TOKYO

こだわりを追求する大人のためのハイエンドマガジン

［アフルエント］

AFFLUENT

2021 NOVEMBER

for Executive



おいしい

SDGsをお取り寄せ

お取り寄せマルシェ
さつまいも
「安納芋」と「シルクスイート」

TOKYO GOURMET BATON
―東京グルメバトン―
慈華

TSUWAMONO
―大人の逸品―
龍角散ののどすっきり飴

旅する喫茶店
さぼうる

参加費無料!

満足感・納得感・安心感の高いオンラインセミナー

資産形成を、「分かる」から「出来る」にする

お金を殖やすノウハウを学ぶ

12年間で
600回以上開催
延べ約5,700名
以上が参加!

本セミナーでは、特定の金融商品に偏らず資産形成の具体的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します。

各回共通　定員:15名　受講方法:ZOOM

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 2021年11月20日(土)・12月11日(土)10～12時

講師 伊藤 英行コンサルタント

株式会社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



2000年から世界の仕組みに変化が起こりすべてにおいて格差の激しい時代となりました。しかし、同時に規制緩和や自由化によるチャンスが増えて世界は成長を続けているのも事実です。変化の激しい最近の運用環境にも柔軟に適応でき、安定的な運用結果を得ることができる「お金のが殖える仕組みつくり」のノウハウや商品・マーケットの最新情報をお伝えします。※本セミナーは運用経験者向けの内容となります。

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 ●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

NISA・つみたてNISA・確定拠出年金・iDeCoの活用方法と資産形成ノウハウ

日時 2021年11月20日(土)・12月18日(土)14～16時

講師 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



国の準備した非課税制度（NISA・つみたてNISA・確定拠出年金・iDeCo）を具体的にどのように活用したらよいのか？ 金融教育を受けない日本では、金融機関の売る側の理論が先行して広告戦略が行われます。金融機関では教えてくれない、買う側の理論で仕組やメリット・デメリットをお伝えします。更に、安定運用を実現する為のノウハウも分かりやすく解説します。

こんな方におススメ ●将来のお金の問題をクリアしたい方 ●NISA、つみたてNISAを活用したい方 ●確定拠出年金、iDeCoを活用したい方 ●資産形成を実現したい方 ●プロのサポートを受けながらノウハウを習得したい方

初めての資産運用 確定拠出年金とお金が殖える仕組み創り

日時 2021年11月27日(土)・12月11日(土)14～16時

講師 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会員



運用の好き嫌いに関係なく取り組まなければならない確定拠出年金。何をどう組み合わせれば良いのか？ 投資信託って何？ マッチング拠出って何？ という方向けの「はじめての資産運用」講座です。確定拠出年金を理解するだけではなく、ライフプランを実現するためのお金の殖える仕組み創りのノウハウまで伝授します。初心者だから、プロのサポートを受けながら「お金を殖やしてきたいな」と思う方は必見です。

こんな方におススメ ●資産運用初心者の方 ●会社でやっている確定拠出年金のやり方が分からない方 ●どのファンドを選んで良いか分からない方 ●プロのサポートを受けながら資産形成をしたい方 ●将来のお金に関して漠然とした不安のある方。

50・60代必見!

人生100年時代、金融機関に騙されない方法 ～具体的な事例とその対策について～

日時 2021年11月27日(土)・12月18日(土)10～12時

講師 11月27日(土) 水野貴美子コンサルタント

12月18日(土) 伊藤 英行コンサルタント





お金の相談をされる時、多くの方が銀行・保険会社・証券会社などの金融機関に行かれるのではないのでしょうか？　しかし金融機関は金融商品を販売するところです。自社の商品ですべてを解決しようとしますので、皆様との利害が一致しないという結果を招きます。大事なお金の運用、失敗してしまっては取り返しがつきません。本セミナーでは、金融機関の具体的なセールス手法の事例をあげ、内容と対策についてお伝えします。

こんな方におススメ ●退職後のお金の準備をしたい方 ●これから運用を始めたいと思っている方 ●金融機関にご相談に行かれている方 ●漠然とした将来のお金に不安をお持ちの方 ●プロのサポートを受けながらお金を長生きさせたい方

MCG Money Consulting Group

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　〒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　℡03-6420-0652

Contents

2021 NOVEMBER

Selection
お取り寄せマルシェ
さつまいも「安納芋」と「シルクスイート」…… 04

Present
読者の皆様へのプレゼント …… 05





Feature
おいしい
SDGsを
お取り寄せ …… 07

Trip
旅する喫茶店　さぼうる …… 13

Regular
AFFLUENT Premium Gallery …… 14

Things
TSUWAMONO ―大人の逸品―
株式会社龍角散／龍角散ののどすっきり飴 …… 17

Gourmet
TOKYO GOURMET BATON
―東京グルメバトン―
慈華 …… 18



Feature
地域とあなたを結ぶ「ふるさと納税」2021ガイド …… 20

AFFLUENT
for Executive

2021年11月発行

Publisher	渡邉勝紀	Katsunori Watanabe
Producer	森 正太郎	Shotaro Mori
Chief Editor	菊地 学	Manabu Kikuchi
Editor	小笠原由恵	Yoshie Ogasawara
	相崎美帆	Miho Aizaki
Designer	松本健司	Kenji Matsumoto
Cover Photo1	marilyn barbone／Shutterstock.com	
Cover Photo2	Riki Okubo／Shutterstock.com	

編集・発行／株式会社affluent
〒151-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷5-27-11
アグリスクエア新宿12階

広告掲載・チラシ折込・誌面内容のお問合せ
0120-121-084

配布に関するお問合せ
0120-124-034
配布に関するご連絡・お問い合わせ・送付停止については、右記QRからもご連絡いただけます。

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

※掲載情報は10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、アフルエント会員登録、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もと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。

◎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）

公式サイトはこちら
@affluenteditor

6mlの採血で がんリスク ＼沈黙の臓器「すい臓」も対象／を部位別に判別

男性6部位
大腸、胃、肺、すい臓
肝臓、前立腺

女性9部位
大腸、胃、肺、すい臓
肝臓、乳、卵巣
子宮頸、子宮体



この検査は、神奈川県立がんセンター、千葉県がんセンター、㈱レナテックが共同研究を経て実用化され全国で既に3万人以上の方が受検されています。
検査費用は16,500円（税込）。完全予約制ですのでWEBまたはTELでお申込みください。※自由診療

都内検査実施医療機関と日程 ※完全予約制
※医療機関への直接のお申込み・ご質問はできません。

東京アスボクリニック
中央区京橋2-2-1 京橋エドグラン24F
●東京メトロ銀座線京橋駅直結 7番/8番出口
12/18(土)・1/15(土) 9:30▶12:00

錦糸町しんえいクリニック
墨田区江東橋1-16-2 チョーギンビル7階
●JR線錦糸町駅南口より徒歩5分
12/11(土)・1/8(土) 9:00▶12:00

池袋メトロポリタンクリニック
豊島区西池袋1-11-1 池袋駅ビル(ルミネ)10F
●ＪＲ池袋駅直結
12/19(日)・1/30(日) 9:00▶12:00

そわクリニック東長崎
豊島区長崎四丁目7番8号　第3大同ビル3F
●西武池袋線東長崎駅徒歩1分
11/27(土) 9:00▶10:45

※検査所要時間は１人10分程度です
※検査日程は決定次第随時WEBにてお知らせしておりますのでご確認ください。

全国の提携医療機関にて実施中！詳しくはWEBで！
東京都,神奈川県,埼玉県,北海道,宮城県,愛知県,大阪府,広島県,滋賀県,奈良県,福岡県,香川県,愛媛県,佐賀県,沖縄県

お申込み・お問い合わせ
メタロバランス 検索
gankensa.jp
0120-785-602
㈱レナテック ☎0463-74-6129
神奈川県伊勢原市高森4-19-15
営業時間／月～金 9:00～17:30

※この検査は、採血時点でのがんのリスクを評価するもので、がんを確定診断するものではありません。
※血液中の微量元素濃度で判定するため、検査の対象者要件があるのでWEBでご確認ください。



さつまいも「安納芋」と「シルクスイート」

全国のお取り寄せができる美味しいものをセレクト。今月号は秋の味覚「さつまいも」をご紹介。
さつまいもはビタミンや食物繊維などの栄養が豊富で、抗酸化成分を含むため、
NASAの宇宙食にも使われるスーパーフード。
今回は、特に人気の「安納芋」と「シルクスイート」の2種をピックアップ。



安納芋

ねっとりと濃厚な甘味が人気の畑のスイーツ

「安納芋」は鹿児島県の種子島で古くから栽培されている在来種で、丸みのあるフォルムが特徴だ。表皮の色は赤紫色で、実はオレンジ色。加熱すると実が濃い黄色になり、粘質性の高いねっとりとした食感が楽しめる。生の状態でも糖度が16度と高めだが、じっくり焼くことで最大40度にもなるほど。生の状態で切ると蜜が出てくるが、カロリーは白米の3分の1程度。食物繊維も豊富なため、美容食やダイエット食としてもおすすめだ。

安納芋の選び方 ＿
形がふっくらと丸くて皮に張りがあり、持ったときに重みを感じるものがおすすめ。切り口から密が出ているものが甘い。

安納芋の保存方法 ＿
そのまま新聞紙などに包み、風通しの良いところで常温保存。土がついたままの方が長持ちするので洗わないこと。

シルクスイート

上品な甘さと絹のような滑らかな舌触りで人気急上昇中！

「春こがね」と「紅まさり」を交配させ、2012年頃から種苗の販売が開始された比較的新しい品種だ。外観は紡錘形で「これぞ、さつまいも」という形をしている。表皮は濃い紅色で、実はきれいなクリーム色。収穫後に貯蔵することで実が粘質に変化し、糖度がアップする。繊維質が少ないため、絹のようなしっとり滑らかな食感と上品な甘さが話題になり、瞬く間に大人気となった。冷めてもおいしく食べられるというのも魅力だ。

シルクスイートの選び方 ＿
皮色の発色がよく、全体がほどよくふっくらとしていて張りのあるものがよい。手に取った時に重みを感じるものを選ぶ

シルクスイートの保存方法 ＿
低温が苦手なので新聞紙で包んで冷暗所で保存する。加熱して切ったものやペースト状にしたものは冷凍保存も可能。





食べ比べセット販売中！

上記でご紹介した、さつまいも「安納芋」と「シルクスイート」をセットにした、「お取り寄せマルシェ 食べ比べセット」（2,500円 送料無料）を、期間限定販売。詳しくは右記QRコードまたはURLでご確認ください。

ご紹介いただいたのは

株式会社UNCHEF
代表取締役社長 **結城飛鳥**さん

農業、飲食店、八百屋、全国の地域活性化事業を運営。食を通して人の生活が少しでも豊かになるよう、生産から消費まで全てに関わり、消費者に価値を届けるサービスを行っている。

https://afflu.jp/otoriyose

PRESENT

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。

1

1組
2名様



全8室の贅沢なプライベート宿
富士山と碧く美しい駿河湾の絶景を望む

富岳群青　露天風呂付客室スイートルーム ペア宿泊券（平日限定　1泊2食付）

伊豆半島の西側、駿河湾を見下ろす高台に位置する「富岳群青」。わずか全8室の客室すべてが、130平米の露天風呂付きスイートルームという贅沢な宿だ。目の前に広がる駿河湾と、その向こうに佇む富士山の雄大な絶景は、すべての客室から一望することができる。食事は、伊豆の朝摘み野菜や駿河湾の海の幸、静岡県産和牛などを使ったプレミアムなフレンチ懐石。静けさの中に波音だけが聞こえるプライベートな空間が、心と体を開放してくれる。

℡0558-99-1111
㊟静岡県伊豆市八木沢2461-1
㊡伊豆縦貫自動車道「修善寺I.C」より35分
ⓦhttps://www.fugakugunjo.jp/





1.絵画のような絶景が目の前に広がる客室。世界遺産の富士山を独り占めしている気分に。2.シェフ自ら厳選した旬の食材を使用。和とフレンチを融合したこだわりの懐石料理が楽しめる。3.エントランスに広がるウォーターガーデン。静寂に包まれた美術館のような佇まいが、心を落ち着けてくれる。

