

畜光で光るクレヨン!

ブラックライトや



## File 48

ブラックライトで  
ひかる・ほたるクレヨン  
三笠産業株式会社

山口市  
ふるさと納税  
マガジン

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

ふるさと納税  
品

Vol. 24

## File 49

薪窯で焼き上げる  
本格ピッツァ  
Pizzeria VOLPE BIANCA

もっちり生地が大好評!  
こだわりの本格ピッツァ



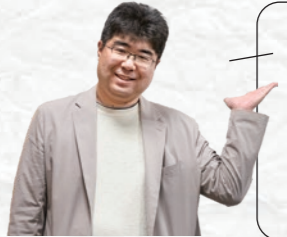
Point 1 創業以来培ってきた粉体技術!



農業薬剤から印刷用トナー、そして、より高度なUVトナー、蓄光トナー、光るクレヨン、野菜パウダーと、次々と製品を誕生させる三笠産業の粉体技術はどこにも負けない高度なもの。創業以来培ってきた世界に誇れる技術です!

三笠産業株式会社 従業員 杉野さん

Point 2 安全安心「野菜パウダー」も注目!



野菜を丸ごと使った「野菜パウダー」も好評です! 乾燥野菜をマイクロメートルの単位まで粉碎したもので、食物繊維やミネラル、ビタミンなど野菜が持つ栄養を豊富に含みます。ほうれん草やさつまいもなど15種類が揃います。



三笠産業株式会社 従業員 阿座上さん



※写真はイメージです

三笠産業株式会社  
返礼品ラインナップ



無添加国産野菜パウダー  
色どり5袋セット 常温  
かぼちゃ、にんじん、むらさき芋、ほうれん草、こまつな

寄附金額 14,000円 申込番号 D272



無添加国産野菜パウダー  
色どり10袋セット 常温  
かぼちゃ、にんじん、むらさき芋、ほうれん草、こまつな、ブロッコリー、しょうが、さつまいも、ごぼう、れんこん

寄附金額 23,000円 申込番号 D273



無添加国産野菜パウダー  
色どり15袋セット 常温  
かぼちゃ、にんじん、むらさき芋、ほうれん草、こまつな、ブロッコリー、しょうが、さつまいも、ごぼう、れんこん、明日葉、レモン、柚子、焼き安納芋、とうもろこし

寄附金額 30,000円 申込番号 D274

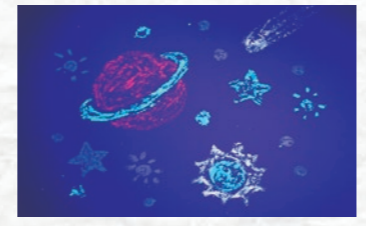


ブラックライトで光るお絵かきセット  
ほたるクレヨン(あお、みどり)各1本 計2本、ブラックライトで  
ひかる折り紙(やまぐち名所めぐり)5種×2枚 10枚セット、  
UVペン1本(カラーランダム)、専用トートバッグ1個

寄附金額 12,000円 申込番号 D177

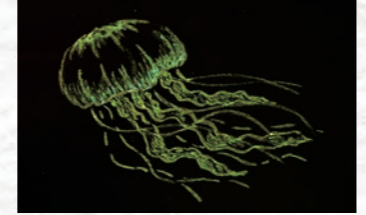
クレヨンの特徴

ブラックライトで  
ひかるクレヨン



フルカラーUVトナーを混ぜ込んで作ったクレヨン。ブラックライトを当てることで、絵や文字が発光しながらくっきりと浮き上がる。赤・オレンジ・黄色・白・緑・青・紫・茶の8色。

ほたるクレヨン



蓄光トナーを混ぜ込んで作ったクレヨン。明るい所で光を蓄積し、暗い所に持っていくと、ホタルのように淡く幻想的な光を放つ。色は青と緑の2種類。

ブラックライトで光る! 暗闇で光る!  
世界で初めて開発された光るクレヨン

ブラックライトで  
ひかる・ほたるクレヨンセット (UVペン付)

ひかるクレヨン8色(あか・おれんじ・きいろ・しろ・みどり・あお・むらさき・ちゃいろ)、  
ほたるクレヨン2色(みどり・あお)、UVペン(ブラックライト付、ボタン電池式)

寄附金額 12,000円 申込番号 D178

三笠産業が世界で初めて開発した「光るクレヨン」。ブラックライトに反応して光る「ブラックライトでひかるクレヨン」と、太陽や照明の光を蓄積し、暗闇で光を放つ「ほたるクレヨン」のセット。全10色でUVペン(ブラックライト)も付く。



三笠産業株式会社 機能化学事業部 杉野 順一さん

農業薬剤などの生産で培った粉体技術を活かしたトナー製造の延長で特殊機能性トナーの研究開発に挑戦し、完成したのがこの「ひかるクレヨン」と「ほたるクレヨン」です。デザイン性を上げるツールとしてはもちろん、科学館や博物館でのワークショップや、療育現場でもとても喜ばれています。自分で描いた絵や書いた文字が暗闇で光る幻想的な世界をぜひご体感ください!

