

【兵庫県】「ふるさとひょうご寄附金」事業



一年の締めくくりに、ひょうごの五宝美シリーズ第四弾！
ひょうご五国の名産品と神戸牛を贅沢に詰め込んだ
数量限定『五宝美おせち～神戸牛づくし～』が登場！

城崎温泉の老舗旅館伝統の味を堪能！
ご家族で囲む贅沢な西村屋の二段重おせちもラインアップ

株式会社大津屋が代表企業を務める「HAQTSUYA」(ハクツツヤ)は、「ひょうごHAQTSUプロジェクト」として、兵庫県のふるさと納税「ふるさとひょうご寄附金」事業の受託を2024年4月より行っています。今年度は兵庫県を構成する五国(摂津・播磨・但馬・丹波・淡路)に広がる地域固有の資源を融合した返礼品の開発に取り組み、兵庫県オリジナル返礼品として「ひょうごの五宝美」シリーズの開発に力を入れてまいりました。今年最後となるシリーズ第四弾では、兵庫県の広大な土地が育む多様な農産物、海の幸、地域ごとの独特の文化が息づく食材を使用した、兵庫県ならではの味わい深いおせち料理が誕生。城崎温泉の老舗旅館「西村屋」のおせちと併せ、新しい一年を華やかに迎えるための豪華絢爛なおせちのラインアップが揃いました。

ひょうごの五宝美シリーズ第四弾！五国の名産品を贅沢に詰め込んだ「五宝美おせち」が登場！

ひょうごの五宝美シリーズ第四弾は、北新地の割烹料亭「みなも」と兵庫県で食肉総合事業を手掛ける「エスフーズ」がタッグを組み、兵庫五国の海の幸、山の幸、そして兵庫が誇る神戸牛をマリアージュさせた「五宝美おせち」を開発。年末年始に帰省できそうにない方やご夫婦でゆっくり過ごされる方、あるいはご家庭で作られたおせちのもう一品という方にもおすすめの、一段重のおせちをご用意しました。ふるさとの味を堪能できるひょうご五国の名産品と、神戸牛を500gも贅沢に使った豪華絢爛なおせちです。

五宝美おせち(一段重) 2～3人前 寄附額45,000円 ※返礼品の売上の一部は、「緑の募金」に寄附させていただきます。

メニューごとに升到個包装されているため、出汁の風味までしっかり味わえます。また、おせちに珍しい冷蔵保存で、すぐお召し上がりいただけるため、作り立ての新鮮さをそのままお届けします。

※兵庫県の森林整備から生まれた、県産の間伐材を使用した割箸付き(NPO法人バイオマス丹波篠山より提供)。さらに返礼品売上の一部が『緑の募金』に寄附されるという、自然環境にも配慮したおせちです。



お品書き 9品

神戸牛のまろやか岩塩煮
神戸牛の岩津ネギ神福(こうふく)巻き
神戸牛の酒粕クリームチーズ和え
神戸牛のステーキ～播磨のブロッコリーを添えて～
神戸牛のローストビーフ～淡路の玉葱ソース～
神戸牛の山椒煮込み～丹波の山の芋を添えて～
神戸牛と野菜のさっぱりマリネ
神戸牛の志ぐれ煮～摂津の法蓮草を添えて～
神戸牛のほっこり味噌煮

★数量限定200個 ★受付期間：11月22日(金)～12月26日(木) ★配送日：12月31日(火)

★配送エリア

北海道・青森県・岩手県・秋田県・宮城県・山形県・福島県・沖縄県・離島はお届けできません。石川県については、お届けの「遅延」をご了承のうえでの配送となります。出荷後、大雪・悪天候・混雑等で配送遅延が発生する場合がございますのでご了承ください。

■メニュー開発者コメント

大阪北新地の割烹料亭「みなも」オーナーシェフ・園部 淳也氏

北新地で18年割烹を営んでおります。今回、兵庫県から神戸牛をふんだんに使用したおせち料理の依頼を受け特別にメニュー開発させて頂きました。神戸牛の旨味を引き出し、ご家庭で割烹の味を楽しめるように考案させて頂きました。一品ずつ個包装で密封されているため、出汁までお楽しみ下さい。

