

アフルエント

AFFLUENT

<https://afflu.jp>

毎日に発見を、人生に豊かさを

2023 Nov.
[TOKYO]

11

オーベルジュで過ごす極上の時間 美味探訪

所有欲を満たす
大人のカメラ

ANTENNA
サントリー白州蒸溜所

TOKYO
GOURMET
BATON
—東京グルメバトン—
Ristorante Cascina Canamilla

熱視線 —夢追い人—
映画館Stranger 岡村忠征

2024年4月12日出発

星野リゾートの温泉旅館「界 長門」宿泊

「TWILIGHT EXPRESS 瑞風」

(山陽コース下り)

3泊4日の旅



美しい日本をホテルが走る。

～上質さの中に懐かしさを～

京都や松江、出雲、宮島等の豊かな歴史・文化。日本海や大山、瀬戸内海の多島美等の美しい自然。西日本には、日本の原風景とも呼べる場所がたくさんあります。ホテルのような上質さと心休まる懐かしさを感じる列車で、この国の素晴らしさを再発見していただく。美しい車窓の眺め、一流の食の匠による料理、洗練された車両、そして沿線の魅力…。TWILIGHT EXPRESS 瑞風は、ここでしか味わえない特別な鉄道の旅をご提供いたします。



■ ザ・スイート (約35㎡1室) 定員:2-4名

世界的にも希少な1両1室の広いスペースで、エントランスやプライベートバルコニー、リビング・ダイニング、寝室、バス付バスルームを備えたスイートと呼ぶにふさわしいつらいつらいつらです。



■ 食堂車 DINER PLEIADES ダイナープレヤデス

オープンキッチンから伝わる車内調理のライブ感を感じつつ、大きな窓を流れる美しい景色を眺めながら、食の匠による料理をお楽しみいただけます。

旅を彩る美食の饗宴

「瑞風」ならではの逸品の味わいを、心ゆくまでご堪能ください



■ ロイヤルツイン (約10㎡13室) 定員:2名

中国地方の5県の本材を用いたドアや沿線の伝統工芸品をあつらえました。客室にいなから列車の左右両側を眺望できるレイアウト(※)と、大きな窓により車窓をお楽しみいただけます。 ※ユニバーサル対応の客室を除く



■ ラウンジカー サロンドゥルウエスト

バーカウンターや立礼(椅子に腰かけて行う茶道の点前形式)の茶の卓、ブティックスペースを備えたラウンジカーでは、木を多用した落ち着いた空間で、「瑞風」のおもてなしをお楽しみいただけます。

読売旅行

<https://www.yomiuri-ryokou.co.jp/>

星野リゾートの温泉旅館

「界 長門」宿泊

「TWILIGHT EXPRESS 瑞風」の旅 4日間

出発日(3泊4日)

1泊目:京都 2泊目:瑞風 3泊目:長門湯本温泉

2024年4月12日(金)

旅行代金(お一人様) 東京・品川駅発着料金

ザ・スイート 1,080,000円～1,280,000円

ロイヤルツイン 780,000円

ロイヤルシングル 980,000円

お問い合わせはこちら

東日本販売センター
050-3172-4343

資料
請求は
こちら



「美しい日本をホテルが走る。～上質さの中に懐かしさを～」をコンセプトに山陰・山陽を運行する「TWILIGHT EXPRESS 瑞風」

いつまでも眺めていられる、美しくうつろいゆく車窓
沿線の多彩な食材を使い、車内で本格的に調理された食の匠が監修する料理
列車を降りて、肌で感じる豊かな歴史、文化
そして、沿線のみなさまによるあたたかいおもてなし
一流のホスピタリティと美意識をまとったクルーたちがご案内いたします。

3泊目は、星野リゾートの温泉旅館「界 長門」にご宿泊。
江戸時代の「御茶屋屋敷」をデザインした造りが特徴の温泉宿です。
岩盤から染み出る源泉を引いた宿の湯は、アルカリ性が強めでとろりとした泉質。
源泉かけ流しを楽しめます。

上質な「非日常」を心ゆくまで愉しむ4日間。一度体験してみませんか。

※この広告でのお申し込みは承っておりません。

Special 1 オーベルジュで過ごす極上の時間

07 美味探訪

Special 2 地域の魅力を再発見!

40 ふるさと納税 2023ガイド

News

04 ANTENNA
サントリー白州蒸溜所

Present

05 読者プレゼント

Special 3 所有欲を満たす

16 大人のカメラ

Things

23 TSUWAMONO —大人の逸品—
CHEMEX コーヒーメーカー／ハンドブロウシリーズ

Interview

24 熱視線 —夢追い人—
岡村忠征(映画館 Stranger代表)

Regular

26 PREMIUM GALLERY

Gourmet

30 TOKYO GOURMET BATON
東京都目黒区／Ristorante Cascina Canamilla

Trip

33 旅する喫茶店
兵庫県姫路市／はまもとコーヒー

Local

35 日本を巡る
福井県越前市／越前和紙



2023年11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 Designer 松本健司
Cover Photo1 ENOWA YUFUIN
Cover Photo2 funboxphoto / Shutterstock.com

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10月19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、アフィリエイト会員登録、
プレゼントの発送およびアンケート集計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、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)

公式サイト
AFFLUENT WEB
https://afflu.jp/



公式Facebook
@affluenteditor



公式Instagram
@affluent.premium



公式X(Twitter)
@affluent_web





貯蔵庫で熟成されるウイスキー原酒。「白州蒸溜所ものづくりツアープレミアム」では、庫内での試飲体験も。

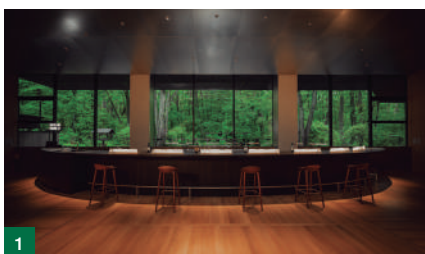


1.森に囲まれた蒸溜棟入口。周辺には麦芽の香りが漂う。2.見学は製造工程の解説からスタート。



自然の中に佇む「森の蒸溜所」がリニューアル

LIVE感を五感で楽しむ サントリー白州蒸溜所



1.今回のリニューアルで新たに設けられた「テイスティングラウンジ」。一面を覆う窓には穏やかな「白州の森」が広がる。2.森の恵みが詰まった「白州」のラインアップ。

爽 やかな香りとキレのよい軽快な味わいから「森香るウイスキー」として、国際的に高い評価を得ているサントリーのシングルモルトウイスキー「白州」。

その「白州」を生み出しているサントリー白州蒸溜所が今年竣工50周年を迎え、さらなる品質向上のため施設や見学ツアーをリニューアルさせた。

南アルプス甲斐駒ヶ岳の麓に佇む同蒸溜所は、約82万㎡もの広大な自然を有することから、森の蒸溜所と呼ばれている。花崗岩により磨かれた良質な地下水や気候はもちろん、設備、そして作り手たちのこだわりを五感で体感できる施設だ。今回のリニューアルでは、白州の森について学べる「ビクターセンター」や、テイスティングやフードペアリングが楽しめる「セントラルハウス」が新設されたほか、

「見学ツアー」の内容も刷新。ツアーは2種類あり、「白州蒸溜所ものづくりツアー」（3000円）では、蒸溜棟や貯蔵庫の見学に加え、新しくなったテイスティングルームでの試飲体験ができる。もう一方の「白州蒸溜所ものづくりツアープレミアム（5000円）」では、今まで公開されていなかったグリーンウイスキー製造設備や樽詰め作業を間近で見られ、「白州12年」や希少な「モルトウイスキー原酒」などを試飲することができる。

さらには、竣工当時から野鳥保護に取り組む「バードサンクチュアリ」も整備され、野鳥の声を聴きながらの散策も楽しめる。

世界で評価されるウイスキー「白州」が生み出される「サントリー白州蒸溜所」。その雰囲気とウイスキー作り込まれた作り手の強い想いを感じにぜひ訪れてみてほしい。

サントリー白州蒸溜所

◎0551-35-2211（受付時間9:30～16:30） ◎山梨県北杜市白州町鳥原2913-1
 ◎JR小淵沢駅より車で約15分 ※2023年12月24日（日）まで無料シャトルバス毎日運行
 ◎年末年始・工場休業日 ※臨時休業あり
 ◎<https://www.suntory.co.jp/factory/hakushu/>
 ※白州蒸溜所への入場は、前日までに要予約、見学ツアーは抽選。



玄関口となる「ビクターセンター」も新設され、敷地全体を模したジオラマなどが見られる。



7



1組
2名様

1.ザ・カハラ グランド ハーバービュー客室。2.ハワイ初代国王・カメハメハ王の王冠の羽をイメージしたシャンデリアが輝くスカイロビー。3.開業3周年を記念し、2024年3月末までヌーベルシノワ付きの宿泊&ディユースプランも楽しめる。



ザ・カハラ・ホテル&リゾート 横浜
「ザ・カハラ グランド ハーバービュー」
ペア宿泊券(1泊朝食付)

半世紀にわたり、各国の要人や著名人を魅了し続けるハワイ・オアフ島の「ザ・カハラ・ホテル&リゾート」。その唯一無二のホスピタリティを受け継ぎ、2020年に誕生した同ホテルは、全146室すべてが47㎡以上と、横浜・みなとみらいエリア最大級の広さを誇る。館内には随所にハワイを感じられる仕掛けが用意され、現地から受け継ぐハワイアン・ホスピタリティの温かなおもてなしが日々の疲れをやさしく包み込む。名門ホテルのスピリットをぜひ体感してほしい。

宿泊券利用期限：2024年6月30日(日)迄 ※除外日あり

☎ 045-522-0008

📍 神奈川県横浜市西区みなとみらい1-1-3

🚶 みなとみらい線新高島駅、みなとみらい駅より徒歩約8分

🌐 <https://thekahala.jp/yokohama/>

2



1名様

完全ワイヤレスイヤホン
「Sudio E2」(クリーム)オリジナルセット

「Sudio E2」は、北欧オーディオブランド「Sudio」の完全ワイヤレスイヤホン最上位モデル。コンサート会場のようなサウンドを味わえる空間オーディオ技術やノイズキャンセリング機能、通話をクリアにするVividVoiceテクノロジーなど、高性能な機能が充実。今回はイヤホン本体と専用ケース、ワイヤレス充電器などを特別セットにしてプレゼント(セット内容は下記に記載)。洗練された重厚なサウンドをぜひ楽しんで。

価格：Sudio E2 16,900円、専用ヴィーガンレザーケース3,100円、ケース3,100円、Ladd ワイヤレス充電器5,400円、Flyg ワイヤレスアダプター 3,100円(※すべて税込)

モダニティ株式会社
☎ 03-3585-6054(平日10:00~17:00)
🌐 <https://modernity.jp/pages/sudio>

Present

AFFLUENT 2023 November

読者の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。

ヘアドライヤー
「Re・De Hairdry」(ブラック)

「グッドデザイン賞2023」を受賞した「Re・De Hairdry」。業界トップクラスの風量と風速により髪の毛の根元まで風がすぐ届き、最小限の熱負担で髪を傷めずに素早く乾かせる。さらに、重さはわずか255gと圧倒的なコンパクトさで手元の負担も軽減。美髪へ導く5つのモードを搭載しているほか、スタンドと組み合わせればハンズフリーで使用可能。面倒なヘアドライを心地よい時間に変えてくれるアイテムだ。

価格：29,700円(税込)

株式会社A-Stage ☎ 03-3573-0703(平日10:00~17:00)

🌐 <https://re-de.jp/hairdry/>



1名様

3

各3名様



suginomori brewery
「narai kinmon」「narai sankei」(各720ml)

休眠状態だった奈良井宿の蔵元を再生し、2021年に誕生した「suginomori brewery」。山の超軟水を使い、1人の杜氏が手作業で造る「narai」は口当たりが柔らかく、甘さと辛さ、苦味や雑味が調和した新たなバランスの味わい。繊細な甘い香りに米の旨味と丸みを帯びたまるやかな「narai kinmon」と、爽やかな香りと清流のような口当たりの「narai sankei」、それぞれ純米大吟醸クラスの日本酒を各3名様へプレゼント。

価格：各5,500円(税込) アルコール度数：14度 ※要冷蔵

suginomori brewery

✉ info@narai.jp 🌐 <https://www.narai.jp/>



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2023年12月3日(日)

4

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

14年間で686回以上開催！
延べ約6,272名以上が参加！

¥0 参加費無料！

新生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。



確定拠出年金のファンドの選び方 と新生NISA活用セミナー

日時

2023年 12月7日(木)水野 / 12月9日(土)泉 各日14～16時
2024年 1月17日(水)泉 / 1月21日(日)水野 各日10～12時



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

こんな方におすすめ ●よくわからず確定拠
出年金を行っている方 ●ファンド選
びを迷っている方 ●将来のお金を計
画的に安定的に殖やしたい方 ●サ
ポートを受けながら安定的に資産
形成をしたい方

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

2023年 12月10日(日) 14～16時
2024年 1月20日(土) 10～12時



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 代表取締役

取得資格他: プライマリ・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

近年の世界の変化は目覚ましいものがあり、長期的な視野を持ちながらも目の前の変化に遅
れずに対応することも必要となってきております。そのために、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やノウハウをお届けし
ながら、運用経験者の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。※本セミナーは運用経験者向けの内容となります。

運用経験者
必見!

こんな方におすすめ ●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 ●金融機関ではなく、独立系プライベートバンカー
と一緒に安定した資産形成を実現したい方

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



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



オーベルジュで過ごす極上の時間

シェフの技と創意工夫で、地元の食材を存分に生かした料理が楽しめる、
宿泊施設を備えたレストラン「オーベルジュ」。
自慢の一皿を楽しみに、自然の中で極上の時間を過ごす旅へ。

Text_ENO.

美味探訪

Delicious Exploration

近年、日本各地でオーベルジュの開業が相次いでいる。独自のコンセプトや世界観を持ち、そこでしか味わえない“エクスクルーシブ”な体験で訪れる人をもてなす施設が多い。主役は、地元の食材を使い、その魅力を知り尽くしたシェフが自らの経験とアイデアを駆使して丁寧に手掛ける料理。宿泊施設だから帰りの移動を気にすることなく、時間をか

けて心行くまで料理、お酒、会話を楽しみながら過ごせる。

また、近ごろのオーベルジュは料理のみならず、温泉やサウナ、広大な海や星空などの絶景、こだわりの建築、アート空間など、施設自体の魅力も充実しているのが特徴だ。都会の喧騒を離れ、くつろぎの時間が流れる、滞在そのものが旅の目的となるオーベルジュを訪れてみたい。

OSTERIA SINCERITÀ

※各施設の料理写真は一例です。料理内容は季節、収穫状況などにより変更されます。



盆地の風土が
育む美味
1日3組限定の
贅沢空間

1

- 1.米ぬかの餌で育った米沢牛。オレイン酸をたっぷり含んだ口溶けの良い脂が特徴
- 2.華やかな香り、旨み、深みが特徴の「ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ」は、ソムリエの一押しワイン
- 3.朝食は夕食のイタリアンから一転、土鍋で炊いたご飯など和を基調にしたメニューが用意される



シェフ 原田 誠さん

10代から日本料理を学び、30歳でイタリア料理に転向。2010年祖父の代から続く食堂を継承し、新潟県三条市にイタリア料理店をオープン。料理研究会「ラボクチ」を結成し、食文化を追求、発信する。2023年春より現職。

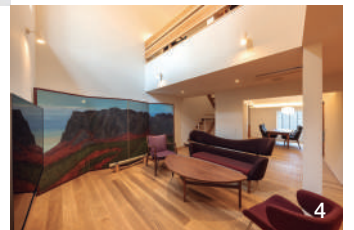


3

オステリア・シンチェリタ

OSTERIA
SINCERITÀ

○山形県



4



5

- 4,3室のうちの一室「ALBA」には、福王寺法林が描いた秋景色「早晩 霊山」が
- 5.中庭のファイヤーピットで爽やかな秋風と炎の揺らめき、星空を眺めながら団らんを
- 6.瞑想をテーマにした貸し切りの岩風呂。畳の間の灯りで丸窓が月のように浮かび上がる



6

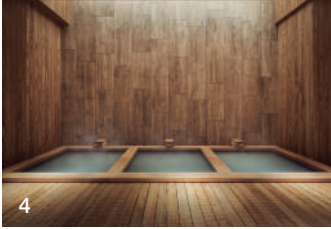
2 023年春にオープンした、1日3組限定のオーベルジュ。ディナーは原田シェフが手掛ける創作イタリアンを堪能できる。オープンキッチンで美しい料理が仕上がっていく過程を目にすると、否が応でも料理への期待が高まる。厳しい冬を3回超えて、かまほどに甘みが広がる深い味わいに育った米沢牛や、置賜盆地の寒暖差で旨みが凝縮された野菜やフルーツも魅力的。ぜひ多彩なラインアップがそろったイタリアアナチュラルワインとのマリナーージュを。メゾネットタイプの各客室は、地元山形で製作された北欧デザインの家具を設え、スタイリッシュで落ち着いた空間。全ての客室に檜風呂があり、湯守が水を加えずその日の気温情報とバルブの開度だけで42度に調整した100%の源泉を楽しめる。一つひとつにこだわり尽くした本物のサービスをじっくり満喫したい。

◎ 山形県南陽市赤湯3005

◎ 0238-43-7800

◎ <https://osteria-sincerita.com/jp/>

◎ 1泊 88,000円～(2名1室1名、税・サービス料・イタリアアナチュラルワインペアリング込、入湯税別、夕・朝食付き)



4

4.貸し切り風呂「AWASE」は、草津温泉の宿の中でも希少性の高い地蔵源泉の湯
 5.レストランの外には、「高砂館」の時代からの木々があえて残され、四季の移ろいを楽しめる
 6.温故知新をテーマに、「高砂館・櫻の間」の雰囲気を感じてくれた客室「TAKASAGO」



6



5



料理長 村田経博さん

日本料理を専門に学び、2008年から10年間「星野リゾート」に勤務。軽井沢、東京、京都など各地の「星のや」で活躍し、「星のや軽井沢」では副料理長を務める。「草津温泉 炯」に立ち上げから参画。

草津温泉 炯 -kei-

○群馬県



3

1.季節の旬を集めた、目にも舌にも楽しい「初秋の八寸」
 2.3.日本料理をベースにさまざまな調理法を採用



2

2 019年、再開発が進む裏草津にオープンした、温泉オーベルジュ。夕食は村田料理長が食材の組み合わせや食感、香りなどを大切に創作料理で、皿の上に広がる季節感を五感で楽しむことができる。自慢の温泉は白濁の地蔵源泉と強酸性の万代鉱源泉。低温から高温へ温度の異なる湯に浸かることで病を治すとされる、草津古来の入浴法を体験できるお風呂「AWASE」で、日頃の疲れを癒やしたい。露天風呂付きの客室「TAKASAGO」は、かつてこの地にあった人気旅館「高砂館」に敬意を込めた特別室。随所に職人の熟練の技を施した、くつろぎの空間でくつすり眠ったら、地元群馬県産の食材にこだわった朝食が待っている。炭火で焼いた魚に出汁たっぷりの卵焼き、湯気が立つ釜でふっくら炊き上げたご飯が寝起きの胃に優しくアプローチ。1日の活力をチャージしたい。

れを癒やしたい。露天風呂付きの客室「TAKASAGO」は、かつてこの地にあった人気旅館「高砂館」に敬意を込めた特別室。随所に職人の熟練の技を施した、くつろぎの空間でくつすり眠ったら、地元群馬県産の食材にこだわった朝食が待っている。炭火で焼いた魚に出汁たっぷりの卵焼き、湯気が立つ釜でふっくら炊き上げたご飯が寝起きの胃に優しくアプローチ。1日の活力をチャージしたい。

④ 群馬県吾妻郡草津町草津297
 ① 0279-82-1800 (9:00~18:00)
 ② <https://kei-kusatsu.com/>
 ③ 1泊 78,100円~ (TAKASAGO、2名1室1名、税・サービス料込、入湯税別、夕・朝食付き)



季節を愛でる
 日本料理と
 伝統の湯治場で
 過ごす休日

※各施設の料理写真は一例です。料理内容は季節、収穫状況などにより変更されます。



6.緑に囲まれた「ENOWA YUFUIN」。
木や石、土壁の建物に、
流れ落ちる水の音が響く



4.インフィニティ・
プールの先に由布院の
街を一望する客室
「HILL TOP SKY PAVILION」
5.森の中に建つ薪式
サウナ。汗をかいた後は
ウッドデッキで鳥の声を
聴きながら整えて



エグゼクティブ・シェフ
タシ・ジャムツオさん

米国の複数のレストランで修行の後、
世界の食通が注目する「ブルーヒル・
アット・ストーンパース」で農場と食
卓を結ぶ「Farm to Table」の概念を学ぶ。
「ENOWA YUFUIN」に立ち上げから参画。



3

- 1.「ピーツのタルタル」。その日一番の
食材からシェフがインスピレーション
を受けて作り上げた極上の一皿が供される
- 2.朝食でもファームの野菜を
ふんだんに味わえる
- 3.京野菜の匠、石割照久さん(左)の
指導のもと、手塩にかけて育てた野菜



1

◎ 大分県由布市湯布院町川上丸尾544
◎ 0120-770-655 (予約センター9:00~17:45)
◎ <https://enowa-yufuin.jp/>
◎ 1泊72,600円~(2名1室1名、税・サービス料
込、入湯税別、夕・朝食付き)

2 023年6月にオープン
した、緑に囲まれた「隠れ
家」のようなオーベルジュ。レ
스토랑には決まったメニュー
がなく、タシシェフをはじめと
する料理人が毎朝自社ファーム
へ出向き、厳選した旬の野菜や
ハーブで調理する。その一皿は、
時にシンプルで、時に大胆。体
の内側からエネルギーが沸き起
こるような、大地の恵みを味わ
い尽くす体験だ。地産地消やサ
ステナビリティ、さらには食材

ロスも可能な限りゼロを目指
し、味だけに留まらない「Farm
to Table」を追求している。客
室は約4万4000㎡の敷地
内にヴィラ10棟とホテル棟が点
在。ヴィラは全ての客室に温泉
プールと厳選かけ流しの露天風
呂を完備している。由布院を見
下ろす高台にあり、四季折々の
眺望も期待できる。秋から冬の
季節は幻想的な雲海や、澄み
切った空に広がる星々に出合え
るかもしれない。



