

Posting Magazine

愉快的毎日のスマイルライフマガジン

Tokyo Slowly²

東京・
スローリー・スローリー

October
2024
FREE

人形町 の名店



あなたのひと時に、
ひと息を。



毎日の料理を楽しくヘルシーに
1台6役と驚きのノンフライオーブン

【EPEIOS】
FoElem シリーズ
スマートノンフライオーブン Chef

"心も豊かになる製品を"をコンセプトに、皆さまの心豊かな
ライフスタイルを叶えるプロダクトをお届けします。



<https://epeios.jp>

「ワイ・ヨット ストア 麻布台ヒルズ」では、
直接商品をご覧いただけます。

キッチンツールやテーブルウェアなど、デイリーライフからギフト
シーンで活躍するブランドを世界各国から数多く取り揃える
総合商社「ワイ・ヨット社」が手掛けるフラッグシップストア

ワイ・ヨット ストア 麻布台ヒルズ (東京都港区麻布台一丁目3番1号 タワープラザ 4階)



About Benoit Pierre Emery

2003年に自身のスカーフブランドを発足以
来、エルメスやケンゾーなど世界を代表する
ラグジュアリーブランドなどのアートディレ
クターやデザイナーを歴任。EPEIOS
FoElemシリーズではチーフデザイナーに就
任し、一からデザインを起こすなど製品作り
に携わっています。



CONTENTS

人形町の名店

- 006 江戸発祥の系譜を持つ 江戸前寿司「崑寿司」
- 007 文明開化の西洋料理 東京洋食「小春軒」
- 008 人形町路地裏の誘惑 とんかつ「かつ好」
- 009 江戸前蒲焼を守る うなぎ「梅田」



ふるさと納税 2024

Selected by Slowly^{Tokyo}

- 010 福岡県北九州市
- 011 愛媛県今治市
- 012 鳥取県倉吉市
- 013 京都府京都市
- 014 山梨県早川町
- 015 神奈川県湯河原町
- 016 山形県鶴岡市
- 017 北海道赤平市



エヴォーカーの個人情報の取扱いについて
 エヴォーカーは、お客様のプライバシーを適切に保護するため、「プライバシーポリシー」に則り、個人情報を取り扱います。エヴォーカーの個人情報の取扱い基準は、当社HP（プライバシーポリシー） <https://evokers.co.jp/privacy>に掲載しております。

編集人 平澤 和夫
 株式会社 Evokers エヴォーカー
 〒105-0004 東京都港区新橋2-20-15 新橋駅前ビル1号館5F
 ☎03-6264-6613 (広告・シティブロモーション企画)
 エヴォーカー <https://evokers.co.jp>
 編集協力 Tokyo Slowly2 <https://tokyoslowly.com>
 雑誌版のご購入はコチラ



Present

プレゼント番号: TS01

EPEIOS FoElem | スマートノンフライオーブン Chef (3名様)

コンパクトながら丸鶏も焼ける14L容量。上下加熱式のヒーターとスチームによって同時に両面焼きが可能です。またスチーム機能で、食材本来の旨味や水分もしっかりキープ。

株式会社 EPEIOS JAPAN [03-6810-8721]
https://epeios.jp/products/foelem_chef/



プレゼント番号: TS02

井上農場つや姫2kg もしくは 雪若丸2kg (各1名様)

山形を代表するブランド米「つや姫」・「雪若丸」からいづれかを農場より直送。芳醇な甘みと旨みをもつ「つや姫」と、あっさりとした上品な味わいの「雪若丸」が食卓を彩ります。

井上農場 [080-8216-7329]
<https://inoue.farm/product-category/item-gift/>



応募方法

応募締切

2024年11月30日(土)

下記のQRコードから専用フォームにアクセス、簡単なアンケートにご回答のうえご応募ください。当選者の発表は商品の発送をもって代えさせていただきます。

※ご応募は、各ご家庭1回限りとなります。



O C H O

下町の心意気溢れる
横丁の美味しいもの

人形町

界隈



N I N G Y

江戸開府間もない寛永年間に、京都から江戸に來た歌舞音曲の猿若勘三郎という名人が「人形町」に猿若座（のちの中村座）を開いたのが江戸歌舞伎のはじまりと言われ、それから芝居小屋の周辺には人形浄瑠璃をはじめ曲芸や手妻（手品）などが集まるエンターテインメントの街だった「人形町」。明治維新後には安産を祈願する多くの参拝客で賑わった水天宫の門前町として、商人が集まる蛸殻町や柳橋の花柳界、両国広小路にも近く「粹でおきやんで芸がたつ」と呼ばれた芳町芸者衆で華やくだ街「人形町」。そんな「人形町」界限には今も格式ある料亭や割烹に加え、昔から庶民の味として愛されてきた鮪や天麩羅、鰻そして甘いものなどの美味しいもの。そして伝統の技を受け継ぐ職人達に江戸からつく「食」と「職」の進化を垣間見ることがができる。そんな下町の心意気と技が活かされた美味しいものが横丁に溢れる「人形町」。これからの時期は、散策するには絶好の季節。歴史を感じる横丁に心意気と美味しいものを探しにでかけよう。

上段左より 小春軒 (特製カツ丼) き寿司 (お昼の握り) 小春軒 (特製盛り合わせ)
下段左より 人形町 梅田 (梅田丼) かつ好 (ひれかつ)





