立て補助券です。

内容：オーダー礼服・コート仕立て補助券1枚 ※有効期限：発行より3年間 ※寄附金額1万円～1,000万円まで申込み可能 ※既製品、オーダーワイシャツ、オーダーネクタイなどは対象外



2



3



4



1.市役所芝生広場で開催される「&green market」。2.大宮台地の最高地点にあるため水害のリスクが少ない立地。3.樹齢800年を超える大樹「石戸蒲ザクラ」。4.数々のグルメグランプリで優勝した「北本トマトカレー」は北本の名物グルメ。

寄附金額 200,000円



銀座英国屋 レディースオーダースーツ仕立て補助券6万円分

定番のビジネススーツをはじめ、フォーマルウェアやお受験用のスーツまで幅広く対応。約500種類のレディース専用服を取り揃えており、様々な素材やカラーの中から、厳選した一着をお仕立ていただけます。

内容：レディースオーダースーツ仕立て補助券1枚 ※有効期限：発行より3年間 ※寄附金額1万円～1,000万円まで申込み可能 ※既製品、オーダーワイシャツ、オーダーネクタイなどは対象外

寄附金額 100,000円



銀座英国屋 メンズオーダージャケット仕立て補助券3万円分

専門技術者「フィッター」がフィッティングを担当するため、一人ひとりの体の構造に合わせたジャケットに仕上がります。見た目はもちろん、機能性にもこだわっており、長く愛用できる特別な一着になること間違いなし。贈り物にも最適です。

内容：メンズオーダージャケット仕立て補助券1枚 ※有効期限：発行より3年間 ※寄附金額1万円～1,000万円まで申込み可能 ※既製品、オーダーワイシャツ、オーダーネクタイなどは対象外

寄附の用途

- ①めざせ日本一、子育て応援都市に関する事業
- ②子どもの成長を支えるまちづくりに関する事業
- ③快適で安心・安全なまちづくりに関する事業

- ④若者の移住・定住・交流促進に関する事業
- ⑤みんなが参加し育てるまちづくりに関する事業等に活用させていただいています。

北本市ふるさと納税コールセンター
☎050-3528-8114

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



伊豆市

豊かな自然と温泉と歴史が魅力 名旅館が数多く点在する癒しの温泉地

古い歴史を持つ昔ながらの湯の町情緒や、大自然の絶景エリア、さらに観光スポットの利便性が融合した伊豆市は唯一無二の存在。



伊豆市の魅力と名旅館が織り成す特別な体験

伊豆市は、伊豆半島の中央部に位置し、自然と温泉文化で知られる観光地。東京からのアクセスも良く、車や特急「踊り子」号を利用すれば約2時間で到着できるため、週末旅行にも最適です。市内にはそれぞれ異なる魅力を持った名旅館が点在し、訪れる人に特別な体験を提供しています。

修善寺地区は、伊豆半島最古の温泉地である修善寺温泉があり、歴史ある街並みと美しい竹林、静かな温泉街の風情を楽しめます。伝統的な日本建築と現代の快適さが融合した旅館が多く、リラック

スできる環境が整っているのが特徴。

土肥地区は、駿河湾に面した海沿いのエリアで、海を一望できる露天風呂が魅力の旅館が多数。駿河湾に沈む夕陽を眺めながら温泉に浸かる体験は、土肥ならではの贅沢です。新鮮な魚介類を使用した料理も評判で、特に夕食では地元の海の幸を存分に味わうことができます。

天城湯ヶ島地区は、豊かな自然に囲まれた静かな温泉地で、文豪たちに愛された歴史があります。四季折々の美しい風景を楽しめる露天風呂や庭園など、自然との調和を大切にした旅館が多いのも魅力。また、地元の食材を使った料理は、自然の恵みを感じる素材で美味しい一品ばかり。季節の味覚を堪能できます。

中伊豆地区は、のどかな田園風景が広がるエリアで、静かな環境でゆっくりと過ごしたい方に最適。日本庭園や広々とした露天風呂を楽しむことができ、癒しの時間を提供します。伊豆特産の本わさびや原木しいたけ、新鮮な川魚を使った懐石料理は、中伊豆ならではの魅力であり、五感を満たす贅沢なひとときを過ごせます。

伊豆市の旅館は、それぞれが異なる特色を持ち、宿泊する地域によって異なる体験ができます。また、どの旅館でも温かいおもてなしを提供し、訪れる人たちの心から歓迎します。慌ただしい日常をしばし忘れ、自然、温泉、そして地元のグルメを楽しみながら、ゆっくりとした時間を過ごしてください。

寄附金額 700,000円



【あさば旅館】宿泊補助券 210,000円分

修善寺に540年以上の歴史を刻む、老舗温泉宿。自然の光・音・空気を取り入れた部屋や美しい竹林と池を望む野趣豊かな野天風呂、地元素材を使った滋味深い料理を堪能できるほか、野外能舞台では、季節に応じた能楽、狂言などの公演を楽しめます。

内容：宿泊補助券 210,000円分
※宿泊除外日の詳細はあさば旅館にお問い合わせください（GW、お盆、年末年始、演目の日）
※有効期限は発行日より1年

寄附金額 400,000円



【修善寺温泉 柳生の庄】宿泊補助券 120,000円分

修善寺の竹林エリアにある「柳生の庄」は、田舎の里山の実家に帰ってきたような、どこか懐かしい風情を感じられるお宿です。「美肌の湯」と呼ばれる温泉や伝統を重んじた懐石料理を楽しめます。ゆったりとした特別な時間を楽しんでください。

内容：宿泊補助券 120,000円分
※宿泊除外日なし
※有効期限は発行日より1年



1.美しい海と青空が特別な思い出を演出する恋人岬の風景。2.竹林の小径で感じる静寂。緑のトンネルが心を穏やかにしてくれる。3.夕陽が西伊豆の海に溶け込む瞬間。4.伊豆の豊富な清流が育んだ高品質わさび。

寄附金額 100,000円



【東府やResort&Spa-Izu】 宿泊補助券 30,000円分

江戸時代より続く老舗旅館が「東府や」としてリニューアル。敷地内を縫うように流れる清流・吉奈川のほとりに広がる3.6万坪もの敷地には、客室や食事処、温泉が点在する「和のリゾート」です。伝統&モダンの上質な空間で日本情緒と風情を楽しめます。

内容：宿泊補助券 30,000円分
※宿泊除外日なし
※有効期限は発行日より1年

寄附金額 500,000円



【湯ヶ島温泉 おちあいろう】 宿泊補助券 150,000円分

明治7年創業。島崎藤村や北原白秋といった名だたる文豪が訪れた国登録有形文化財の宿。およそ4000坪の敷地内には風情のある庭園や吊橋、読書室などがあり、館内を巡るツアーも人気。現在はオールインクルーシブを楽しめる宿として注目を集めています。

内容：宿泊補助券 150,000円分 ※宿泊除外日なし ※有効期限は発行日より1年

寄附金額 200,000円



【月ヶ瀬温泉 雲々 ufufu】 宿泊補助券 60,000円分

狩野川のほとりに佇む月ヶ瀬温泉の一軒宿。静かな自然環境の中でくつろぎと安らぎを感じることができます。全室源泉かけ流しの露天風呂を完備。食事はシェフ自ら厳選した食材をふんだんに使用した創作懐石が自慢です。

内容：宿泊補助券 60,000円分
※宿泊除外日なし
※有効期限は発行日より1年

寄附の用途

- ① 未来をひらく子どもたちを応援する事業
- ② 安全・安心な生活環境の創出に関する事業
- ③ 魅力ある観光地域づくりに関する事業
- ④ 農林水産業及び商工業の振興に関する事業
- ⑤ 歴史・文化資源の活用及び芸術・スポーツの振興に関する事業
- ⑥ 活力ある元気な地域づくりに関する事業

