

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.

[YOKOHAMA・SHONAN]

11

美味探訪

オーベルジュで過ごす極上の時間

地域の魅力を再発見!
ふるさと納税2023

PRESENT
AFFLUENTから読者の皆様へ

PREMIUM GALLERY

正規輸入車販売ホワイトハウスの新提案



FIAT DUCATOで 最高峰キャンプライフを

正規輸入車 20 ブランドを展開するホワイトハウスは FIAT DUCATO を架装した 2 モデルを販売する。
欧州の商用バン分野でシェア 7 割を誇るデュカトを日本人ニーズに合わせて架装し、最高峰空間を実現。
並行輸入車にはない、正規輸入車ならではのアフターサポートも安心。



世界の自動車メーカーとパートナーシップを結び年間 80,000 台の生産を行う SNOEKS 社と日本独占販売契約を結び、純正マテリアルを使用した 5 人乗りクルーキャブを開発。5 人乗車スペースと荷室を分離させることによって乗用車の様な快適なキャビンスペースを確保。荷室空間の床下からはスライド式テラスを搭載。室内にはキャンピング装備に加え、スクリーンで映画を見ることもできる。

乗車定員:5名(2名/3名)クルーキャブセカンドシート 就寝定員:大人3名(3人就寝ベッドマット×1)
価格:9,850,000円(税込) スライド式ワイドテラス/給水タンク19L/排水タンク19L/ポータブルコンロなど

—〈5人乗り × 広大なスペースを活かし趣味に没頭したい方へ〉—

CREW CAB

クルーキャブの荷室は4輪バギーやバイクの積載も可能となる。荷室を活用しオリジナルの一台に。



収納部分よりシートを出し、パズルのように組み合わせてベッドルームに。大人3人就寝可能。

Verona

“日本ニーズを汲み取った最高峰
キャンピングカーで日本一周したい方へ”

WHITE LINE
WHITE HOUSE GOOD TIME GOOD JOURNEY

VERONA

動画で詳しく見る

L3 H2
D 2050mm L 5995mm H 2525mm

ボタン1つで
ベッドへ展開!

ファイアットデュカトを架装したキャンピングカー、ヴェローナを7月にリリースした。デュカトならではの大きな室内を活かし、サニタリーユニットを装備。また、シート状態からボタン1つで展開する電動ベッドを有し、機能的なキッチンにはコンロや多くの収納空間を搭載。欧州の※LCV 分野でシェア7割を誇るデュカトを日本ニーズに合わせて使いやすく、快適なスタイルにした。キャンピングカー製造 35 年の技術とノウハウを駆使したホワイトハウスならではの最高峰空間を愉しんでみては。※ライトコマースシャルヴィークル=商用バン

Sanitary

[サニタリー] カセットトイレ、収納棚、温水シャワーを装備。内扉はリアゲートからの通路に可変。

2way
サニタリー



- 1 デュカト純正に合わせたマテリアル、ステッチを使用したシート。回転式のため4人対面リビングルームの実現。テーブルのレバーを下げ、ボタンを押すと電動でセミダブルベッドへと展開。
- 2 前方はセミダブルベッド、後方はシングルの2台ベッドで大人4人がくつろげる空間に。
- 3 2基コンロ+洗った食器を置くスペースを完備。

乗車定員:4名(2名/2名)対座ダイネット
就寝定員:大人4名 (セミダブルベッド×1.2段ベッド×1)
価格:14,800,000円(税込)トイレ、温水シャワー/カセット式ガスコンロ:2基/冷蔵庫、電子レンジ、パレットクーラーなど

その他、ホワイトハウスではビジネスユースの方々に向けても架装を行っております。詳しくはお問い合わせください。

プロフェッショナル
ツールラック

無架装

※掲載写真には一部オプションも含まれています。表示価格は予告なく変更する場合があります。仕様や装備などは、品質向上のため予告なく変更する場合があります。※ボディカラー及び内装色は印刷インクや撮影条件などから、実際の色と異なって見えることがあります。