2

5
名様



溜まった在宅勤務疲れを解消!
睡眠中の乾燥を防ぐ“着るコスメ”

リフランス 2WAYネックカバー（7016）

全商品にシリカやトルマリンなどの天然鉱石を使用し、一般医療機器にも認証された快眠特化型の製品が揃う「リフランス」。今回は、肌やのどが乾燥しやすい睡眠時におすすめの「2WAYネックカバー（7016）」をプレゼント！目の下から首周りをすっぽりと覆うネックウォーマーで、糸には天然の保湿剤「真珠パウダー」を練り込んでいる。鉱石の発する遠赤外線が筋肉の緊張をほぐして血流を促し、疲労回復や安眠に導いてくれるアイテムだ。

価格：6,600円（税込）※色はグレー

株式会社HLコーポレーション
℡0120-900-674（平日10:00〜18:00）
ⓦhttps://liflance.jp/



3

5
名様



髪本来の生きる力を引き出し、
理想の髪へ導く

ラ・ヴィラ・ヴィータ リ・ヘア シャンプー & ディープマスクモイスト セット

日本人の黒髪に合わせたサロン品質の最良なヘアケア製品を、より身近なドラッグストアで提供するため生まれた「ラ・ヴィラ・ヴィータ」。豊かな水や緑に恵まれた徳島を製造地とし、厳選された高品質な素材を惜しみなく使用することで、髪の悩みの本質に働きかけるワンランク上のヘアケア製品だ。頭皮ケアを重視し、シャンプーなど頭皮に使用するアイテムはすべてノンシリコーン処方。頭皮環境を整えることで、髪本来の美しさを引き出す。

価格：リ・ヘア シャンプー 330ml 3,520円、ディープマスクモイスト250g 3,850円（すべて税込）

株式会社 La Villa Vita
℡03-6263-9810
ⓦhttps://la-villa-vita.jp/

日本一の鞄生産地・豊岡発
経年変化も楽しめる牛革リュック

CREEZAN DAY TRIPPER PLUS ビジネスリュック

「CREEZAN」は、千年の伝統を持つ鞄の産地、兵庫県豊岡市で生まれた鞄ブランド。日本の職人による常識にとらわれないモノづくりを信条に、上質で洗練された大人の鞄が揃う。今年9月発表の新シリーズ「DAY TRIPPER PLUS」のビジネスリュックは、ブリーフケースとしても使える2WAY仕様。背面には通気性の良いメッシュ素材を使用し、スマートながら17インチのPCが入る収納力も備える。幅広いビジネスシーンで活躍する逸品だ。

価格：39,600円（税込）

CREEZAN（コニー株式会社）
℡0796-23-6345
ⓦhttp://www.creezan.com/

4

1
名様



アフルエント公式サイトのプレゼントページからご応募ください。
※締め切りは2021年12月5日（日）

https://afflu.jp/present/





ミライズ矯正歯科 南青山では、あらゆる症例に対応するため、大学病院レベルの体制を整えている。最新型のCTや3D光学口腔内スキャナで得た画像は、治療室のモニターで確認が可能。歯や顎、口腔内の状態をその場で確認しながら治療の説明を聞けるため、説得力があり安心だ。もちろん顎変形症だった場合の対応も行っている。



健康寿命の延伸を叶える歯科矯正治療の条件とは

歯科矯正治療の本来の目的は健康寿命も延ばす機能的な噛み合わせを実現すること。しかし世の中にはこの目的を見失ったケースも少なくないとミライズ矯正歯科 南青山の富田院長は警鐘を鳴らす。

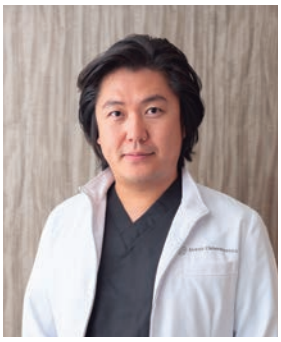
コロナ禍で機会が減ったレジャー費などを歯科矯正治療に充てる人が増えている。噛み合わせが健康に与える影響が大きいことは周知の事実。機能的な噛み合わせは消化器の働きを助け、認知症を防ぎ、健康寿命も延ばすと言われている。つまり歯科矯正治療は究極の自己投資なのだ。しかし、健康寿命を延ばすほどの機能的な噛み合わせを得られない治療ケースがあるというから注意が必要だ。

「例えば顎変形症で、歯の矯正とともに顎のズレを矯正する手術が必要になるケースです。手術は大学病院などのしかるべき施設で行われるため、経験や知識、綿密な連携が取れる提携先を持たないクリニックでは対応ができません。私達は患者さんの主訴や骨格などを総合的に判断してあらゆる治療方法の中から本当に患者さんにあった選択肢を提案できることが重要だと思っています」と富田院長。また、手軽さや安さをアピールするマウスピース型矯正歯科装置(※)専門の矯正歯科医が監修していない一部のクリニックでは、見た目重視で噛み合わせを軽視したものも多く、富田院長の元には、そういった噛み合わせの不調を訴えて再治療を希望して来院する方も多いという。

「こうした事態を避けるためには、まずは日本矯正歯科学会の認定医以上の資格を持つクリニックを選ぶこと、また治療の選択肢を複数提示してくれることも重要となります。矯正装置にはワイヤーを表側に装着する『唇側矯正装置』と、裏側に装着する『舌側矯正装置』、そして『マウスピース型矯正歯科装置』の3種類があります。それぞれにメリット・デメリットがあり、一人ひとり異なる症例に対応するためには、一つの治療方法だけでは十分ではありません」

もちろん顎変形症の手術も選択肢の一つとして提示できるクリニックを選びたい。さらに患者の主訴をよく理解したうえで、医学的なエビデンスに基づいた正確な診断を行っていること。そしてシミュレーション画像などを用いて治療後のイメージを共有してくれることも大切だ。たとえ噛み合わせが改善したとしても、主訴が解決されない限り、患者にとって満足のいく治療にはならないからだ。

「当院の強みは健康寿命も叶える機能的な噛み合わせへのこだわり」と富田院長。ミライズ矯正歯科 南青山は、クリニックでありながら、大学病院レベルの治療環境を整え、丁寧なカウンセリングと正確な診断で、数多くの選択肢の中から一人ひとりに最適な治療を提示している。いつまでもしっかり噛めて、ハツラツとした人生を送りたいなら相談してみてほしい。



院長 富田大介 先生

- 公益社団法人 日本矯正歯科学会認定医
- セブ医科大学 歯学部 客員准教授
- 東京医科歯科大学大学院 非常勤講師

東京医科歯科大学大学院咬合機能矯正学分野非常勤講師。同大学病院矯正歯科などでの勤務を経て、2018年5月にミライズ矯正歯科 南青山を開院。

ミライズ矯正歯科 南青山
MIRISE ORTHODONTICS MINAMI AOYAMA

お問合せ・ご予約 03-5468-5585
http://mirise-ortho.com/

港区南青山6-13-5 ポルトポヌール1階

・表参道駅 b1出口より徒歩 7分
・渋谷駅バス51番乗り場より1つ目「青山学院中等部前」より徒歩2分、「南青山 6丁目」より徒歩1分
・専用駐車場2台有り　・タクシーサービス有り

診療時間
11:00 ～ 14:30（最終受付 14:00）
16:00 ～ 20:30（最終受付 20:00）

休診日
月曜・祝日および
毎月29・30・31日
※学会・出張等により臨時休診有り

※完成物薬機法対象外の矯正歯科装置であり、医薬品副作用被害救済制度の対象外となる場合があります。

取材：KN企画：090-8012-8527



SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



おいしい

SDGsをお取り寄せ



ステイホームで外食を控え、家でお取り寄せグルメを楽しむ人が増えている。
SDGsが定着しつつある今、特に注目なのがサステナブルなバックグラウンドを持つ商品だ。
この冬はおいしくて未来につながる食を楽しんでみては。



SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

おいしくてサステナブルな
お取り寄せ8選

自然環境や社会、人々に配慮し、こだわりの素材で作られた商品は
作り手側のひとかたならぬ想いが込められているだけに、そのストーリーも魅力的だ。
そんなおいしくて奥深いサステナブルフードの世界を探る。

SDGsへの認知度が高まる今、食の世界でも様々な取り組みが行われているのはご存知だろう。世界が抱える問題と仰々しい言葉を使えば、自分に何ができるだろうと考えてしまうが、SDGsと食にまつわるキーワードを見てみると「フードロス」や「フェアトレード」、「オーガニック」などよく聞くワードが並ぶ。

SDGsが掲げる17の目標、貧困、飢餓、健康や福祉、教育、ジェンダー、不平等、海や陸の豊かさ……etc.。実のところ、食はこのすべてに関係しているといっても過言ではない。例えば、国内でも大きな問題である「フードロス」は、廃棄の際に大量の温室効果ガスを排出して異常気象を引き起こし、最貧国の農業に影響を及ぼすといわれている。フードロスの削減は、アジアやアフリカの小規模農家の農業の安定につながり、収入が増えて貧困から抜け出すことができれば、教育を受けられる子どもの増加や、女性の社会的な地位向上にもつながる。

つまり、私たちの毎日の小さな選択は、自然環境や世界の人々と決して無関係ではないのだ。明日のディナーに何を食べようか、社会や環境の未来をイメージして選ぶ。そんな選択がこれからのスタンダードになるのかもしれない。

Delicious SDGs.

1

フェアトレード



未来へつながるオーガニック
フェアトレードショコラを使用

新抹茶錦秋ペタル

¥4,000（税込／送料別）

オーガニックや自然素材を中心とした生産者と共に、食文化の創造と継承を目指す洋菓子店・shodai bio nature。人工香料や保存料、化学素材などを使用せず、食べる人の体に優しい製品づくりと同時に、国内外の希少価値産業生産者の保護や直接取引を推進している。秋限定の目にも楽しい宝箱のようなチョコレートの詰め合わせは、美濃の武将茶人である古田織部へのオマージュが込められている。花びらをかたどった薄めのチョコレートは、濃茶や薄茶をイメージした味わいのほか、栗や柚子、松茸、柿、紅葉、銀杏などを使用。口に入れた瞬間に爽やかな抹茶の風味と上質なチョコレートの香りが広がる。異なるトッピングも楽しいアクセントに。自然の色そのままの美しい吹き寄せは、贈り物にもぴったりだ。

shodai bio nature　ⓦhttps://shodaibionature.net



チョコレートは、苗木の生産や品種改良、加工の指導など品質の高いカカオを生産するために様々な援助を行っている、フランス・カオカ社のフェアトレードのものを使用。抹茶や果実も厳選したオーガニック素材で、体にも環境にも配慮。

2



エシカル

酒粕から生まれた
革新的なクラフトジン

LAST EPISODE 0 -MODEST-

375ml ¥2,475（税込／送料別）

日本酒を作る過程でこれまで廃棄されてきた酒粕をリユースし、クラフトジンやウイスキーを生産するプロジェクトの第一弾として生まれた一品。慶応元年からの歴史を持つ鳥取の酒造・千代むすびの酒粕を蒸留し、酒粕のフレッシュで爽やかな香りに複数のボタニカルが交ざり合う。「飲む香水」とも称される華やかなフレーバーが特長だ。

そのサステナブルな生産方法が注目を集めているのと同時に、ウイスキー界で権威あるWWAのジン部門「World Gin Awards 2021」にて受賞をするなど、高い評価も受けている。おすすめはソーダやトニックウォーターで割る飲み方。1日の終わりに、芳醇な香りに癒されてみてはいかがだろう。

The Ethical Spirits & Co.　Ⓦhttps://lastgin.com/



「エシカル・ジン・プロジェクト」は、酒粕からジンを生産し、その利益を酒粕の蔵元に提供。再度そこから日本酒を生産する循環型のプロジェクトだ。エシカル生産及び消費に特化した世界初の再生型蒸留所もあり、新たな価値を生む取り組みを行っている。

