

地域の産品を活用した料理で“地域活性化”を推進する「ぐるなび ふるさと納税」 「都市圏の飲食店で使用できる食事券」を返礼品として提供開始 ふるさと納税1位^(※)の北海道紋別市、高級海産物宝庫の和歌山市から開始し全国へ拡大

株式会社ぐるなび（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：杉原章郎）は、「ぐるなび ふるさと納税」サービス第2弾として、2022年9月29日（木）より東京・大阪・京都の3都市圏の飲食店で、地域の食材を用いたコース料理のレストラン食事券を、産地の自治体のふるさと納税返礼品として提供を開始いたします。

飲食店および飲食店へ流通する産品の食消費サイクルによる地域活性化を目的とした、「ぐるなび ふるさと納税」は、2022年6月14日（火）より開始し、「食事券型ふるさと納税」返礼品を、「選りすぐりの逸品」を提供するショッピングサイト「ぐるなび ぐるなび」内の特設ページ「ぐるなび ふるさと納税」にて取り扱っています。

新たに返礼品として提供する食事券は、ふるさと納税を募る自治体と、食による地域活性化に賛同頂いた東京・大阪・京都を中心とした都市部の飲食店とを繋ぎ、その土地の産品をふんだんに使用したコース料理を返礼品として提供します。プロの料理人による調理方法やプレゼンテーションを通じた食体験により、寄附先の自治体が有する優れた食材そして産地の特徴を、都市部に居ながらにして五感で味わう事ができます。また自ら取り寄せる場合と異なり、自らでは調理する事が難しい、プロ向けの食材等との出会いにもつながります。

地域外食事券返礼品の取組みは、和歌山市、北海道紋別市より開始し、ぐるなびが持つ飲食店ネットワークを活かし、全国の各自治体と生産者とのマッチングにより、ふるさと納税に取り組む自治体数と、地域の産品を活かし食事券型返礼品を提供するレストラン数を拡大していきます。

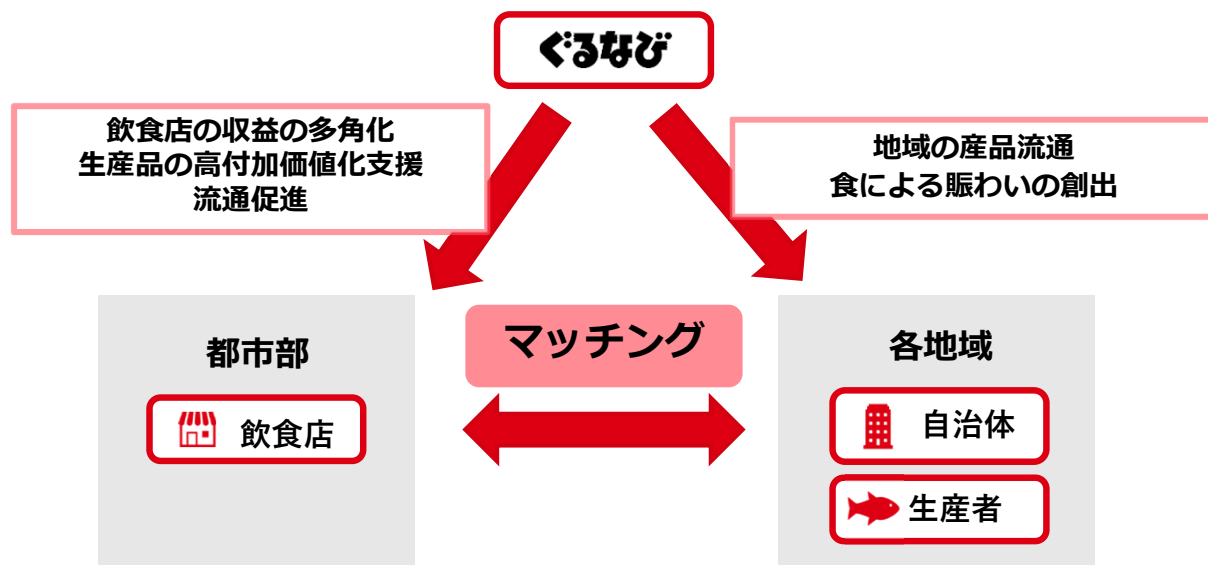
ぐるなびは「食でつなぐ。人を満たす。」という存在意義（PURPOSE）のもと、事業を推進しています。今後も、食や観光を通じた地域の活性化を日本全国の自治体と連携しながら進めていきます。

※参考：総務省「令和4年度 ふるさと納税に関する現況調査」

■ 「ぐるなび ぐるなび」内「ぐるなび ふるさと納税」特設ページ

<https://gurusuguri.com/special/furusato/top/> ※サイト申込後、食事券（紙チケット）を納税者に送付します。

■ 「ぐるなび ふるさと納税」地域外食事券の取組み



<本件に関する報道機関からのお問い合わせ先>

株式会社ぐるなび 広報グループ MAIL:pr@gnavi.co.jp

紋別市×羽田市場

「紋別市ふるさと納税」参加店舗、コース概要 店舗数：2店舗（2022年9月29日現在）

北海のズワイガニ、タラバカニ、ホタテを中心に、魚種豊かな魚介類をふんだんに利用。独自に紋別市の海産物を当日に空輸し、その日に味わえる羽田市場ならではの返礼品です。