ファイアットプロフェッショナルデュカト正規販売店
株式会社ホワイトハウス

横浜店【ヴェローナ展示あり】 TEL.045-924-0878

〒246-0008 神奈川県横浜市瀬谷区五貫目町2-8

名古屋本店【テラス展示あり】 TEL.0561-37-5336

〒470-0153 愛知県愛知郡東郷町和合北蚊谷29-1 オートプラネット名古屋

資料請求 ▶
詳しくは ▶
こちら ▶



AFFLUENT

2023
NOV.

11 Contents

Special 1 オーベルジュで過ごす極上の時間

05

美味探訪

10

PREMIUM GALLERY



Special 2 地域の魅力を再発見！

11

ふるさと納税2023

Present

22

読者プレゼント

ザ・カハラ・ホテル&リゾート 横浜 ベア宿泊券 など

2023年11月発行

編集・発行 / 株式会社 産案 横浜

AFFLUENT 横浜湘南版 編集部

〒220-0011 横浜市西区高島1-2-5

横浜ゲートタワー3F内 (株)産案

Cover Photo ENOWA YUFUIN

編集協力 / 株式会社 affluent

広告掲載・チラシ折込・誌面内容のお問合せ
TEL.03-5652-7166 (平日10:00~18:00)

配布に関するお問合せ

☎ 0120-124-034 (平日10:00~18:00)

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

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

※掲載情報は10月20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。

株式会社産案における個人情報の取り扱いについて

◎当社へ個人情報をお預け頂く場合はあらかじめ明記した利用目的のほかに、
当社からの各種情報のお知らせメール送信、各種サービス・キャンペーンなどに関する
ご案内、アンケート・調査のお願い、メールマガジンの送信を目的とした範囲
内に限定して利用する場合があります。

◎提供を行うことが予定される場合や、発送業務を外部に委託する場合は予め
その旨を自社広告もしくは個人情報取得フォームなどに明記いたします。

◎当社が保有するご本人様の個人情報データについて、利用目的の通知、開
示、内容の訂正、追加または削除、利用の停止、削除および第三者への提供の
停止のお申し出には適切に対処いたします。

◎当社の個人情報取り扱いに関する苦情・相談その他お問い合わせは、下記
の窓口までご連絡ください。

◎個人情報保護管理者 / 株式会社産案 メディア事業部長

◎個人情報に関する苦情・問合せ窓口 / 株式会社 産案 横浜
お問合せ TEL.0800-1700-255 (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



100以上

学ぶ理由も

学べる講座も



神奈川大学の
生涯学習講座



〈神奈川大学みなとみらいエクステンションセンター〉

横浜市西区みなとみらい4-5-3 (みなとみらいキャンパス内 2F) | TEL.045-682-5553

ありあけハーバーの感動創造業への挑戦 (お土産つき)

おすすめ注目講座

横浜の銘菓「ありあけハーバー」。旧有明製菓の創業から倒産、そこからいかにして復活したのか、激動の中の復活劇裏側をご紹介しつつ、「感動創造業」の実現に向けた取り組みやマーケティング戦略、地元横浜に対する思いを株式会社ありあけ代表取締役堀越様をはじめ、取締役も熱く語ります。当日参加者にはありあけハーバーのお土産をプレゼントします。

日 時 : 12/9 (土) 10:00~11:30 [全1回] 受講料 : 3,000円



パティシエが講師！アレルギーに配慮したお菓子作り (保護者対象)

おすすめ注目講座

「卵」「乳」「小麦」はお菓子に使われている代表的な材料となりますが、アレルギー原料の1つでもあります。今回の講座ではパティシエが講師となり、前半はお菓子アレルギーについて講義し、後半はみなとみらいキャンパス21階にある「アクティブキッチン」にてお菓子の作り方を紹介し、実際に試食いただけます。

日 時 : 2/10 (土) 13:00~15:00 [全1回] 受講料 : 1,000円



講座申込や詳細は専用ホームページから
(<https://www.ku-portsquare.jp/>)

KU ポートスクエア

検索



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、深みの特徴の「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、かむ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うイタリアアナチュラルワインとのマリアーージュを。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.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」