2

土づくりから
食卓まで
大地の恵みを
味わう料理



2

一 能登島

○石川県



監修 光川浩司さん

「銀座久兵衛」、「金沢迎賓館 金茶寮」等を経て、2005年「鮭 みつ川」を開業。「一能登島」料理監修者に就任し、仕入れ先やメニュー構成、器選びなどを支配人と二人三脚で進めた。現在も定期的に「一能登島」へ赴き、細部に心を配る。

1. 夕食は、四季折々の能登の幸を中心とした鮭のコースを味わえる
2. 洗練されたモダンなデザインの室内。専用サウナを備えた特別室も2室ある
3. 貸し切りの薪サウナ。ドリンクを備えた専用ラウンジがあり、整う時間をゆっくり過ごせる



1



3

- ④ 広島県大竹市晴海2-10-50
- ⑤ 0120-907-090 (9:00~18:00)
- ⑥ <https://artsimose.jp/villa/>
- ⑦ 1泊 80,000円~(2名1室1名、税・サービス料・客室内のドリンク・ラウンジでの飲食・美術館入館チケットなど オールインクルーシブ、夕・朝食付き)

2 023年4月にオープンした、レストランとヴィラ、美術館が一体となった「アート・オーベルジュ」。久重シェフが腕を振るうフレンチは、動物性脂肪を抑えながらも、味や香りを重視。地元の幸を生かしたコースを堪能できる。ガラス

張りのレストランからは、刻々と表情を変える瀬戸内海の景色を一望でき、絵画のように美しい一皿にさらに彩を添える。世界で活躍する建築家、坂茂さんが設計した個性豊かなヴィラの客室は、広々としたテラスが開放的な空間だ。併設の下瀬美術館では2024年1月14日(日)まで「四谷シモンと金子國義—あどけない誘惑」展を開催中。その他、ピカソの版画やガレのガラス工芸など多彩な下瀬コレクションを鑑賞できる。

鮮魚を堪能
絶景とサウナで
心身を整える

海辺の
建築作品に泊まり
美しいフレンチ
を味わう



1



2

1. 「本日のお魚 萩漁港から」。広島近郊で育った肉や魚、有機野菜を使った料理は目にも楽しく、ワインとの相性も抜群だ
2. ヴィラ「キールステックの家」。瀬戸内海向きに大きく開かれ、心地良い風が吹き抜ける
3. 美術館の「望洋テラス」前には、昼は瀬戸内海の多島美、夜は工場夜景が広がる

©SIMOSE

シェフ 久重浩さん

辻調理師学校を卒業後、東京都白金台のフレンチレストラン「OZAWA」とゲストハウス「ザ・ハウス白金」で経験を積む。2009年から「OZAWA」広島店のシェフを務め、2022年より現職。



シモセアートガーデンヴィラ

SIMOSE ART GARDEN VILLA

○広島県



3

2 023年9月にオープンした、北陸初、全国でも珍しい鮭のオーベルジュ。食材の宝庫として知られる能登の市場から毎朝鮮度抜群の魚介類を仕入れ、名店「鮭みつ川」で腕を磨いた職人たちが絶品の鮭を握る。月に1回ほど、料理監修の光川さん自らが握ることも。地酒やビール、ワイン、地元フルーツや野菜を使ったオリジナルカクテル、ノンアルコールメニューまでドリンクが多彩に揃うのもうれしい。客室は8組限定の全室オーシャンビュー。

天候に恵まれれば、畳の上でくつろぎながら、立山連峰や日の出の絶景を心行くまで味わえる。貸し切りの薪サウナでも大きな窓に七尾湾の絶景が広がり、香り高い薬草湯と水風呂で、自然との一体感を感じながら心身を整えることができる。

- ④ 石川県七尾市能登島須賀町42-4
- ⑤ 0767-85-2150/050-3690-8121
- ⑥ <https://hitotsu-notojima.com/>
- ⑦ 1泊 60,000円~(1名1室、税・サービス料・ラウンジ・館内所・ゲストルーム・サウナラウンジなどオールインクルーシブ、夕・朝食付き)



ZWILLING ENFINIGY®

ツヴィリング エンフィニジー

驚くほど滑らかで口当たりのよい仕上がり

刃物メーカーならではの“切れ味”にこだわった特殊形状のブレードで
どんな食材も細かく粉碎。滑らかさが違います。

普段は捨ててしまう野菜や果物の皮や芯、種だって丸ごといただきます。
栄養素もしっかり取りながら、食材本来の美味しさをお楽しみください

ENFINIGY:

From Energy (エネルギー) & Infinity (無限)

Matteo Thun

Designed by Matteo Thun &
Antonio Rodriguez



エンフィニジー パワーブレンダー プロ

6つの自動プログラムで、様々なメニューを
ボタン一つで簡単調理。
加熱調理ができるスープモードでは温かな
スープが出来上がります。

FranceBed

フランスベッド赤坂ショールームは おかげさまで5周年

自社商品から人気ブランドまで
これからも皆様の最良な眠りを支える商品をお届けします

「フランスベッド」赤坂ショールームは、質の高い睡眠を叶えてくれるベッドや寝具により、これまで多くの方の睡眠に関する悩みに応えてきました。自社製品をはじめ、英国王室御用達で、外資系高級ホテルでも使用されている「スランパランド」や、病院・介護業界の製品を手掛けた技術に基づく電動リクライニングベッド「グランサス」のほか、ドイツ製ハイグレードソファブランド「erpo」のソファなどを取り揃えています。また、国内自社製羽毛ふとんや寝装品などのコーナーもあり、直接手に触れて比較できるため、自分の好みに合った製品を見つけられます。特に自社製品「高密度連続ス

プリング®マットレス」は、国内ではフランスベッドだけで生産されており、日本の気候に合わせた高通気性と、日本人の身体に合わせた寝心地を実現。身体を広い面で支えることで揺れや振動を吸収し心地よい眠りを叶えてくれます。

ショールームにはスリープアドバイザーが常駐し、理想的な寝姿勢を測定できる「寝姿勢測定機」を使用したマットレスや寝具選びをサポート。もちろん寝室のレイアウトなどのご相談にも対応しております。これからも皆様の快適な睡眠のために、上質な寝具選びのお手伝いをしてまいりますので、ぜひお気軽にご来店ください。



フランスベッド
赤坂ショールーム

tel.03-5573-9300

フランスベッド赤坂ショールーム

◎東京都港区赤坂3-3-5 住友生命山王ビル1F

◎赤坂見附駅より徒歩3分

◎10:00~18:00 ◎夏季休暇、年末年始



VegieBAG®

CARRY & KEEP



目は
あなたの前に広がる
世界を映し出すことに
いつしうけんめいです。

旅先も景色も
大切な人の笑顔も
時には涙でにじんだ世界さえも。
そんな
かけがえない日々を
生まれたときの
裸眼のまま楽しみたい。

目はあなたの今を
残していくものだと思う。
わたしたちは
鈴木眼科グループです。

手術実績
(2023年7月時点)

白内障手術件数
1万2500件

多焦点眼内レンズ件数
4011件

安全性と確実性を追求した老眼・近視の治療で生涯裸眼

鈴木眼科グループで白内障手術を受ける7つのメリット

- 1 熟練のスタッフと優れた技術を持つ医師による、安全で目に負担のない手術
- 2 手術前の詳しいコンサルテーション、術前説明
- 3 挿入する眼内レンズが選べる
- 4 大学病院レベルの、高性能で安全性の高い手術機器、手術室、術前検査機器
- 5 手術当日と翌日の無料送迎による、安全で安心な日帰り手術
- 6 年中無休の外来診療(戸塚)、緊急時の対応
- 7 お近くのグループクリニックでの、生涯にわたる術後の眼のチェックとメンテナンス



Alcon社眼内レンズ担当副社長アレックス・ロング氏&鈴木高佳理事長。多焦点眼内レンズ手術件数日本一の医療機関として表彰!

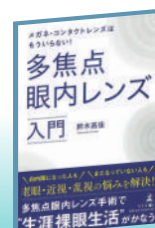


多焦点眼内レンズによる近眼、老眼、乱視の同時治療で、生涯裸眼で過ごすライフスタイルを提供する眼科です。

鈴木 高佳 / スズキ タカヨシ

神奈川県逗子市出身。栄光学園中学校・高等学校卒、1994年日本医科大学卒。日本医科大学付属第一病院にて麻酔科研修後、横浜市立大学医学部付属病院眼科に所属する。この間、同大学病院、函館の藤岡眼科病院、小田原の佐伯眼科クリニックへの勤務を通して白内障手術をはじめ眼科一般の経験を積む。2002年より東京歯科大学市川総合病院眼科にて角膜疾患の診断・治療に携わる。また同年、日本国内での多焦点眼内レンズの厚生労働省治験を行った、東京歯科大学水道橋病院眼科のピッセン宮島弘子教授の助手として同眼科に勤務し、

2006年3月まで、手術、診療、臨床研究に従事。同大学ではほかに、レーシックをはじめとする屈折矯正手術と日帰り白内障手術を専門に行う。2006年国際親善総合病院眼科部長に就任。網膜硝子体疾患に対し手術および内科的治療(光線力学療法、抗血管内皮増殖因子硝子体注射療法など)を導入し、多数の患者の診断と治療を担当。2010年4月、神奈川県横浜市のJR戸塚駅前に戸塚駅前鈴木眼科を開院。現在は同クリニックの理事長を務めるほか、同クリニックをはじめ県下に計4カ所のクリニックからなる鈴木眼科グループ代表を務める。



全国書店・Amazonにて取り扱い中。
メガネ・コンタクトレンズはもういらない!

多焦点眼内レンズ入門
鈴木眼科グループ理事長
鈴木 高佳(著)

戸塚駅前 鈴木眼科

0120-980-017 (予約制)

◎神奈川県横浜市戸塚区戸塚町16-1 トツカーナ5F
◎年末年始・施設休館日 ◎土曜日、日・祝日も診療
※2021年4月から月曜日は第1・3・5週の週のみ診療となりました。
◎<https://totsuka-suzuki.com>

戸塚駅前 鈴木眼科

無料送迎サービス

遠方の方は空港や新幹線、宿泊先までお迎えに上がります。(手術当日+手術翌日診察)



所有欲を満たす 大人のカメラ

カメラは“写すこと”はもちろん、“持つこと”も楽しくなる道具だ。今回は、各メーカーの最新モデルの中から、高性能で趣味性も高く、そして所有欲をも満たしてくれるカメラをピックアップした。日常のスナップから旅先での絶景など、最高の一枚を追求できる、つい持ち出したくなる、そんな「愛機」探しの参考にしてほしい。

Edit_POW-DER.

大人のカメラ選びのポイント

① 大きなイメージセンサーで美しさを追求する

イメージセンサーは受光面積が大きいほど取り込める光の量が多くなるため、暗所での撮影に強い、ボケを作りやすくなるなど、より深みのある撮影が可能になる。

② 4K動画対応で動画も楽しむ!

最新のデジカメはほぼ動画撮影ができるので、動画モードが「4K」以上の機種を選ぶといいだろう。高解像度かつ高精細な映像の4K以上なら、人物や静物のディテールがリアルかつ鮮明になる上に、風景も美しい色合いで撮影することができる。

③ 一眼モデルを選ぶならミラーレスモデルを

ミラー、ペンタプリズムなどの部品を無くし、ボディの軽量、小型化を実現したミラーレス一眼は、携帯性が高まりより機動力高く撮影することが可能だ。



スマホのカメラ機能が日進月歩の進化を続けている昨今、SNSなどにアップするための写真やちょっとした記録的な撮影であれば、スマホのカメラでもまず不自由はしない。しかし、「もっと奥行きがあって、味のあつ写真が撮りたい」となると、やはり撮影専用のカメラにはかなわない。高性能なカメラであれば、あらゆる場面でより最適な撮影が可能だし、レンズ交換式のモデルであれば、さらに趣味性の高い撮影も可能だ。

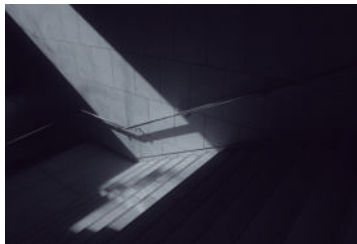
大人が持つべきカメラのお薦めとしては、画像の美しさを決めるイメージセンサーは出来るだけ大きいサイズのもの。4K動画撮影に対応していること。一眼ならミラーレスモデルを。といったところは押さえたい。そして、カメラ選びで意外と重要な「持ち出したくなるカメラ」という点も忘れてはいけない。カメラは重かったり機能的な満足度が低いと、いつの間にか持ち出す機会が減ってお蔵入り...ということが少なからずある。

だから小型軽量で高性能とか、スタイリッシュなデザインのモデルとか、憧れのブランドなど、そのカメラに持ち出したくなるプラスアルファの魅力があるかを考えるのも大切だ。自分なりの持ち出したくなるポイントを押さえたカメラであれば、きっと長く付き合える、間違いの無い選択になるはずだ。今回は、コンパクトな高性能機から名門ブランド機まで、大人の琴線を刺激する6台の名機をご紹介します。

シャッターチャンス 逃さない高性能コンデジ

コンパクトなボディにリコー独自の光学技術と、機動性に富んだ機能を注ぎ込んだ逸品。手のひらサイズにもかかわらず、一眼カメラと同等のセンサーを搭載。しかもF2.8の明るい単焦点レンズも相まって、明るい場所でも暗い場所でも美しくシャープな写りを実現する。また、電源オンからシャッターを切るまでほんの数秒で完結する高速起動や、被写体をしっかり捉える優秀な手ブレ補正機構&オートフォーカス機能など、スナップシューターの異名に恥じない高性能も見逃せない。

Photo by Robert Adachi



コンパクトボディに明るいレンズとAPS-Cセンサーを組み合わせ、たとえばご覧のような光と風が織りなす美しい一瞬を逃さずに、表現力豊かな一枚が撮れるのがGR IIIの魅力だ。

液晶モニターをタッチやスライドするだけで、AF枠の移動やメニュー操作が可能だ。また、ADJモードやFnボタンの機能をカスタマイズして、操作性をアップすることもできる。



RICOH リコー GR III



●サイズ: 約109.4×61.9×33.2mm ●重量: 約227g (本体のみ) ●有効画素数: 2424万画素 ●センサーサイズ: APS-Cサイズ (23.5×15.6mm)
●主要機能: レンズ交換無し、焦点距離18.3mm (35mm判換算で28mm相当)・F値F2.8~F16、Full HD動画、3軸・4段手ブレ補正機構、Bluetooth通信、3.0型TFTカラー-LCD画像モニター (タッチパネル)、RAW現像など ●価格: ¥133,750 (税込/3年保証)

◎リコーイメージングお客様相談センター

◎0570-001313 ◎<https://www.ricoh-imaging.co.jp/japan/>

FUJIFILM 富士フィルム X-T5

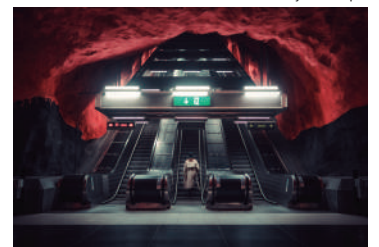


ISO感度・シャッタースピード・露出補正をマニュアルで操作できる「3ダイヤルオペレーション」。使い勝手の良さど「通」な見た目が、カメラファンの琴線を刺激する。

カジュアルなシーンから 本格撮影まですべてOK

高画質と機動性にこだわってきたX-Tシリーズ最新モデルは、「Photography First」を謳う最新技術がぎっしり詰まったモデルだ。有効画素数約4020万画素を実現した高画素センサー、従来比2倍の画像処理エンジン、脅威の1/180000という電子シャッタースピード、5軸・最大7.0段ボディ内手ブレ補正機構、6.2K動画撮影、3方向チルト式の液晶ディスプレイなど枚挙にいとまがない。それでいてボディ重量はわずか557gと、まさにAPS-C一眼モデル最強の1台と言えるだろう。

Photo by Mr. Whisper



高性能の手ブレ補正機構を備えたX-T5は、ご覧のような暗いシーンも美しく撮ることが可能だ。さらに「フィルムシミュレーション」機能で、色味やタッチをお好みに上げることができる。

●サイズ: 129.5×91.0×63.8mm ●重量: 約557g (本体のみ/バッテリー、メモリーカード含む) ●有効画素数: 約4020万画素 ●センサーサイズ: APS-Cサイズ (23.5×15.7mm) ●主要機能: レンズ交換有り (フジノンレンズシリーズ)、4K・6.2K動画、5軸・最大7.0段手ブレ補正機構、Bluetooth通信、3.0型3方向チルト式TFTカラー液晶モニター (タッチパネル)、RAW現像など ●価格: オープン価格

◎富士フィルムデジタルカメラサポートセンター
◎0570-04-1060 ◎<https://fujifilm-x.com/ja-jp/>

Nikon ニコン Z8

Z8

●サイズ：約144.0×118.5×83.0mm ●重量：約820g（本体のみ） ●有効画素数：4571万画素 ●センサーサイズ：フルサイズ（35.9×23.9mm） ●主要機能：レンズ交換有り（Zマウント用NIKKORレンズ/Fマウント用はアダプター必要）、最大8.3K動画、5軸ボディ内手ブレ補正・シクロVR（ボディ・レンズ運動の手ブレ補正）機構、Bluetooth通信、チルト式3cm/3.2型TFT液晶モニター（タッチパネル）、RAW撮影・カメラ内RAW現像など ●価格：ボディ本体¥599,500（税込）



背面カバーと上面カバーに新素材「Serebo®Pシリーズ」を採用し、ボディ全体に高い耐衝撃性を確保。また、防塵・防滴性能も優れており、過酷な状況でも安心して撮影することができる。

◎ニコンカスタマーサポートセンター
①0570-02-8000
②https://www.nikon-image.com

さまざまな撮影に対応する 機動力と高機能が光る!

ニコンの名機、Z9から体積比で約30%小型化したコンパクトボディに、Z9の優れた性能&機能を凝縮し、さらに高い機動力を実現したのがこの「Z8」だ。素早く動く被写体の姿を最大1秒前から最大4秒後まで記録するブリキャプチャー機能や、捉えた被写体を高画質で実現する高性能な画像処理エンジンEXPEED 7といった先進技術もさることながら、それらを氷点下の環境にも耐える堅牢なボディに詰め込んだところに注目。“ネイチャー派”カメラマンにもお薦めだ。



豊かな階調表現を実現するHEIF（High Efficiency Image File Format）が、北欧圏のオーロラや、夕焼け、都市の夜景といった場面で、より滑らかで真に迫るグラデーションを再現してくれる。

手の中にすっぽり収まる フルサイズ機能に感激!

「フルサイズの機能を搭載しながらどこまでコンパクトにできるか!？」を追求した「α7C」の第2世代「α7C II」が登場。先代のコンセプトである小型・軽量を継承し、重量はわずか514g。先代比8倍の高速処理を実現したプロセッサと、新開発の「AIプロセッシングユニット」によって、AF機能が格段に向上するなど、各所にブラッシュアップが施され使い勝手が向上している。フルサイズでレンズ交換も出来て、静止画も動画もしっかり欲張りを楽しみたい方にお薦めの一機だ。

α7C IIには超広角20mmから70mmまでカバーしながら、高い描写力とAF性能を搭載した「FE20-70mm F4G」レンズがお薦め。近接性能が優れているので、2人の自撮りに最適だ。



α7C IIはAIが被写体を認識し、その動きを追尾。さらにカメラが構図を変更してくれるのが凄い。だからこの写真のような“階段を駆け上がって行く”シーンも、こんな大胆な構図に仕上がるのだ。

●サイズ：約124.0×71.1×63.4mm ●重量：約429g（本体のみ） ●有効画素数：約3300万画素 ●センサーサイズ：フルサイズ（35.9×23.9mm） ●主要機能：レンズ交換有り（ソニーEマウントシリーズ）、4K動画、5軸・7.0段手ブレ補正機構、Bluetooth通信、3.0型TFT/VAリアングルカラー液晶モニター（タッチパネル）、RAW現像など ●価格：ボディ本体¥295,900（税込/3年保証）

SONY ソニー α7C II

α7C II



◎ソニーマーケティング(株)買い物相談窓口
①0120-777-886
②https://www.sony.jp/

Canon キャノンイオス R6 マークII EOS R6 Mark II



ハイ&ローアングル撮影や歩きながらの動画撮影も容易なバリアングル液晶モニターを搭載。しかも約162万ドットの高精細液晶だから、日中の屋外でもはっきりとチェックできる。

- サイズ：約138.4×98.4×88.4mm
- 重量：約588g (本体のみ) ●有効画素数：約2420万画素 ●センサーサイズ：フルサイズ (36.0×24.0mm) ●主要機能：レンズ交換有り (キャノンRFレンズ群)、4K動画、ボディ内手ブレ補正機構&レンズ内手ブレ補正機構で最大8.0段手ブレ補正効果 (RFレンズ使用時)、Bluetooth通信、3.0型TFTバリアングルカラー液晶モニター (タッチパネル)、RAW現像など ●参考価格 (ボディのみ)：¥396,000 (税込)



◎ キヤノンお客様相談センター
◎ 0570-08-0002 ◎ <https://canon.jp>

機能性も操作性も抜群のフルサイズミラーレス

ディープリング技術の活用によって粘り強く被写体を追尾し続ける優れたトラッキング性能、最高40コマ/秒の高速連続撮影、世界最高レベル最大8.0段の手ブレ補正効果などによって、ダイナミックなシーンを確実に捉えることが可能。しかも、3つのダイヤル操作や改良されたマルチコントローラーなどによって、さまざまな高機能を簡単かつスムーズに操作できるのだ。もちろん、フルサイズCMOSセンサー&映像エンジンDIGIC X搭載だから、画像の美しさに抜かりはない。



常用ISO感度 (静止画) はISO100～102400を達成。夜間や暗所でもシャッタースピードを上げられるうえ、優れた手ブレ補正効果のおかげで、ナイトシーンも美しく撮ることができる。

