

2016年 8月

ふるさと納税事業で鳥取県大山町と米子高島屋が事業提携します。

【大山町×米子高島屋コラボ企画】 ～大いなる神の在ます山 大山の地より～

ふるさと納税

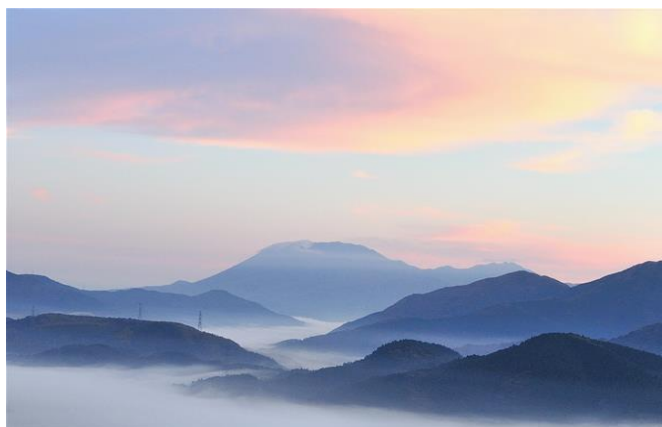
鳥取県大山町（町長：森田 増範）と株式会社 米子高島屋（代表取締役社長：森 紳二郎/米子市角盤町1-30 以下、米子高島屋）は、2016年9月1日（木）から「大山町ふるさと納税」において、事業提携を開始いたします。

大山町は、2008年4月よりふるさと納税事業を開始しております。

その一環として、2016年9月1日（木）から大山町と米子高島屋が連携、米子高島屋がセレクトした「厳選プレミアムグルメ」、約60品目の特産品を返礼品としてお選びいただけるようになります。

さらに、2018年に「大山開山1300年」を迎える中、特別コース「大山開山1300年にあなたの名前を刻もう！」を同時に開始いたします。この特別コースは、2018年に向け、更なる来山者が増加することが予想される中、寄付金を大山に設置しているトイレの改修や多言語案内板などの環境整備に使用いたします。

また、寄付金額に応じて、ご芳名の銘板を大山寺境内又は当該トイレに設置するほか、大山の寺社による特別なお祈禱を実施、感謝の意を込めて、ご芳名を残す特別なコースです。



《大山町が期待する提携の主な狙い》

- ① 高島屋ブランドとの連携効果による全国への知名度向上
- ② 「寄付による地方創生」という新たな価値創造による大山町の魅力化
- ③ 将来的な移住、定住のきっかけづくり

《提携における米子高島屋の主な取組みと狙い》

- ① ネットワークを活かした首都圏、近畿圏など、広範囲への訴求
全国に19店舗を有する高島屋グループのネットワークやノウハウを通じて、「大山町ふるさと納税」の寄付増大と地域サービスの充実に貢献していきます。
具体的には、高島屋が発行するVIP会員層（首都圏・近畿圏居住率 約80%）向けの会報誌を活用し、大山町、及び「大山町ふるさと納税」について、広く全国に発信していきます。

② 専門知識を有するパートナーによる魅力的な返礼品のラインナップ

高島屋グループの総合力を活用し、パートナーが魅力的な返礼品を選定、ラインナップを実現することで、大山町と、その特産品を全国に発信するとともに、地域経済の活性化に貢献していきます。

具体的には、希少性のあるかや和牛など約 60 品目を厳選、寄付額 20,000 円から 120,000 円まで幅広く対応しています。

以上のように、今回の大山町と米子高島屋の「ふるさと納税事業」での提携は、大山町には、歴史、文化、特産品など、その魅力を広く全国に発信していきたい、また、米子高島屋は、約 50 年、地域のお客様に支えられてきた感謝の気持ちを込めて、地域に貢献していきたい、という双方の狙いが一致し、今回の提携にいたりました。

<ふるさと納税記念品の一例> 大山町×米子高島屋厳選プレミアムグルメ>



◆寄付金額 2 万円以上

氷温干しのどぐろ

山陰で生まれた氷温製法（0度以下で素材が凍るまでの温度帯で加工や熟成を行う事で、素材の旨みを引出す製法）で、白身のトロといわれるのどぐろを干物にしました。日本海の荒波で育まれた美味しさをお楽しみください。

- 干しのどぐろ（80g）×10（冷凍で30日）

大山ハム詰合せ

6年連続 DLG 金賞受賞した「ペッパーシンケン」をはじめ 10年連続入賞した「カントリーロースト」などそれぞれ個性豊かな味わいが楽しめます。

- 熟成糸ハムロースハム(360g)・ももハム(340g)・ばら焼豚(200g)・熟成乾塩ベーコン(200g)×各1、生ハムロース(40g)・ペッパーシンケン(72g)・カントリーロースト(72g)×各3(冷蔵で30日)