3



山形の風土が香る
オーガニック玄米麺

玄米粉ぱすた

¥380 ～（税込／送料別）

米が育つ田畑の環境や生き物、食べる人の体にも優しいことをコンセプトに、自然栽培にこだわって玄米から作られた玄米麺。グルテンフリー、低糖質、アレルゲンフリーと体に良いことだらけ。玄米を取り入れたいが、炊く手間や難しさに二の足を踏んでいるという方にぜひトライしていただきたい。
生パスタと冷麺の間ほどのモチモチとした食感がクセになる。パスタの名前がついているが、玄米なので和食にもマッチ。1分で茹で上がるスピーディさも嬉しい。ざるそばやラーメン、鍋のシメなど何にでも合い、どんな料理に仕立てようか考えるのも楽しい。ヘルシーなのを言い訳にして、秋の夜長の夜食に罪悪感フリーで味わいたい。

Natural Rice Field 郷彩　Ⓦhttps://www.satoiro.com



昔ながらの在来種の米を、無農薬、無肥料で自然栽培。栽培する環境自体にも配慮されており、稲が育つ土壌環境が整うよう、そこに棲む生き物や水も大切にしながら作られた玄米からは、その土地の田んぼや土の香りまで感じられるようだ。



エシカル

4

フードロス





循環の里から届く
森の恵みのジビエ

ジビエおまかせセット

¥3,240（税込／送料別）

「人と農と食とアート 自然の協奏曲」をコンセプトに、小林武史氏の総合プロデュースのもと、千葉・木更津で様々な食に関するサステナブルなプロジェクトを行うKURKKU FIELDS（クルック フィールズ）。「循環」をテーマに農場やレストラン、宿泊施設、ギャラリーや屋外アートまで楽しめる場所だ。ここにあるシャルキュトリでは、害獣駆除される猪や鹿などをジビエとして加工・販売。フランス修行時代からジビエ加工の熟練の腕を持つシェフが手掛けるハムやソーセージは、特有の臭みや硬さがなくジューシーで深みのある味わい。組み合わせる野菜やハーブは、農場の畑で採れた新鮮なものばかり。オンラインショップでは、水牛のチーズやパンなども購入可能だ。

KURKKU FIELDS　ⓦhttps://kurkku.thebase.in



使用するジビエ肉はすべて地元・木更津の森から。木更津市と共同で運営する食肉処理場で、地元の猟師から持ち込まれた獣をスピーディに加工。自然の恵みを無駄にせずおいしくいただくために、新鮮な状態をキープするための解体処理作業が徹底されている。

サンドイッチ職人の
パンへの想いを継承

冷凍チーズバーガー

6個 ¥2,800～（税込／送料別）

廃棄されるパンを有効活用したいという思いから生まれた冷凍技術を継承した、冷凍チーズバーガー。レンジで1分半温めるだけで、バンズはふんわり、ジューシーなビーフ100%のパティに濃厚チェダーチーズが絡み合う。パン、肉、野菜、その3つがどれも同じ出来立てのおいしい状態に仕上がる驚きの技術は、開発者の長年の研究の賜物だ。満足感がありつつ重すぎないので、ちょっと小腹が空いた時に冷凍庫から取り出して、チンしてささっと食べられる手軽さが嬉しい。在宅ワーク中のランチに、休日のブランチにと活躍しそうだ。味の種類は写真のマッシュルームチーズバーガーの他、チーズバーガー、T.B.月見バーガー、パクチーバーガーの4つ。イーストフード、保存料不使用なので体にも優しく、10カ月保存可能と賞味期限が長い点もサステナブルだ。

テンダーバンズ
Tenderbuns　ⓦhttps://tenderbuns.jp



サンドイッチ専門店を営むパン職人が売れ残ったパンを憂い、冷凍サンドイッチを作る独自の冷凍技術を開発。その技術を次世代に残したいと考え、企業とタッグを組んで冷凍チーズバーガーが誕生。子どもから年配までおいしく食べられるよう、厳選素材を使用している。

5

フードロス





味に遜色がなくとも規格外で十分な水揚げがなかったり、肥料等に使われてしまう未利用魚。ある漁師によると水揚げした魚のうち、9割が食用に回せないこともあるとか。定期便を販売するベンナーズでは、未利用魚を積極的に買い付け。水産業に携わる人を豊かにするミッションに取り組む。

フードロス

6



市場に出ない魚を活用
旬の幸をサブスクでいただく

Fishlle ミールパック

6パック ¥4,200～（税込／送料別）

魚には春夏秋冬、それぞれの旬にしか味わえない旨さがある。それを感じてもらうため、その時期においしい魚を鮮度を保ったまま瞬間冷凍。サブスクリプションで定期的に届くシステムだ。定期便は毎月と隔月プランがあり、6パック、10パック、16パックから選べ、お届けを希望しない月はキャンセル・スキップもできる。魚はすべて天然国産、下味に使われる調味料も基本は九州産というこだわり。魚にはそれぞれ、醤油漬けや煮物、カルパッチョなどおいしさを引き出す下味がついている。ただあくまで下味なので、どんな料理に仕上げるかは食べる人の腕次第。インスタグラムにアップされたアレンジレシピはどれも料理好きなら作ってみたくなるものばかりだ。

Fishlle!　ⓦhttps://fishlle.com

コロナ禍で余った生乳から
生まれたミルクアイス

TSURUGA MILK MILK TRIO

6個 ¥3,960～（税込／送料別）

北海道でコロナ禍によって販路を失った生乳を使用し、ミルクのおいしさを余す所なく表現したアイスクリーム。牛乳を少しでも多く活用できるよう、アイスクリームという形に仕上げられている。使われる生乳は十勝清水にある牧場・あすなろファーミング産。ここでとれるグラスフェッドミルクのおいしさを最大限に生かすため、すっきりしたアイスと濃厚なミルクジャムの二重構造に。濃淡の異なる2つの層が織りなすハーモニーは、どこか懐かしくなる甘さ。これぞ王道といえる極上のミルクアイスを堪能できる。外箱には牛乳パックをリサイクルした再生紙を使用。フレーバーはミルクの他、ゴールデンベリー（ほおずき）、フランボワーズの3種類。

TSURUGA GIFT　ⓦhttps://tsurugagift.base.shop/

フードロス





TSURUGA GIFTはコロナ禍で生じた北海道の余剰食材の活用や地域生産者の支援のため、余った産品をコロナ以前の価格で仕入れ、様々なシェフとのコラボで新商品を開発。プロジェクトを通し、自然なサイクルで成り立つ食の仕組みづくりを目指している。

7

8



日本に輸入されるコーヒーの大部分は、まだまだ産地から安価に仕入れた豆が大部分を占めているのが実情だ。Chouette blanche（シュエットブランシュ）はコーヒーに携わる人々の笑顔のために、高品質なコーヒーを生産することで地球環境の保護につなげる取り組みや、在庫の無駄を減らすための工夫などを行なっている。

ドネーション



一杯のコーヒーが
人道支援や環境保護につながる

Collection 200 SUBSCRIPTION

1カ月 ¥1,750（税込／送料別）

優れた味わいから高値で取引されることで、生産者へ十分な対価が支払われる「スペシャルティコーヒー」。このサブスクリプションサービスが登場。毎月届くコーヒー豆は、低温焙煎により、豆の品種によって異なる味わいや、地域特性から生まれる香りが感じられる逸品。買う側に毎月飲み切れる量だけを購入してもらうため、定期便の形だ。製造から販売までの過程が社会貢献に繋がるのはもちろんのこと、商品の売り上げの25％はWORLD COFFEE RESEARCHやWWF Japanなどに寄付され、残りはコーヒー農家などに支払われる。毎日おいしいコーヒーを飲むだけで社会貢献ができるなら、これを選ばない手はないだろう。

シュエット トレファクチュール ラボラトワール
chouette torréfacteur laboratoire
ⓦhttps://ccblanche.thebase.in/

レンズ選び専門のマッチング外来を開設
一生に一度だからこそ、後悔のない選択を

加齢により、誰もが発症する可能性のある白内障。
いま手術を考えている人や、早めに備えたい人も多いのでは。
そこで、国内トップクラスの執刀数毎月300件を誇る、
アイケアクリニック東京の佐藤香院長に、
「白内障手術」に関するよくある質問に回答いただいた。





啓発活動にも余念がない佐藤先生の著書3冊。「白内障治療Q&A」が最新情報を追加し、4月に増補改訂版として出版。

主任執刀医・院長 **佐藤 香先生**

ちょっとした目の相談から高度な治療まで、総合的な目のケアを目指す。集中力を要する繊密な作業が得意で、最先端の白内障レーザー手術のほか、網膜硝子体や緑内障の手術、瞼の手術やボトックス注射など目周りの美容にも注力。また、白内障専門医としてテレビにも多数出演している。

――白内障手術を「受けるべきタイミング」は、どのように判断するのですか？

「明確な基準はありませんが、白内障の診断を受けていることを前提に、判断に役立つ『4つの検査』があります。まず1番目は『視力検査』。そして、2番目は大きさや色、濃淡の違うものがどの程度までわかるかを調べる『コントラスト感度検査』です。3番目は角膜や水晶体の形や厚みを測定して数値を算出、解析する『前眼部OCT検査』。これは、緊急性の有無を判断するのに役立ちます。4番目が『細隙灯（さいげきとう）顕微鏡』による観察で、水晶体が濁っている場所や範囲、濁り具合をみることができ、白内障の進行度合いがわかります。これらの検査を指標として判断をしています」

――白内障手術で入れる眼内レンズの種類が多く、どれを選ぶべきか迷っています。

「レンズ選びの一般的な流れとして、まずは検査によって、患者様の目の状態に合わせて選択できるレンズをお調べし、現在のお仕事やライフスタイル等をお伺いしながら最適なレンズを決定します。しかし、当院で取り扱うレンズの種類が豊富なこともあり、詳細なカウンセリングを受けても迷ってしまう方は多くいらっしゃいます。そんな方のために、当院では新たに『眼内レンズマッチング外来』を設けました。ここでは、私自身の経験や過去の術後結果、最新情報を考慮しながら、患者様の若い頃の目の見え方や将来的なライフスタイルのご希望等、より詳細にお話を伺い、納得できるまでご相談に応じております」

――白内障手術では老眼も治るそうですが、術後に再び老眼になることはありますか？

「手術で入れた眼内レンズは加齢の影響を受けないので、再び老眼になることはありません。ただし、そのためには『単焦点眼内レンズ』ではなく『多焦点眼内レンズ』を選びましょう。特に焦点が多いレンズは、近方、中間、遠方すべてに合わせられるので、眼鏡いらずのクリアな視界が手に入る可能性も高まります」

悩む人が多い白内障手術のレンズ選び。受診しての相談が難しい方は、佐藤院長に直接質問ができる無料セミナーに参加してみてはいかがだろう。



1


2


3


4


5

1.佐藤院長に直接質問ができると人気の無料WEBセミナー。2.11月から日本橋へ移転。白を基調としたスタイリッシュな内装に一新し、さらに質の高い医療を提供するため院内設備も充実。3.米国規格に基づいたクリーンな手術室。患者の希望に応えられるよう、最新機器を積極的に取り入れ、ベストな白内障手術を受けられるようにしている。4.正確な診療と治療をサポートする最新機器が並ぶ検査室。5.浅草線・東西線「日本橋駅」から直結と、アクセスも良好。院内もさらに広くなり、ゆったりと落ち着いて診察が受けられる。

SEMINAR

「白内障治療Q&A」（増刷改訂版）出版記念 無料セミナー

㊐ 11/13（土）13:00～14:30

㊎・東京会場（アイケアクリニック東京にて開催）
・Web視聴（YouTubeによるオンラインセミナー）
※どちらか選ぶことができます。

講師：佐藤 香院長

◆ 右記QRコードよりご予約できます。
◆ 事前来場（視聴）予約でセミナー講師・佐藤院長の診療優先予約が可能な特別なご案内もございます。（オンライン視聴の方にはご来院の際に「白内障解説小冊子」を差し上げます）

こちらからもお申込可能です

ご予約は **0120-313-916**（アイケアクリニック東京）

〈新型コロナウイルス感染症の対応について〉
※東京都に緊急事態宣言が発令された場合、オンラインのみの実施となる可能性がございます。
※状況によって変更（オンラインのみもしくは開催中止など）がある場合は、当院ホームページでお知らせいたします。

アイケアクリニック東京

㊟東京都中央区日本橋2-8-1 東京日本橋タワーアネックス2階
㊍銀座線・東西線「日本橋駅」直結、銀座線・半蔵門線「三越前駅」徒歩5分、日本橋高島屋すぐそば
℡0120-313-916
Ⓦhttps://eye-care-clinic.jp/
アイケアクリニック

