

# 02 奈良のホテル・旅館

## 登大路ホテル

寄附金額3万円以上

寄附金額10万円以上

ディナー ペア食事券  
(メニューは毎月変更)



ランチ ペア食事券

(メインディッシュは魚料理又は肉料理から1品お選び下さい。  
メニューは毎月変更)

気品が溶け合う 至福のひとつとき。  
選び抜かれた季節の食材を贅沢に仕上げた、本格的なフランス料理をご堪能ください。  
優雅な雰囲気の中でゆったりとした至福のひとつときをお楽しみいただけます。  
穏やかな空間で華やかな彩りと美味なる味わい、そして心を尽くしたおもてなしをご堪能ください

※お手元に食事券が届いてからご注文下さい。有効期間は発券より半年間です。  
※ご利用は12歳以上の方に限ります。

## つよしのコロッケ

寄附金額1万円以上

シェフ自慢の手作りコロッケセット



人気シェフ自慢のベシヤメルソースとエビのプリプリした食感が人気のエビクリームコロッケと、男らしくにバターをみのシンプルな味付けが人気のナチュラルポテトコロッケの2種類を詰め合わせたセットです。お子様からお年寄りまで皆様に喜んでいただける味を食卓にお届けします。

容量 エビクリーム 70g×6コ  
ナチュラルポテト 60g×6コ

申込受付可能時期 通年  
賞味期限 商品到着後1ヶ月  
アレルギー表示 乳・小麦・えび  
配送形態 冷凍

## 奈良の食文化研究会

奈良はうどん発祥の地

寄附金額1万円以上

春日はくたく鯉飴(醬付き)



最新の研究で、平安時代の貴族の日記に記された「鯉飴(はくたく)」が切り麺としてのうどんの元祖であることが分かった。  
これが当時、春日大社で天皇の一行に振る舞われた。  
この鯉飴が奈良時代以降各地に伝わり現在のうどんになっていったと言われている。

鯉飴は小麦粉と米粉を山芋でつなぎ、板状に伸ばした平麺で、永延3(989)年に一条天皇が春日大社に訪れた際にふるまわれたとの記録が残っている。  
調味料に「醬(ひしお)」を使った古代の味を味わってみませんか？

内容:【麺】100g×2 【つゆ】20ml×2  
【醬】10g×1 【鶏節】25mg×1  
(写真の麺・つゆは1パック分です)

# 03 奈良の食・観光

## 奈良ホテル

ホテルメイドパウンドケーキ セット  
(内容:松の実ケーキ、オレンジケーキ)

11月~1月受付限定

寄附金額1万円以上

松の実ケーキ

オレンジケーキ



奈良ホテルのパティシエが丁寧に焼き上げたパウンドケーキのセットです。  
松の実ケーキは松の実をフルーツケーキにふんだんにトッピング。  
紅茶にもお酒にも相性のいいパティシエのおすすめです。  
オレンジケーキはオレンジピールの爽やかな風味豊かなケーキです。

## 月ヶ瀬にがり梅酒と 月ヶ瀬手作り梅シロップのセット

寄附金額1万円以上



「月ヶ瀬のにがり梅酒」は奈良市内蔵元の八木酒造と酒卸店の泉屋のコラボレーションで生まれた商品です。昔ながらの製法で手作りした通常の梅酒で味わえない濃厚な梅の風味をお楽しみいただけます。

「月ヶ瀬手作り梅シロップ」は月ヶ瀬の加工所で生産されたほどよい酸味の爽快な濃縮タイプです。月ヶ瀬の梅をご家族でお楽しみください。

内容：月ヶ瀬にがり梅酒720ml、手作り梅シロップ 500ml

## ヤマトポーク ハム

寄附金額2万円以上

### ヤマトポークハム、ベーコンとソーセージの詰め合わせ



安全・安心な銘柄の豚を作るため、奈良県と県内畜産農家が、かけ合わせや飼料の改良を重ねて開発した美味しいブランド豚「ヤマトポーク」を、さらに美味しく、ハムにしました。上質な脂が入った奈良県産「ヤマトポーク」を、ミネラルを多く含んだ天然岩塩使用の特製のたれに約2週間漬け込み熟成させ、「山桜」の木の香りで燻製しています。このため、ハム・ベーコン・ソーセージ共に、ジューシーで柔らかく、「ヤマトポーク」の素材の良さを感じて頂ける、深みのある味に仕上がっています。

