

働く男のライフスタイル情報紙

Biz Life Style

[ビズスタ福岡]

2022 11

特別版

『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

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／株式会社デイリー・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
©2022 DAILY INFORMATION KYUSHU CO.,LTD

日向市
ふるさと納税
カタログ

***made in
HYUGA***

日向の想いが
詰まった品々

燦々と輝く太陽に包まれて
どこまでも広がる太平洋と、
冠岳・尾鈴山麓が織りなす
荘厳かつ雄大な山並み。そして、
穏やかな「日向時間」から生まれる
住人たちのやさしい笑顔。
日向には、そんな自然と人がもたらす
素晴らしい品々が、数多く存在する。
食卓で、あるいは日々の生活のなかで、
改めて感じるこのまちの魅力。
かつて目にした美しい光景に、
温かく送り出してくれた大切な人。
手元に届いたその逸品は、
あなたにとってかけがえのない思い出を
呼び起こしてくれる。



親から子、そして孫の世代へ。 真心を伝承する鋳物製の銅鍋

昭和24年の創業以来、銅合金・アルミ合金鑄造の船舶用部品を手がけている日向キャスティング。これまで培ったノウハウと技術として伝統的な鑄造技法を集約させたのが、鋳物ブランド「moon」だ。第一弾の「tefu-tefu」は、高い熱伝導率と蓄熱性を誇る銅合金製の鋳物鍋。熱が食材に素早く均等に伝わり、余分な水分を出さないため、焼きムラのない旨味たっぷりの料理に仕上がる。さらに余熱でも十分に調理でき、省エネにもひと役買う優れたものだ。その品質はトップシェフや腕利きのバイヤーたちにも認められ、2022年の食のコンクール料理王国100選で優秀賞に選ばれている。

また、鑄に強い銅は耐久性に優れ、使い込むほどに経年変化を楽しめる。「tefu-tefu」の名のとおり、蝶の羽を彷彿とさせるフォルムも実に愛らしい。「てふてふ」には「楽しくお料理する」という意味もあります。同社の笹部社長、いつか孫の世代が使う日が来ても、「tefu-tefu」は笑顔の花が咲く食卓にそっと寄り添い続ける。

1,200℃の高熱で、およそ3時間かけて銅合金を溶解する。木型に鋳物砂を入れて鑄型を製作する作業は、湿度の高い日は割れやすくなるため、技術と経験が必要とされる。



(Focus!)



熱しやすく冷めにくい
理想の鍋で美味しい料理を

鍋は職人によるハンドメイド。底面を1/100ミリ単位で削り、4.0mmという絶妙な厚さに調整することで、優れた保温性を実現しています。シチューなどの煮込み料理も弱火で、短時間で調理できますよ。さらに、持ちやすいように取っ手の角度を調整したり、蒸気が食材に落ちるように鍋蓋の裏に突起を作ったりと、細かい部分にもこだわりました。丈夫にできているので、アウトドアにも最適です。

有限会社日向キャスティング 代表取締役 笹部直規さん

日向キャスティングの返礼品



銅合金製鋳物鍋「tefu-tefu」

焼く、蒸す、煮る、炊く、揚げなどの調理をカバー。プロの味を家庭でも手軽に再現できる。ガス火、直火専用。IH調理器、電子レンジ使用不可。

〔寄付金額〕70,000円
〔内容〕銅合金製鋳物鍋1個(W213×D158×H80)



銅合金鋳物製のたこ焼き器も開発。少ない火力でも四隅まで熱がしっかり伝わる。
※今後返礼品に加わる予定



純国産のキャビアとウォッカで楽しむ、至福のマリアージュ。



日向市などで育てられているチョウザメ。宮崎県は2004年に、国内で初めてシロチョウザメの完全養殖に成功し注目を集めた。

シルクのように滑らかで、どこまでもクリーミー。それでいて臭みがなく、幸福な余韻だけが舌に残る。日向市などで生育されたキャビアは、国内外を問わず、多くの美食家を魅了してやまない。

宮崎県で、チョウザメの養殖研究が始まったのは1983年。ジャパンキャビアの坂元社長は、2013年に本格的な生産に着手し、海外に負けない品質を追求した。熟成期間や温度を試行錯誤するなかで辿り着いたのが、徹底したクリーンルームでの熟成、防腐剤、高塩分処理、低温殺菌に頼らず、さらに不純物を徹底的に取り除き岩塩だけで味付けすることで、キャビア本来の味を極限まで引き出すことに成功した。

そんな坂元さんが宮崎産キャビアのために開発したウォッカがある。焼酎と同じ大麦を使い、柑橘類と山椒で香りづけ。ひと口含むと魚卵の香りがさっと消え、すぐにまたキャビアが恋しくなる。そして繰り返される贅沢なベアリング。大切なひと時に、無上の喜びを噛み締めた。

(Focus!)



