

## 特産品リスト



3~5万円未満の寄附をすると1点、5~20万円未満は2点、次のいずれかの特産品がもらえるよ。（写真はイメージです）

| コース   | 特産品名                                                                                                | 特産品写真 | コメント                                                                                                                                 |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A 0 1 | 倉敷ガラス<br>小鉢とコップ                                                                                     |       | 一つ一つ丁寧に手作りされた口吹きガラスで、それぞれ微妙に表情が異なるのが魅力のひとつです。丈夫で美しく「実用の道具」として愛用されています。                                                               |
| A 0 2 | 縞通（だんつう）<br>瓶敷サイズ 1枚<br>(約15×18cm)<br>卓布サイズ 1枚<br>(約30×45cm)                                        |       | 倉敷は古くからイ草の集散地として栄えました。イ草から発想されたユニークな織物で、イ草と綿糸を使い、昔ながらの織機で手織りされる縞通は、和洋どちらのインテリアにも似合うデザインです。                                           |
| A 0 3 | 倉敷はりこ<br>素隠居人形<br>じじ・ばば一対<br>(高さ約11cm)                                                              |       | 明治2年、男の子の誕生を喜び張り子の虎を作ったのが、伝承玩具「倉敷はりこ」の始まりです。虎、鬼、天狗、素隠居、十二支、いずれも親しみやすく手作りのぬくもりを感じられます。昭和56年、伝統技術が認められ岡山県伝統的工芸品に指定されています。              |
| A 0 4 | 備中和紙（びっちゅうわし）<br>KAMI / A4、和帳、<br>一筆箋、封筒                                                            |       | 奈良時代まで起源をさかのぼると伝えられる手すき和紙「清川内紙（せいごうちがみ）」は、一旦消滅しましたが、産地を倉敷に移し、伝統と技法をそのままに「備中和紙」として、多くの書家に愛用されています。昭和57年、岡山県伝統的工芸品に指定されています。           |
| A 0 5 | 倉敷帆布（くらしきはんぶ）<br>(約15×26×2cm)                                                                       |       | 大正より続く、昔ながらのあたたかみを持つ帆布という天然素材だけを使って作られたバッグ（ウエストポケット）です。使い続けるほどに味わいが出て、強度・耐久性・通気性にも優れています。                                            |
| A 0 6 | 大原美術館グッズ<br>額装品 モネ「睡蓮」<br>額絵マット付サイズ<br>42.4×34.8cm (関東四ツ)<br>額サイズ<br>(約51×45cm)                     |       | 大原美術館（倉敷美観地区のほぼ中心に位置する昭和5年設立の美術館。地元の実業家、大原孫三郎氏が設立した日本で最初の私立西洋美術館です。）が所蔵するクロード・モネの代表作「睡蓮」の額装品です。紙に印刷した絵の表面にエンボス加工を施し、油絵のような質感を出しています。 |
| A 0 7 | アロマキャンドル<br>プレミアムグラスキャンドル<br>(ラベンダー)<br>プレミアムトラベルキャンドル<br>(カモミール・ローズマリー)<br>岡山名産果実あかりセット<br>(マスカット) |       | 倉敷で1つ1つ手作りしているアロマキャンドル。「プレミアムキャンドル」は、植物性原料に天然ハーブエッセンシャルオイルをふんだんに配合しています。また、マスカットの形をした「果実あかり」は、和菓子のような風合いとともにぎたての果実のようなみずみずしい香りが好評です。 |
| A 0 8 | 竹製品<br>カッティングボード<br>G R I D (グリッド)<br>正方形 (W216×D216×H30mm)<br>※写真はイメージですので付属品はありません。               |       | 生産者により丁寧に手入れが施されている真備の竹林。その林の竹を使用して真備町では様々な竹製品が作られています。また、竹は真っ直ぐで、すっきりとした木目で、どんなインテリアにもすんなり溶け込むのが特徴です。                               |
| A 0 9 | 畠縁（たたみべり）小物<br>畠縁鮫 P L U S<br>(全長約32cm)<br>※写真はイメージですのでスマートフォンはありません。                               |       | 倉敷市児島は畠縁全国生産高の約80%を占めています。その畠縁を児島の縫製技術により、口からスマートフォン等の小物を入れる事ができるポーチに加工しました。腰やバッグにもつける事ができます。                                        |
| A 1 0 | 倉敷いぐさ<br>ランチョンマット3色<br>(約30×46cm)<br>コースター3色（直径約10cm）<br>※写真はイメージですので付属品はありません。                     |       | 花ござ職人が「倉敷のいぐさ」を使い「倉敷」にこだわって1枚1枚丁寧に織り上げたいぐさのランチョンマットとコースターです。どこか懐かしいいぐさの匂いや感触を食卓や生活に取り入れてみませんか。                                       |