内容：ヤマトポークハム・ベーコン合わせて360g  
ソーセージ5本

## 大和牛

寄附金額5万円以上

### 特選サーロインステーキ



内容：大和牛特選サーロインステーキ 250g×6枚

寄附金額3万円以上

### ローススライス(すき焼き、しゃぶしゃぶ用)



内容：ローススライス 600g×2



## 井上本店

寄附金額1万円以上

### ①五徳味噌 4キロ樽詰め



自然の温度でじっくり時間をかけて発酵、天然醸造。添加物は一切なし。全て国内産材料を使用しています。五徳味噌は、京畿(大和、山城、摂津、河内、和泉)地方に古くから伝わる多粒の赤味噌を再現しました。

## 向出醤油醸造元

寄附金額1万円以上

### ふるさと納税特別セット



寄附金額2万円以上

### ふるさと納税ボリュームセット

内容：合計1.8kg  
(ロース300g、バラ300g、もも300g)×2セット

### ②イゲタ醤油詰め合わせ セット(秋・冬限定)



全て国内産材料を使って、自然に沿って造る。そうして出来たものは人の体にも優しく、真の美味しさを持っていると考えます。全て自家製造です。  
内容：濃口醤油(360ml)、濃厚醤油(360ml)、八方だし(360ml)、ボン酢醤油(360ml)、米糠の万能調味料塩麹(250ml×2)、米だけの甘さの甘酒の素(250g×3)

明治12年創業以来、昔ながらの製法で、大量生産にはない風味や香りを守っています。地元のファンだけでなく、旅行者にも大人気です。

原料(小麦・大豆)の選定、原料の処理、要の麹造り、諸味の管理そして製品に至るまで職人がこだわりをもって造っています。

内容：濃口醤油(300ml)2本、甘露(たまり醤油・300ml)2本、ボン酢(360ml)、だし醤油(360ml) 計6本セット

月ヶ瀬の茶農家  
「上久保淳一」

寄附金額3万円以上

最高級手もみ茶



平成26年度全国手もみ茶品評会で一等三席を獲得した最高級手もみ茶を水出しで贅沢に味わえます。1煎目から4煎目までの上品な味の変化をゆっくりとした時間の中で満喫してください。

内容:手もみ茶5g (2.5g×2)  
奈良県認定ひょうたんから水1本  
白磁の器1つ、抽出用ピン1本

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

手もみ茶とは

機械を一切使わず、人間の五感と技巧により造りだされる茶は、今や農産物の域を脱し、美術工芸品の価値に達しているものと考えられる。また、その技巧は、長年の技術の鍛錬により始めて習得することができる。

製茶中の茶温一つとっても、0.5度変化するだけで、その品質の多くを左右する。形状に特化し、その外観は縫い針のように細長く、茶葉表面にも一片の欠損もみられない。

近代機械製茶は、この技巧を応用したものであり、機械の機能を完全に発揮せしむるにも、手もみ茶技術の真髄を把握することが必要である



辰巳琢郎さんプロデュース  
スパークリングワイン  
「今様」6本セット

寄附金額3万円以上



東北産原料を使って復興を支援したいという辰巳氏の思いを具現化したワインです。

古来、日本に自生していた山ぶどうと、日本を代表する醸造用葡萄品種である甲州種を使用し、キュヴ・クローズ(シャルマ)方式で造り上げた本格的な味わいのロゼのスパークリングワインです。酵母によって生み出された炭酸ガスがそのままワインに溶け込むため、長く続く繊細でなめらかな泡をお楽しみ頂けます。



ワインの王子様

寄附金額1万円以上

株式会社シマヤが奈良市で運営する、ワインとベルギービールの販売専門店。築200年以上の酒蔵をリノベーションした店内には、ウォークインタイプのワインセラーや試飲機も備え、国内外3000本以上のワインとビールを最適状態で保管しています。

①奈良サイダー詰め合わせセット  
(大和茶4本、梅6本)