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。



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

草津温泉 炯 -kei-

○群馬県

2019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。

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

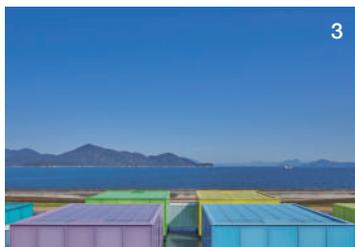
辻調理師学校を卒業後、東京都白金台のフレンチレストラン「OZAWA」とゲストハウス「ザ・ハウス白金」で経験を積む。2009年から「OZAWA」広島店のシェフを務め、2022年より現職。



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)



上) 四季を感じる飾り付けを施した季節節わりの懐石料理。下) 本館 和洋室露天風呂付き客室(面積70㎡)。専用の露天風呂からは目の前に美しい池庭が広がる。

部屋食で旬を愉しむ 優美なひととき

奥湯河原の渓谷沿いに佇む料亭旅館「海石榴(つばき)」は和のもてなしに心も体も寛ぎを味わえる宿です。千坪の敷地に配された池庭。全29室の静かな空間には、純和風タイプから露天風呂付きスイート、調度品や設えに贅をついた貴賓室タイプなど、自然を肌で感じながらそれぞれの滞在が満

喫できます。至極のもてなしは美食のひととき。その時季に最も美味しい食材を吟味し、その持ち味を生かした逸品料理は、旬を五感で味わう愉しさを教えてくれます。庭園を望む大浴場のほか、山々を望む露天風呂で名湯を堪能できるのも魅力。下記読者特典で奥湯河原観光を、お得に楽しみませんか。



INFORMATION

アフルエント読者 限定プラン

読者限定の海石榴独自の旅行応援プラン!さらに、4つの特典付きで大変お得です。海石榴の夕朝食はお部屋にてご用意します。<特典>①読者ご優待価格(最大25%割引)②売店利用券1,000円(1部屋につき1枚)③ご夕食時ワンドリンク(大人の方につき)④往復タクシー送迎付き(湯河原駅⇄海石榴往復)※当館よりお手配致します。※詳しくはQRコードから。

奥湯河原 料亭旅館 海石榴(つばき)

☎0570-026577 ㊤神奈川県足柄下郡湯河原町宮上776

㊤受付時間10:00~17:00 / チェックイン15:00・チェックアウト12:00

海石榴



上) 中央:代表弁護士鴨下香苗、左:弁護士齋藤亮、右:弁護士三部達也。いずれも神奈川県弁護士会に所属 下) プライバシーに配慮した完全個室の事務所会議室。

あなたの過去、現在、そして未来を相談してみませんか?

業界の中でも珍しく女性弁護士が代表を務める法律事務所。省庁や上場企業へ出向していた経験を持つ弁護士が在籍し、安心の複数受任体制で離婚や相続(終活)といった個人的な問題だけでなく、契約書の作成や企業の顧問業などの企業法務にも力を入れて取り組む。

「弁護士に相談するのはハードルが高い」と思っている方も、依頼者を常に一番に考え、豊富な知識と経験を糧に時代に合ったトピックオリエーターの法的サービスを提供することをモットーにしているUtops法律事務所に相談してみたい方が多うか。



INFORMATION

初回の相談料が無料

本記事をご覧になった方限定で、初回の法律相談(1時間)が無料に。まずは事務所ホームページの「お問い合わせ」ページから相談内容を送信。ご相談の日時を調整し、対面もしくはお電話(ZOOMなどのオンライン会議も対応可)にて、ご相談を。Utops法律事務所では複数受任体制をとっている。横浜スタジアムから徒歩2分の場所にあり立地も抜群。

