

働く男のライフスタイル情報紙

# Biz Life Style

特別編集版

2020 07

『Biz Life Style』は東京、名古屋、関西、京都、仙台、福岡にて49万部発行  
下記URLまでアクセスを。  
[www.biz-s.jp](http://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

企画・制作／株式会社ディリー・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7F

©2020 DAILY INFORMATION KYUSHU CO.,LTD



## あなたが選ぶ九州の恵み



九州の豊かな恵みがもたらす極上の返礼品が大集結!  
新鮮な魚介、国産ブランド肉、旬の果物や工芸品まであなたが欲しい返礼品がきっと見つかる。

### ふるさと納税の3つのポイント



#### お礼の品がもらえる

市町村に「ふるさと納税」すると、その市町村からお礼の品やポイントがもらえる場合がある。お礼の品は市町村ごとでさまざま。

ご当地の名産品や宿泊券など、バラエティ豊富。

※酒類に関して、20歳未満の方はお申込みできません。  
※寄付金額、内容量については変更することがありますことをご了承ください。



#### 税金が控除される

ふるさと納税控除上限額以内の寄付であれば、**2,000円を除く全額が控除**される。1件の寄付毎に2,000円を自己負担するわけではなく、年間の寄付総額に対して自己負担2,000円という計算になる。さらに、寄付した税金の用途を、自分で決めることができる。



#### 5つの自治体まで確定申告不要

サラリーマンなど給与所得者(確定申告をしない)は「ふるさと納税」をする自治体が5自治体以内であれば「ふるさと納税ワンストップ特例制度」を利用することで確定申告は不要となる。

※ただし、自治体より送付される「ワンストップ特例制度」利用申請書(受領証明書と同封)の返送が必要。

### ふるさと納税申込み手順

STEP  
1

#### まずは寄付目安額を確認!

右記QRの「世帯別全額控除年間上限額目安表」を参考にして、自分の控除上限額を知ろう。



STEP  
2

#### 寄付したい自治体とお礼の品を決める

寄付したい自治体・気になる自治体と、寄付内容を確認して、お礼の品をセレクトしよう。

STEP  
3

#### 各申込みサイトにて寄付金を納付

セレクトしたら、各ポータルサイトにしたがって申込みを完了。寄付金の納付方法は自治体によって異なる。クレジットカードを利用できる自治体も多いので、事前に納付方法の確認もお忘れなく。

STEP  
4

#### お礼の品を受け取る

納付後、1~2週間で寄付金受領証明書が届く。お礼の品も同時に届くことが多い。※送付時期は自治体によって異なる。

STEP  
5

#### 翌年の確定申告で寄付を申告

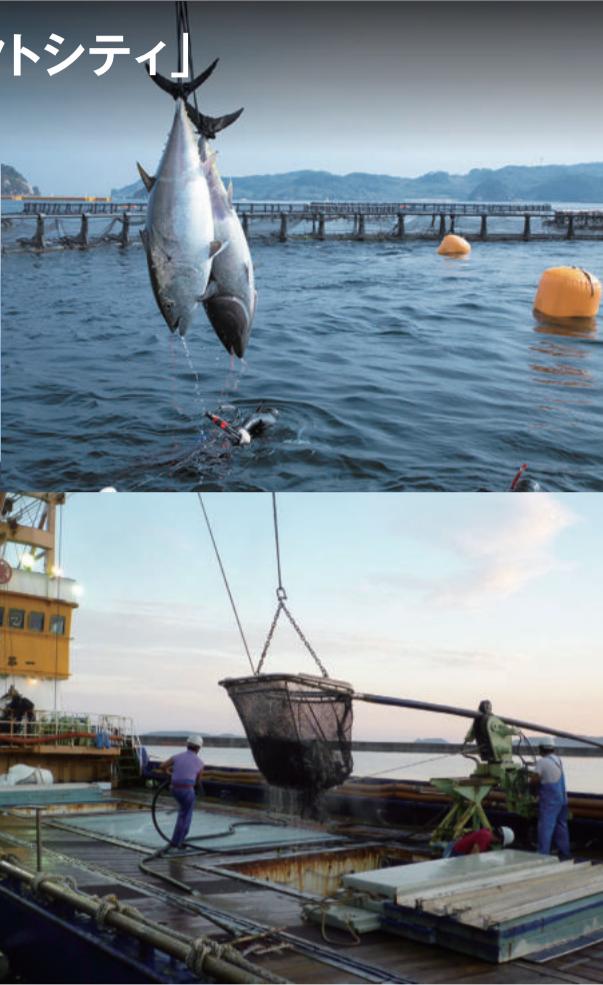
ワンストップ特例制度を利用しない人は翌年の確定申告で申請を行う。申告することで所得税から還付、住民税から控除される。

My Favorite Life Style



松浦市

## 海と山の恵みに包まれた「食のコンパクトシティ」

松浦市のアジ・サバは日本有数の漁獲量を誇り、とらふぐの養殖量は日本一を誇る。<sup>\*1</sup>

松浦ブランドを築き上げた日本屈指の「水産王国のまち」 長崎県松浦市



元寇や源平合戦では水軍としても活躍し、海の武士団とも呼ばれた「松浦党」が誕生した地である長崎県松浦市。海底遺跡として、日本で初めての史跡指定<sup>\*2</sup>を受けた戦場跡「鷹島神崎遺跡(たかしまこうざきいせき)」からは多くの遺物が発見され、現在も研究が進められている。元寇史跡も気になるところだが、松浦市を囲む美しい海は「アジフライの聖地」としてメディアを賑わせている通り、アジの水揚げ日本一<sup>\*3</sup>を何度も記録している豊かな漁場だ。松浦魚市場では、日本遠洋旋網漁業協同組合のまき網船団が対馬海峡から五島灘海域で漁獲した「旬(とき)あじ」と「旬(とき)さば」を松浦ブランドとして全国へ流通する。