## 特産品リスト

| コース   | 特産品名                                                             | 特産品写真 | コメント                                                                                                                                      |
|-------|------------------------------------------------------------------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| B 0 1 | 白桃<br>【季節限定】 【数量限定】<br>(7月中旬～8月中旬)<br>内容量：2kg                    |       | 岡山県の桃の栽培は、明治8年に中国から「天津水蜜」、「上海水蜜」が導入されてから本格的な栽培が始まり、恵まれた気候風土と長年にわたり蓄積された先人の栽培技術により、昭和30年代には全国1位となりました。現在でも白桃（白桃、清水白桃、大和白桃）の面積は日本一です。       |
| B 0 2 | マスカット・オブ・アレキ<br>サンドリア<br>【季節限定】 【数量限定】<br>(8月上旬～9月下旬)<br>内容量：1kg |       | 瀬戸内の恵まれた風土と優れた栽培技術により作られるマスカット・オブ・アレキサンドリアは、上品な甘味と香り、鮮やかなエメラルドグリーンで果実の女王と呼ばれるマスカットです。倉敷市の船穂町では全国の加温マスカットの約4割を生産しています。                     |
| B 0 3 | ニューピオーネ<br>【季節限定】 【数量限定】<br>(8月上旬～8月下旬)<br>内容量：2kg               |       | 巨峰をさらに品種改良した黒紫色のぶどうで、「種なし」、「大粒」、「甘い」の3拍子がそろっています。種なしの技術を岡山県が先駆けて開発し、「ニューピオーネ」と命名しました。現在、岡山県のニューピオーネの栽培面積は900haを超え、全国1位の生産量を誇っています。        |
| B 0 4 | 瀬戸ジャイアンツ<br>【季節限定】 【数量限定】<br>(8月上旬～10月下旬)<br>内容量：800g (1房)       |       | 粒が大きく、皮が薄く、種もないので皮ごと食べられる新感覚のぶどうです。糖度は高く、果汁はやや少なめです。「マスカット・オブ・アレキサンドリア」を親に持つ「ネオ・マスカット」から創り出された品種で、平成元年に「瀬戸ジャイアンツ」として品種登録されています。           |
| B 0 5 | シャインマスカット<br>【季節限定】 【数量限定】<br>(9月上旬～10月中旬)<br>内容量：800g (1房)      |       | マスカットのようなエメラルドグリーンの果粒で芳醇な香りと味わいを持ち、種がなく、大粒で甘く、皮ごと食べられるのが特徴です。平成18年に品種登録されたシャインマスカットは、愛称を「晴王（はれおう）」と命名し、岡山県独自のブランドとして全国に発信しています。           |
| B 0 6 | 紫苑（しえん）<br>【季節限定】 【数量限定】<br>(11月上旬～12月上旬)<br>内容量：1kg             |       | 糖度が高く、たっぷり果汁が詰まった、楕円形の形をした美しいワインレッドの果粒で、種も無く、口に入れるとつるりと皮が剥け食べやすいのが特徴の、珍しい冬のぶどうです。岡山県では、平成14年頃から温室ぶどう産地に少しづつ導入され、コーラルマンに代わる品種として栽培しています。   |
| B 0 7 | 新高梨（にいたかなし）<br>【季節限定】 【数量限定】<br>(10月)<br>内容量：1.5～2kg             |       | 果実は大きいもので1kg程になり、甘みが強く、果汁も多く、果肉は緻密で、シャキッとした歯ざわりと上品な香り、日持ちの良さが特徴です。新潟県の「天の川」と高知県の「今村秋」を交配して誕生した品種で、二県の頭文字をとって、「新高梨（にいたかなし）」と命名されたといわれています。 |
| B 0 8 | 愛宕梨（あたごなし）<br>【季節限定】 【数量限定】<br>(11月中旬～12月中旬)<br>内容量：3.5～4kg      |       | 大きいもので3kg以上になり、肉質は柔らかく、甘味が強い梨です。岡山県下最大の産地である玉島では手間をかけて栽培されており、進物品贈答用などとして人気があります。収穫後、追熟して出荷できるため、「所蔵型梨」とも呼ばれています。                         |