レンズ一体型モデルでライカの世界観を楽しむ

高精細な描写性能を発揮する6030万画素のフルサイズセンサー、動く被写体に継続かつ正確にピントを合わせる最先端のオートフォーカス、さまざまな角度から撮影できるライカ初のチルト式モニターに高精細576万画素有機EL電子ビューファインダーといった高性能を、質実剛健なボディに搭載。そうした凝縮感やクールで高品質な感触こそ、他のカメラには無い「ライカらしさ」だ。「空気まで写す」と言われるライカの魅力を、この28mmレンズ一体型モデルで満喫して欲しい。



ライカQ3の進化したオートフォーカスシステムは人物の顔認識・瞳認識だけでなく、動物認識も搭載された。愛猫ご覧のとおり、細部までしっかり捉え美しく撮影することができる。

ライカQ3は「Leica FOTOS」アプリと接続することで、高速データ通信が可能になった。そのアプリの追加機能を活用して、さらにスムーズなモバイルワークフローを体験することができる。



Leica ライカ Q3 Q3



- サイズ：130.0×80.3×92.6mm ●重量：約658g (バッテリー無) ●有効画素数：6030万画素 ●センサーサイズ：フルサイズ ●主要機能：レンズ一体型、焦点距離18.3mm (35mm判換算で28mm相当)・F値1.7～F16、デジタルズーム約1.25倍 (35mm相当)～3.2倍 (90mm相当)、4K・8K動画、光学式手ブレ補正機構、Bluetooth通信、チルト式3.0型TFTカラー液晶モニター (タッチパネル)、RAW現像など ●価格：¥968,000 (税込)

◎ ライカカスタマーケア
◎ 0570-055-844 ◎ <https://leica-camera.com/ja-jp>



エプソン主催のフォトコンテスト「エプソンフォトグランプリ 2022」入賞作品。

写真の撮影ノウハウから作品づくりまで応援

“エプサイトプレミアム”でスキルアップ 心に残る一枚を撮ろう

撮影した写真をSNSなどで気軽に発信し、楽しめるようになった昨今。もっと素敵な写真を撮りたい、撮影した写真を作品にしたい方もいるだろう。そこで、エプソンが多彩なコンテンツを提供している「エプサイトプレミアム」を紹介したい。



年

年齢を問わず楽しめる趣味として人気の写真。撮影に欠かせないカメラも、今や各メーカーから様々な機能やデザインのもの販売されている。そんなカメラの楽しさに惹かれ、これから始めようと思っている方や、すでに気が入りの一台を手に入れて、旅先での思い出や日常の記録を楽しんでいる方もいるだろう。

しかし「上手く撮れるか不安」「なんだか思っていたのと違う仕上がりになる」「作品にしてみたいけど、どうしたらよいのかわからない」などのお悩みをお持ちの方もいるのではないだろうか。そんな方におすすめしたいのが、エプソン販売株式会社が運営するサービス「エプサイトプレミアム」だ。カメラメーカーや機種を問わず利用でき、撮り方から写真展への出展まで、写真のあらゆることを学べるコンテンツを提供。様々なレベルの方がチャレンジしやすい内容を用意している。

同サービスでは、大きく分け

て三つのコンテンツが用意されている。まず一つ目は写真撮影や作品作りのノウハウなどをオンラインで学べる動画コンテンツだ。メディアなどでも活躍する著名な写真家が解説するテクニック動画や、エプサイトが厳選した珠玉の動画が約150本見放題となっていて、学びたい内容を何度でも繰り返し自身のペースで見ることができ。また動画は毎月追加されるため、常に新しい発見を得られるのも魅力。

二つ目はオンラインイベントやセミナーへの参加だ。無料と有料コンテンツがあり、プロ写真家による写真講評などの参加型イベントやテクニカルセミナーのほか、美術館とのコラボレーションなど写真を通じて趣味を広げるイベントが毎月実施されている。

そして三つ目は写真展への参加やイベント観覧招待だ。有楽町にある「エプソンスクエア丸の内」にあるエプサイトギャラリーでの写真展に自身の作品を応募できるほか、プロの写真家の話を直接聞けるリアルイベントへの参加チャンスもある。左ページにさらに詳しく紹介しているので、チェックしてみたい。今なら、AFFLUENT読者限定で入会キャンペーンを実施している。写真をもっと楽しみたい、上達したいという方は、この機会にぜひ利用してみたいかがだろうか。

撮影前から撮影後まで、写真の楽しさ広がる 「エプサイトプレミアム」コンテンツ紹介

「エプサイトプレミアム」は撮影、写真の編集、仕上げなどが学べるだけでなく、コンテスト、写真展など撮影のその先の楽しみまでが充実。

「学ぶ」「楽しむ」「参加する」3つのポイント

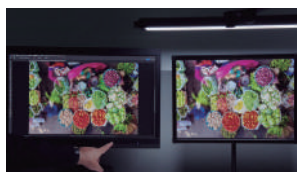
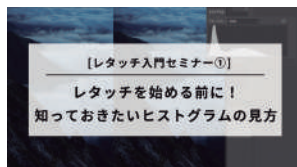
1 写真に関する動画が150本以上見放題

自身のレベルと興味に合わせたオンライン動画を好きな時間に自分のペースで視聴可能。カメラやレンズの選び方、「花」「野鳥」「鉄道」などシチュエーション別の撮り方といったカメラに関することから、撮った写真の調整や作品に仕上げるプリント方法など、他社サイトではあまり紹介されないコンテンツまで幅広く学ぶことができる。

プロ写真家出演の紅葉撮影のコツが学べる動画。その他にもライティングの仕方など撮影時のテクニックを学べる。



レタッチ入門では、写真の明るさを示すヒストグラムの見方から、色合いの調節など、ノウハウをレタッチャー。



モニターとプリントの色合わせのポイントを解説している様子。自宅のプリンターで印刷する際に感じる疑問を解消してくれる。

撮影技術レクチャー以外の オンラインイベント・セミナーも充実

自身が撮影した写真で参加できる「写真講習会」や、初心者でも気軽に投句できる「俳句教室」、写真プリントセミナーなど様々な無料イベントが実施されている。後日アーカイブされるので、当日参加できなくても視聴できるのがうれしい。さらに、「組写真」や「レタッチ」など本格的な表現技術が学べる有料セミナーが10%オフの優待価格で利用できる。

利用者の作品を講師が見て、丁寧にアドバイスをしてくれる「おうちで写真講習会」。



俳人の高柳克弘さんによる「フォト俳句」が好評の俳句教室。写真のタイトルの付け方の参考にもなる。

写真展参加で他の人から刺激を受けたり、 イベント観覧での楽しみも

エプサイトプレミアム利用者だけが出展できる参加型写真展や、写真家によるリアルトークイベントへの会場観覧招待なども実施（いずれも不定期開催）。



2023年9月初開催のエプサイトプレミアム写真展「感動の一枚」の様子。写真はデータ応募で参加できる。

さらに詳しく知りたい方は [エプサイトプレミアム Q https://www.epson.jp/seminar/](https://www.epson.jp/seminar/)

始めるなら今がチャンス!

「エプサイトプレミアム」AFFLUENT読者限定入会キャンペーン

年間利用料 4,400円(税込) ▶ **880円(税込)** *エプサイトプレミアムを初めてご利用のお客様に限る

クーポンコード: **231afe** 2023年11月7日(火)～12月8日(金) 18:00まで



お申込みはこちら

世界No.1*の炭酸水なら

 **sodastream**[®]

いつでも新鮮！作りたての美味しさ！

- 🔴 カンタン操作で自分好みの強さに
- 🔴 500ml約20円でリーズナブル
- 🔴 専用ボトルでゴミもゼロ
- 🔴 追い炭酸でいつでもシュワシュワ！



※グローバルデータ社調査報告：炭酸水消費量に関する国際的調査（2020年実施）

Enjoy a perfect
sparkling beverage
experience



全国の百貨店・専門店・家電量販店・大型スーパーなどでお買い求めいただけます。詳しくはHPのお取り扱い店舗をご覧ください。
SodaStream コールセンター 0120-286-230

ソーダストリーム 

www.sodastream.jp

TSUWA MONO

大人の逸品

Photographs_HIDE NOGATA.

ドリッパーとサーバーが一体化した アート作品のようなコーヒーメーカー

秋が深まるこの時期は、コーヒーを飲みながら読書や音楽を楽しむ方も多いのではないだろうか。手軽なインスタントから本格的なコーヒーマシンまで淹れ方は様々あるが、今回はハンドドリップのコーヒーメーカーを紹介したい。デザインの秀逸さと高い実用性により、ニューヨーク近代美術館に永久展示品として収蔵されているCHEMEX(ケメックス)のコーヒーメーカーだ。

CHEMEXは、コーヒー好きの化学者 ピーター・シュラムボーム博士が実験室にあったガラスの漏斗やフラスコを加工し、ドリッパーとサーバーが一体型となった斬新なコーヒーメーカーを考案、1941年に販売をスタートしたのが始まりだ。何といてもその独創的なデザインが最大の特徴で、くびれ部分の木枠とレザー紐は、温まったガラス部分を持ちやすくするだけでなく、デザインのアクセントとなり高いインテリア性を生み出している。また「誰でも簡単に美味しいコーヒーを淹れられる」というコンセプトのとおり、コーヒーが均一に流れ落ちる形状となっていて、ムラなく淹れることが可能。さらに、CHEMEX専用フィルターを使用することで余分な酸味や脂肪分が取り除かれ、雑味のない風味豊かな味わいを楽しむことができる。

タイプは量産モデルの「クラシックシリーズ」と1940年代のオリジナルをほぼ忠実に復刻した「ハンドブローシリーズ」の2種類あるが、断然ハンドブローシリーズを選びたい。クラシックシリーズに比べて少し青緑がかかったガラスは、熟練のガラス職人が一つひとつ細部まで丁寧に製作しており、デザインのディテールや質感に味わいがあるのが特徴。使うほどに愛着が湧き、自分だけの逸品という特別感を感じさせてくれる。

このコーヒーメーカーなら、何気ない休日のコーヒータ임을特別な時間してくれるに違いない。

CHEMEX コーヒーメーカー ハンドブローシリーズ(5カップ)

¥26,400 (税込)



©株式会社OBT ©048-853-0860
①<http://chemex.obt-japan.co.jp/>

「繋がる」という新しい価値を映画館で提案したい

一人で映画館に行き映画を観て帰る。その間誰とも口を利いていない。そんな経験はないだろうか。

「例えば古本屋とか洋服屋、カフェとかにフラッと立ち寄って、店員さんと世間話をしたりすることってありますよね。そこでは自然とコミュニケーションが生まれて心の潤いみたいなものを感じたりします。でも、映画館ってそういう接点が無いんですよ。だからもともと人が繋がる映画館をつくりたいと思っただけです」

岡村さんが目指すのは、映画を通じて「知る」「観る」「語り合う」「論じる」という体験が出来る、人が「繋がる」映画館だ。

「映画館のロビーって、なぜか決まって暗いので、あえて外光の入る明るいロビーにして、結構本気のカフェを併設して映画批評のオリジナルマガジンも販売するなど、コミュニケーションが生まれやすい環境を整えました。シアターも幅4・2mのスクリーンにハイクラスな音響装

映画館Stranger代表 岡村忠征

「観るだけでは終わらせない」

一度はあきらめた映画の世界への夢を追い、ミニシアター Stranger(ストレンジャー)を立ち上げた岡村忠征さん。閉塞感漂う映画業界への課題意識から、「映画で繋がる」ことを目指した映画館づくりのこだわりと、これからについて聞いた。

Tadamasa Okamura

Profile

1976年、広島県生まれ。18歳の時に観たゴダール監督作「気狂いピエロ」に衝撃を受け、映画業界を目指し上京。映画美学学校修了後、映画・ドラマの制作業務に従事。その後デザイン会社に就職し、2011年にブランディングデザインの制作会社、アートアンドサイエンス株式会社を設立。2022年9月、新しい映画鑑賞体験を提供する場として、東京・菊川にカフェ併設の映画館Strangerを設立。

映画館 Stranger

◎ 東京都墨田区菊川3-7-1
菊川会館ビル1F
◎ 080-5295-0597
◎ 9:00~22:00 ◎ 無休
◎ <https://stranger.jp/>

置、座り心地重視で選んだ座席と、ミニシアターとしてはかなりハイレベルな設備を整えています」

カフェで寛ぎ、上質な環境でレアナ作品を楽しみ、そしてロビーで映画の余韻に浸りながらスタッフと映画談義に花を咲かせる。この映画館には、まさに「映画で繋がる」ための仕掛けが整えられているのだ。

「オープンから1年経って、目指している価値を少しずつ評価いただけるようになったかなと思っただけです。『墨田区に素敵なミニシアターがありがとう』『映画を観るならここがいい』そんな言葉がいただけるようになってきました」

良い仲間と仕事をする事の楽しさを再発見した1年

「居心地の良さ、自然とお客様とのコミュニケーションが生まれる雰囲気は、とにかくスタッフの力によるところが大きいですね。スタッフは皆映画好きで、自立的で明るくイキイキと働いてくれます。常に前向きなスタッフと仕事をすることが、こんなに楽しく、成果を出す力にもなるのだと、改めて実感しています」

スタッフの醸し出す雰囲気か、「映画で繋がる」ための重要な価値になっていると断言する岡村さん。それは自身のやりがいにも繋がるといいます。


「映画業界って古くてちよっと閉鎖的な部分があつて、映画館運営も正直儲けも少ないし配給会社との交渉など、苦勞の多い仕事です。『夢中は努力に勝る』という言葉がありますが、映画の世界に憧れて上京して、その大変さに一度挫折して、そして経営者として改めてチャレンジして夢中で取り組んでいたら、いつの間にか評価をいただけるようになっていた。まさに夢中が努力に勝って結果が出たのかなと思っています」

東京の東側にはミニシアターが無かったので、まずはここで成功事例を作って地域を盛り上げて、その流れを全国にも広げていきたいと考えています。スタッフと力を合わせて、映画館の新しいムーブメントをつくらせたいですね」

「日々苦勞の連続」と語りながらも、その顔はどこか朗らかで、充実感に溢れていたのが印象的だった。

1.カフェ併設のロビー。コーヒーはこだわりの「前橋 敷島焙煎所」の豆を使用。2.Strangerが発行する映画批評メディア「Strangerマガジン」。現在6号まで発行されている。3.座席数49席。ミニシアターとは思えないハイレベルな設備が整った場内。





感度の高い映画好きな方のためだけではなく、
地元の方々に気軽に通っていただける
そんな繋がる映画館にしていきたいですね

地方ではミニシアターが次々に閉館している時代ではありますが、映館を通じて「繋がる」ためのタッチポイントをつくっていけば、映館は新たなブランド体験の場になると思います。映画ファンにも地域にも愛される、ミニシアターの新しいスタイルをつくっていきたいですね。

世界的ベストセラー『7つの習慣』が 小中学生向けプログラムに!



世界的著書『7つの習慣』のメソッドを子ども向けにアレンジした授業プログラム「7つの習慣J®」をオンライン授業で提供。人間力や目標達成力など社会が求める力を育むこのプログラムは、ゲームやディスカッションを活用し、子どもたちが主体的に取り組める内容となっている。

まずは無料体験授業で実感

ジャンビンドリーム校では、経営者・スポーツコーチ・カウンセラーなど、現役として長きにわたり「7つの習慣J®」を実践してきた専門の指導者(ファシリテーター)が、受講生一人ひとりの考えを引き出す授業を行う。

「7つの習慣J®」ジャンビンドリーム校

◎076-255-7813 ◎石川県野々市市三納1-144 アクロスプラザ
◎10:00~18:00 ◎土曜日、日・祝日



PREMIUM GALLERY

人生を楽しむ大人のための
毎日を豊かにする情報をお届け

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



【特典】会津山塩をプレゼント

会津野菜をご注文いただいた方に、裏磐梯大塩温泉を煮詰めて生成した「会津山塩」をプレゼント。ご注文内容確認ページ最下部のお問合せ欄に「アフィリエイト見た」とご入力ください。
※期間限定:2023年11月30日(木)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

肩・首こり、腰痛、膝痛、認知症、顎関節症等の 痛みや悩みの改善は正しい咬み合わせから



咬合治療の権威・丸山剛郎先生

大阪大学名誉教授の丸山先生(写真上)は、正しい咬み合わせの効果を自ら実証しながら、これまで1万8000人以上の患者を治療。澤口俊之氏とともに、理想的な咬み合わせを解説する公開講座も定期開催している(写真下)。

種々の不定愁訴、上記に加え、頭痛、背中の痛み、顔の歪み、口が開きにくい、憂鬱なども「丸山咬合医療」(咬み合わせ治療)により対応することができる。その医学的根拠は脳科学者 澤口俊之教授(元北海道大学医学部教授)との脳の共同研究により証明されている。まずはぜひ相談を。

丸山咬合医療センター 東京(銀座)クリニック

◎090-8759-5623 (24時間予約留守電)
◎東京都中央区銀座4-5-1 聖書館ビル301
◎銀座駅より徒歩3分

丸山咬合医療センター



瀬戸内の町ならではの特産品は、クルーズ船、飛行機のファーストクラスで利用されるものも。



令和4年全国都道府県別ツーリング目的地検索上昇率で県内1位！ 瀬戸内海に沈む夕陽も絶景。

瀬戸内のイタリア「イタリアーノひらお」 ゆるやかなんびり瀬戸内のスローライフ

平生町は、人口約1万1000人、山口県の瀬戸内海に面する緑豊かで温暖な町。最高峰の大星山山頂からは瀬戸内海の多島島が望め、天気によければ九州・国東半島や四国まで見渡すことができる大パノラマは必見。古くは縄文時代から人々が生活を営んでおり、町内各地の遺跡や神社仏閣では、悠久の歴史を体感することもできる。瀬戸内海国立公園に指定されている美しい海では、スナメリに遭遇することも。温暖な気候とたっぷりの自然に包まれて暮らすスローライフを求めて、全国各地からの移住者も多く、1泊1,000円の移住体験住宅も人気だ。セカンドライフの新しい選択肢として、ぜひ考えてみてはいかがだろうか。



INFORMATION

イタリアーノひらお

町が位置する室津半島の地形がイタリア半島に似ていることから、近年は「イタリアーノひらお」をキャッチフレーズに、オリーブやレモンの栽培研究、フェスタやメルカートを開催している。

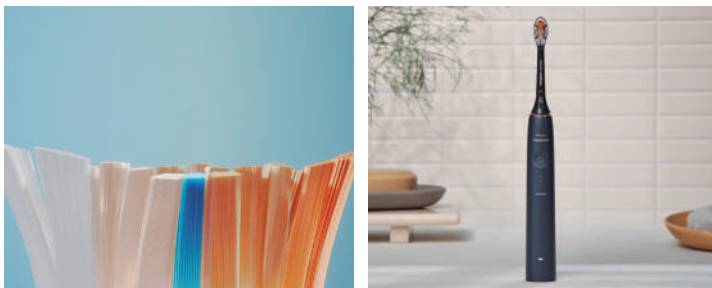
山口県平生町役場 地域振興課

☎0820-56-7120(平日8:30~17:15) ☎山口県熊毛郡平生町
大字平生町210-1 ☎岩国錦帯橋空港から車で1時間

平生町 移住



アプリと連携できるセンサー機能も備えており、磨き方の上達までサポート。



「プレミアムオールインワンブラシヘッド」の角度の付いたアングル毛先が歯垢を除去。

歯を見せて、笑える明日へ 高い歯垢除去力で選ばれる「ソニックケア」

健康で美しい歯を保ち、美味しい食事をいつまでも楽しみたい。そんな願いを強力にサポートしてくれるのが、手磨きの最大20倍の歯垢除去力^{※1}を実現した「ソニックケア 9900プレステージ」だ。毎分約3万1000ストローク^{※2}の高速振動が歯垢を浮かせて落とすと同時に、ブラシヘッドの幅広い振幅によって発生する「音波水流」が歯の隅まで歯垢をかき出すサポートしてくれる。さらに「プレミアムオールインワンブラシヘッド」を採用し、歯垢除去と同時にステイン除去や歯ぐきケアまで、一本で3つのニーズに対応可能。ぜひ試してみてください。

※1クリーンモード使用時 ※1,※2フィリップス調べ



INFORMATION

5名様にプレゼント

シリーズ最上位モデル「ソニックケア 9900プレステージ(ミッドナイトブルー/充電ケース付)」を抽選で5名様にプレゼント。応募は、右下のQRコードから。応募締切は2023年12月4日(月)迄。

株式会社フィリップス・ジャパン

☎0120-944-859(受付時間9:00~18:00) ☎土曜日、日・祝日、年末年始
☎東京都港区港南2-13-37 フィリップスビル
☎<https://www.philips.co.jp/>



その対応時間、無駄です。



カスタム対策は



事件未済のトラブルに

Pサポ+
for Business



<https://v-smith.co.jp/psupo-business/>

株式会社ヴァンガードスミス

1日で 噛める

即日インプラント!

取り外しの要らない白い歯を1日で。

オールオンフォー

All-on-4

1,800,000円～



最少4本のインプラントの埋め込みで手術時間も短く当日に白い歯が入ります

こんなお悩みありませんか?



