



人にやさしい
美しいまち



千代田町

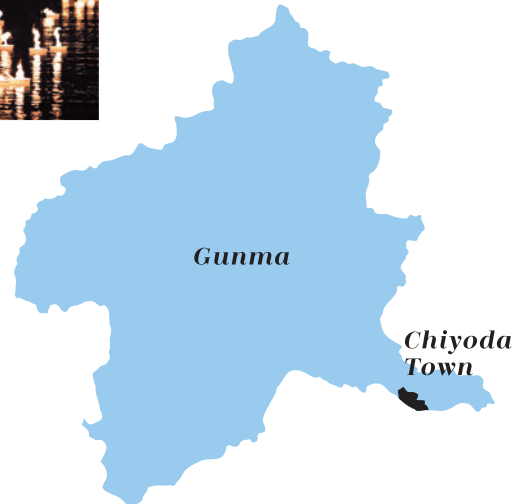
令和4年度
群馬県内
第1位
歴代最大件数・
最高額

群馬県
[ちよだまち]

ふるさと納税パンフレット
2023 - 2024



笑顔の数だけ
幸せが生まれる



皆様からいただいた
ふるさと納税(寄附金)が
千代田町の笑顔に繋がる
大きな力になっていきます

No.1

ABOUT
CHIYODA TOWN

利根川に寄り添う、水に祝福された町

千代田町ってこんなところ

CHIYODA TOWN DATA

人口・世帯数

令和5年9月30日現在

総人口 | 10,979人

世帯数 | 4,674世帯

男性 | 5,581人

女性 | 5,398人

GUIDE

1



千代田町に
今も残る幻想の風景

川せがき

年に1度利根川河川敷で催される夏祭り

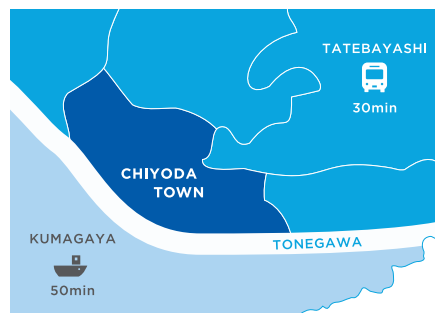
毎年8月18日、約4万人が訪れる「川せがき」は、150年以上の歴史を持つ伝統の祭りです。川せがきの「施餓鬼(せがき)」とは、仏教行事の一つで、亡くなった人のために祈りや供え物をして、魂を供養する儀礼のことです。

赤岩地区の利根川河川敷で、僧侶の読経と灯籠流しを中心に、打ち上げ花火、民踊流し、舞台芸能などが行われます。たくさんの灯籠の灯がゆらゆらと水面に揺れ、流れてゆく光景は幻想的で美しく、訪れた人たちの心を魅了します。






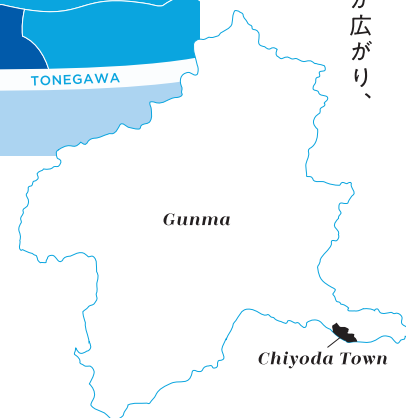
古くから利根川水運の町として栄えてきた千代田町。利根川流域の肥沃な田園からは米麦が収穫され、町の北西部を中心に総面積約100ヘクタールの「植木の里」が広がります。町の北部にはサントリーの工場があり、「天然水」を使用したビール類を製造しています。水の恩恵を受けることができ、土地ならではの文化が脈々と息づいています。

「鶴舞う形」の群馬県、首の部分が千代田町です。町の周辺には通称ビール麦と呼ばれる大麦の畑が広がり、利根川地下深層の天然水を生かしてビールなどの豊かな特産品を生み出しています。



CHIYODA TOWN ACCESS

-  羽生IC・館林ICから車で約30分
-  館林駅からバスで約30分
-  熊谷駅からバスと赤岩渡船で約50分



【千代田町】日帰りおすすめ観光コース（日曜・祝日）



START

1 8:40 ▶ 館林駅 西口バス停 (8:45発)

路線バス 館林・千代田線

路線バス 約50分

2 9:36 ▶ 赤岩渡船 バス停

徒歩 約1分



赤岩渡船のバス停で降りると利根川沿いに渡船場が見えます

「埼玉側に渡りたい」と声をかけると、船を出してくれます

9:37 ▶ 赤岩渡船(群馬県側)

渡船 約10分 ※適宜出発

9:55 ▶ 赤岩渡船(埼玉県側)

徒歩 約10分 約1.0km

3 10:10 ▶ 荻野吟子記念館



荻野吟子記念館は入場料無料
光恩寺に移築された長屋門の1.5倍の大きさで復元したそうです



滞在目安時間
60分

4 11:25 ▶ 赤岩渡船(埼玉県側)

渡船 約10分 ※適宜出発

11:45 ▶ 赤岩渡船(群馬県側)

徒歩 約10分

5 12:10 ▶ 昼食：大門寿司



徒歩 約1分

6 13:10 ▶ 光恩寺

- ・寝釈迦
- ・荻野吟子旧長屋門
- ・堂山古墳(見学)
- ・梵鐘
- ・赤井照光の墓
- ・阿弥陀三尊像



徒歩 約10分

7 14:45 ▶ JA千代田支所前 バス停 (14:51発)

路線バス 館林・千代田線

路線バス 約50分

8 15:41 ▶ 館林駅 西口バス停

GOAL

「赤岩の渡し」は県道熊谷・館林線という県道なんです



光恩寺の入り口にあるお寿司屋さん「大門寿司」

滞在目安時間
60分



GUIDE
3

GUIDE
2



豊かな水が
もたらす恵み

特産品

豊かな水×情熱をかける人が産み出す逸品

利根川がもたらす豊かな水の恵みに感謝し、情熱とこだわりを持って生産された千代田町が誇る特産品の数々。その一部をふるさと納税返礼品として全国にお届けします。



豊かな水資源から生まれる「天然水」を使用したビールや、コシが強く、香りと奥行きがある日本酒などが造られています。



ウナギ、ナマス、コイの漁場として有名。町内には、美味しい川魚料理店があります。



利根川の質の高い水と肥沃な土壌により作られる「うまい!」「ちよだのお米」。



古くから水運の
拠点として栄えた

利根川

多くの自然の恵みをもたらした一級河川

千代田町赤岩地区の川岸は水深が深く、江戸時代には高瀬舟が停船できる最上流の場所で、各地から物資が集まる水運拠点として重要な役割を果たしていました。



対岸の埼玉県熊谷市まで動力船で結ぶ「赤岩渡船」。「橋のない公道」として唯一残る県道で、年間2万人以上の人が利用しています。



全長11kmのサイクリングロードは、利根川の心地よい風を感じて走ることができる人気のコース。



全長700mの利根大堰。上流ではレガッタ*や水上バイク等のウォータースポーツが盛んです。

*レガッタ=ボート、ヨット、カヌーなどの競漕会のこと。

No.2

CHIYODA TOWN
FURUSATO NO-ZEI

千代田町のふるさと納税

寄附金の使い道

千代田町は「共につくりよう人と自然が輝く元気で活力あるまちちよだ」を
まちの将来像に掲げ、まちづくりを推進しています。
みなさまからの寄附金は、千代田町を「第2のふるさと」として
応援していただけるような「人にやさしい美しいまち」づくりのために、
有効に活用させていただきます。



寄附実績 2023年3月までに心温まる寄附をいただきました

令和4年度
群馬県内
第1位
歴代最大件数・
最高額

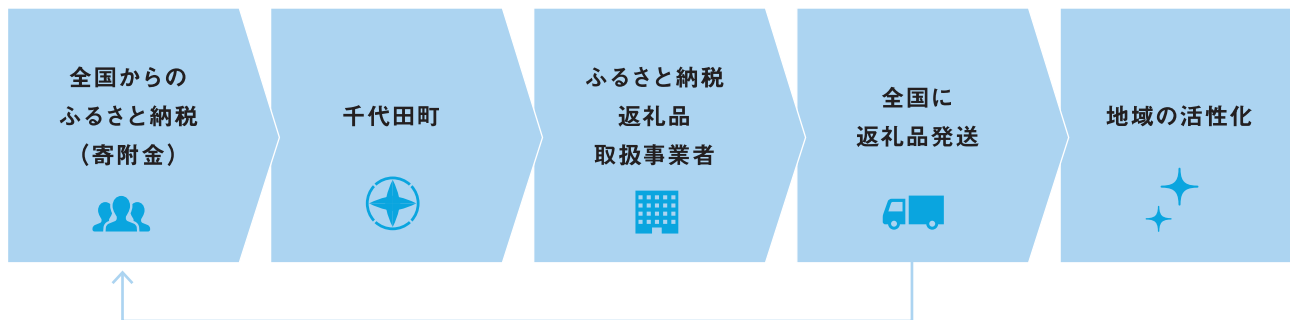
寄附件数

130,893件

寄附金額

3,078,464,700円

ふるさと納税を活かしたまちづくり



ふるさと寄附金活用事業/次世代のため

●ふるさとづくり基金

創意工夫を凝らし、個性的なふるさと
づくりを行うための基金

令和3年度
5.1億円

令和4年度
7.8億円

令和3年度
から
+2.7億円

●義務教育施設改築基金

義務教育施設の改築に必要な財源に
充てるための基金

令和3年度
5.0億円

令和4年度
15.0億円

令和3年度
から
+10.0億円

中学校建て替え(改築)プロジェクト

千代田町の義務教育施設は、築40年を超える小学校2校と中学校1校があり、特に築55年目を迎えた中学校は雨漏りをするほど老朽化が進み、修繕しながら使い続けています。建替(改築)には多額の事業費が必要なため、平成29年度より毎年積み立てをする計画でしたが、財政状況が困難で積み立てることができない年もあり、先行き不安な状態でした。そのような中、令和4年度にふるさと納税で30.7億円のご寄附をいただいたことで、約10億円を基金に積み増しできました。皆さまのご支援により、全く見通しの立たなかった中学校建て替え(改築)プロジェクトに光が射してきました。



「ちよふる事業」について

令和5年度から「ふるさと応援寄附金」を原資に新たに1億円の予算枠を設け、子育てで支援などの17事業(総称=ちよふる事業)を開始しております!