伊豆市ふるさと納税サポートセンター
☎ 0558-99-9980

ふるさとチョイス

楽天ふるさと納税

ふるなび

一休.comふるさと納税

自治体サイトは
こちらから



大川市

この町につくれない木工製品はない
家具一筋480年のブランド力

生産高日本一を誇る家具、筑紫平野で育まれた米やいちご、筑後川や有明海で採れる新鮮な魚介類など魅力的な特産品の多いまちです。



一生モノと生きる ものづくりのその先へ

大川市は福岡県南西部に位置し、国産家具の一大産地として家具づくりが非常に盛んなまちです。かつて海運の要所とされ、港にはたくさんの舟が集まり、熟練の船大工たちが暮らしていました。雄大な筑後川をまたぐ国指定重要文化財「筑後川昇開橋」は、当時は交通の要所として人々の暮らしを支え、今でもまちのシンボルとして地元の人々に愛されています。

市内で作られる「大川家具」、そのルーツは約480年前の室町時代まで遡り、「指物（さしもの）」と呼ばれる家具づくりが始まりと言われています。高度な木工技

術は代々受け継がれ、時代や使う人に合わせて形を変えながら、一生モノの家具として人々の暮らしを支えてきました。近年では、「気まぐれなネコも満足させる技術力」をPRする「ネコ家具」を開発して話題に。そんな「家具のまち」として歩んできた大川市には、市内外からインテリアを求めてやってくる方が多くいらしゃいます。市内の観光・インテリア情報ステーション「大川テラツツ」では、豊富なインテリア知識を有する「家具コンシェルジュ」がお客様をサポート。また、春と秋に年2回開催される「大川木工まつり」では、「大川家具」の製造事業者たちが集まり、様々な家具の展示や販売のほか、木工技術の体験イベントな

どを行っています。家具好きな方以外にも、お子様連れなど多くの方にお越しいただいております。

大川市のもづくりは家具だけにとどまりません。肥沃な大地である筑紫平野で育まれた米や、福岡県だけで生産される希少価値の高いブランドいちごの「あまおう」は、生産者が生育環境にこだわり丁寧に作りあげた人気の特産品です。また、筑後川と有明海が交わる大川市では、長年培ってきた海苔生産者の技術により栄養と旨味に富んだ美味しい海苔作りが行われています。

ふるさと納税をきっかけに大川市のことを知っていただき、また、これを機会にぜひ当市へお越しただけいたら幸いです。

寄附金額 497,500円



【モープル】ソファベッド 幅200cm トウデイ2 200ごろ寝ソファ (全4色)

座面幅は3人がゆったりと座れるサイズ感。座面をスライドさせると、ソファベッドへチェンジします。また、本格マットレスを採用しており、高反発でへたりにくく耐久性に優れているため、お昼寝の際も気持ちよく眠れます。水洗いが可能なポイント。

内容：ソファベッド1台 4色展開
サイズ：幅199×奥行116.5×高さ69cm (伸長時)、幅199×奥行82.5×高さ76cm (伸縮時) ※梱包サイズ：幅202×奥行82×高さ70cm

寄附金額 47,500円



【辻製作所】スツール デューク オーク無垢材 北欧デザイン

美しいラインを描くコンパクトな北欧デザインのスツール。厳選された北米産上級グレードの無垢材と人と環境にやさしい塗料・接着剤・MDF・合版を使用。シンプルなデザインと耐久性にこだわり、存在感がありつつも置き場所を選ばずお部屋になじみます。

内容：スツール1台
サイズ：外寸 幅50×奥行37×高さ45cm
座面高さ43cm
ホワイトオーク無垢材・ウレタン塗装、量ズリ付き、完成品お届け



1. 全長約507mの「筑後川昇開橋」。2. 筑後川昇開橋のたもとに位置する「大川テラスツァ」。3. 家具事業者200社、約1万点もの家具が一室に会す「大川木工まつり」。4. 美しさと緻密さを兼ね備えた工芸品「大川組子」の製作風景。

寄附金額 **100,000円**



**【ムウ・ファクトリー】家具の
オーダーメイドチケット100,000**

自分だけの家具をオーダー出来るチケット。家具の設計から製作までを行う、大川市のムウ・ファクトリーが対応します。既存製品にサイズ・素材・機能追加などのカスタムオーダーや、ご要望を伺い、ゼロから家具を設計・製作が可能。お申込み前にムウ・ファクトリーへメールかお電話でお問い合わせ下さい。

内容：オーダーメイドチケット1枚

寄附金額 **30,500円**



**完熟あまおう
3Lサイズ900g入り**

日照時間が長く、豊富な水に恵まれた地で土からこだわって大切に育てた「たけしたファーム」のいちご。卵サイズの大きさと食べ応え抜群です。午前中に収穫し、丁寧に箱詰めして当日中に発送するので鮮度が高く瑞々しいままお召し上がりいただけます。

内容：あまおう3L（大粒25g～35g）を30～36玉の配列※果実重量全体で900g

寄附金額 **16,000円**



**【前田屋】博多もつ鍋
(味噌味) 2～3人前**

本場博多で行列ができる人気もつ鍋店の味を家庭で楽しめるセットです。鮮度にこだわりぬいて選んだ九州産の最高級和牛ホルモンのみを使用。特製スープでいただくもつ本来の旨味とふりふり食感はやみつきに。

内容：もつ300g、スープ250ml（700ml希釈用）、ちゃんぽん麺2玉、薬味（柚子胡椒・唐辛子・ごま・にんにくスライス）

寄附金額 **7,500円**



**訳あり 博多和牛
しゃぶしゃぶすき焼き用 400g**

福岡の上質な黒毛和牛「博多和牛」のしゃぶしゃぶすき焼き用のお肉です。博多和牛は県内で約20ヶ月間丁寧に育てられた和牛で、肉質は柔らかく、噛むと肉汁が溢れ、濃厚な旨みが口中に広がります。部位を選ばない切り落としの為、訳あり商品として提供しています。

内容：牛肩ロース又は肩バラ又はモモ400g×1P ※部位は選べません

寄附の用途

大川市では、次代へ引き継いでいく豊かなまちづくりを実現するため、皆様からいただいた寄附金を①学力向上のための事業、②移住・定住促進事業、③高齢者支援事業、④子育て支援事業、

⑤産業振興のための事業に活用させていただいております。大川市の特産品に触れていただくと同時に、まちづくりのご支援をよろしくお願いたします。

大川市役所 企画課 地方創生推進係
☎0944-85-5573

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



山形市

素敵な出会いの連続に心くすぐられる 歴史的な建物と街並み-山形市

樹氷と温泉で名高い「蔵王」や松尾芭蕉ゆかりの「山寺」など観光地を有する山形市。四方を山に囲まれ、美しい景色が堪能できます。



観光名所を多く有する山形市は、「スノーモンスター」と呼ばれる樹氷で有名な蔵王をはじめ、美肌効果が高く「美人の湯」としても親しまれてきた蔵王温泉、樹氷と蔵王連峰を見渡す大パノラマが楽しめるビッグゲレンデ蔵王温泉スキー場、松尾芭蕉ゆかりの山寺立石寺と見どころがたくさん。また、「山寺が支えた紅花文化」が日本遺産として認定されて

おり、スタジオジブリ長編アニメ映画「おもひでぽろぽろ」の舞台としても有名です。市内の街並みは、「旧県庁 文翔館」を代表とした歴史的な建造物と現代的なショッピングエリアが調和しています。また、「食の宝庫」としても知られ、さくらんぼ、桃、ぶどう、ラ・フランス、りんごなどのフルーツやつや姫を代表とするブランド米、とろけるような舌触り

が特徴の山形牛などの「山形ブランド」を生み出しています。豊かな土壌が生み出す作物と、たくさんの郷土料理が自慢です。仲間や家族と一緒に河原に集い、鍋を囲む文化「芋煮会」は秋の風物詩。昨今では、「ラーメンの聖地、山形市」が宣言され、日本一の消費量を誇るラーメンと、美味しい「山形そば」、「冷たい肉そば」などの麺文化が人気です。

