

「徳佐りんご」で作る

スパークリングワイン!

File 46

やまぐちシードル
やまぐちシードル

地元生産者より
感謝の気持ちを込めた
おくりもの。

やまぐち

ふるさと良品

Vol. 23

山口市
ふるさと納税
マガジン

File 47

小熊屋咖喱
株式会社こ熊や

湯田の名店で生まれた
唯一無二のカレー!

やまぐち
ふるさと
良品

File
46

徳佐りんごを使ったシードルを開発・販売！ やまぐちシードル



※写真はイメージです

Point 1 徳佐りんごは際立つ甘さが特徴！



徳佐りんご観光協会
組合長理事 友清さん

徳佐りんごは暖かい気候で育つため、他の国内有名産地のリンゴに比べて糖度が高く、とって甘いのが特徴です。しかも徳佐りんご組合の15農園は全てエコファーマー※。安心・安全なリンゴが「やまぐちシードル」の原料です！



※エコファーマー…土作りを基本に減農薬に取り組み、人や環境にやさしい農業を実践する農業者

Point 2 シードルの名産地・長野県で醸造！



山口市阿東徳佐地区から送られてきた徳佐りんごを長野県にある当醸造所でシードルにしています。徳佐りんごが持つ味わいを活かすため、酸化防止剤の添加は最小限に抑え、瓶内で二次発酵させる伝統的な製法で泡を作っています。



信州まし野ワイン株式会社
醸造 須山さん

Point 3 甘口の「YAMA」、辛口の「UMI」。



やまぐちシードル
代表 原田さん

りんご果汁が発酵し始めすぐを瓶詰めした低アルコールで甘口の「YAMA」と糖分を全てアルコール分に発酵させた辛口の「UMI」の2種類を企画。初めてお酒を飲む方からお酒好きの方まで、それぞれ大好評です！



おいしい飲み方

スイーツに合わせたり
食前酒として楽しんで！



リンゴの香り、甘み、そしてほんのりバター香のある「YAMA」は、スイーツのお供や食前酒として楽しむのがおすすめ。

和洋中、どんな料理にも！
食中酒に最適なお酒。



和食、洋食、中華…、どんな料理とも相性の良いや辛口の「UMI」。フグやハマモなど山口を代表する魚介にもピッタリ！

シュワシュワふわっと広がる
徳佐りんごの香りと甘み！

やまぐちシードル
ドライ&スイート飲み比べセット **冷蔵**

UMIシードル375ml×1本、YAMAシードル375ml×1本

寄附金額 **18,000円** 申込番号 **D249**

山口市の特産品「徳佐りんご」を100%使用したシードル。日本海・瀬戸内海・響灘の三方から山口県に吹き込む清々しい潮風をイメージした辛口の「UMI(海)」と、自然豊かな山口県の穏やかな山々をイメージした甘口の「YAMA(山)」の2種類の詰め合わせ。



やまぐちシードルの 返礼品ラインナップ



やまぐちシードル
UMIシードル
ードライー

375ml×1本
寄附金額 **9,000円**

申込番号 **E075**



やまぐちシードル
YAMAシードル
ースイートー **冷蔵**

375ml×1本
寄附金額 **9,000円**

申込番号 **E076**



やまぐちシードル 代表 原田 尚美さん

山口の新鮮で豊富な海の幸、山の幸を引き立てる低アルコールのお酒を作りたい。山口の話題で盛り上がるコミュニケーションのきっかけになるお酒を作りたい。徳佐りんごをはじめ山口で栽培される美味しい農産物を知ってほしい。それらを実現するため、開発に至りました。シードルを片手に、山口に想いを馳せていただくと嬉しいです！

やまぐちシードル
山口県山口市小郡山手町13-10 TEL:080-7332-9525
<https://yamaguchi-cidre.net/>



小熊屋咖喱

唯一無二のカレーが話題の名店



※写真はイメージです

Point 1 開発に10年以上費やした自慢の味



10年以上を費やして徹底的に研究し、火加減にも、火を入れるタイミングにもこだわる独自の製法を採用しています。さらりと仕上げたルーは米との相性抜群！甘さ、辛さ、濃度の全てが完成されている店主自慢の味です。



株式会社こ熊や
従業員 伊藤さん

Point 2 スパイスの調合は門外不出！



十数種あるスパイスの調合ができるのは、スタッフの中でも限られた者のみ。まさに門外不出のレシピです。目指すのは山口市、山口県のソウルフード。「あのカレーがまた食べたい」と言ってもらえるよう、この味を守り続けます！