ふるさと納税を原資とした新たな施策17事業

① 切れ目のない子育て支援

- ・育児用品購入費助成事業
- ・おたふくかぜワクチン接種費用助成事業
- ・給食費半額補助事業
- ・入学祝金事業
- ・子ども学習・体験事業
- ・各種検定料助成事業
- ・高校生等自転車用ヘルメット購入費補助事業
- ・高校生世代医療費無料化事業
- ・KAKINUMAアクア使用料無料化事業

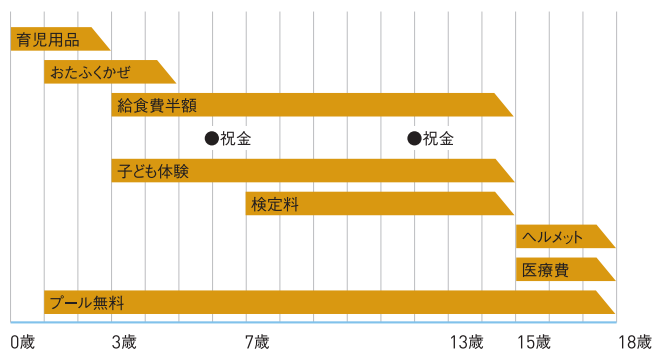
② 子育て・教育施設等の整備

- ・中学校校舎建替事業
- ・西こども園施設改修事業
- ・生活道路等改修事業
- ・公園遊具整備事業

③ その他のサービス

- ・福祉タクシー事業
- ・フードバンク委託事業
- ・移住者住宅取得費等補助事業
- ・地域活性化キャッシュレス決済事業

切れ目のない子育て支援



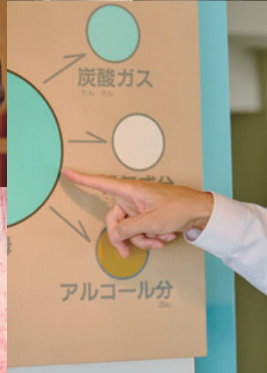
No.3
CHIYODA TOWN
VOICE

返礼品が生まれる現場

千代田町の作り手を訪ねて

千代田町のふるさと納税返礼品は、地域を支える皆さんの手で作られています。そのモノづくりを支えているのは地域への惜しみない愛とお客様の満足を追い求めるあくなき姿勢でした。

取材文／田端邦彦 撮影／谷林俊明・白玉洋平





「角がない形状なので、リビングでも子ども部屋でも安心して使えます」と語る金子さん



CHECK!

職人による手仕事で丁寧に縫われるスツール。肌触りや丈夫さにもこだわって、生地や縫製方法に工夫を凝らしています

巧みの技術で作るスツール

金子縫製株式会社
金子孝之さん

座り心地にこだわって
60余年の歴史が息づく

金子縫製の社屋に何うと、ど

んぐりのような形の「フレキシブルスツール」が出迎えてくれました。座ってみると……極上のソファのような座り心地、そして高級感ある仕上がり、びっくりに可愛いらしい見た目からは想像できない質感です。

千代田町は昔から縫製業がさかんな地域だったそう。金子さんは先代が会社を興した、この地域で生まれ育ちました。金子縫製は長年にわたり、劇場や鉄道車両のシート製造などで縫製技術を培ってきた会社です。これまで発注元の製品を



作ってききましたが、自社製品の素晴らしさをより多くの人に知ってもらいたい、という思いからプライベートブランドを立ち上げました。その第一号となったのが「フレキシブルスツール」です。

樽のような独特の形状は巧みな縫製技術によって生み出されたもの。生地にテンションを掛けながら縫い合わせることで、表面に張りもたらされています。シンプルな造形ですが内部は三層構造になっていて、座面となる部分には特に高品質なウレタンが使用されています。ループに手を通して持ち上げてみると、あまりの軽さにまたびっくり。「子どもからシニアまで、幅広い世代の人に使ってもらいたいですね」と金子さんは語ってくれました。



ニッパー式爪切りを製造している会社は極希。職人の中でも熟練した技術を身に付けた人にしか作れない、一生モノの爪切りです

爪切りの時間が楽しみに

有限会社片倉製作所
片倉正明さん

手仕事ならではの
素晴らしい切れ味

たかが爪切り……だなんて、

製作風景を見たら、とても言えません。片倉製作所は昭和36年の創業以来、刃物の製造を手掛けてきた会社です。「ニツパー爪切り」は創業後間もない時期に作り始めたもの。その切れ味は抜群で、巻き爪や硬い爪の方はもちろん、ネイリストなど、使う道具にこだわりの持つ人々から選ばれてきました。

刃物の町として世界的に有名なドイツ・ゾーリンゲンから輸入した鍛造品を母材として使用しているのがポイント。大量生産される一般的な爪切



CHECK!

独ゾーリンゲン産の母材を丹念な手仕事で仕上げ、切れ味鋭い爪切りに。大切に使うと数十年にわたって長持ちします



りとは異なり、組み合わせ加工、グラインダー成型、仮刃付け、焼き入れ、バフ研磨、メッキ加工、最終刃付けと、熟練した職人による7つもの工程を経て製造されます。

「刃先は、閉じたときに紙一枚分程度の隙間が空いているのが正しい状態。握ったときにハンドルの部分がほんの少ししなり、刃先がびたっと閉じるように仕上げるのが職人の仕事だと先代から習いました。長く使えるよう、出荷時は敢えて硬めの握り心地に、使い込むほど馴染むよう調整しています」と3代目の正明さんは語りま

昔ながらの製法で作る麺

川崎製麺所
川崎隆司さん

上州の気候が
コシのある麺を育む

川崎製麺所は、明治の時代から受け継がれてきた製法を現在でも忠実に守っている類い稀な会社です。返礼品の「福徳うどん 乾麺」は大手メーカーの製品で一般的なフリーズドライ製法ではなく、自然乾燥製法で作られているのが特徴。

「お客様からは、麺にコシがあり、茹でてから時間が経ってもしっかりとした歯ごたえがある、と好評をいただいています」と語るのは、5代目の川崎隆司さん。自然乾燥は天候に左右されるため、天気予報をまめにチェックしながら麺打ち、製



川崎製麺所では乾麺だけでなく、生麺も製造。地域の人々に愛されてきた味です。



CHECK!

返礼品となる「福徳うどん 乾麺」の内容はうどん、中麺、冷や麦、そうめんなど季節によって変わります。手作りならではの！

金色に輝く特別な印鑑

バルブオンジャパン株式会社
森千代子さん

金属処理の技術から 生み出された未来の色

特許を取得した合金「プラネットゴールド」の印鑑を手の上に乗せると、見た目からは想像できない、ずっしりとした重みを感じられます。重みがあることで捺印するときにずれにくい、という機能性を持たせると同時に、美しい見た目に所有する喜びも得られるに違いありません。「プラネットゴールド」開発の経緯を森さんに伺います。



ゴールドカラーが美しく、長く使っても色が変わりにくい「プラネットゴールド」。印鑑は希望の文字をレーザーで刻みまます



CHECK!

「自動車用金属部品の開発、製造などを長年手掛けてきた技術が、プラネットゴールドに活かされています」と語る森さん

「当社はずっと金属を熱処理するための炉を作っていました。あるとき、取引先の方から「錆びない銅を作れないか」というご相談があったんです。

この美しい金色は表面処理ではなく、素材そのものの色。同社では印鑑の他にアクセサリも、この「プラネットゴールド」で製造しています。錆に強く、メッキではないので色が剥げない、そして何より、見た目が美しいという特長があります。

ある会社からは創業○周年記念の品として、社員全員分の印鑑を注文いただいた贈り物にもびつたりのアイテムです。



大地の恵みが凝縮された苺

株式会社斉藤農園
斉藤裕明さん

生産者の想いも たっぷり詰まっている

群馬生まれのいちご「やよいひめ」をご存知でしょうか？ 地元の方が「一度食べたら、他のいちごが食べられなくなりました」と語る群馬県生まれの「やよいひめ」という名前は、一般的ないちごがシーズンオフ近くなる3月（弥生）になっても美味しさが保たれることから命名されました。斉藤農園では5月まで収穫できるそうです。

「当農園では害虫駆除に天敵を用いるなど農薬の使用をできるだけ少なくし、有機肥料をふんだんに使った栽培を行っています。大地の栄養と太陽の恵みがたっぷり詰まった『やよいひめ』、ぜひご賞味ください」と斉藤さん。

あつという間に売り切れてしまうという人気商品だけに、シーズンインする時期をカレンダーに記しておいた方が良いかもしれません！



いちごの他、米や露地野菜を幅広く生産している斉藤農園。直売所では採れたての野菜や「やよいひめ」が販売されています



CHECK!