オールオン4で
毎日を笑顔に

体験動画

YouTube



- 入れ歯でお悩みの方
- 歯の見た目に悩んでいる
- 歯周病でぐらぐら
- 虫歯でボロボロ…

他にも…

- ・忙しくて治療に何回も通えない
- ・他医院でインプラントは無理と断られた

オールオンフォーによる3つのメリット

メリット1

たった2時間で
生まれ変わる

メリット2

硬いものを気にせず
食べられる

メリット3

人前で
笑えるようになる

数多くのインプラント、オールオンフォー症例を持つ安藤歯科だからこそできる“パーソナルカウンセリング”
豊富な実績と経験があるからこそできる1人1人に合った“本当”の治療計画をご提案させていただきます。

まずは1度、無料カウンセリングにご来院ください。



安藤歯科 ザイゴマ・インプラント クリニック



Tel 0120-941-801

安藤歯科医院WEBサイト
<https://orc-implant.jp/>

東京 高島平医院
埼玉 朝霞医院
神奈川 大磯医院
静岡 伊豆高原医院
渋谷院 2023年開院予定



三島立己さん

岡野くんは出身地であるベネズエラのエッセンスをイタリアンに落とし込み、他にはない独創的な料理に仕上げています！



岡野健介さん

美食のバトンを受け継いで



TOKYO
Gourmet Baton

東京グルメバトン

85

仔羊鞍下肉のロースト バナナの葉の香り

食材をバナナの葉で包んで蒸し焼きにする、南米の伝統的な調理法を取り入れた一品。旨味の強い鞍下にスモーキーさが加わる。

イタリアンと南米の比類なき融合 新たな境地を拓くパイオニア

Ristorante Cascina Canamilla

りすとらんて かしーな かなみつら / 中目黒

中目黒の日本料理店「東山無垢」の三島立己さんからバトンを受け継いだのは同じく中目黒のイタリアン「Ristorante Cascina Canamilla」の岡野健介さん。イタリアンに南米料理のエッセンスを取り入れた、唯一無二の料理を追求する。



ビルの2階に広がる格調高い空間。10名まで利用可能な個室も用意されている。



卵だけを練り込んだパスタを、大山どりを丸ごと一羽使ったダシで煮込んだ「バスタインブロード」。柔らかな鶏のほぐし身と、パパネロなど南米産野菜の歯ごたえが特徴的。



タンニンがなめらかで透明感のある味わいの「Etna Rosso Arcuria 2019」。羊肉などデリケートな味わいの料理を邪魔しない。グラス2,700円、ボトル1万6,000円（それぞれ税込・サ別）。

異なる なる国の食材や調理法を融合させる「フュージョン料理」。今、イタリアンと南米料理という新たな組み合わせに挑んでいるシェフがいる。東京・中目黒の「Ristorante Cascina Canamilla」の岡野健介さんだ。かつて岡野さんは伊トリノの星付きレストラン「ラ・バリック」でセコンドシェフを務めた実力者だ。その腕を見込まれ「Ristorante Cascina Canamilla」の前オーナーでイタリア食文化研究家の長本和子さんから招かれシェフに就任。オーナーシェフとして店を引き継いだ。「トラットリアではなくレストランをやりたいという思いがあったので、大きな店を持てるのは魅力的でした。しかし独自のコンセプトと呼べるものは、当時はありませんでした」しかし、その考えにもコロナ禍で変化が生じた。

「二元々、人と同じことをしたくない性分ではあるのですが、イタリアンという枠の中で重箱の隅をつつくような差別化の方向性に限界を感じるようになりました。その頃ちょうどコロナ禍で立ち止まる時間が多く、改めてコンセプトをゼロから考える必要があると思ったんです」そこで注目したのが、幼い頃に親しんだ「南米料理」だった。「今は情報の拡散スピードが早く、新しい技術や美味しい食材の発見も差別化要因にはなり得ません。しかしベネズエラで生まれ幼少期を過ごした僕が、イタリア料理と南米料理を融合させることにはストーリーがあり、誰しもが真似できるものはありません。南米の食材や調理法を用いることで新たな料理を生み出す。これにより、純粋に美味しさの追求という原点に立ち返ることができました」

岡野さんの料理の数々は、季節ごとのお任せコースで存分に堪能できる。来年にはコンセプトに合わせて店舗の改名も予定しているといい、今後の展開に期待は増すばかりだ。



ワインの空き箱をデザインに用いたドア。奥のキッチンでは試行錯誤を重ねながら、新たな料理が生み出されている

「Ristorante Cascina Canamilla」のコース料理(フィオリータ)お食事券を抽選でプレゼント

ご利用期限2024年4月30日(火)迄

※除外日あり、平日限定 ※お飲み物は含まれません
ご希望の方は下記URLまたはQRコードから応募ください。
応募締切 2023年12月3日(日)まで

<https://questant.jp/q/afgourmet2311>

1組
2名様



Ristorante Cascina Canamilla

- ③ 東京都目黒区青葉台1-23-3 青葉台東ビル2F
- ④ 03-3715-4040
- ⑤ 平日11:30~15:00(13:00L.O.) ※土曜日、日・祝日は12:00~ / 18:00~22:30(20:00L.O.)
- ⑥ 火曜日、不定休
- ⑦ コース12,100円(税込・サ別)~
- ⑧ <https://www.canamilla.jp/>

PROFILE ベネズエラ生まれ。高校時代に料理の道を志し、三軒茶屋(当時)「ベベロッソ」で修行を積む。銀座「トラットリア・パッフォ」を経てイタリアに渡り、トリノの星付きレストラン「ラ・バリック」で4年半修業しセコンドシェフとして活躍。2017年に「Ristorante Cascina Canamilla」のシェフに就任。





鮭のごま風味焼き



糖質
5.5g

チョコレートドーナツ(3個)



糖質
20.8g

累計販売5000万食!
初回特別価格でご提供

一流シェフが調理・開発 健康的な食生活を 自宅で手軽に

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。

きのこチーズのトマトハンバーグ



糖質
15.4g

四川風エビのピリ辛



糖質
13.4g

※メニューは一例です

SERVICE ①

プランの中から
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日間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、自社工場で作製後、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 [10:00~19:00(年末年始を除く)]

初回限定
特別割引実施中!

全プラン2,000円OFF

糖質に配慮した
食事で健康的に



📖 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。
12月号「旅と駅弁・駅通」特集（特別価格900円）は
全国の書店で販売しています。



兵庫県

姫路名物のアーモンドトーストを

はまもとコーヒー



L字の大理石カウンターや、壁の世界地図が特徴的な店内



コーヒーはブレンド500円のほか、季節のブレンド550円など各種ある。アーモンドトースト500円のルーツは定かではないが、一説には30年以上前、地元のコffee豆販売店の成田珈琲が洋菓子店からレシピを聞いて得意先に広めたという



はまもとコーヒー

- ① 兵庫県姫路市二階町49
- ② 山陽新幹線姫路駅から徒歩8分
- ③ 079-282-2233
- ④ 7時~L.O.17時30分/木曜休
(祝日の場合は営業)

姫 路城を回って歩き疲れ、この店にたどり着いた。姫路駅から城へまっすぐ延びる大手前通り、その一本東のアーケード街のみゆき通りにある。大理石のカウンター内で、機敏な動作で店員がサイフォンを扱い、コーヒーをいれる。壁の世界地図やブラジルの農園を描いた銅版画などに、昭和の懐かしい雰囲気を感ずる。

代目社長の瀧本卓弥さん。約30年前から200回以上、季節をイメージしたオリジナルブレンドを四季ごとに出してきた。コーヒーには姫路グルメのアーモンドトーストが合う。アーモンドパウダー・ダイス（粒）を塗って焼き上げたトーストは、ナッツの香ばしさと甘さが疲れた体に染み入るよう。朝は飲み物にパンとゆで卵が付く。



1. アーケード街のみゆき通りにある
2. サイフォンでコーヒーをいれる店員の山根功也（かつや）さん



DELUXE MIRAGE T sensor bin

デラックスミラージュ T センサービン

美しいステンレスを全体に纏ったデラックスミラージュ T センサービンは、単3電池×4本の省エネ運転ながら、重厚なステンレスのふたを開閉するEKOの技術の高さを証明したセンサー式ゴミ箱です。



ブラックスチール



シルバー

ふたの裏側には消臭剤を入れるポケットがついています。



45ℓの大容量ながら、アルカリ単3電池4本で駆動する省電力ゴミ箱



引き出したり、移動に便利なハンドルつき





越前和紙

福井県越前市

レンブラントやピカソなど
世界の芸術家たちにも愛される
最高品質の和紙を生むまちで、
職人たちの技と心に触れる。

卯立の工藝館

- ① 福井県越前市新在家町9-21-2
- ② 0778-43-7800 ③ 9:30~17:00
- ④ 火曜日(祝日開館)、年末年始
- ⑤ 入館料大人300円、高校生以下無料
本格紙漉き体験8,800円(要予約)



1500年続く紙漉きのまちで生まれる

千年の時を超える美しき和紙



1. 紙祖神 川上御前を祀る「岡太(おかもと)神社・大瀧神社」。江戸後期に再建された社殿は、日本一複雑な社殿建築としても知られる。2. 原料となる楮(こうぞ)や雁皮(がんび)などの植物の皮や節、不純物を取り除く「ちりより」の作業。手間のかかる作業だが、この作業が和紙の品質に直結する。

浸ってみてはいかがだろう。

美

しく、丈夫な「越前和紙」。その品質は古くから高く評価され、重

要な和紙産地であった越前は、南北朝時代以降の戦乱の世においても時の権力者によって常に保護されてきた歴史を持つ。あらゆる時代の戦火を逃れた越前市五箇地区には、岡本川という清流を中心に今も多く和紙工房があり、伝統技術が脈々と受け継がれている。そんな歴史を証明するように、地区には紙の神様・紙祖神 川上御前を祀る神社や、職人たちに歌い継がれる「紙漉き唄」などが残っており、紙漉きがこの地の生活文化に密着した存在であることを物語っている。現地の工房では見学や紙漉き体験も可能(要事前予約)。風情ある町並みを歩きながら、この地で育まれた紙漉きの長い歴史とその魅力にじっくりと



AFFLUENT

佐嘉酒造の『佐嘉』シリーズの中で
最も貴重な熟成蒸留酒

『佐嘉』SAGA-17年



日本伝統の麴製造技術により、新たな熟成蒸留酒の可能性を模索した『佐嘉』シリーズ。大胆な発想と独自の手法により、シェリー樽にて長年熟成させた、世界に通用する褐色の長期樽熟成焼酎です。芳醇な香りと深いコクは飲んだ後の余韻を残し、思わずまた口にしてしまう、そんな最高のお酒となっています。

なかでも『佐嘉』SAGA-17年は、17年もの時をかけて熟成。貯蔵量に限りがあるため、シリーズの中で最も希少性が高く市販を控えさせていただいており、ふるさと納税限定の熟成蒸留酒です。レモンを思わせるシトラス系の香りの中にほどよい甘さと、後口に少し感じる酸味が特徴で、その味わいは少し高めのアルコール度数とのバランスが良く、ウイスキー愛好家の方にはたまらない逸品です。オンザロックやストレート、香り立つトワイヌアップもお勧めです。



佐賀市観光協会
ふるさと納税課
tel.0952-20-1107



佐賀市 公式サイト

『佐嘉』
SAGA-17年



ふるさとチョイス



楽天ふるさと納税

銀座 山形屋の
オーダースーツは
福岡県 飯塚市で
作られています。



京都市ふるさと納税

京のおせち



京都市ふるさと納税返礼品では、
老舗料亭や有名ホテルをはじめ、多彩なおせちを取り揃えております。
お手頃なものから京の和食文化の粋を凝らした高級なものまで
100種類を超える京都ならではの**おせちの数々**。

ぜひ、ふるさと納税でご堪能ください。



京都の食文化を
重箱に詰めて

詳細は各WEBサイトをご覧ください

ふるさとチョイス
あなたのふるさとを応援



特産品のふるさと納税
楽天ふるさと納税



ふるなび



さとふる



京都市ふるさと納税
特設サイト



京都市ふるさと納税コールセンター
Tel.050-3146-8897

10:00~17:00 年中無休(1/1~1/3を除く)

福岡県

いとだまち

糸田町

あふれる自然と文化が薫る
ふるさとのように優しい 糸田町

糸田町は福岡県内で2番目に面積が小さい町。肥沃な耕地と「泌泉（たぎり）」からの豊富な湧水に恵まれた土地では、弥生時代から盛んに稲作が行われ、「泌泉米（たぎりまい）」や養殖スッポンなど魅力的な食材を生み出しました。また、300年以上の歴史を持ち、高さ最大9m、重さ2トン以上の飾り山笠を担ぐ勇士が見られる「糸田祇園山笠」や、15種約

7000株の色とりどりのアジサイが咲き誇る名所「金山アジサイ園」といった観光資源も多く、訪れる人を魅了しています。

寄附の使途

- ①子どもたちが伸びやかに心豊かに育つまち
- ②安全で快適な暮らしをつくるまち
- ③地域資源を活かした活力あるまち
- ④健康で心穏やかに暮らせるまち など

寄附金額 1,000,000円



定期便5回 A5等級 博多和牛
ヒレシャトーブリアン200g×5枚

約20ヶ月かけて大切に育てた「やわらかいジュシーな美味しさ」が評判の和牛。比較的脂肪が少ない赤身肉なのに、繊細で柔らかく上品な旨味が楽しめます。

内容：博多和牛ヒレシャトーブリアンステーキ200g×5枚、ステーキソース21.5g×5袋

寄附金額 39,000円



毎月定期便
いとだ泌泉米（白米9kg）全3回

令和2年産から3年連続で「特A」に格付けされた「元気つくし」という品種を、町内の農家が丹精に育て、収穫したものが「泌泉米」です。ふっくらもちもちのお米は、炊きたてはもちろん冷めても美味しくいただけます。
内容：4.5kg×2袋（計9kg）×3回（計27kg）

寄附金額 17,000円



加工済みスッポン（冷凍）

糸田すっぽん養殖場で大事に育てたスッポンをお届けします。コラーゲンたっぷりで栄養価が高いのに、低カロリーのため女性にも人気。鍋料理や雑炊、お吸い物、から揚げと幅広い料理の食材に使うことができます。
内容：1匹 約850～900g、カット済み

寄附金額 16,000円



かねふくの明太子（400g×2箱）

味に定評のある老舗明太子ブランド「かねふく」の自慢の逸品です。粒立ちが良く弾ける食感が特徴。400gずつ2箱に小分けされているので、少しずつ食べたい人や、家族・友達同士で分け合いたい人にオススメです。
内容：400g×2箱※1箱あたり8～10本入り

☎ 0947-26-4025

糸田町役場 地域振興課
福岡県田川郡糸田町1975-1

ふるさとチョイス

楽天ふるさと納税

さとふる

寄附はこちらから >



佐賀県

こちよまち

江北町

佐賀県のまんなか“へそのまち”江北
こちよさがあふれるまち

佐賀県の真ん中、“へそ”の位置にある江北町。平成・令和と大きな人口減少は見られず、現在は1万人弱を維持しています。豊かな佐賀平野の恩恵を受け、お米や玉ねぎなど美味しい農作物がたくさん採れるのが自慢です。ほかにも緑豊かな自然環境や公園、買い物に便利な商業施設、そして子育て制度など、住む人の「こちよさ」を大切にしています。

田舎過ぎず、都会過ぎず、暮らすにはちょうどいい町、それが江北町。ふるさと納税を通して、江北町の魅力をお伝えできれば幸いです。

寄附の使途

教育・文化の推進に関する事業など、5つの事業で寄付を受け付けています。また、学校給食費助成や災害時の救命ボート整備など数多くの事業に活用させていただいています。

寄附金額 180,000円



【定期便3回】佐賀牛A5シャトーブリアン 400g（200g×2）

地元佐賀の粗飼料で、一頭一頭愛情を込めて育てた黒毛和牛。希少部位のヒレの中でも、特にやわらかくきめの細かいサシが入ったシャトーブリアンは、脂があっさりとしていて食べやすいのが特徴です。
内容：シャトーブリアン 400g（200g×2）
※1ヶ月に1回、計3回（1.2kg）お届け
※冷凍配送

寄附金額 70,000円



【さとふる限定】
泳ぐとらふぐフルコースセット

ふぐの中でも高級魚とされる「とらふぐ」を存分に楽しめるようにと、刺身・唐揚げ・鍋用に調理した特上4人前の贅沢なセットです。
内容：ふぐ刺25cm皿全盛×2枚、鍋用ふぐアラ・身、ふぐ唐揚げ、皮刺、焼きヒレ ほか
※冷凍配送

寄附金額 42,000円



【定期便6回】さがびより無洗米 5kg

佐賀のおだやかな気候、肥沃な大地、豊かな水で作られた佐賀限定品種「さがびより」は、日本穀物検定協会のランキングで13年連続特A評価を獲得。粒が大きくモチモチで、甘みと旨みのバランスのとれた食べやすいお米です。
内容：さがびより無洗米5kg×6回（計30kg）

☎ 0952-86-5615

江北町役場 地域振興課
佐賀県杵島郡江北町大字山口1651-1

楽天ふるさと納税

ふるさとチョイス

さとふる

寄附はこちらから >



徳島県

かいようちょう

海陽町

列車とバスの二刀流「DMV」
[世界初]が走る 太陽と海のまち

徳島県の最南端に位置し、面積の9割を森林が占める海陽町。町の中央を流れる清流「海部川」や、四国一の大滝「轟の滝」、室戸阿南海岸国立公園に指定された青く美しい海岸など、山・川・海に囲まれた自然豊かなまちです。中でも海岸ではシーカヤックやダイビング、SUPなどのマリナクティビティが充実しています。線路と道路の両方を走る「世界初」

の新しい乗りもの「DMV(デュアル・モード・ビークル)」が運行中！さらに注目を集めています。「太陽と海のまち」海陽町で「世界初」を体感しませんか。

寄附の使途

①はぐくままちづくり事業 ②にぎわうまちづくり事業 ③すみよいまちづくり事業 ④指定なし(町長におまかせ)の中からご指定いただけます。

寄附金額 18,000円



阿波尾鶏もも肉 2kgセット

地鶏は硬いイメージが強いですが、阿波尾鶏のもも肉は弾力があり、ほどよい食感が特徴。またイノシン酸などのアミノ酸が多く旨みか強いので、塩コショウなどシンプルな調理方法でお召し上がりください。

内容：阿波尾鶏もも肉 切り身(冷凍) 500g×2パック、正肉(冷凍)500g×2パック(計2kg) ※冷凍配送

寄附金額 40,000円



【定期便年4回】阿波の国海陽町旬のお野菜詰め合わせセット

太陽の光をたくさん浴び、きれいな水で育った野菜の中から、季節に合わせて一番旬なものを厳選し、お届けします。

内容：旬のお野菜(10~13品×4回) ※野菜の種類はお任せとなります。季節により果物、加工品、米が入る場合があります。

寄附金額 24,000円



伊勢海老 特大 約700g

穴漁漁港で揚がった伊勢海老を生きたまま梱包しお届け。ぷりっぷりの最高鮮度の身をお刺身、塩ゆで、味噌汁などお好みのメニューでお楽しみください。

内容：伊勢海老 約700g×1尾※到着時に生きていることを保証するものであります。

☎ 0884-73-4156

海陽町役場 行革政策課
徳島県海部郡海陽町大字上中須128

ふるさとチョイス

楽天ふるさと納税

ふるなび

JALふるさと納税

高知県

うましむら

馬路村

ゆず香る、杉と温泉のふるさと
人口800人の村から香りを届けます

馬路村は高知県東部に位置し、山あいのくねくね道に登ると見えてくる、人口約800人の小さな村です。

「ゆずの村ぼん酢」をはじめとするゆず製品が全国的に知られているほか、杉製のバッグの制作といった独自の取組みも行われています。また、温泉や杉の天然木を有する千本山、美味しい鮎が釣れる清流等を目当てに、観光客がたくさん

訪れる村でもあります。

馬路村は、人口減少で疲弊する田舎ではなく、田舎ならではの魅力をつくり出す「堂々たる田舎」を目指しています。

寄附の使途

自然環境の保全、子育てや健全な教育の支援、ゆず産業・木材産業等の推進、住民福祉の向上村内外の交流の充実、伝統文化・スポーツの充実等の財源として、大切に活用しています。

寄附金額 168,000円



monacca-bag / kakuタンニン

杉の間伐材を使った成形デザインバッグ。美しい木目にぬくもりある手触り、ほのかに漂う木の香りが特徴です。最大でB4サイズの書類、17インチノートパソコンが収納可能です。内容：バッグ1点(サイズW46×H30×D7cm、重量830g)

寄附金額 12,000円



缶のごっくん馬路村 180ml×24本入り

有機循環農法で育てた香りの良いゆずと、村を流れる安田川の清らかな水、そしてハチミツで作られたゆずドリンクは、爽やかな味わいと甘さが人気。愛され続けて30年以上のロングセラー商品です。

内容：飲料水180ml缶×24本

寄附金額 12,000円



ゆずお試しセット

化学系肥料・農薬を使わず、農家さんが丁寧に育てたゆずの加工品の詰め合わせ。

内容：ゆずの村ぼん酢しょうゆ500ml1本、ごっくん馬路村180ml×3本、馬路ずしの素360ml×1本、青オニゆずこしょうチューブ72g×1本、ゆずジャム190g×1個 など

寄附金額 6,000円



馬路村ぼん酢3種セット

まるやかな酸だしとゆずが絶妙なバランスの「ぼん酢しょうゆゆずの村」、ゆずの酸味を控えて出汁にこだわった「ゆずかつおぼん酢のーがえい」、濃いゆずの味わいが人気の「ぼん酢しょうゆ1000人の村」3種をお届け。

内容：ぼん酢3種 各360ml×1本ずつ

☎ 0887-44-2114

馬路村役場 地域振興課
高知県安芸郡馬路村大字馬路443

楽天ふるさと納税

さとふる

ふるさとチョイス

寄附はこちらから >



兵庫県

あわじし

淡路市

いつかきつと帰りたくなる街づくり

明石海峡大橋で神戸市と繋がる淡路島の北の玄関口、淡路市。四季を通じて温暖な気候で、大自然の恩恵を満喫できる一方、橋を渡れば神戸市中心部まで車で約30分という気軽さがあります。田舎と都会の両方の「いいところ取り」をした未来の暮らしがここに 있습니다。また、淡路島はかつて朝廷にご馳走を献上した「御食国」と呼ばれており、豊かな海産物や

滋味あふれる農作物を育てました。淡路ビーフや淡路島玉ねぎのほか、生産量日本一を誇る線香、カーネーションなどは「淡路ブランド」としても人気があります。

寄附の使途

活力ある地域づくり支援事業、環境保全支援事業、教育の推進充実(市内小中学校等)、観光の振興(世界的観光立島へ!)、その他市長が認める事業(市長にお任せ!)