日本有数を誇る松浦市の漁場ではアジ・サバのほか、とらふぐ・本マグロ(クロマグロ)・車海老の養殖業も盛んだ。特に「とらふぐ」と「本マグロ(クロマグロ)」の養殖生産量は長崎県が日本一<sup>\*</sup>。とらふぐの養殖生産量は全体の55%を占め、中でも松浦市のとらふぐ養殖は過去12年間で9度の日本一を誇る県内有数の養殖産地でもある。松浦市の北に面する伊万里湾では自然の入り江を利用して養殖された東京市場で最高値が付くほどに評価の高い車海老も見逃せない海の幸だ。

海だけでなく山の幸にも恵まれており、海から伸びる山腹では斜面の日あたりを利用した野菜や、苗1本に1玉だけ育てるアールスマロンなど素晴らしい食材が揃う。このほか、お茶やお米などの農産物、養鶏、養卵、和牛の繁殖、酪農も盛んに行われている松浦市は、小さな町ながら海と山の恵みに包まれた「食のコンパクトシティ」と呼ぶにふさわしい町である。

松浦市の返礼品では、不動の人気7品目を好みのタイミングで受け取ることのできる「松浦お魚樂園」や、「玄海灘産最高級本まぐろ」「とらふぐ唐揚げ付き!とらふぐ刺身セット」などが大人気というのも頷ける。集められた寄付金は、「しごと・まち・ひと」の3つの事業メニューへ充當。一度でも日本一の海鮮を味わえば、この豊かな漁場を守るために、ふるさと納稅で応援したいといふ気持ちになるだろう。

**寄付金額 40,000円**

**玄海灘産最高級本まぐろ  
まぐろ丼のたれ付き(1kg)**

本まぐろの甘みと旨味が口の中で溶け合う自然の餌が豊富で潮通し、海水温とともに最適な漁場を持つ鷹島の海。その豊かな環境で育てられた「本まぐろ」は質が高く、驚きの仕上がり。【内容】養殖本まぐろ 約1kg、特製まぐろ丼のたれ大(300ml)×1本

**寄付金額 23,000円**

**漁協直送!とらふぐ唐揚げ付き!  
とらふぐ刺身セット**

松浦市の自然豊かな海で育てられた「とらふぐ」は、透き通った身の歯ごたえと上品な甘さで天然物に負けない味わいを持つ。「廣ふく」として全国各地、広い範囲に出荷されている。【内容】刺身100g、皮刺身50g、唐揚げ200g、ひれ4枚、ポン酢80ml×1 夏に最適のセット商品

**寄付金額 15,000円**

**旬の魚を詰め合わせた満足セット!  
旬(とき)づくし**

良質な脂がのったブランド魚「旬(とき)あじ」と「旬(とき)さば」、旬の海の幸がたっぷり入った松浦市の大満足いただけるセット。【内容】あじ開き4~5枚、いか開き1枚、塩さばフィレ2枚、ぶりみりん3切、しめさば2枚、さば味噌2枚、アジ・さば・ぶり丼:80gどれか2袋、あじ水晶昆布干し1枚

※1 海面漁業生産統計調査より
※2 2012年文部科学省が国史跡に指定
※3 2019年11月水産物流通調査より

INFO
詳細はコチラ

松浦市のふるさと納稅
松浦市 政策企画課 ふるさと納稅・魅力発信室  
長崎県松浦市志佐町里免365 tel.0956-72-1321  
<https://www.furusato-tax.jp/city/product/42208>
松浦市 ふるさと納稅 検索



**世界的にも珍しい「天然砂むし温泉」を有する豊かな自然。  
南国の気候と豊かな食が魅力のまち、鹿児島県指宿市**



全国各地、珍しい地名が様々に存在するが「指宿（いぶすき）」と言う地名もその一つと言えるだろう。もとは湯の豊かな宿を指す「湯豊宿（ゆぶしゆく）」が由来だ。

薩摩半島の最南端に位置し、温泉地ならではと言える地熱の恵みを体感することができる。世界に類を見ない「天然砂むし温泉」は天然のサトにもよいといわれ、その効果は通常の温泉の3～4倍になる。豊富に湧出する温泉に恵まれ、大海原を望む絶景露天風呂「たまで箱温泉」は大好評。また、JR西日本最南端の駅「西大山駅」から望む絶景露天風呂「たまで箱温泉」はJRミサイドでも人気のスポットだ。

ほかにも、九州一の大ささを誇る池田湖、潮の干潮で陸続きになる知林ヶ島など、自然豊かな絶景と観光資源は指宿市の宝でもある。中でも、薩摩富士の別名で知られる「開聞岳（かいもんだけ）」は、日本百名山のひとつで海上よりせり上がる姿は格別に美しい。JR日本最南端の駅「西大山駅」から望む景色も旅情を感じられる。薩摩半島の最南端に突き出た岬「長崎鼻」には竜宮伝説の言い伝えがあり、豊玉姫（乙姫様）を祀った龍宮神社が鎮座している。