粒がしっかりしていて、輸送性と日持ち性に優れているのも「やよいひめ」の特長。返礼品にも、贈り物にもびつたりの性質です



蜂蜜の中に感じる自然

田代養蜂場
田代順彦さん

趣味が高じて 養蜂の世界へ

千代田町を流れる利根川沿いの河原には、春〜秋にかけて多くの花々が咲きます。その花から小さなミツバチたちが集めた蜜を使って作られる「百花はちみつ」。その味わいは花の種類や天候などの条件によって異なります。

田代さんが養蜂に興味をもったのは、子どもの頃に見たテレビ番組がきっかけ。技術を学びに養蜂場へと通いましたが、仕事にするのは難しいと考え、一般企業に就職します。しかし夢を諦められず、41歳のときに一念発起。会社

一匹のミツバチが一生の間に集める蜜は、ほんのちよつぱり。病気などにかからないよう、愛情を込めて育てられています

まるで自分の子どものように、ミツバチたちを愛している様子が伝わってきました！



CHECK!

ハチたちは自分たちの保存食やめと蜜を集めること。恩恵をいただいていると忘れられないようにした、と田代さん





コウモリランの生育には繊細な湿度管理が欠かせません。将来の株分けなども想定し、パーズンコルクへの着生が行われています

観葉植物で暮らしを豊かに

株式会社チャーム
舛方涼子さん

人気の秘密は徹底した品質管理

チャームは「お客様とベツトに豊かな暮らしを」という理念のもと、ペット用品や観葉植物を販売している会社です。観葉植物の管理などが行われているビニールハウスを訪ねてきました。

中に入ると、そこはまるで熱帯植物園。巨大なハウスの中で様々な種類の植物が衛生的に管理されています。難しい湿度の管理や水やりなどは自動化されているそう。近代的な設備に驚かされます。同社が提供する返礼品の中でも特に人気なのが、コウモリラン（ピカクシダ）をあしらったパーズンコ

ルクプランツです。

「昨年末に掲載したばかりなのですが、ご注文の多さに私たちが驚きました。お客様からは『この金額で、こんなに立派なコウモリランが手に入るなんて！』と大変好評をいただいています」と語るのは、同社マーケティング部の舛方さん。

自然をそのまま切り取ったかのようなワイルドな見た目で人気のコウモリランですが、生育管理はもちろん、パーズンコルクへの着生作業、発送する際の梱包作業等も大変丁寧に行われているのが印象的でした。舛方さんを初めとする社員の方も、ペットや観葉植物好きの方が多いとのこと。愛好家の立場にたった品質管理が人気の秘密でしょう。

CHECK!

株式会社チャームでマーケティングを担当している舛方さん(左)と植物の生産管理を任されている株式会社plants techの高橋さん(右)



日本有数のレコード針を製造

株式会社中電
齋藤力也さん

全数検査・全数調整で守られてきた品質の高さ

ふるさと納税返礼品には実用品から趣味の道具まで、実に様々なアイテムがあります。中電が提供しているアナログレコード用カートリッジは特にユニークな製品のひとつ。同社は創業以来、レコードカートリッジの製造に特化してきました。デジタル音源が主流になつている現代ですが、アナログなレコード音源を愛し続ける方も多いとのこと。

「レコードは録音された現場の空気まで含めた、『生の音』が入っているのが魅力です。デジタル音源が悪いというわけではなく、レコードの

音が好き、ということでしょう。アナログは手間もかかりますが、それもまた良いんですよ」と2代目社長の齋藤さんは語ります。

同社が作っている製品は現在日本から販売されているレコードカートリッジの中でも、最高の出力音圧レベルを誇るもの。出力の大きさは「心に響く音」を作り出すために欠かせない要素だそうです。組立工程は手作業。しかも同社ではひとつひとつの製品に対して、全てベテラン職人による調整、検査、音出し確認を行った後に出荷しています。「世界の人に音楽を！」という同社のキャッチフレーズには、高品質な製品をリーズナブルな価格で届けたい、という思いが込められています。



中電で作っているのは「MM型」と呼ばれるレコードカートリッジ。マグネットが振動することでコイルに電圧が生まれ、出力されます



CHECK!

レコードを愛する人が良い世に限り、品質のいいカートリッジを作りたい、と語る齋藤さん



自然の息吹を感じる木製食器

千代田木工芸
高橋重信さん

木工の技術を自己流で習得

手にしっくりと馴染む木製のマグカップ。なんと取っ手まで含め、ひとつの木の塊から削り出されたもので、継ぎ目が全くありません。製作者の高橋さんはもともと造園業を営んでいましたが、定年後の新たな仕事として木工芸を始めました。現在では国内外から、その技術を学びに来る人がいるそうです。

材料となるのはケヤキやクワなど。「木を見つけたところから作品づくりが始まります」と高橋さんは語ります。大きな木の塊を丸ごと仕入れ、作品ごとの大きさにカット、木工旋盤で削り、ノミで削り、研磨。仕上



一品もののビールジョッキで飲むビールは最高ですよ！と語る高橋さん。口に触れる部分の優しい感触は木製ならではの



CHECK!

蓋付きの菓子器など造形が複雑な作品は、製作に丸1日以上要することも。利益優先ではとてできない、職人の手仕事です





自家焙煎できる移動式コーヒースタンド「HIRAKU号」では、県内外のイベント会場などでスペシャルティコーヒーを提供してきました

本格コーヒーの味を気軽に

株式会社HIRAKU

小林勇太さん

無数のカフェ巡りで 辿り着いた味

「一杯のコーヒーとの出会いで、その後の人生が変わった。」そう話すのは焙煎士の小林さんです。もともとはあまりコーヒーが得意でなかった小林さん。焙煎士となるきっかけは、あるカフェで飲んだエスプレッソの味に衝撃を受けたこと。その奥深い世界にのめり込み、国内外の焙煎所、カフェを巡る旅に。その後、東京の自家焙煎店で経験を積み、キッチンカーで移動式コーヒースタンドを開業しました。年内には千代田町にロースタリー（焙煎所）兼カフェが新たにオープンする予定です。



CHECK!

千代田町に新規オープンする実店舗は、北欧と和のテイストをミックスさせたJapandi（ジャパント）なインテリアになる予定!



小林さんが目指しているのは、「毎日飲みたい」と思える味。極端な浅煎り、深煎りを避けつつ、単調な味わいにならないよう、原材料の豆にこだわったスペシャルティコーヒー（味や香りなどの評価基準を満たし、品質管理が徹底された品質の高い生豆のこと）です。

世界中から品質の良い豆を選定し、豆の個性を活かすべく丁寧に焙煎。返礼品の「千代田ブレンド」はエチオピア産とブラジル産の豆を配合することで、コクと華やかさを絶妙にバランスさせました。パッケージには千代田町から見える利根川の夕陽をイメージしたイラストが描かれています。小林さんの穏やかな口調の中には、コーヒーへの熱い思いが感じられました。

毎日使う洗剤へのこだわり

マルフクケミファ株式会社
福田耕一さん

こだわり続ける 3年間の品質保証

毎日必ず使う日用品だからこそ、安全、安心なものを選びたい。1960年の創業以来、洗剤に特化した商品づくりを行ってきたのがマルフクケミファ株式会社です。創業当初は、昔よく小学校などで見かけた「レモン型石鹼」が主力商品だったそう。もしかしたら子ども頃から同社の製品を使っていたのかもしれませんが。

千代田町との出会いは1982年。同社の群馬工場を建て



赤ちゃんの肌に優しいアミノ酸由来の洗剤、水道代や電気代を節約できるエコ洗剤も作っている同社。健康や地球環境への思いは人一倍



CHECK!

本社を置く地として千代田町を選んだ理由は、自然災害が少なく、物流拠点としてもびったりだったことから



たことがきっかけでした。現在はここで製品の企画開発から製造、出荷まで全ての業務を行っています。

もの作りで大切にしているのは、便利で快適であるだけでなく、「満足と感動」を感じてもらえる製品であること。そのために徹底した品質管理が行われています。

「返礼品は、まとめ買いしてストックしておく方が少なくありません。洗剤は通常、長期間使わずにしていると分離してしまうことがあります。当社製品は自社基準として3年間の品質保証を課しているため安心です」と福田さん。
最近では仕上げ剤などの洗剤においても、機能だけでなく香りが重視される傾向にあるとか。時代にあわせて多彩な製品を作ってきた同社ですが、安心安全を追求する姿勢は創業以来、少しも変わっていません。

CHECK!