1. お昼のにぎりは8貫。お魚は季節によって変わるがお店の名物とも言える「こはだ」や「穴子」などの職人の技量が表現される江戸前鮓の定番は一年中いただける 2. 四代目を引き継がれて六年目を迎えたご主人・油井一浩さん。26歳まで会社員を務めお店に入ったご主人。当初は先代のもとに通う常連客との対応にも苦労されたというが現在では「大将」として伝統の看板をしっかりと守っている

世紀を超えた美味しさ人形町の江戸前鮓

崑寿司

KIZUSHI

人 形町が芳町という町名で東京を代表する花柳界として栄えていた1923(大正12)年に柳橋から移転して百年。今も江戸前鮓の美味しさを伝え続ける『崑寿司』。再開発が進む人形町エリアで変わらぬ佇まいで迎えてくれる希少な建物で四代目のご主人・油井一浩さんが先代から受け継いだ、江戸前の仕事は世代や国境を越えて多くのゲストに、美味しい喜びを提供してくれている。魚河岸で多くの鮓職人から尊敬されていた先代同様、しなやかな振る舞いで職人気質の気難しさは感じさせない四代目。伝承の技でリズム感よく握られるにぎりは世紀を超えた美味しさ。この先百年も是非続いていたいただきたい東京を代表する人形町の江戸前鮓だ。

崑寿司

- ☎ 03-3666-1682
- 📍 東京都中央区
日本橋人形町2-7-13
- 🕒 11:45-14:30
17:00-21:30 (土21:00)
- 📅 日・祝・木 (不定休)

小春軒

横丁の御馳走は明治から続く、家族の美味しさ



1



2



3

四

代目の小島祐二さんが店に入った約30年前、先代のご主人とともに昔の味を再現するとともに進化させた小春軒の『特製カツ丼』。今もこれを目当てに遠方から訪れる顧客も多い一番の人気メニュー。その特徴あるビジュアルでSNSを通じて最近では外国人の

観光客も多いという。明治の元勲・山懸有朋のお抱え料理人だった初代が1912（大正元）年に創業以来、代々、家族によって、伝承されてきた美味しさは家庭では再現できない、家族の美味しさ。これからも人形町の御馳走として愛され続けるに違いない。

1. デミグラスソースとだし汁から生まれる美味しさ『特製カツ丼（しみ汁付）』
2. 長年の常連客に人気の『特製盛合わせ』。まずはビールで半分いただき残ったおかずでご飯を食べる常連客が多い
3. 子供の頃は常連のお客さんによくかき氷を食べに連れて行ってもらったと語る四代目のご主人。家族経営ならではのエピソード

小春軒

☎ 03-3661-8830 📍 東京都中央区日本橋人形町1-7-9
🕒 月～金 11:00-13:45 17:00-19:45、土 11:00-13:45 📅 日・祝

美味しいとんかつ屋さんには、悩ましい。

かつ好

KATUYOSHI

1. ロースの脂は甘く、塩か山葵醤油で食べるのがお薦め。二人で行く場合には、250gのロースと2.250gのヒレをシェアするのが常連のコツ。キャベツにはオリジナルの味噌ドレッシングを和えて味変に。トマトサラダは甘く熟している。

かつ好

- ☎ 03-6231-0641
- 📍 東京都中央区
日本橋人形町3-4-11
<https://katuyoshi.com/>
- 🕒 昼11:30～14:00L.O.
夜17:30～20:30L.O.
休日曜日
- 💳 カード各種 コース4,000円から
日比谷線/都営浅草線
人形町駅 A5 出口徒歩1分
半蔵門線 水天宮前駅8番出口徒歩5分

サイドメニューには、冬場の蠣フライは垂涎の逸品。海老フライ、塩コロッケやアジフライやトマトサラダに至るまで、どれも綺麗で旨い。主人公のとんかつは、110gから別格と呼ぶ250gの満足サイズまで、ロース、ヒレを揃える。お昼でも夕ご飯でも、きつと人生屈指のとんかつが味わえる人形町のとんかつの名店なのだ。

人 形町交差点近くの路地に佇む人気のとんかつ店。店構えは日本料理を思わせる構え。一階カウンターはゆつたりと座れる六つの居心地の良い椅子にバーにでも使われそうなシックな木目の綺麗なカウンター。二階席はテーブル席で、社用家族、カップルと賑わう。揚げ油の鍋は二つ。低温と高温の油で程よくカラッと美しく揚げる。豚肉は長年の付き合いの間屋から優先的に上質の肉が届き、銘柄よりも肉質を重視する。



UMEDA

人形町 梅田

食べ過ぎにお気をつけください。『梅田井』



昔 から「鰻と梅干は『食い合わせ』が悪い」と言われてきたのは、食べ物の相性が良すぎて「食べ過ぎる」ので注意が必要との意味だったという。そんな組合せを愉しめる『梅田井』。上州・妙義の梅肉をご飯に塗り、出汁醤油を何度も丁寧に塗りながら焼き上げられた鰻を一口サイズに食べやすく盛られた丼

は食べ過ぎに注意が必要なほどの美味しさだ。「焼きは一生」と言われる鰻。二代目のご主人・白石圭吾さんは火の前ではどうしても険しい表情になってしまうという。そんなご主人によって焼き上げられる「蒲焼」も語る言葉が見つからないほどの美味しさ。全て、食べ過ぎに注意が必要な横丁の名店だ。