株式会社こ熊や
従業員 福永さん

株式会社こ熊やの 返礼品ラインナップ



小熊屋咖喱
「チキン&オニオン」 冷凍

6食入り

寄附金額 15,000円 申込番号 D254

12食入り

寄附金額 29,000円 申込番号 D255



小熊屋咖喱
「チキン&オニオン辛さ1/8」 冷凍

6食入り

寄附金額 15,000円 申込番号 D258

12食入り

寄附金額 29,000円 申込番号 D259



小熊屋咖喱
「牛すじブラック」 冷凍

6食入り

寄附金額 15,000円 申込番号 D256

12食入り

寄附金額 29,000円 申込番号 D257



小熊屋咖喱
「ガーリックシュリンプ」 冷凍

6食入り

寄附金額 15,000円 申込番号 D252

12食入り

寄附金額 29,000円 申込番号 D253

おいしい食べ方

パスタやうどんに。
ソースとしても優秀！



少し長めに茹でて、氷水でしめたパスタに冷蔵解凍したカレーをあえたら冷製パスタの完成。うどんにかけても美味。

温かいご飯にあえて
リゾットにしてもよし！



鍋で解凍し、温かいご飯を加えて混ぜればリゾットに。たっぷりの粉チーズとブラックペッパーをかければ、より贅沢な味わいに。

ピリリと辛く、さらりとお米に馴染む絶品！

小熊屋咖喱3種詰め合わせ 冷凍

6食詰め合わせ(チキン&オニオン2食、牛すじブラック2食、ガーリックシュリンプ2食)

寄附金額 15,000円 申込番号 D250

12食詰め合わせ(チキン&オニオン4食、牛すじブラック4食、ガーリックシュリンプ4食)

寄附金額 29,000円 申込番号 D251

湯田温泉の人気店「新創作 こ熊や」の賄いから誕生した逸品。十数種のスパイスに酒や本みりんなど和の調味料を絶妙なバランスで調合した唯一無二の味。「チキン&オニオン」、「牛すじブラック」、「ガーリックシュリンプ」の詰め合わせ。



株式会社こ熊や 店主 原田 啓介さん

「自分が好きなカレー」を追求して辿り着いた味です。当初は賄いメニューでしたが、常連のお客さまにご提供したところ大好評で、「新創作 こ熊や」の正式なメニューとなりました。その後、口コミで広まり、リクエストに応える形で「小熊屋咖喱」として展開することに。よくあるカレーとはひと味違う、クセになるおいしさをぜひお楽しみください。

株式会社こ熊や
山口市湯田温泉1-2-1 白狐ビル1F TEL:083-932-6155
<https://www.kogumaya.jp/>





迷ったらコレ!

担当者の

おすすめ

返礼品

もちふる食感と やさしい甘さが魅力

山口市の名産と言えばいろいろ。全国的に有名な名古屋のういろは米粉が原料ですが、山口のういろはわらび粉を使うため、まるでわらび餅のようなもちもちとした弾力があります！昔ながらの伝統製法を守る御堀堂が丹精込めて作るやさしい甘さともちふる食感のういろをぜひ！

常温

御堀堂の外郎

小形20個入

寄附金額 12,000円

申込番号 D174



山口市の魅力を知り尽くすふるさと産品担当が、おすすめの返礼品をご紹介します。



山口市商工振興部
ふるさと産業振興課
ふるさと産品営業担当 金子

完全手作りの なめらかプリン

山口市仁保地区で飼育方法と飼育原料にこだわる農場「秋川牧園」の牛乳と卵を主に使用し、一つひとつ手作りされたなめらか濃厚プリンです。カラメルソースは別添えなので、好みに合わせて調整できるのも嬉しいところ。とろりとした舌触りはやみつきに！



冷蔵

にほぶりん花

5個入

寄附金額 8,000円

申込番号 E026

山口市のおすすめ観光地

「瑠璃光寺五重塔&龍福寺」



2024年1月、アメリカの日刊新聞紙「ニューヨーク・タイムズ」が、「2024年に行くべき52カ所」を発表。なんと、日本からは唯一「山口市」が選ばれました！今、世界中から注目されている山口市。特に「国宝瑠璃光寺五重塔」と「ニューヨーク・タイムズ」に大きく写真が掲載された「龍福寺」は絶対に見逃さない観光スポットとして人気を集めています。

国宝瑠璃光寺五重塔は、山口市を本拠地として活躍した室町時代の守護大名・大内義弘の菩提を弔うために大内盛見が建立。全国に現存する五重塔のうちで10番目に古いもので、その美しさは三名塔の一つに数えられています。現在は約70年ぶりに檜皮葺屋根の全面葺き替え工事の真っ最中でいつもの姿を見ることができませんが、全体を

2024年に行きたいまち、山口市

シートに覆われた姿は「むしろレア！」と評判に。空間アートのプログラム「昇華」shouka | 大内文化」も期間限定で開催中なのでぜひ足を運んでみてください！

龍福寺は、大内氏の滅亡後、毛利隆元が建てた大内義隆の菩提寺です。ただし、明治14年に焼失したため、元大内氏の氷上山興隆寺の釈迦堂を移築したのが現在の本堂になります。秋は参道の両端に真っ赤なモミジが連なり、その美しさは圧巻！山口市屈指の紅葉スポットとして人気を博すこの龍福寺で、映え写真を撮ってみてはいかがでしょうか？

瑠璃光寺五重塔
〒753-0081 山口県山口市香山町7-1
093-3300811
龍福寺
〒753-0093 山口県山口市大蔵大路1-9
093-92211009