寄附金額 157,000円

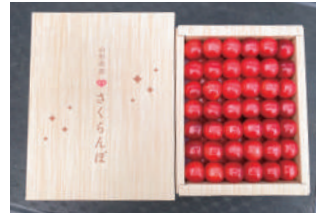


山形牛 シャトーブリアンステーキ 600g (100g×6枚)

シャトーブリアンは、牛1頭あたり約3%しかないヒレ肉のさらにまんなかだけの肉質の良い部分という、貴重なお肉。柔らかさはヒレの中でもダントツです。

内容：山形牛ヒレ肉
シャトーブリアンステーキ
600g (100g×6枚)

寄附金額 27,000円



【令和7年産先行予約】さくらんぼ 佐藤錦 特選手詰め2L約600g

さくらんぼの王様と呼ばれる代表的な品種「佐藤錦」。果肉は柔らかくジュシーで、糖度が高く甘みと酸味のバランスがちょうど良い、日本人好みの味です。

内容：佐藤錦 特選手詰め2L約600g

寄附金額 26,000円



山形産 つや姫 お米マイスター厳選 特別栽培米 10kg 白米

「五つ星お米マイスター」(和合米穀店)が厳選した「つや姫」は、やわらかい粘りが特徴です。内容：山形産 つや姫 特別栽培米 10kg (5kg×2袋)

寄附金額 50,000円



【2024-2025シーズン】蔵王温泉スキー場 リフト1日券 特別優待券 4枚

山形を代表するスキー場「蔵王温泉スキー場」全山のロープウェイ、リフトが利用できる共通乗車券(1日券)との引換券です。

内容：リフト1日券 特別優待券
紙券4枚 (1セット)
※有効期限：2025年3月31日まで

寄附金額 8,000円



ZAO SODA 強炭酸水 500ml×24本

名峰・蔵王連峰山麓の地下水を使用した強炭酸水。健康飲料やソーダ割りなどの割り材として楽しめます。フレーバーはプレーンやレモンなど全6種類。好きなものを選びます。

内容：強炭酸水500ml×24本

寄附の使途

- ①健康の保持・増進 ②健康やかな子どもの育成 ③地域共生社会の実現 ④創造都市の推進 ⑤地域経済の活性化 ⑥山形ブランドの浸透と交流の拡大 ⑦都市の活動を支える基盤整備 ⑧環境保全 ⑨チャレンジできる環境の創出、広域連携・協働の推進等



山梨県

ちゅうおうし

中央市

おいしさ溢れる日本の真ん中
大自然が育む実り豊かな生活文化都市

日本の真ん中の山梨県、その真ん中の中央市。
富士山を背に広がる自然豊かな大地で育まれた野菜や果物など自慢の特産品をお届け。



中央市はその名の通り、日本の中央、山梨県のほぼ中央に位置します。釜無川、笛吹川をはじめ、数多くの河川がもたらす肥沃な大地に恵まれ、田園風景や里山が広がる豊かな都市です。

農業が盛んで、県内有数の野菜の産地として、スイートコーンをはじめ、トマトやなす、きゅうりなどの新鮮野菜が生産されています。また、丘陵地域では桃

やぶどうなどの果樹栽培、平野部では稲作も盛んに行われ、自然と共存した農業が営まれているのが特徴です。

その一方で、都市機能を併せ持っており、山梨大学医学部附属病院や大型商業施設、流通団地、国母工業団地や山梨県食品工業団地など、県内有数の商工業集積地として立地しています。また、JR身延線や新山梨環状道路、都市部を連結

する中央自動車道などのインターチェンジに近接していることから交通の要衝であり、品川・名古屋間での先行開業が予定されているリニア中央新幹線の「山梨県駅（仮称）」が本市に隣接して建設されます。

都市空間と自然環境が調和した賑わいとやすらぎが感じられる中央市をよりしく願っています。

寄附金額 **100,000円**



【6回定期便】山梨県産フルーツ 6種セット

山梨の太陽をいっぱい浴びて丁寧に育てられた桃やぶどう、梨、キウイ、すもものフルーツ6種。旬の味をぜひ楽しんでください。※写真はイメージです。

内容：桃 約2kg(5～6玉)、梨 約2kg(6～8玉)、シャインマスカット 約1.8kg(2～3房) など※初回2025年7月～順次出荷

寄附金額 **94,000円**



スリーカラー トリニティフープピアス K18 K18PG PT900

美しい曲線を描く3カラーのフープピアス。スタイルにとらわれず、合わせやすく、シーンを選びません。贈り物にもぴったり。

内容：ピアス 1ペア（両耳分）、縦幅約11×横約13×幅約4mm、お品証明書・ケース付き

寄附金額 **38,000円**



【2回定期便】桃とシャインマスカット

山梨の肥沃な大地で育った、パリッとジューシーなシャインマスカットと甘く香り高い桃をお届け。※写真はイメージです。

内容：桃 約2kg(5～6玉)、シャインマスカット 約1.8kg(2～3房)

寄附金額 **36,000円**



国産うなぎ関東風蒲焼き&白焼き 計約520g

香ばしくふっくら食感が楽しめる関東風蒲焼きと、うなぎ本来の旨味を味わえる白焼きの2種類が食べ比べできる豪華なセットです。

内容：国産うなぎ関東風蒲焼き、国産うなぎ白焼き各130g前後×2尾（計4尾）、山椒×4つ、タレ×2つ

寄附金額 **10,000円**



究極のなめらかプリン 6個

市内のイタリアンレストラン「Venite」が作るプリンは、なめらかな濃厚な味わいが特徴。プリンのコンテストでグランプリを受賞している人気のスイーツです。

内容：プリン110g×6個

寄附の使途

- ①子育て支援のまちづくり
 - ②環境にやさしいまちづくり
 - ③誰もが安心して暮らせるまちづくり
 - ④SDGsの推進に取り組むまちづくり
 - ⑤特に使途の指定なし
- 以上のいずれかに使用。
寄附される際に、寄附金の使途を選ぶことができます。

中央市役所 未来戦略部 政策秘書課
☎055-274-8512

楽天ふるさと納税

ふるさとチョイス

ふるなび

楽天ふるさと納税は
こちらから



幸田町

健康とものづくりの町・幸田町 大切な方に「健康」や「元気」を

温暖な気候に恵まれ、緑豊かな自然に抱かれた美しいまちです。幸田町ならではの魅力あふれる特産品をお届けします。



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 **1,200,000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 **41,000円**



三河一色うなぎ蒲焼2尾、白焼2尾(肝焼き付き)

肉厚で上質な「三河一色うなぎ」だけを厳選。手焼きでじっくりと焼き上げることで外はカリッと、中はフワッとやわらかく仕上げています。

内容：三河一色うなぎ蒲焼き2尾、白焼き2尾 合計 640g以上(肝焼き付き) 賞味期限：冷凍60日

寄附金額 **14,000円**



ドライフルーツシュトーレンと全粒粉100%クッキー

自家製酵母で作り上げたドライフルーツたっぷりのシュトーレンとクッキーのセットです。

内容：ドライフルーツシュトーレン1個(約23cm、重さ約470g)、全粒粉100%クッキー5枚(1袋)

寄附の使途

- 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。



福岡県

いろいろかし

飯塚市

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

飯塚市は福岡県の中央に位置し、豊かな自然と歴史・文化に育まれたまち。そんな飯塚市が誇る多彩な返礼品をお届けします。



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」、「なんぼん往来」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



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



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。

寄附金額 15,000円



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



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

寄附の使途

「市長におまかせ」、「教育・文化・スポーツの充実」、「健康（健康）・子育ての充実」、「まちづくりの推進」、「地域経済の活性化」、「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。