1.お昼は全て『梅田井』しか注文されない日もあるという。遠方からわざわざ来られる顧客も多い人気商品 2.長年取引のある鰻問屋から安定的に良質な鰻を仕入れているので、いつでも美味しい『鰻重』をいただける 3.いつもは厳しい表情で鰻を焼いているご主人だが、いつも笑顔の気持ちで「毎度ありがとうございます」と思っているという

人形町 梅田

☎ 03-3661-0160 📍 東京都中央区日本橋人形町3-4-2

🕒 月・金11:00-13:45 17:00-19:00 (水・木・金のみ、1階の6席・要予約)、土11:00-13:45 休日・祝



福岡県 北九州市

Kitakyushu city

☎ 050-3173-9543

北九州市ふるさと納税サポートセンター
福岡県北九州市小倉北区城内1番1号



九州の玄関口として栄えた まちから届く、職人の逸品

1963年に五つの市が対等合併し、九州初の「百万都市」、「政令指定都市」として誕生した北九州市。このまちが大きく発展した契機は、日本産業の近代化の礎となった「官営八幡製鐵所」の操業。明治期以来、国内有数の工業地帯として、そして日本の高度経済成長を牽引する地として、成長を遂げてきました。

産業の興隆によって激甚な公害にも悩まされましたが、地元の人々の発足がきっかけとなり、公害問題を克服。現在でも革新的技術をもった新企業が続々と現れるなど産業都市としての勢いはいや増すばかり。さらに

2018年には「SDGs未来都市」にも選定され、国内外から高い評価を受けています。

ふるさと納税・北九州市



復刻! A5九州産黒毛和牛肩ローススライス(900g)

寄付金額 22,000円

味匠ハマダ厳選の九州産黒毛和牛から、さらに希少なA5ランク・特選クラスを厳選した「味匠プレミアム」商品。とろけるほどにやわらかく味わい深い上質な牛肉をお楽しみ下さい。

- 容量：合計900g (300g×3P)
- 賞味期限：製造日より3ヶ月
- 保存方法：冷凍保存 -18℃以下
- 配送方法：冷凍



【注意事項】人気の返礼品のため、配達指定日を承ることができません。準備が整い次第発送しますので、ご了承ください。



ペットソファ・ロワン・ノルディ

寄付金額 75,000円

創業100年以上の歴史を誇る家具製造会社・シノハラ製作所が細部にこだわって作った犬猫兼用のペットソファ。登り降りしやすいよう設計された段差と、8色から選べる張地が魅力のアイテム。

■内容：張地は8色からお選びいただけます。(ダークグレー、アイボリー、ブラウン、グレー、グリーン、マスタード、レッド、スカイブルー) ■原材料名 木材およびウレタン・表面材



本場関門とらふぐ刺身セット ふくー 4~5人前

寄付金額 39,000円

本場のとらふぐを熟練の職人が1匹ずつ丁寧にさばき、最高のタイミングで調理された逸品。

■容量：とらふぐ刺身200g(皿33cm)・皮刺し120g・高等葱(寸ネギ)・刻み葱・ポン酢・もみじおろし・かぼす もしくは すだち(種類はお選びいただけません)・とらふぐヒレ8~10枚 ■原材料名 とらふぐ刺身・皮刺し・高等葱(寸ネギ)・刻み葱・ポン酢(別途商品に記載)・もみじおろし・かぼす もしくは すだち・とらふぐヒレ ■賞味期限 到着日から1日 ■保存方法 冷蔵



【注意事項】※賞味期限が大変短い返礼品です。ご入金から14日以降から60日以内にご希望のお届け日をご記載ください。

※ご入金のタイミングにより、お届け日のご希望に沿えない場合がございます。

※ご希望のお届け日の記載がない場合は、順次ご発送いたします。

寄付金の使い途

- ・安心して子どもを生き育てることができる環境の整備
- ・子どもの可能性を開く学校教育の充実
- ・安全・安心を実感できるまちづくり
- ・動物愛護の推進
- ・高齢者の支援
- ・環境施策の推進
- ・障害のある人の支援 など

関門海峡を隔てて本州に面し、九州の玄関口として文化を発展させてきたこのまちから贈られるのは、海の幸・山の幸、そしてこだわりのファーマーニチャー。北九州の豊かな自然の恵みと確かな技術をご堪能あれ。

ふるさとチョイス

楽天ふるさと納税

ANAのふるさと納税

ふるなび



愛媛県 今治市

Imabari city

☎ 0898-35-4641

今治市役所 i.i.imabari! 推進課
(ふるさと納税受託業者:株式会社 今治あきない商社)



瀬戸内の潮騒に包まれる、 風光明媚な地から届く贈り物

瀬戸内海・愛媛県の北東部に位置する今治市。

爽やかな風と波音に包まれる潮騒エリアを始めとして、今治市の城下町として発展してきた市街地エリア、造船・海運業の盛んな海事業業エリア、そして山間部の緑豊かな山里エリアなどが連なる、人口約15万人の都市です。

近年ではサイクリストの聖地・瀬戸内しまなみ海道や、瀬戸内海の多島美を見渡せる亀老山、樹齢約2、600年の大楠が鎮座する大山祇神社など様々なスポットを目当てに、国内外から多くの人が来訪します。