アイケアクリニック白内障治療専門サイト

アイケアクリニック銀座院は11/1（月）に移転し、「アイケアクリニック東京」としてリニューアルオープンしました

診療時間
午前：10:00～14:00 ※日曜日は9:30～13:00
午後：15:00～18:30 ※水曜日は手術日ですが、外来も行います。

休診日
火・土曜日・祝日・日曜日午後

取材：TEC企画　048-770-6006

THE TRAVELING CAFE

旅する喫茶店

「月刊 旅行読売」公式サイト「たびよみ」でも公開中

「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「秘湯の宿で孤浴の時間」（定価600円）は
全国の書店で販売しています。

落書きで埋まる半地下の壁。店名はスペイン語の「SABOR=味」に由来





6色あるクリームソーダはインスタ映えすると若者に人気。各750円





1.トーテムポールが立つ入り口　2.店に立つ伊藤さん夫妻

古書店街の路地裏のオアシス

さぼうる

• 東京・千代田区

日本最大の古書店街、神田神保町は喫茶店の街でもある。出版社や大学も多く、本好きが引き寄せられるのだろう。靖国通り裏の路地にある「さぼうる」は、この地を代表する一軒だ。入り口にトーテムポールとダイヤル式の赤電話。山小屋風の店内は和洋の民芸品が飾られ、半地下のレンガ壁は白インクの落書きで埋まっている。このカオス的な雰囲気には中毒性と、隠れ家のような安心感がある。

「昔は学生やサラリーマンばかりでしたが、今は6色のクリームソーダの写真映えを狙って若い人が来ます」と話す伊藤雅史さんも、近くの大学の学生だった。15年前にアルバイトとして入り、同僚と結婚もして、今では店を任されている。

88歳の名物マスター・鈴木文雄さんには、あいにくお会いできなかった。「ここは夢を与える場所、自分が夢見る所」「コーヒーと一緒に夢を売っている」。伊藤さんが教えてくれたマスターの言葉は味わい深く、その心が店を形作っている気がする。

鈴木さんは、1955年に開業した店を先代から継いだ後、60年以上にわたって夫婦で切り盛りしてきた。

ふと見ると、若者がひとり黙々とボリス・ヴィアンの小説「うたかたの日々」を読んでいた。さぼうるは、今ではあまり見られなくなった、そんな風景が似合う店なのだ。



さぼうる

㊟東京都千代田区神田神保町1-11
㊋地下鉄半蔵門線・新宿線・三田線
神保町駅A7出口からすぐ
℡03・3291・8404
㊡10時～L.O.21時30分（時短営業の場合あり）
㊡日曜休、祝日不定休

Text_KEISUKE FUKUZAKI. Photographs_YUKIE MIKAWA　※連載をまとめた書籍「旅する喫茶店」（定価1430円）は全国の書店で好評発売中。上の記事はそこから転載したものです。

銀座で20年! 成婚実績100組以上 プロの仲人による本気の婚活をしてみませんか



知る人ぞ知る銀座の結婚相談所。キャリア20年のベテラン仲人、藤原栄子が本人の意思を尊重しながら成婚するまで何度でも、最後までとことんサポート。10万人以上の会員データと人脈を活用し、合う方を責任を持って紹介してくれる。登録者は厳しい入会審査を通った、本気で結婚したい方だけが活動をしているので安心だ。20代から70代まで年齢、条件は関係なく実績多数。お悩みの方はぜひ相談を。

まずはお気軽にご相談を

成果報酬制／お見合い回数制限なし
●入会金
通常30,000円～100,000円→0円
●お見合い料
通常1回5,000円～→0円

初婚、再婚、熟年婚、お子様連れ婚まで、年齢、条件は関係なく、あらゆる希望に応えられるよう対応。



銀座ブライダルサロン

℡03-3567-7381　㊟中央区銀座1-14-9 銀座スワロービル1F
㊡有楽町線銀座一丁目駅10番出口より徒歩2分　㊐11:30～18:00　㊡月曜

銀座ブライダルサロン

箱根にながれゆく季節を味わうひとときを。 部屋食、専用露天風呂付のおこもり宿「紫雲荘」





箱根の中でも、紅葉の見ごろが長く続く塔ノ沢エリア。この静かな温泉地に佇む紫雲荘では、11月下旬～12月上旬にかけ、鮮やかに色づく山々を客室からゆっくりと堪能できる。眼下を流れる渓流と紅葉。箱根の大自然に身をゆだね、宿にこもってじっくり過ごす休日はいかがだろう。

年末年始の予約も受付開始

和牛しゃぶしゃぶ、松茸など秋冬の味覚満載の食事も魅力的。12月からは河豚会席などの特別コースも楽しめる。

鶴井の宿　紫雲荘

℡0460-85-8511　㊟神奈川県足柄下郡箱根町塔之沢92（無料駐車場有）　㊡不定休　㊎20,900円～

箱根　紫雲荘

「不定愁訴を克服する」「認知症が怖くない」 かみ合わせを正して心身ともに健康へ導く





写真上：大阪大学名誉教授・歯学博士 丸山剛郎氏。かみ合わせ治療実績18,000人の頼れる歯科医師。かみ合わせがもたらす効果を自ら実証中の81歳。
写真下：丸山剛郎氏著書「知られざるアゴの秘密」

元北海道大学医学部教授、脳科学者澤口俊之先生との研究から確立された「丸山咬合医療」。顎のズレを治すことで全身の不調を改善する治療に取り組んでいる。集中力や記憶力などの脳機能の向上や認知症予防にも有効。いつまでも健康でハツラツと過ごしたいと願う方はぜひ相談を。

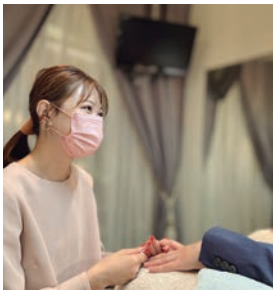
丸山咬合医療センター 東京（銀座）クリニック

℡090-8759-5623（24時間予約留守電）
㊟中央区銀座4丁目5-1 聖書館ビル301
㊡銀座駅より徒歩3分　取材：JM企画03-3538-0346

丸山咬合医療センター

日々の疲れを癒す、極上のひとときを味わう 完全予約制プライベートサロンのメンズネイル





今やネイルサロンは女性だけが通う場所ではなく、男性も爪のケアをする時代。きれいな指先を保つことでワンランク上の印象を与えられる。

長引くコロナ禍で、気付かぬうちにストレスを溜めている人も多いはず。六本木の中心地でも静かな時が流れるトータルケアサロン「VAJRA」なら、完全個室のリクライニングソファでゆったりと施術が受けられる。ぜひ自分だけの贅沢な時間を過ごし、日々の疲れを労わってみては。

VAJRA TOTAL CARE SALON

℡03-5412-8066　㊟港区六本木6-7-14　㊡六本木駅3番出口より徒歩2分　㊐10:00～19:00（L017:00）㊡月曜

VAJRA　六本木



確かな品質の有名・優良ブランドベッドなので、結婚する子どもへの贈り物に選ぶ親も多いという。





シモンズ、シーリー、サータ、日本ベッドなど取り揃え。眠りの質を上げて免疫力を高める生活を。

一流ブランドのベッドを70台展示
寝心地を店内で徹底比較できる専門店

睡眠には脳と体を休ませる働きがある。疲れが取れにくく体調不良が気になる時は、同じ睡眠時間でも睡眠の質を上げることで不調を改善できることもあるという。上質な睡眠をとるためにも、まずは自分に合ったベッドを探し出すことが必要だ。
メディアでも話題の『グースカ』なら、「自分の寝やすいベッドが分からない」「寝心地がいいベッドの選び方は？」などの疑問に、豊富な知識を持つベッドの専門アドバイザーが答えてくれる。一人ひとりの年齢や体形、好みに合わせた最適なベッドを見極めて提案。店内で実際に寝心地を体験することができる人気のベッド専門店である。ぜひ一度訪れてみてはいかがだろう。

・INFORMATION・



招待状はHP、TEL、info@guska.jpにて

「アフルエント」持参の方限定
いつでも「特販価格」で購入可能

■11/3(祝・木)～14(日)
シモンズ＆サータベッドフェア
■11/20(土)～23(祝・火)
& 12/11(土)～13(月)
ブランドベッド特販会
■12/18(土)～30(木)
& 1/3(月)～16(日)
年末年始クリアランスセール

ベッド専門店　グースカ

℡03-3983-6111　㊟豊島区南池袋1-25-9　㊡池袋駅東口より徒歩3分
㊐10:30～19:00　㊡火曜　◎資料請求はお気軽にお電話で
グースカ　※祭日の場合営業　※現状の営業時間はHPで確認を



アルコール度数0.0%だから、運転前や仕事中のランチ等でも気兼ねなく飲めるのが嬉しい。





注いだときの泡立ちも抜群。330ml×12本　7,452円（税込）送料無料（沖縄除く）

本格派ベルギービールがノンアルで楽しめる
120年の老舗ネオブュル社の「ビア・デザミー0.0」

ノンアルコールといえば、お酒が飲めないときに「仕方なく飲むもの」と思ってはいないだろうか。しかし、ビールの本場ベルギーで作られたノンアルコールビール「ビア・デザミー0.0」を飲めば、その考え方は一変するに違いない。クリーミーで繊細な泡立ちと、スッキリしつつもコクがしっかりと感じられる味わいが特徴的なベルギー伝統のブロンドエールの香りや味はそのままに、アルコールだけを取り除いて作られた商品。ゆえに、その味わいはまさに「ビールそのもの」だ。アルコールが含まれない分、むしろホップの程よい苦みや麦の香りをじっくり堪能できる仕上がりとなっている。ノンアルコールだからというより、「ビア・デザミー0.0」だからこそ飲みたくなる味。ぜひ味わってみてほしい。

・INFORMATION・



開発した真空アルコール除去装置

独自技術によるアルコール除去

特別な蒸留器を使い、醸造したビールからアルコール分を除去する方法を採用。その際、従来の方法では蒸留時の熱劣化により味が損なわれていたが、ネオブュル社の導入する設備では、32℃の真空環境の中でアルコールを除去することが可能に。ビール本来の味をそのまま残すことに成功している。

株式会社湘南貿易

✉sm@shonantrading.com　ⓦhttps://www.mellow-store.com/
メロウストア



アフルエント本誌を提示すれば、特別価格で購入できる特典も。（～2021年12月末まで）





ブランドカーテンフェアやカリモクギャラリーフェアも好評開催中。詳細はHPへ。

長く付き合える上質なインテリアを厳選
11/20～23 特別イベント開催！読者特典も

ルームズ大正堂は、厳選した上質なインテリアを3,000点以上取り揃える家具専門店。ひとつの家具を長く使えるよう、間取りや部屋の雰囲気に合わせたデザイン提案やお手入れ方法など、経験豊富なスタッフによる丁寧なアドバイスが受けられる。カリモクや日本ベッドなどの各種ブランド家具以外にも、自社のオリジナル商品含め、あらゆるニーズに合わせた豊富なラインナップが魅力的。玉川店では11/20（土）～23（祝・火）まで特別セールを開催のほか、対象の一流メーカー商品が特別価格で販売されるブランドカーテンフェアや、人気の定番商品から新作までが揃うカリモクギャラリーフェアも開催中。“良いもの”をお得に手に入れるチャンス、ぜひ訪れてみては。

・INFORMATION・



素敵な来場記念品ももらえる。

大好評「特撰手織り絨毯展」開催

11/20（土）～23（祝・火）まで「特撰手織り絨毯展」を玉川店にて開催。トルコ・イラン・アフガニスタンに代表されるアジア各地の手織り絨毯を一堂に会し、艶やかに花開いた織の軌跡を楽しめる。厳選された手織り絨毯は、高品質なウールやシルク、ギャベ絨毯など様々。自宅にぴったりの一枚がきっと見つかるはず。

ルームズ大正堂 玉川店

℡044-811-5351　㊟神奈川県川崎市高津区溝口6-11-1　㊡10:30～19:00
Ⓦhttps://www.rooms-taishodo.co.jp/shop/tamagawa.html

ルームズ大正堂玉川店

読売旅行 添乗員同行のすべてのツアーは

お客様もスタッフも全員
新型コロナワクチン
2回接種済または
検査結果陰性の方といたします

読売旅行発 安心行き

詳しくはこちら

「ワクチン・検査パッケージ」で
安心の旅を。

安心。
添乗員およびバス乗務員も
ワクチン2回接種済みか検査陰性を確認し、業務に就いています。

ご参加条件①
新型コロナワクチン
2回接種の方
2回目の接種から出発前日までに14日以上経過していること（アストラゼネカ製は15日）

ツアー参加条件の確認方法
出発当日、2回接種の事実と接種日がわかる書類をご提示。

ご参加条件②
PCR検査または
抗原定量検査が陰性の方
検査検体は、出発3日前以降に採取したもの。検査費用はお客様のご負担となります。

ツアー参加条件の確認方法
出発当日、検査結果がわかる書類やメール通知文、WEB画面をご提示。

Photographs_HIDE NOGATA.