また、年間20万人が訪れる唐船峡（とうせんきょう）は、平成の名水百選にも認定される。回転式そろめん流し発祥の地で、鹿児島県の夏の風物詩として愛されている。「ツルツ」として喉越しの良いそろめんと指宿名産の鰹節を使用しためんつゆの相性は抜群だ。

豊かな自然環境に加え、指宿市には南国の温暖な気候が育む様々な農産物や水産物など人気の返礼品が多く揃う。サンサンと輝く太陽のもと、一つ一つ宝物のように育てられた完熟マンゴー、全国的に有名なかごしま黒豚、自然豊かな指宿で育った黒毛和牛、そして夏のスタミナアップに外せない鰻も自慢の一品だ。これらの恵みを育む思いは寄付金の使い道にも現れており、「豊かな資源が織りなす食と健幸のまち」を実現するため「食料供給都市の実現」や「健康産業都市の実現」など、人々の心も身体も元気にできるふるさとになるための「使い道（政策／事業）」を定め地域振興を推進している点にも注目したい。

**寄付金額 20,000円**

**しあわせ完熟マンゴー**

**【数量限定!】指宿市の人気返礼品**

南国指宿の太陽をたっぷり浴びた芳醇な香りと濃厚な甘みが特徴。樹上で完熟させ、自然落葉を待つことで、美味しさを最大限に引き出すことができる。安心安全はもちろんのこと、風味、うま味を引き出すために減農薬有機肥料を主に、マンゴーに話しかけながら真心こめて育てている。ご当地の栽培方法は鹿児島県農林水産物認証制度K-GAPに認証され、マイスターにも認定されている。南国・指宿ならでは、この季節ならではの旬の味。(7月から8月中旬頃までの期間限定発送)

【内容】化粧箱2玉～3玉入(約1kg)

**寄付金額 10,000円**

**＜指宿産かごしま黒豚＞**

**しゃぶしゃぶ肉**

(バラ500g、モモ500g)

鹿児島が誇るブランド豚『かごしま黒豚』のしゃぶしゃぶを贅沢に楽しんでいただけるバラ肉スライス(500g)とモモ肉スライス(500g)のセット。バラ肉は口の中でふわっと溶ける脂の甘味を味わえ、モモ肉は歯切れが良く、肉の旨味をしっかり感じられる。

【内容】鹿児島六白黒豚しゃぶしゃぶ用  
バラ肉スライス500g、モモ肉スライス500g

**寄付金額 35,000円**

**＜A4ランク未経産黒毛和牛＞**

**サーロインステーキ230g×2枚(指宿育ち!)**

指宿の大自然の中で育った黒毛和牛のサーロイン。A4ランク未経産牛[黒毛和牛]はあえてA4ランクを使うことで、キメの細かい赤身の旨味と霜降りの甘みによる豊潤な肉本来の風味が堪能できる。わさびやお塩でお召上がりいただくのがオススメ。

【内容】黒毛和牛サーロイン230g×2枚

**寄付金額 30,000円**

**「鰻・焼き・たれの三位一体」にこだわった**

**うなぎ蒲焼 じっくり焼き**

鹿児島県内の指定養鰻場から池上げされた鰻を、白焼きにこだわって製造、白焼きラインを長くし、じっくり焼き上げることにより鰻本来の旨味を引き出している。さらに蒲焼はたれ付け、焼きを繰り返し、最後に特製の仕上げたれを付けた、濃厚で深い味わいのうなぎ蒲焼。

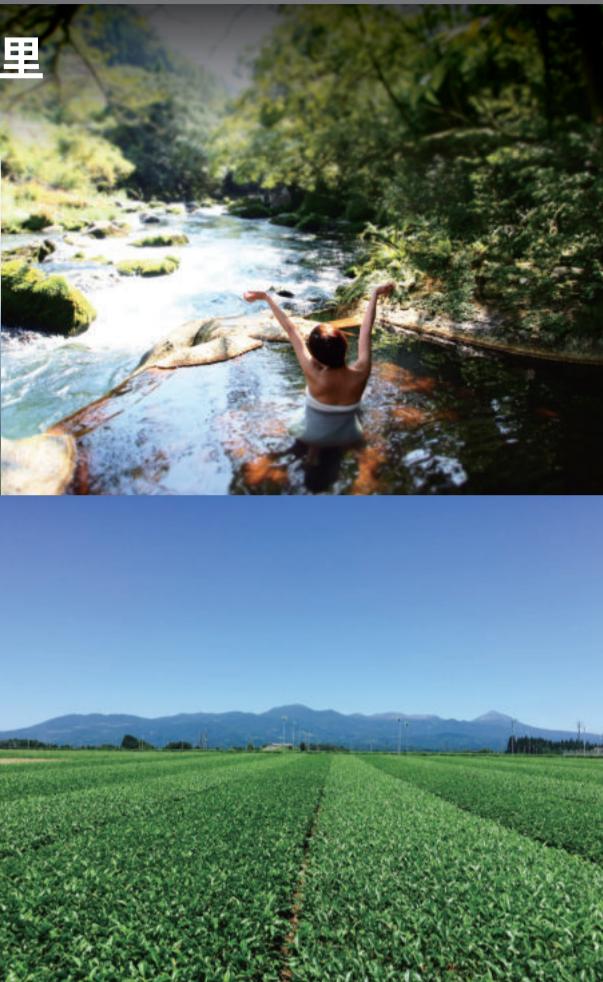
【内容】うなぎ蒲焼約165g×4、蒲焼のたれ・山椒付15ml×4



My Favorite Life Style



## 霧島山のふもとに広がる神々の里

日本最初の国立公園に偉人達も癒された温泉  
さらに人気の食材と工芸品が揃う鹿児島県霧島市

偉人たちも癒された温泉に霧島の大自然の中  
で育つた人気の食材、そして受け継がれる伝統工  
芸品。霧島市はまさに「魅力の宝庫」。ぜひこの機  
会に、ふるさと納税でその魅力に触れていただき  
たい。