また、「住みたい田舎ベストランキング(人口10万人以上20万人未満の市)」「宝島社」では2年連続第1位、「第5回日本子育て支援大賞2024(自治体部門)」「日本子育て支援協会」を受賞するなど、風光明媚な観光地としてだけでなく、多くの人々に移住先として選ばれるまちとしても成長を遂げています。



今治産「紅まどんな」化粧箱入り1箱(3L~L / 約3kg / 10~15玉)

寄付金額 22,000円

驚くほど皮が薄く、果肉はゼリーのようにとろける食感。酸味をほとんど感じられない甘さをもった逸品です。

■容量: 3L~L / 約3kg / 10~15玉 ■アレルギー品目: 特定原材料8品目は使用していません。特定原材料に準ずるもの20品目は使用していません。 ■賞味期限: 約1週間 ■発送予定時期: 11月中旬~12月中旬【注意事項】 ※サイズにより玉数は異なります。サイズのご指定はできません。



寄付金の使い途

1. 今治を元気にする(地域活性化、産業振興等)
2. 今治の人を育てる(子育て支援、次世代人材育成等)
3. 今治を守る(防災、福祉、環境保全等)
4. その他(寄付者要望)
5. 市長に一任 など

「FC今治サッカー専用スタジアム建設プロジェクト」へのご寄附は、「今治市スポーツ振興基金」へ積み立てます。

瀬戸内の温暖な気候に育まれた12の地域が融合し、ひとつの個性を成す「今治市」。紅まどんな・甘平など様々な品種の柑橘や今治タオルなど、作り手の確かな技術が生み出す、メイドイン今治の逸品をお手元にぜひ。



今治産鯛めし(2合用)

寄付金額 6,500円

急潮流の来島海峡近辺で漁獲される天然真鯛を使用。お米と炊き込むだけで本場の味が再現できます。

■容量: 鯛めしの素(135g)【原材料・成分】焼鯛(真鯛(瀬戸内海産)、鯛だし、生姜)、たれ[醤油、みりん、砂糖、食塩、植物油]、松山あげ、乾燥にんじん、昆布 ■アレルギー品目: 小麦、大豆 ■賞味期限: 製造日から180日



今治タオル ホテルズ ミニバスタオル 3枚セット(シルバーグレー)ヒオリエ

寄付金額 18,000円

バスタオル代わりになるミニバスサイズ。ホテルクオリティのような重厚感ある風合いに包まれる至福をぜひ。

■容量: サイズ: 約45×100cm(3枚セット) 色: シルバーグレー 素材: 綿100%





鳥取県 倉吉市

Kurayoshi city

☎ 0858-24-5478

しごと定住促進課
鳥取県倉吉市葵町722番地



恵まれた自然と生活環境に 暮らしよし

鳥取県中部に位置する人口約4.5万人の市です。市内には国の重要伝統的建造物群保存地区として指定されている打吹玉川地区をはじめ、江戸時代末期から戦前までに建てられた家屋や土蔵が多く残り、そのまちなみは、往時の面影を残す懐かしい佇まいをみせています。

また、市の南部に位置する関金温泉は、約1300年前に開かれた山陰屈指の古湯。その無色透明無味無臭のお湯は、古くから「白金の湯」と呼ばれており、日本名湯百選にも選ばれています。温泉の泉質は、神経痛、リウマチなどによいとされる単純放射能泉（ラジウム温泉）で、江戸時代には宿場町、湯治場として栄えました。

さらに周囲は三朝、はわい、東郷の温泉地に囲まれ、日本遺産第一号に認定された三徳山や岡山県の蒜山高原にも隣接する自然環境に恵まれた美しい地方都市です。



マツイピュアマルトウイスキー倉吉25年

寄付金額 275,000円

厳選されたモルト原酒を、鳥取県倉吉市の大自然の地下水で口当たりまろやかに仕上げたウイスキー。繊細かつ大胆な味わいはいつまでも余韻が残る。

■容量：700ml (1本) ■アレルギー品目：特定原材料8品目は使用していません。特定原材料に準ずるもの20品目は使用していません。 ■その他：度数：46% 樽の種類：ホワイトオーク ※20歳未満の飲酒は法律で禁止されています。20歳未満の方のお申込みはご遠慮ください。※数量限定



五輝星 ボイル 松葉ガニ (特特大1.2kg)

寄付金額 267,000円

鳥取県で水揚げされる中でも特に大きく、身入りの良いブランド松葉ガニ。舌の上で染み出すほどの甘みと旨みを愉しんで。

■容量：ボイル松葉ガニ1枚(ボイル前重量1.2kg以上) ※ボイルすると少し軽くなります。 ■アレルギー品目：かに 特定原材料に準ずるもの20品目は使用していません。本製品はエビ、イカが混ざる漁法で採取しています。 ■消費期限：発送日を含め4日※数量限定となります。 ※こちらの商品は、蟹の豊漁時に順次発送させていただく商品になりますので、お受け取りに都合の悪い日又は期間がある方は、必ず備考欄へご記載ください。 ※複数口同時にお申し込みいただいても別々の発送となる場合がございます。 ※天候により発送が困難な場合がございます。



