

働く男のライフスタイル情報紙

Biz Life Style

[ビズスタ福岡]

2018 11

特別版

『BizLifeStyle』は東京、神奈川、名古屋、関西、京都・滋賀、仙台、福岡、広島にて68万部発行
下記URLまでアクセスを。

www.biz-s.jp

広告掲載に関するお問い合わせ・申し込みは
TEL.092-687-7111 FAX.092-687-7117
www.dac-group.co.jp/

企画・制作 / 株式会社デリー・インフォメーション九州
〒810-0001 福岡県福岡市中央区天神4-6-7 天神クリスタルビル4F
© 2017 DAHLY INFORMATION KYUSHU CO.,LTD

熊本県人吉市 ふるさと納税特別企画

BRANDS of HITOYOSHI

自然の恵みと職人の技術が生み出した
世界に誇るメイド・イン・人吉。

鎌倉時代から700年にわたって相良氏が統治してきた熊本県人吉市。

独自の発展を遂げた伝統と文化が息づくこの地を訪れた小説家・司馬遼太郎は、
「日本でもっとも豊かな隠れ里」と表現したという。

清流・球磨川が流れる豊かな土壌は農業に適しており、

米を原料とした「球磨焼酎(くましようちゅう)」の蔵元が点在。

人吉市は工業用地の整備や企業誘致にも積極的で、

高い技術を持つ縫製工場などの製造業も盛んだ。

My Favorite Life Style

GEM OF HITOYOSHI

KUMASHOCHU

〔球磨焼酎〕



人吉球磨の風土が生み出した
世界ブランドの焼酎「球磨焼酎」

「球磨焼酎」とは、原料に国産米のみを使い、熊本県人吉球磨地方の水で仕込んだもろみを、同地方で蒸留して蒸詰めまでした焼酎のこと。人吉球磨の自然の恵みを生かし、人吉球磨の蔵人の手によって丁寧に造られた「球磨焼酎」は、地域と密接に結びついた文化そのものだ。平成7年には世界貿易機関(WTO)によって地理的表示の産地指定を受け、世界のそうとうたる焼酎と肩を並べる世界ブランドとなった。



社氏たちが先人より蔵の味を受け継ぎ、さらに新しいものを模索し続けたことで、「球磨焼酎」の個性は豊かになった。香り深く濃厚な味わいの「常圧蒸留」、穏やかな香りで軽快な飲み口の「減圧蒸留」、いづれかの製法で蒸留した原酒を樽で寝かせ香りや深みを持たせた「樽熟成」と、製法や貯蔵の仕方で味わいは異なる。
撮影協力:合資会社青島酒造

500年にわたる歴史の中で、代々受け継がれる職人の技と魂。



各蔵元の個性を
楽しんでください。

球磨焼酎酒造組合
専務理事
田中幸輔さん

熊本の最南端に位置し、九州山地の深い山々に囲まれた人吉球磨地方。日本三急流の一つに数えられる清らかな球磨川が流れ、寒暖差が激しい盆地特有の気候が育む肥沃な大地は、県内でも有数の米どころとして知られている。そんな恵まれた風土に支えられ、人吉球磨では約500年前の室町時代から米焼酎造りが盛んに行われてきた。

いまではイギリスのスコッチウイスキーやフランスのポルドーワインがそうであるように、人吉球磨で製造される「球磨焼酎」も世界貿易機関(WTO)によって「地理的表示産地指定」を受け、国際的に地名を冠するブランドとして保護されている。

伝統の製法を守りながら蔵元が試行錯誤を重ねて磨いてきた「球磨焼酎」は、味わいや香りのバリエーションの豊富さが魅力。ストレート、ロック、水割り、お湯割りなど、飲み方も実に多彩だ。長年の時を経て世界ブランドとなった「球磨焼酎」。どんな料理の味も引き立てる名脇役を十分に堪能してほしい。

球磨焼酎の
返礼品

本格焼酎「球磨焼酎」 全28蔵元(28本)セット

人吉球磨地方にある全28の蔵元から1本ずつ厳選、地元でも全蔵元の焼酎がそろうことは珍しく、焼酎ファンは見逃せないスペシャルセット。くまモンラベルもあり。
【寄付金額】100,000円
【内容】各720~900ml計28本