飯塚市役所 特産品振興・ふるさと応援課
☎0948-22-5500

ふるさとチョイス

楽天ふるさと納税

さとふる

ふるなび

ふるなびは
こちらから



南九州市

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

戦争遺跡や歴史的文化財が残る南九州市。
日本一の生産量を誇る「知覧茶」や「さつまいも」
のほか「黒牛・黒豚」などの畜産業も盛んです。



平成19年に穎娃町、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。知覧町エリアには、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」で大切に保管し、後世に平
和と命の尊さを語り継いでいます。その
ほか大河ドラマ「西郷どん」のロケ地に
もなった、江戸時代の街並みを今に伝え

る「武家屋敷庭園群」をはじめ、薩摩富
士（開聞岳）を望む海岸の美しさを江戸
時代の地理学者・伊能忠敬が“絶景”と
称したといわれる「番所鼻自然公園」、
勝負ごとにご利益があり、多くのスポー
ツ選手も参拝に訪れると評判の「釜蓋（か
まふた）神社」など、見所が満載です。
南九州市は年間を通して温暖で気候が安
定しているため、肥沃な大地で育った「知

覧茶」や「さつまいも」は、生産量日本
一を誇ります。中でも、まろやかで飲み
やすいブランド茶「知覧茶」は、農林水
産大臣賞や産地賞を数多く受賞するなど
品質の高さについても折り紙つき。市内
の至るところで栽培されています。
そのほか、鹿児島県産黒毛和牛や黒豚、
鶏がすくすく、のびのび育っています。
美味しい特産品をお楽しみください。

寄附金額 150,000円



【全12回定期便】上撰 黒の極み

鹿児島が誇る「鹿児島黒牛」、「かごしま黒豚」、「黒さつま鶏」の3大ブランド肉を年間楽しめます。鹿児島自慢のお肉をぜひお楽しみください。

内容：【1月】鹿児島黒牛すきやき用スライス600g 【2月】黒さつま鶏しゃぶしゃぶセット（4～5人前）など

寄附金額 100,000円



【全10回定期便】鹿児島自慢の豚・牛・うなぎ!

水迫畜産の自社農場で育った黒毛和牛や黒豚、加工したうなぎを1月～10月にお届け。

内容：【1月】黒豚生ハム切落し100g×5P 【2月】和牛すき焼300g×2P 【3月】和牛ロースステーキ180g×2Pなど

寄附金額 50,000円



【全4回定期便】A5等級鹿児島黒毛和牛 赤身牛肉

A5鹿児島県産黒毛和牛の赤身部分を3・6・9・12月の計4回お届け。脂が少なくあっさりした赤身はお肉の旨味をしっかりと味わえます。

内容：A5等級鹿児島県産黒毛和牛【3月】赤身ステーキ300g【6月】赤身焼肉用200g×2Pなど

寄附金額 12,000円



かごしま黒豚さつましゃぶしゃぶ用3種900gセット

鹿児島の豊かな自然が育んだ格別の黒豚。そのとろけるような旨味と深い味わいをたっぷり贅沢にしゃぶしゃぶでお楽しみください。

内容：かごしま黒豚さつましゃぶしゃぶ用バラ・ロース・肩ロース各300g

寄附金額 10,000円



鹿児島県産黒毛和牛ハンバーグ10個

試行錯誤しながら作り上げた精肉店自慢の鹿児島県産黒毛和牛100%のハンバーグ。お子様からご年配の方まで愛される極上の味です。

内容：鹿児島県産黒毛和牛ハンバーグ150g×10個、合計1.5kg

寄附金額 10,000円



味なとりレア炭火焼8P

国産種鶏モモ肉の表面を炭火で炙り、レアの状態に仕上げました。甘みのある旨味と程良い歯ごたえが抜群。フライパンで焼くだけで、本格的な炭火焼の味が楽しめます。

内容：レア炭火焼200g×8P

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



鹿児島県

きもつきちょう

肝付町

最先端科学と伝統文化が
融合するまち

最先端技術を駆使した宇宙観測施設をはじめ、美しい海岸線など自然にも恵まれた肝付町から魅力ある特産品をお届けします。



肝付町は鹿児島県本土の東南部、大隅半島の東部に位置し、人口1万4000人からなる小さな町です。町の名前は、大隅半島一帯を治めていた戦国大名「肝付氏」の本城がこの地にあったことに由来。

町内には本土唯一のロケット発射台があり、JAXA内之浦宇宙空間観測所では、日本初の人工衛星「おおすみ」や、世界初となる小惑星からのサンプルリターンを

現した小惑星探査機「はやぶさ」など、日本の宇宙開発の基礎を築いた実験が数多く行われてきました。ロケットの見学席では、打上げ直後にくる地響きと空を引き裂くような音を間近で感じられます。

約900年の歴史を誇る流鏝馬（やぶさめ）も有名で、毎年10月に行われる肝付町の最大イベント「高山やぶさめ祭」では、射手を毎年中学2年生の男子から選

出。約1ヶ月半の練習を重ねて、馬上から手放して弓を射るその成長の姿は感動を覚えます。

他にも約50kmも続く美しい海岸線やウミガメが産卵に訪れる砂浜、手つかずの樹木が残る照葉樹林帯など見どころ満載。豊かな自然とロケット発射場がある肝付町は、「東洋のフロリダ」とも称され、パケーションで訪れる人も増えています。

寄附金額 44,000円



南州農場黒豚ギフトセット8種

鹿児島県大隅半島、南州黒豚会の農場で元気に育った鹿児島黒豚の旨味の多いお肉をふんだんに使用した自慢の焼豚、ハム、ソーセージの詰合せです。

内容：ベーコン、ロースハム、モモハム、バストラミ、モモハム、焼豚、ボロニアソーセージ、生ハム各1P、ウインナー2P

寄附金額 26,000円



小鹿酒造芋焼酎・梅酒3本セット

芋焼酎を使った小鹿梅酒、小鹿酒造の代表銘柄で軽やかな香りとすっきりしたふくよかな甘さの「小鹿」、昔ながらの濃厚で旨味成分たっぷりの「本にがり」をお楽しみください。

内容：梅酒・小鹿・本にがり 各1本1800ml

寄附金額 25,000円



辺塚だいたいカンパチ1本 約3.5kg

鮮やかな血合い筋が特徴。固有の柑橘「辺塚（へつか）だいたい」を顔に混ぜることで、生臭さが少なくほのかに柑橘の香りが。適度な脂ノリだから、様々な料理を楽しめます。

内容：カンパチ1本 約3.5kg

寄附金額 17,000円



【2～3月発送】
不知火（しらぬい）計6kg

糖度が高く、甘みと酸味のバランスがとても良いうえに皮がむきやすく特有の良い香りが広がります。環境を整えたハウスで育ち、濃厚で甘い果汁がたっぷり。

内容：不知火（しらぬい）約3kg×2ケース

寄附金額 12,000円



天然イノシシ肉！鍋物用 計1kg

肝付町で獲れたイノシシを新鮮な状態で即処理し、用途に合わせて使いやすスライス。ミネラルやたんぱく質が豊富。甘みのある脂と濃厚で味わい深い赤身をお楽しみください。

内容：天然イノシシ肉500g×2P

寄附金額 10,000円



大隅産モリンガパンセット 計14個

ビタミンやミネラルなど栄養素を含むモリンガパウダーを使用した食パンやフランスパンなどの詰め合せセットです。焼きたてパンを急速冷凍し、箱いっぱいにお届けします。

内容：大隅産モリンガパン 7種×各2個

寄附の使途

- ①ふるさとの自然・歴史・文化を守り育てる事業
- ②地域の産業を守り育てる事業
- ③みんなで築く安心・安全なまちづくり事業
- ④ご希望がない場合は、町長が使途を選択させていただきます。

肝付町役場 企画調整課
☎0994-45-7570

楽天ふるさと納税

ふるさとチョイス

さとふる

ふるなび

特設サイトは
こちらから



宮城県

むらたまち

村田町

みちのく宮城の小京都「村田」
良質なお米と仙台牛が魅力のまち

仙台市から南へ約30kmにある村田町は、人口約1万人の小さな町です。中心部には重厚な土蔵群が現存し、県内で唯一、国の重要伝統的建造物群保存地区にも選定されています。稲作も盛んで、宮城県の代表銘柄「ひとめぼれ」「ササニシキ」「つや姫」などブランド米を多く生産するほか、畜産では国産黒毛和牛を肥育し、仙台牛も出荷しています。村田町の美味しい味覚をお楽しみください。