【3回定期便】鳥取いなば万葉牛 ヒレステーキ (1kg) 200g×5

寄付金額 500,000円

「霜降りでもおかわりができる」を共通認識とする絶品のヒレ肉。上品な脂の甘味と肉の旨味極まる逸品。

■容量：ヒレステーキ 約200g×5つ×3回
■アレルギー品目：牛肉 特定原材料8品目は使用していません。 ■消費期限：製造日より半年



寄付金の使い途

- ・地域資源を最大限に活かして躍動するまちづくり
- ・誰もが自分らしく生きることのできる共生のまちづくり
- ・未来を拓く人を育て、芸術が輝くまちづくり
- ・安全・安心なまちづくり
- ・災害に強く、快適で潤いのあるまちづくり
- ・「鳥取看護大学」「鳥取短期大学」への支援

倉吉市からは豊かな食文化を堪能できる山海の幸と、世界に誇る銘酒をお届け。大切な人と過ごす、とっておきのひとときを彩って。

ふるさとチョイス

楽天ふるさと納税

さとふる

ふるなび



京都府 京都市

Kyoto city

☎ 050-3146-8897

京都市ふるさと納税コールセンター
京都市中京区寺町通御池上る上本能寺前町488番地



1200年余の時間と豊かな 自然が育んだ 古都の風情

794年の平安遷都以来、日本の都として実に1200年以上もの時を刻んできた京都市。

三方を山々に囲まれ、鴨川や桂川などの清流が流れこむ京都盆地で繁栄してきたこのまちこそ、日本が世界に誇る歴史都市です。

いにしえの頃より佇む寺社仏閣、歴史に育まれた風情ある街並み、時を越えて受け継がれる伝統文化：どこを見渡しても、京都市の風景には日本の情感が息づいています。さらには世界遺産をはじめとする数多くの歴史的資産も、このまちがあらゆる「世界観光都市ランキング」の常連入りを果たすゆえに。令和5年には年間の観光客数5000万人以上を突破し、いまなお千年の都の栄華を誇り続けています。



【京都市】JTBふるさと旅行クーポン (30,000円分)

寄付金額 100,000円

寄付決済完了後、メールで届く旅行クーポン。宿泊プランだけでなく、交通費も含まれた総旅行代金の精算に利用できるほか、有効期間が3年間とゆとりがあるのもポイント。

■有効期限：発行日から3年（有効期間内に出発） ■配送方法：入金確認後に注文番号・クーポンコード・パスワードをご登録メールアドレスに送付します。 ※ [info@jtb-furusato.jp] からの受信設定要



【京料理 道楽】8.5寸冷蔵おせち 福来重「新玉の息吹」

寄付金額 61,000円

京料理の伝統を守り続ける老舗料亭「道楽」が監修した特大重おせち。伝統に基づいた「五味、五色、五法」や「真味淡」を用いて作られた66品目がざらりと並ぶ。

■容量：●8.5寸3段重 66品 約5〜6人前、祝い箸10膳付
●お重寸法（約cm）／縦25.7×横25.7×高16.0 ※お重ごとにシュリンク（セロハン）包装あり ■アレルギー品目：えび、かに、小麦、卵、乳、くるみ、あわび、いか、いくら、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉、もも、やまいも、りんご、ゼラチン
■消費期限：2025年1月2日 ※冷蔵（10℃以下）で保存してください。 ※お品書きはWebサイトよりご確認ください。 ■配送方法：常温 ■発送期日：2024年12月29日・30日・31日（日時指定不可） ※お届け日時や配送日の詳細は、12月20日以降に順次「出荷案内ハガキ」にて通知いたします。 ※天候や交通事情などにより、お届けに遅れが発生する場合がございます。あらかじめご了承ください。



寄付金の使い途

- ・使途を指定しない
- ・子育て・すこやかなまちづくり
- ・行政区・地域を応援
- ・市バス・地下鉄を応援
- ・伝統文化の継承や産業・観光の振興
- ・美しい景観・安心安全なまちづくり
- ・大学・学生の活動を応援
- ・琵琶湖疏水の魅力創造事業

数々の歴史の表舞台となり、日本の中心として発展してきた古都・京都。その中で育まれた歴史的景観や文化を、実際に見て触れて体験していただける旅行クーポンや、匠の技によって京の食文化が詰め込まれたおせちなど、京都ならではの魅力をたっぷりとお届け。



澤屋まつもと五百万石+雄町+山田錦 720ml 3本セット【日本酒】

寄付金額 24,000円

「澤屋まつもと 守破離」シリーズであるく五百万・雄町・山田錦>各720mlを3本セットにした、日本酒好きにはたまらない逸品。

■容量：純米 守破離（しゅはり）五百万石 720ml×1 純米吟醸 守破離（しゅはり）雄町 720ml×1 純米大吟醸 守破離（しゅはり）山田錦 720ml×1 ※特定原材料8品目は使用していません。 ※特定原材料に準ずるもの20品目は使用していません。 ■消費期限：未開封で約1年 ■保存方法：常温保存可能 ※開封後は冷蔵庫で保存ください。





山梨県 早川町

Hayakawa town

☎ 0556-45-2513

早川町役場 総務課企画・移住担当
山梨県南巨摩郡早川町高住758



温泉に硯…山深い秘境が育んだ 歴史と自然を堪能する

山梨県の南西部に位置し、南アルプスの山々に囲まれた自然豊かな早川町。東西に15.5km、南北に38kmと、合計369.96km²もの広大な面積を有しますが、その96%はなんと森林。住民基本台帳に基づいた人口が「町」として唯一1000人を切る、人口が日本一少ないまちでもあります。