主要銘柄である「光東」と「利根川育ち」、どちらも千代田町の気候風土に合った醸造方法を行い、丹精込めて醸造されています



利根川の伏流水を使って作られた「利根川育ち」を手に満面の笑みを浮かべる山川さん。地域の消防団でも活躍されました

先人の智慧を受け継ぐ酒作り

山川酒造株式会社

山川明彦さん

利根川の伏流水が 独特の味わいを育む

群馬県邑楽郡で唯一の酒造である山川酒造が創業したのは、嘉永3年（1850年）。新潟杜氏をルーツとしており、山川明彦さんは6代目蔵元です。山廃仕込みなど伝統的な酒造技法を現代に受け継いだ酒造りが行われており、原料には千代田町を流れる利根川の伏流水（河川敷などの下層にある砂礫層を流れている地下水）が使われています。
「このあたりは利根川があるおかげで、今でも地下水が豊富なんです。酒造りには非常に適した土地と言えます」

現在、山川酒造の主要銘柄となっているのは、「光東（こうとう）」と「利根川育ち」。「光東」は昔ながらの技法と味わいを求めた銘柄で、千代田町が群馬県の東端近くに位置することから

「朝日によっていち早く照らされる蔵元」という意味を込めて命名されたものだそうです。一方の「利根川育ち」は、日本酒にあまり馴染みがない若者でも飲みやすい味を目指して開発された酒で、すっきりとした味わいが特徴です。

「まずは自分が飲んで美味いと思える酒を目指しています。時代とともに日本酒に求められる味は変化していきませんが、これからも伝統を守りながら、どの時代でも愛される酒を作っていきたい」と語ってくれました。

唯一無二のモノづくり

創造的プロダクツの秘密に迫る！

千代田町のふるさと納税返礼品には個性的なアイテムがたくさん。
人気のアイテムを作っている事業者の皆さんに自社製品へのこだわりを語っていただきました。

髪と頭皮に優しい
自然由来成分を配合

WOW MEDICAL株式会社
外処圭介さん

群馬県出身の外処さんは薬剤師として大手製薬会社に勤務した経験を活かし、美容と健康を応援するWOW MEDICAL株式会社を設立。40～50代男性の多くが直面する薄毛、抜け毛の問題を解決できたら……という切実な思いで薬用育毛剤「SUPER SAIYA（スーパーサイヤ）」を開発しまし

た。「SUPER SAIYA」には育毛・発毛促進する3種の有効成分、高い保湿力で頭皮に潤いを与える海藻由来のスクアルプ成分M034を配合。ツーンとする嫌な臭いや過度な清涼感を最小限に抑え、頭皮に優しい低アルコール処方としてるのが特徴です。育毛剤初心者の方にもおすすめ！



CHECK！

「医薬部外品」として効果・効能が確認された有効成分を一定濃度で配合。使い心地にこだわっています



CHECK！

専用飼料と肥育技術により、脂質と赤身肉を絶妙に調和させた上州牛。食感がとても柔らかいのも特長です

一度味わったら
忘れられない美味しさ

邑楽館林農業協同組合 ミートセンター
村野智弘さん

群馬県邑楽郡といえば、畜産がさかんな地域。なかでも群馬名産のブランド牛である「上州牛」で有名です。JA 邑楽館林の村野さんは、上州牛のおいしさを県内外、たくさんの人に知ってもらいたいと語ります。

「上州牛はまさに群馬の豊富な水資源と、上毛三山に代表さ

れる豊かな大地に育てられた味の逸品です。脂身と赤みのバランスが良く、柔らかくて食べやすいのが特長。ぜひ味わってみてください。返礼品をきっかけにリピーターになってくれる方も多とのこと。上州牛のおいしさを味わうには、すき焼きがオススメです！

全国から届く声が
作り手の励みに

ハートフルふきあげ
越澤夕子さん

「ハートフルふきあげ」は、就労意欲のある障がい者様に働く場所を提供している施設です。返礼品の「揚げもち」は、その利用者たちがひとつひとつ丁寧に作り上げたもの。

もともと栃木県で発足した最初の営業所で職業訓練の一環として製造が始まり、好評を得て、

ちよだ営業所でも作られるようになりました。醤油味、塩味、七味、黒糖味と4種類の「揚げもち」はどれも昔、家庭で作っていたお菓子のような懐かしく素朴な味わい。最近、黒糖味をリニューアルするなど日々進化しています。ビールのおつまみにもぴったりですよ！



CHECK！

乾燥させたお餅を焼き釜でじっくり焼き上げ、油で揚げる……という昔ながらの製法で作られています



CHECK！

「hugm(ハグム)」に配合されているチャ種子油は、茶の実1kgから約100gしか抽出できない希少なオイルです

お茶の持つチカラで
髪的美しさを引き出す

ティーライフ株式会社
成瀬有美さん

「泡立ちが良く、洗い流している時でもスルスル指が通り、とても気に入りました！」「数年前からリピートしています。家族みんなで使っています」など、絶賛の声がたくさん。

千代田町の返礼品として大人気となっている株式会社アベックス提供のナチュラルシャン

プー「hugm(ハグム)」。その開発元であるティーライフ株式会社は、お茶が持つ可能性を追求してきた会社です。

お茶の実から採れる油に「髪や肌を保湿する」効果を見出し、シャンプーに配合しました。髪のみならず、頭皮が敏感な方も是非！



ふるさと納税
コンサルタント

小野くみ が行く!

Who is
Ono Kumi?

『ふるさと納税コンサルタント』として、全国からさまざまな返礼品を取り寄せている小野くみ。群馬県内でふるさと納税の寄附額がトップになった千代田町で、生産者のこだわりが詰まった返礼品をチェックしました。



カラふる

地方創生 & 多文化共生マガジン
『カラふる』
千代田町取材記事は
こちらからチェック! ▶▶▶

素材にこだわった 手作りドーナツ

ヌーベルオリジン
長常裕さん

カラフルで懐かしい
図形ドーナツ



丸、三角、四角、星形の珍しい形のドーナツ生地
に、生クリームと季節の果物をはさみこんだもの
や、チョコや抹茶パウダーでトッピングしたぜい
たくな生クリームサンド。

冷凍のまま食べればアイスのように。形、色、味の
多さにどれから食べようか、冷凍のまま食べるか、
解凍するか、迷ってしまいます。カラフルでポ
リリウム感のある見た目に反して、揚がっている
とは思えないふわふわと軽い口当たりで、どこか懐
かしい気持ちになる不思議な一品。

町のイベントで販売すると行列ができるこの
ドーナツ。販売しているのは、ヌーベルオリジン
です。

ドーナツを製造販売しているのは 前社長の長さん御年80歳

小野…きっかけは何でしょう?

長さん…塗装業の社長を引退した後「町の人たちに
に安心安全なものを食べてほしい」という思いか
らドーナツ作りを始めました。

小野…なぜドーナツを?

長さん…終戦直後の食料難の時代に、なんとか材
料を調達し工夫して作ってくれた母のドーナツの
味が忘れられなかったからです。あの味を皆さん
に食べてもらいたいという想いで作っています。

小野…ドーナツのこだわりは?

長さん…誰にも習わず、1からオリジナルのレシ
ピを開発しました。国産の小麦粉や地元の牛乳を
使うなど素材にこだわっています。



CHECK!
料理は得意だが、スイーツを作った
ことのなかった店主が70歳で食の
仕事をはじめ、オリジナルのレシピ
を完成させました。



生クリームはさっぱり、生地はふわふわで、何個でも食べられる。
(右左)外観からはとてもスイーツを販売しているようには見えな
い事務所のようなのですが、確かに「もつ煮」と「ドーナツ」の看板。

長い時を経ても母が作ってくれたド
ーナツが心に残り、第二の人生に影響し
ていることを知り、食べると少し心が温かくな
り、どこか懐かしく思えた味の秘密がわかった
気がしました。思わず笑顔がこぼれてしまうよ
うなカラフルな図形ドーナツ。寄附者の心に明るさ
も届けてくれるようです。

トップブランドがつくる デザイン脚立「ルカーノ」

実用品である脚立を
お部屋のインテリアに

脚立で国内トップのシェアを誇る長谷川工業株式会社。本社は大阪ですが、千代田町には群馬工場があります。職場や自宅で使っている脚立に「Hasegawa」の文字を見たことがある人も多いのではないのでしょうか。

群馬工場のエントランスには長谷川工業を代表する脚立が展示されています。見覚えのあるデザインとロゴに、改めてリーディングカンパニーであることを感じました。展示品を前に群馬工場の種田工場長にお話を聞きました。

デザイン性と機能性を
高度に両立させた商品

小野：御社製品の特長は？
種田さん：一口に脚立と言っても、運びやすいよ



エントランスには商品がずらりと並ぶ



金銀銅の脚立で遊び心を

うに軽いもの、安定感を求めて重いものなど利用者の使い勝手に合わせて様々な種類があります。細かいニーズに合わせて商品開発を進めています。

小野：カラフルなデザインが素敵です。

種田さん：金銀銅のメタリックカラーや、おしゃれな雑貨店やカフェ、雑誌に掲載されることもあるカラフルな「ルカーノ」シリーズなど、安全性はそのままにデザイン性も持たせています。



「ルカーノ」シリーズは、ネジなどの部品が外からは見えないすっきりとしたデザイン。使わない時はインテリアとして出しても空間になじみ、椅子として使うこともできるすぐれもの。

以前、雑貨店で白色のルカーノを見かけ、そのデザイン性に思わず足を止めたことがあったのですが、そんな逸品にここで再び出会えて嬉しくなりました。

長谷川工業株式会社
種田正彦さん



CHECK!

お部屋のインテリアに合わせた高さ、好きな色など、返礼品でも高さや色を選ぶことができます。きっと選ぶ時間も楽しい脚立です。

平らで大きな上州牛100% 手こねハンバーグ

枝肉を前にしながら
大人の社会科見学

水田が広がるのどかな景色の中にゆらめく「上州牛」の目立つのぼり。それが精肉卸売業、ビーフセンター小林牧場の目印。ふるさと納税では平らで大きな上州牛100%の手こねハンバーグが人気です。

普段は入れない事務所の奥、作業場で枝肉を前にしながら、小林社長にお話を聞きました。



株式会社ビーフセンター小林牧場
小林裕次さん



CHECK!