三笠産業株式会社  
山口県山口市小郡山手町1-10 TEL:083-973-0731  
<https://www.mikasasangyou.co.jp/>



薪窯で焼き上げる  
本格ピッツァ



※写真はイメージです



外側はサクッ! 内側はもちり!  
イタリア製の薪窯で焼く絶品ピザ

薪窯で焼き上げる  
ピッツァ3種とカイエンペッパーオイルセット **冷凍**

ピザ(マルゲリータ×1枚、クアトロフォルマッジ×1枚、  
自家製スモークベーコンのピッツァ×1枚)、カイエンペッパーオイル

寄附金額 **18,000円** 申込番号 **D089**

バジルが香るマルゲリータ、4種のチーズをのせたクアトロフォル  
マッジ、桜チップで燻して作るベーコンが魅力の自家製スモーク  
ベーコンのピッツァの3種と、常連客のリクエストに応じて商品化し  
た店オリジナルのカイエンペッパーオイルがセットに。



Pizzeria VOLPE BIANCA 店主 秦一浩さん

パンが大好きで料理の道へ進み、「地元の山口市でお店をしたい!」と2020年に  
湯田温泉で念願のピッツァ店を開きました。小麦粉もチーズもオリーブオイルもトッ  
ピングも…と、こだわりの材料で作るピッツァはどれも自信作です。山口県の里山  
にある農園で無農薬無化学肥料にて栽培された青唐辛子と厳選スパイスをブレ  
ンドした、まろやかで味わい深いグリーンカレーもぜひ!

Pizzeria VOLPE BIANCA  
山口県山口市湯田温泉2丁目2-15 TEL:083-902-1594  
<https://volpebianca.shopinfo.jp/>



Point 1 もっちり食感で耳までおいしい!



主にイタリア産の小麦粉を使い、季節  
や温度・湿度によって水分量や発酵の  
加減を変えるなど、細心の注意を払っ  
て作る生地は、表面はサクッ、内側は  
もちりとした食感が特徴です。「耳まで  
おいしく食べられる!」と大好評です。



Point 2 イタリア製薪窯で焼き上げる!



イタリアのナポリから取り寄せた薪窯  
を使い、400~450℃の高温で約1分  
半、一気に焼き上げて提供しています。  
薪にもこだわっており、山口市内の業  
者から仕入れる、灰や煙、油の少ない  
広葉樹のみを使用しています。



おいしい食べ方

オーブントースターで  
4~6分焼けばOK!



常温で自然解凍し、余熱しておいた  
オーブントースターにアルミホイルを敷  
いて焼く(目安は180~220℃で4~6

フライパンでも焼ける!



常温で自然解凍し、フライパンに大きじ  
3の水を入れ、ピッツァを水に浸さないよ  
うアルミホイルにのせて、フライパンに  
そっと置く。蓋をして弱火で3分、蓋を  
とってさらに3分焼いたら出来上がり!

Pizzeria VOLPE BIANCA  
返礼品ラインナップ



※写真は盛り付けイメージです



クリーミー  
グリーンカレー **冷凍**  
180g×6食

寄附金額 **15,000円**

申込番号 **D129**



辛くないクリーミー  
グリーンカレー **冷凍**  
180g×6食

寄附金額 **15,000円**

申込番号 **D130**



**冷凍**  
薪窯ピッツァ3種と  
グリーンカレー2種セット

ピザ(マルゲリータ×1枚、  
クアトロフォルマッジ×1枚、  
自家製スモークベーコンのピッツァ×1枚)  
カレー(クリーミーグリーンカレー 180g、  
辛くないクリーミーグリーンカレー 180g)

寄附金額 **20,000円** 申込番号 **D057**



Pizzeria  
VOLPE BIANCA  
お食事券

3,000円分(1,000円×3枚)

寄附金額 **12,000円**

申込番号 **D210**

5,000円分(1,000円×5枚)

寄附金額 **19,000円**

申込番号 **D078**



迷ったらコレ!

担当者の

# おすすめ

## 返礼品

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



私が  
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 中川

### 秋穂産の車えびも! 山口市らしい海鮮丼

魚料理専門の出張ケータリングサービス「さかな場 HeyHey」が提供する海鮮丼の具。秋穂産車えび(ボイル)をはじめ、タイやイサキ、サーモン、メイボ、ホウボウ、ヤナセなど山口産の新鮮な捌きたての魚介がたっぷり!おいしさやボリュームはもちろん、見た目の華やかさも人気の理由です。

冷蔵

HeyHeyDON  
秋穂産車海老入り  
海鮮丼の具

1人前×3本セット

寄附金額 20,000円

申込番号 D054



### 飲みやすさが魅力! 料理にもおすすめ

山口市阿東徳佐のりんご農園が営む「林檎の樹らら」が、自家農園で大切に育てた完熟りんご100%のジュースを醸造してつくる「飲むりんご酢」は、フルーティーかつ強すぎない酸味が魅力。水や炭酸水で割って飲んでよし、すし酢やマリネなどの料理に使ってもよし。幅広く楽しめる嬉しい逸品です!