寄附金額 120,000円



【定期便】淡路島 池上農場の完熟たまねぎ「あやたけ」12ヶ月コース

あまさ、やわらかさが評判の淡路島産たまねぎをさらに池上農場オリジナルの竹粉を混ぜた有機肥料で美味しく育てあげました。

内容：完熟たまねぎ「あやたけ」10kg/月 ※3～5月は新たまねぎ「あやたけ」8kg/月にてお届け。※保存用ネットプレゼント

寄附金額 32,000円



特選淡路ビーフモモバラ焼肉1kg (お届け日指定返礼品)

自然豊かな淡路島で生まれた牛の中でも、淡路ビーフと称されるのはほんの一握り。その肉質は筋繊維が細かくて柔らかく、熱を加えるとサシが溶け、赤身肉の旨味と脂肪が溶け合う上質な味わいが楽しめます。

内容：特選淡路ビーフ モモバラ焼肉1kg

寄附金額 14,000円



弁天堂 ザッハトルテと人気商品詰合せセット

オーガニックチョコレートや国産小麦粉、バター、卵などこだわりの厳選食材を使い、丁寧に作られたお菓子をセットでお届け。

内容：ザッハトルテ4号サイズ×1個、クッキーシュークリーム約50g×3個、エクレア約45g×3個

寄附金額 10,000円



ドリップバッグコーヒー 淡路島アソートセット6種120袋 飲み比べ

全日本焙煎大会1位の実績をもつ焙煎士が監修。コーヒー本来の味わいを引き出す為に、小さな焙煎機で丁寧に焙煎しています。

内容：ふるさと納税ブレンド、オリジナルブレンド、マイルドブレンド、スペシャルブレンド、リッチブレンド、ホテルブレンド(各8g×20袋)

☎ 0799-64-2534

淡路市役所 ふるさと納税推進課
兵庫県淡路市生穂新島8

ふるさとチョイス

楽天ふるさと納税

さとふる

寄附はこちらから >



島根県

いいなんちよう

飯南町

「余白あります。」～未来への可能性と遊び心を大切にすまち～

緑豊かな山々に囲まれている飯南町。森林による癒し効果が医学的・科学的に認められた「森林セラピー@基地」があり、森林散策、シャワークライミング、登山など多様なアクティビティが人気です。冬には1m近い積雪があり、栄養分を含んだ雪解け水により美味しい農作物が育まれます。また、しめ縄作りが盛んで、出雲大社神楽殿をはじめとする全国の神社へ

「しめ縄」を奉納。ほかにも地域で祭り囃子が伝承され、各所に神話が伝わっています。たくさんの魅力や未来への可能性、遊び心にあふれた「余白のある」まちです。

寄附の使途

産業振興及び観光振興に関する事業、定住の促進に関する事業、島根県立飯南高等学校の特色ある教育を支援する事業、将来を担う人材の育成に関する事業、観光を守る森づくりに関する事業 など

寄附金額 67,000円



【定期便】奥出雲和牛5種 おたのしみセット 計2.1kg

「奥出雲和牛」は、奥出雲和牛地方で育ち、厳しい基準をクリアした黒毛和牛。きめの細かい脂身はとろける美味しさ。異なる部位5回分の定期便ですが、1回にまとめたお届けも可能です。

内容：奥出雲和牛(肩ローススライス400g、肩ロース焼肉用400g、肩ロースしゃぶしゃぶ用400g、赤身スライス450g、赤身焼肉用450g)計2.1kg ※冷蔵配送

寄附金額 40,000円



【定期便】特別栽培米こしひかり (2kg×4袋) 3回

高原地帯の澄んだ空気と緑豊かな山間から湧き出る清らかな水、昼夜の寒暖差の大きい気候が育んだ自慢のこしひかり。農薬・化学肥料を慣行栽培米基準の半以下に抑えた安心安全なお米です。

内容：コシヒカリ (2kg×4袋) 3回

寄附金額 13,000円



とんぼら味噌食べ比べセット

添加物を使わない安心の無添加味噌。どんな食材とも相性の良い「生みそ」、マイルドな味わいの「合わせみそ」、昔ながらの味噌の風味が楽しめる「長期熟成生みそ」のセットです。

内容：生みそ700g×2個、合わせみそ700g×2個、長期熟成生みそ400g×1個(計5個)

☎ 0854-76-9050

一般社団法人 飯南町観光協会
島根県飯石郡飯南町下赤名880-3

ふるさとチョイス

楽天ふるさと納税

ふるなび

寄附はこちらから >



京都府

なんたんし

南丹市

由良川・桂川の源流が流れる
京都の奥座敷

京都府のほぼ中央部に位置し、京都府全体の13.4%の面積を占める南丹市。市内には緑豊かな自然を生かした複数のキャンプ場やグランピング施設があり、森林浴や川遊びを楽しめます。また、京野菜ブランドや美山牛乳など付加価値の高い農畜産物の生産が盛んなため、「京都の台所」とも呼ばれています。市の代表的な観光スポットには「美山かやぶきの里」

があり、国の重要伝統的建造物群保存地区に選定され、日本の原風景に出会えると国内外から多くの訪問客が訪れます。そんな南丹市の返礼品をお楽しみください。

寄附の使途

南丹市の子育て支援や高齢者福祉、環境保護、文化・教育、地域の活性化などの事業に活用します。

寄附金額 73,000円



京丹波平井牛ローストビーフ (サーロイン)

京丹波平井牛のサーロインで作ったローストビーフ。口に入れた瞬間にとろける食感と、肉の旨み、脂の甘味が贅沢なひと時を演出します。付属のソースやわさびだけでなく、岩塩をつけてもよく合います。

内容：ローストビーフ400g、オリジナルソース120g、きざみわさび30g
※冷凍便でお届けします。
※賞味期限：発送から冷凍で30日

寄附金額 21,000円



美山のソーセージ食べ比べ7種セット

地元の親地鶏(ひねどり)を主原料に京都府産豚肉と豚脂を加え、無添加で作っています。凝縮した素材の旨みをお楽しみください。

内容：ソーセージ(九条ねぎ・万願寺唐辛子・ブラックペッパー・ハーブ)各120g、野生鹿ソーセージ120gなど

寄附金額 12,000円



丹波ワイン 飲み比べ赤・白セット 京都丹波高原国定公園限定ラベル

京都の食文化と合うワインを作り続けるワイナリー「丹波ワイン」から、こねたタンニンと果実味を備え、酸味が全体を引き締めている「赤ワイン」と、ミネラル感と爽やかな酸味が特徴の「白ワイン」のセット。

内容：赤・白ワイン(各720ml×1本ずつ)

☎ 0771-68-1008

南丹市役所 農林商工部 商工課
京都府南丹市園部町小椋町47

ふるさとチョイス

ふるなび

ANAのふるさと納税

寄附はこちらから >



京都府

きょうたんばちょう

京丹波町

丹波ブランドをはじめとした京食材の宝庫
京の秋の味覚をこの機会に是非!

京丹波町は、丹波ブランド食材の丹波くりや丹波黒大豆、京野菜の数々をはじめ、京都府随一の畜産酪農地帯でもあるなど、まさに食材の宝庫です。四季折々にその姿を美しく変える「琴滝」、京都府唯一の縦穴式鍾乳洞「質志鍾乳洞」、丹波高原の雄峰「長老ヶ岳」などの景勝地があり、特に紅葉シーズンには多くの観光客でにぎわいます。そんな京丹波町

の豊かな土壌で育まれた豊富な食を全国の皆様にお届けすることで、京丹波町の基幹産業である農業や食産業の活性化にもつなげていきます。

寄附の使途

未来をひらく人を育てるまちづくり/安心・安全なまちづくり/京丹波楽リファインプロジェクト/豊かな美しい環境を守るまちづくり など

寄附金額 30,000円



京都丹波・瑞穂ゴルフ倶楽部 ゴルフプレー利用券 (9,000円分)

自然の樹木を生かした雄大なコースレイアウトが魅力のゴルフ場。美しい自然を愛でながらプレーを楽しめます。展望レストランや浴場、コンパルルームなども完備しています。

内容：瑞穂ゴルフ倶楽部利用券1,000円券×9枚(9,000円分) ※有効期限：発行から1年間

寄附金額 15,000円



「京鴨」ふるさと鍋セット2~3人前 (京都・丹波農場産)

臭みがなく、適度な弾力と味わい豊かな旨みと風味を合わせ持つ最高級あい鴨肉。ロース肉、モモ肉、鴨つくねに、鴨のエキスをじっくり抽出したブイヨンスープが付いたセット。

内容：京鴨 ロース125g、モモスライス125g、つくね8個、京鴨のつゆ150ml

寄附金額 15,000円



丹波ワイン酸化防止剤無添加スパークリング「てぐみ」ロゼ・白セット

国産ぶどうを用い、酸化防止剤を一切使用せず、ろ過もせず、生詰めで作りました。ぶどう本来の複雑味や果実味、酵母の香りが豊かで、ほんのり濁り、わずかな炭酸ガスを感じるスパークリングワインです。

内容：ロゼ、白(各750ml×1本ずつ)

寄附金額 10,000円



独自の直火焼き製法で丹念に焼き上げた自家製ローストビーフ300g

独自の直火焼き製法で職人が一つひとつ丹念に焼き上げた丹波牛の自家製ローストビーフです。直火焼きの豊かな香り味わいをお楽しみください。

内容：ローストビーフブロック300g×1個、ローストビーフソース3個

☎ 0771-82-3809

京丹波町役場 商工観光課 プロモーション戦略室
京都府船井郡京丹波町蒲生蒲生野487-1

ふるさとチョイス

楽天ふるさと納税

さとふる

寄附はこちらから >



岐阜県

みのかもし

美濃加茂市

あったかい人と自然
メディアムスローな時間が流れるまち

江戸時代の五街道として知られる「中山道」は、江戸と京都を結ぶ街道として栄えました。街道沿いには69の宿場町があり、美濃加茂市は江戸から数えて51番目の「太田宿」が位置していたことから、今も古い町並みが残っています。

一方で、広大で豊かな自然も有しており、清流・木曾川の清らかな水や、緑いっぱいの山々と肥えた大地が織りなす多く

の恩恵を受けています。これまでの歴史と伝統を守りながら、住む人も働く人も、観光で訪れる人も「まる」になれるまちづくりをしています。

寄附の使途

未来を担う子どもたちを育むための事業／伝統ある歴史・文化をまもるための事業／美しい自然環境をまもるための事業／福祉を充実し、住みよいまちづくりを促進する事業 など

寄附金額 902,000円



ウクレレ「照り葉」コンサートサイズ
ハワイアンコア

弦楽器工房「Leaf Instruments」製のウクレレ。希少なハワイアンコアの単板をボディ全体に使った逸品。1本ずつ手作りで、コア材の甘く温かい音色を引き出しています。

内容：ウクレレ1本（ナット幅37mm、スケール382mm、ハードケース入り）

寄附金額 160,000円



飛騨牛三昧セット

きめ細かい霜降りとやわらかな肉質、濃い旨みが特長の飛騨牛。サーロイン、ロース、バラなどをセットにしてお届けします。

内容：ステーキ用サーロイン×2枚（計380g）、すき焼用肩ロース400g、焼肉用バラ400g、しゃぶしゃぶ用ロース400g

寄附金額 72,000円



「迎春 美山のおせち」8寸 三段重
(4～5人前)

岐阜県産の食材など、厳選58品目が詰め込まれた見た目にも豪華な三段重おせちは、お正月の食卓を彩ること間違いなし。12月30日に冷凍の状態でお届けします。

内容：おせち8寸三段重×1セット ※申込期限：12月中旬または数量に達するまで

寄附金額 67,000円



重炭酸バブルシャワー&薬用BARTH
中性重炭酸入浴剤セット

「マイクロ・ナノバブル」×「重炭酸イオン」で塩素除去や汚れも落とせる特別なシャワーヘッドと、入浴剤をセットでお届けします。

内容：マイクロ・ナノバブルシャワーヘッド（ブルーグレー）×1、薬用BARTH中性重炭酸入浴剤3錠×1、薬用BARTH中性重炭酸入浴剤90錠

☎ 0574-28-1141

美濃加茂市役所 産業振興部 商工観光課 観光振興係
岐阜県美濃加茂市太田町3431-1

ふるさとチョイス

さとふる

ふるなび

寄附はこちらから >



静岡県

いずのくにし

伊豆の国市

温泉と歴史のまち
伊豆の国市

伊豆半島の北部に位置し、首都圏から100km圏内、東京からは1時間半程度と気軽にお越しいただける伊豆の国市。市内には富士山と韮山反射炉の2つの世界遺産のほか、仏師・運慶作の国宝指定仏像を所蔵する願成就院、古くから親しまれている伊豆長岡温泉など、歴史文化を色濃く残す観光資源の豊富さが自慢です。また、富士山や駿河湾など、伊豆なら

ではの眺望を楽しめるゴルフ場があり、戦略性に富んだコースを堪能できます。見どころ満載の伊豆の国市で、日頃の疲れをリフレッシュしてみませんか？

寄附の使途

韮山反射炉等の歴史文化遺産の保存・活用／子どもを安心して産み育てられる環境の整備／だれもが安心して暮らせる医療、福祉、健康づくりの充実／湯のまち観光振興／市長におまかせ

寄附金額 450,000円



伊豆の国市宿泊感謝券 (5,000円×27枚)

1300年以上の歴史を持つ「古奈温泉」や、明治に開湯された「長岡温泉」など歴史ある名湯を楽しめます。史跡や自然など伊豆周遊の旅にぜひご利用ください。

内容：伊豆の国市宿泊感謝券5,000円×27枚 ※有効期限：発行から1年間 ※市認定の宿泊施設の支払いで利用可 ※お釣りは出ません。

寄附金額 200,000円



伊豆の国市ゴルフ場利用共通券
(5,000円×12枚)

市の認定を受けた4つのゴルフ場でプレーを楽しめます。プレー代、昼食代、ゴルフ場利用税などに利用できます。

内容：伊豆の国市ゴルフ場利用共通券5,000円×12枚 ※有効期限は発行から1年間 ※お釣りは出ません。

寄附金額 35,000円



天然酵母飲料「コーボンマーベル」
(525ml×2本)

静岡県伊豆天城山の野生の天然酵母をフルーツに付着させ、自然発酵させたロングセラーの発酵飲料です。原液1ml中に天然酵母9,000万菌体前後を含有。酵母は酵素の母とも言われ、酵母と酵素が手軽に摂取可能。

内容：525ml×2本

☎ 055-948-1415

伊豆の国市役所 産業部商工課
静岡県伊豆の国市長岡346-1

ふるさとチョイス

楽天ふるさと納税

さとふる

寄附はこちらから >



新潟県

あがまち

阿賀町

水と緑の美しい町

新潟県の東部に位置する阿賀町は、飯豊山や御神楽岳を代表とする多くの山々と豊富な森林資源、そして大河・阿賀野川と清流・常浪川の流に恵まれた、水と緑の美しい町です。

古くから水上・陸上交通の要所であったという歴史があり、その名残として阿賀野川ライン舟下りや新潟・福島間を走る「SLばんえつ物語(C57)」の路線地

もあります。また、町全体が豊かな観光資源となっており、良質な温泉地が多数あります。ぜひ一度訪れていただき、阿賀町を堪能してみてください。

寄附の使途

- ①観光産業・集落活性化支援 ②医療・福祉・高齢者支援 ③子育て・教育支援 ④自然環境保全 ⑤町長にお任せ(道の駅阿賀の里の改修、町政全般に活用します)

寄附金額 78,000円



【小会瀬の森】手ぶらでキャンプ 温泉付きペア宿泊券

温泉宿の前庭がキャンプサイトに。テント設置や食材の準備、さらに温泉入り放題と、キャンプ初心者でも気軽に楽しめるプランです。ツール・テントなのでゆったり過ごせます。
内容：ペア宿泊券1泊2食付き(テント泊・温泉付き) ※有効期限：発行より1年間

寄附金額 35,000円



モンドセレクション受賞米 食べ比べ定期便 5kg(1袋)×3ヶ月

「モンドセレクション」に2年連続で受賞のこしひかり3種を定期便でお届け。艶、粘り、甘み、香りなどの違いをお楽しみください。
内容：【1回目：金賞】奥阿賀産こしひかり、【2回目：金賞】みかわ稲穂の舞、【3回目：最高金賞】東蒲幻米 各5kg×1袋

寄附金額 13,000円



モンドセレクション2年連続受賞 特別栽培コシヒカリ「東蒲幻米」5kg

山間地特有の寒暖差と綺麗な水で育った「東蒲幻米(とうかんばんぼろしまい)」は生産量が少なく、その希少価値からこの名前が付けられました。モチモチとした食感とほどよい甘みが楽しめます。
内容：コシヒカリ「東蒲幻米」5kg(1袋)

寄附金額 11,000円



阿賀のゆクレイパック(津川温泉) 100g

美肌の湯として知られる津川温泉は、化粧水のような泉質が人気。この源泉に地元で産出する粘土を組み合わせで作られたクレイパックは、地肌汚れを取り除き、すっきりとした潤いをもたらします。
内容：クレイパック 100g×1個

☎ 0254-92-4766

阿賀町役場 まちづくり観光課 ふるさと納税係
新潟県東蒲原郡阿賀町津川580

ふるさとチョイス

楽天ふるさと納税

ふるなび

寄附はこちらから >



山梨県

はやかわちょう

早川町

伝説と信仰に彩られた 美しきロマンの郷

早川町は、山梨県の南西部に位置し、東西に15.5km、南北に38km、面積369.96km²の広大な区域を有する南アルプスの峰々に抱かれた「日本で最も人口の少ない町」です。町土の96%を森林が占めており、周囲を囲む山々が見せる四季折々の変化の鮮やかさと、町名の由来である町の中央を流れる早川のせせらぎは、訪れた人々を楽しませてくれます。

また温泉資源も豊富で、開湯1300年の歴史を有する「西山温泉」を始め町内各地には温泉が点在。訪れる温泉ファンを魅了しています。

寄附の使途

- 子どもや高齢者が生活しやすい環境づくり/子どもを考えた学校教育の推進/南アルプス温泉郷の実現や旧村一拠点づくり/早川町の新たな可能性の調査/その他町長が必要と考える事業

寄附金額 220,000円



西山温泉慶雲館 特別客室 1泊2食付ペア宿泊券

趣きの異なる6種類のお風呂は全て源泉掛け流し。西暦705年より枯れることのない美肌の湯として、文人や名將たちに愛されてきました。歴史ある名湯をお楽しみください。
内容：特別客室1泊2食付ペア宿泊券 ※有効期限：なし

寄附金額 105,000円



古民家一棟貸しの宿「月夜見山荘」 1泊2食付ペア宿泊券

大正時代に建てられた古民家を改装した宿は1日1組限定。お食事は併設する蕎麦処のコース料理が味わえます。
内容：1泊2食付ペア宿泊券 ※金、土、祝前日の利用不可 ※有効期限：発行より1年間

寄附金額 28,000円



早川ジビエ鹿肉モモブロック 1kg以上

豊かな自然の中で育った野生の鹿を2時間以内に処理し、急速冷凍してお届け。味わい深い肉はやわらかくてクセがなく食べやすいのが特徴。特別な日のローストにもぴったり。
内容：鹿肉モモブロック1kg以上1パック ※在庫状況により複数パックでお届け

寄附金額 20,000円



早川ジビエオリジナル ペットフードセット(大型犬用)

早川町で捕った野生の鹿肉を使ったペットフードのセット。高タンパクで低脂質・低カロリーな鹿肉のみを使用した無添加無着色の手作り商品です。
内容：鹿肉カリカリミンチ70g×2パック、鹿肉8mmミンチ生100gなど計6種

☎ 0556-45-2513

早川町役場 総務課
山梨県南巨摩郡早川町高住758

ふるさとチョイス

楽天ふるさと納税

さとふる

寄附はこちらから >



新潟県

しばたし

新発田市

もっと美人になれる温泉「月岡温泉」
と新潟の米どころ新発田（しばた）

新発田市は越後平野（新潟平野）の北部に位置し、新潟市に隣接する阿賀北の中核都市。「もっと美人になれる温泉」として全国的にも有名な月岡温泉や、四季を通じて楽しめる山から海までの豊かな自然など、観光資源が充実。市内を流れる加治川が潤す肥沃な土地の恵みを受け、コシヒカリやアスバラガス、越後姫（いちご）などの県内有数の産地でもあ

ります。また、市内に古くからある4つの酒蔵では、熟練の杜氏や蔵人たちにより、酒づくりの技法が脈々と受け継がれ、特徴的な地酒が楽しめるのも魅力です。

寄附の使途

健康長寿のまちづくり、少子化対策（子育て支援）、産業振興、教育の充実、ゼロカーボンシティの実現、市長に一任

寄附金額 10,000円



月岡温泉旅館感謝券3,000円分

全国的にも有名な月岡温泉の旅館・ホテルでの支払いに利用できる感謝券です。美肌効果の高い温泉をはじめ、新潟の風土が育んだ豊かな食材と地酒をぜひご堪能ください。

内容：月岡温泉旅館感謝券3,000円分（1,000円×3枚）
※市内5ヶ所のゴルフ場でも利用可能
※有効期限は発行日より1年

寄附金額 67,000円



純米大吟醸・大吟醸 飲み比べセット720ml×4本（4蔵元）

新発田市内にある4蔵元の飲み比べセットです。良質な米と米麹、水などを使った、各蔵の最高峰の日本酒をお楽しみください。

内容：ふじの井 大吟醸、菊水 純米吟醸原酒、金升 純米大吟醸 初花、王紋 吟の慶 大吟醸（各720ml×1本ずつ、合計4本）

寄附金額 48,000円



定期便 そうえん米コシヒカリ（5kg×6ヶ月）

水質と気象条件に恵まれた環境の中、有機肥料を積極的に使い、美味しい米づくりを追求する株式会社そうえん。丹精込めて栽培されたコシヒカリを6ヶ月お届けします。

内容：【令和5年産】コシヒカリ5kg×1袋×6ヶ月（合計30kg）

☎ 0254-28-9540

新発田市役所 総務課 ふるさと応援係
新潟県新発田市中央町3-3-3

ふるさとチョイス

楽天ふるさと納税

ふるなび

寄附はこちらから >



新潟県

つばめし

燕市

多様な金属加工の技術が集積し、
進化し続ける「ものづくりのまち」

新潟県の中央部に位置する燕市は、江戸時代から続く「ものづくり」のまち。多様で高度な金属加工技術が集積されるこの地は、金型、研磨、プレスなどの工程を複数の企業で分担し、それぞれの卓越した技術によって作り上げていく全国でも珍しい分業制をとっています。その技術力は世界的な評価も高く、ノーベル賞の晩餐会や東京五輪の選手村食堂で