今ではふるさと納税で知ってわざわざ買いに来る人もいるとのこと。

ふるさと納税が
知ってもらおうキッカケに

小野：上州牛はどんなお肉？

小林さん：肉質は赤身が強くほどよい脂身があります。他のブランド牛ではあまりないサシの加減なので、すっきりとした味わいの中にも甘みがあり、胃にも重たくないです。

小野：上州牛の美味しさの秘密は何でしょうか？

小林さん：利根川のおいしい水をたくさん飲んでいいるからじゃないかな(笑)

小野：手こねハンバーグの特長は？

小林さん：子育てや家事に忙しいお母さんが、時間をかけずに焼けるよう平らな形にしました。年末には手が腱鞘炎になるほどの数を作りましたが、それでも「食べてもらえることがうれしい」と感じています。

小野：ふるさと納税に参入してみようですか？

小林さん：コロナ禍で飲食店からの発注が減って厳しいときに、ふるさと納税で注文されるハンバーグに救われました。



ふるさと納税という知らない世界に踏み出すことは、少し勇気が必要だったかもしれませんが、行動したからこそ得られるものがある。小林社長から教えてもらいました。

お肉を扱う作業場は、長くいると体を芯から冷やするような低温の部屋。大きなハンバーグを何個も何個も手こねするのも骨の折れる作業。いただいた命と作り手に感謝して、おいしくいただきます。

サントリー〈天然水のビール工場〉群馬

天然水仕込みのビール

千代田町がお届けする返礼品の中でも人気のサントリー製品。

その生まれ故郷「サントリー〈天然水のビール工場〉群馬」に、ビールづくりへのこだわりを尋ねました。



材料へのこだわりが この地を選んだ

千代田町にある「サントリー〈天然水のビール工場〉群馬」は、全国にあるサントリー工場の中で、「最も多くの銘柄」を「最も多く生産」しています。その規模は同社生産量全体の約4割を占め、「仕込」から「パッケージング」まで一貫した生産が行われています。

「理想のビールのうまさ」を追求するには、その土地の天然水とその土地の気候風土の中で封じ込めることが大切。取水から一貫した生産体制をとっています」と語るのは、醸造技師長の西川政吾さん。良質な天然水が採れ、しかも全国でも珍しいビール大麦の産地でもある千代田町とサントリーの出会い、まさしく運命だったと言えるでしょう。

もちろん、そうした素材の良さを活かす醸造技術も、サントリーこだわりの部分。たとえば

醸造技師長

西川政吾さん



「ザ・プレミアム・モルツ」シリーズでは、釜での煮出しを2回行う「ダブルデコクション製法」でじっくりと濃厚な麦汁を作った後、ホップを複数回に分けて追い足すように投入する「アロマリッチホッピング製法」が採用されています。醸造家のこだわり、水や材料へのこだわり、「水と緑のまち」である千代田町の要素がそろっていることで、おいしいビールづくりが実現しているのです。

春夏秋冬で変わる！ オリジナルダンボールでお届けします



サントリービールの350mlの一部の返礼品は、千代田町オリジナルダンボールでお届けしています。千代田町のシンボルである利根川と町の風景が描かれたパッケージは、春夏秋冬で変わる4種類のデザインを採用。返礼品の到着が楽しみになるデザインです！

名店が選んだ
マスターズドリーム



※9月時点の現行品のデザインです。

[サントリー]

ザ・プレミアム・モルツ マスターズドリーム

群馬工場
限定生産

**徹底された
うまさの追求**

「醸造家の夢」をかたちにしたマスターズドリームはザ・プレミアム・モルツシリーズの最高峰です。効率や生産性ではなく、ただうまさだけを追い求めた「醸造家の夢」のビール。生産性ではなく、うまさのためにダイヤモンド麦芽と欧州産アロマホップ100%、天然水すべての素材を厳選。製法にもとことんこだわって作られています。やわらかで濃密な味わい、幾重にも重なり広がるやわらかな苦味、深いコク、ほのかな甘味、心地よい香りをぜひお楽しみください。



🚚 定期便

350ml × 2ヵ月 = 計2箱
寄附金額 **45,000円**

350ml × 3ヵ月 = 計3箱
寄附金額 **67,500円**

350ml × 6ヵ月 = 計6箱
寄附金額 **135,000円**

350ml × 12ヵ月 = 計12箱
寄附金額 **270,000円**

※定期便は、お申込み月の翌月からスタートし、毎月月中旬から下旬にかけて配送します。

350ml × 1箱
寄附金額 **22,500円** **24本**
容量: 350ml × 24本

350ml × 2箱
寄附金額 **45,000円** **48本**
容量: 350ml × 48本



※9月時点の現行品のデザインです。

★
プレミアムビール
★

華やかな香り
深いコク



The
PREMIUM
MALT'S
SUNTORY

BEER TOWN CHiyoda | 天然水仕込みのビール

ザ・プレミアム・モルツは華やかな香り、深いコク、クリーミーな神泡が特長のプレミアムビールです。「世界最高峰のビールを目指す」という醸造家の想いの下、素材・製法に徹底的にこだわり、日々そのおいしさを磨いています。

目指したのは
世界最高峰のビール

[サントリー]

ザ・プレミアム・モルツ

令和4年度
人気
第2位



500ml × 1箱 24本
寄附金額
21,500円
容量: 500ml × 24本



350mlは
オリジナル
段ボール

350ml × 1箱 24本
寄附金額 16,000円
容量: 350ml × 24本
350ml × 2箱 48本
寄附金額 32,000円
容量: 350ml × 48本

🚚 定期便

500ml × 2ヵ月 = 計2箱 寄附金額 43,000円	500ml × 3ヵ月 = 計3箱 寄附金額 64,500円
500ml × 6ヵ月 = 計6箱 寄附金額 129,000円	500ml × 12ヵ月 = 計12箱 寄附金額 258,000円

🚚 定期便

350ml × 2ヵ月 = 計2箱 寄附金額 32,000円	350ml × 3ヵ月 = 計3箱 寄附金額 48,000円
350ml × 6ヵ月 = 計6箱 寄附金額 96,000円	350ml × 12ヵ月 = 計12箱 寄附金額 192,000円

★ プレミアムビール ★

※9月時点の現行品のデザインです。

JAPANESE ALE
The
PREMIUM
MALT'S

香るエール

SUNTORY



世界のどこにもない
香りのビールを求めて

欧州産アロマホップ由来の「華やかなホップ香」、1000を超える中から選り抜いたフルーティ酵母が生み出す「豊かな醸造香」。2つの香りが織りなす個性的な香りと、

香るエールならではの
フルーティで豊かな味わい

織細さを併せ持ったジャパニーズエールです。口をつけた瞬間に立ち昇るみずみずしい果実様の香りが口の中いっぱいになり広がる豊かな味わい。そして次の一口、次の一杯が思わず進むかろやかな余韻は、食事中にビールを愉しむ日本の飲用スタイル、嗜好にピッタリです。

[サントリー]

ザ・プレミアム・モルツ <香る>エール

令和4年度
人気
第1位



500ml × 1箱 24本

寄附金額

21,500円

容量: 500ml × 24本



350mlは
オリジナル
段ボール

350ml × 1箱

寄附金額 16,000円

容量: 350ml × 24本

350ml × 2箱

寄附金額 32,000円

容量: 350ml × 48本

🚚 定期便

500ml × 2ヵ月 = 計2箱

寄附金額 43,000円

500ml × 3ヵ月 = 計3箱

寄附金額 64,500円

500ml × 6ヵ月 = 計6箱

寄附金額 129,000円

500ml × 12ヵ月 = 計12箱

寄附金額 258,000円

🚚 定期便

350ml × 2ヵ月 = 計2箱

寄附金額 32,000円

350ml × 3ヵ月 = 計3箱

寄附金額 48,000円

350ml × 6ヵ月 = 計6箱

寄附金額 96,000円

350ml × 12ヵ月 = 計12箱

寄附金額 192,000円

プレミアムモルツ 香るエール

🚚 2種 月替わり定期便

2回
コース

350ml × 24本 × 2回 = 計2箱

寄附金額 32,000円

通常の「プレミアムモルツ」と「プレミアムモルツ香るエール」を月1箱(24本)を2ヶ月(計2箱)お届けします。

●容量:【定期便 月1箱(24本)2ヶ月コース(計2箱)】350ml×24本(1箱)



交互に
お届け



1回目は通常のプレメル

6回
コース

350ml × 24本 × 6回 = 計6箱

寄附金額 96,000円

プレミアムモルツ 香るエール 2種
350ml × 24本 6回コース(計6箱)

12回
コース

350ml × 24本 × 12回 = 計12箱

寄附金額 192,000円

プレミアムモルツ 香るエール 2種
350ml × 24本 12回コース(計12箱)

🚚 通常1週間~2週間で配送します。 ※定期便は、お申込み月の翌月からスタートし、毎月中旬から下旬にかけて配送します。

★新しいみんなの生ビール★

グツとくる飲みごたえと、
かつてない※飲みやすさ。

※サントリー自社内において



※9月時点の現行品のデザインです。

BEER TOWN CHiyoda | 天然水仕込みのビール

[サントリー] サントリー生ビール

グツとくる飲みごたえと、
飲みやすさを両立した、1日
の終わりにそっと寄り添う新
しいみんなの生ビール。
「うまさが生きている」ビー
ルを実現するために素材や製
造条件を見直し、香りや苦みの
質や強度を制御。ダイヤモンド
麦芽やアロマホップ、コーンダ
リッツ、天然水などの厳選素材
が用いられています。
さらに仕込釜で麦汁を煮出
す工程を三度繰り返し「トリ
プルデクシオン製法」で、素材
のうまさを丁寧に引き出し、
絶妙に調和させています。