球磨焼酎案内人セレクト 呑み比べ3種セット

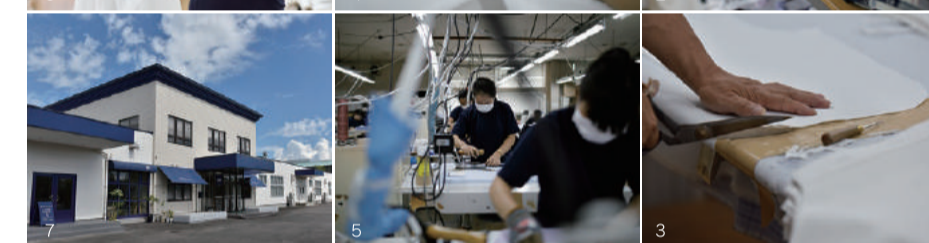
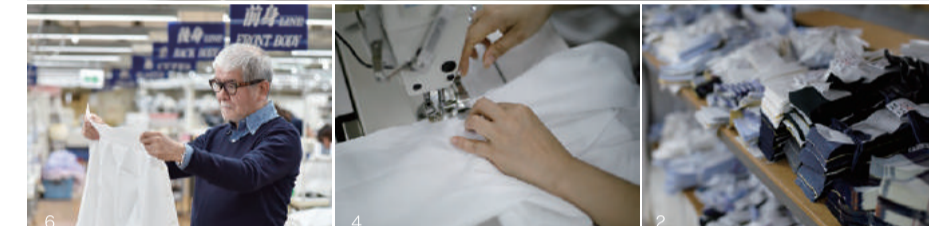
芳醇な香りと味わいの「常圧蒸留」、マイルドで飲みやすさが人気の「減圧蒸留」、原種を樽で寝かせて香りや深みを持たせた「樽熟成」をセットで。
【寄付金額】15,000円
【内容】各720ml計3本



GEM OF HITOYOSHI

HITOYOSHI SHIRT

〔ヒトヨシシャツ〕



[1-5] 現在、工場では約100名の従業員が勤務しており、裁断・縫製・仕上げの3部門に大別されている。さらに各部門は工程ごと細分化され、それぞれに専門の職人を配置。例えば、縫製部門は襟・袖・カフス・前身・後身・縫い合わせの6工程に分けることで、各パーツを専門で担当プロを育成している。その工程を極めた職人たちの技が縫い合わせり、1枚のシャツに凝縮されていく。 [6] 2009年に工場を買い取って親会社のアパレルメーカーから独立し、工場長の竹長一幸さんと共に[HITOYOSHI]を興した代表取締役社長の吉岡武さん。 [7] 今年3月末に改装を終えた本社工場。同社の世界観を表現したショールームも新たに設けている。



着心地のよさと美しいシルエットの秘訣は
ディテールへの徹底したこだわり

襟は表と裏で5mmほどサイズが違う生地を使用。そうすることで前に沿った自然なカーブを生み出している。また、カフスは手首の形状に合わせ、袖口に向かって細くなるようにデザイン。そのほか、裾の巻き上げ本縫いや着心地のよさを追求したアームホールカーブ、高級な肩ボタンは外しやすいよう鳥足状に付けるなど随所に工夫が光る。



袖を通した瞬間に違いが分かる、世界水準のドレスシャツ。



立体的で着心地よく
仕立てています。

HITOYOSHI株式会社
取締役工場長
竹長一幸さん

ビジネスシーンにおいて、シャツはスーツと同じく第一印象を大きく左右するアイテム。近年はクルービズの導入によってジャケットを着用しないシーンも増え、ますますシャツの真価が問われる時代となった。

人吉市に本社工場を構える[HITOYOSHI]は、OEM生産からスタートしたシャツファクトリー。現在はオリジナルブランドのシャツをはじめ、世界的な一流ブランドのOEMも手掛けている。同社のシャツが評価されているのは、クオリティの高さと妥協のないものづくりの精神。そして、「シャツが好き」という思いが伝わるから。同社のシャツは一般的なものよりも工程が多く、一つ一つ高い技術を持つ職人が丁寧にミシンで手縫いする。美しいシルエットと着心地の良さはそのためだ。