エスフーズ株式会社 営業本部 東京営業所 小川 聡氏

こてっちゃんが有名な弊社ですが、実は日本の和牛・国産牛の販売をメインに行っている会社です。今回は兵庫県庁とタッグを組んで、ふるさと納税に神戸牛を提供させていただく事となりました。日本が誇る和牛の神戸牛をぜひおせちでご堪能いただけると嬉しいです。

老舗旅館「西村屋」の受け継がれた味を堪能するおせちが今年も登場！

創業160年城崎温泉の老舗旅館「西村屋」が手掛ける豪華なおせちが今年も登場。

受け継がれてきた伝統の味わいを、二段重に詰め込んだご家族で囲む贅沢なおせちに、濃厚でクリーミーな冬の味覚を堪能できる香住がにのかに味噌を添えてお届けします。

西村屋おせち2段重 香住がにのかに味噌セット (西村屋フードコネクト/寄附額182,000円)



新春を祝うご馳走の宴にふさわしい伝統の粋を集めたおせち料理。素材のひとつひとつを吟味し、神戸牛のローストビーフをはじめとする山の幸海の幸をふんだんに盛り込んで、お正月ならではの華やかさを演出しました。

兵庫県香住産のかに味噌（香住がに）も合わせてご賞味ください。

【容量】

●おせち 2段重

神戸牛ローストビーフ、黒豆、栗金団、数の子、海老艶煮、鯖袖庵焼など

●香住がにのかに味噌 70g×2個

2024年12月15日(日)日締切・12月30日(月)発送

※下記地域からの申し込みは返礼品の手配ができないため、「寄附のみ」とさせていただきます。

「北海道、青森県、岩手県、秋田県、宮城県、山形県、福島県、長崎県、鹿児島県、沖縄県、兵庫県」

※お届け日は12月31日となります。お時間の指定はできません。石川県については、お届けの「遅延」をご了承のうえでの配送となります。また、出荷後、大雪・悪天候・混雑等で配送遅延が発生する場合がございますのでご了承ください。

各種おせちの詳細はこちら→特設サイトURL：<https://gohoubi-mall.com>

■「ひょうごHAQTSUプロジェクト」概要



「ひょうごHAQTSUプロジェクト」は、HAQTSUYA（大津屋・博報堂）・博報堂プロダクツ・朝日新聞社の4社共同コンソーシアムで、2024年4月より始動し、「ふるさとひょうご寄附金」事業を受託しています。

ブランディング戦略として「兵庫はニッポンの宝庫」というキーワードを設定。兵庫県は「日本の縮図」と呼ばれており、日本の「いいところ」「いいもの」「いい味」が凝縮され、魅力が詰まっっていてなんでも揃っている、ということを「宝庫」という言葉で表現しています。

また、兵庫県は、摂津・播磨・但馬・丹波・淡路の個性豊かな5つの地域からできており、これらの5つの地域を「5つの宝庫」と捉え、各エリアの魅力を発掘した返礼品の開発に取り組んでいます。

■HAQTSUYAについて

博報堂（HAKUHODO）と大津屋（OTSUYA）。

両社の間に“Q”を掲げることで誕生したのが

ふるさと納税中間業務をはじめとした

各地域の隠された価値を発掘する「HAQTSUYA」（ハックツヤ）です。

博報堂が持つ社会課題解決力やネットワーク力と大津屋が持つふるさと納税における知見やノウハウを活かし

その地域の魅力はなにか？どうすれば最大化できるのか？

そんな Question（問い）を、チーム一丸となって Quest（追求）します。

本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ先

HAQTSUプロジェクト事務局（株式会社大津屋内）

TEL:050-3786-1996（担当：畑、今本）※平日：09：30-17：30 土日祝：休み

e-mail：haqtsuya@hakuholdo.co.jp