1日の終わりに
新しい「生」を

📦 定期便

350ml × 2ヵ月 = 計2箱
寄附金額 **30,000円**

350ml × 3ヵ月 = 計3箱
寄附金額 **45,000円**

350ml × 6ヵ月 = 計6箱
寄附金額 **90,000円**

350ml × 12ヵ月 = 計12箱
寄附金額 **180,000円**



350ml × 1箱
寄附金額 **15,000円** **24本**
容量: 350ml × 24本

350ml × 2箱
寄附金額 **30,000円** **48本**
容量: 350ml × 48本



本格ビールのうまさを
糖質に気兼ねなく

ブレモルを通して培ってきた製法やノウハウを結集して実現した、本格ビールならではの「力強い飲みこたえ」と「糖質ゼロ」による爽快な後味。本格ビールのうまさを、糖質に気兼ねなく愉しめるようになりました。ビールのうまさを追い求める中でサントリーが辿り着いた答えは、「糖質をうまさに変える」ことでした。上質で深いコクが特長のダイヤモンド麦芽を贅沢に使用。糖質がゼロになるまで酵母の力でじっくりと発酵させ、うまさを引き出しました。これはサントリーが5年の歳月をかけて開発した独自技術です。



350ml × 1箱
寄附金額 **14,500円**
容量: 350ml × 24本

24本

350ml × 2箱
寄附金額 **29,000円**
容量: 350ml × 48本

48本

📅 定期便

350ml × 2カ月 = 計2箱
寄附金額 **29,000円**

350ml × 3カ月 = 計3箱
寄附金額 **43,500円**

令和4年度
人気
第3位

[サントリー]

パーフェクトサントリービール

★健康志向 × 糖質0のビール★

贅沢なコク。
からの、
爽快なキレ。



※9月時点の現行品のデザインです。

📅 通常1週間~2週間で配送します。 ※定期便は、お申込み月の翌月からスタートし、毎月中旬から下旬にかけて配送します。

[サントリー]
金麦 糖質 75% オフ*

旨味麦芽に国産麦芽を一部ブレンドした「贅沢麦芽」の麦のうまみと、澄んだ後味を絶妙にバランスさせた第3のビール「金麦」。その特長である麦のうまみを残しながら、軽やかな後味を実現した糖質75%オフの「金麦」です。「金麦」も、もちろん天然水仕込みです。麦芽配量の調整および麦芽使用量の増加により、麦のうまみがさらに感じられる、より満足感の高い味わいになりました。

満足感を残しながら
 糖質を大幅にカット

*「金麦」比



350ml × 1箱
 寄附金額 **11,500円**
 容量: 350ml × 24本

24本

350ml × 2箱
 寄附金額 **23,000円**
 容量: 350ml × 48本

48本

★健康志向 × 第3のビール★



令和4年度
 人気
第4位

※9月時点の現行品のデザインです。

BEER TOWN CHIXODA | 天然水仕込みのビール

★第3のビール★



※9月時点の現行品のデザインです。

★第3のビール★



※9月時点の現行品のデザインです。

[サントリー]
金麦 〈ザ・ラガー〉



350ml × 1箱
 寄附金額 **11,500円**
 容量: 350ml × 24本

24本

350ml × 2箱
 寄附金額 **23,000円**
 容量: 350ml × 48本

48本

[サントリー]
金麦



350ml × 1箱
 寄附金額 **11,500円**
 容量: 350ml × 24本

24本

350ml × 2箱
 寄附金額 **23,000円**
 容量: 350ml × 48本

48本

[サントリー]

からだを想う オールフリー

「カロリーゼロ」「糖類ゼロ」(※1)「プリン体ゼロ」(※2)とした、ココロにもカラダにも嬉しいノンアルコールビールテイスト飲料です。ランチにも、アウトドアにも、休肝日にも！からだを想うオールフリーならいつでもリフレッシュできます。

内臓脂肪を減らす機能があることが報告されているロースヒップ由来テイリロサイドを使用。原材料と製法へのこだわりはそのままで、飲みごたえが感じられる味わいに仕上げられています。

ビールと同じ原料で
4つのゼロを実現

※1 食品表示基準に基づき、100mlあたりエネルギー5kcal未満、糖類0.5g未満を0と表示
※2 100mlあたりプリン体0.5mg未満をプリン体0と表示
食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。

🚚 定期便

350ml × 2ヵ月 = 計2箱 寄附金額 20,000円	350ml × 3ヵ月 = 計3箱 寄附金額 30,000円
350ml × 6ヵ月 = 計6箱 寄附金額 60,000円	350ml × 12ヵ月 = 計12箱 寄附金額 120,000円

🚚 定期便

500ml × 2ヵ月 = 計2箱 寄附金額 28,000円	500ml × 3ヵ月 = 計3箱 寄附金額 42,000円
500ml × 6ヵ月 = 計6箱 寄附金額 84,000円	500ml × 12ヵ月 = 計12箱 寄附金額 168,000円

[サントリー]

オールフリー

🚚 定期便

350ml × 2ヵ月 = 計2箱 寄附金額 20,000円	350ml × 3ヵ月 = 計3箱 寄附金額 30,000円
350ml × 6ヵ月 = 計6箱 寄附金額 60,000円	350ml × 12ヵ月 = 計12箱 寄附金額 120,000円

🚚 通常1週間～2週間で配送します。 ※定期便は、お申込み月の翌月からスタートし、毎月中旬から下旬にかけて配送します。

★健康志向×ノンアルコール★

機能性表示食品
B.M.I.が高め(25以上30未満)の方へ

令和4年度
人気
第5位

※9月時点の現行品のデザインです。

350ml × 1箱
寄附金額 **10,000円** **24本**
容量: 350ml × 24本

350ml × 2箱
寄附金額 **20,000円** **48本**
容量: 350ml × 48本

500ml × 1箱
寄附金額 **14,000円** **24本**
容量: 500ml × 24本

★健康志向×ノンアルコール★

※9月時点の現行品のデザインです。

350ml × 1箱
寄附金額 **10,000円** **24本**
容量: 350ml × 24本

350ml × 2箱
寄附金額 **20,000円** **48本**
容量: 350ml × 48本

※食品表示基準による
※100mlあたりプリン体0.5mg未満をプリン体0と表示

千代田町の豊かな自然、清らかな水を湛える利根川の流れるは、滋味あふれる数々の食材や果実、銘酒を育みました。味覚から風土が感じられる食料品・飲料をぜひご堪能ください。



生クリーム
サンドーナツ
5個

<ヌーベルオリジン>

寄附金額 4,500円

国産材料にこだわって手作りするドーナツに、軽くてくちどけのよい生クリームをサンド。自然解凍でも、凍ったままでも、おいしくいただけます。

●容量:<計5個のセット>
プレーン、抹茶、mixベリー、
チョコ、いちごチョコ

純粋はちみつ 国産 百花はちみつ
<田代養蜂場>



寄附金額 9,500円

地元で丹精を込めて蜂たちを育て、採蜜した国産はちみつ。「百花はちみつ」は、様々な花から採れたはちみつであることを表しています。採蜜する場所やその年の天候によって味わいが異なるのも、楽しみのひとつ。

●容量:600g×1瓶

いちご[やよいひめ]約350g×6パック
<斉藤農園>



寄附金額 19,500円

酸味が少なく、すっきりとした甘さが自慢の群馬県オリジナルいちご「やよいひめ」です。家族で、親戚や友人と一緒にお召し上がりいただけるたっぷりサイズのセットにいたしました！配送時期をお選びいただけます。

●容量:約350g×6パック

コーヒー豆おまかせセット
<HIRAKU>



寄附金額 11,000円

世界中からコーヒー豆を選定し、丁寧に焙煎した「スペシャルティコーヒー」。厳選したコーヒー豆3種類をランダムに組み合わせてお届けします。コーヒーの個性を生かしつつ、「毎日飲みたい」と思える味わいです。

●容量:コーヒー豆100g×3種類、計300g

あげもちおかき食べ比べセット
<ハートフルふきあげ>



寄附金額 11,000円

お餅を乾燥させ、油でサクッと揚げました。醤油味、塩味、七味、黒糖味の計4種類が入っています。特定非営利活動法人ハートフルふきあげ・ちよだ営業所で障がい者様たちが、ひとつひとつ丁寧に手作りしたものです。

●容量:約850g(約28cm×41cm×11cm)1箱
醤油3個、塩3個、七味2個、黒糖2個

上州牛 カルビ・ロース 焼肉 満足セット 各500g×4パック
 <ビーフセンター小林牧場>



寄附金額 50,000円

焼肉やバーベキューにぴったりな上州牛のカルビ&ロース、約2kgとたっぷりの量をご用意いたしました。溢れ出す脂が絶品のカルビ、赤身のまわりにある脂肪から旨味が感じられるロースの味わいをご堪能ください。

●容量: カルビ500g×2パック、ロース500g×2パック、計2kg(冷凍)

牛肉手こねハンバーグ [上州牛100%] 180g×10個
 <ビーフセンター小林牧場>



寄附金額 15,500円

旨味をぎゅっと詰め込んだ、上州牛100%のハンバーグです。手こねでひとつひとつ丹精込めて作りました。生ハンバーグならではの美味しさ、ジュワッとした脂の旨味、ふっくらジューシーな食感をお楽しみください。

●容量: 180g×10個

牛肉 すき焼き 肩ロース [上州牛] 500g
 <邑楽館林農業協同組合 ミートセンター>



寄附金額 15,000円

ほどよい霜降りと引き締まった赤身! 自然の中で放牧されて育った、上州牛の肩ロース肉です。定番のごちそうメニューであるすき焼きが、さらにワンランクアップ。上品な味と風味を楽しめます。冷凍でのお届けです。