常温

飲むりんご酢

200ml×3本

寄附金額 10,000円

申込番号 D286



### 山口市のおすすめ観光地

## 湯田温泉こんこんパーク



### 来夏、湯田温泉に新施設が誕生!

2025年6月、湯田温泉に新たな交流拠点施設「湯田温泉こんこんパーク」が誕生します!コンセプトは「あそびば、まなびば、たまりば」。この3つを軸に、山口市民や山口市を訪れる観光客が気軽に湯田温泉の湯や、さまざまな交流を楽しむ「集いの場」を目指します。施設最大の特徴は、なんといつでも全天候型の「大屋根広場」。体育館でも会議室でもない、大屋根付きのパーク(公園)だから、いろいろな用途に活用できます。屋内でありながら、外光も風も感じられるオープンスペースに、足を踏み入れるだけできっとワクワクするはず!

ほか、全館フリーWi-Fi、無料提供の湯田温泉の上質な湯が堪能できる温浴施設や、PCを備えた多目的室、足湯カフェや

物販スペースを有する温泉交流スペースもあります。2階デッキスペースではワークや語らい、休憩などのんびりくつろげ、屋外には芝生広場や噴水広場が設けられ子どもが元気に走り回ることができます。また、オープン後には、多世代が楽しめる企画も。ちなみに2025年冬には、樹脂製パネルのスケートイベントの開催を予定しています。運が良ければ山口県民が大好きなイベント「餅まき」に遭遇できるかも!?

これからますます活気づく山口市にぜひご期待ください。来夏の夏は、おいでませ、湯田温泉へ!



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



エコトートバック

たて40cm×よこ50cm

寄附金額 8,000円

申込番号 E024

コットン100%で気軽に持てるバックです。また、デニム生地なのでご使用を重ねるごとに味がでて、あなただけのオリジナルバッグへと変わります。



匠山治  
従業員 橋さん



山口きららピクルス詰め合わせ 常温

150g×3本(季節により野菜の種類が変わります)

寄附金額 9,000円

申込番号 E015

四季を通じて多種多様な農産物の魅力を楽しめる山口県の農産物を使用したピクルスです。2020年山口県特産品振興奨励賞を受賞しました。



あぐりてらす阿知須  
加工部 若崎さん

## 1万円~3万円未満



弁天らすく 常温

2種類×20枚、5種類×4枚

寄附金額 12,000円

申込番号 D320

原材料にこだわり、独自配合で1枚1枚手作りで作り上げた口どけの良いラスクです。7種類の味をお届けします。



らすく工房ぱと。  
森さん



冷凍柑味鮎 冷蔵

12尾

寄附金額 17,000円

申込番号 D096

山口大学と共同で開発したくせのないフルーティな香りと味わいが特徴の柑味鮎(柑橘風味の鮎)です。ぜひとも、ご賞味下さい。



榎野川漁業協同組合  
生産販売部 生産員 福岡さん

## 3万円以上



ミディ系ピンク胡蝶蘭! 『乙姫(おとひめ)』12本立

ラッピング立て礼、育てかばんフレット、品質保証書、鉢受けトレイ、霧吹きスプレー付  
大きさ 高さ約70cm、横幅約40cm、奥行約35cm  
花つき 40輪以上(つぼみ含む) 輪サイズ 9cm  
鉢姿 7号KAGUYA鉢入り(陶器風燃やせる鉢)

寄附金額 40,000円

申込番号 C017

華やかな薄ピンク色が特徴的、中輪サイズなので大きすぎずどんなお部屋でも飾りやすいです。お花もちも良く、2~3ヶ月は楽しめます。



クマサキ洋ラン農園  
代表 熊崎さん



ミライエfarm特級規格品質  
1本もの1キロ超え特大サイズ  
最高級自然薯 冷蔵

寄附金額 33,000円

申込番号 C042

独自の生産技術によって皮ごとすり下ろしてもアクが一切出ない糖度、風味共に最高品質に仕上げました。この美味しさを是非ご体験ください。



ミライエfarm  
土井さん

文化・観光・スポーツ資源を活かした

元気な  
県都づくり

安心の子育て環境を整える

子ども・子育て  
全力応援の  
まちづくり

産業活力・雇用を創出する

若者活躍と  
雇用創出の  
環境づくり

デジタル化や  
脱炭素の推進による

持続可能な  
未来都市づくり

まちづくり全体  
への支援

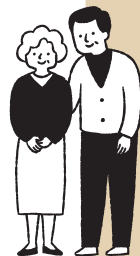
生涯にわたって  
元気に暮らせる

人生100年時代の  
元気活躍の  
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

ご寄附をいただき、

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、

「6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。



石川佳純 サクソツアーin山口

## 寄附金活用事業のご紹介 (一例)

### 1 文化・観光・スポーツ資源を活かした 元気な県都づくり

#### 本市出身のオリンピック等と連携した取り組み

「我がまち」のスポーツ財産を活用し、健康づくり、地域活性化、次世代育成等につなげる取組として、スポーツ人口の拡大や競技力の向上を目的とした事業や、本市出身のオリンピックメダリストと連携した事業などを実施しました。



## 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 ▶