偉人たちも癒された温泉に霧島の大自然の中  
で育つた人気の食材、そして受け継がれる伝統工  
芸品。霧島市はまさに「魅力の宝庫」。ぜひこの機  
会に、ふるさと納税でその魅力に触れていただき  
たい。

そんな霧島市で温泉に匹敵するほど魅力的な  
のが「食」だ。特に、黒豚がつく食材が近年、注目  
を集めている。5年に一度開催される和牛オリ  
ンピックで日本一に輝いた「鹿児島県黒毛和  
牛」に、脂身の上質な甘さとコクが人気の「鹿児  
島黒豚」、鹿児島の新たなブランド地鶏「黒さつ  
ま鶏」、霧島市が発祥の地で、壺の中でじっくり熟  
成させる独自の製法で造られる「黒酢」など、  
黒豚がつく人気の食材が揃う。

黒豚以外にもおすすめの食材はある。昨年、  
全国お茶品評会で個人・団体で日本一に輝いた  
霧島茶やわき水と温泉を使って育てた霧島つな  
ぎ、夏が旬のぶどうは全国から注文が相次ぐ。  
食以外に注目を集めているのが「伝統の技」  
だ。300年の歴史を持つ薩摩ゆかりの伝統工芸  
品「薩摩錫器」は、イオン効果でお酒の角が取れ、  
美味しいくなるといわれる人気の工芸品だ。薩摩  
切子も鹿児島を代表する工芸品で、職人によつて  
彫られた美しい切子柄は、多くの人を虜にしてい  
る。

そんな霧島の温泉に立ち上り、時には虹がかづ  
た滝を見ることができるなど、幻想的な雰囲気  
を味わえる人気スポットである。

そんな霧島の大自然と温泉は、あの西郷隆盛  
と坂本龍馬にもつかの間の癒しを与えた。温泉  
好きの西郷隆盛は霧島の温泉を何度も訪れてお  
り、家族と一緒に温泉を楽しんだという記録も  
残っている。坂本龍馬は妻のお龍と26日間、霧島  
市で温泉や釣り、登山などを楽しんだ。これが日  
本最初の新婚旅行といわれているのは有名な話  
だ。

そんな霧島市で温泉に匹敵するほど魅力的な  
のが「食」だ。特に、黒豚がつく食材が近年、注目  
を集めている。5年に一度開催される和牛オリ  
ンピックで日本一に輝いた「鹿児島県黒毛和牛」。きめ細やかなやわらかい肉質と  
バランスのよい霜降りが特徴の絶品お肉。きめが細かくやわらかな肉質は、しゃぶしゃ  
ぶが絶品。黒毛和牛と共に鹿児島を代表するお肉が「かごしま黒豚」。薩摩の黒い宝石とも  
称され、その肉質はきめ細やかで彈力があり、脂身には上品な甘さとコクがある。  
夏は冷しゃぶ、冬はお鍋などどんな料理にもオススメ。

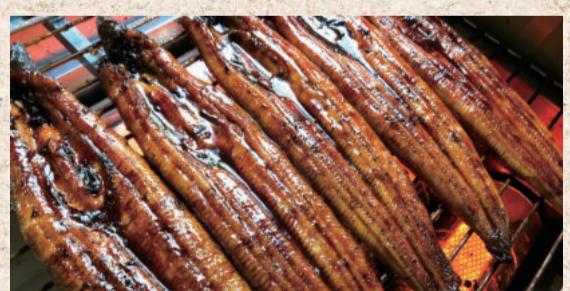
日本最初の国立公園に指定された「霧島山」  
を有する鹿児島県霧島市は、九州屈指の観光地  
としても知られる。特に霧島市の観光の目玉となるのが「温泉」だ。豊富な湯量と泉質が自慢で、まちには多くの温泉施設がある。中には、一つの宿で七つの源泉  
を有するところもあり、自分好みの泉質を探せる  
のも霧島温泉の楽しみ方の一つだ。



寄付金額 20,000円  
鹿児島県産黒毛和牛【A-5ランク】&  
柔らかで旨味たっぷりのかごしま黒豚のセット  
霧島市の人気返礼品

生産会社は地元で50年続く「食肉総専門 今内屋」。5年に一度開催される和牛オリ  
ンピックで日本一を獲得した「鹿児島県産黒毛和牛」。きめ細やかなやわらかい肉質と  
バランスのよい霜降りが特徴の絶品お肉。きめが細かくやわらかな肉質は、しゃぶしゃ  
ぶが絶品。黒毛和牛と共に鹿児島を代表するお肉が「かごしま黒豚」。薩摩の黒い宝石とも  
称され、その肉質はきめ細やかで弾力があり、脂身には上品な甘さとコクがある。  
夏は冷しゃぶ、冬はお鍋などどんな料理にもオススメ。