ウォッカは、宮崎県内の酒造メーカーと共同開発。白樺に加え、0.1ミクロンの特殊フィルターで濾過することでクリアな味わいに。ストレートはもちろん、炭酸で割っても美味しい。



納得のいくまでこだわった
自信作のセットです！

キャビアは、精密電子部品を扱うのと同じ環境で365日24時間、コンピュータで熟成温度を管理。輸入キャビアには塩分濃度が7〜10%のものもありますが、日本人の繊細な味覚に合わせて3%に抑えました。パスタや卵かけご飯など様々な料理に合いますよ。またウォッカには、宮崎県産の日向夏や日向市産のへべす、国産の山椒を使用。冷凍から常温にかけて、異なるフレーバーを感じられます。

ジャパンキャビア株式会社 代表取締役社長 坂元基雄さん

ジャパンキャビアの返礼品



宮崎キャビア1983(12g) & 1983 J.CAVIAR ウォッカ 750ml

国際線ファーストクラスにも採用された純国産キャビアと、上品でエレガントなプレミアムウォッカのセット。白蝶貝を使ったキャビア専用のスプーンが付く。

〔寄付金額〕41,000円
〔内容〕キャビア12g(専用化粧箱入り)、ジェルスプーン1本、1983 J.CAVIAR ウォッカ 750ml(アルコール分40度)



宮崎キャビア1983 計200g

取り出したばかりのシロチョウザメの卵を使用。鼻から抜ける芳醇な海の香りとクリーミーな旨味がクセになる。白蝶貝で作られたキャビア専用スプーン付き。

〔寄付金額〕216,000円
〔内容〕キャビア200g、ジェルスプーン
※100g缶、50g缶、30g缶、20g瓶のいずれかの組合せにて合計200gお届けいたします。

日向市には、魅力的な返礼品がたくさんあります。

太陽と大地、山と海、伝統と職人技。日向市の“美味しい”が詰まった名品を厳選して紹介。

made in
HYUGA
03

南日本ハム(株) 宴の彩りハムギフト2本(計1.3kg)

豚ロース肉の品質と鮮度を確認しながら手切り。全体に味を馴染ませ、糸で手巻きし加熱したこだわりの逸品。ホワイトロースハムはしっとりとした食感、スモークロースハムはまろやかな肉の美味しさを楽しめる。

[寄付金額]10,000円

[内容]宴の彩り 特級ホワイトロースハム650g、宴の彩り 特級スモークロースハム650g

made in
HYUGA
04

黒毛和牛ローストビーフ 2種(モモ・サーロイン 各350g) ～和風タレ付き～

柔らかくてさっぱりとした赤身の黒毛和牛モモ、上質なサシが入った黒毛和牛サーロインがセットに。どちらも1本ずつ丁寧に仕上げ、ジュシーで芳醇な味を堪能できる。添付の和風ダレやお気に入りの塩どうぞ。

[寄付金額]50,000円 [内容]ローストビーフ(宮崎県産黒毛和牛モモ肉)約350g、ローストビーフ(宮崎県産黒毛和牛サーロイン)約350g、和風ダレ×2本

made in
HYUGA
05

日向あくがれ 樽仕込み〔熟成・芋・焼酎〕

伝統の甕壺仕込みで醸し、シェリー樽で3年以上熟成させた芋焼酎。ストレート・ロック・ハイボールでも焼酎とは思えない甘い香りと上品な味わいが広がる。ウイスキー派や焼酎が苦手な人にもおすすめ。限定30本。

[寄付金額]11,000円 [内容]日向あくがれ 樽仕込み720ml×1瓶(アルコール度数30%)

made in
HYUGA
06

【宮崎】日向完熟マンゴー「太陽のタマゴ」(900g以上)

高品質な日向産の完熟マンゴーのなかでも、糖度15度以上、1玉350g以上といった厳しい基準をクリアした『太陽のタマゴ』。豊かな香り、とろけるような甘さ、鮮やかな赤色、果面のキメの細やかさはまさに一級品。

[寄付金額]30,000円 [内容]日向完熟マンゴー「太陽のタマゴ」900g以上
※2玉または3玉でお届けします。なお、玉数はお選びいただけません。made in
HYUGA
07

こだわりの鮎(約1kg)

新鮮な鮎の香りを楽しめる逸品。耳川の伏流水で味・姿・色・鮮度にこだわって育てた鮎を、発送直前に活き締め。塩焼きやフライはもちろん、バター焼きや味噌汁にしても美味しい。

[寄付金額]10,000円 [内容]若鮎・鮎約1kg(12尾～15尾)

※10月～12月は、予持ち鮎約1kg(8尾～13尾)でのお届けとなる場合がございます。
※11月下旬頃～4月につきましては、冷凍にて発送致します。made in
HYUGA
08

宮崎県日向市産・鰻楽ハーブうなぎ蒲焼 2尾(計360g)

日向市東郷町の地下水とハーブ入りの餌で育てられた鰻は、脂肪の質がよく、あっさりとした口当たり。熟練の職人が素焼き、蒸し、蒲焼の三段階に分けて焼いたものを急速凍結し、一尾ずつ個包装でお届け。

[寄付金額]15,000円 [内容]うなぎ蒲焼(長焼)×2尾(計360g以上)、添付たれ15g×2袋、山椒×2袋

寄付の方法

①下記「ふるさと納税ポータルサイト・メール・FAX・郵送」いずれかの方法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 ふるさとチョイス／楽天ふるさと納税／さとふる／ふるなび／三越伊勢丹ふるさと納税

MAIL furusato@hyugacity.jp

FAX 0982-52-1455

郵送 〒883-8555 宮崎県日向市本町10-5 日向市農林水産部ふるさと物産振興課 ふるさと納税担当宛て

[お問い合わせ] 日向市ふるさと物産振興課 [TEL] 0982-56-1630 (受付:月～金曜/8:30～17:15)

日向市の
ふるさと納税について
詳しくはコチラ！