自分に合う返礼品が見つかる

寄附金額別 返礼品一覧

1万円未満



ドリップコーヒーお試しセット 常温

・こぎつねBlendドリップバッグ 1袋
・Nishida Blendドリップバッグ 1袋
・Brazilドリップバッグ 1袋
・Kenyaドリップバッグ 1袋
・Ethiopiaドリップバッグ 1袋

寄附金額 6,000円 申込番号 E083

山口市湯田温泉で焙煎したコーヒー豆です。お食事のあとに、お風呂上がりの一杯に至福のコーヒーをどうぞ。



Nishida Coffee
代表 西田さん



三角チーズサンドパン 冷蔵

8個入

寄附金額 9,000円 申込番号 E077

三角チーズサンドパンは、山口市の給食や購買で一番人気のソウルフード。たっぷりのクリームチーズとほみ出たクッキー生地が特徴です。



三角チーズサンドパン専門店
原田さん

1万円~3万円未満



船方農場の ピッツァ&アイスクリーム 冷蔵

・アイス6個(バニラ)
・ピッツァ2枚(3種のチーズピッツァ1枚、
香るバター・ベーコンピッツァ1枚)

寄附金額 20,000円 申込番号 D080

新鮮な生乳と自社製生クリームを贅沢に使用しているアイスクリームと農場のチーズをふんだんに使用した冷凍ピッツァのセットです。



みるくたん
専務取締役乳製品部長 三戸さん



杉姫 鴻城乃誉 純米吟醸 常温

720ml

寄附金額 10,000円 申込番号 D211

自然豊かな山口市で育まれる水と米を使い丁寧に仕込みました。キリッとした辛口でふくよかな香り。熟成するほどに味わいはまろやかに。



山城屋酒造
代表取締役 宮崎さん

3万円以上



活きあいおえび 常温

900g(22~36尾)

寄附金額 33,000円 申込番号 C040

えびの名産地「山口市秋穂」の車えびを生きたまま産地直送でお届けします。秋穂産の車えびは、身の締りがよく、甘みとプリプリした食感は格別です。



渡辺水産有限会社
代表取締役 渡邊さん



あとう和牛満足セット 冷蔵

サーロインステーキ(約220g×3枚)、ローススライス(約450g)

寄附金額 63,000円 申込番号 B017

肉質の良さと甘くまろやかな上質な脂が自慢のあとう和牛。豊潤な香りと豊かな味わいを堪能できるサーロインステーキとローススライスを、豪華に同時にお届けします。



一般社団法人ふるさと振興公社
あとう和牛振興センター長 白石さん



快適な住環境を整備する
「安心安全」の
まちづくり

産業活力・地域雇用を
創出する

「働く・起業
なら山口」の
まちづくり

将来を担う子供たちを育む
「教育・子育て
なら山口」の
まちづくり

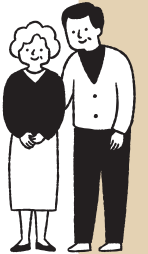
生涯にわたって元気に暮らす
「健康長寿」の
まちづくり

山口の個性を高め、
暮らしを楽しむ

「文化・スポーツ・
観光なら山口」の
まちづくり

寄附金の 使いみち

山口市ふるさと納税



全国各地からたくさんの方

が寄附をいただきます。

ありがとうございます。

皆様からいただいた寄附金は、

山口のまちをより良くしていく、

「5つのまちづくり」のために

大切に活用させて

いただいています。

寄附金活用事業のご紹介 (一例)

2 産業活力・地域雇用を創出する 「働く・起業なら山口」のまちづくり

農林水産業の振興に向けた取り組み強化

農業生産における省力化や生産性の向上を図るため、デジタル技術を活用したスマート農機等の導入に対して支援を行いました。



スマート農機の導入促進



山口市を応援してやまぐちの“イイもの”をもらっちゃおう!

返礼品を決める

寄附を申し込む

返礼品を受け取る

寄附金受領証明書を受け取る

税金の控除を受ける

税金の控除を受けるには、確定申告を行うか、ワンストップ特例制度の申告が必要です。

返礼品を選ぶには……

1. カタログから

カタログ添付のハガキまたは電話、FAX、Eメールでお申し込みいただけます。カタログ請求も随時受け付けております。

2. ふるさと納税ポータルサイトから

ふるさと納税 山口市 検索

スマートフォンの方はこちらを読み取ってアクセス! ▶
(「ふるさとチョイス」にアクセスします。)



寄附ができるポータルサイト

- ・ふるさとチョイス
- ・ふるさとプレミアム
- ・ふるなび
- ・ANAふるさと納税
- ・楽天ふるさと納税
- ・三越伊勢丹ふるさと納税
- ・さとふる

マイナンバーカードとスマホでオンライン申請可能

詳しくは「ふるまどサイト」にアクセス

お問い合わせ

山口市ふるさと産業振興課

〒753-8650 山口県山口市亀山町2-1
Tel/083-934-2941 Fax/083-934-2650 E-mail/info@sight-yamaguchi.jp



こちらもぜひご覧ください
山口市ふるさと納税
公式Instagram ▶