美しい景観に恵まれた奈良市月ヶ瀬には、代々伝統と共に引き継がれてきた大和茶があります。その一番茶を使った「奈良サイダー大和茶」月ヶ瀬の梅の歴史は600年程前にさかのぼります。五月川の溪谷沿いに梅の木が広がる様から月ヶ瀬梅溪とも呼ばれ、国が最初に指定した名勝の一つでもあります。「奈良サイダー梅」はこの奈良市月ヶ瀬産の梅を贅沢に使用。

内容量:各種330ml

②スパークリング梅ワイン  
和(YAMATO)2本



奈良市月ヶ瀬産の梅を贅沢に使った「スパークリング梅ワイン」です。爽快な梅の香りが食欲をかきたてます。キレが良く甘すぎずバランスの良い仕上がりになっています。様々なシチュエーションやお料理と一緒にお楽しみください。

内容量:500ml

夢窓庵

2つ星5年連続獲得の日本料理店がプロデュースした、日本料理によく合う旨みのある、世界にひとつのワインをどうぞご賞味ください。

寄附金額3万円以上

山ぶどうワイン「月日星」



国内広しといえどもこれほどのポリフェノールの濃い色は珍しいといわれる山ぶどうワインです。ワインは古代より心臓の薬としていわれ希少視されてきました。「良質のワインはぶどう作りから」をモットーに私たちが丹精込めて育て上げ、ワイナリーに依頼し、山ぶどうワイン「月日星」は誕生しました。



内容:ワイン、生ワイン 各720ml

麴谷 宏

寄附金額100万円以上



ソワシャンパーニュ(限定5名様)  
(シャンパンクーラー)

このガラスのシャンパンクーラーは、世界で最も有名なガラスのメカであるヴェネスのムラノ等の工房で造られているヴェネチアングラスです。造っているのは、日本のワイン愛好家として世界ワイン名鑑に紹介されたほど有名な、グラフィックデザイナーの麴谷宏さん。

ワインの世界でも類例のない、独特のフォルムのダイナミックな美しさを持つシャンパンクーラーとして多くのワインラヴァーに愛される作品です。ただ年に一度だけしか制作されないため、作品の数が少なくなかなか出会えない幻のシャンパンクーラーと言われています。

「笛吹き」という空中で手造りされる究極御技法のガラス作品は同じものが2つないオンリーワンのアートシャンパンクーラーです。

Coffee beans ROCOCO

寄附金額1万円以上

『奈良珈琲』 275ml×3本



希少な奈良県産はちみつを使用し、お砂糖は一切使用していません。無添加で素材の安全性、美味しさにこだわりのある方や、手土産やギフトなどにも喜ばれる商品です。美味しさにこだわり自家焙煎したスペシャルコーヒー100%で創った濃縮コーヒー『奈良珈琲』は自慢の逸品です。アイスでもホットでも美味しく召し上がっていただけます。

品名:コーヒー飲料

原材料:コーヒー、純粋はちみつ

内容量:275ml 3~4倍希釈

保存方法 直射日光を避け、常温保存して下さい。開封後は要冷蔵。お早にお飲みください。

使用方法 よく振ってから牛乳や水で約3倍~4倍に薄めてお飲み下さい。

# Blue Forest Club

寄附金額1万円以上

## 森のいのち「天恵蜜」(限定100)

森のいのち「天恵蜜」は、豊かな自然の恵みであるハチミツを徹底的に伝統的自然養蜂によって生産したものです。年に一度しか採れない「天恵蜜」は、蜂の巣を絞らない「垂れ蜜製法」で、何も加えず、熱処理も行わず、濁らない、妥協しない純粋製法に徹し、品質の高い最高級ハチミツを創りあげました。春日原生林の豊かな自然と共に、本来の「野生」と「精気」に満ちた「究極のハチミツ」を追求しています。昔も今も薬のように貴重で良質な食物は、良質な身体を創ります。そして、良質な生活を創ります。

