奈良ブランド推進課 0742-34-5172 納税課 0742-34-4727

「奈良市心のふるさと応援寄附制度」寄附者へのお礼の追加(第7弾)について

奈良市では、「奈良市心のふるさと応援寄附制度」において、寄附していただいた方への感謝の 気持ちとしてお礼の品物をお渡ししています。

今年度の奈良市へのふるさと納税額は、4月からの約9箇月間で2億4,000万円を超え、昨年度1年間の寄附額の約40倍になっています。

さらに、今回第7弾として2月1日から、奈良市内で製作しているスピーカー、あかしやの化粧 筆等をふるさと納税をしていただいた方へのお礼のラインナップに追加いたします。

今後は、124品目の品物や特典からお選びいただけます。

1 目的

「奈良市心のふるさと応援寄附制度」への寄附の増額を図るとともに、奈良の観光振興や地場 産業の活性化を期待するものです。

2 追加する品物

寄附していただいた金額に応じて、奈良を代表する伝統工芸品・スイーツなど14品目をお礼 の品物・特典に追加します。

(平成28年2月1日以降に寄附を申し込んでいただいた方から適用します。)

3 寄附の申込と払込み方法

- ① ふるさと納税ポータルサイト「ふるさとチョイス」からお申込ください。 (http://www.furusato-tax.jp/)
- ② 「奈良市心のふるさと応援寄附」申込用紙からも申し込んでいただくことができます。 申込用紙は、市役所東棟2階納税課に設置しており、郵送でも用紙をお送りいたします。また、奈良市心のふるさと応援寄附のホームページからダウンロードしていただくこともできます。

(この制度は、市外在住の奈良に縁のある人や奈良ファンの人に、奈良市に寄附していただくことにより、市を応援いただくことを目的としています。市外の方から寄附が増えると、市の財政が 潤い、市民の暮らしがより豊かになります。市外のご家族やご友人に是非ご紹介ください。)

4 ふるさと納税の実績

年度	件数	奈良市への寄附額(円)	奈良市民から他団体への寄附額 (円)
平成 2 0 年度	73	2, 754, 000	11, 605, 000
2 1 年度	47	912, 500	12, 420, 500
2 2 年度	27	2, 363, 000	15, 504, 000
23年度	18	2, 872, 000	183, 555, 000
2 4 年度	29	3, 225, 000	45, 857, 000
2 5 年度	32	2, 100, 500	54, 763, 000
2 6 年度	361	5, 899, 397	約 130, 000, 000
2 7 年度	8, 570	242, 165, 502	_

[※] 平成27年度は、1月25日現在の寄附申込金額

04 奈良の逸品

あかしや

寄附金額3万円以上

化粧筆 基本セット(4本入り)



「パウダーブラシ」はなめらかなタッチの灰リス毛と弾力に富んだ山羊毛を奈良筆の伝統的手法で毛を少しずつずらしながら山型を作りあげており、粉含みがよく肌に優しい筆で自然な仕上がりになります。

「アイシャドー・アイブロー」は厳選した上質なイタチ毛を使用した柔らかな毛先でムラなく美しい仕上がりになります。 「ブラッシュアンドコーム」は馬毛を使用しています。

匠の技で厳選し上質で柔らかな毛先を使用した穂先はム ラなく美しい仕上がりになります。基本セットとしてお化粧を お楽しみください。

内容 (パウダー・アイシャドウ・アイブロウ用・ブラッシュ アンドコーム)各1本 オーガンジー袋付き

03 奈良のホテル・料亭

パークホテル

寄附金額5万円以上

天平の宴(ペア)



平城京が最も栄えた天平時代、宮廷貴族は実に贅沢な食 生活を楽しんでいました。現代人の嗜好と感性を加味した 古代ヘルシー料理として再現した「天平の宴」。千三百年 の時を超えた宮廷貴族の世界をご体感ください。

4月28日~5月5日、8月12日~8月15日、12月30日~1月5日 利用除外日あり。

お手元に食事券が届いてからご予約ください。ご利用の3日前ま でにご予約をお願いいたします。 有効期間は、発券より半年間です。

寄附金額**10**万円以上

宿泊(ペア、天平の宴、朝食付)



奈良市内ではめずらしい天然湧出宝来温泉(露店風呂併設)、 ご夕食には宮廷料理天平の宴、ご朝食は大和伝統の茶がゆ で、古都奈良の旅の思い出作りをお手伝いいたします。

寄附金額2万円以上

大和料理萬佳奈良店 和上御膳



昼食、夕食どちらでも利用いただけます。 鑑真和上ゆかりの中国・揚州 大明寺の精進 料理を、唐招提寺のご指名を受け、大明寺の 指導により、皆様に提供できることとなりました。 唐招提寺参拝に際し、ご賞味ください。

食でめぐる奈良「奈良食べる通信」

寄附金額2万円以上

情報誌+食べものを偶数月の末頃に 合計2回お届けします

食べものを作り続ける生産者をクローズアップし、特集 記事を掲載した冊子と、彼らが収穫した食べものをセットして、自宅に届けます。単なる情報誌でもなく、食材の 通販でもない、新しいスタイルの体感マガジンです。

