

01 奈良の伝統工芸品

奈良一刀彫 (奈良人形)

平安時代末期、春日大社若宮の祭礼に用いられたことに始まり、豪快な鑿(のみ)の刀法で彫刻し、丸彫とは対照的に大胆で鋭い角を基調とした木彫品で、その上に線密な極彩色を施しているのが特徴です。ものづくりの技と心を奈良の匠から受け継ぐ若手作家による作品です。

寄附金額100万円以上 端午の節句の逸品 奈良一刀彫 「五月人形」



作者:守田朋浩



作者:前田浩幸

力強い兜は一刀彫ならではの繊細さと安定感に満ちており、端午の節句の飾り物として送ることで子を想う親の気持ちを次世代へと受け継ぎます。

寸法 幅約18cm×奥行約17cm×高さ約18cm

寄附金額30万円以上

鹿の角細工

天然記念物 奈良の鹿
「春日鹿角一双」刀置き
杉台・桐箱付(限定5セット)



奈良市民や奈良の鹿愛護会の活動により守られてきた国の天然記念物「奈良のシカ」
「鹿の角きり」は、その鹿を愛護する目的に行う秋の伝統行事です。切り落とされた大きく完成した鹿角を使った細工は、市販されていない希少な逸品です。

<鹿角用杉台>
◆幅(よこ)44cm×奥行(たて)15cm×高さ8cm
<全体(杉台を含む)>
◆高さ55cm

<桐箱>
◆幅(よこ)53cm×奥行(たて)26cm×高さ23cm

鹿の角きり 古都奈良ならではの勇壮な伝統行事



「鹿の角きり」は、発情期を迎えた雄鹿の角により、町民への危害や鹿同士の死傷を防ぐため江戸時代に始められました。明治の中頃には春日大社の参道で行われていました。昭和4年より現在の角きり場を設けて行っています。

白雪ふきん

蚊帳生地から生まれた万能ふきん。奈良東大寺の大仏様の、年に一度のお身拭いにも毎年献納されています。雪のような真っ白で清らかなイメージから名付けられた「白雪ふきん」は、古来より永く奈良でつくり親しまれてきた蚊帳生地で作られており、吸水性に優れ、使い込むほどに柔らかくなり、ほっとする優しい手触りです。

寄附金額10万円以上

白雪スクワランうるおいブランケット(シングル)
白雪スクワラン湯上がりたおる(ヘアケアサイズ)
ピンク・ブルー付ふるさと納税豪華セット



約140×200cm



天然のスクワランオイルを練り込んだ高級繊維マイクロモダールを、特殊技術で起毛したしなやかなブランケットです。マイクロモダールは木を原料としておりますので、綿・麻といった天然素材と同じ組成を持ち、シルクに匹敵する吸湿性・保湿性を持ち、しっとり肌と肌に優しく快適にご使用頂けます。
白雪スクワラン湯上がりたおる(ヘアケアサイズ 約35×100cm:2枚) との豪華セットです。

寄附金額5万円以上

麻入りの蚊帳生地を10枚重ねにした敷きパッドです。厚手のシーツとして、敷き布団の上に敷いてご利用頂けます。素早く汗を吸い取りますので、発汗の多い方や夏場の使用には特におすすです。長期療養の方にも最適です。ロングセラー白雪ふきん3種(計5個)とセットです

白雪おふとんぱっど 白雪ふきん
《白(2枚入)3個・麻入(2枚入)1個・彩1個》付
ふるさと納税スペシャルセット



約100×200cm

寄附金額3万円以上

①白雪スクワラン湯上がりたおる(バスタオルサイズ)
ピンク・ブルーセット



約65×130cm

肌あたりの心地良さを追求したしなやかなタオルです。天然のスクワランオイルを練り込んだ素材で、マシュマロのような柔らかさです。素材のレーヨンには木材パルプを原料とし、生分解され自然に還る循環型の再生繊維です。肌にまとうだけで素早く水分を吸収します。緑取りの色が、ピンク、ブルーの2枚セットです。

②白雪友禅ふきん 30枚セット



蚊帳生地に季節のお花や物語をテーマにしたデザインを京友禅で染めた大人気のふきんです。食器拭き、台拭きだけでなく、おしぼりや、ハンカチとしてなど多目的にご使用頂けます。柄物ですが塩素系漂白剤も使用可能です。特に人気の色柄を30種セレクトしたセットです。

奈良ホテル

寄附金額100万円以上

奈良ホテル「インペリアルスイート」ペア宿泊券
「フレンチフルコースディナー・朝食付」

国内外の賓客を迎えてきた奈良ホテルのスイートルームで味わう至福の時間



格天井に御簾、蝶の羽を模ったシャンデリアや正倉院文様の宝相華をデザインした絨毯、絵画など、往時を偲ぼせる最高級の調度品が設えられた、格調高い奈良ホテルのシンボルルームです。