寄附金額 200,000円



A5仙台牛 シャトーブリアン
ステーキ 約1.0kg

A5等級の仙台牛を厳選し、1頭からわずしか取れない希少部位ヒレ肉「シャトーブリアン」をカットしてお届け。脂肪・カロリーが少なく、柔らかいのが特徴です。

内容：ステーキ 約200g×5P

寄附金額 20,000円



令和6年村田町産
ひとめぼれ 精米10kg

光沢があり、粘りはそれほど強くなく、さっぱりとした甘みのため飽きが来ずに食べられます。味もマイルドなので、丼ものや炊き込みご飯にも合います。

内容：精米 5kg×2袋

寄附金額 12,000円



3年連続受賞納豆セット
大粒蔵政5個・永太郎納豆5個

全国納豆鑑評会において3年連続受賞。大正10年創業「大永商店」自慢の納豆。職人の五感で手間ひまかけた製法で仕込んでいます。

内容：納豆 大粒 蔵政40g、小粒45g
各2食入り5セット(計10セット)

寄附の使途

- ・少子高齢化対策に関する事業
- ・地域産業の振興に関する事業
- ・教育及び文化スポーツの振興に関する事業
- ・医療及び福祉の充実に関する事業
- ・自然環境並びに地域景観の保全及び活用に関する事業

村田町役場 財政課 ふるさと納税担当
☎0224-83-2112

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



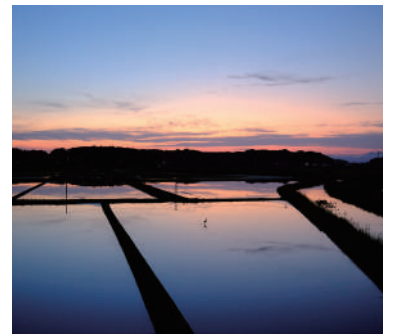
茨城県

いなしきし

稲敷市

利根川、霞ヶ浦の豊かな水脈
産業・農業共に逸品が光ります

稲敷市は日本三大河川の利根川、日本三大湖である霞ヶ浦に囲まれた水と緑が豊かなまち。GI認証「江戸崎かぼちゃ」など関東有数の農業地域として有名です。レジャースポーツも盛んで、都心から約90分とアクセスしやすく県外からも多くの人が訪れます。「和田公園」のチューリップ、夏の風物詩「いなしき夏まつり花火大会」、名所「大杉神社」など魅力たっぷりの稲敷市へぜひお越しください。



寄附金額 330,000円



SHOEIヘルメット【NEOTEC 3 GRASP】フィッティングチケット付き

洗練されたシームレスデザインで、様々なライディング環境に対応する充実した機能性を搭載。快適性、安全性を兼ね備え、理想のツーリングを実現します。



内容：ヘルメット1個(サイズ：S/M/L/XL/XXL)、フィッティングチケット付、専用布袋、防曇シート等付属

寄附金額 48,000円



寝かせ玄米ごはんパック
4種ミックス 180g×48食

圧力鍋で炊いた玄米を数日寝かせて仕上げた「寝かせ玄米®」は、もちもち食感とお米の甘みが特徴。小豆、黒米、もち麦、十五穀それぞれブレンドした、手軽なご飯パックです。

内容：玄米ごはん48食セット 180g×48食

寄附の使途

- 産業及び観光の振興に関する事業
- 自然環境の保全に関する事業
- 福祉の充実に関する事業
- 教育、文化活動及びスポーツ振興に関する事業
- 市長が必要と認める事業「霞ヶ浦サイクリングロード整備事業」「オオヒシクイ鳥獣保護事業」「ICT教育支援事業」など

稲敷市役所 まちづくり推進課
☎029-892-2000

ふるさとチョイス

ふるなび

JALふるさと納税

ANAのふるさと納税

ふるさとチョイスは
こちらから



埼玉県

はんのうし

飯能市

都心から一番近い、水と緑のまち
森林文化都市 はんのう

飯能市は都心からのアクセスも良好ながら、市域の約75%を森林が占める、自然に恵まれたまち。平成17年には「森林文化都市」を宣言。自然と都市機能が調和する、暮らしやすいまちづくりに取り組んでいます。市内には「トーベ・ヤンソンあけぼの子どもの森公園」や北欧のライフスタイルを体験できる「メツァビレッジ」、「ムーミンバレーパーク」など、世代を超えて楽しめる施設も多数あります。



寄附金額 90,000円



【定期便】埼玉県産 金芽米（彩のきずな）5kg×6ヶ月分

本来取り除かれてしまう玄米の栄養分と、お米本来の美味しさ・旨み成分を特殊な精米方法で残した健康志向のお米です。

内容：埼玉県産 金芽米（彩のきずな）BG無洗米5kg×6ヶ月分

寄附金額 55,000円



アトリエ・ド・コンマのお食事券・ロシニョール

本格フレンチが楽しめる「アトリエ・ド・コンマ」のお食事券。旬の食材をさまざまな調理法で提供します（概ね9皿）。

内容：コース料理の食事券（1名様分）※有効期限：チケット発行より1年間

寄附金額 14,000円



マキノキ園のキウイフルーツ
ヘイワード4kg箱

ヘイワードは鮮やかな緑色の果肉が特徴で、甘味と酸味のバランスが絶妙。香りも爽やか。好みの硬さに追熟して召し上がれ。

内容：キウイフルーツ（ヘイワード）4kg 約30～40個程度

寄附の使途

皆様からのご寄附は、メツァと連携したまちづくり／豊かな自然をみらいに引き継ぐ／豊かな森林を生かす／文化、スポーツを振興する／子ども施策の推進／成年後見制度の利用促進／災害に強いまちづくり／市長へお任せ、の中からお選びください。大切に使用させていただきます。

飯能市役所 環境経済部 産業振興課
☎042-978-5093

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



埼玉県

はとやままち

鳩山町

暮らしに幸せを
感じるまち

埼玉県のほぼ中央に位置する鳩山町は、首都圏から50km圏内にありながら、里山が広がる自然豊かな町です。奈良時代より須恵器や瓦などの窯業が盛んで、「南比企窯跡」は令和5年に国の史跡に指定。また、JAXA 地球観測センターをはじめ、大学や研究機関もあります。行政・民間が一体となって健康づくり事業に取り組んでおり、埼玉県内で健康寿命が最も長く、元気な町民が多く住んでいる町です。



寄附金額 19,000円



鳩山産オリジナルブランド 武蔵牛 肩ロース 400g

広大な大自然の中で、のびのびと育てられた武蔵牛は、赤身と脂身のバランスがちょうど良く、口に入れた瞬間に濃厚な旨味が広がります。

内容：武蔵牛肩ロース400g
すぎ焼き・しゃぶしゃぶ用
化粧箱入り

寄附金額 11,000円



鳩豆うどん（乾麺）6束入り

一見、そばと見間違えてしまいそうな黒い麺が特徴の鳩豆うどん。鳩山町の特産物である黒大豆を生地に練り込み、細麺でつるつるとしたのど越しと、シコシコとした食感が特徴。

内容：乾麺200g×6束入り

寄附の使途

「環境と共生するまちづくりに関する事業」、「健康と福祉のまちづくりに関する事業」、「子どもたちを伸びやかに育てるまちづくりに関する事業」、「文化創造のまちづくりに関する事業」、「安全で潤いのあるまちづくりに関する事業」、「協働によるまちづくりに関する事業」等。