貫徹

150年の歴史を持つ「のど専門メーカー」渾身ののど飴

株式会社龍角散 龍角散ののどすっきり飴

108円（税抜100円）

コロナ禍で迎える二度目の冬が目前に迫っている。例年インフルエンザも流行する冬場は、ウイルスや細菌の入り口であるのどのケアが不可欠。

そこで、基本的な感染対策とともに日々の体調を整えるセルフケアの一環として改めて注目したいのが、のど飴の定番、株式会社龍角散の「龍角散ののどすっきり飴」だ。言わずと知れた、昔ながらののど薬「龍角散」をコンセプトに開発した本格のど飴。特殊製法によってハーブを丸ごと使用した「龍角散」のハーブパウダーと厳選素材のハーブエキスが配合された、いかにも“効きそう”なこの味が食べやすく感じられるのは、まさに飴ならでは。お菓子でありながら確かな効果を実感できる唯一無二の食品として、仕事でのどを使うプロからの信頼も厚い。

「龍角散ののどすっきり飴」は、2011年発売。江戸中期に秋田藩の家伝薬として伝えられて以来という200年以上の「龍角散」の歴史からすれば、まだ若い商品だ。しかし「龍角散」の名が付いたのど飴は、実はその前から存在していたそうだ。「龍角散ののどすっきり飴」が発売されるまではブランドライセンスと原料のハーブパウダーを提供し、他社が製造発売していた。それを、現代表取締役の藤井隆太氏が1995年に同社の経営を引き継いだ当時、火の車だったという会社の改革に取り組むなかで、「龍角散」の名に恥じないのど飴の開発を宣言。自社製造への切り替えを決意した。その結果、メーカー自らの徹底した品質管理を経て、身近な“お菓子”が人々の健康を支える画期的な商品が誕生。瞬く間に大ヒット商品へと成長したのだった。

開発当時、会社を立て直すべく藤井氏が掲げていたのは「のど専門メーカー」という企業方針。それは、秋田藩主の喘息を治すための家伝薬を改良して生まれた「龍角散」の原点に立ち返った方針でもあった。利益よりも人々の健康を願い、社会に貢献できることは何か。「龍角散ののどすっきり飴」は、その思いを突き詰めたからこそ生まれたヒット商品だったのだろう。そんな「龍角散」の変わらぬ思いは、高い品質を保ち続ける商品ひとつひとつに受け継がれ、今も日本の人々の「のど」を守り続けている。

㈱株式会社龍角散　℡お客様相談室 0120-797-010（10:00～15:00 ※土日・祝日を除く）　Ⓦhttps://www.ryukakusan.co.jp/

美食のバトンを受け継いで

TOKYO
Gourmet Baton
東京グルメバトン

VOLUME
61

運気の上がる前菜盛り合わせ

ボタンエビやフォアグラとナツメのテリーヌなど、定番から季節の食材まで8〜10品を“昇り龍”をイメージして盛り付け。開運を願い、下から上へ食べ進める。



“中華の歴史と伝統に
日本の感性や四季を重ねた
素材を活かす中国料理”

慈華

いつか／外苑前

「リストランテ山﨑」の矢島直樹さんからバトンを
受け継いだのは南青山の中国料理店「慈華」の田村亮介さん。
中華の歴史を重んじながら、日本でしか
表現できない中国料理を追求する。

Words_TOMOMI KATO
Photographs_KIYOSHI TSUZUKI

THE CHEF
OF THIS TIME

THE BATON FROM...
矢島 直樹さん

▼

PROFILE
田村 亮介さん

1977年生まれ、東京都出身。実家が中華料理店という環境で育ち、高校卒業後、調理専門学校へ。横浜中華街「翠香園」などを経て、四川料理「麻布長江」へ。2006年に「麻布長江 香福筵」料理長、2009年に同店のオーナーシェフに就任。2019年に建物老朽化のため閉店の後、同年12月、南青山に「慈華」を開く。



「木」「石」「書」をイメージしたシックな店内。日本と中国、両方の雰囲気が感じられる。

慈 しお華（中華）と書いて、「いつか」と読む。素材を慈しみ、人を慈しみ、料理を慈しむ――オーナーシェフである田村亮介さんの、そんな思いが込められた名だ。

かつて田村さんは、四川料理の名店と謳われた「麻布長江香福筵」で、10年間にわたりオーナーシェフを務めた。建物の老朽化のため惜しまれつつ閉店した後、2年前に開いたのが、ここ「慈華」だ。

中国料理には、長い歴史の中で確立された調理や調味の技術がある。たとえば醤（ジャン）などの調味料で食材を覆えば、完成した料理は食材の味を軽々と超える。しかし、田村さんがつくる中国料理はそうではない。大切にしているのは〝素材感〟。味をつけるというよりも、「素材の背中を押すように」それぞれの食材の持ち味を最大限引き出している。

「以前は私も、いかに本場の中国料理に近づけるか、ということを重視していました。でもある時から、日本人である私が中国料理をつくる意義を考えるようになったんです。中国料理の源流を追求しつつも、日本の素晴らしい生産者の方々の魂が込もった、四季折々の豊かな食材を存分に活かしきりたい。中華の歴史と文化に敬意を払いながら、慈華でしか食べることのできない中国料理を表現したいと思っています」

おまかせコースで供される品々は、全体の流れの中で味わいや盛り付けに緩急が工夫され、五感を楽しませてくれる。

「美味しさを提供するのは当たり前のこと。その上で、何か少しでも驚きや楽しさを感じていただけるような料理を目指していきたいですね」



1



2

1.前菜の一皿の中でも素材や味付けに変化をつけ、食べ進める流れにも配慮して盛り付ける。2.最大8名まで利用できる円卓の個室。扉を閉めれば完全プライベート空間に。



前菜の品々には、紹興酒やワインなど3種をペアリング。この日合わせたのは「甲州クヴェヴリ」「Gallimard Père et Fils Rosé des Riceys」「古越龍山 澄龍」。



慈華

㊟港区南青山2-14-15
五十嵐ビル2F
℡03-3796-7835
㊡11:30～15:00（入店13:00迄）、
17:30～21:00（入店19:30迄）
㊡月曜・他不定休
Ⓦhttps://www.itsuka8.com/

福岡県 筑後市

CHIKUGOSHI

恋のくに～人想うまち　筑後

福岡県南部に位置する筑後市は、博多から九州新幹線で約24分。福岡ソフトバンクホークスのファーム本拠地「HAWKSベースボールパーク筑後」をはじめ、隈研吾氏デザインの芸術文化交流施設「九州芸文館」、県内最大規模の公園「県営筑後広域公園」、全国でも唯一「恋命」を祀る「恋木神社」等を有し、九州で注目を集める都市となっています。また、温暖な気候と肥沃な土地、恵まれた水を利用して、農業が盛んで、米・麦をはじめ、野菜、果樹、花き、八女茶など、年間を通して多様な品目が栽培されています。

寄附の使途

①こどもたちの健全育成　②安全安心な食と農の推進　③生き生きと健康なまちづくり　④資源・環境にやさしいまちづくり　⑤文化・スポーツの振興　⑥九州新幹線を活用したまちづくり　⑦ソフトバンクホークスファームを活用したまちづくり等



高野木工
ナチュラル 134キャビネット

木質が柔らかく肌触りもよく、軽く木肌が美しい北米産のアルダー材を、優しい自然塗料で仕上げたナチュラルシリーズ。

事業者名：高野木工株式会社
内容：ナチュラル 134キャビネット
W134×D40×H90cm



自家焙煎 珈琲 ブルーマウンテンNo.1
&ブルーマウンテンブレンド（各200g）

元珈琲嫌いの店長がお届けする、珈琲の王様ブルーマウンテン。珈琲の鮮度、丁寧な自家焙煎にこだわっています。

事業者名：Little Morrow ちくご
内容：ブルーマウンテンNo.1（200g）、ブルーマウンテンブレンド（200g）　※豆・粉より選べます



筑後市　筑後市　さとふる　0942-53-4486

筑後市役所総務部財政課
福岡県筑後市大字山ノ井898番地

「さとふる」へのアクセスは右記QRから

熊本県 あさぎり町

ASAGIRICHO

若者が活躍するまち 豊かなまち 幸せ感じるまち

あさぎり町は、宮崎県との県境の山々に囲まれた球磨盆地の中央に位置し、朝の幻想的な霧が美しいことに由来してこの名がつきました。盆地の特徴である昼夜の寒暖の差が激しい地域であるため、梨や栗、メロン、苺などの美味しい果物や新鮮な野菜が豊富にとれるのも魅力です。また、良質な水に恵まれた古くからの米どころであり、日本の米焼酎の代表的生産地でもあります。畜産業も盛んで、畜産農家が丹精込めて育てた球磨牛は、特に自信をもってお薦めする商品です。ぜひあさぎり町の美味しいものをご賞味ください。

寄附の使途

①若者が残れる元気な産業が息づくまちづくり　②健康づくりの輪が広がり、人がいきいきと輝くまちづくり　③助け合いに満ち、安全・安心・快適が広がるまちづくり　他２つの使い道



NAO畳縁バッグ

丈夫で軽い畳縁で製作したトートバッグ。持ち手は地元あさぎり町産木材（水目桜）を使用し、軽くて丈夫です。割れにくい工夫を施してあり持ちやすいデザインです。

事業者名：Handmade NAO
内容：バッグ1個。縦24cm×横28cm×奥行12cm、重さ543g、内袋の両側にポケット付き



すき焼きセット

最高級の黒毛和牛の風味と柔らかい口当たり、絶妙な霜降りの美味しさが特徴の球磨牛と、清流球磨川の水で育った農家厳選の旬の野菜セット。

事業者名：有限会社あさぎり町ふるさと振興社
内容：球磨牛ロースすき焼き用500g、球磨牛ロース切落し600g、旬の野菜5点以上、すき焼き用赤卵6個、うまか醤油500ml



あさぎり町　あさぎり町　ふるさとチョイス　0966-45-7211

あさぎり町役場 企画政策課
熊本県球磨郡あさぎり町免田東1199番地

「ふるさとチョイス」へのアクセスは右記QRから

奈良県 生駒市

IKOMASHI

伝統産業の魅力と自然の豊かさ溢れる 楽しく住みやすいまち、生駒市

生駒市は、古くから文化の開花が見られ、伝統的な工芸品である「茶筌」や竹製品が有名です。また、「奈良一刀彫」や「奈良漆器」といった奈良独自の伝統工芸を受け継ぐ職人の方もいらっしゃいます。「奈良一刀彫」は、春日大社の神様へお供えする人形づくりから始まりました。また「奈良漆器」は、貝を用いた装飾「螺鈿」が特徴で、正倉院に多くの作品が収められており、奈良は日本の漆器の発祥の地ともいわれています。時代を超えて愛されている伝統工芸品をきっかけに、ぜひ生駒市の魅力を感じていただければ幸いです。

寄附の使途

コロナ対策を応援／子育て・教育を応援／市民によるまちづくりを応援／猫等動物愛護・環境づくりを応援／安心・安全な暮らしを応援／音楽・文化を応援／受動喫煙防止・健康づくりを応援

