

刀だけじゃないんです!!

ふるさと納税で、 清流の都・関の恵みを召し上がれ!!!

なぜ関市に刃物産業が根付いたかご存知ですか？

およそ 700 年前、刀匠が「良質な水と土と炭」に恵まれ、刀づくりに理想的な条件を備えている」と住み着いたことから始まったと言われています。
刀文化隆盛の背景には豊かな水があるのです。

80%以上を森林面積が占め、市域に清らかな水流が巡る関市の恵みをご堪能いただくことを通して、関市に興味をもっていただき、来訪のきっかけとなることを願っています。

特報① 関市の「うなぎ」をご自宅で楽しめる返礼品ができました！

現在、ふるさと納税では、関市を代表するうなぎ専門店 5 店「うなぎの名代 辻屋」「しげ吉」「名代うなぎ 孫六」「角丸」「みよし亭」で利用いただけるうなぎお食事券を返礼品としており、取扱いが始まって以来、関市ふるさと納税 グルメ部門 堂々第 1 位を誇っています。

大変ありがたいことに、県外の寄附者様が約半数の 46%を占めておりますが、やはり愛知県などをはじめ近隣の寄附者様の方が多いう状況です。

「もっと日本全国の方に、関市のうなぎを食べてもらいたい！」そんな想いで、このたび満を持して、関市ふるさと納税初の試みとなる、「うなぎの宅配セット」をご用意しました。

「名代うなぎ 孫六」(関市平和通 4-5-1) は、生の状態から炭火で一気に焼き上げ、その後秘伝のタレに 2 回浸して仕上げる、この地方に多い調理法“地焼き”のうなぎを堪能できる店で、「色は黒いがアッサリ濃い」味わいが特徴です。



- [名称] 「名代うなぎ 孫六」うなぎ 炭火焼 2 人前
- [寄附金額] 17,000 円
- [取扱開始] 令和元年 6 月 24 日(月)から
- [内容] うなぎ 6 切れ(秘伝のタレ、山椒付)
- [配送] 冷凍(真空パック)
- [賞味期限] 発送から 2 週間

※できあがりのイメージ写真
(ごはん、丼ぶりは付きません)

照会：関市役所 企画広報課 (0575-23-7461)

特報② 関市の「鮎」をご自宅で楽しめる返礼品ができました！

現在、ふるさと納税では、明治23年から宮内庁の直轄である古式ゆかしい伝統の漁法である「小瀬鵜飼」の観覧乗船券と、「鮎釣年間遊漁証」を返礼品として提供しており、関市に来ていただいた皆様に、鮎にまつわるレジャーを楽しんで頂いております。

このたびは、「もっと日本全国の方に、関市の鮎を堪能してもらいたい！」そんな思いから、季節限定の鮎料理処「鮎川」(関市洞戸栗原字土場 215-1)より、「生鮎」と「鮎と稚鮎の甘露煮」の返礼品を追加します。



- [名称] 「鮎料理処 鮎川」生鮎 10匹
- [寄附金額] 18,000円
- [取扱開始] 令和元年6月24日(月)から
- [内容] 生鮎 10匹 (1匹約100g)
- [配送] 冷凍 (生きた鮎を瞬間冷凍するため鮮度抜群)
- [賞味期限] 発送から20日以内



- [名称] 「鮎料理処 鮎川」鮎・稚鮎の甘露煮セット
- [寄附金額] 11,000円
- [取扱開始] 令和元年6月24日(月)から
- [内容] 鮎の甘露煮1袋、稚鮎の甘露煮1袋 (計約400g)
(昔ながらの炊き方で、番茶で煮ること2時間、厳選した鮎を素焼きしてから煮ること6~7時間と惜しみなく手間をかけた、まるやかな味わいと柔らかさが特長の逸品)
- [配送] 冷蔵
- [賞味期限] 製造から2か月

特報③ 関市で「鮎」を楽しめる返礼品が増えました！

毎年8月1日からヤナ漁が解禁となり、アユ漁がますます盛り上がりを見せることから、ヤナ場を持つ食事処「板取川洞戸観光ヤナ」(関市洞戸小坂 1712)で、川を渡る爽やかな風を受けながら絶品の鮎料理を頂ける「お食事券」を返礼品として提供することを開始いたします。

洞戸観光ヤナは、自然との触れ合いをコンセプトにしており、実際にヤナ場にあがることのできるほか、小学生以下のお子さまは、鮎のつかみ取りを楽しむことができます。ぜひご家族でお越しください。



- [名称] 「板取川洞戸観光ヤナ」お食事券
- [寄附金額] 11,000円
- [取扱開始] 令和元年6月24日(月)から
- [内容] Aコース1人前のお食事券
(塩焼き2匹・煮付け1匹・魚田1匹・雑炊・香の物・一夜干し)
- [営業期間] 4月下旬~11月中旬

照会：関市役所 企画広報課 (0575-23-7461)

関トリビア① 関市は、うなぎの名づけ親？！

関のうなぎのおいしさには歴史があります。

鎌倉時代、刀匠たちが関に移り住み、刀を作り始めたのが刃物のまちとしてのはじまり。その刀匠たちがスタミナ源として、また商売などでお客様へのもてなしとして、うなぎやうなぎが重宝がられました。

鵜が飲み込みにくく、「う」が「な」ん「ぎ」するところから、うなぎと名付けられたという説もあり、刃物と鵜飼のまち関市でのうなぎが美味しいのは必然なのです。

関トリビア② 「清流長良川の鮎」は世界農業遺産？！

関市にも流れる「長良川」は、「清流長良川の鮎」として、平成 27 年(2015 年)に、「清流長良川の鮎」が、世界農業遺産に認定されました。世界農業遺産(正式名称: Globally Important Agricultural Heritage Systems (GIAHS: ジアス))は、その土地の環境を生かした伝統的な農林水産業や、生物多様性が守られた土地利用、農村文化や農村景観などが一体となり、維持保全が図られている世界的に重要な地域を後世に引き継ぐことを目的として創設されたものです。

関トリビア③ 関には「清流」にまつわる返礼品がいっぱい！



[名称] 小瀬鵜飼観覧乗船券(ペア乗船券・お弁当付き)
[寄附金額] 18,000 円



[名称] 鮎釣年間遊漁証
[寄附金額] 34,000 円



[名称] 高賀の森水(500ml 24 本入り 5 ケース)
[寄附金額] 31,000 円

[名称] 高賀の森水 5 年保存水 (2000ml 6 本入り 2 ケース)
[寄附金額] 10,000 円



[名称] 観光列車「ながら」乗車券
[寄附金額] ランチプラン シングル 40,000 円 ペア 80,000 円
スイーツプラン シングル 19,000 円 ペア 37,000 円