鳩山町 政策財政課
☎049-296-1212

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



石川県

かがし

加賀市

加賀を旅する、
応援する。

日本を代表する北陸最大の温泉地、加賀温泉郷（山中・山代・片山津）を有する加賀市。伝統工芸が盛んで、日本の陶磁史を彩る「九谷焼」や国内生産量日本一を誇る「山中漆器」などの匠の技を大切に守り継いできました。また、豊かな自然に育まれた山海の恵みとその新鮮な素材を活かした絶品グルメも魅力です。ものづくりやおもてなしのすべてに「加賀ていねい」の心が息づいています。



寄附金額 556,000円



【山中温泉 かよう亭】ペア宿泊券 露天風呂付客室

約1万坪の敷地の中にお部屋は全10室のみ。わが家に帰ったかのような寛ぎを提供する「かよう亭」の露天風呂付客室食事付ペア宿泊券です。

内容：2名様1室宿泊券（1泊2食付）
※宿泊除外日の詳細は旅館にお問合せください※有効期限は発行日より1年

寄附金額 100,000円



【山代温泉 あらや滔々庵】宿泊クーポン券 30,000円相当

18代にわたり続く老舗宿。泉質の良い源泉かけ流しで、山代随一を誇る湯量と伝統が育んだ美器佳肴の料理が自慢です。

内容：あらや滔々庵 宿泊クーポン券 30,000円相当 ※チケットは10,000円単位で配布

寄附の使途

- ①安心の子育てと地域に根ざした教育による笑顔あふれるまちづくり
- ②観光と歴史、文化の振興による賑わいのあるまちづくり
- ③ものづくりと雇用創出で、活力と勢いのあるまちづくり
- ④いつまでも元気で健やかに暮らし続けられるまちづくり ほか

加賀市 政策企画部 企画課 ふるさと納税事務局
☎0761-76-5709

ふるさとチョイス

楽天ふるさと納税

ふるなび

一休.comふるさと納税

加賀市ふるさと納税
lit.linkはこちら



静岡県

いどうし

伊東市

出会い つながり みんなで育む
自然豊かなやさしいまち

常春の伊豆・東海岸に位置し、市域の44.7%が「富士箱根伊豆国立公園区域」に指定された風光明媚な地域です。また、国内屈指の温泉リゾート地としても知られ、首都圏からわずか90分で行けるアクセスの良さから多くの人を魅了しています。

豊かな自然と温泉を有し、四季を通じて温暖な気候に恵まれている伊東市。市民は生涯にわたり心身ともに健やかに暮らしています。



寄附金額 1,141,000円

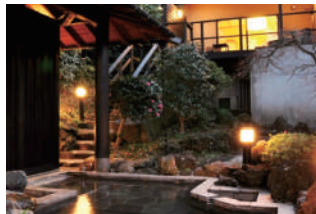


憧れのABBA RESORT IZU-坐漁荘 ペア宿泊券（1泊2食付）

和と洋が融合したラグジュアリーリゾートを感じるヴィラには、プールと露天風呂が付いており、特別な時間を過ごすことができます。

内容：ABBA RESORT IZU-坐漁荘ペア宿泊券
有効期限：発行より1年間

寄附金額 414,000円



伊東遊季亭川奈別邸 ペアご宿泊券（1泊2食付）

趣の異なる露天風呂や地元食材を使った創作懐石料理が楽しめる特別室の宿泊プラン。客室からは相模湾を一望できるのも魅力です。

内容：伊東遊季亭川奈別邸ペア宿泊券
有効期限：発行より半年間

寄附金額 158,000円



川奈ホテル ゴルフ大島コース 全日1ラウンド日帰りプレー

昭和3年に開場した歴史ある「大島コース」。シーサイドの絶景をバックに雄大なプレーを楽しむことができます。

内容：日帰りプレー券（1組2名様）
※2024年12月30日～2025年1月3日除く

寄附の使途

- 1.医療環境の整備に関する事業
- 2.福祉施策の充実に関する事業
- 3.自然環境・景観の保全に関する事業
- 4.観光の振興に関する事業
- 5.農業・林業・水産業の振興に関する事業
- 6.学校教育や子育ての支援に関する事業
- 7.文化・芸術・スポーツの振興に関する事業
- 8.分野を限定しない市政全般に関する寄附

伊東市役所 企画部 企画課
☎0557-32-1062

ふるさとチョイス

楽天ふるさと納税

さとふる

一休.comふるさと納税

自治体サイトは
こちらから



京都府

きょうたんごし

京丹後市

あなたの知らないもう一つの京都
海の京都の美食都市

京都に海があることをご存知ですか？京丹後は近畿最北の海辺のまち。ユネスコ世界ジオパークに認定された海岸線を有し、雄大な自然の絶景美が広がります。2024年には美食都市アワードを受賞。海・山の幸、フルーツや地酒を堪能できます。また高級絹織物として知られる「丹後ちりめん」の技術が世界的なラグジュアリーブランドにも採用されるなど、伝統と自然が融合した魅力あふれる場所です。



寄附金額 100,000円



【定期便】京都産和牛 食べ比べ
京都モリタ屋専用牧場

血統や脂質にこだわり、丹念に育てあげた京都産黒毛和牛をすき焼き用やしゃぶしゃぶ用など全4回の定期便でお届け。

内容：【1回目】肩モモすき焼き用600g
【2回目】バラ焼肉用600gほか

寄附金額 68,000円



京丹後産 茹で間人ガニ(中)
600g級×1杯

漁獲量が少なく「幻のカニ」とも呼ばれるブランド蟹は、日帰り操業のため鮮度抜群。流通情報を確認できるタグ付きです。

内容：茹で間人ガニ1杯
(茹で上がり後500g前後)

寄附金額 59,000円



kuska fabric フレスコタイ【丹後ブルー】世界でも稀な手織りネクタイ

300年続く京都・丹後の織物技術で熟練の職人が織り上げた珠玉の逸品。立体的な生地感とシルクの光沢が美しく、大切な方への贈り物にもおすすめです。

内容：ネクタイ1本、約146cm×8cm

寄附の使途

18歳までの子どもや一部大学生の医療費の軽減/奨学金返還の支援/子育てや若者への支援/美しい海岸線を守る環境活動/文化財の保全活用/ほか、新しい地場産品の開発に挑戦する事業者への支援、地域が実施する地域活性化プロジェクトへの支援により地域の「夢」を応援します。

京丹後市ふるさと納税サポート室
☎050-5371-8358

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



福岡県

なかまし

中間市

世界遺産のあるまち なかま
～明治の息吹が今もここに～

福岡県の北部に位置する中間市は、約16km²のコンパクトなまちです。市の中央を南北に流れる遠賀川を境に、東側は北九州市に隣接し、利便性の高さから人口の9割が住む住宅街や商業施設などが集積。一方西側はのどかな田園風景が広がります。また、遠賀川のほとりには2015年「明治日本の産業革命遺産」に登録された「遠賀川水源地ポンプ室」が100年以上の時を経て、現在も稼働を続けています。



寄附金額 122,000円



家庭用ディスポーザー YS-8100

ディスポーザーとは、キッチンから出る生ゴミを粉砕処理し、下水道に流せる装置。臭いや菌をシャットアウトできるほか、害虫対策やゴミの量を削減できるのがポイントです。
内容：ディスポーザー本体1台、排水管など

寄附金額 40,000円



とらふぐ刺身8皿セット

中間市で4代続く老舗鮮魚店のマル五「辻鮮魚店」のふぐ処理師が丁寧に下処理をし、1人前ずつ個皿に盛り付けています。
内容：とらふぐ(刺身20g、とらふぐ皮10g)、ぼん酢12g、もみじおろし3g×8皿分

寄附金額 18,000円



訳あり博多若杉牛もつ鍋セット
2人前×5回分

創業1981年の老舗もつ鍋店によるもつ鍋セット。上質な国産牛小腸のみを使用し、ふりふり弾ける食感と脂の甘みが特徴です。
内容：国産牛もつ200g×5P、醤油スープ150g×5個、簡単レシピ付き