●容量: 500g

牛肉 ステーキ サーロイン [上州牛] 750g
 <邑楽館林農業協同組合 ミートセンター>



寄附金額 30,000円

ジューシーで柔らかく、旨みが凝縮された上州牛のサーロイン! 熱を加えると脂が溶け出し、口の中に肉汁とおいしさが広がります。ぜひステーキにして、お肉本来の味をお楽しみください。冷凍でお届けします。

●容量: 750g

日本酒 清酒 [利根川育ち] 飲み比べセット
 <山川酒造>



寄附金額 11,000円

すっきりとした味わいの日本酒です。千代田町を流れ、日本一の流域面積を誇る「利根川」の伏流水を使用。この町の気候風土に合った醸造方法を行い、丹精込めて醸されています。純米吟醸と山廃仕込み本醸造のセット。

●容量: 純米吟醸酒 利根川育ち 720ml、山廃仕込み本醸造酒 利根川育ち720ml

割烹 新田家 小魚の甘露煮
 <割烹 新田家>



寄附金額 10,000円

文豪田山花袋にゆかりがあり、創業約170年を誇る割烹 新田家で作った「小魚の甘露煮」。伝統の製法を受け継ぎ、老舗の味を守り続けてきた自慢の逸品です。年末年始のお使い物、酒の肴等にご利用ください。

●容量: 約350g×1箱【限定10セット】

日本酒 大吟醸 清酒 [光東] 地酒セット
 <山川酒造>



寄附金額 16,000円

「純米大吟醸 光東」は華やかな香りと飲み口が特徴、「山廃仕込み上撰 光東」はまろやかで上品な味わいが特徴です。創業嘉永三年(1850年)、千代田町唯一の造り酒屋である山川酒造が丹精込めて醸した逸品です。

●容量: 純米大吟醸酒 光東 720ml、山廃仕込み上撰 光東720ml

うどん 乾麺 [福德うどん] 中麺 冷麦 そうめん
 <川崎製麺所>



寄附金額 16,500円

利根川の豊かな水と上州の気候・風土の元で、創業(明治時代)より受け継いできた製造技術を忠実に生かして造り上げられた特製の自然乾燥麺です。お届け内容はおまかせで、うどんや中麺、冷麦などが入っています。

●容量: 乾麺25把(うどん、中麺、冷麦、そうめん)、つゆ5個

千代田町は古くから、手工業による「ものづくり」が発展してきた町。職人の手でひとつひとつ丁寧に仕上げられた品々、創造性ゆたかなプロダクトをお楽しみください。

デザイン 踏台 [ルカーノ] 2ステップ ML2.0-2 <長谷川工業>



寄附金額 **42,000円**

折りたたんでも自立する美しい踏台を、ぜひお部屋のインテリアに。美しいフォルムと機能美で数々のデザイン賞を受賞し、世界から実力が認められた製品です。置き場所を選ばず、使いたい場所に置いておけます。

●容量:1台
サイズ:幅48cm×奥行57cm×高さ56cm、重量3.2kg、色:ブラック、ホワイト

デザイン 踏台 [ルカーノ] 1ステップ ML1.0-1 <長谷川工業>



寄附金額 **30,000円**

美しいフォルムと機能美で数々のデザイン賞を受賞したルカーノの1ステップ・モデルです。折りたたんでも自立するため置き場所を選ばず、片付ける必要がありません。お部屋や店舗のインテリアも映えるデザインです。

●容量:1台
サイズ:幅39cm×奥行33cm×高さ24cm、重量1.7kg、色:ブラック、ホワイト、レッド、オレンジ

椅子 フレキシブルスツール <金子縫製>



寄附金額 **21,000円**

コロンとした可愛い形、座り心地の良さが特徴のスツール。取っ手つきで持ち運びが楽ちんなので、リビング、子ども部屋など、色々なところで使用可能です。ポップなカラーでお部屋の雰囲気も明るくなります。

●容量:1台
サイズ:幅45cm×奥行45cm×高さ44cm

ニッパー 爪切り <片倉製作所>



寄附金額 **15,000円**

切れ味が変わらないため、ずっと使い続けられる一生モノの爪切りです。刃物の町として知られるドイツ・ゾーリンゲンより入手した母材を用い、職人の鍛え上げられた技術、手仕事で高い精度に仕上げられています。

●容量:1丁

OD缶ガス缶カバー 真鍮製 <シマヌキ電機>



寄附金額 **30,000円**

アウトドア用ガスカートリッジ・OD缶をオシャレな雰囲気にドレスアップできる、オール真鍮製のガス缶カバーです。職人がひとつひとつハンドメイドで仕上げました。汎用性の高い250/230サイズのガス缶に対応。

●容量:1個
サイズ:高さ9cm×幅12cm
(250 / 230 サイズ対応)

レコードカートリッジ MG-3605 ヘッドシェル付き <中電>



寄附金額 **34,000円**

現在市販されているMM型アナログレコードカートリッジの中でも、最高クラスの出力を誇るモデル。圧倒的なパンチ力とグルーブ感を実現しました。最近のMMカートリッジに物足りなさを感じている方におすすめです。

●容量:1個

木製ビールジョッキ(ケヤキ) <千代田木工芸>



寄附金額 **17,500円**

取っ手の部分まで含め、木工職人が一塊の木材から削り出して製作した木製ビールジョッキです。使い込むほどに木目の色合いが美しく変化します。完全ハンドメイドであり、ふたつとして同じものはありません。

●容量:1個
サイズ:高さ12cm×幅15cm(取っ手込み)・内寸:高さ10cm×幅7cm
容量:約320ml

印鑑 [金色印鑑] はんこ 15ミリ 合金 <PALVON>



寄附金額 **184,000円**

特許を取得した特殊合金「ブラネットゴールド」で作られた、ゴールドカラーの美しい印鑑です。ずっしりとした確かな押し心地で印影もハッキリ。サビに強く、表面が剥げたり、色が落ちたりすることはありません。

●容量:1本
サイズ:直径1.5cm×長さ6cm 重さ:約87g・ケース付き

水草 アヌビアス&マイクロソリウム 60cm水槽用セット
 <チャーム>



寄附金額 **25,500円**

丈夫で手間いらずのアヌビアスとマイクロソリウムのレイアウトセット。陰性水草をメインとした水槽は非常に落ち着いた印象を与え、パワー不足になりやすい小型水槽においても本格的なレイアウトを楽しめます。

●容量: 細葉系アヌビアス×2、広葉系アヌビアス×2、前景用アヌビアス×2 (※各ポット1~2株入り)、マイクロソリウム×6

観葉植物 GEX グラスアクアリウム スフィア 風山石
 <チャーム>



寄附金額 **15,000円**

ガラス製容器「GEX グラスアクアリウム スフィア」を用いた苔レイアウトです。ヤマゴケと風山石をレイアウトしてお届けしますので、簡単に苔テラリウムを飾っていただくことができます。お手入れも簡単。

●容量: 1台
 サイズ: 幅22.0cm×奥行22.0cm×高さ18.5cm
 水容量: 4.5L

新鮮! 国産 青刈りチモシー
 <チャーム>



寄附金額 **13,500円**

うさぎやモルモットなど小動物の主食として定番のチモシー。日本の畑で育ったチモシーを収穫し、青刈りのまま丁寧に乾燥させました。おいしい茎と穂先が入っていて、食いつき抜群。保存に便利なチャック袋入り。

●容量: 300g

観葉植物 コウモリランバークコルクプランツ
 <チャーム>



寄附金額 **28,000円**

オシャレなインテリアグリーンオブジェとして絶大な人気のコウモリラン ビカクシダ(ビフルカツム)を、ジャングルの一部を切り取ったかのような自然な風合いが魅力のバークコルクにミズゴケで固定しました。

●容量: 1台
 コルクサイズ: 高さ25~50cm前後
 土台に使われるバークコルクは、形状に大きくなばらつきがございます。

食器用洗剤 Fresh泡スプレー 本体
 <マルフクケミファ>



寄附金額 **10,000円**

泡の力で汚れに浸透し、分解する泡スプレー・タイプの食器用洗剤です。シュッとスプレーして流すだけ。スポンジでは洗いにくかった水筒、プラスチック容器、すりおろし器などの汚れも簡単に落とせます。

●容量: 本体300ml×12個

柔軟剤 パルファムボーテ 4種お試しセット
 <マルフクケミファ>



寄附金額 **8,000円**

香りをテーマに開発された柔軟剤「パルファムボーテ」、4種類の香りをワンセットにしました。華やかな香りが長続きし、衣類の柔らかさを際立たせるラグジュアリー香料を配合。香水変わりに使うのもおすすめです。

●容量: 480ml×8 (全4種×2個)

スーパーサイヤ 薬用 育毛剤
 <WOW MEDICAL>



寄附金額 **12,500円**

薄毛・抜け毛・フケで悩む40-50代の男性に! 「毛髪スカルプ(薄毛・抜け毛・フケ予防)」をコンセプトに3つの厳選有効成分を配合した育毛剤です。医薬部外品として育毛・薄毛・脱毛の予防などの効能効果を取得。

●容量: 120ml (約1ヶ月分)

ナチュラル シャンプー [hugm] ハグム 500ml
 <アベックス>



寄附金額 **13,500円**

静岡県産の希少な茶の実オイル(チャ種子油)を配合したノンシリコン&無添加のオールインワンシャンプーです。頑張るすべての女性に気負わず抜け感のあるナチュラルな美しさを…そんな想いを形にしました。

●容量: 500ml



TEMPLE STAY ZENSÔ 宿泊補助券 寺泊・宿坊

No. 7
HENREI HIN
TEMPLE STAY

古くから参詣者のための宿泊施設として発展してきた「宿坊」。その歴史・伝統・文化を継承しつつ、現代に合うスタイルへと昇華した宿泊施設が千代田町にオープンしました。

寄附金額 1,000円 3,000円 5,000円 10,000円 30,000円

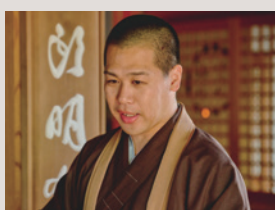
※寄附金額の3割を宿泊補助券(クーポンコード)としてお送りします。



広い寝室、ワークスペースやアメニティなど施設を充実させながらも、禅の要素、仏教の要素が随所に散りばめられた「TEMPLE STAY ZENSÔ」。

CHECK!