【内容】鹿児島県産黒毛和牛 上赤身ももカタ(約400g)、鹿児島県産黒豚 ロース(約  
400g)、今内屋特製しゃぶだれ1本



寄付金額  
10,000円

霧島の大自然で育った  
旬のぶどう詰合せ

シャインマスカットやビオーネ、クインニーナなど、その時の一番旬の品種を詰め  
合わせてお届け。どんなぶどうが届くかワクワクする人気のセット。

【内容】1~3房(1kg~1.5kg程度)※収穫時期によって品種が変わる。

寄付金額  
30,000円

薩摩錫器 焼酎タンブラー(260ml×1個)  
錫製酒器のタンブラー【岩切美巧堂】

300年の歴史を持つ薩摩藩ゆかりの錫細工が上質なひと時を演出する。錫器は割  
れないさびないという特徴があり、さらに、イオン効果によって焼酎の味がまろや  
かになると言われている。日本酒やビール、焼酎、冷たい飲み物などにおすすめ。

寄付金額  
20,000円

わき水と温泉を使い1年以上かけて育てた  
「霧島産うなぎ」

糸を一切使わず、1年以上かけてじっくり育てた「霧島うなぎ」はやわらかく脂が  
のり、臭みが無いのが特徴。朝、蒲焼にしたものをお新鮮なうちに真空パックに詰  
めて「冷蔵」でお届け。【内容】160g~170g×3尾セット(冷蔵)

INFO

霧島市のふるさと納税

霧島市

霧島市 商工振興課

鹿児島県霧島市国分中央3-45-1 tel.0995-55-1357

http://www.city-kirishima.jp/his yokouhou/furusato/index.html

詳細はコチラ

霧島市 ふるさと納税

検索





## 全国のサーファーが訪れる「お倉ヶ浜」。温暖な気候と美しい山々によって育まれた 「森林文化」と、「日向灘」の恵みを受けた「黒潮文化」が溶け合う魅力的なまち、宮崎県日向市



変化に富んだリアス式の海と白砂青松の美しい砂浜が4kmにも続く、日豊海岸国定公園の南端に位置する海岸線。日本の渚100選にも選ばれた「お倉ヶ浜」は、温暖で安定した波が年間を通して楽しめるところから、全国各地から多くのサーファーが訪れるサーフィンの聖地としても知られる。宮崎空港から車で約2時間。宮崎県の北部に位置し、温暖な気候と美しい山々によって育まれた森林文化と、日向灘の恩恵を受け発展した黒潮文化が溶け合う魅力的なまち、宮崎県日向市ではプロ・アマ問わず毎年のようにサーフィン大会が開催される。

海にまつわる観光スポットが多い日向市には美しい海岸線の他にも、神話が残る古い街並みと古くから廻船問屋で栄えた港町の美々津、東九州の海上交通の要衝として栄えた細島など、多くの歴史的建造物や文化財も残る。息をのむような絶景に加えユーモラスな踊りで知られる日向市発祥の「ひょっこ踊り」も魅力的だ。

江戸時代から続く幻の柑橘「べへす」も、日向市を満喫するうえで欠かすこととはできない。「くせがないのに、くせになる」へへすは、江戸時代に日向の長曾我部平兵衛が山中に自生する木酢を発見したことから栽培が始まり、広がっていった柑橘だ。カボスやスマチと見た目は似ているが、果皮は薄く種も少ない。そのうえ果汁が豊富という特徴を持ち、さわやかな香りとまろやかな酸味は天然調味料とも呼ばれ、料理にも使いやすいと地元でも愛されている。酸っぱさの中にさっぱりとした旨味やほのかに香る風味があり、タンパク質を合成する必須アミノ酸が9種類のうち8種類も含まれるべへすは「平兵衛さんの酢（平兵衛酢）」という言葉が由来になっている。

日向市特産の柑橘だ。

寄付金額 10,000円

日向市特産の柑橘「べへす」2kg

日向市の人気返礼品

日向市特産の「べへす」。露地ものなので太陽の日差しをたくさん浴びて、さわやかな香りとたっぷりの果汁が楽しめる。種が少なくドリンクや料理との相性は抜群。発送時期は8月上旬~10月初旬に発送予定。

【内容】べへす 2kg(化粧箱入り) 露地もの約17~20個お届け。

寄付金額 10,000円

かくちゃん農園の産地直送  
日向特産採れたてべへす2kg

寄付金額 10,000円

かくちゃん農園の手搾りへべす果汁  
ミニ5本セット

「へべす」の果汁を1果1果丁寧に皮や種を取り除き、手搾り機で搾った。苦味・渋みの少ないこだわりの果汁で1年中「へべす」を楽しめる。香り高く酸味のまろやかな「へべす」を気軽に飲む・ドリンクなど幅広く使える。

【内容】手搾りへべす果汁 150ml×5本

寄付金額 12,000円

日向へべすバウンドケーキ(220g×1本)&  
日向へべすジャム・2種セット(各80g×1個)

日向市産幻の柑橘と呼ばれる「日向へべす」。黄色くなった完熟へべすの皮と果汁と北海道産のバターを贅沢に使用した「へべすバウンドケーキ」と完熟した黄色へべすを使用した「完熟へべすジャム」とさわやかな香りの練へべすを使用した「香りへべす」の豪華セット。

寄付金額 15,000円

日向のかおり  
日向市産へべすのハーバルウォーター(限定品)  
+天然樟から生まれた・芳香清浄セット

日向市特産の「へべす」のハーバルウォーターと宮崎県産のクスノキから生まれた産物セット。クスノキアロマチップは、天然木ならではの吸湿・調湿性にも大変優れているので生活空間のリフレッシュに最適。さわやかな香りに包まれた贅沢ライフを堪能できる。※詳細は下記QRコードからご確認ください