年6回偶数月(2月・4月・6月・8月・10月・12月)の隔月発行です。記念品の配送につきましては、寄付金の入金確認後の発送となります。

ふるさとチョイス限定、クレジット限定



龍美堂(東大寺二月堂南茶所)

寄附金額1万円以上

お水取り行法味噌



東大寺に古くから伝わる秘伝のおかず味噌。お茶漬けや田楽に、又あたたかいご飯にかけてお召し上がり下さい。

洋画家・挿絵画家の杉本健吉氏による「椿」や「東大寺二月堂」が描かれた包装紙を使用しています。 古都の風情を思い描きながらおし上がり下さい。

内容340g(85g×4袋) 配送 常温

森奈良漬店

寄附金額1万円以上



ふるさとチョイス100セット限定

瓜・大和三尺きゅうり・生姜セット

直接栽培及び契約栽培による野菜・果実を吟味された酒粕 と天然塩を使用し漬け込んだ酒精のきいた奈良漬。全て国 内産の原料を用い、甘味料、砂糖、添加物等一切使用して いません。

瓜袋(1本入) 生姜袋(100g入) 大和三尺きゅうり袋 配送常温 賞味期限 配送日から1ヵ月半

04 奈良の逸品

soni house

奈良で12面体スピーカーをはじめ、特徴あるオリジナル・スピーカーを 製作するsonihouse。

自然な音の広がりを再現するために独自の音響技術を用いて、ひとつ ひとつを丁寧に手づくりしています。

> ※受注生産品のため納品まで2、3ヶ月を頂いております。 ご注文が集中する際には更にお時間を頂く場合もございますので、 納品の日時は、寄附をされた方に直接ご相談して決定致します。

寄附金額50万円以上

14面体スピーカー sight(ペア)



限定10セット

"sight"(サイト)は、解像度の高いクリアな音質、無指向性ならではの自然な音の佇まいが特徴です。 棚や台への設置が可能で、音質とデザインの良さを兼ね備えています。

形式 | 2WAY バスレフ型 再生周波数 | 57Hz~25kHz (±5dB) システムインビーゲンス | 6Ω 外形寸法 | 294W × 247H × 254D (mm) 重量 | 2.5kg (1台)

寄附金額15万円以上

スモールスピーカー view(ペア)



限定15セット

"view"(ビュー)は、ニュートラルで上品な見た目と音が 特徴のスピーカーです。

これから音楽と真剣に向き合ってみたいという方におす すめします。

形式 | フルレンジ バスレフ型 再生周波数 | 55Hz~25kHz (±5dB) システムインビーゲンス | 8Ω 外形寸法 | 148W × 240H × 178D (mm) 重量 | 1kg (1台)

ТАВІ-Л

寄附金額1万円以上

- ①足袋ソックス6足セット女性用(サイズ23cm~25cm)
- ②足袋ソックス6足セット男性用(サイズ25cm~27cm)







足袋やスニーカー専門店「SHOP TABI-JI」の奈良県産オリジナル足袋ソックス。奈良柄や日本柄をあしらったものを6足セットでお届けします。日本一の生産量を誇る奈良県産の靴下をぜひ体感してください。

素材 綿、ナイロン、ポリエステル、その他

ぜいたく豆



寄附金額1万円以上

ぜいたく豆本舗の豆とお菓子の詰め合わせセット(全27種)

創業90年、昔から引き継がれた南都贅沢なお菓子の 玉手箱。お酒やビールのお供によく合うあられや豆菓 子、お茶うけにとても美味しい甘党のお菓子おせんべ い等、どれも1回食べ切りサイズです。

04 奈良のスイーツ

プティ・マルシェ&ぷちまるカフェ

寄附金額1万円以上

古代浪漫焼菓子セット



古代をモチーフにしたお菓子が有名な手作り菓子屋。独 自に研究し、素材にこだわった心と体に優しいお菓子を 作っています。

古代大和を彷彿させる古墳や勾玉の形をしたクッキーと木簡型のグリッシーニなど古代ロマンを感じられる当店人気の焼菓子セットです。

内容 勾玉クッキー3個、古墳型クッキー6個、木簡型グリッ シーニ4本、亀レモンケーキ5個、鹿のシロちゃんクッ キー5枚

賞味期限 3週間

配送 5月~10月は冷蔵(他の時期は常温配送)

デルベア

寄附金額2万円以上

自然のバウムクーヘン



限定50セット 3月末まで

お菓子もこころとからだを養うものと考え、自然の素材と自然な製法にこだわって安心して食べられる安全なバウムクーヘンを手作りしています。また四季折々の果実で、しっかりしたパンに合うような濃厚なジャムも製造しています。

月ヶ瀬の自然卵、カルピス発酵バター、国産小麦粉、国産ビートシュガー 等々、安全な材料を集め、一切の添加物を使用せず、自然な製法であるドイツ伝統の別立て製法にこだわって手作りした安心安全なバウムクーヘンです。

内容量約450g

配送方法

賞味期限 5日前後(到着後直ぐに冷凍されますと1ヵ月ほど保存できます。)