まちの中心には町名の由来である「早川」が流れ、大小の溪流や滝が注ぎ込むことで、四季折々の変化に富んだ美しい風景を作り出します。また、秘境の中の温泉郷とも謳われるとおり、まちの至るところには温泉が、世界

最古の宿「慶雲館」も、この地が誇る名湯の宿。
ここは豊かな自然と文化が愉しめる秘境なのです。



早川町手作りハム工房セット

寄付金額 15,000円

山梨県のブランド豚「甲州富士桜ポーク」を10日以上塩漬けし、肉を熟成。桜チップでゆっくり薫製し、脂身の甘味、肉の旨みを最大限に引き出しました。熟練の職人がこだわった味をご堪能あれ。

■容量：ロースハムスライス×2、ロースペークスライス×1p、ショルダーベーコン厚切り×1p、ステーキバラベーコン×2p、ウインナー5本入り×2p ※手作りのため、内容量は一定ではありません。 ■アレルギー品目：ロースハム・ベーコン各種は原材料の一部に卵を含んでおります。 ■賞味期限：別途商品ラベルに記載。手作りで、添加物は最小限度に抑えてあります。開封後はお早めにお召し上がり下さい。



雨畑真石硯

寄付金額 88,000円

中国の端溪硯(たんけいけん)にも匹敵すると言われる、日本を代表する和硯。きめ細やかな質感で墨あたりや墨おりに優れており、多くの文人墨客に愛用されてきました。

■容量：縦約18cm×横約11cm×厚さ約2cm 【産地・原材料名】雨畑真石(瀬戸川層群の砂岩・泥岩互層帯の泥岩) 【注意事項】受注後制作となる場合は2週間程度要する場合があります。



西山温泉慶雲館ペア宿泊券

寄付金額 250,000円

日本最古の温泉宿として知られる「慶雲館」は開業705年。毎分1630リットル、源泉温度52度以上という日本随一の湯量と質を誇り、全館全室の風呂と給湯が源泉掛け流しが魅力です。

■施設情報：C/I：15:00 C/O：11:00 /夕食開始：17:30～18:30 /朝食開始：8:00～8:30 /入湯税150円(大人1名あたり)

【注意事項】

宿泊券が到着後、西山温泉慶雲館にお電話にて予約をお願い致します。必ず宿泊券を持参の上、西山温泉慶雲館にお越しくださいませ。連絡先：0556-48-2111

・休日(土曜)のほか、GW、お盆、年末年始などご利用除外日がございます。また、予約状況によりご予約を承ることができない場合がございますので、詳細は直接旅館にお問い合わせください。
・こちらの返礼品は大人2名様となります。

寄付金の使い途

- ・子どもや高齢者が生活しやすい環境づくりのための事業
- ・子どものことを考えた学校教育のための事業
- ・南アルプス温泉郷の実現や旧村一拠点づくりのための事業
- ・早川町の新たな可能性を調査するための事業
- ・その他まちづくりのために町長が必要と認める事業



山梨県早川町の返礼品から選出したおすすすめは、硯や温泉などのこのまちが誇る日本文化と、山梨県ブランド豚を使用した人気の手作りハム。見れば思わず欲しくなるような逸品をラインアップしました。

ふるさとチョイス

楽天ふるさと納税

さとふる



神奈川県

湯河原町

Yugawara town

☎ 0465-63-2111

湯河原町財政課 (内線242)
神奈川県足柄下郡湯河原町中央2丁目2番地1



新旧の魅力が入り混じる 湯けむりのまち

首都圏からのアクセスもよく、温暖な気候によって育まれた自然が美しく広がる神奈川県西南端のまち・湯河原町。関東屈指のリゾート地であるこのまちは、温泉、おいしい水と空気が、新鮮なみかん、海の幸など、見どころに溢れています。

なかでも古くから名湯と伝えられる湯河原温泉はまちの自慢のひとつ。町内には老舗旅館や高級ホテルなどいくつもの宿泊施設があり、その豊かな個性が湯河原のまちを彩ります。

また、山間部には町唯一のゴルフ場である「湯河原カントリー倶楽部」も。コースからは相模湾を望めるとあって、一年中人気を博しています。

さらに町内には美食家を唸らせる飲食店も充実。まちをぶらりと歩けば、海鮮をはじめとして、ラーメンやフレンチ、イタリアンなどの名店の絶品グルメと出逢えるのだから驚き。自然・美食・温泉と、一度訪れれば去りがたくなるほどの上質な滞在を提供してくれるでしょう。



湯河原カントリー倶楽部ギフトカード

寄付金額 10,000円～

60年を超える伝統の名門ゴルフ場で、相模湾を望む絶景を巡りながらゴルフを愉しめます。

【注意事項】※本券は換金できません。
※交換・譲渡・転売はできません。※つり銭が支払われません。現金と併用してご利用ください。※盗難・紛失・減失などがあった場合、再発行はできません。※有効期限は発行日から2年間です。



湯河原温泉ふるさと納税「宿泊ギフト券」

寄付金額 30,000円～

湯河原温泉旅館協同組合に加盟している旅館で利用できる宿泊券。ゆったりと湯河原温泉を満喫する旅にお役立てください。

湯河原まちづくり寄附金事業実施要綱第3条に規定する金額相当分(寄附金額の3割分)を送らせていただきます。(1,000円未満は切り捨てとなります。)