は、燕市製カトラリーが使用されました。普段使うものこそ良いものを。この機会に世界に羽ばたく燕市の技術をぜひ体感してみてください。

寄附の使途

- 1.産業の振興に関すること
- 2.教育、福祉、子育てに関すること（全天候型子ども遊戯施設の整備等）
- 3.市長にお任せ

寄附金額 94,000円



ツインバード全自動コーヒーマーカー 3カップ

ミルは3段階、抽出温度は2段階より設定可能なコーヒーマーカー。6方向のシャワードリップでプロの技を再現するので、誰でも手軽に美味しいコーヒーが楽しめます。グッドデザイン賞受賞。

内容：1台、サイズ：約W16×D33.5×H36cm

寄附金額 50,000円



ジオ・プロダクト 片手・両手鍋セット

1台で「煮る」「焼く」「茹でる」「炊く」「オープン調理」が可能な万能鍋。熱を逃がしにくい全面7層構造のため、経済的なうえに調理時間も短縮できる優れものです。

内容：片手鍋18cm、両手鍋22cm、クッキングガイド、専用蓋付 ※ガス、IH対応

寄附金額 40,000円



ツボエの極上おろし金 箱-hako-

鋭利な道具目で一目ずつ振り起こす「本目立て」という伝統技法で作られたおろし金。切るようにおろせるので、口当たり滑らかできめ細かな、フワフワとした食感の大根おろしや、繊維感のないショウガおろしができます。

内容：おろし金、容器、ザル、蓋

寄附金額 30,000円



柳宗理デザイン キッチンナイフ 10cm&18cm 2本セット

日本を代表するプロダクトデザイナー柳宗理のキッチンナイフ。鋭い切れ味と、折れにくさ、錆びにくさを併せ持つステンレス製で、長時間使用しても疲れが少ない設計となっています。グッドデザイン賞受賞。

内容：キッチンナイフ10cm、18cm 各1本

☎ 0256-77-8301

燕市役所 総務部総務課 ふるさと納税係
新潟県燕市吉田西太田1934

楽天ふるさと納税

さとふる

ふるなび

寄附はこちらから >



神奈川県

かまくらし

鎌倉市

伝統と新たな感性が調和した街

三方を山に囲まれ、海に面した地形が難攻不落と言われた鎌倉市は、12世紀末、源頼朝が幕府を開いた地として誰もが知るまち。今も残る神社仏閣などの歴史的遺産は長い年月のなかで守り続けられ、中世社会を支えた繁栄の歴史と、のちの文化人たちが作ったハイカラな雰囲気融合した華やかな文化となっており、現在に受け継がれています。そんな歴史ある古

都の街並みと、山々のみずみずしい緑、そして青い海の鮮やかなコントラストが織りなす美しい景観に恵まれたこの場所には、ゆったりとした時間が流れています。

寄附の使途

- ①かまくらの歴史的遺産や文化財を守るために
- ②かまくらの文化を創造発信するために
- ③みどり多いかまくらの自然景観を守るために
- ④訪れる観光客の方が快適に過ごせるために など

寄附金額 108,000円



「鉄板焼き 七里ガ浜」のペアコース券

職人のライブ感あふれる調理の向こうに、美しい七里ガ浜の海を一望できる鉄板焼きレストラン。季節の厳選食材を豪快に焼き上げた逸品をコースでお楽しみください。

内容：ペアお食事券（全9品＋コーヒー、特製パウンドケーキのお土産付き）
※ランチまたはディナーで利用が可能
※有効期限：発行日より1年間

寄附金額 436,000円



コードバンレザーを使用した 紳士靴オーダーお仕立券

丹念に鞣されたオイルグレージングのコードバンレザーを使用した靴は、使い込むほど革の質感が増し、深みのある光沢を放ちます。既製品では味わえない特別な一足をお届け。

内容：お仕立券1足分
※有効期限：お申込みより5年間

寄附金額 22,000円



鎌倉ハム富岡商会 熟成布巻きコースハム

国産豚コース肉を伝統の調味液に漬込み、一本ずつ職人の手により、布と糸をしっかりと巻きスモークして仕上げたコースハムは、風味豊かでしっとりとした肉質が特徴です。「かまくら推奨品」にも認定されています。

内容：熟成布巻きコースハム（600g）

☎ 0467-61-3845

鎌倉市役所 総務部 財政課 ふるさと寄附金担当
神奈川県鎌倉市御成町18-10

ふるさとチョイス

楽天ふるさと納税

さとふる

寄附はこちらから >



神奈川県

ちがさきし

茅ヶ崎市

湘南の中心に位置するビーチタウン
チルする先 茅ヶ崎

都心まで電車で1時間。神奈川県・湘南エリアの中心に位置する約6km四方のコンパクトな街 茅ヶ崎は、温暖な気候の下、南は海、北には里山が広がる充実した自然環境を有しています。人々の気質はおおらかで、心地よいローカルさを楽しみながら自分らしく健康的なライフスタイルを送っています。

ビーチタウン特有のゆるい空気漂うこ

の街では、軒を連ねるお店はどれも個性豊かなものばかり。味も見た目も洗練されたこだわりの一品を、ふるさと納税の返礼品としてご用意しました。

寄附の使途

- 海浜の維持及び保全／子育てに関する施策の推進
- ／文化振興及び文化遺産の保全・継承／教育又はスポーツの振興／産業の振興／健康又は福祉の増進／環境の保全及び創造／市民活動の推進 など

寄附金額 146,000円



King of Green MASA Premium & King of Green KOICHIRO

半世紀をかけて世界のお茶を育てた黄綬褒章受章 太田昌孝氏がつくる、最高級の煎茶「天竜茶」と、400年以上の伝統を持つ京都の茶園の碾茶（てんちゃ）を丁寧に抽出した高級ボトリングティーセットです。

内容：緑茶750ml×2本

寄附金額 66,000円



無痛MRI 乳がん検診 (ドゥイブス・サーチ)

少ないストレスで気軽に乳がん検診を受けてほしいという思いから生まれた「ドゥイブス・サーチ」。従来の検診とは異なり、痛みがなく、衣服を着たまま検診が可能です。

内容：無痛MRI 乳がん検診チケット
※有効期限：発行日より1年間

寄附金額 33,000円



冷凍コールドプレスジュース 1DAYクレンズ12本セット

野菜や果物などの美味しさと大切な栄養素を損なわない低速低温搾法で作られたジュース。ダイエットや食生活の乱れの栄養不足など様々なシーンで身体をサポートします。

内容：グリーンデトックス、キャロットジンジャーなど、200ml 各2本×6種類（計12本）

寄附金額 12,000円



熊澤酒造の湘南ビール アソート6種セット

湘南唯一の蔵元で造られているビール。爽やかなホップの苦味と香りが絶妙な「ピルスナー」をはじめ、江の島から見える綺麗な夕日をイメージした赤褐色の「江の島ビール」など、蔵元が作る自信作6種類が楽しめます。

内容：湘南ビール6種×各1本（300ml）

☎ 0467-81-7123

茅ヶ崎市役所 企画政策部 広報シティプロモーション課
神奈川県茅ヶ崎市茅ヶ崎1-1-1

ふるさとチョイス

楽天ふるさと納税

ふるなび

寄附はこちらから >



北海道

ほくとし

北斗市

緑豊かな自然と都市機能が融合した
北海道新幹線入口のまち、北斗市

北海道新幹線のターミナル「新函館北斗駅」がある北斗市は、南には「津軽海峡」、北には「きじひき高原」があり、自然に恵まれたまちです。一方で、市内には「道南いさりび鉄道」や「函館バス」などの公共交通機関が整備されているほか、函館市と隣接しているため、程よい都市機能がそろうのが特徴。また、北海道水田発祥の地と言われ、広大な大

野平野を活かした農業や、津軽海峡に面した沿岸漁業などの一次産業も盛んです。こうした自然が育んだ地場産品をぜひ手に取ってみてください。

寄附の使途

市内学生へ通学定期券購入費の一部を助成／市公式キャラクターのイベント出演やPRコンテンツの作成／市内事業者に就職した方へ奨学金返還の一部を助成 ほか

寄附金額 14,000円



道水の冷凍ホタテ貝柱 プロトン帆立1kg

水揚げ時と変わらない鮮度を保つため、「プロトン凍結」という冷凍技術を使用。ホタテ本来の甘み、食感、風味を損なうことなくお届けします。解凍時にドリップが出にくいので、旨味を逃がしません。

内容：北海道産プロトン帆立1kg
※1個ずつ個別急速冷凍しているため、少量使用にも便利
※冷凍配送

寄附金額 24,000円

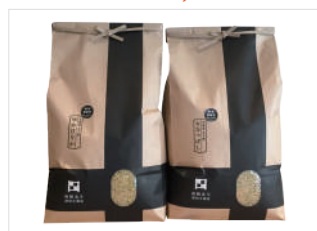


トラピストバター5個セット

函館の人気観光地「トラピスト修道院」で作られている伝統製法の自家製バター。日本でも珍しい国産の乳酸菌を使用し、ゆっくりと発酵させたバターは、香り高くマイルドな味わいが特徴です。

内容：トラピストバター 200g×5個

寄附金額 13,000円



北斗市産特別栽培米

ゆめびりか・ななつぼし 玄米 各5kg

ゆたかな甘みと粘り度つややかな炊きあがりの「ゆめびりか」と、しっかりとした食感・あっさりとした味わいの「ななつぼし」の玄米をセットでお届け。ぜひ食べ比べてみてください。

内容：ゆめびりが玄米、ななつぼし玄米 各5kg (合計10kg) セット

☎ 0138-73-3111

北斗市役所 総務部 企画課
北海道北斗市中央1-3-10

ふるさとチョイス

楽天ふるさと納税

さとふる

寄附はこちらから >



北海道

とうやこちょう

洞爺湖町

「食と遊びとくつろぎ」
すべてを楽しめるまち、洞爺湖町

穏やかな噴火湾に面した洞爺湖町は、湖(洞爺湖)と山(有珠山)に囲まれた自然豊かなまちです。交通の便もよく、観光景観に恵まれていることから、北海道有数の観光地となっています。

火山が作り出した雄大な景観のほか、火山灰の堆積による肥沃な大地で育った農作物、ミネラル豊富な噴火湾でとれる海産物は、世界でもここにしかない「大

地の恵み」です。食はもちろん、温泉や文化でもジオパークを体感できる、日本初の「ユネスコ世界ジオパーク」認定地・洞爺湖町から特産品をお届けします。

寄附の使途

子育てを応援するまち洞爺湖町は、出産祝金支給や学資金の貸付など、子育て・福祉等に関する事業のほか、観光振興に関する事業、環境・景観保全事業などに活用させていただきます。

寄附金額 210,000円



ザレイクビュー TOYA 乃の風リゾート スパリゾート館ペア宿泊券

洞爺湖畔に面しているため、客室に加え、展望露天風呂や食事処からも湖を一望できるリゾートホテル。旬の食材を使った料理長のこだわりを盛り込んだ和食会席プラン付きです。特別な時間を楽しんで。

内容：ペア宿泊券(1泊2食付 特別和洋室)
※宿泊除外日の詳細はホテルへお問合せください(GW、お盆、年末年始など)
※有効期限は発行日より1年

寄附金額 13,000円



活はたて2年貝(30枚~45枚) 約4kg

寒流、暖流が入り替わる噴火湾の栄養豊かな海で育まれた「活はたて2年貝」は、小ぶりながらも旨味が凝縮され、身がぷりぷりで甘いのが特徴。刺身で食べるのをおすすめします。

内容：活はたて2年貝(30枚~45枚)約4kg
※2024年2月より順次出荷、冷蔵配送

寄附金額 11,000円



薪 白樺&MIXセット約20kg 白樺樹皮(焼き付け) 1袋付

香り高い白樺の薪とMIX薪、そして焼き付けとして使う白樺樹皮を1袋1箱にしてお届けします。キャンプや焚き火、薪ストーブなどにおすすめです。

内容：白樺薪約10kg、MIX薪約10kg、白樺樹皮1袋

☎ 0142-82-7780

洞爺湖町役場 ふるさと納税担当
北海道虻田郡洞爺湖町栄町58

ふるさとチョイス

楽天ふるさと納税

ふるなび

寄附はこちらから >



喜界町

きらりとかがやくいい島

鹿児島県の奄美群島に属し、鹿児島市から南へ約380km、奄美大島から約25kmに位置する隆起サンゴ礁の島。青い海、白い砂浜、一面に広がるサトウキビ畑とどこを切り取っても美しい場所です。



喜界町は、鹿児島県の離島「喜界島」一島の全域のみを町域とするまち。島のほとんどがサンゴを起源とする石灰岩で形成され、世界的にも珍しい隆起性サンゴ礁の島です。現在も年平均約2mmという世界トップクラスの速度で隆起し続け、海中には豊かなサンゴ礁が広がります。

島は周囲48.6km、面積56.94km²、最高所約211mと小さく、人口は6,500人ほど。サトウキビを中心とした農業が盛んで、温暖な気候、そして海のリネラルを含むアルカリ性土壌で育った農作物や加工品は非常に質が良いと島内外から高い評価を得ています。中でも白ごま栽培は歴史が古く、国産白ごまの7割が喜界島で生

産されており、生産量日本一を誇ります。豊かな自然から生まれた返礼品を通じて、島の魅力を感じてください。

寄附の用途

喜界町の環境の保全に関する事業／喜界町の振興に関する事業・喜界島の児童福祉に関する事業／喜界島の母子健康に関する事業／喜界島の子供の就学に関する事業

寄附金額 34,000円



エッセンシャルオイルSHIMAROMA4種セット

在来カンキツで造られたオイル。上品な甘さの「シークー」、果実のフレッシュな味わいを連想させる「たんかん」、ライムに似た香りの「クリハー」、ほんのりスパイシーな「花良治みかん」の4種類です。

内容：エッセンシャルオイル4種セット（シークー精油、たんかん精油、クリハー精油、花良治みかん精油）各3ml

寄附金額 10,000円



なみうちサイダー 340ml×6本

ナトリウムをたっぷり含んだ喜界島の海塩を使い、パニラで風味づけした、爽やかな甘みと塩を感じることができるサイダー。海岸で感じる島風のような味わいをぜひご賞味ください。

内容：340ml×6本(ビン) 消費期限は、冷蔵保存で製造日より1年

寄附金額 6,000円



自家製有機肥料使用栽培 喜界島トマト2kg

一般的なトマトの旬とは異なり、喜界島産は12月～4月頃まで。ミネラルを含んだ土壌に自家製有機肥料を加えており、南国の太陽をいっぱい浴びたトマトは果肉が厚く、熟したときの「赤色」が鮮やかです。

内容：トマト2kg ※発送は2023年12月頃から順次。 ※青物のため、収穫により変更になる場合がございます。

寄附金額 25,000円



活き〆冷凍車海老 600g

自然豊かな喜界島の海で育った車海老を“活きたまま”瞬間真空冷凍。解凍してもほぼドリップが出ず、海老本来の甘みと身のぷりぷり食感損なわれません。お刺身として食べられるほど新鮮です。

内容：車海老600g (300g×2パック)

寄附金額 12,000円



「胡麻しゃぶだれ」と「島みかんぼん酢」セット

喜界島産白ごまの濃厚な風味が肉の旨味を引き出す「胡麻しゃぶだれ」と、希少な在来品種みかん「ふすー」を使った豊富な香りと酸味が絶妙な「島みかんぼん酢」のセットです。

内容：しゃぶしゃぶのたれ335g、ぼん酢325g 各1本ずつ



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

南国の美しい砂浜と緑あふれる照葉樹林帯、最先端技術を駆使した宇宙観測施設と、まさに「東洋のフロリダ」と呼ばれる地域から魅力ある品物をお届けします。



肝付町の名前は、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。町内の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実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年の歴史を誇る肝付町の流鏝馬（やぶさめ）も有名で、射手は毎年中学2年生の男子から選出されます。約1ヶ月半練習を重ね、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

もウミガメが産卵に訪れる海岸や、手つかずの樹木が残る照葉樹林帯など史跡と自然が見どころ満載のまちです。

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、町長が使途を選択します

寄附金額 18,000円



黒毛和牛 牛すじ約2kg

一貫した管理体制で大事に肥育された黒毛和牛は、赤身とサシのバランスが絶妙です。使いやすい500gずつの真空パックでお届けします。煮込みやカレーなど様々な料理でお楽しみください。

内容：黒毛和牛牛すじ 約500g×4パック（約2kg）
※冷凍配送
※準備が整い次第順次発送

寄附金額 45,000円



【定期便3回】魚屋さんの選んだ新鮮お魚詰め合わせ（約4人分）

肝付町内之浦近海で水揚げされた新鮮な魚を地元の魚屋が厳選。調理しやすいように、内臓や鱗などを処理した状態でお届けします。ご要望により三枚卸なども可能です。

内容：内之浦港で採れる地魚 約4人分×3回
※地魚は季節によって内容が変わります。

寄附金額 14,000円



完熟さつまいも「紅はるか」冷凍さきも 約500g×5袋

安心・安全な自社製造堆肥で育てた「紅はるか」を収穫後、冷蔵貯蔵庫で60日以上かけて熟成させ、丁寧にじっくり焼き上げています。蜜をたっぷり含み、濃厚な甘さが特徴。

内容：焼きも約500g×5袋（計2.5kg）
※1袋に3～5個入り ※冷凍配送

寄附金額 16,000円



備長炭焼き「黒匠うなぎ」きざみうなぎ5袋

自然豊かな大隅半島の湧き出るキレイな地下水を利用し、丁寧に育てた「黒匠（くししょう）うなぎ」を職人が備長炭で1尾1尾丁寧に焼き上げました。特製タレにつけ食べやすいサイズにカットしています。

内容：黒匠うなぎ きざみうなぎ 約100g×5袋（うなぎ350g）
※冷凍配送
※のし・ラッピング対応可

寄附金額 10,000円



肝付町産完熟まるちゃんきんかん《先行受付》1～2月発送

小さいながらも豊富な栄養素が詰まった「まるちゃんきんかん」は、カロテンやビタミンCなどを豊富に含み、糖度は18度から20度程度まであがります。皮も柔らかく丸ごと食べられるきんかんです。

内容：きんかん約3kg×1ケース

寄附金額 10,000円



無添加とろ〜り濃厚ごまドレッシング5本セット

ごまの中でも希少な「金ごま」を使用したドレッシングは、濃厚で野菜によくからみ、香ばしい香りが口いっぱい広がります。乳化剤、保存料、着色料は不使用。サラダやごま和え、冷しゃぶなど、どんな料理とも相性抜群。

内容：ごまドレッシング200ml×5本

☎ 0994-65-2512

肝付町役場 企画調整課
鹿児島県肝付町新富98

ふるさとチョイス

楽天ふるさと納税

さとふる

寄附はこちらから >



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

戦争遺跡や歴史的な文化財が残る南九州市。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。そのほか「黒毛和牛」、「黒豚」、「鶏」などの畜産業も盛んなまちです。



平成19年に川辺町、知覧町、穎娃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」や、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」など、自然と景観、歴史が静かに息づいています。温暖な気候と広大な農地が広がる市内では、知覧茶やさつまいものほか、黒牛

や黒豚、鶏がすくすく、のびのび育っています。美味しい特産品をふるさと納税でお楽しみください。

寄附の用途

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

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大ブランド肉を一年間楽しめます。「黒」にこだわって揃えた鹿児島自慢のお肉をぜひお楽しみください。

内容：黒牛のすきやき用600g、黒さつま鶏しゃぶしゃぶセット（4～5人前）、黒豚生ハム切落とし800g、黒毛和牛切落とし900g など毎月1回（合計12回）お届け

寄附金額 30,000円



農家のお肉工場直送 【全3回定期便】鹿児島お肉三昧

品質にこだわった鹿児島の自慢のお肉を月替わりで気軽に試せる定期便です。

内容：A5黒毛和牛（サーロイン300g、薄切りすき焼き300g）、黒豚（生ハム100g、ロースしゃぶしゃぶ230g）、県産豚（バラ230g、バラ230g、ロース250g）を組み合わせてお届け。

寄附金額 10,000円



「かごしま黒豚さつま」 しゃぶしゃぶ用3種900gセット

エサへのこだわりが現れる肉の白身部分。「かごしま黒豚さつま」の透き通るような白身は、奥深い甘みとさっぱりとした旨味を感じられ、冷めても美味しいのが特徴です。

内容：かごしま黒豚さつものバラ、ロース、肩ロース 各300g

寄附金額 50,000円



【全4回定期便】A5等級 鹿児島県産黒毛和牛 赤身牛肉

「第12回全国和牛能力共進会」で日本一に輝いたA5黒毛和牛の赤身の定期便。脂みが少なく、あっさりしているので食べやすいのが特徴です。申込み翌月より、3・6・9・12月の計4回お届けします。

内容：【3月】赤身ステーキ300g、【6月】赤身焼肉用200g×2、【9月】赤身ブロック400g、【12月】赤身スライス200g×3の計4回、毎回20～30日の間にお届け

寄附金額 10,000円



「味なとり」レア炭火焼 200g×8パック

国産種鶏モモ肉の表面を炙り、炭火焼でレアの状態に仕上げた冷凍でお届けするのが美味しさの秘訣。解凍後、フライパンで焼くだけで本格的な炭火焼の味わいを楽しめます。甘みのある旨味と程良い歯ごたえが抜群です。

内容：レア炭火焼200g×8パック

寄附金額 10,000円



知覧茶農家が自宅で飲む 「農家のこだわり茶」8本セット

お茶どころとして知られる知覧のお茶農家が自宅で飲んでいるお茶。不揃いな茶葉を集め深蒸しにすることで、お茶の旨みはそのままに色合いのきれいなまろやかな味わいに仕上げました。

内容：緑茶80g×8本

☎ 0993-83-2511

南九州市役所 商工観光課（ふるさと納税担当）
鹿児島県南九州市知覧町郡6204

楽天ふるさと納税

さとふる

ふるなび

寄附はこちらから >



兵庫県

にしわきし

西脇市

おしゃれ・おいしい・おもしろい
「日本のへそ」にしわき

神戸ビーフ認定率トップクラスの黒田庄和牛、テロワールな日本酒、そして画期的なクリーニングサービスまで幅広い特産品! おしゃれで、おいしく、おもしろい自慢の逸品をお届けします。