※天恵蜜の販売利益の一部は「ミツパチと森をつくる」Bee Forest事業に充てられます。

内容量:200g 賞味期限:2年 配送:常温



# ラ・ポーズ

寄附金額1万円以上

## ①大和路ギフト



「校倉クーヘン」は奈良県産の大和茶の抹茶を使い、正倉院の校倉造りをイメージし、何度も手焼きで重ねてつくります。

「日餅(にっぺい)」は太陽に捧げる菓子としてつくりました。

「つぶあん」は北海道産小豆を使用し、「みるくあん」には松の実、杏などをみるく餡と混ぜ合わせ、ソフトに焼き上げました。

内容:校倉クーヘン1本  
日餅(つぶあん・みるくあん各6個ずつ)

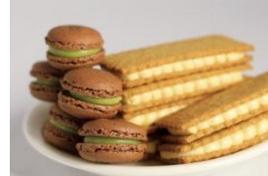
## ②ふるさと納税特別ギフト



食べやすく小分けにした校倉クーヘンとタルト仕立てのアマンドオレンジの詰め合わせギフト

内容:校倉クーヘン6個  
アマンドオレンジ6個

## ③大和茶マカロンとキャレダブリコットのセット



内容:大和茶マカロン6粒  
キャレダブリコット6個

大和茶を練り込んだホワイトチョコレートのガナッシュをカカオのマカロン生地でサンドした「大和茶マカロン」と爽やかな酸味のアプリコットクリームをライ麦のクッキーでサンドした「キャレダブリコット」のやわらかな食感のクッキー&クリームをお楽しみください。

# 05 奈良のスイーツ

## パティスリーカラク

寄附金額1万円以上

奈良を楽しく・面白くをモットーに様々な食材をスイーツにして提供するパティスリーカラク(鹿楽)。今回は奈良の食文化の伝統と良質な素材から着想し、二品のスイーツを完成させました。

## 奈良の地酒「菩提もと」ケーキ & 月ヶ瀬原産やまと茶のケーキ



奈良に、古来より伝わる伝統的な醸造法で造られた「菩提もと造り」の清酒を栗のパウダーケーキにたっぷりしみ込ませた和と洋の新しいマリアーージュケーキと、茶の名産地、月ヶ瀬で収穫された良質な茶を練りこんだ風味豊かなケーキの二本セット。

## フランス菓子 ガトー・ド・ボワ

寄附金額1万円以上

## ココット 2種セット (内容:キャラメル、ユズ各70g)

生チョコよりさらになめらかな、スプーンで食べる珠玉のチョコレート。ガトー・ド・ボワのスペシャルティです。バニラを香らせたほろ苦い「キャラメル」と、さわやかな風味の甘ずっぱい「ユズ」の2種類のセットです。



写真上:ユズ 下:キャラメル

オーナーシェフの林雅彦氏は、世界最高峰と言われるフランスの洋菓子コンクール『クープ・デュ・モンド・パティスリー』で日本人初の優勝を勝ち取りました。受賞後も、技術・センスを磨き続け、決して妥協することなく、数々の芸術的な作品(お菓子)を生み出しています

## 幸福スイーツ アルカイック

寄附金額1万円以上

## ①幸せ奈良



奈良のしかさんサブレや大和茶スコーン、大和茶ラング・ド・シャなど、奈良の食材を使った焼き菓子の詰め合わせ。どこか懐かしい手作りのやさしい味で、ほっこり奈良を想いながら幸せなひとときを。

内容:奈良のしかさんサブレ2枚、大和茶のラング・ド・シャ1袋(45g)、大和茶スコーン2個、プレーンスコーン2個、チーズクッキー1袋(5枚入)、クッキー4種(オレンジとチョコレート、黒糖シナモン、モカティ、紅茶)各1袋ずつ 計4袋

パリのアパートマンのような小さな洋菓子店。ひとつひとつこだわりの素材とデザインで、アルカイックだけの美味しさと可愛さをご用意しています。小さなプレゼントからウェディングのご用命まで、特別なスイーツで幸せをお届けいたします。

## ②Very Cute



プレゼントされると必ず笑顔がこぼれるような、とってもかわいいアイシングクッキーのセット。ひとつずついいいに描き上げたアイシングは、どれも乙女心をくすぐるデザインでいっぱい!!!