My Favorite Life Style



錦町



## 豊かな自然に囲まれた剣豪とフルーツの里

訪れる人々の、心をうるおす  
山の中の海軍の町、熊本県錦町

そんな錦町で近年、これまで防空壕だと思われていたものが、軍事目的で作られた地下施設であったことを示す資料が発見され話題になっています。人吉球磨の山にかつて海軍基地「人吉航空基地」が存在したのである。今回の発見は、戦争を物語る貴重な遺産として注目を浴びている。

そんな錦町で近年、これまで防空壕だと思われていたものが、軍事目的で作られた地下施設であったことを示す資料が発見され話題になっています。人吉球磨の山にかつて海軍基地「人吉航空基地」が存在したのである。戦争を物語る貴重な遺産として注目を浴びている。

剣豪とフルーツの里として知られる熊本県錦町。戦国時代に東日本一と称され、450年以上続く日本剣術の流派「タイ捨流(たいしゃりゅう)」の創始者でもある剣豪、丸目藏人佐が晩年を過ごした地としても有名だ。

熊本県の南部に位置する錦町には日本三急流の一つである球磨川が東西を横断し、四季に応じた様々な景観を楽しむことができる。春の球磨川河川敷には町花にもなっている「ツクシイバラ」が咲き誇り、夏は幻想的な螢の輝きを体験することができる。冬の存在は球磨川水系の水質が環境に恵まれ良質であることを表すだ。秋には紅葉や実りを迎えた果物の香りがする。冬には人吉球磨盆地を見下ろせる平成峠の眼下に壮大な雲海が姿を現し、幻想的な景観を楽しむことができる。日本遺産にも登録され、錦町を含む1市4町5村で構成される人吉球磨を司馬遼太郎が「日本でもっとも豊かな隠れ里」と記したのは有名な話だ。

そんな錦町で近年、これまで防空壕だと思われていたものが、軍事目的で作られた地下施設であったことを示す資料が発見され話題になっています。人吉球磨の山にかつて海軍基地「人吉航空基地」が存在したのである。戦争を物語る貴重な遺産として注目を浴びている。

寒暖の差が激しい気候は美味しい果物や野菜作りに適した環境で、特産品の梨や桃は錦町でも根強い人気を誇るフルーツだ。「剣豪とフルーツの里」をキャッチフレーズに掲げる錦町だが、第2次産業も盛んで農商工のバランスがとれている。人口約1万1千人の錦町は特に子育て支援体制が充実しており、2008年～2012年期の合計特殊出生率は熊本県下でトップの結果を残している。返礼品には、甘くてとにかくジューシーな「清流錦梨」、きめの細かい霜降りと肉のうまみが凝縮した「上赤身馬刺し」、長年愛される「市房食堂」の「秘伝タレ焼きホルモン」は人気が高い。ほかにも「ミヤツクやボルドーワイン」と肩を並べる世界的銘酒である「球磨焼酎(29本特別セット)」は大満足する内容だ。

ふるさと納税としていただいた寄付金は、子育てをしやすい環境作りはもちろん、医療費無料化や福祉・少子化及び高齢化対策、環境美化事業などに加え、若い世代の地元就職につながる企業誘致や地元特産品を生かした商品開発など、多くの事業に活用される。錦町にふるさと納税する際は寄付金の使い道にもぜひ注目して欲しい。

寄付金額  
10,000円清流錦梨(定期便2回)  
【9月2.5kg 4~6玉、10月 3kg 4~6玉】

## 錦町の人気返礼品

夏は30度を超え、冬は氷点下まで下がる球磨盆地。厳しい寒暖差と豊かな自然のもとで育った「球磨」の名を持つ梨は、毎年人気を集めている。9月にお届けする「あざき」は、全体的に丸く見た目がキレイな梨。甘くてジューシーで、酸味は少なめ。その見た目と味から、固定ファンも多い。10月にお届けする「新興」は甘さとさわやかな酸味が調和する。果汁の多い梨。サイズも比較的大きな品種。甘くてみずみずしい「清流錦梨」は夏バテで疲れた身体にピッタリ。



寄付金額 10,000円

国産 上赤身馬刺し(650g)

どろける美味しさ国産の上赤身馬刺しがたっぷり650g。きめの細かい霜降りと肉のうまみが凝縮した赤身の馬刺しが楽しめる。本場の馬刺しを“さばきた”でお届け。

【内容】上赤身 馬刺し 650g、小袋醤油・生姜各6



寄付金額 20,000円

ほるもんじいいの

国産牛骨ホルモン(80g)×11袋

長年、錦町で愛されている人気料理店「市房食堂」。そんな「市房食堂」が創業時から変わらぬ製法で大釜にて茹で上げた国産牛(ミノハチノスギアラ)を秘伝のタレで味付けした伝統の黒ホルモン。ご飯のおかげ、おつまみなど色々なシーンで楽しめる。真空パックで冷凍しているので風味を損なうことなく味わえる。【内容】秘伝タレ焼きホルモン(80g)×11袋

寄付金額 150,000円

選び抜かれた本格焼酎

【球磨焼酎全27蔵元と原酒2本セット】(全29本)

