

ふるさと納税のサポートが受けられる店頭カウンターを三越伊勢丹グループ各百貨店でスタート ～制度のご説明から入力サポートまで、私たちがふるさと納税をお手伝いします～ 会期：6月～7月のお中元期において

『三越伊勢丹ふるさと納税』では、6月～7月のお中元期において、ふるさと納税のサポートが受けられる店頭カウンターを三越伊勢丹グループ百貨店（8店舗）にて順次開催しております。制度のご説明や、おすすめの返礼品のご紹介まで、スタッフが直接ご案内させていただきます。また、多くのお客さまからのご要望により、パソコンの操作が苦手な方のための「入力サポート」サービスも新たなサービスとして実施中です。尚、会期は各店舗ごとに異なります。



店頭カウンターのご案内 「入力サポート」サービスを開始 会期：6月～7月のお中元期において

ふるさと納税が初めての方でも安心してご利用いただけるよう、店頭カウンターでのご案内を実施しております。「制度や仕組みがよくわからない」「申込方法を知りたい」など、ふるさと納税に関するご質問にお答えいたします。（※）また、「パソコンの操作に自信がない」という方を対象に、スタッフが寄附申し込み完了までをお手伝いする「入力サポート」サービスを開始します。

※税理士による回答が必要なご質問には対応できませんのでご了承ください。

【各百貨店店頭カウンターの会期および場所】

- **伊勢丹新宿本店**
【会期】6月10日(水)～7月14日(火) 【場所】本館7階 中央エスカレーター脇特設会場
- **三越日本橋本店**
【会期①】6月10日(水)～16日(火) 【場所】新館7階 特設会場
【会期②】7月1日(水)～14日(火) 【場所】新館7階 特設会場
- **仙台三越**
【会期】6月17日(水)～7月26日(日) 【場所】本館7階 ホール
- **新潟伊勢丹**
【会期】6月25日(木)～7月14日(火) 【場所】本館6階 催物場内 (中元ギフトコーナー)
- **静岡伊勢丹**
【会期】6月17日(水)～7月7日(火) 【場所】8階 大催事場 (中元ギフトセンター横)
- **広島三越**
【会期】7月1日(水)～7月13日(月) 【場所】7階 催物会場 (お中元ギフトサロン)
- **高松三越**
【会期】7月1日(水)～7月26日(日) 【場所】新館5階 特設会場
- **松山三越**
【会期】通期 【場所】1階 デジタルサロン

※ご案内時間は店舗により異なりますので、「店頭カウンターのご案内」ページよりご確認ください。

■店頭カウンターのご案内ページ <https://mifurusato.jp/pr/storecounter.html>

ふるさと納税 お中元特集 会期：6月10日（水）～7月31日（金）

ふるさと納税の返礼品を贈り物に。離れて暮らすご両親、ご親戚、ご友人など身近な方へ、地域の魅力がぎゅっと詰まったふるさと納税の返礼品をお中元としてお届けすることができます。お中元の「のし」に対応したバイヤーこだわりの特産品の数々を約350種類ご用意しております。

■ ふるさと納税 お中元特集ページ <https://mifurusato.jp/pr/chugen.html>

おすすめの返礼品をご紹介します



【中元】米沢牛サーロインステーキ 360g <山形県米沢市>

上杉の城下町米沢に店を構えて創業90余年の黄木(おおき)が選び抜いた米沢牛。この米沢牛のサーロインステーキをお届けします。ジューシーな食感、米沢牛ならではの旨みをお楽しみいただけます。

寄附金額 42,000 円

<https://mifurusato.jp/item/ITM06202200094CG.html>



【中元】<出羽のしんけん工房> 無塩せきハム・ソーセージセットB <山形県鶴岡市>

山形・鶴岡で地元の素材を生かして、食肉加工を行っている「出羽のしんけん工房」から、ハムとベーコン、ソーセージポークリッシュ、チョリソー、レバーペースト、ランチョンミートのセットをお届けします。山形県の庄内SPF豚肉、月山産山ぶどうワインを使用しています。第三群の食品添加物（着色料、保存料、発色料など）は一切使っていません。職人たちが、手間と時間を惜しまず、丹念に心を込めてつくった製品です。芳醇な肉の旨みとしっかりとした食感をお楽しみください。