Utops法律事務所

☎045-299-8907 ㊤神奈川県横浜市中区尾上町1-6 ICON関内8階

㊤JR線「関内駅」南口より徒歩4分、ブルーライン「関内駅」1番出口より徒歩2分

㊤9:30~17:30 ㊤土曜日・日曜日・祝日

*これは広告です。

Utops法律事務所



地域の魅力を再発見！

ふるさと納税

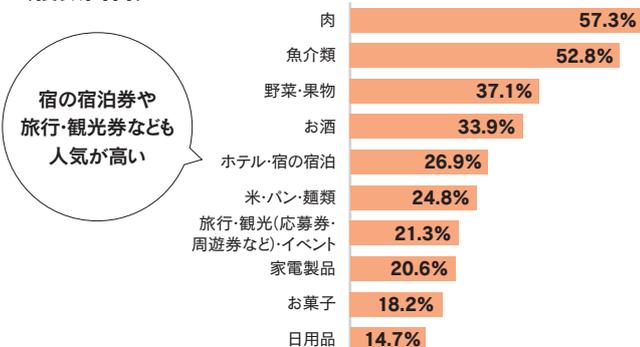
今秋ルール改正が行われ、寄附金がより地域に還元されるようになった「ふるさと納税」。
2022年度の実績は、約9,654億円(対前年度比:約1.2倍)※に上り、過去最高額を更新し続けている。
今年度の申込み期限も残り2ヶ月を切ったが、まだ寄附を行っていないという人もいるだろう。
ぜひ寄附先選びに迷った際の参考にしてほしい。

※出典:総務省「ふるさと納税に関する現況調査結果(2023年度実施)」



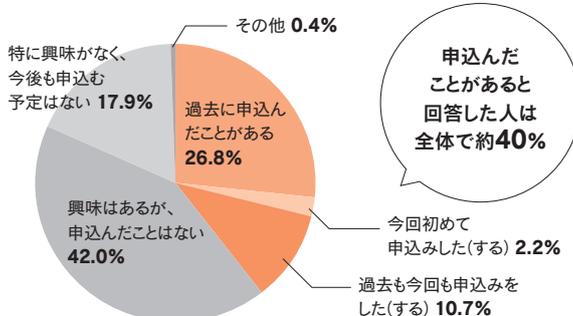
AFFLUENT読者のふるさと納税事情

▼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。

▼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。

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

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。



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厳島神社例大祭は、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」



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は、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：はたと貝柱(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込んでいます。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

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: 極ステーキ小間300g ※冷凍配送

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 ※冷凍配送



宮城県

むらたまち

村田町

みちのく宮城の小京都「村田」
良質なお米と仙台牛が魅力のまち

宮城県南部に位置する村田町は、政令指定都市の仙台市から南に約30kmに位置する人口約1万人の小さな町です。町中心部には重厚な土蔵群が現存し、宮城県で唯一、国の重要伝統的建造物群保存地区に選定されています。

稲作などの農業が盛んで、宮城県の代表銘柄「ひとめぼれ」「ササニシキ」「つや姫」といったブランド米を数多く生産

しているほか、畜産では国産黒毛和牛を肥育しており、最高ランクA5等級の仙台牛を数多く出荷しています。ぜひ村田町の美味しい味覚をお楽しみください。

寄附の使途

少子高齢化対策に関する事業
地域産業の振興に関する事業
教育及び文化スポーツの振興に関する事業
医療及び福祉の充実に関する事業 など

寄附金額 120,000円



【定期便3回】A5等級仙台牛<最高等級黒毛和牛Dコース>

柔らかさと上質な脂が特徴のA5ランク仙台牛サーロインステーキをはじめ、深い味わいと口の中でとろける食感が魅力の霜降り肩ロース、豊かな肉の旨味が凝縮された切り落としを3ヶ月に分けてお届け。
内容：【1回目】サーロイン270g×4、
【2回目】肩ロース500g×2、
【3回目】切り落とし300g×4
※冷凍配送

寄附金額 12,000円

3年連続受賞 納豆セット
(大粒蔵政5箱・永太郎納豆5箱)

数々のメディアに取り上げられ、全国納豆鑑評会の受賞歴を持つ小粒納豆と大粒納豆のセット。ごはんのお供だけでなく、おつまみとして日本酒や白ワインとの相性も抜群です。
内容：大粒納豆40g×2、小粒納豆45g×2
各5箱セット

寄附金額 12,000円



令和5年度 ひとめぼれ 精米10kg

コシヒカリと初星を交配して誕生した品種の「ひとめぼれ」。光沢があり、粘りはそれほど強くなく、さっぱりとした甘みのため飽きが来ずに食べられます。どんなおかずにもピッタリ。令和5年度の新米をお届けします。

