

京都の伝統と革新が生み出す新たな価値をPR！
作り手の言葉と人柄で伝える“返礼品の魅力”

ふるさと納税メッセージ動画「京プレ」第一弾公開開始！

2020年12月2日（水）KYOTO TV及び京都市公式YouTubeにて公開開始
<https://tv-city-kyoto.com/> <https://www.youtube.com/user/CityOfKyoto>

京都市は、ふるさと納税を通して、京都の食文化や伝統産業等の魅力をより多くの方に知っていただくため、「京プレ」と題し、真心を込めたふるさと納税返礼品を生み出している事業者の方々のメッセージ動画を制作いたしました。2020年12月2日（水）より、京都市の動画を集約した「KYOTO TV」及び京都市公式YouTubeにて順次公開します。

<京プレとは・・・>

『京都を愛する者達が、自ら京都をプレゼンすること』をコンセプトに、返礼品の魅力だけでなく、職人の方々の仕事にかける思いやプライベートまで迫り、「京都の人」の魅力も発信することで、より京都を身近に感じていただける新たな取り組みです。「京プレ」を通して、京都市ふるさと納税を検討いただくとともに、京都の「もの」、「人」の魅力を深く知っていただく機会になればと考えております。是非、この機会に御覧ください。



京都市では、ふるさと納税を通して、京都で育まれた伝統や文化などの幅広い魅力に深く触れていただけるよう、おせち料理や伝統産業製品、旅行クーポンなど、多種多様な返礼品の充実に取り組んでいます。12月1日現在で、約600品目の返礼品を取り揃えております。

今回、京都市内の優れた技を持つ事業者の皆様にご協力いただき、京都ならではのユニークな返礼品の魅力やこだわり、イチオシポイントなどを、自らプレゼンいただくメッセージ動画「京プレ」を制作しました。

動画制作にあたっては、日本酒、おせち料理、和菓子、伝統工芸、チョコレート、クラフトビールと幅広いジャンルの作り手の方々6名に出演いただいております。

第一弾となる今回は、お正月のお祝いに合わせ、280年の歴史を持つ清酒酒造「松井酒造」の15代目 松井治右衛門（まつい じえもん）さん、京料理×フレンチのハイブリッドメニューを生み出す料亭「佐近」の料理長 谷弘幸（たに ひろゆき）さんのメッセージ動画を公開します。

<本件に関するお問い合わせ先>
 京都市PR事務局（イニシャル内）：小田・遠藤・岩本・三木
 E-mail: kyotopr@vectorinc.co.jp TEL:03-6821-5730 FAX:03-5572-6065

メッセージ動画公開について

様々なジャンルの作り手の方々6名のメッセージ動画を、今回の第一弾を皮切りに、順次公開します。

第一弾にて御紹介する方：

- ・「松井酒造」15代目 松井 治右衛門さん <https://tv-city-kyoto.com/4MJuf>
- ・料亭「佐近」料理長 谷 弘幸さん <https://tv-city-kyoto.com/ztVqa>

公開開始：2020年12月2日（水）

公開サイト：<https://tv-city-kyoto.com/> <https://www.youtube.com/user/CityOfKyoto>

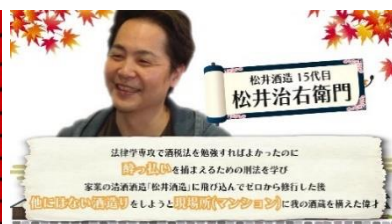
「松井酒造」15代目 松井 治右衛門さん

松井さんのストーリーについて URL:<https://tv-city-kyoto.com/4MJuf>

280年の歴史を持つ清酒酒造「松井酒造」の15代目 松井 治右衛門さんの動画では、「純米大吟醸酒と純米酒 五紋神蔵 KAGURA」をメインに御紹介しています。松井さんの生い立ちや人柄がわかるよう、キャッチフレーズを考案しました。

<https://www.furusato-tax.jp/product/detail/26100/4929548>

法律学専攻で酒税法を勉強すればよかったのに、**酔っぱらい**を捕まえるための刑法を学び、
家業の清酒酒造「松井酒造」に飛び込んでゼロから修行した後、
他にはない酒造りをしようと**現場所（マンション）**に私の酒蔵を構えた偉才



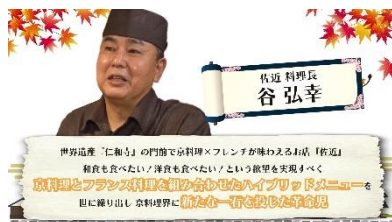
料亭「佐近」料理長 谷 弘幸さん

谷さんのストーリーについて URL:<https://tv-city-kyoto.com/ztVqa>

京料理×フレンチのハイブリッドメニューを生み出す料亭「佐近」の料理長 谷 弘幸さんの動画では、新春を寿ぐ「おせち料理」をメインに御紹介しています。谷さんの料理へのこだわりや人柄がわかるよう、キャッチフレーズを考案しました。

<https://www.furusato-tax.jp/product/detail/26100/4921587>

世界遺産「仁和寺」の門前で京料理×フレンチが味わえるお店「佐近」
和食も食べたい！洋食も食べたい！という欲望を実現すべく、
京料理とフランス料理を組み合わせたハイブリッドメニューを世に繰り出し、
京料理界に新たな一石を投じた革命児





京都の美しい風景を演出する竹林。近年維持が困難な状況にあります。幾多の歴史の舞台となった「三条大橋」。歴史を語る木製高欄も老朽化が進んでいます。日本文化を支え続けている「伝統産業」。担い手不足による技術継承の危機にあります。毎年多くの観光客を迎える京都も、景観、伝統、文化を守り、未来に引き継ぐには厳しい現実を抱えています。

そんな京都をふるさと納税で応援したい！という気持ちを全国から募集しています。京都らしさを感じていただける「おせち」、「日本酒」、「和菓子」、「伝統産業製品」や、京都で人気の「チョコレート」、「クラフトビール」などをふるさと納税のお礼としてご用意しております。丹精込められた作り手の皆さんのプレゼンにも、熱が入っています！ぜひご覧のうえ、ご寄付いただきますようお願い申し上げます。

京都市 ふるさと納税について

京都市では、京都を愛する多くの皆様のご支援をいただき、京都の貴重な文化、美しい景観や自然、素晴らしい地球環境、そして自分たちのまちやふるさとを大切に、次の世代に引き継いでいくため、ふるさと納税寄付金を募集しています。

いただいた寄付金は、文化・景観・環境・地域振興などの施策、伝統産業の担い手育成などの事業に使うこととしています。

京都市のふるさと納税返礼品に関する詳細は「ふるさとチョイス」より御確認ください。

<https://www.furusato-tax.jp/city/product/26100>

寄付申込方法、使い道についての詳細は以下URLを御参照ください。

<https://www.city.kyoto.lg.jp/gyozai/page/0000186773.html>

京都市 ふるさと納税の現状

ふるさと納税は、寄付金のうち2,000円を超える部分については所得税の還付、住民税の控除が受けられます。京都市民の方が他の自治体に寄付すると、京都市の税収が減少します。

昨年（令和元年度）、過去最高の約2.6億円の御寄付をいただきましたが、減収額が約39.1億円となり、寄付額を大きく上回りました。

さらに、令和2年度は約40.6億円の減収となっています。（令和2年6月1日時点）

京都市では、令和2年度の寄付目標額を5億円と設定し、ふるさと納税ポータルサイトの追加（ANA、楽天、ふるなび）や、分野を絞らない返礼品の拡充など、寄付獲得に向けて取組を進めています。