寄附金額 19,000 円

<https://mifurusato.jp/item/ITM06203100048CG.html>



【中元】エチゴビール350ml3種詰合せセット <新潟県>

『全国第一号地ビール』として開業したのが新潟県のエチゴビールです。麦芽のコクとホップの香りがさわやかな「ピルスナー」、フルーティーな味わい「ビアプロンド」、キレのある辛口ビール「こしひかり越後ビール」。個性豊かな3種類の詰合せです。

寄附金額 11,000 円

<https://mifurusato.jp/item/ITM15000200600CG.html>



【中元】<新潟加島屋> ビン詰セット (BM6-09) <新潟県>

加島屋の看板商品「さけ茶漬」は手塩にかけて漬け込んだ脂の乗ったキングサーモンを丁寧に焼き上げてほぐしました。お茶漬だけでなく、そのまま温かいご飯に、また、おにぎりの具としてもお楽しみいただけます。

その他、天然のつぶ貝をお酒と醤油で炊き上げた「つぶ貝の酒香煮」や北海道沿岸で漁獲される秋鮭の卵を丁寧にほぐし、醤油・清酒などで漬け込んだ「いくら醤油漬」など、6種の味をお届けいたします。昔ながらの手づくりの味を大切に、新潟の風土や食文化の中から生まれ、受け継がれてきた郷土の味をお楽しみください。

寄附金額 30,000 円

<https://mifurusato.jp/item/ITM15000200014CG.html>



お中元

【中元】ブリリアントグリーン&煎茶の詰め合わせ <静岡県藤枝市>

世界緑茶コンテストにて金賞を受賞したかぶせ茶、「ブリリアントグリーン」。味は伝統製法で作られた玉露に匹敵するまろやかさ。色は自然の力から出た鮮やかなグリーンです。静岡県朝比奈地区の、朝比奈川から沸き立つ朝露と、清々しい空気という好条件の下育った茶葉は、甘みのある滋味に彩られ、上質なお茶に仕上がります。そんな中、手間のかかる被覆栽培の工程を、その手間を惜しまず、むしろ嬉しそうにこなす超ベテランの茶農家の方々がいます。彼らの茶葉作りへのプライドやこだわりによって出来上がったお茶を是非ご堪能下さい。濃厚な香りと味わいが楽しめる煎茶と共に是非ご賞味ください。

寄附金額 11,000 円

<https://mifurusato.jp/item/ITM22214300027CG.html>



お中元

【中元】「OIGEN」南部鉄器 ちよこつと鍋 2個セット <岩手県奥州市>

直火はもちろん、トースターや魚焼きグリルにも入るお手軽なサイズの「ちよこつと鍋2個セット」。着脱式の専用ハンドルが付いているので、うつわとしてそのまま食卓へ運べます。浅形の鍋本体が2個セットになっています。スタッキングもでき、収納スペースに困ることもありません。朝食用や小回りの利く小さめの鉄鍋を探している方におすすめです。

寄附金額 20,000 円

<https://mifurusato.jp/item/ITM03215800003CG.html>



お中元

【中元】「Miyacoffee」ドリップケトル1.2L[ミラー] <新潟県燕市>

宮崎製作所の技術を集結したこだわりのドリップケトルです。直径7mmの注ぎ口で、ゆっくりピンポイントにお湯をコントロールできます。また注ぎ口の先端部の内側の面を磨いていますので、お湯切れがよく、イメージ通りに注げます。本体は、サビにくく衛生的で、耐久性に優れ、保温性もあります。底面には、有磁性ステンレスを使用しているため、直接火にかけることができ、ガスはもちろんIH200Vでもご利用いただけます。注ぐ際に安定するように、持ち手をつかみやすい上付きにしました。

寄附金額 25,000 円

<https://mifurusato.jp/item/ITM15213700012CG.html>



三越伊勢丹ふるさと納税

- オフィシャルサイト <https://mifurusato.jp>
- Twitter公式アカウント <https://twitter.com/mifurusato>
- Facebook公式アカウント <https://www.facebook.com/mifurusato>

〈報道関係お問い合わせ〉
株式会社三越伊勢丹ホールディングス チーフオフィサー室 広報・IR部
TEL 03-6730-5003