【注意事項】

- ※本券は換金できません。
- ※ご利用の際には、必ず旅館に予約をされますようお願い致します。
- ※交換・譲渡・転売はできません。
- ※つり銭が支払われません。現金と併用してご利用ください。
- ※盗難・紛失・減失などがあった場合、再発行はできません。
- ※旅行会社を通じての予約のご利用はできません。
- ※有効期限は発行日から2年間です。



寄付金の使い途

- ・福祉又は健康に関する事業
- ・教育、文化又はスポーツに関する事業
- ・自然、環境又は景観の保全に関する事業
- ・観光、商工又は産業の振興に関する事業
- ・安心・安全なまちづくりに関する事業
- ・その他寄附者が特定する事業で町長が必要と認める事業

関東屈指の温泉街として名を馳せる湯河原のまちから届くのは、上質な滞在時間へといざなうギフト券や、一瞬で湯河原旅気分を味わえる名店の味わい。

ふるさと納税・湯河原町



鶏出汁醤油らぁ麺3食セット(具材付き)

寄付金額 13,000円

湯河原町民が世界に誇る名店「らぁ麺飯田商店」の味が家庭で簡単に再現できるラーメンセット。

■容量鶏出汁醤油らぁ麺(具材付き) [1食分(スープ・麺・具材パック) 526g×3セット] ■アレルギー品目:一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉・さば・りんご・ゼラチンを含む ■賞味期限: 発送日から冷凍で1か月 ■原材料: スープ(鶏肉、鶏ガラ(国産)、鶏油、醤油、昆布、みりん、りんご酢)、麺(小麦粉(小麦(国産))、塩、かんすい、打ち粉(酸化デンプン))、チャーシュー(豚肉(国産)、醤油)、メンマ(麻竹、和風出汁(昆布、サバ節、煮干し、かつお節、マッシュルーム)、醤油、みりん、砂糖(麻竹、かんすい)以外は全て国産) ■保存方法: 要冷凍



山形県 鶴岡市

Tsuruoka city



☎ 0235-25-2118

鶴岡市役所 総務課 ふるさと納税担当
山形県鶴岡市馬場町9番25号



修験道からバイオサイエンスまで、 伝統と創造が交わる豊かな風土

ふるさと納税・鶴岡市

四季の変化に富み、多種多様な農水産物に恵まれる鶴岡市。季節ごとに旬の地魚が130種類も水揚げされるほか、肥沃な庄内平野は日本有数の穀倉地帯となっています。また、広大な土地と自然環境は多彩な歴史と伝統文化をもたらしました。地域の伝統行事や特色あるまつりは、今もなお市民の手によって大切に継承されています。こうした特色から、鶴岡市は日本初となるユネスコ食文化創造都市に認められています。

市内に擁する代表的な観光地は4つの温泉地と、修験の文化が息づく出羽三山。旬の食材に舌鼓を打ちながら、温泉につかって「生まれ変わりの旅」を体験することが出来ます。さらには新たな価値の発信地としての側面も。世界最先端の研究が行われている「鶴岡サイエンスパーク」で生まれた技術や製品は、いま国内外から多くの注目を集めています。



DLG金賞 庄内プロシュート NOBILE

寄付金額 12,000円

国産豚骨付きもも肉(山形県産または新潟県産皮付き)を、18ヶ月間熟成させた庄内プロシュート「ノビレ」

■容量：1パック80g×2個 ■アレルギー品目：特定原材料8品目は使用していません。 ■賞味期限：製造日より30日 ■保存方法：要冷蔵 ■配送：冷蔵、時間指定、別送



山形県鶴岡市内共通宿泊券【30,000円×1枚】

寄付金額 100,000円

鶴岡市内16箇所(共通券参加)の宿泊施設で使用できる共通宿泊券。4つの温泉、海・山・平野の豊かな食をご堪能ください。

《取扱施設》

- ◆湯野浜温泉
龍の湯/竹屋ホテル/愉海亭みやま/游水亭いさごや/海辺のお宿一久/亀や
- ◆あつみ温泉
萬国屋/たちばなや/高見屋別邸久遠
- ◆湯田川温泉
九兵衛旅館/珠玉や/ますや旅館/つかさや旅館
- ◆由良温泉
八乙女
- ◆市街地
東京第一ホテル鶴岡/
SHONAIHOTEL SUIDENTERRASSE



寄付金の使い途

鶴岡市のふるさと納税では、ご寄附の使い道を8つの選択肢(暮らしと防災、福祉と医療、学びと交流、農・林・水産業、商工と観光、社会の基盤、地域の振興、市長に一任)からお選びいただけます。

鶴岡市から贈られるのは、市内宿泊施設の宿泊券、多様な食文化を体験できる加工肉食品、さらにはバイオサイエンスの賜物である健康ツール。自分の足で日本の原風景を旅するもよし、遠い鶴岡のユニークな文化や技術に思いを馳せるもよし。心惹かれるのはどれ？