寄附の使途

- ①世界遺産保全活用
- ②観光資源の発掘・観光事業の活性化
- ③子育て対策事業の充実
- ④地域経済の活性化事業の充実
- ⑤教育環境の充実
- ⑥使途の指定希望を行わない(中間市へ使途を一任)

中間市役所 未来創造部企画課 ふるさと応援係
☎093-246-6234

さとふる

楽天ふるさと納税

ふるなび

ふるさとチョイス

自治体サイトは
こちらから



佐賀県

おぎし

小城市

天山から始まる
水ものがたり

佐賀県のほぼ中央に位置し、小城町、三日月町、牛津町、芦刈町の4つの町で構成される小城市。北部には秀峰天山がそびえ立ち、天山山系に端を発する川が佐賀平野を流れて南部の有明海へと注ぎ込まれています。天山山系から流れ出る清涼な水は市内全域に恵みを与え、米や野菜などの農産物、佐賀牛などの畜産物、そして日本酒や「小城羊羹」など、多くの名産品が生まれています。



寄附金額 40,000円



佐賀牛 A5しゃぶしゃぶすき焼き用厳選部位 1600g

佐賀牛でも最高格付評価のA5ランクのロース、モモ、ウデのいずれかをスライスしてお届け。肉のことで知り尽くした桑原畜産の職人が厳選しています。

内容：ロース・モモ・ウデからいずれか。すき焼き・しゃぶしゃぶ用 計1600g (400g×4P) ※部位は選べません。

寄附金額 30,000円



佐賀牛 プロ用ブロック肉 700g (ロース350g、モモ肉350g)

A5からA4ランクの佐賀牛は、そのきめ細かい霜降りとしなやかな赤身が自慢。好みの厚さにカットしてステーキやローストビーフを作ることができます。

内容：佐賀牛モモ・ロースブロック肉 各350g

寄附の使途

子ども・子育て・教育のまちづくり／健康・福祉のまちづくり／市長おまかせコースの様々な事業に活用。

ふるさと「小城」への寄附に込められたみなさんのご意志を大切に、いただいた貴重な財を今後の市政に活かしていきます。

小城市返礼品センター
☎0952-63-9654

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



鹿児島県

いぶすきし

指宿市

花と緑に溢れた 食と健幸のまち
いぶすき

指宿市では、世界的にも珍しい「天然砂むし温泉」をはじめ、九州一の大きさを誇る池田湖や薩摩富士の別名で呼ばれる秀峰 開聞岳、潮の干満で陸続きになる知林ヶ島など、南国情緒あふれる風景と雄大な自然を満喫できます。4～6ヶ月かけてカビ付けと天日干しを繰り返して作る「本枯本節」は日本一の生産量を誇るほか、黒豚や鰻、マンゴーなど豊かな自然に育まれた特産品も魅力です。



寄附金額 300,000円



【定期便・連続12回お届け】
指宿のたまて箱乙姫コース

龍宮伝説発祥の地といわれる指宿から、毎月厳選したグルメをお届けします。

内容：【1月】鰻蒲焼・きざみうなぎセット
【2月】さつまあげ38枚セット【3月】黒毛和牛サーロインステーキほか

寄附金額 220,000円



指宿いわさきホテル ペア宿泊券
1泊2食・ゴルフ1プレー付

指宿名物の「砂むし温泉」を備えた本格温泉リゾートホテルの宿泊のほか、「いぶすきゴルフクラブ」のプレーも楽しめます。

内容：1泊2食・ゴルフ1プレー付ペア宿泊券(1セット) ※有効期限：発行より1年間

寄附金額 65,000円



【全3回定期便】鹿児島産うなぎ
堪能定期便

鹿児島県の指定養鰻場で育ったうなぎは、ふっくら柔らかな身が特徴。香ばしく焼き上げた蒲焼が定期的に楽しめます。

内容：長焼 約140g×2尾、きざみうなぎ50g×2袋、タレ・山椒4袋

寄附の使途

- ①食料供給都市の実現に関する事業
- ②健康産業都市の実現に関する事業
- ③保養観光都市の実現に関する事業
- ④生活充実都市の実現に関する事業
- ⑤国際共栄都市の実現に関する事業 など

指宿市役所 ふるさと納税担当
☎0993-23-1072

ふるさとチョイス

楽天ふるさと納税

さとふる

ふるなび

ふるさとチョイスは
こちらから



AFFLUENT

音楽の無力さを痛感させられた
東日本大震災での体験

天は二物を与えずというが、今井さんは例外のようだ。音楽プロデューサーとしてヒット曲を次々生み出し、フードテック事業を行う経営者としても日々邁進する。

「フードテック事業を始めたきっかけは東日本大震災でした。身内の生死も分からず、空腹も満たせない極限の状況では、音楽もエンタメも無力、衣食住足りてこそその音楽なんだと、あの時痛感しました。そこから、衣食住というエッセンシャルな営みに関われる、より社会貢献度の高い仕事をしたと考えるようになりました」
そして、試行錯誤し生み出したのが「ごちめし」だ。

「イタリアのナポリに、購入したコーヒー代にプラス1杯分の代金を加えて支払う、『サスペンデッドコーヒー』という習慣があつて、プラスの1杯分はお店の裁量で使われます。たとえば貧しくてコーヒーを買えない人のためとか。これと同じ考え方で、帯広の本間辰郎さんという定食屋の

音楽家・Gigi株式会社 代表取締役 今井了介 幸せになるためのギブ

音楽プロデューサーとして数々のヒット曲を生み出し、フードテック事業でも社会に貢献する画期的なサービスをリリースしている今井了介さん。
サービスに込めた想いや、音楽とサービスに共通するヒットの法則とは？

Ryosuke Imai

Profile

1971年東京都出身。TEE / シェネル『ベイビー・アイラブユー』や、安室奈美恵の『Hero』など、音楽プロデューサーとして数々のヒット曲を生み出し、2018年には音楽活動と並行してGigi株式会社を設立し、食事のWEBギフトサービス「ごちめし」を提供開始。コロナ禍の先払い店舗支援「さきめし」、社食サービス「びずめし」、地域の飲食店を利用することも食堂「こどもごちめし」などを展開している。

Gigi株式会社
@ <https://www.gigi.tokyo/>



おじさんが、『ゴチメシ』という名前で子どもたちに食事を提供していただきます。この恩送りの仕組みにヒントをもらって作ったのが、どこからでも誰にでも食事を贈れるWEBサービス『ごちめし』です」

「音楽でもチャリティー活動はしていますが、たとえばマイケル・ジャクソン並みに稼いでも、1人でできることって限られますからね」
最後に、音楽と事業に共通するヒットの法則はあるのか尋ねてみた。

その後、今井さんは「ごちめし」を進化させたサービスを次々にヒットさせる。コロナ禍で苦しむ飲食店を救うために考えた飲食代金を先払いして利用する「さきめし」。飲食店を社員食堂代りに利用できる企業向けサービス「びずめし」は、福利厚生の一環として社員皆が公平に利用でき、離職率低減にも役立つと注目を集めている。そして、飲食店を子ども食堂化する「こどもごちめし」は、貧困問題、子ども食堂の課題に正面から向き合ったサービスとして、高い評価を得ている。

「国や自治体、多くの人の力とDXの力を合わせて持続可能な仕組みを作れば、支援の輪は無限に広がって時代を動かす力になると思っています」
「音楽もフードテック事業も、どのくらいのマスを獲得できるかは常に考えます。それと、三方よしのサービスかどうか。僕らのサービスは飲食店から手数料を取らないという従来なかった仕組みで、ギフトを貰う人の還元率を出来るだけ高くするようにしています。たとえば『こどもごちめし』の場合で費用の90%が子どもの食事に還元されます。より多くの人の心が動けば経済も動くし、社会に貢献出来れば世の中の幸福度が上がりますからね。音楽もフードDXも、喜んでくれる人が1人でも増えて、多くの人に『あなたがいて良かった』と思われる仕組みを作りたいですね。Your Happiness is My Happiness。読者の皆さんにも、これからの日本とご自身の幸せのためにギブをお願いしたいです。〃汝、隣人を愛せよ。です」