日本列島の中心、東経135度と北緯35度が交差する「日本のへそ」に位置する西脇市。交点がある日本へそ公園のにしわき経緯度地球科学館(テラ・ドーム)は、西脇市のシンボルにもなっています。緑の山々に囲まれ、市内に流れる3本の川に沿ってまちが広がっており、豊かな自然と便利さが共存する、まさに「ちょう

どいい田舎」です。世界品質の「播州織」や精密な「播州釣針」を地場産業として栄え、神戸ビーフとして出荷される「黒田庄和牛」や酒米「山田錦」は、全国的にも高い評価を得ています。また、高品質な黒田庄和牛を育てる自然環境にやさしい循環型農業は、国のSDGs 未来都市に選定される先進的な取組です。

この他にも魅力的な特産品がたくさんありますので、ふるさと納税を通じて、西脇市の魅力をたっぷりご堪能ください。

寄附の使途

①いのちいきいき事業(教育、福祉、医療などに活用) ②かんきょうすくすく事業(自然環境の保全、農業振興などに活用) ③まちぐんぐん事業(地場産業の振興や生活基盤の整備などに活用)

寄附金額 300,000円



特選 黒田庄和牛(神戸ビーフ) ロースプレミアムセット

愛情たっぷりに育てられ、上質なサシと甘みのある赤身が絶妙なハーモニーを奏でる黒田庄和牛。焼肉用、すき焼き用、しゃぶしゃぶ用、ステーキ用から6つご選択いただき、月1回、6ヶ月間お届けします。

内容: 焼肉用ロース900g、すき焼き用ロース1050g、しゃぶしゃぶ用ロース1050g、サーロインステーキ690g(230g×3枚)の中から合計6つ ※冷蔵配送

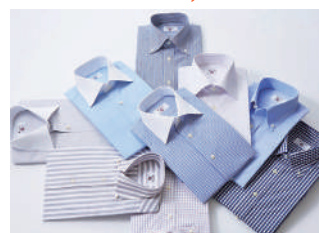
寄附金額 180,000円



西脇市産きぬむすめ 10kg×12ヶ月定期便

粘り・香り・つや・食味に優れ、兵庫県の良質米ブランドにも認定されているお米です。「きぬむすめ」はあっさりとした味わいで、冷めても美味しいのが特徴。定期的においしいお米が玄関先まで届くのも嬉しいポイント。内容: 10kg(5kg×2袋)×12回(計120kg)

寄附金額 100,000円



銀座英国屋 オーダーシャツ 仕立て補助券(30,000円分)

老舗オーダースーツ店「銀座英国屋」にて、西脇市産の播州織の生地を使用したオーダーシャツの購入時に利用できる補助券です。内容: 全国の銀座英国屋でオーダーシャツ購入時に充当できる補助券(30,000円分) ※有効期限: 発行日より3年間

寄附金額 60,000円



【醸し人九平次】純米大吟醸 贅沢飲みくらべ5本セット(各720ml)

革新的な日本酒で知られる「醸し人九平次」シリーズは、山田錦の名産地・西脇市に蔵人が移り住み、自ら育てたお米で作ったこだわりの逸品。パリの三ツ星レストランでも提供されています。

内容: 醸し人九平次シリーズ「別誂」、「彼の地」、「human」、「山田錦 EAU DESIR」、「黒田庄に生まれて、」(各720ml×1本ずつ) ※冷蔵配送

寄附金額 26,000円



神戸ビーフ 牝 極みステーキ小間 300g

川岸牧場では「神戸ビーフ」の中でも、格段に肉質の良い牝牛にこだわって肥育しており、脂の融点が低く、キレが良いため、あっさりとお食べられるのが特徴。ヒレ・ロース・モモなどの小間を集めているので、様々な部位を楽しめます。内容: 極みステーキ小間300g ※冷蔵配送

寄附金額 9,000円



手作り台湾ちまき5個セット

遠方からも多くの方が訪れる人気店「刀削麺専門店 笑仁。」の手作りちまきは、国産のもち米を使用し、豚肉や椎茸、干し海老、落花生と具材がゴロゴロ入り食べ応え抜群。本格的な味わいが人気でリピーターが多い逸品です。内容: 台湾ちまき5個セット ※冷蔵配送

☎ 0795-22-3111

西脇市役所 産業活力再生部 商工観光課
兵庫県西脇市下戸田128-1

ふるさとチョイス

楽天ふるさと納税

ふるなび

寄附はこちらから >



神戸市

海と山に囲まれた国際都市・神戸
世界に誇る“神戸ブランド”を届けたい

兵庫県南東部に位置する港町・神戸市。
異国情緒溢れる街並みや、六甲山から見下ろす夜景、
日本三名泉に数えられる有馬温泉など、
訪れる人を惹きつける魅力あふれる街です。



世界との玄関口として日本の近代化を牽引した、国際都市・神戸。港町のイメージが強い神戸市ですが、海と山の両方に囲まれ、都市部からほど近い場所には、広大な田園風景が広がっており、都会の便利さと豊かな自然を兼ね備えています。1868年の開港以来、新しい気風や多彩な文化を取り入れながら、様々な分

野で独自のブランドを確立し、国際都市として発展を遂げてきました。

そんな神戸市のふるさと納税では、世界の舌を唸らせる神戸ビーフ、西洋の文化を取り入れて根付き発展した洋菓子やファッション雑貨、日本三名泉・三古泉に数えられる有馬温泉の宿泊チケットと、魅力あふれる品々を返礼品としてご

用意しております。ふるさと納税を通じて、神戸の様々な魅力に触れ、足をお運びいただければ幸いです。

寄附の使途

神戸港の夜景をもっとオシャレに／神戸ルミナリエの開催～震災の記憶を語り継ぐ～／神戸ビーフ生産牧場や神戸産の食材を応援／六甲山を魅力あふれる豊かな森に など24の使い道をご用意

寄附金額 70,000円



有馬温泉「有馬グランドホテル」「中の坊瑞苑」中の坊ギフトクーポン

有馬温泉エリアの中でも人気の高級リゾートホテル「有馬グランドホテル」、老舗の和風温泉旅館「中の坊瑞苑」のご宿泊、飲食店で利用できるクーポンです。特別な時間をお過ごしください。

内容：21,000円分クーポン（10,000円×2枚、1,000円×1枚）
※有効期限：発行日より3年間
※売店での利用不可

寄附金額 1,250,000円



パナソニック ノートパソコン レッツノート FV4 /プレミアム

ビジネスシーンで支持を得るレッツノートシリーズの14型モバイルノートPC。大画面ディスプレイなのにコンパクトボディが魅力で持ち運びもラクラク。

内容：ノートパソコン1台（メーカー4年保証）
※数量限定品、確保数に達した時点で受付終了

寄附金額 110,000円



【神戸市ふるさと納税限定】 ファミリアのバッグ

ブラックのデニム地に神戸らしいアートな刺繍が施された大容量トートバッグ。取り外し可能なショルダーストラップ付きです。

内容：トートバッグ1個（縦33×横52×底マチ20cm、持ち手長さ40cm、ショルダー長さ65～120cm）

寄附金額 100,000円



【神戸市・有馬】JTBふるさと納税 旅行クーポン（30,000円分）

神戸市での1泊以上の宿泊を伴う、JTB商品（宿泊プランやJR・飛行機利用プランなど）に利用できます。

内容：JTBの旅行クーポン（30,000円分）
※インターネットでの旅行申込みに限る
※有効期限：発行より2年間

寄附金額 55,000円



【神戸市ふるさと納税限定】 ファミリアのマルチケース

お薬手帳やパスポートケースとして様々な用途で使える収納力抜群のマルチケース。クッション性のある中材入りのため、モバイルグッズなどの持ち歩きも可能。同デザインのトートバッグと合わせて持ちたいアイテムです。

内容：マルチケース1つ（縦22×横16cm）

寄附金額 50,000円



神戸ビーフ 肩ロースとモモの すき焼用（940g）

老舗高級和牛専門店「大井肉店」が厳選した神戸ビーフを、複数の種類を盛り合わせる“合わせ切り”でお届け。霜降りと赤身のバランスが絶妙な極上の味わいをお楽しみください。

内容：神戸ビーフ肩ロースとモモ（940g）
※ボリュームは4～5人前。

寄附金額 11,000円



観音屋 デンマークチーズケーキ 8個入り

デンマーク直輸入の純粋な生チーズを独自ブレンドしているため、香りやコク、風味がしっかりとありながらも味がすっきりしているのが特徴。オーブントースターで温めてアツアツ&とろ〜り状態で味わうのが正しい食べ方。

内容：デンマークチーズケーキ（70g×8個）

☎ 078-322-6967

神戸市役所 企画調整局 産学連携推進課
兵庫県神戸市中央区加納町6-5-1

ふるさとチョイス

楽天ふるさと納税

ふるなび

寄附はこちらから >



京都府

きょうとし

京都市

“千年の都”として、その長い歴史を
今に伝える街・京都。

京都ならではの歴史的資産・文化や
優れた景観を守り、
未来へ引き継いでいくために、
ふるさと納税寄附金を受け付けています。



794年、平安京への遷都以降、京都は1000年にわたって都が置かれ、長きにわたり、歴史の表舞台となってきました。その中で育まれた歴史的資産・文化や優れた景観を数多く有し、日本を代表する観光地の一つとして、旅行券等の旅行型返礼品が人気を博しています。また、和食の本場として、「京のおせち」も大き

な存在感を放っています。100種類を超えるおせちを用意しており、京都の歴史と職人の技、食材を通して、京都の豊かな食文化を楽しめると好評です。「京のおせち」をぜひ味わってみてください。

京都市では、日本が世界に誇る優れた景観や歴史的資産・文化を守り、育て、次世代に伝えていくため、様々な取組を

進めています。これらを保全・継承し、京都を未来に引き継いでいくため、皆様の御支援をぜひお願いします。

寄附の使途

うるおいや活力あるまちづくり／子育て・すこやか・動物愛護のまちづくり／美しい景観・安心安全なまちづくり／京都の行政区・地域プロジェクトを応援／京都の大学・学生の活動を応援 など

寄附金額 112,000円



「京都祇園 岩元」冷蔵おせち三段重「冠寿」約3～4人前

料亭「祇園 岩元」監修によるおせちは、A5ランクの近江牛のローストビーフをはじめ、からすみや黒豆など国産・高級食材をふんだんに使用。繊細で上品な味付けや細部の盛り付けにまでこだわった逸品です。

内容：65寸3段重（お重寸法／D17.2×W22.25×H19.5cm）約3～4人前、祝い箸5膳付 ※お届け予定日：2023年12月29日・30日・31日

寄附金額 300,000円



【京都市】JTBふるさと旅行券（紙券）90,000円分

ザ・リッツ・カールトン京都や、THOUSAND KYOTOなど、京都市での1泊以上の宿泊を伴うJTBの旅行に利用可能です。全国のJTB店舗や旅の予約センターでお申込みください。内容：30,000円×3枚 ※有効期限：注文日から5年間（旅行終了日まで）

寄附金額 100,000円



【星野リゾート】ふるさと納税宿泊ギフト券30,000円分

質の高いサービスを提供してくれることで知られる星野リゾートの3施設「星のや京都」、「OMO5京都三条」、「OMO5京都祇園」から好きな宿で使える宿泊券です。内容：30,000円分宿泊ギフト券 ※有効期限：発行日より1年間

寄附金額 61,000円



「京料理 道楽」8.5寸冷蔵おせち 福来重「新玉の息吹」

創業390余年の老舗名亭「京料理 道楽」による特大重には、伝統に基づいた「五味、五色、五法」や「真味淡」を用いた料理がたっぷり66品目詰まっています。お正月にふさわしい華やかな逸品です。

内容：8.5寸3段重（66品）約5～6人前（お重寸法／D25.7×W25.7×H16.0cm）、祝い箸10膳付 ※お届け予定日：2023年12月29日・30日・31日

寄附金額 40,000円



京都老舗の無添加西京漬【極味】銀だら厚切り8切入

脂乗りが良い銀だらを厚切りにし、魚の旨味を引き出せるよう独自配合した優しい味わいの「蔵みそ」に漬けました。西京漬の老舗店「京都一の傳」のロングセラー商品です。一切れずつ個包装のため保存も便利。内容：厚切り銀だら約110g（1切）×8切

寄附金額 15,000円



【仁々木】祇園ぼっちり9個入（フルーツ大福）

舞妓さんの帯どめ「ぼっちり」をイメージした贅沢な大福です。苺、葡萄、栗など5つの旬のフルーツを濃厚なホイップクリームと甘酸っぱいあまおうの苺餡で包みこみました。ふわふわのお餅の食感も魅力。内容：フルーツ大福9個入り ※冷凍配送

☎ 075-222-3044

京都市役所 行財政局 ふるさと納税担当
京都府京都市中京区寺町通御池上る上本能寺前町488

ふるさとチョイス

楽天ふるさと納税

ふるなび

寄附はこちらから >



伊豆市

自然・温泉・歴史が薫る
誇りと活力に満ちた伊豆市

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。そんな唯一無二の温泉地「伊豆市」にぜひ1度お越しください。



「修禅寺」や「浄蓮の滝」など多くの観光スポットを持つ伊豆市。伊豆半島最古の温泉地として美しい街並みを有する修善寺地区をはじめ、駿河湾に沈む夕陽を堪能できる土肥地区、文豪に愛されたまちである天城湯ヶ島地区、そしてのどかな里山風景が広がる中伊豆地区と、個性豊かな4つの地区で構成されています。

2022年度に行われた地域ブランド調査では全国22位にランクインし、その魅力の高さが注目されました。また、「世界農業遺産」に認定された伊豆市特産の本わさびや、栽培発祥の地である原木しいたけ、清流で育ったアユやアマゴなど、数多くのグルメを味わうことができます。首都圏からのアクセスも良く、東京か

ら車で約2時間、特急踊り子号でも約2時間で移動ができるため、身近な観光地としても人気があります。

寄附の使途

伊豆市では皆様からいただいた応援を、未来を担う子どもたちのために、市民自らの地域づくりのために、特色ある産業の振興と魅力発信のために活用させていただいております。

寄附金額 350,000円



【あさば旅館】宿泊補助券 105,000円分

修善寺に500年以上続く温泉宿。水と緑に囲まれた野外能舞台、竹林と池を望む野趣豊かな野天風呂を備えており、地元の旬の海川の幸、山の幸を使った料理でお客をお迎えしています。

内容：宿泊補助券105,000円分※宿泊除外日の詳細はあさば旅館にお問合せください（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

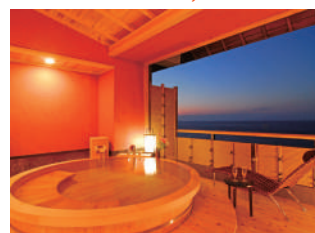


【柳生の庄】桧半露天風呂付客室ペア宿泊券1泊2食付

「美肌の湯」と懐石料理を楽しみながら、竹林に囲まれた風情のある宿で、ゆったりとした時間をお過ごしください。

内容：ペア宿泊券1泊2食付（桧半露天風呂付客室「上弦」または「初雁」）※有効期限は発行日より1年

寄附金額 200,000円



【新海花亭いずみ】露天風呂付客室ペア宿泊券1泊2食付

雄大な駿河湾を望む、土肥唯一の感動の景色が楽しめる温泉宿。職人技が光る会席料理は、新鮮な伊豆の食材を存分に味わえます。

内容：ペア宿泊券1泊2食付（源泉かけ流し露天風呂付き客室／二間タイプ）※有効期限は発行日より1年

寄附金額 200,000円



【東府やResort&Spa-Izu】宿泊利用券 60,000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客室、食事処、温泉が点在する「和のリゾート」です。

内容：60,000円分の宿泊利用券 ※有効期限は発行日より1年 ※そのほか優待券・割引券との併用不可 ※要事前予約

寄附金額 100,000円



100年時代応援サプリ NMN15000×5ヶ月分

エイジングケアが期待されるNMNサプリ。飲みやすい小粒カプセルで、1日2粒を目安に摂るだけでヘルスケアの長続きを支えます。

内容：RNA NMN15000（1袋60粒入り）約1ヶ月分×5袋 ※消費期限は製造日から2年間

寄附金額 12,000円



伊豆本格生わさび「真妻」堪能セット

高級料亭でも使用される最高級品種「真妻」は、上品な辛味と豊かな香り、辛味の中にある甘み特徴。収穫したその日に発送します。

内容：生わさび（根茎部分）「真妻」100g相当、おろし金1個、わさび漬け2種類（100g相当×2）、わさび味噌1個（100g相当）

☎ 0558-88-8008

伊豆市役所 企画財政課 ふるさと納税係
静岡県伊豆市小立野38-2

一休.comふるさと納税

楽天ふるさと納税

ふるさとチョイス

寄附はこちらから



新潟県

みなみうおぬまし

南魚沼市

魅力あふれる 雪ふるまち 南魚沼

豪雪地帯である南魚沼。豊富な雪解け水と湧き水は、極上の南魚沼産コシヒカリをはじめとした滋味あふれる農産物を育みます。魅力あふれる特産品をお楽しみください。



新潟県南部の魚沼盆地に位置し、太平洋と日本海を結ぶ交通の要衝となっている南魚沼市。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、夏季には日本百名山「巻機山」や霊峰「八海山」などの登山客、冬季には石打丸山スキー場をはじめとしたスノーリゾート地として多くの観光客が訪れます。市内には情

緒あふれる温泉街から山間の一軒宿の温泉まで13もの温泉があり、県内屈指の温泉郷という一面もあります。

近年は冬に積もる雪を貯蔵する天然の冷蔵庫「雪室（ゆきむろ）」を活用し、お米や野菜、日本酒、ワイン、肉などを熟成させた多くの商品が、付加価値の高い「雪室ブランド」として全国から注目を

集めています。雪の産業化で持続可能なまちづくりに取り組む南魚沼市への応援をよろしくお願いします。

寄附の使途

保健・医療・福祉コース／国際大学応援コース／北里大学保健衛生専門学院応援コース／市立学校応援コース／文化施設応援コース／スポーツ施設応援コース／環境共生コース など

寄附金額 450,000円



無農薬栽培米5kg×全12回 南魚沼産コシヒカリ

農業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。「米・食味分析鑑定コンクール国際大会」において、2014年～2019年まで6年連続で金賞を受賞。

内容：精米5kg×1袋×12ヶ月
合計60kg
※毎年9月下旬に新米に切り替え
※賞味期限は精米日より3か月

寄附金額 200,000円



空気循環式紫外線清浄機 エアリアコンパクト

従来の空気清浄機とは違い、強力な紫外線で細菌・ウイルスを除去し、室内の空気を除菌します。メンテナンスが簡単で、連続使用で1年近くランプ交換が不要。

内容：1台（質量9.6kg、全長806×最大巾300mm）、電源コード約1.7m（プラグ付）

寄附金額 63,000円



魚沼最高級酒 八海山・鶴齢・高千代 4合飲み比べセット

魚沼の蔵元3蔵選りすぐりのセット。華やかな香りと繊細でやさしさを感じる「鶴齢」、女性的なたおやかな味わいの「高千代」、味わいに厚みと深さを感じる「八海山」を飲み比べできます。

内容：各720ml×3本 ※冷蔵配送

寄附金額 49,000円



【別格 雪温貯蔵にいがた和牛】A5リブコース（芯）すき焼用 500g

新潟県のブランド和牛「にいがた和牛」をさらに厳選し、雪温貯蔵で熟成させて旨味を引き出した最高級和牛です。上品な脂ときめ細やかな肉質が特徴で、口の中に入れるとたちまち舌の上でとろけます。

内容：A5リブコース（芯）
すき焼用 500g
※冷凍配送
※消費期限は加工日を含めて30日間

寄附金額 36,000円



南魚沼産コシヒカリ玄米使用 【無添加】玄米ベーグル50個

南魚沼産コシヒカリ玄米と国産小麦、天然酵母を使用し、自社工房で化学調味料無添加で製造しています。嚼むほどにご飯の甘みを感じられ、手軽に玄米の栄養価を摂取できます。

内容：玄米ベーグル50個入り ※冷凍配送
※消費期限は冷蔵庫で2週間

寄附金額 11,000円



和生菓子 生クリーム入り笹団子 3箱（1箱／5個入り）

新潟名物「笹団子」に生クリームを入れた新名物。よもぎの風味豊かなお餅と餡子、そこに生クリームの濃厚な味わいが絶妙です。老舗製菓店が全て手作りで作っています。

内容：生クリーム笹団子「笹子」（1箱5個入り）×3箱 ※クール便配送

☎ 025-773-6659

南魚沼市役所 U&Iときめき課
新潟県南魚沼市六日町180-1

ふるさとチョイス

楽天ふるさと納税

ふるなび

寄附はこちらから >



横浜市

美しい都市景観が広がる横浜の未来を、一緒に創りませんか

ふるさと納税をきっかけに横浜を訪れていただけるよう、また何度でも訪れたい魅力的な横浜にしていきたいため、みなさまからのふるさと納税の寄附金をひろく募っています。



羽田空港や東京駅から約30分と好アクセスのため、国際的な観光都市としても注目を集める横浜市。

横浜港を中心に、近代的な建築物と海と空が織りなす水辺の都市景観をはじめ、開港以来の歴史的建造物が調和する美しい街並み。緑と花があふれる公園に、世界最大級の中華街や多彩なショッピング

グストリート、そしてコンサートやプロスポーツ観戦ができるスタジアム・ホールを有し、昼夜・四季を問わず楽しめるアーバンリゾートとして、国内外から多くの観光客が訪れます。

また、横浜市は利便性とゆとりのバランスがよく、子育て世代はもちろん、どなたにとっても住みやすい街として人気

です。寄せられたご寄附は、次世代の子どもたちが誇れる新しい横浜を創っていくため、大切に使用させていただきます。

寄附の使途

子どもの貧困対策、社会福祉の向上、小規模樹林地の保全、歴史的建造物の保全・活用、横浜港のにぎわいづくり、温暖化対策の推進、横浜消防の応援など、25の寄附の活用先を選べます。