内容：精米10kg×1袋

☎ 0224-83-2112

村田町役場 財政課 ふるさと納税担当
宮城県柴田郡村田町大字村田字迫6

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 >



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たいかがでしょうか。

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メーカー
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メーカー。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たものです。

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 >



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／子どものこと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 >



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／誰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 >



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、こなれ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桜町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 >



佐賀県

こうほくまち

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つの事業で寄附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 >



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

AFFLUENT

デキる男は、眉から。



眉アートメイク

男性向けのデザインを重視し、
男性看護師が施術を行います。

モニター価格 初回¥49,500

CZEN CLINIC 鎌倉院が男の「キレイ」に提案



メディオスター Next PRO

医療脱毛

従来の脱毛機と比べて痛みを抑えて脱毛ができ、地黒肌にも対応していることが特徴です。

メンズ脱毛 ひげ
¥17,600

シミ取り

レーザー治療はシミ取り以外にもコラーゲンの生成を促し弾力を与える効果、毛穴の引き締めやニキビの改善も期待できます。

トーニング(全顔) ¥19,800
フラクショナル(全顔) ¥38,500
スポット取り放題(全顔) ¥55,000



PICOSURE





日本歯科麻酔学会専門医、日本歯周病学会専門医、日本口腔外科学会認定医など、各種学会に所属して研鑽を積んだ歯科医師集うプロフェッショナル集団。現在は歯科医が6人、歯科衛生士が8人、管理栄養士3人が在籍

「歯周病治療」と「インプラント治療」「静脈内鎮静法下での歯科治療」を3本柱に歯科診療(自由診療)を行っている「藤沢歯科」。日本歯周病学会が認定した「歯周病専門医」のほか多くの専門医が在籍する同院の両宮院長に、現代に求められている歯科治療についてインタビュー。



スタッフ全員がグローバルな視点で歯科医療の知識や技術を学び、連携して包括的な歯科医療を提供

痛くない静脈内鎮静法。歯周病・インプラント治療を地元湘南の専門医で

世界水準の歯科医師との出会いが健康で若々しいはつらとした人生の近道に

適切な歯科治療に不可欠な専門性と症例実績
専門医のいるクリニックで
包括的チーム医療を受ける価値



藤沢歯科 院長・両宮啓先生

東京歯科大学歯学部卒業、同大学大学院(歯科麻酔学)修了。日本歯周病学会歯周病専門医、日本臨床歯周病学会認定医・指導医、日本口腔インプラント学会専門医
2021年幻冬舎から発売された「進化する歯科のチカラ～歯科医療最前線で闘う12人のプロフェッショナル」で紹介されたほか、2022年10月に米国アリゾナ州で開催された「第108回アメリカ歯周病学会」では、日本臨床歯周病学会からの推薦を受けた日本人代表のシンポジストとして両宮啓院長が登壇(写真上)。湘南エリアの歯科医師では初めての登壇になりました



「良好な歯の状態を保ち、いつまでも健康で若々しく、そして美味しく食事が取りたい……」誰もが望む理想の生活。
2009年の開院以来、日本歯周病学会専門医・日本口腔インプラント学会専門医・日本歯科麻酔学会専門医といった専門性の高い歯科医師6人、日本歯周病学会認定歯科衛生士に加え、管理栄養士による包括的なチーム医療を行う藤沢歯科は、歯周病とインプラント治療を専門とするクリニック。
「歯科臨床はもちろん、年間1500件ほどの静脈内鎮静法を実施。歯医者が怖い、痛みが苦手、といった歯科恐怖症患者などが来院されています」と両宮院長。

「歯周病やインプラント治療は、一般的な歯科治療とは異なり、技術や経験が不可欠。治療経験や技術を兼ね備えた歯科医師が診断と将来予測を行い、歯科衛生士が歯周病の予防プログラムと定期的なメンテナンスを実施。管理栄養士が食生活習慣の改善サポートを行う。高度な知識と技術を持つスペシャリストによるチーム医療がとても重要です」と続けます。
患者のスケジュールに合わせて、チームで治療計画を立て、痛くない(静脈内鎮静法)治療のストレスがない、一度の治療時間が長い何度も通わないで済む、専門医による高度な医療が受けられるという利点から、忙しい経営者などの来院も多いそう。