寄附金額 1,670,000円



伝統工芸品 奈良一刀彫 おひな様 段雛【特大】土井 志清作

小さな木彫りのお雛様。衝立の裏にお名前を筆で入れることも出来ます。お雛様は飾台（桐箱）の中にすべて収納可能です。

事業者名：一刀彫　土井志清
内容：幅45.5cm×奥行36.7cm×高さ52cm
原材料 ひば　※個々により色味や模様が異なります。

寄附金額 95,000円



螺鈿ブローチ（角型）

同じモチーフでも、素材となる貝はすべて異なります。貝の配置から向きまでを緻密に考えることで、個性豊かな一点ものに。

事業者名：艸芸廠
内容：螺鈿ブローチ　1個（桐箱入り）、好きなデザイン6種類から1つ選べます　※画像は参考



生駒市　生駒市 ふるさと納税 特設サイト

0743-74-1111（内線289）

生駒市行政経営課
奈良県生駒市東新町8番38号

「特設サイト」へのアクセスは右記QRから

愛媛県 西予市

SEIYOSHI

標高差1,400mが育んだ 多様な自然環境と食に恵まれたまち

西予市は四国の西部に位置し、西は宇和海の美しいリアス海岸を臨む海抜0mから、東は標高1,400mの日本3大カルストのひとつ「四国カルスト」を有します。その多様な自然環境や歴史・文化が評価され、平成25年に市内全域が四国西予ジオパーク（大地の公園）として認定されました。

この豊かな大地で育まれた、海・里・山の様々な大地の恵みをぜひご堪能ください。特にこの時季喜ばれるのが「柑橘王国愛媛」が誇るミカンをはじめとする色々な種類の柑橘です。ぜひお試しください。

寄附の使途

農林水産の振興や起業支援のための「①しごとづくり」、子育て支援や次代を担う人材育成のための「②ひとづくり」、移住交流やジオパーク推進のための「③まちづくり」など、８つの寄附金の用途からご選択いただけます。

寄附金額 100,000円



生産から加工・販売まで 明浜産真珠ペンダント・トロア（ゴールド）

市場にあまり出回らないナチュラルカラーのゴールド真珠は、気品ある輝きで存在感も十分。他にも様々なデザインがあります。

事業者名：佐藤真珠株式会社
内容：アコヤ真珠、チェーンK18、専用ケース、化粧箱 ※ラッピングサービス対応

寄附金額 10,000円



農薬や化学肥料に頼らない 無茶々園の温州みかん（7kg）

宇和海を臨む急傾斜の段々畑で太陽の光をいっぱい浴び、自然環境に配慮した栽培で育てられているため、見た目は悪いが甘みと酸味の調和がとれた温州みかん。その他の品種も豊富。

事業者名：株式会社地域法人無茶々園
内容：1箱（7kg）※60～70玉前後



西予市　西予市　ふるさとチョイス

0894-62-6403

西予市役所 まちづくり推進課 ふるさと納税係
愛媛県西予市宇和町卯之町三丁目434番地1

「ふるさとチョイス」へのアクセスは右記QRから

兵庫県 市川町

ICHIKAWACHO

山に囲まれ、穏やかな市川が流れる 国産ゴルフアイアン発祥の地

兵庫県のほぼ中央に位置するハート型をしたまち、市川町。町の中央部を清流市川がとうとうと流れ、その穏やかな川面に田園と山並みが映ります。夏から秋にかけては、町花であるひまわりが咲き誇ります。また、国産ゴルフアイアン製造の発祥地としても知られ、刀鍛冶の技術を受け継いだ職人たちによる軟鉄鍛造のアイアンづくりが盛んです。その品質には、国内外でも高い評価を得ています。そんなゴルフクラブや但馬牛など、魅力あふれる特産品と豊かな自然がいっぱい詰まったまちです。

寄附の使途

①次世代の教育と魅力を感じる子育て支援に関する事業　②住みよい安全安心な活気あるまちづくりに関する事業　③地域の伝統文化の継承、地域資源を活かした魅力向上に資する事業　④脚本家橋本忍を顕彰し功績を広く伝える事業　⑤事業を指定しない

寄附金額 95,000円



GolfLive　TK-01ウェッジ

藤本技工製の軟鉄鍛造ウェッジ。最適重量バランスで「上げる」「落とす」「止める」「転がす」を簡単に実現できるソールです。

事業者名：有限会社藤本技工
内容：シャフトNS.PRO MODUS3 WEDGE125（フレックスS）、グリップSTM T-series T-1(レッド)

寄附金額 9,000円



堀田畜産　但馬牛経産牛ハンバーグ(150g×5個) 牛肉100%

「経産牛」とは、お産を経た牛のこと。アミノ酸の一種カルニチンを多く含み、脂肪燃焼効果があるため、食べても太りにくいといわれています。深みのある味わいをぜひご賞味ください。

事業者名：株式会社ほくぶ
内容：内容量：150g×5個 ※冷凍でお届します



市川町　市川町　ふるさとチョイス

0790-26-1010

市川町役場 企画政策課 ふるさと納税担当
兵庫県神崎郡市川町西川辺165-3

「ふるさとチョイス」へのアクセスは右記QRから

兵庫県 香美町

KAMICHO

豊かな自然が育む食材のある、 こどもたちに夢と未来をつなぐ町

兵庫県北部に位置する香美町は北を日本海、南を標高1,000メートルを超える氷ノ山山系の山々に囲まれた自然豊かな地域です。

関西では唯一、香住漁港だけで水揚げされる、ジューシーで甘みが強い「香住ガニ（紅ズワイガニ）」や、ぎっしりと詰まった身と濃厚で上品な甘みが特徴の冬の味覚の王様「松葉がに」、全国のブランド牛の素牛である銘牛「但馬牛」など、豊かな自然で育まれる海の幸、山の幸を四季を通して楽しむことができます。この機会にぜひ香美町の特産品をご賞味ください。

寄附の使途

香美町では、こどもたちが「この町に生まれてよかった」と感じられるよう様々な取り組みを進めています。地元食材を使用した日本一のふるさと給食を目指した取り組みなど、より良い町となるように活用をさせていただきます。

寄附金額 400,000円



【ダブルブランド食べ比べセット】松葉がに（活・茹で）&但馬牛（厚切りサーロインステーキ・すき焼き）

香美町が誇る松葉がにと但馬牛のセット。調理法や部位による違いを楽しめます。

事業者名：株式会社日本海フーズ（にしとも かに市場）
内容：活松葉がに約1.1kg×1匹、但馬牛厚切りサーロインステーキ300g×3枚など
※それぞれお届け時期は異なります

寄附金額 120,000円



活・柴山がに（1kg以上）

香美町の柴山港で水揚げされる上質な「松葉がに」を「柴山がに」と呼びます。大きさや色つやなど、厳しい選別に耐え抜いた極上のかにをお召し上がりください。

事業者名：株式会社カネニ
内容：活・柴山がに（1kg以上）×1匹



香美町　香美町　ふるさとチョイス

0796-36-1111

香美町役場　総務課
兵庫県美方郡香美町香住区香住870-1

「ふるさとチョイス」へのアクセスは右記QRから

長野県 木島平村

KIJIMADAIRAMURA

全国で2番目に新幹線駅が近い村 過疎と高齢化の先進地、木島平

長野県の北端、長野市から北東へ約40kmのところに木島平村はあります。東京駅から北陸新幹線で約115分、車なら上信越自動車道「豊田飯山IC」から約20分と、関東からのアクセスも良好。日本経済新聞の「雪景色が素晴らしい温泉 第1位」に選ばれた「馬曲（まぐせ）温泉」がある、日本有数のスノーリゾート地です。豪雪に由来する清らかな水と肥沃な大地で育ったお米は、「米・食味分析鑑定コンクール国際大会」で毎年高い評価を得ている米どころでもあります。村が誇る自慢の品で、癒しと至福の時間をお届けします。

寄附の使途

①環境の保全、景観の維持及び形成に関する事業　②伝統文化及び工芸等の継承に関する事業　③教育、子育て支援及び人材育成に関する事業　④集落振興及び地域活性化に関する事業　など

寄附金額 1,500,000円



あんま王IV

人間工学に基づいた最も身体に負担のかからない姿勢を追求したマッサージチェア。至高の『無重力マッサージ』をお楽しみください。

事業者名：株式会社 相生電子
内容：本体寸法：高さ約140cm×幅約85cm×奥行き約140cm、本体重量：95kg

寄附金額 100,000円



高級米「村長の太鼓判」15kg×年4回

木島平産最高級コシヒカリ「村長の太鼓判」を15kgずつ、年4回に分けてお届けします。もちもちした食感と深い甘みをご堪能ください。

事業者名：一般財団法人 木島平村農業振興公社
内容：1回につき、5kg×3（※2月、5月、8月、11月末日にお届けします）



木島平村　木島平村　楽天　0269-82-3111

木島平村役場 産業企画室 ふるさと納税担当係
長野県下高井郡木島平村往郷914-6

「楽天ふるさと納税」へのアクセスは右記QRから

岐阜県 関市

SEKISHI

鎌倉時代から受け継がれる伝統技術 日本一の刃物のまち

岐阜県の南側、名古屋市から車で1時間ほどの関市。世界三大刃物産地として知られ、古くから続く鍛冶技術の歴史は700年以上。受け継がれる技術によって、今も上質な製品を生み出し続ける刃物のまちです。ほかにも、1000年以上続く伝統漁法「小瀬鵜飼」や、クロード・モネ『睡蓮』を思わせる美しい「名もなき池」など、伝統と歴史、豊かな自然がバランスよく残る地域です。返礼品には、世界が認めた「MADE IN SEKI」ブランドの刃物を1000品以上揃えました。ぜひ一生モノの刃物に出会っていただければ幸いです。

寄附の使途

日本刀や鵜飼など伝統文化の継承、地場産業である刃物産業の振興、観光・農林業等まちの活力創生、未来の担い手育成、防災や交通安全など、様々な用途に有効に活用させていただきます。

寄附金額 53,000円



ストウブ ピコ・ココット ラウンド18cm 関市オリジナル鵜飼ノブセット

絶大な人気を誇る鋳物ホーロー鍋。食材の旨味をたっぷり含んだ水蒸気を鍋の中で循環させ、素材本来の味を最大限に引き出します。

事業者名：ツヴィリングJ.A.ヘンケルスジャパン
内容：3色展開（ブラック、グレー、チェリー）
容量1.7L、ガス火・IH対応

寄附金額 20,000円



関孫六（せきまごろく）オールステンレス匠創（しょうそう）2本セット

衛生的に使えると人気のオールステンレス包丁2本セット。一体構造のため汚れが溜まりづらく、食洗機対応で熱湯消毒もできます。

事業者名：岐阜関刃物会館（製造：貝印）
内容：三徳包丁（刃渡り165mm、全長298mm）、ペティナイフ（刃渡り120mm、全長230mm）



関市　関市　特設サイト　0955-58-8510

関市ふるさと納税サポート室
岐阜県関市若草通3丁目1番地

「関市ふるさと納税特設サイト」へのアクセスは右記QRから

神奈川県 鎌倉市

KAMAKURASHI

ゆったりと流れる時間を楽しむ 美しい古都、かまくら

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を融合した華やかな文化となって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、円熟した大人に相応しい、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…
など

寄附金額 100,000 円



ローストビーフの店「鎌倉山本店」お食事券

黒毛和牛を高温で短時間焼き上げたのち、低温でじっくり焼き上げた、とろけるような柔らかさのローストビーフ。目の前で豪快にカットするワゴンサービスで味わえます。

事業者名：ローストビーフの店 鎌倉山
内容：お食事券30,000円相当

寄附金額 30,000 円



メーカーズシャツ鎌倉　シャツカード No.9000

世界ブランドに負けないクオリティのシャツを適正価格で提供する姿勢を貫く地元ブランド。メンズシャツやネクタイのほか、レディースのスタイリング提案など、用途を自由に選べます。

事業者名：メーカーズシャツ鎌倉
内容：鎌倉シャツカード1枚（9,000円分）



鎌倉市　鎌倉市 ふるさと寄附金 | 検索

0467-61-3845

鎌倉市 共生共創部 企画課 ふるさと寄附金担当
神奈川県鎌倉市御成町18-10

「鎌倉市ふるさと寄附金」の申込は右記QRから

神奈川県 小田原市

ODAWARASHI

海・川・山・里・まちが 東京から30分にオールインワン

小田原市は、戦国時代に後北条氏の「城下町」として発展し、江戸時代には東海道屈指の「宿場町」として栄え、明治・大正時代には政財界人や文化人たちの「別荘、居住地」として愛されてきたまちです。鉄道5社6路線が乗り入れ、新幹線を使えば、東京から約30分で、海・川・里・森・まち すべての機能がオールインワンでコンパクトに揃います。自然豊かな土地柄から、多くの魚介類や農産物に恵まれています。また、城下町・宿場町としても栄えた歴史から、今も伝統産業が多く根付いています。