日本三大急流のひとつ球磨川が流れる人吉球磨地方の良質な水と厳選された米から造られた「球磨焼酎」。人吉球磨地方にある全27蔵元から選びぬかれた「球磨焼酎」と錦町の蔵元、六調子酒造と常楽酒造から原酒を各1本づつ加えた錦町だけの特別なセット。※詳細は下記QRコードからご確認ください。

INFO



锦町 企画観光課

熊本県球磨郡錦町一武1587 tel.0966-38-4419  
<https://www.furusato-tax.jp/city/product/43501>

詳細はコチラ

にしきまち ふるさと納税

検索



My Favorite Life Style



## 年間300万人が訪れる祐徳稻荷神社

鹿島市



寄付金額 150,000円

最高級ブランド牛  
佐賀牛ヒレステーキ(約180g×10枚)

佐賀牛は、おいしい水・穏やかな気候などの恵まれた環境のもとで育てられ、その霜降りは、凝縮された肉の旨みを存分に味わえる。希少部位「ヒレ」のステーキをお届け。



寄付金額 60,000円

[6ヶ月お届け]  
肥前の国農産物大満足定期便

地元の直営所が厳選したバラエティー豊かな農産物詰め合わせ。肥前国で採れた新鮮な農産物の詰め合わせセット(14品目)を毎月1回6ヶ月連続でお届けする。※定期便内容は右記QRコードからご確認ください



寄付金額 14,000円

[特A:令和元年産米]鹿島市産さがびより・夢しづく  
白米10kg(5kg×2種)お米マイスター厳選!  
創業85年の米屋が产地にこだわった厳選米をお届け。10年連続「特A」評価獲得した「さがびより」とほどよい粘りと優れた味わいの「夢しづく」をお届けする。豊かな文化・歴史、  
美しい自然を感じる  
佐賀県鹿島市

佐賀県の西南部に位置する鹿島市。日本一の干溝差を誇る有明海はムツゴロウなど希少な生き物の宝庫で、渡り鳥の重要な中継地にもなっている。日本一の海苔を育む有明海には、鹿島市の西側にそびえる多良岳山系から栄養分をふんだんに含んだ水が流れ、肥沃な大地では米やみかん、野菜などの農産物も栽培される。鹿島市は酒どころとしても有

名であり、また、穏やかな気候で育てられた「佐賀牛」は肉好きも唸らせる最高級ブランド牛だ。

豊穣の大地と恵まれた自然環境だけでも魅力満載だが、商売繁盛、家運繁榮、交通安全、縁結びなどのご利益があると信仰される「祐徳稻荷神社(ゆうとくいなりじんじゃ)」は日本三大稻荷のひとつに数えられ、年間300万人もの参拝客が訪れる。極彩色の豪華で鮮やか

な外観からは、九州の日光東照宮を意味する「鎮西日光」とも称されるほどだ。

平成27年にはラムサール条約湿地にも登録され、国内外からも注目を集めている。鹿島市は広大な干潟の上で行われる「鹿島カタリンビック」は鹿島の自然を満喫するのに相応しいイベントだ。そんな鹿島市にふるさと納税で応援を。

詳細はコチラ



鹿島市のふるさと納税

鹿島市

鹿島市役所 企画財政課

佐賀県鹿島市納富分2643-1 tel.0954-63-2101

<https://www.city.saga-kashima.lg.jp/main/64.html>

鹿島市 ふるさと納税

検索

My Favorite Life Style

引き継がれる、伝統と技。  
陶磁器のまち佐賀県有田町

食器だけでなく美術工芸として、長い歴史を誇る有田町。昔ながらの技術が受け継がれており、多くの陶磁器が生産されています。

有田町は、佐賀県の有数の陶磁器産地で、古くから焼物の町として知られています。特に「有田焼」は、その美しい釉薬や洗練されたデザインで世界中のコレクターに愛されています。

一方で、有田町は「棚田」という特徴的な景観を持つことで有名です。豊かな自然環境の中で、梯田状の農地が広がっています。この棚田は、日本の美しさを象徴する一つとして、多くの観光客を魅了しています。



## 風光明媚な丘の棚田(日本の棚田百選)

SAGA  
ふるさと納税  
おすすめ自治体  
有田町

寄付金額 70,000円

[ A70-9 ] Lin プラチナ タンブラー 金照堂

スタイルッシュでメタリックな質感と見る角度で変わる不思議な光彩で人気の「麟(Lin)」は、有田焼創業400年を記念して作成。冷たいビールに最適。【内容】各色1個ずつ計4個、直径7×高さ13cm 容量300cc(満水時)、木箱入



寄付金額 260,000円

[ A260-2 ] 源右衛門窯 染錦藤絵(鉢)

藤の花は古くから振り袖姿の女性に例えられるように、優雅で柔らかい印象を与える花。染付の青・上絵の赤で内外に描くことで、華麗なしだれ藤を表現。機能美を追求する源右衛門窯の注目作品。【内容】1個(24×11cm)



寄付金額 100,000円

[ A100-15 ] 深川製磁 明染付白抜紋ペア突立コーヒー碗皿・プレート揃

高温還元焼成によってのみ生まれる澄みきった「瑠璃」が特徴のコーヒー碗皿、プレート揃のコレクション。カップはシンプルな瑠璃一色だが、ソーサーと合わせると光の角度によって表情が変化する。【内容】ペア突立コーヒー碗皿1組、プレート揃1組