ディナーでは、明治時代、「極東随一の豪華ホテル」とうたわれた長崎ホテルから引き継いだ金銀のナイフやフォークを使ったお食事がお楽しみいただけます。

お手元に宿泊券が届いてからご予約ください。有効期間は、発券より半年です。

くるみの木

寄附金額20万円以上

秋篠の森「Hotel ノワ・ラスール」限定日1泊2食付ペア宿泊券



<宿泊限定日>
3/6、3/12、4/2、4/9
のいずれかの日から1泊2日
をお選びください

宿泊は「秋篠の森」にある2部屋だけのゲストハウス「Hotel ノワ・ラスール」のデラックスツインルームを限定1組様に。シンプルで落ち着いた空間で、忙しい日常を忘れ、ゆっくりとくつろぐ特別な時間です。お食事はミシュラン一つ星のレストラン「なす菜」で楽しむ季節の奈良の食材をふんだんに使った料理。ひと皿ひと皿が自然の恵みと創意にあふれる、四季折々の滋味深い味わいをご堪能ください。夕食時のワンドリンクサービスと、「秋篠の森」が厳選した、奈良の美味しいもの詰合せのお土産をプレゼントいたします。

奈良春日奥山 月日亭

世界遺産にも登録されている「春日山原始林」に囲まれた希少な環境にあり、静寂の中に聞こえる野鳥のさえずりや、川のせせらぎを楽しみながらごゆっくりとお過ごしいただけます



寄附金額15万円以上

一泊二食付 ペア宿泊券

夕食は陶板会席をご用意いたします

寄附金額5万円以上

お昼の会席「彩」ペア食事券

四季折々の食材で風情や華やかさを
感じていただける会席料理です。



※ゴールデンウィーク(4月29日~5月5日、年末年始(12月30日~1月3日)等利用除外日あり

お手元に宿泊券が届いてからご予約ください。有効期間は、発券より半年です。

奈良の米 ヒノヒカリ(10アール分) (限定1名)

寄附金額30万円以上

収穫間近の奈良市産米ヒノヒカリの10アール(1反:300坪)分です。このお米は、奈良市南部の八島町で、農薬を使わずに丹精込めて生産されています。

お申し込みいただいてから稲刈りをし、ご自宅にお送りします。



重量:約600kg(生育状況により増減することがあります)
送付方法:ご希望により玄米又は白米でお送りします。複数回に分けての送付をご希望される場合は、最大6回までに分けることができます。

お申し込み期限:平成27年10月15日(木)までに、
お申し込み・ご入金ください。

萬春堂

大和風詠菓 萬春堂は、大和の自然、風土、文化を詠った伝統の和菓子を受け継ぎながら、新しい”風”を取り入れたお菓子創りにも挑戦し続けております

寄附金額1万円以上

奈良銘菓あきしの川詰め合わせ



①「あきしの川」は、申しとり外やわらかく乾燥させた琥珀菓子。
②「一挺墨」は、奈良の大和墨の心、色、形をあらわした黒胡麻羊羹。
③「鹿寄せ」は奈良公園の鹿寄せの情景をあらわしたマドレーヌです。

内容量
あきしの川8個、一挺墨6個、鹿寄せ3個

ふらん

竹内孵卵場

大正9年創業の奈良県唯一の孵卵場です。お客様に「本物のおいしい有精卵」を提供するため、自社一括管理にて生産、販売を行っています。

寄附金額2万円以上

ふるさと納税特別セット



びよたま有精卵15個、鶏肉ソーセージ4種類(プレミアム、バジル、ブラックペッパー、唐辛子)細切り燻製

※発送業者より、お届け日の確認連絡がございます。予めご了承ください。

寄附金額1万円以上

びよたま有精卵90個

※びよたまは竹内孵卵場の登録商標です



高原育ちのこだわりたまご。新鮮、生みたての有精卵です。

賞味期限は冷蔵庫に保管して約2週間です。

大和牛

鎌倉時代からの名牛、大和牛。700年前より大和の国は良牛の産出国のひとつにあげられていました。歴史に培われた環境と恵まれた気候風土に育まれた、安心で良質な黒毛和牛です。

寄附金額2万円以上

大和牛 すき焼き、しゃぶしゃぶ用(ローズ800g)