寄附の使途

1.福祉・医療に関する分野
2.暮らしと防災・防犯に関する分野
3.子育て・教育に関する分野
4.地域経済に関する分野
5.歴史・文化に関する分野ほか全8分野

寄附金額 300,000 円



土日祝宿泊OK！ヒルトン・スーペリア・ツインルーム宿泊プラン1組2名様

小田原の自然や文化をデザインに取り入れた客室からは相模湾の絶景を望めます。ゆったりとした時間をお過ごしください。

事業者名：ヒルトン小田原リゾート&スパ
内容：ヒルトン・スーペリア・ツインルーム宿泊プラン　1泊夕朝食付き1組2名様

寄附金額 22,000 円



日本酒8銘柄飲み比べセット HINEMOS TASTING SET

小田原の日本酒HINEMOSの8銘柄が一度に楽しめる、特別なセットです。HINEMOS未体験の方が好みの銘柄を見つけることに、お役立てください。

事業者名：株式会社RiceWine
内容：170ml×8本



小田原市　小田原　ふるさとチョイス | 検索

0465-33-1661

小田原市役所企画政策課
神奈川県小田原市荻窪300

「ふるさとチョイス」へのアクセスは右記QRから

北海道 白糠町

SHIRANUKACHO

海を見ても山を見ても 豊富な食材にあふれる食材の宝庫

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る白糠町。特にししゃもや毛ガニ、柳だこ、鮭、つぶ貝は豊洲市場をはじめ、全国から引き合いがあります。水産物だけでも十分すぎるくらいですが、山にもまた様々なものがあります。しそを使った焼酎といえば、今や全国区の「しそ焼酎鍛高譚」のしそをはじめ、イタリアンチーズや羊肉、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、海を見ても山も見ても豊富な食材にあふれています。この機会に、白糠町の魅力を知っていただけたら幸いです。

寄附の使途

町内全世帯に防災ラジオを設置する防災行政無線整備事業のほか、防災教育事業「ジュニア防災教室」、障碍者グループホーム支援事業、北海道白糠高等学校魅力化事業、町有林野基幹路網解説事業など

寄附金額 14,500円



いくら醤油漬（鮭卵）

パック内の空気を窒素に置換えることにより酸化を防止し、「鮮度保持」と「品質保持」に徹底的にこだわって製造したいくらです。

事業者名：広洋水産株式会社
内容：450g（225g×2）

寄附金額 10,000円



エンペラーサーモン

より自然に近い環境で育てられ、濃厚な味と良質な脂、深みのある味わいが特徴。キングサーモンよりも上質ということから「エンペラーサーモン」とネーミングされました。

事業者名：東和食品株式会社
内容：1kg



※寄附額・内容量は変更になる場合があります。

白糠町　白糠町　ふるさと納税特設サイト　050-5358-4174

白糠町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

「ふるさと納税特設サイト」へのアクセスは右記QRから

岩手県 洋野町

HIRONOCHO

海と高原の牧場（まきば） 絆をつなぎ 輝く未来を拓くまち

岩手県の東北端、青森県との県境にある小さな町「洋野町」。太平洋に面した東部（旧種市町）では、海原にアワビ、ウニ、ホヤのほか、さまざまな海藻が育ちます。山手の西部（旧大野村）では、日本各地で使われている「大野木工」のほか、酪農家の夢がたっぷりと詰まった、こだわりの牛乳から作るヨーグルトやプリンなどの乳製品や農産物が豊富です。ふるさと納税をきっかけに、自然の恵みたっぷりな「洋野町」の魅力をぜひ堪能してみてください。

寄附の使途

①福祉…医療、福祉、子育て支援等
②教育振興…学校教育、生涯学習の推進等
③ふるさと創生…観光振興促進、就業基盤整備等
④農山漁村地域活性化…磯根資源の拡大、農林水産業の充実等
⑤町に一任…まちづくりの推進等

寄附金額 55,000円



特選! 種市産天然活アワビ1kg

傷を付けずに採るため、漁師が真冬の海に素潜りで漁を行います。肉厚で甘い磯の香りがする、極上の天然活アワビをお届けします。

事業者名：有限会社斉藤商店
内容：殻付活アワビ6～8個程度（約1kg）

寄附金額 10,000円



おおのミルク村 ゆめヨーグルト（1kg×4袋）

酸味が少なく、生乳の風味と自然な甘み、もっちりとした食感。プレーンと加糖の組み合わせが選べる、ゆめヨーグルトセット。

事業者名：株式会社おおのミルク工房
内容：ゆめヨーグルト プレーン1kg・加糖1kg より4袋自由に組み合わせ可能



洋野町　洋野町　ふるさとチョイス　050-3816-4754

洋野コールセンター「洋野町ふるさと納税受付係」
岩手県九戸郡洋野町種市23-27

「ふるさとチョイス」へのアクセスは右記QRから

北海道 滝上町

TAKINOUECHO

四季折々ののどかな自然風景 美しい清流と芝ざくらのまち

まちの面積の約90%を森林で占めるほどの自然豊かな滝上町。北見山地の中央に位置し、四方を山で囲まれた盆地となっているため、多くの野生動物が生息。山では山菜やキノコ採り、清流「渚滑川」ではニジマスを中心とした本格的なトラウトフィッシングが楽しめます。恵まれた自然資源を活かした農業や林業をはじめ、５月上旬～６月上旬にかけては日本最大級の面積を誇る10万㎡の芝ざくら大群落「芝ざくら滝上公園」や、春から秋にかけて様々な種類のハーブが咲く「香りの里ハーブガーデン」があり、花の観光地として発展してきました。

寄附の使途

①滝上町のシンボルである芝ざくらを守り育てていくための事業　②恵まれた自然景観・環境を守るための植樹等の事業　③住民がまちづくりを進めるための地域活動の事業



七面鳥の燻製
（ハーフサイズ・約2.7kg）

原料から全てが完全国産品。生産者がひとつひとつ手作りして皆様の食卓へお届けします。1/4サイズもご用意しております。

事業者名：七面鳥生産組合
内容：数量限定、受付期間4月～11月末まで、12月中旬クリスマスまでのお届け。



Secoma ミントハイボール（お酒）

滝上産の和ハッカを原料としたクラフトジンがベースの清涼感のあるハイボール。人口甘味料不使用のほのかな甘みとすっきりとした酸味を感じてください。

事業者名：セコマ
内容：1箱350ml×24本入り アルコール分6%



滝上町　滝上町　ふるさとチョイス　|　0158-29-2111

滝上町役場 まちづくり推進課 まちづくり推進係
北海道紋別郡滝上町字滝ノ上市街地4条通2-1

「ふるさとチョイス」へのアクセスは右記QRから

北海道 広尾町

HIROOCHO

サンタの故郷ノルウェーオスロが認めた 国外初、日本で唯一のサンタランド

北海道十勝管内の最南端に位置する広尾町。東は北海道有数の漁業資源を有する太平洋、西は日高山脈の山並みがそびえ立ち、その山系に源を持つ４本の河川が海に注ぐ、豊かな自然を生かした漁業と農林業を基幹産業として発展してきました。 1984年にノルウェーのオスロ市から国外初のサンタランドの認定を受けて以来、「愛と平和、感謝と奉仕」を基本理念としてサンタランドにふさわしいまちづくりに取り組んでいます。広尾町はこれからも未来につながるまちづくりを行ってまいります。

寄附の使途

皆さまからの寄附金は、サンタランド事業などの活力あるまちづくり、漁村ホームステイ事業などの子ども農山漁村交流から始めるまち・ひとづくり、映画「北の流氷」（仮題）の製作の実現などに活用させていただきます。



北海道広尾産タラバガニ姿
1.7kg～2.0kg

9月から始まった底曳網漁で水揚げされたタラバガニを茹で上げ、急速冷凍しました。獲れたて新鮮なままのカニを姿でお届します。解凍してそのまま食べられます。

事業者名：有限会社本庄水産
内容：タラバガニ姿 1.7kg～2.0kg



サンタランドツリー

十勝の恵まれた環境で育てられた、欧米で人気のスプルースの生木ツリー。道産材でひとつずつ手作りされた木鉢に入れてお届けします。

事業者名：広尾町森林組合
内容：[ツリー] 高さ65～75cm、[木鉢] 高さ約15cm、幅・奥行ともに約20cm、付属品



広尾町　広尾町　ふるさとチョイス　|　01558-2-0177

広尾町役場 水産商工観光課 ふるさと納税推進係
北海道広尾郡広尾町西4条7丁目1番地1

「ふるさとチョイス」へのアクセスは右記QRから

鹿児島県 肝付町

KIMOTSUKICHO

最先端科学と伝統文化が融合するまち

肝付町は、鹿児島県の南東部にある
太平洋に面した人口約15,000人のまち。
和牛日本一に輝いた鹿児島黒牛や温暖な気候で
育った果樹、水揚げ直送の新鮮な魚をお届けします。

ロケット打上げの迫力と流鏑馬の感動を体験できるまち

肝付町にある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、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。現在では革新的な技術を搭載した固体燃料ロケット「イプシロン」などの打上げが行われており、見学席からは打上げ直後にくる地響きと「バリバリ」という空を引き裂くような音を間近で感じることができます。

また、約900年の歴史を誇る肝付町の流鏑馬（やぶさめ）は、全国にのこる武芸や競技としての流鏑馬とは異なり、古式にのっとって行われます。射手は毎年中学2年生の男子から選出されますが、全く馬に乗ったこともない少年が練習を重ね、約1か月半後の本番には馬上から手放しで弓を射るまでの成長の姿は感動を覚えます。

他にも国の文化財に指定されている塚崎古墳群やウミガメが産卵に訪れる岸良・辺塚海岸、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、町長が使途を選択させていただきます。





寄附金額 120,000 円



鹿児島県産豚厚切りステーキ&しゃぶしゃぶ三昧セット

厚切りステーキ、とんかつ、しゃぶしゃぶ、鹿児島の豚肉を思いっきり楽しめるパック。2ヶ月に1度、5回に分けてお送りします。

事業者名：大将食品有限会社
内容：合計約16kg。１回の内容 ロース厚切り約1kg×2パック、ロース約300g×2パック、バラ約300g×2パック

寄附金額 54,000 円



鹿児島県産黒毛和牛ヒレステーキ

牛肉専門店「新村畜産」より和牛日本一となった鹿児島黒牛をお送りします。赤身とサシが抜群のバランスの黒毛和牛です。柔らかなヒレの上質な旨みをご堪能ください。

事業者名：株式会社村商（新村畜産）
内容：黒毛和牛ヒレステーキ肉　約130ｇ×4枚

寄附金額 25,000 円



備長炭焼き 黒匠うなぎ 大4尾タレ付

自然豊かな鹿児島県大隅半島のきれいな地下水を使用して、丁寧に育てたブランドうなぎ「黒匠うなぎ」を、熟練職人が一尾一尾丁寧に炭火で手焼きしました。

事業者名：黒木養鰻
内容:黒匠うなぎ(150ｇ以上)×4尾(タレ付)

寄附金額 13,000 円



昔ながらのかりんとう&さつまいもチップス詰合せ

鹿児島県産さつまいも「黄金千貫」で作ったかりんとうと、「紅はるか」で作ったさつまいもチップスを詰合せにしてお届けします。8月～4月の季節限定品。

事業者名：株式会社甘宮
内容：芋かりんとう（150g）×6袋、さつまいもチップス（70g）×4袋

肝付町へのふるさと納税のお申込みは、ポータルサイト「ふるさとチョイス」から

肝付町　肝付町　ふるさとチョイス　0994-67-4531

肝付町役場産業創出課ふるさと納税係
鹿児島県肝属郡肝付町南方2643

「ふるさとチョイス」へのアクセスは右記QRから

新潟県
南魚沼市
MINAMIUONUMASHI

魅力あふれる
雪ふるまち　南魚沼

豪雪地帯の南魚沼。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。雪の恵みをたっぷり受けた魅力あふれる特産品をお楽しみください。