詳細はコチラ



有田町のふるさと納税

有田町

有田町役場 総務課

佐賀県西松浦郡有田町立部乙2202 tel.0955-46-2111  
<https://www.furusato-tax.jp/city/product/41401>

有田町 ふるさと納税

検索

My Favorite Life Style



## 天孫降臨伝説が語り継がれる神話のまち

高原町



寄付金額 300,000円

【定期便】日本一の宮崎牛づくし  
たかはる定期便(12回)

5年に1度の全国大会で「3大会連続日本一」に輝いた宮崎牛。肉質がとても柔らかく、非常においしいと評判な宮崎牛を存分にお楽しみ頂けるよう毎月お届けする。※定期便内容は右記QRコードからご確認ください



寄付金額 15,000円

高原町産  
天然はちみつ(1.2kg×1本)

創業68年の齊藤養蜂場の天然はちみつは霧島山麓の大地で育った花の蜜がふんだんに



寄付金額 15,000円

ごほうび晩酌セット(穂倉金生320g×6本、  
鶏炭火焼はなどう鶏っこ 200g×2P)

国際大会で金賞に輝いた「穂倉金生」は、まろやかで麦の旨味が凝縮されたプレミアムビール。「鶏炭火焼はなどう鶏っこ」は、やや甘めの味付けでお互いの旨味を引き立てる。

自然の恵みに溢れる  
宮崎県高原(たかはる)町



宮崎県南西部に位置し、1,500メートルを越す山の麓にある宮崎県高原(たかはる)町。様々な神話が残る町として知られ、「神武の里」とも称される高原町は日本の神々が住む「高天原(たかまがはら)」の名に由来すると伝えられている。中でも国内初の国立公園となつた霧島連峰の主峰「高千穂峰」は神々が舞い降りた天孫降臨の地として知られ、古事記にも記されているほどだ。

霧島連峰を望む雄大な自然に育まれた高原町の水と緑は新鮮な作物や畜産を行うにも最適な環境で、全国的に有名な宮崎牛の一大生産地としても知られる。このほか、霧島山麓の大地で育った花の蜜がふんだんに入った「天然はちみつ」や、高原町で育てられた二条大麦を原料に用いたプレミアムビールなどの特産品は根強い人気を集めている。

2016年「住みたい田舎」ベストランキングで南九州地区第1位(日本全体で16位)に輝くなど高原町の評価は高く、ふるさと納税でも応援のしがいがある町だ。寄付金は「高原町ふるさと振興基金」に積み立て活用されるが、寄付の申出の際に寄付者が希望の項目を指定できるため、寄付金の使い道についても考える機会になりそうだ。



詳細はコチラ

高原町のふるさと納税

高原町

高原町役場 産業創生課

宮崎県西諸県郡高原町西麓899 tel.0984-42-2128

<https://takaharutown.jp/>

たかはるちょう ふるさと納税 検索

My Favorite Life Style

人と自然が調和した  
悠久のロマン  
熊本県球磨村(くまむら)



## 日本三大急流の 球磨川

KUMAMOTO  
ふるさと納税  
おすすめ自治体  
球磨村



球磨村といえはやはり、「自然」のキーワードが連想される。日本三大急流の球磨川や、巨大な鍾乳洞・球泉洞など球磨村には自然の観光スポットが沢山あるからだ。

球磨村は、熊本県南部に位置し、村の中央を日本三大急流の球磨川が東西に流れている。球磨川の支流沿いには、小さな集落が点在しており、古くから豊富な水資源を利用して、棚田での米作り

が行われてきた。また、村の88%が山林、山岳地帯となっており、林業は地域住民の生業の一つとなっている。

名産の熊本県産黒毛和牛は、赤身が多く柔らかで旨みが強いのが特徴だ。柔らかくて噛めば噛むほど肉のおいしさが伝わる。寒さ暑さに強く、放牧に適しているため、育つ環境として球磨村の風土に適している。

他にも100年以上続く「ランド梨」「勝地梨」や良質な水と米焼酎が得の低い「むら」として住民全體の所得の底上げ施策として、一部使用されている。ほかに福祉・少子及び高齢化対策、自然環境保全・景観の維持、産業の振興・教育・スポーツ活動の充実・歴史・文化の保存など多岐にわたり、活用されている。



寄付金額 10,000円

100年以上続くブランド梨  
一勝地梨(新高)約5キロ

100年以上の歴史のあるブランド、一勝地梨。一勝地梨は球磨盆地特有の気候である露と朝夕の温度差によって育まれる、ほどよい甘さと歯ざわりが特徴。



寄付金額 60,000円

【6ヶ月お届け】熊本県産黒毛和牛  
切り落とし(1.2kg/定期便)

頬が落ちそうな絶品黒毛和牛。まろやかな舌触りと程よい甘みのある肉質は、最高級の牛肉を名乗るにふさわしい味、すき焼きや牛丼、青椒肉絲など、どんな料理でも大活躍!



寄付金額 120,000円

【6ヶ月お届け】馬刺し5種盛り  
各100g×5種類(特製醤油・生姜付き)

近年「低カロリーで高たんぱく」として人気の馬肉。カルシウムや鉄分が豊富に含まれており、健康志向の方や高齢者の方にも人気な贅沢5種盛りセット。



詳細はコチラ

検索

球磨村のふるさと納税

球磨村

球磨村役場ふるさと創生課

熊本県球磨郡球磨村渡丙1730 tel.096-632-1114

<https://www.furusato-tax.jp/city/product/43513>

球磨村 ふるさと納税

検索