寄附金額 1,100,000円

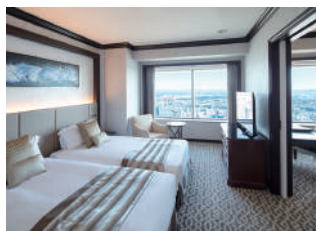


【ザ・カハラ・ホテル&リゾート 横浜】ペア宿泊券1泊2食付き

ハワイで育まれたアロハ・スピリットをベースに、新たに横浜の色に染め直したアーバンラグジュアリーホテル。憧れのスイートルームステイを楽しめる1泊2食付きのプランです。

内容：「ザ・カハラ・スイート」宿泊券(1泊2食付きペア) ※宿泊除外日の詳細はホテルへお問合せください(GW、お盆など) ※有効期限：発行日より6ヶ月

寄附金額 210,000円

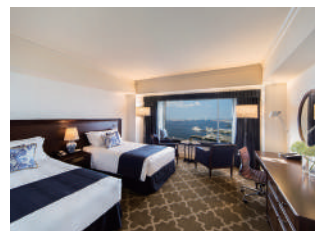


【横浜ロイヤルパークホテル】「ザ・クラブ」ペア宿泊券

ランドマークタワー内に位置する高層ホテルの最高級グレード客室への宿泊プラン。滞在中は、クラブラウンジにてフード、ドリンク、朝食が楽しめます。

内容：コンフォートスイートペア宿泊券1枚(朝食付き) ※有効期限：発行日より6ヶ月

寄附金額 210,000円



【ヨコハマ グランド インターコンチネンタル ホテル】ペア宿泊券

ヨットの帆の外観が目を引くホテルの宿泊券。滞在中はラウンジにてアフタヌーンティーやカクテルタイムの軽食や飲み物を楽しめます。

内容：クラブインターコンチネンタル ルーム1室2名宿泊券(クラブラウンジ朝食付き) ※有効期限：発行日より6ヶ月

寄附金額 100,000円



【ホテルニューグランド】ツインルーム ペア宿泊券

昭和初期に開業した横浜を代表するクラシックホテルの一つ。歴史があり、重厚感漂うヨーロッパスタイルの客室で特別な時間を過ごせます。

内容：ツインルーム ペア宿泊券(1泊朝食付き) ※有効期限：発行日より6ヶ月

寄附金額 100,000円



【横浜市】JTBふるさと納税旅行クーポン(30,000円分)

横浜市内での1泊以上の宿泊を伴う、JTB商品に利用できます。

内容：JTBの旅行クーポン(30,000円分) ※全国のJTB店舗や旅の予約センターでの申し込みにご利用いただけます。 ※有効期限：発行より2年間

寄附金額 78,000円



サイトウ・アイロン・ボード スタンドタイプ

全体が曲面になっており、平らなアイロン台よりも軽い力でかけることができるスタンドタイプの最上位機種。グッドデザイン賞受賞。

内容：スタンドタイプのアイロン台1台、サイズ：約W114×D54×H66～88cm、収納時W122cm、重量7kg

寄附金額 15,000円



シウマイ満腹セット(4種 計48個)〈崎陽軒〉

豚肉と帆立貝柱が入った風味豊かな昔ながらのシウマイをはじめ、えびシウマイなどの人気の味が4種類楽しめます。

内容：昔ながらのシウマイ12個入×2袋、特製シウマイ6個入×2袋、えびシウマイ6個入×1袋、もち米シウマイ6個入×1袋

045-671-4809

横浜市役所 政策局 財源確保推進課 神奈川県横浜市中央区本町6-50-10

ふるさとチョイス

楽天ふるさと納税

ふるなび

寄附はこちらから





北海道海鮮紀行いくら(醤油味) 500g (250g×2)

鮭の一大漁場である白糠沖を含めた、北海道東沖の秋鮭に限定し、いくらが大変美味しい時期の9月・10月の完熟卵を使用しています。当日水揚げされた秋鮭から取り出したいくらを、30分以内に自慢の醤油ダレに漬け込み、-196℃の窒素で急速冷凍。「鮮度保持」と「品質保持」という徹底した製法により、解凍時もドリップの少ないとれたてのような新鮮ないくらをご自宅に楽しめます。1パック250gと使いやすいサイズですので、必要な分のみ解凍してお召し上がりください。

内容：いくら500g (250g×2)

※冷凍配送

※賞味期限：製造日から冷凍(-18℃以下)で2年。但し、家庭用冷凍庫は開閉が多いことから3か月以内に、また、解凍後は未開封であれば10℃以下で4日以内、開封した場合は2・3日でお召し上がりください。

寄附金額 20,000円



寄附金額 15,000円



エンペラーサーモン 900g

より良い品質のサケに「キングサーモン」がありますが、さらに上質なサーモンとして「エンペラーサーモン」とネーミングされました。過密養殖を避け、自然に近い環境で育てており、しっかりとした深みのある味わいが特徴。独自の調味で軽めに味付けし、軽乾燥工程により、身締まりをアップしました。

内容：エンペラーサーモン(ノルウェー産アトランティックサーモン)900g ※4ブロック程度に小分けして真空パックでお届け
※賞味期限：製造日より冷凍で1年
※冷凍配送

寄附金額 9,500円



オホーツク産 お刺身用ホタテ(中サイズ) 750g (250g×3)

採れたてのホタテの鮮度を維持するために、各工程で徹底した温度管理を実施。保管温度・洗浄水温度・凍結温度・冷凍温度などを行い、ホタテ本来の旨味を最大限に引き出しています。迅速に処理したホタテは、こだわりの塩水で洗浄し、貝柱内の余分な水分を出すことで、甘みが強く濃厚な味わいに。

内容：ほたて貝柱(生食用)750g (250g×3)
※中サイズ1粒12.5g~17g
※賞味期限：製造日より冷凍で2年
※冷凍配送

寄附金額 12,000円



たらこ 1kg

白糠町のたらこは色もツヤも美しいピンク色を実現。際立つほど粒が大きく粒子感があり、プチプチの食感が楽しめます。加工工場では、手作業で処理をしているため筋が入ることはほとんどなく、鮮度の持ち味を大切に漬けています。おにぎりやパスタなど様々なアレンジレシピでお楽しみください。

内容：たらこ1kg

※賞味期限：製造日から冷凍で1年半
※卵のサイズは変わる可能性があります。
※冷凍配送

寄附金額 13,500円



大手百貨店も扱う品質 味付け数の子(500g)

「数の子は音で食べるもの」と言われるように、バリバリとした快い音と歯切れの良さが良質な数の子の証。太平洋産ニシンの完熟卵のみを使用しており、粒の食感も良く、味付けも定評の質を尽くした逸品です。一本一本丁寧に箱詰めしているので、ご贈答のほか、おせちやギフトにもおすすめ。

内容：味付け数の子500g ※賞味期限：製造日より冷凍で1年 ※冷凍配送

寄附金額 12,000円



白糠煮つぶ(とれたてくん) 500g×2個

粒が大きく、加熱することで身が柔らかくなる新鮮な獲れたての「灯台つぶ」を塩味でポイルしています。刺身や甘辛煮はもちろん、歯ごたえと爽やかな磯の香りを活かしてカルパッチョやパスタ、バター焼きやマヨネーズ和え、つぶご飯など幅広い食べ方が楽しめます。ぜひお好みの食べ方を見つけてみて。

内容：煮つぶ(500g×2個) ※賞味期限：製造日より冷凍で1年 ※冷凍配送

☎ 050-5358-4174

白糠町役場 ふるさと納税サポート室
北海道白糠郡白糠町西1条南1-1-1

ふるさとチョイス

楽天ふるさと納税

さとふる

ふるなび

白糠町

しらぬか町って“知らぬか”った!
食と食材のまち「しらぬか町」

様々な海産物が獲れる白糠町は、
水産物以外にも、「鍛高譚」のシソを始め、
チーズや羊肉、鹿肉など、
海を見ても山を見ても豊富な食材にあふれるまち



海を見ても山を見ても豊富な食材にあふれるまち“食材の宝庫しらぬか”

北海道白糠町は北海道東部に位置し、人口約7,200人のまちです。白糠町の町名はアイヌ語の「シラリカ（岩磯のほとり）」を起源としており、先住者であるアイヌ民族によって礎が築られました。町内もアイヌ語に由来する地名が多く、伝承儀式や古式舞踊など数々のアイヌ文化が残されています。

町内には、太平洋が一望できる恋問海岸や、白糠と釧路市阿寒の境内にそびえる阿寒富士、庶路ダムや庶路川溪谷の美しい紅葉など、自然を楽しめるスポット

が観光客に人気です。

そんな白糠町は太平洋沖の暖流と寒流が交わる絶好の漁場にあり、一年を通じて様々な海産物が獲れます。特に卵が入ったホクホクのししゃもや、身がぎっしり詰まった毛ガニ、豊洲のプロも認める柳だこ、程よい脂乗りの鮭、旨味と甘味が抜群なつぶ貝は豊洲市場をはじめとした全国から引き合いがあります。

恵まれた漁場にある白糠町は水産物だけでも十分すぎるくらいですが、山に目を向けると、また様々な恵みがあります。しそを使った焼酎といえば今や全国区となった「しそ焼酎鍛高譚(たんたかたん)」のしそのほか、新鮮な牛乳で作ったイタ

リアンチーズ、ミネラル豊富でヘルシーな羊肉、ヨーロッパでは特別な日の高級食材として愛されている鹿肉など。このように白糠町は海を見ても山も見ても豊富な食材にあふれています。北海道の魅力が詰まった白糠町自慢の食材を、ぜひふるさと納税をきっかけに知っていただき、存分にお楽しみください。

寄附の用途

まちづくりの柱である「第一次産業の再興と振興」のほか、「健康」「教育」「子育て支援」「自然環境保護」など、町民と一丸となって取り組んでおり、ご寄附はこれらに有用に使わせて頂いております。皆様の“想いに重なる”使い道をお選びいただけますと幸いです。



2



3



4



1

1. 白糠町フォトコンテストで最優秀に輝いた白糠町の夕日 2. 7月に開催される白糠島神社例大祭は、神輿が海に入るド迫力の「海中神輿」 3. 夜と漁港を彩る港inしらぬか花火大会 4. 道の駅恋問館の恋人の聖地「恋問海岸」

AFFLUENT読者へ行ったふるさと納税アンケートでも人気の返礼品上位に上がる「牛肉」と「お米」。
ふるさと納税で寄附をした方の中には、一度は申し込んだことがあるという方も多いのではないだろうか。
そこで今回は、日本各地でブランド化されている主な「ブランド牛」と「ブランド米」についてご紹介。
ぜひ返礼品を選ぶ際の参考にしてみてください。

RICE



おいしいお米＝ブランド米？ 定義と選び方

日本にはたくさんのブランド米があるが、ブランド牛と同じくこちらも明確な基準は設けられていないのが現状だ。各地域の農家が美味しいお米を作ろうと研究を重ねて様々な銘柄が誕生し、現在、主食用の品種としては300種以上が農林水産省に登録されている。また、一口にブランド米と言っても味はいは様々だ。お米選びで迷ってしまう方は、一般財団法人 日本穀物検定協会が行っている「米の食味ランキング」を参考にしたり、自身の食味や味覚の好み、無農薬といった栽培方法など、自分のこだわりで選ぶと良いだろう。

代表的なブランド米の種類と特長

秋田美人を連想させる輝く白さ

あきたこまち

コシヒカリと奥羽292号を掛け合わせた品種で、粘りと弾力性に富みもちもちとした食感が特徴。粒がやや小ぶりだが味はしっかりしていて、他のお米より水分含有量が多いため冷めても美味しい。

おかずの味を生かすあっさり食感

ササニシキ

粘りが少なくあっさりしていて、ほのかに広がる甘さが人気。粘りの強いお米に比べて食後の血糖値の上昇が緩やかといわれている。一時期生産量が減少したが、近年は健康面の効果により見直されている。

見た目の美しさと美味しさに一目ぼれ

ひとめぼれ

コシヒカリと愛知県生まれの初星を交配させて作られた品種で、粘りの強さと飽きのこない甘みが特徴。炊き上がりはふっくら、食感のもっちりとして、粘り、甘み、ツヤ、うま味、香りのトータルバランスが抜群。

絹のようにつややかな炊きあがり

キヌヒカリ

北陸生まれのキヌヒカリは耐倒性に優れた品種。コシヒカリよりさっぱりとしていて、炊きあがりのばらつとした口当たりが関東以南のお寿司屋さんに人気。冷めると甘みが増すというのが特徴。

姫君のように美しいつやを持つ

つや姫

「究極のお米」を目指し約10年の歳月をかけて開発されたお米。柔らかさと硬さ、甘みや粘りのバランスが良く食べ応えがある。また旨味成分であるアミノ酸の含有量は、コシヒカリより多いとされる。

西の横綱とも称される

ひのひかり

コシヒカリと早生品種の黄金晴の交配で誕生したひのひかりは西日本で広く栽培されている。小粒ながら弾力があって食べ応えも良く、ご飯粒が水気でつぶれにくいので、丼ものや、カレーライスなどにもおすすめ。

美味しいお米の代名詞

コシヒカリ

東北から九州まで日本全国で栽培されており、ふっくらもちりとした粘り気と強い旨みの特徴。同じブランド米でも地域によって味わいが異なるので、違いを楽しんでみるのもおすすめです。

13年連続で特A評価を獲得

ななつぼし

ひとめぼれと寒さと病気に強いあきほを掛け合わせた品種で、北海道定番のお米。クセが少なく甘みと粘りのバランスに優れた味わいが特徴。あっさりとした食感冷めても美味しいので、おにぎりにもぴったり。

北海道最上級ブランド米

ゆめぴりか

北海道民の「夢」に、アイヌ語で美しいを意味する「ピリカ」を合わせて命名されたゆめぴりか。つややかで美しく、強い粘りともちもち食感が特徴。まずは白ごはんは食べてみたい。13年連続特A受賞。

一度は食べたいふるさと納税の人気返礼品 「ブランド牛」&「ブランド米」

BEEF

松坂牛、神戸牛など… ブランド牛の定義とは

ブランド牛には全国で統一された定義はなく、各生産団体が定める独自の基準をクリアした牛肉がそれぞれ「松坂牛」や「神戸牛」としてブランド名で呼ばれる。その数は全国で300以上も存在するのだとか。また「和牛」や「国産牛」といった表記もよく見かけるが、日本国内で生まれ肥育された「黒毛和種」「褐毛和種（あか毛和種）」「日本短角種」「無角和種」の4品種のことを和牛と呼び、黒毛和種が9割以上を占めている。一方の国産牛は上記以外の牛を指し、海外産の牛を一定期間日本で肥育したものや乳牛のホルスタインの雄などが該当する。



代表的なブランド牛の種類と特長

400年以上の歴史を持つ黒毛和種

近江牛

滋賀県内の豊かな大地で育ったその肉質は、キメが細かく美しいサシが特徴。とろけるような食感と甘みのある脂、芳醇な香りが高く評価されている。特に品質の高いものには認定書が発行される。

日本三大和牛として海外でも人気

神戸牛

兵庫県で生産された但馬牛の中でも、厳しい審査をクリアした高品質なものだけが神戸牛と名乗れる。他の和牛よりも低温で脂が溶けるため、驚くほど柔らかく上品でさっぱりとした味わいが魅力。

飼育員の弛まぬ技術力と情熱が生んだ

佐賀牛

JA佐賀管内の肥育農家で飼育された黒毛和種で、柔らかい赤身と繊維の細かさ、脂肪の量が多いのが特徴。特に霜降り状態が良く美しいものを「艶サシ」と呼び、お肉の断面がピンク色に見えることも。

アメリカ輸出を認められた“WAGYU”

上州牛

群馬の豊かな自然の中で育てられるため、筋肉が発達している。ほどよく引き締まった赤身はさっぱりとした味わいで、たくさん食べても飽きないと評判だ。衛生管理でも世界トップレベルを誇る。

日本の黒毛和牛の元祖

但馬牛

兵庫県の豊かな自然の中でじっくりと育てられる但馬牛。小柄な体格を利用し、農耕用として活躍していたため、身体の締まりがよく遺伝的にも余分な脂肪が付きにくいのが特徴。赤身と脂肪のバランスが絶妙だ。

最高等級の発生率が全国平均以上

飛騨牛

岐阜県で14ヶ月以上飼育された黒毛和種で、網目のように見える霜降り肉は、バラ色のような美しいピンク色。肉質は柔らかく、筋肉繊維が細いため、ステーキやシチューにも最適。

肉の芸術品と称される最高級肉

松坂牛

松阪市とその近郊で肥育された黒毛和種、未経産の雌牛で、個体識別管理システムによりデータ管理、出荷されたものが松坂牛と名乗れる。舌ざわりが良くとろけるような食感と甘くコクがある上品な香りは別格。

海外へ輸出もされる人気和牛

宮崎牛

宮崎県内で肥育された黒毛和種で、昨年、全国和牛能力共進会で4大会連続で賞を受賞。ほどよく締まった赤身でありながら、柔らかな食感となめらかな舌ざわりが特徴で、臭みがなく濃厚なうま味が魅力。

明治時代に外国人教師が全国に広めた

米沢牛

山形県置賜地方で飼育された黒毛和種の未経産雌牛。自然豊かな土地の稲わらを食べて育った甘みのある上質な脂肪は、口の中に入れた瞬間フワッととけるため、お寿司など生でも美味しく食べられる。

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。

ATTENTION

ふるさと納税の偽サイトに注意！

最近、地方公共団体のふるさと納税を謳った偽サイトの存在が複数確認されている。実際に金銭をだまし取られる被害も発生しているため、気になることがあれば、寄附をする前に各団体に確認するようにしたい。

こんなサイトに注意しよう！

- 地方公共団体の住所や連絡先、メールアドレスなどの記載がない
- 会社の住所、電話番号及びメールアドレスの記載がない、またはフリーメールのみ
- 寄附方法が口座振込の場合、口座名義人と販売事業者名が異なる
- 寄附金額の割引や値引きを謳っている (※)

※地方公共団体がふるさと納税の寄附金額の割引や値引きを行うことはない。

北海道地方

北海道 北斗市.....48P
洞爺湖町.....48P
白糠町.....58P

中部地方

新潟県 新発田市.....46P
燕市.....46P
南魚沼市.....56P
阿賀町.....45P
山梨県 早川町.....45P
岐阜県 美濃加茂市...44P
静岡県 伊豆市.....55P
伊豆の国市...44P

九州地方

福岡県 糸田町.....40P
佐賀県 江北町.....40P
鹿児島県 南九州市...51P
肝付町.....50P
喜界町.....49P

中国地方

島根県 飯南町.....42P

関東地方

神奈川県 横浜市.....57P
鎌倉市.....47P
茅ヶ崎市...47P

近畿地方

京都府 京都市.....54P
南丹市.....43P
京丹波町.....43P
兵庫県 神戸市.....53P
西脇市.....52P
淡路市.....42P

四国地方

徳島県 海陽町.....41P
高知県 馬路村.....41P

AFFLUENT公式サイトでは、誌面でご紹介した自治体以外にも多数掲載しているので、ぜひ合わせてチェックしてほしい。

※返礼品の寄附金額は、10月19日時点のものです。社会情勢による物価高騰などの理由により変更となる可能性がありますので、最新の寄附金額は各自治体HPやポータルサイトにてご確認ください。



地域の魅力を再発見！

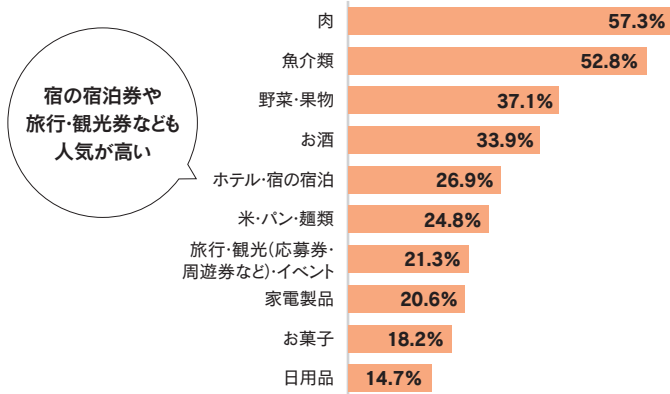
ふるさと納税

今秋のルール改正を受けて、寄附金がより地域に還元されるようになった「ふるさと納税」。2023年分の申込み期限も残り2ヶ月を切ったが、まだ申込みをしていないという方もいるだろう。そこで、AFFLUENT読者アンケートで人気の高い返礼品をご紹介します。ぜひ寄附先選びに迷った際の参考にしてほしい。



AFFLUENT読者のふるさと納税事情

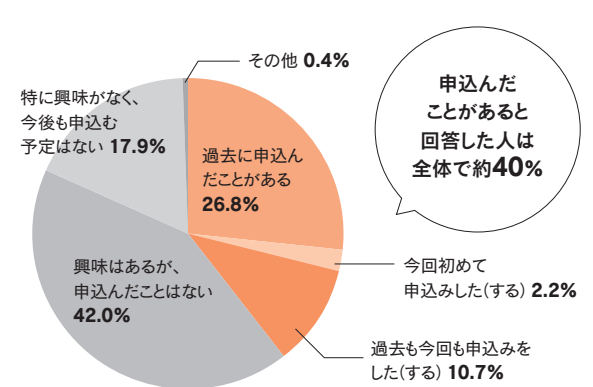
▼ふるさと納税の返礼品で関心のあるもの上位10項目 (複数回答)



毎年、お肉や魚介など食品系の人気が高い傾向にあるが、AFFLUENT読者にはホテルの宿泊券や旅行券といった体験系も人気だ。

※2022年12月27日～2023年1月15日実施「AFFLUENT」読者アンケートより

▼ふるさと納税の返礼品の中で、定期的に品物が届く「定期便」を申込んだことがあるか？



一回の寄附で自治体から複数回返礼品が届く「定期便」。品物が一気に届くと収納に困るといった方や、色々な自治体に寄附を行うと総額の計算が面倒、季節に合わせた商品を楽しみたいという方にお勧めのサービスだ。

アフルエント

AFFLUENT

<https://afflu.jp>

毎日に発見を、人生に豊かさを

2023 Nov.
[TOKYO]

11

地域の魅力を再発見!

ふるさと納税 2023ガイド