奈良市内唯一の大和牛の生産者、中尾茂さんが育てています

※発送業者より、お届け日の確認連絡がございます。予めご了承ください。

中川政七商店

奈良で1716年(享保元年)に創業し、手織み手織りの麻製品を作り続ける老舗。奈良特産の蚊帳生地を使ったベストセラー「花ふきん」をはじめ、幅広く生活雑貨を扱っています。現在は「日本の工芸を元気にする!」をビジョンに、全国に直営店を展開しています。

寄附金額2万円以上



蚊帳生地のふきんセット

麻織物で栄えた奈良の地で、上質な麻糸を用いて丁寧に織り上げた「南都最上麻ふきん」、草花の名前のついた優しい色合いが魅力の「花ふきん」、奈良を代表する4柄を描いた地域限定の「奈良ふきん」をセットにしました。
大判で薄手のふきんは吸水・速乾性に優れ、丈夫で長持ち。台ふきんやお手拭きなど、幅広く活躍します。

内容:南都最上麻ふきん/遊 中川 花ふきん(さくら・菜の花・あじさい) / 奈良ふきん 4柄(飛火野・平城京・奈良模様・若草山)
※紅白箱入り内容

ティーファーム 井ノ倉

朝霧たちこめる奈良月ヶ瀬で、代々茶業を営む「ティーファーム井ノ倉」有機肥料を主体とした環境にやさしい茶園で栽培されたお茶を、湧水で蒸し丁寧に緑茶製造されています。

かぶせ煎茶「玉響(たまゆら)」&オリジナル急須セット(限定10セット)

セット内容:玉響200g、オリジナル急須、茶杯5個

水野博司氏が手掛けるオリジナル急須は、土にこだわり丁寧に作られています。また1250℃の高温で焼かれているので非常に固く蓋を閉めるときの音がとても綺麗です。形は少し平たく、茶にお湯を注いだ時の茶葉の広がりやすくなっています。
また、釉薬(ゆうやく)を使っていないので、渋みを取ってくれ、お茶が格段に美味しく入ります。是非「玉響」をオリジナル急須で味わってみてください。

<直近の陶歴>

2005年 工芸都市高岡'05クラフトコンペ入選
日本のクラフト・手・もう一つの生活展 「クラフト・センター賞」受賞
その他各地にて個展、グループ展開催 他多数受賞歴あり

水野博司

常滑焼の第一人者で急須・土瓶しかつくり作家
お茶の味を最大限に引き出すよう、土選びから形状まで細部に拘ったディテールはお茶農家の憧れでもある。

「緑茶名人」 上久保淳一

奈良市月ヶ瀬の地で若くして茶畑を営む「生産者」でありながら、丁寧な手もみで絶品の大和茶を仕立てる「茶師」でもある



寄附金額1万円以上

月ヶ瀬からの贈り物 (限定200セット)



<資格・受賞歴>
日本茶インストラクター
手もみ茶製造技術者(教師)
全国手もみ茶品評会 1等受賞

- 清流育ちひとめぼれ (1kg新鮮パック)
- 月ヶ瀬紅茶(50g)
- 茶蔵熟成ほうじ茶(50g)
- か〜ちゃんの手作り梅干(70g)
- 「鹿野」カットバームクーヘン (大和茶味、イチゴ味各一つずつ)

<セット内容>

- 寒暖の差が激しい奈良市東部の山あいの棚田で育った「ひとめぼれ」は小粒ながら深い味わいがあります
- お茶の産地として有名な月ヶ瀬の地において清風と清涼な空気が育んだ自然萎凋の和紅茶

- 奈良時代宝物にも見られた麻製品の風合いを現代に再現する「幡井上」の麻袋に緑茶名人上久保氏のほうじ茶を詰めました
- 梅の郷「月ヶ瀬」で作られた、無添加の安心・安全な昔ながらの味わいの梅干
- 厳選された地元奈良産食材にこだわり、特製オーブンで熟練職人が丁寧に焼き上げています

奈良市「産地紹介」 月ヶ瀬



奈良市東部に位置する、梅の産地で有名な月ヶ瀬

名勝月ヶ瀬梅林は奈良公園・金沢の兼六園と共に国の名勝の第一号に指定されました。
梅の開花時期には梅祭りが開催され、春の訪れに多くの観光客で賑わいます。

梅とならんで有名な月ヶ瀬のお茶

かつて生糸や染料の生産で村の産業を支えていた地域は、社会的需要の衰退後は、緑茶の栽培を主要産業として発展を続けてきました。



月ヶ瀬の大和茶は、茶葉の育成にあたり、基本的に「かぶせ(日光を遮ることで色艶を出し、旨みを濃縮させる技術)」を行っており、完成する茶葉は煎茶と玉露の間に位置するもので、緑茶の深い旨みを味わうことが出来るという特徴があります。