<雪へのこだわり>で目指す持続可能なまちづくり

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、グリーンシーズンには日本百名山「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や舞子スノーリゾートなどのスキー場が集積する一大スノーリゾート地として多くの観光客が訪れます。また、市内には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して活用する「雪室（ゆきむろ）施設」で、南魚沼産コシヒカリをはじめ、野菜、日本酒、ワイン、肉などの多くの商品を貯蔵し、全国から注目される付加価値の高い雪室ブランドが確立しつつあります。雪室では鮮度が一定に保たれるだけではなく、商品によっては糖度やおいしさが増すことも分かっており、ふるさと納税でも人気となっています。雪の産業化で持続可能なまちづくりに取り組む南魚沼への応援をよろしくお願いします。

寄附の使途

1.安心して暮らせる福祉のまちづくり　2.地域社会を支える人づくり　3.豊かな自然づくり　4.安全・快適でうるおいのある生活ができるまちづくり　5.力強い産業のまちづくり　6.あかるい自治のまちづくり　7.市長にお任せ





寄附金額 400,000円



【里山十帖】大人2名1泊2食（お部屋おまかせ）プラン

四季折々、さまざまな物語が展開される自然豊かな里山で、雪国の食文化を新しく表現した里山十帖でしか味わうことのできない「自然派　日本料理」を満喫ください。

事業者名：里山十帖
内容：平日宿泊　大人2名1泊2食（お部屋おまかせ）※有効期限6ヶ月

寄附金額 100,000円



桑原農産のお米　南魚沼産新之助 5kg×6ヵ月

コンクール金賞受賞の桑原農産が化学肥料不使用で育てた「南魚沼産新之助」。豊潤な甘みとコク、大粒でモッチリとした弾力ある食感をお楽しみください。

事業者名：桑原農産
内容：南魚沼産新之助 5kg×6回毎月定期配送

寄附金額 61,000円



南魚沼3蔵　高級純米大吟醸 四合瓶3本セット

青木酒造、八海醸造、髙千代酒造の飲み比べセット。雪国の伏流水と厳選された酒米、伝承の技でつくりあげた最高品位の日本酒です。

事業者名：酒の金田屋
内容：鶴齢純米大吟醸山田錦、八海山浩和蔵仕込、八運髙龍　各720ml×1本ずつ

寄附金額 36,000円



『IFFA日本食肉加工コンテスト』受賞商品セット

ドイツ食肉連盟等主催のコンテストで金賞と銀賞を受賞した食肉加工品のセット。

事業者名：株式会社内山肉店
内容：金賞受賞　ソーセージ30g×5本、ビアシンケンスライス100ｇ、ローストビーフ約200～220ｇ、ベーコンスライス100ｇ　銀賞受賞　生サラミ120ｇ

南魚沼市へのふるさと納税のお申込みは、ポータルサイト「ふるさとチョイス」から

南魚沼市　南魚沼市　ふるさとチョイス　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」へのアクセスは右記QRから

返礼品だけじゃない！寄附の活用例にも注目

グルメや特産品などの返礼品に目が行きがちだが、ふるさと納税の基本的な考え方となっている
「地方を応援」を考えた場合、気になるのはその使い道だ。
最近では、活用内容が明確なクラウドファンディング型や、災害支援などの寄附もあるので、ぜひ注目してみてほしい。
多くの方の善意により実現した過去の一例を紹介しよう。

奈良県 生駒市

IKOMASHI

生駒山の森林と人々の営みを守る

生駒市の山林では、樹木の病気「ナラ枯れ」とイノシシによる農作物への被害が増加。そこで、ふるさと納税で集められた資金を活用し、必要な枯損木の伐倒等を行うことで「ナラ枯れ」の被害拡大を防いだ。被害木の倒木による危険もあったが、市民の安全も確保することができたという。また、イノシシ対策として捕獲檻の設置等により、年間数百頭のイノシシを捕獲。農作物の被害軽減につながった。ふるさとのシンボルである生駒山を守る取組としての支援が形になった事例だ。





ナラ類などの樹木を枯らす病原菌（ナラ菌）と、その病原菌を媒介するカシノナガキクイムシにより生駒市内の木々が枯損木化。

愛媛県 西予市

SEIYOSHI

古民家カフェがつなぐ、人と人

西予市中心部にある重要伝統的建造物群保存地区に新たなコミュニティの場として、Cafe & Barをオープンさせるため、起業支援としてクラウドファンディング型のふるさと納税で募集。集まった寄附金で築 100年以上の古民家を改修し、運営に必要な機材等を整備することができた。現在は、卯之町バールOTO（おと）として運営しながら、市内外の方々や移住者等が集まる情報交換の場となっている。また、他の飲食店や生産者との共同イベント等、地域活性化の取り組みも広がっている。





情緒ある卯之町の町並み（写真左）。オープン後は寄附者が市に足を運んでくれたり、町並みへの観光客の他、交流人口も増加。

長崎県 対馬市

TSUSHIMASHI

対馬固有の蝶の生息環境を保全再生

対馬にのみ生息する「ツシマウラボシシジミ」は天然記念物に指定されている蝶。しかし近年、シカの増加により食草が激減したことで絶滅の危機に瀕している。そこで、地域のボランティア団体や学校等と協力し、防鹿柵で囲った保護区を設置。食草苗を栽培し植栽することで生息環境を整備すると共に、幼虫飼育にも取り組み、保護区に放蝶することで安定的な存続を図った。その後、複数の保護区において野生の個体群を創出することに成功。今後、大きな期待が持てる成果を生み出した。





保護活動への理解促進・普及のため、学校と連携して観察会や植樹活動を行った（写真左）。保護区に放したツシマウラボシシジミの成虫（写真上）。

次のページから、各自治体の魅力をご紹介!
各自治体の情報は、AFFLUENT公式サイトでさらに
詳しくご紹介していますので、ぜひチェックしてみては。

最新！納税（寄附）から還付・控除までの流れ

年々制度が改善され、より簡単に行えるようになっている「ふるさと納税」。
今年からは、確定申告の手続きがより簡素化。基本の流れとともに紹介しよう。

STEP1

寄附金額の目安（控除上限額）を調べる

寄附金の控除額には上限があり、家族構成や年収、その年に受ける各種控除金額などにより異なる。上限を超えてしまった分は控除を受けられないので、まずは自分の控除上限額を調べよう。総務省のWebサイトほか、ふるさと納税に関するポータルサイトでも簡単にシミュレーションができる。

STEP2

寄附先を決めて申し込みをする

出身地などに限らず応援したい地域に寄附ができるので、寄附の活用方法や返礼などから、応援したい自治体を選ぼう。以下は代表的なポータルサイト。サイトから直接申し込みも可能だ。

主なポータルサイト　※2021年10月15日現在。編集部調べ

サイト名	掲載自治体数	特徴
ふるさとチョイス	1788	圧倒的な情報量。返礼品が決まっている時の比較検討に最適。
楽天ふるさと納税	1311	寄附金額が楽天ポイント取得の対象に。すでにあるポイントで寄附することも可能。
さとふる	1018	返礼品の到着が早い。また、携帯電話の料金と一緒に支払えるキャリア決済に対応。
ふるなび	775	Amazonギフト券やPayPayなど、好きな交換先を選べる「ふるなびコイン」がもらえる。

2021年から確定申告が簡単に!

STEP3

税金控除手続きを行う

控除を受けるための手続きは、「ワンストップ特例制度」と「確定申告」の2通り。昨年までは各自治体から送られてきた寄附金受領証明書を添えて確定申告をする必要があったが、今年からは寄附金受領証明書の代わりに、特定事業者が発行する「寄付金控除に関する証明書」を1枚添付すればオーケーとなる。なお、特定事業者とは国税庁長官が指定したふるさと納税のポータルサイトのことで、STEP2で紹介したサイトは特定事業者となっている。

手続き方法チャート

- 今年、寄附をした自治体は5カ所以下である（※同じ自治体に複数回寄附をしても1カ所とカウント）
  - いいえ → 確定申告が必要
  - はい ↓
- 確定申告が必要になる特別な申告案件がない（※給与所得者で、住宅購入1年目の方や、医療費控除などがある場合は確定申告が必要）
  - いいえ → 確定申告が必要
  - はい ↓
- ワンストップ特例制度での手続きが可能

STEP4

税金が還付・控除される

ワンストップ特例制度を利用した場合は、翌年6月以降に収める住民税が減額という形で控除される。確定申告を行った場合は、住民税の減額のほか、ふるさと納税を行った年の所得税の還付を受けることができる。翌年5月から6月に住民税決定通知書が届くので、納税した分が住民税から減額されているか確認をしよう。



地域とあなたを結ぶ

「ふるさと納税」2021ガイド



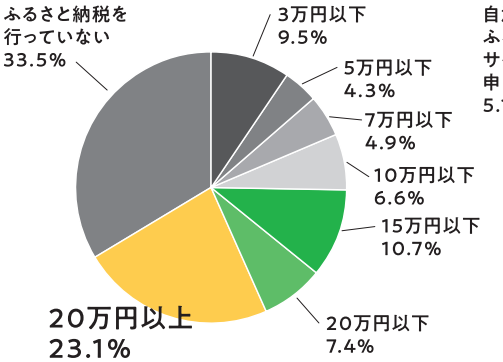
コロナ禍を機に、さらに人気が急上昇している「ふるさと納税」。
2021年分の申し込み期限も残り2カ月となったが、
まだ申し込みをしていない方や、一度も申し込んだことがない方もいるだろう。
そこで、ふるさと納税の基本の仕組みをおさらいするとともに、
自治体での活用事例などもご紹介しよう。ぜひ参考にしてみてほしい。

ふるさと納税とは…

応援したい地域に「納税」という形で寄附ができるのが「ふるさと納税」。様々な地域へ興味を持つきっかけとなり、社会貢献にもなる制度だ。寄附をすると自己負担額の2,000円を除いた金額が所得税や住民税から控除されるほか、地域の名産品や特産品を返礼品として受け取ることができる。また、自治体間の競争が促進され、PRを工夫することで税収が増えれば町の活性化へと繋がる。2020年度の受入額は6,700億円を超え、過去最高を更新した。

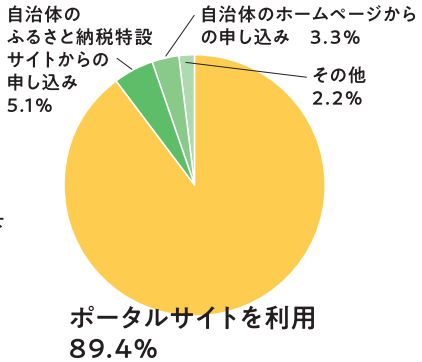
アフルエント読者のふるさと納税事情

1 昨年2020年のおおよそのふるさと納税額は?



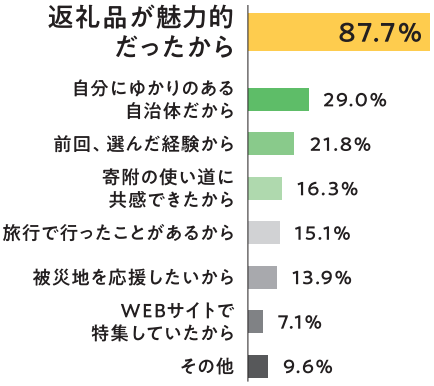
アフルエント読者は、ふるさと納税を行っている人の割合が高く、中でも10万円以上寄附をしている人は41.2%という結果に。

2 主に利用する納税方法はなんですか?



ポータルサイトの利用が圧倒的人気だ。独自のキャンペーンが行われていたり、ポイント還元を受けられる場合もあるため、うまく利用したい。

3 ふるさと納税をした自治体を決めた理由は? ※複数回答



「返礼品が魅力的」87.7%という理由が最多だが、次いで「自分にゆかりのある自治体」29.0%、や「前回選んだ経験から」21.8%という理由も。

※グラフはAFFLUENT読者プレゼントアンケートより作成

こだわりを追求する大人のためのハイエンドマガジン

［アフルエント］

AFFLUENT

2021 NOVEMBER

for Executive



地域とあなたを結ぶ

「ふるさと納税」2021ガイド