あえて地名をブランド名に使用しているのは、地域に受け継がれる伝統と技術を守るため。一針ごとに魂が込められたシャツは、「人吉」の名を全国に轟かせている。

ヒトヨシシャツの
返礼品

HITOYOSHIシャツ 5枚セット紳士用

白ブロード、ツイル(白、ブルー)、オックスフォード(白、ブルー)の本縫いドレスシャツ。1週間のコーディネートが楽しめる豪華セット。
【寄付金額】100,000円
【内容】ドレスシャツ5枚



HITOYOSHIシャツ イタリア生地CANCLINI2枚セット紳士用

1925年に創業したイタリアの名門CANCLINI(カンクリニ)社の生地で作った新作シャツ。ワイドボタンダウンを2枚セットに。
【寄付金額】90,000円
【内容】ドレスシャツ2枚



GEM OF HITOYOSHI

OTHER ITEMS

寒暖差の影響で農作物のうま味が増す盆地特有の気候や、球磨川が潤す肥沃な大地が広がる人吉市。
豊かな自然がもたらす恩恵と生産者の努力によって生まれた魅力あふれる品々をご紹介します。



A



B



C



D



E



F

A 原木栽培椎茸 家庭用どんこ400g

昭和30年に創業し、6度の農林水産大臣賞の受賞歴などがある「浅香椎茸園」が栽培。3~4cmの肉厚どんこは、丸ごと調理できる大きさと使い勝手がいい。

【寄付金額】10,000円 【内容】約400g

B 人吉球磨産のゆず胡椒とゆずたれセット

無農薬のゆずと青唐辛子、塩だけを使って昔ながらの製法で手作りしたゆず胡椒と、そのゆず胡椒に人吉球磨産のゆず果汁を入れて使いやすいタレのセット。

【寄付金額】10,000円
【内容】ゆず胡椒40g4個、液体ゆず胡椒75g4本

C くまもと野菜畑

“パンに合う”をコンセプトにした、熊本産野菜で作った無添加・無着色のスープ。押し麦入りの「白」は朝食、ミネストローネの「赤」は夕食に食べるのがおすすめ。

【寄付金額】10,000円
【内容】朝の白いスープ180g5個、夜の赤いスープ180g5個

D 天然鮎(冷凍) 1kg

球磨川や川辺川で育った天然の鮎を冷凍でお届け。清流に生えた苔をエサにした鮎は、爽やかな香気と独特の風味を持っている。球磨焼酎との相性も抜群。

【寄付金額】20,000円 【内容】約1kg(5~10尾)

E 熊本・人吉球磨産 森のくまさん

日本穀物検定協会が公表する「米の食味ランキング」で、最高ランク「特A」の常連米。スリムな米粒で粘りが強く、冷めてもおいしいのでおにぎりに最適。

【寄付金額】10,000円 【内容】5kg

F 九州の醤油・味噌・便利酢のセット

濃口醤油は「うまうち」「かつお風味」「減塩」の3種類で、便利酢は酢飯・酢の物・南蛮漬けなどさまざまな料理に。どれも九州特有のうま味が効いている。

【寄付金額】10,000円 【内容】濃口醤油1ℓ2本、200ml1本、薄口醤油1ℓ1本、便利酢1ℓ1本、米麦あわせ味噌1kg

CHECK!

寄付の方法

①下記のホームページ・電話・郵送にて寄付の申し込みを行う → ②所定の手続きにて寄付を入金する → ③受領証明書・お礼の品が送付される → ④確定申告で寄付金控除の手続きによって、寄付をした年の所得税及び寄付をした翌年の個人住民税が控除(還付)される。

HP <https://www.furusato-tax.jp/city/product/43203> 人吉市 ふるさと納税 検索
TEL 0966-22-2111 (受付時間:月~金曜8:30~17:15) 返礼品カタログ有り。お電話にてご請求ください。

ホームページよりお申し込みの際は、お申込みフォームの中より「Biz Life Style」を見てお選びください。