特に初期は自覚症状がなく「サイレント・ディージズ(静かに進行する病気)」とも呼ばれている歯周病については、重症化するまで来院せず、結局、歯を失うことになるという人も少なくないそう。
「歯を失う大きな原因の一つである歯周病。成人の5人に4人が罹患(りかん)、あるいはその予備軍だといわれています。ただ歯を残すことが、その人にとって本当に最適な治療なのかは、初期、中等度、重度など歯周病の進行具合によって違ってきます。歯を温存することにリスクがある場合は、中長期的な将来予測をお伝えした上で、最適な治療方法を提案する。その診断が可能なのが歯周病専門医です」(両宮院長)。

「静脈内鎮静法」とは？

歯周病治療、インプラント治療において、歯科治療にストレスを感じている人に対し「静脈内鎮静法」と呼ばれる無痛点滴麻酔を導入している同院。点滴から麻酔薬を入れて、ウトウトした状態で歯科治療を行うもので、治療中の不安が和らいて、「気付いたら治療が終わっている」ことも。歯科治療に恐怖心がある、虫歯や歯周病が悪化してしまった人から注目されています。またリラックスして歯科治療やインプラント手術を受けることができるため、「おうと反射」が強い人には画期的な麻酔方法といえます。



静脈内鎮静法施術の様子

初期は自覚症状がない歯周病。
違和感を見逃さないで！

取材/S企画 080-3755-7956

藤沢歯科ペリオ・インプラントセンター(4階) 藤沢歯科予防クリニック(2階)

☎0466-26-8541 藤沢市南藤沢21-6

■9:00~13:00/14:00~17:30(土曜=9:00~13:00) ■木・日曜、祝日休診 ■https://www.fdic.jp/



7



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



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/>



下記URLまたは左記QRからご応募ください。

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

※締め切りは2023年12月3日(日)

※プレゼント応募は(株)affluentにて承ります。

4



売却・賃貸どちらも三井のリハウスにお任せください



横浜ベイエリアセンター

キッズスペース完備

駐車場完備



フリーコール

0120-977-117

〒220-0011 横浜市西区高島1丁目1-2
横浜三井ビルディング3F
MAIL. yokohama-bay@rehouse.co.jp

ACCESS

JR・私鉄各線「横浜」駅東口より徒歩5分
みなとみらい線「新高島」駅徒歩2分・
「みなとみらい」駅徒歩11分

馬車道センター

キッズスペース完備

駐車場完備



フリーコール

0120-504-262

〒231-0003 横浜市中区北仲通5-57-2
KITANAKA BRICK&WHITE 2F
MAIL. bashamichi@rehouse.co.jp

ACCESS

みなとみらい線「馬車道」駅2a出口直結徒歩1分
JR京浜東北・根岸線・横浜市営地下鉄ブルーライン
「桜木町」駅徒歩8分



外観イメージパース
土地・建物 権利形態/事業主体非所有(建物賃貸借契約)



街と生きる、家族とつながるひとりじゃない安心感

介護付有料老人ホーム(一般型)申請予定

サニーステージ北鎌倉

令和6年4月
新規開設



安心の医療体制

看護師が常駐し、協力医療機関と連携。みなさまの生活を医療面からサポート。



機能訓練とレクリエーション

日常生活の自立度を高めるためのリハビリや頭も身体も元気になるレクリエーションを日々実施。



住所/鎌倉市大船4-17-43

●定員/全室個室100名・100室 ●事業主体/株式会社小俣組 神奈川県横浜市南区新川町5-28 ●「大船駅」より1.2km ●「北鎌倉駅」より1km ●「大船駅東口交通広場」より江ノ電バス高野台行きで「勤労会館前」より150m徒歩2分 ●「大船駅東口交通広場」より江ノ電バス鎌倉駅行きで「小坂小学校前」より240m徒歩3分

資料請求はお電話またはWEBから！

お電話

☎0800-1700-255

受付/10:00~17:00(祝日を除く月~金曜)
【企画・運営・受付代行】株式会社 産案

WEB

二次元コードから
資料請求フォームへ