サリバチェッカー 一滴のだ液で6 種のがんリスクがわかる検査

寄付金額 40,000円

0.1ccのだ液で6種類のがん(肺がん、膵がん、胃がん、大腸がん、口腔がん、乳がん)のリスクを判別できる、自宅用健康管理ツール。※乳がんは女性のみ

■容量:サリバチェッカー検査キット(1回分) [1箱]
※妊娠中または授乳中の方、6か月以内に手術を受けた方はリスク評価結果が影響を受ける可能性があります。 ■有効期限:検査キットの到着から6か月※検査キットの到着から6ヶ月以内にご提出ください。提出期限を過ぎたキットの検査を受付けることはできません。(注釈)本検査はあくまでも、現在がんになっている可能性が高いか・低いかなというリスクを評価するものであり、がんの有無を診断する検査ではありません。医師による診断に代わるものではありません。



ふるさとチョイス

楽天ふるさと納税

ANAのふるさと納税

ふるなび

北海道 赤平市

Akabira city

☎ 0125-32-1834

赤平市企画課（ふるさと納税担当）
北海道赤平市泉町4丁目1番地



鉱業からものづくりへ…再生した まちで産声を上げるプロダクト

北海道札幌市から南西へ約90 km、北海道のほぼ中央部に位置する赤平市。まちの北側には緑豊かなイルムケツプ山、中央には一級河川の空知川が流れ、「雪女」や「白蛇」など数々の伝承が生みだした手付かずの自然が広がります。

大正7年からは炭鉱で栄え、北海道の産業を牽引しましたが、平成6年に最後の炭鉱が閉山。その後は鉱業のまちから「ものづくりのまち」へと変化を遂げました。人口10,000人に満たない小さなまちながら、現在では手作りのスーツケースやトイレットペーパーなどの日用品に始まり、冷凍食品、水産加工食品、革・木工製品など、幅広いジャンルの製造を手がけ、メイドイン赤平のブランドを確立しています。



「エリエール」の家庭用品

寄付金額 13,000円～

返礼品の中でも人気が高い家庭用紙製品ブランド「エリエール」の家庭用品。トイレットペーパーやボックスティッシュ、キッチンペーパーなど品質の高いエリエール製品からさまざまお選びいただけます。



Made in Japanの「スーツケース」

寄付金額 180,000円～

トラベルソリューションブランド「yezoLABO」から、「Brush 北海道カラーパレットスーツケース」が登場。〈函館ネイビー〉、〈蝦夷松カーキ〉、〈蝦夷梅雨グレー〉、〈はまなすピンク〉、〈美瑛ブルー〉と、北海道を象徴する5色が展開されます。



都会のような派手さはないけれど、温かなぬくもりと自然の恵みがいっぱい「ものづくりのまち」赤平市。たしかな品質の「メイドイン赤平」の逸品を、皆様に感謝の気持ちを含めてお贈りいたします。



IRO アロマスプレー 50ml

寄付金額 18,000円～

オレンジの木の花びらから抽出される「ネロリ」の精油を始め、「デイルシード」や「ホーウッド」、「ベチパー」、「北海道トドマツ」など、心身のリラクセスに役立つ天然由来の成分を配合。

■容量：内容量：50ml

成分：ホーウッド クラリセージ
ニセコトドマツ ネロリ ベチパー



デイル シード 精製水 天然由来アルコール
天然ビタミンE 原産国／製造国：日本

【注意事項】

- ※皮膚に直接使用しないでください。
- ※飲用しないでください。
- ※直射日光や高温・低温・多湿・火気を避けて保管し開封後は約1年を目安にお早めにご使用ください。
- ※天然成分を使用している為、色や香りの変化や分離が生じることがありますが品質には問題ありません。

寄付金の使い途

- ・命と健康を守るため地域医療の充実を図る事業
- ・子どもたちが元気で健やかに育つための事業
- ・市民自らのまちづくりに資する事業
- ・炭鉱遺産を保存・継承したまちづくりに資する事業
- ・その他まちづくりに資する事業
- ・使途を指定しない



「ふるさと」と繋がる

ふるさとに癒され
ふるさとに舌鼓を打ち
メイドインふるさとを使う

東京で生活する私たちは、湧き出す温泉のぬくもりや、川のせせらぎの音、葉裏を見ながら木漏れ日を浴びていた寛ぎの時間が、記憶の引き出しの奥に紛れ込んでいます。忙しい日常は、行列に並ぶランチタイム、会食の時の形にはまったメニューと気を張った会話で、舌の機能が麻痺してしまったような気さえます。そんな毎日の積み重ねに、ゆったりとした気分や時間の流れを感じさせてくれるものが、都会の生活者には必要。ふるさと納税の返礼品は、ふるさと自慢の産品の中から土地ならではの品や時間を厳選しています。地元の生産者が精魂込めたサービスや名品は、宿泊券として故郷を訪れる機会を提供したり、お国ならではの美味しさを送ってくれたりして、昔懐かしい寛ぎの瞬間を思い出させてくれます。ご推察通り、この厳選された返礼品には各地元のプライドが込められた自慢そのものなのです。次ページから始まる8つのふるさとの自慢を、ゆっくりご覧頂きふるさと納税にご参加ください。

写真/左上：福岡県北九州市、左下：愛媛県今治市
右上：山形県鶴岡市、右下：鳥取県倉吉市



ふるさと納税で、故郷の四季の彩りと美味しさに触れる

五感が求める



Posting Magazine

愉快的な毎日のスマイルライフマガジン

Tokyo SLOWLY²

東京・
スローリー・スローリー

October
2024
FREE

愉 ふ
し る
む さ
と を

全国の魅惑のふるさと納税返礼品厳選24選
ふるさと納税ガイド2024秋号