山陰おすすめ四蔵セット

鳥取県西部に位置する代表四蔵元の地酒を取り揃えました。山陰の旨い酒を飲み比べてみてください。

- 千代むすび酒造「強力40純米大吟醸」・久米桜酒造「だいせん純米吟醸」・大岩酒造「岩泉純米吟醸」・稲田本店「稲田姫特撰大吟醸」各720ml

大山産がいなどり

鳥取県大山山麓の伏流水と独自の指定配合飼料で育てたがいなどり。適度な歯ごたえの中に旨みとコクのある肉質が特徴です。

- 大山町産がいなどり 2羽 モモ肉・ムネ肉・手羽先・手羽元・ササミ×各4本 肝・ズリ×各2羽分（冷凍で90日）



◆寄付金額 3 万円以上

サントリーウイスキー知多&大山ハムセット

心地よい風を呼ぶ優雅な香りの知多蒸留所謹製のウイスキーと地元

〈大山ハム〉の人気のハム・ベーコン・ソーセージのセットです。

- サントリーウイスキー知多 700ml、カントリーロースト（400g）・ペッパーシンケン(400g)・熟成糸巻きロースハム（360g）・あらびきポークウィンナー（150g）熟成乾塩ベーコン（80g）・生ハムロース（40g）×各1（冷蔵で30日）



大山 G ビール・大山ハムセット

大山の伏流水で仕込んだ4種類の〈大山 G ビール〉と地元〈大山ハム〉の人気のハム・ベーコンセット。

美味しさの相性ぴったりの組み合わせです。

- 〈大山 G ビール〉ピルスナー・ヴァイツェン×各5、パールエール・スタウト×各4、
〈大山ハム〉ペッパーシンケン（72g）乾燥乾塩ベーコン（80g）.カントリーロースト（72g）×各2 生ハムロース（40g）×1
（冷蔵で30日）

◆寄付金額 10 万円以上 以下の3つの中から一つをお選びいただけます。

大山黒牛 大山黒牛極上焼肉セット

大山黒牛は、肉の仕上がりの美しさに目を見張るものがあります。悠久の時間作り出した大山の伏流水と管理生産された減農薬飼育がうまさの要素。鳥取大山の自然の恩恵をうけ、やわらかい食感、噛むほどに広がる肉が出来上がりました。

- 特選モモ焼肉用 1kg、特選フィレ・特選サーロイン焼肉用 各 500g
（冷凍で90日）



万葉牛 万葉牛極上ステーキセット

きめ細かい肉質が特徴の万葉牛は、脂の融点が低く、肉の旨みを持ちながらあっさりとしていく口溶けで、市場での品評会で数々の実績をあげています。

- 特選サーロイン・特選フィレ・特選モモ ステーキ用 各 250g ×各2枚（冷凍で90日）

鳥取和牛オレイン55 鳥取和牛オレイン55しゃぶしゃぶすきやきセット

日本各地のブランド和牛のルーツの一つである鳥取和牛の中からオレイン酸を55%以上含む牛肉を「鳥取和牛オレイン55」として認定。まろやかな脂質が持ち味でバランスの良い赤味と一緒に口に含めばジュワット広がる、和牛本来の味わいが特徴です。

- 特選モモ・特選ロース・特選肩ロースしゃぶしゃぶすきやき用 各 700g（冷凍で90日）



※生産状況により「はなふさプレミアム鳥取和牛」へ変更になる場合がございます。

「はなふさプレミアム和牛」・・・鳥取和牛の A5 ランクの中から(株)はなふさが目利きで更に厳選した特別な和牛

◆寄付金額 12万円以上

松葉ガニ 五輝星（いつきぼし）

「とっとり松葉ガニ」のうち、甲幅「重さ」「形状」「色合い」「見入り」の5つについて目利き人厳しい目で選別した最上級の松葉ガニのトップブランドが「五輝星（いつきぼし）」です。厳しい基準をクリアしトップブランドとして販売されるカニは全体の1.5%にしか満たない貴重なものです。（お申込み期間：9月～2月）

●五輝星（松葉ガニ）1枚 約1.2kg（冷蔵で3日）

※「五輝星」の収穫状況により、「松葉ガニ(約1kg)・松葉ガニ(約600g)各1枚」へ変更する場合がございます。



<大山開山 1300年記念 大山町ふるさと納税特別コース>

◆寄付金 1万円～100万円まで7コース

大山開山 1300年にあなたの名前を刻もう！！

～感謝の意をこめて、後世にあなたの名前を残します～

寄付金を大山に設置しているトイレの改修や多言語案内板など大山開山 1300年祭に向けた環境整備に使わせていただきます。寄付金金額に応じて、ご芳名の銘版を大山寺境内又は当該トイレに設置するほか、大山寺の寺社による特別なご祈禱もいたします。その他、ご寄付いただいた全員に「大山寺および霊宝閣終身無料拝観券」「大山寺開創 1300年法要への参加権」をさしあげます。