ゲストハウス運営支援事業や他所での寺泊施設立ち上げなどに携った経験を活かして、千代田町に「TEMPLE STAY ZENSÔ」を立ち上げた副住職



「TEMPLE STAY ZENSÔ」は全国でも珍しい、お寺に宿泊(＝宿坊体験)できる施設です。約700年の歴史を誇る寶林寺の離れを改装して造られ、「禅(ZEN)」と「円窓(ENSO)」を

「朝のお勤め」など、寺泊らしい体験も可能。1日1組限定の一棟貸し(定員6名/愛犬可)なので、家族旅行や合宿など幅広い用途に対応できます。風の音しかない静かな場所、心の声に耳を傾けて過ごす休日

お寺ならではの体験で人生にスパイスを

寶林寺・副住職
峻宏(しゅんこう)さん

禅の空気を余白から感じる

呼ぶ意図を話します。

ふるさと納税の仕組みと 申し込み方法

ふるさと納税とは、自分が応援したい自治体に寄附ができる制度です。
個人が2,000円を超える寄附を行った時に、所得税の還付、住民税の控除が受けられます。
寄附金の使い道を指定でき、地域の名産品などのお礼の品もいただける魅力的な仕組みです。

[申込方法、控除額目安、返礼品の詳細などで不明な点がありましたら、
お気軽に千代田町にお問い合わせください。](#)

ふるさと納税の注目4大メリット！

寄附金が自治体・事業者の支援に！

ふるさと納税の寄附金の用途は、新型コロナウイルス感染症対策、災害の復興支援、教育、環境保護等、自治体が抱える課題により使い道は多岐にわたります。新型コロナウイルス感染症で影響を受けた事業者への支援にもつながります。

お礼の品がもらえる！

寄附をした自治体からお礼の品がもらえる場合があります。お礼の品は自治体によってさまざま、ご当地の名産品や工芸品、旅行感謝券などバラエティ豊かです。

※酒類に関して、20歳未満の方はお申し込みできません。
※住民票登録のある自治体へは、ふるさと納税の制度上、原則、お礼の品を希望する寄附はできません。

税金が控除される！

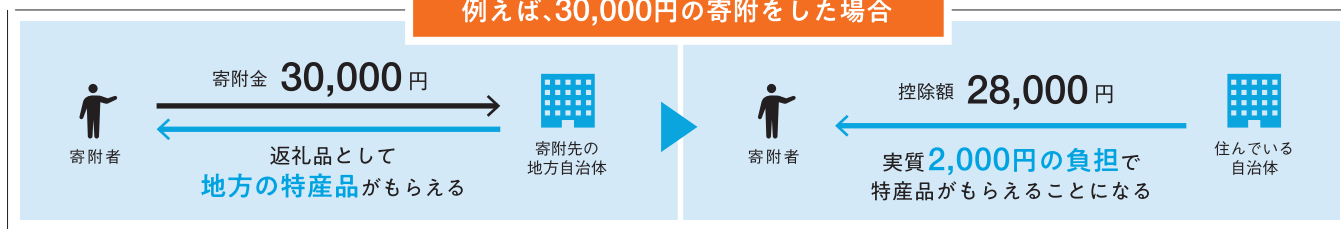
控除上限額内の寄附であれば、合計寄附額から2,000円を引いた金額が所得税・住民税から控除されます。控除上限額は家族構成や収入によって異なるため、必ず確認をしてください。

5つの自治体までは確定申告不要！

会社員などの給与所得者は、年間の寄附先が5自治体以内であれば「ふるさと納税ワンストップ特例制度」を利用することで確定申告は不要となります。

※ただし、自治体より送付される「ふるさと納税ワンストップ特例制度」利用申請書(受領証明書と同封)の返送が必要です。

例えば、30,000円の寄附をした場合



ふるさと納税 世帯別全額控除年間上限目安表

出典:総務省「ふるさと納税ポータルサイト」より抜粋

ふるさと納税を行う本人の 給与収入	ふるさと納税を行う方の家族構成				
	独身または共働き	夫婦	共働き+ 子1人(大学生)	夫婦+ 子1人(高校生)	共働き+ 子2人(大学生と高校生)
300万円	28,000円	19,000円	15,000円	11,000円	7,000円
400万円	42,000円	33,000円	29,000円	25,000円	21,000円
500万円	61,000円	49,000円	44,000円	40,000円	36,000円
600万円	77,000円	69,000円	66,000円	60,000円	57,000円
700万円	108,000円	86,000円	83,000円	78,000円	75,000円
800万円	129,000円	120,000円	116,000円	110,000円	107,000円
900万円	152,000円	143,000円	138,000円	132,000円	128,000円
1,000万円	180,000円	171,000円	163,000円	157,000円	153,000円
1,300万円	326,000円	326,000円	258,000円	261,000円	248,000円
1,600万円	429,000円	429,000円	408,000円	412,000円	396,000円
1,900万円	533,000円	533,000円	512,000円	516,000円	500,000円
2,200万円	640,000円	640,000円	619,000円	623,000円	607,000円
2,500万円	855,000円	855,000円	830,000円	835,000円	817,000円

※自己負担額の2,000円を除く全額が所得税および個人住民税から控除される上限額です ※住宅ローン控除等を受けている場合は上記より減額されます ※「共働き」は、配偶者控除(配偶者の給与収入が201万円超の場合)の適用を受けていないケースです ※「高校生」は「16歳から18歳の扶養親族」を、「大学生」は「19歳から22歳の特定扶養親族」を指します ※中学生以下の子どもは計算上加味しません。「夫婦+子1人(小学生)」は、夫婦と同額 ※「夫婦」は、ふるさと納税を行う方の配偶者に収入がないケースです ※ふるさと納税を行う際は、必ず各市町村の担当窓口や、最寄りの税務署へご確認をお願いします ※こちらに記載されていない年収の方は千代田町にお問い合わせください ※上記上限目安表は、2023年(令和5年)のものを参照しています

千代田町のふるさと納税は下記サイトからお申込みいただけます。



申し込み手順

最短5分で完了 スマホやPCで手続き簡単

- まずは寄附目安額を確認！**
P.27の「世帯別全額控除年間上限目安表」を参考にして、自分の控除上限額をチェックしましょう。
- お礼の品を決める**
本カタログやWebサイトなどを活用して、寄附内容を確認。お礼の品を選びます。
(例) ふるさと納税 千代田町 返礼品
- 寄附を申し込む**
ふるさと納税専用ポータル「寄附を申し込む」というボタンを押したら、申し込みは完了。
※千代田町では、電話やメールでのお問い合わせも可能です。
- 寄附金を納付**
Webサイトの利用で、早ければ手続きは5分で完了！ 寄附金の納付（申し込み）方法は、事前に登録しておくことで手続きがスムーズです。
- お礼の品を受け取る**
寄附金の納付後、1～2週間で寄附金受領証明書が届きます。返礼品も同時に届くことが多いです。
※送付時期は返礼品によって異なります。
- 翌年の確定申告で寄附を申告**
ふるさと納税ワンストップ特例制度を利用しない人は翌年の確定申告で寄附額を申告します。申告することで所得税から還付され、住民税から控除されます。

INFORMATION

CHIYODA TOWN FURUSATO NO-ZEI

ワンストップ特例申請がスマートフォンのみで完結！！
寄附者も、自治体も、これまでの手間が大幅削減

マイナンバーカードをお持ちの方へ朗報 **スマホで完結** 申請アプリ「IAM」に登録すれば複数自治体をまとめて申請可能※

スマホで **完全 WEB申請**

< 申請の流れ >

通知書類

寄附者

申告内容確認

マイナンバー確認

自治体

「ふるまど」は 「IAM」は

「ふるまど」は 「IAM」は

ふるさと納税総合窓口 **ふるまど**

公的個人認証 **IAM**
ーアイアムー

※「ふるまど」に対応していない自治体もあるので、ご注意ください。

寄附者 署名・押印、本人確認書類のコピー・添付、切手の貼付、投函…

一連の作業が不要に

捺印不要

書類記載不要

書類送付不要

本人確認書類コピー不要

切手添付不要

千代田町 LINE公式アカウント友だち募集中!



2022年10月よりスタートした千代田町公式LINEアカウント。
千代田町の情報を配信中!

[返礼品の紹介](#) [寄附金の活用事例](#) [イベント情報](#) など

友だち登録は
コチラから!

- LINEアプリを起動して「友だち追加」
- QRコードリーダーを起動して右のQRを読み込む
- アカウント名「ちよだ魅力発信室」を友だちリストに追加



お問い合わせ先

千代田町ふるさと納税サポート室
050-8888-8475
メール：support@chiyoda.furusato-ig.jp

千代田町役場企画財政課企画調整係
0276-86-7007
〒370-0598 群馬県邑楽郡千代田町大字赤岩 1895-1