両店舗共に1名から利用可能なコース設定があり、友達・同僚同士でも利用しやすいのが特徴です。

羽田市場 ギンザセブン【東京都】

返礼品：蟹茹で名人が炙いた紋別毛ガニ1杯 小鉢と江戸前握り10貫のコース 飲み放題付<1名様分> ※他コースあり

寄附額：75,000円

8種類の魚料理（小鉢）に加え、毛ガニ（1杯）が付いた、大満足の鮭コース。飲み放題もつき、存分に紋別市から届いた鮮度抜群の魚介、親方の妙技で楽しめます。



魚と日本酒 羽田市場 常盤橋タワー店【東京都】

返礼品：北海道 紋別市のお魚&プレミアム日本酒（3杯）マリアージュコース<1名様分> ※他コースあり

寄附額：75,000円

常盤橋タワー内『TOKYO TORCH Terrace』の地下1階。新鮮な魚介コースに加え、プレミアム日本酒からお好きな3杯を選び、マリアージュを楽しめます。



■紋別市 概要

令和3年度、ふるさと納税として全国1位。（※）

北海道のオホーツク海沿岸のほぼ中央に位置し、弁天岬から弓状に伸びる海岸線は風波を避ける天然の良港で、オホーツク海屈指の港まちです。特産品はホタテやカニを中心とした海産物です。

気候は冷涼で特に冬期は流氷の到来もあって寒冷になります。

寄附金は、アザラシの保護活動などオホーツクの海洋環境に関する事業、森林、湖沼、河川等の環境保全啓発活動に関する事業等に充て、「オホーツクの流氷と自然を守る寄附金」として、オホーツク環境と暮らしを守る事に充てられます。

※参考：総務省「令和4年度 ふるさと納税に関する現況調査」

<URL> <http://mombetsu.jp/>

和歌山市×東京・大阪・京都のレストラン ※一部店舗紹介

「和歌山市ふるさと納税」参加店舗、コース概要 店舗数：7店舗（2022年9月29日現在）

鯛や海老などの海産物を中心に高級食材が豊富な和歌山市。高級店にも愛される食材がふんだんに利用された、特別なコース料理を名店でお楽しみいただけます。

Simplicite(サンプリシテ)【東京都】

返礼品：和歌山市の食材を使った特別ディナーコース〈2名様分〉

寄附額：171,000円

『ミシュランガイド東京 2022』一つ星掲載店。和歌山市で厳選された季節の魚と熊野牛を使用したディナーコース。可能性を感じる素晴らしい食材にインスピレーションを受けた直感的な料理を提供。



AMOUR (アムール)【東京都】

返礼品：和歌山市の食材を使った特別ディナーコース〈2名様分〉

寄附額：162,000円

『ミシュランガイド東京 2013』にて一つ星を獲得後、7年連続で一つ星を獲得した恵比寿の閑静な一角に店を構える、一軒家のレストラン。後藤祐輔シェフによる、和歌山市食材とフレンチの匠の技が融合した特別なフルコースを提供。



La paix (ラペ)【東京都】

返礼品：ラペコース〈2名様分〉

寄附額：135,000円

現代料理の軽やかさと古典料理の歴史をあわせ持つ、『ミシュランガイド東京 2018』より5年連続の一つ星掲載店。松本一平シェフの故郷である和歌山市の旬の食材をふんだんに使用した特別コースを提供。



REQUINQUE (ルカンケ)【東京都】

返礼品：和歌山市特別ディナーコース〈2名様分〉

寄附額：127,000円

和歌山の豊かな風土に育まれる海の幸・山の幸など四季折々の食材を使用したコース、全11品程。旬の食材の魅力を伝えるため、月ごとにコース内容を変更して提供。



西心斎橋ゆうの【大阪市】

返礼品：和歌山市の食材を使用した特別ディナーコース〈2名様分〉

寄附額：135,000円

法善寺にある名店で修業を重ね、野菜専門の料理屋で料理長を務めた店主が営む浪速割烹。『ミシュランガイド京都・大阪+和歌山 2022』の一つ星掲載店。数寄屋の佇まいを汲んだ和モダンな店内には、年代物や希少な器が溢れます。底力のある出汁と野菜を用いた一品には浪速割烹の心意気が詰まり、食を楽しむ硬軟自在な遊びが満ちています。



パーク ハイアット 京都シグネチャー「八坂」【京都市】

返礼品：和歌山市ふるさと納税トラディショナルコース〈1名様分〉

寄附額：95,000円

フランスの名だたる名店を経験した久岡料理長が手掛ける、シグネチャーメニュー「ブイヤベース」を含む、特別コース。八坂の塔をはじめとする京都市街の絶景を望みながら堪能できる、革新的な鉄板料理を提供します。



■和歌山市 概要

徳川御三家のひとつ、紀州藩55万5千石の城下町として栄えた和歌山市は、悠々と流れる紀の川や和歌の浦・加太などの海岸美、豊かな緑をたたえた山々など恵まれた自然環境と万葉の時代からつながる歴史文化を兼ね備えたまちです。寄附金は、地域産業の活性化、観光振興の促進等の取組に利用されます。

<URL> <http://www.city.wakayama.wakayama.jp/>