1. May J.の楽曲『Sweetest Crime feat. ハラミちゃん』のピアノレコーディング時の一コマ。2. 小田原の商店街の皆様と、「こどもごちめし」紹介イベントを実施した時の集合写真。3. 今年10月に開催された「TEDxKumamoto 2024」に登壇。ロゴオブジェとともに。





ごちめしの仕事を始めてから、
寝ている時間をもつたないくらい、
創作の時間が楽しくなりました。

大好きな音楽作りですが、20年もやっていると嫌になる部分もあって。でも、ごちめしの仕事を中心になって、音楽作りが早朝のわずかな時間だけになってからは、ものすごく集中できるしリフレッシュもできるようになったんです。その時間が今はとても尊い時間になっていて、音楽を作れること、仕事をいただけることに改めて感謝しています。

タフなのにエレガント、時代を超えて愛されるアウトドアブーツ

実用性に加え、ファッション性の高さからも根強い人気を誇るアウトドアブーツ。高品質なブーツはシーンを選ばず、年齢にふさわしい重厚感や品格を演出してくれる。そんな大人のブーツの代表格ともいえるのが、「Danner(ダンナー)」の定番モデル「Danner Light」だ。

ダンナーは1932年、低価格の作業靴メーカーとして米国ウィスコンシン州で創業した。その後、オレゴン州ポートランドに拠点を移し、森林伐採作業向けに靴底にスパイクの付いた靴の販売を開始。

多くの作業者に重宝され、第2次世界大戦時には「造船所の靴」として広く知られるまでに成長した。1960年代には、ハイキングなどのレジャーブームに応じて、アウトドアブーツの開発を進めていった。

1979年に開発された「Danner Light」は、世界で初めて防水透湿素材のゴアテックスを採用したアウトドアブーツだ。ゴアテックス素材を靴下状に内蔵することで、抜群の防水性と透湿性を備える。ソールにはグリップ性に優れた「VIBRAMクレッターリフト」を採用し、側面のナイロンやアッ

パーをソールに直接縫い付ける「ダンナー式ステッチダウン製法」によって、従来アウトドアブーツが堅牢さと引き換えに手放していた「軽さ」を実現した。

アウトドアシーンを想定した高機能を備えながら、ブラウンとベージュのバイカラーと細身のシルエットがスタイリッシュな雰囲気を醸し出し、街中でも活躍する。履き込むほどに味わいが増すのも、アウトドアブーツの魅力のひとつだ。どんなシーンにもマッチする、自分だけの“相棒”を育ててみてはいかがだろうか。

©Danner ©03-3476-5661 @https://jp.danner.com/

TSUWA MONO

大人の逸品

Texts_SAYAKA NAGASHIMA.
Photographs_HIDE NOGATA.



Danner
Danner Light (KHAKI)
¥74,800 (税込)

2024年12月15日で開業1周年

多彩な魅力ある箱根・仙石原に佇む BRISSTIAで自由な滞在を

BLISSTIA箱根仙石原は、全室テラス&キッチン付きの分譲コンドミニアム型ホテル。
過ごし方に縛られない、自由な滞在が叶います。



1



2



3

1.温泉湧出量全国5位の箱根。早雲山と山間から立ち上る湯煙なびく景色が広がる大浴場や、露天風呂付きの部屋で存分に硫黄泉を堪能できる。2.宿泊棟中央にあるファイヤープレース。揺れる炎にはリラックス効果があり、見る人を落ち着かせる。3.全室50㎡のスイートルーム仕様で、キッチンが完備されたホテルレジデンスのため、ホテルとしての居心地の良さは格別。徒歩圏内には美術館や飲食店も。

箱根ならではの澄んだ空気や四季折々の自然を満喫できる「BLISSTIA箱根仙石原」は、ニーズに合わせて選べる2タイプ、全63室からなるコンドミニアム。開放感ある高い天井の共有スペースには、箱根寄木細工をイメージしたローテーブルや、オーバーサイズのソファなどが配され、モダンで静謐なインテリアに癒される。また、館内には彫刻の森美術館監修のアートなどもあり非日常をたっぷり味わえるのが魅力。もちろん、箱根といえば温泉の楽しみも。露天風呂付きの部屋では、夜はライトアップした庭と夜空に瞬く星を眺めながら、朝は鳥のさえずりに耳を傾けながら極上のお湯を独り占めできる。12月で1周年を迎えるため、期間限定で1周年記念プランやお得なプラン、クリスマスイベントを実施。大切な方とのひとときに利用してみては。



Meals

「炎」で魅せる石窯料理と こだわりのワインを

ディナーは地産食材を使用し、素材のうま味を最大限引き出す石窯で仕上げた創作フランス料理を提供。メインは肉・魚・ジビエなどから選べ、食べ飽きない“和”の要素を取り入れた逸品が並ぶ。朝食は、自家製ハムをはじめとした自慢の洋食ビュッフェで。県産の野菜や果物をミキサーにかけたウェルカムドリンクも好評だ。

BLISSTIA
箱根仙石原 ホテルコンド&ホテルレジデンス



BLISSTIA箱根仙石原ホテルコンド&ホテルレジデンス

☎0460-83-9313 ◎神奈川県足柄下郡箱根町仙石原29-1

◎[車] 御殿場ICより約17分、[電車] 箱根湯本駅より箱根登山バス約23分、
仙石原小学校前下車徒歩約2分 駐車場:53台(屋外) 客室数:全63室



公式サイトはこちら

貯める、その先へ。

大和ネクスト銀行なら、円も外貨も
いつでも好金利で効率的に貯められる。
さらに大和証券とのポーターレスな連携で、
その先の資産形成への道が目の前に。
銀行で貯めて、証券で活かす、新しい自分へ。
さあ、一步、踏み出そう。



銀行で貯める。証券で活かす。

詳しくは
ウェブサイトへ ▶



銀行代理店

大和証券

Daiwa Securities

所属銀行

大和ネクスト銀行

Daiwa Next Bank

●大和ネクスト銀行では、現金でのお預入れ、払戻しは取り扱っておりません。大和ネクスト銀行への送金(振込)に際しては、お取扱金融機関所定の手数料がかかります。また、大和証券の総合取引口座へご入金いただく、翌営業日に大和ネクスト銀行円普通預金口座へスウィープ(自動振替)されます。●大和ネクスト銀行から他の金融機関の他人名義口座への振込手数料は月3回まで無料です。4回目以降は154円(税込)です。●最新の金利など商品に関する詳細は、大和ネクスト銀行ウェブサイトまたは、大和証券の本・支店にて商品概要説明書をご覧ください。●外貨預金には、為替相場の変動により、円貨ベースで元本割れとなるリスクがあります。●外貨預金のお預入れや払戻しに際し、大和証券において外貨の買付や、外貨の売却をする際の為替レートには、為替スプレッド*が含まれています。よって、為替相場の変動がない場合でも、円貨ベースで元本割れとなるリスクがあります。●外貨預金は預金保険の対象外です。●外貨預金口座からの送金や外貨現金のお取り扱いにはしていません。●商品に関する詳細は、大和ネクスト銀行ウェブサイトまたは、大和証券の本・支店にて外貨預金契約締結前交付書面(兼外貨預金等書面)兼商品概要説明書をよくご覧ください。※為替スプレッド例:1米ドルあたり片道最大50銭、1ポンドあたり片道最大1円50銭 2024年11月5日現在

「大和証券(株)」は、「(株)大和ネクスト銀行」を所属銀行とする銀行代理業者として、「預金の受入れ」および「内国為替取引」を内容とする契約の締結の媒介を行いません。
商号等:大和証券株式会社 金融商品取引業者 関東財務局長(金商)第108号 加入協会:日本証券業協会、一般社団法人日本投資顧問業協会、一般社団法人金融先物取引業協会、一般社団法人第二種金融商品取引業協会、一般社団法人日本STO協会