内容:アイシングクッキー9種(奈良のしかさん親子各1個、ケーキ1個、リング1個、ふくろう1個、ハート1個、ミニブタ1個、青虫1個、その他1個) ※商品が一部変更になる場合がございます。

# 05 奈良のスイーツ

## 奈良祥楽

(株)奈良祥楽の拠点である奈良はさまざまな食物や文化が集結し、また発信地となったシルクロードの執着点  
その終着点から再び「日々の暮らしに楽しい予感を・・・  
奈良からの贈物」をコンセプトにお菓子をを通して楽しく心豊かなひとときをお届けします。

寄附金額1万円以上

### 奈良の極上ジェラート (10ヶ入詰め合わせ)



本場イタリアジェラート協会sigaコンテスト受賞パティシエが、奈良県産材料にこだわって作った極上ジェラートです。甘さ控えめで素材の美味しさを引き出した上品なお味が自慢です

## MIA'S BREAD

寄附金額2万円以上



寄附金額1万円以上

### ①クッキーの詰め合わせ



内容:MBサブレ8枚、抹茶サブレ10枚、そば粉のクッキー10枚  
チョコナッツサブレ2枚、ピーナッツバターサンドクッキー2枚  
ビスコッテ15本

内容:MBサブレ8枚  
抹茶サブレ10枚  
そば粉のクッキー10枚  
チョコナッツサブレ2枚、  
ピーナッツバターサンド  
クッキー2枚  
ビスコッテ15本  
月替わりスコーン2個  
チーズケーキ(16cm)

月替わりのスコーン	7月 ブルーベリー
1月 ラムレーズン	8月 ココナッツパイナップル
2月 抹茶チョコ	9月 ライ麦いちじくくるみ
3月 いちごとアーモンド	10月 ハンプキン
4月 カッターチーズとカラント	11月 サツマイモとごま
5月 キャラメルナッツ	12月 リンゴとアーモンド
6月 キャロブくるみレーズン	

### ②良質の材料を使ったパン5種とクッキー・ グラノーラ・スコーンの詰め合わせ



内容:ブルマンブレッド(10cm×10cm)1斤、マフィン1個、ペーグル1個  
巻きパン2個、プチパン2個、MBサブレ8枚、抹茶サブレ10枚  
グラノーラ120g、月替わりスコーン2個

## 奈良の小さなクッキー店 tic tack

寄附金額1万円以上

### 卵・乳製品不使用のクッキー詰め合わせ

(保存料を使わないで毎日食べれる安心ほっこりおやつクッキー)



材料は、野菜や果物の本来の味を生かしてくれる国産小麦や米ぬか油、きび糖などを使用。また、卵・乳製品アレルギーのお子様にも喜んでもらえるよう可愛い形で、色々な味や食感を楽しんでいただける詰め合わせです。

内容:くる実・きな子(3枚入り) 焼いもクッキー(4枚入り) りんごクランベリー(2枚入り) パナナせんべい(2枚入り) はちみつと豆乳のスコーン(2個入り) アーモンドフィッシュ(8個とアーモンド2粒入り) 紅茶と干し葡萄サブレ(2枚入り) チャイの米粉ぼうろ(8粒入り)以上8種類×2袋



## ギャラリーカフェ Takeno

寄附金額1万円以上



おいしいコーヒーとケーキのお店。素敵なお品に出会えるアートスペースを併設しています。

### 手作り焼き菓子とコーヒーの スペシャルセット

当店で一番人気のバターケーキとメレンゲを詰め合わせました。オリジナルブレンドコーヒーとともに楽しみ下さい。

内容:バターケーキ(大 22cm×6cm)×2 バターケーキ(小)×2  
メレンゲ×1 ブレンドコーヒー(ドリップ用粉100g)×1

## くるみの木

寄附金額1万円以上



空間コーディネーター石村由起子さんが手掛けるカフェと生活雑貨の店

### 大和茶のバウムクーヘン

奈良産の米粉をふんだんに使い、じっくり丁寧に焼き上げたバウムクーヘン。  
奈良市東部の月ヶ瀬にあるティーファーム井ノ倉さんで丹精込めて栽培された、美味しい大和茶を贅沢に使用しています。  
大和茶の芳醇な香りと深い味わいをお楽しみください。

内容量:直径11cm×長さ7.5cm