## 特産品リスト

| コース   | 特産品名                                                                     | 特産品写真                                                                               | コメント                                                                                      |
|-------|--------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| C 0 1 | 瀬戸内海産<br>鯛の味噌漬<br>片身                                                     |    | 鯛は、桜鯛とも言われ春先が一番美味しい魚で、その時期の鯛を使用し、味が馴染みやすいよう粗挽きにした白味噌にじっくり姿のまま漬け込みました。                     |
| C 0 2 | 瀬戸内海産<br>さわらの味噌漬<br>6切                                                   |    | 鰆は、産卵の為、春先に、瀬戸内海に訪れます。脂の乗った3Kg～4Kg級の本鰆を使用しています。                                           |
| C 0 3 | 瀬戸内海産<br>地物セット<br>穴子・ちりめん・鰆・鯛・まま<br>かりの詰合せ                               |    | 倉敷市は瀬戸内海に面しており、岡山三大河川から栄養分を含んだ水が流れ込むことから、新鮮で豊富な魚介類が水揚げされます。その中から厳選された海産物のセットをご賞味下さい。      |
| C 0 4 | 瀬戸の味紀行<br>ままかり（酢漬・姿焼き・浜焼き）・さわらの味噌漬                                       |   | ままかりは、あまりに美味しいので、おひつが空になり、隣の家に飯(まます)を借りに行くほど美味しいと言われる岡山を代表する魚です。ままかりをベースに海産物のセットをご用意しました。 |
| C 0 5 | 瀬戸内海産<br>マナガツオの味噌漬<br>(6月～8月)<br>【季節限定】【数量限定】<br>5切<br>※写真はイメージで生魚です。    |  | 西国に、サケ無く、東国には、マナガツオ無しと言われ、岡山がほこる高級魚です。岡山県の夏のプライドフィッシュにも登録されています。（旬6月～8月）（注：加工前の写真です。）     |
| C 0 6 | 下津井産（倉敷市児島）<br>干しダコ（12～3月）<br>【季節限定】【数量限定】<br>1枚<br>※写真はイメージで送付品とは異なります。 |  | 下津井で水揚げされる大蛸は、「下津井ダコ」と呼ばれ大変有名です。下津井沖は、潮の流れが速く複雑な為、下津井沖で獲れるタコは、足が太く身がしまっています。              |
| C 0 7 | 焼あなご<br>400g (5～8尾)                                                      |  | 通年を通して水揚げされ、1年を通して3日間だけ美味しく無い日が有ると言われる年中美味しい魚で、ビタミンAが豊富です。瀬戸内の地あなごを開き、素朴なタレで焼き上げました。      |



## 特産品リスト

| コース   | 特産品名                                                                                                        | 特産品写真                                                                                 | コメント                                                                                                                           |
|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| D 0 1 | 倉敷の地酒（吟醸酒）と<br>マスカットワイン<br>地酒 1本(720ml)<br>ワイン 1本(360ml)                                                    |    | 瀬戸内の温暖な気候のもとで育まれた米、優れた水質を誇る高梁川の伏流水、備前杜氏の伝統を受け継いだ技、この三つが相まって倉敷の酒が生まれました。また、マスカット・オブ・アレキサンドリアを100%使用した白ワインで、気品ある味と香をワインにしました。    |
| D 0 2 | 倉敷ご当地プリン<br>白桃ぶりん・ゴボウぶりん・き<br>びだんごぶりんなど数種類のブ<br>リン15個セット                                                    |    | 倉敷の特産品、白桃やゴボウをプリンにしました。白桃ぶりんは「はなまるマーケット」でも紹介されたプリンです。また、「ゴボウぶりん」は「いきなり黄金伝説」や「東京ウォーカー」など全国お取り寄せランキングのプリン部門で4位に選ばれたプリンです。        |
| D 0 3 | 倉敷名物ぶっかけうどん<br>ファミリーセット<br>半生 18人前<br>※写真はイメージで完成品です。                                                       |    | うどん日本一を決める全国大会「うどん天下一決定戦」で二大会連続上位入賞。また、2015年度モンドセレクションにおいて「ぶっかけうどん」は金賞を受賞致しました。粘りのあるモチモチ麺とだしの効いた甘辛いタレをぜひご賞味ください。               |
| D 0 4 | エキストラ・バージン・オ<br>リーブオイル（食用）<br>【数量限定】<br>大 180g 1本<br>小 45g 2本<br>※倉敷市玉島産オリーブ使用                              |   | エキストラ・バージン・オリーブオイルとは、オリーブの果実を搾ってろ過しただけの、一切化学的処理を行わないバージンオイルで、酸度が100g当たり0.8gを越えないものを指します。一般にはサラダやマリネ、ドレッシングなど生食によいと言われています。     |
| D 0 5 | コンポートとジャム<br>フルーツコンポート 3個<br>フルーツジャム 3個<br>※マスカットのコンポートは、季節<br>限定のため、白桃、又はピオーネの<br>コンポートに、変更となる場合があ<br>ります。 |  | 「白桃のコンポート」は、白桃の中でも高級品種の清水白桃にこだわり、桃の旬である毎年8月頃に収穫し、ひとつひとつを手で丁寧に皮をむき自家製のシロップにその自然の甘さと香りを封じ込めて手作りされた逸品です。                          |
| D 0 6 | フルーツコラーゲンゼリー<br>とドライフルーツ<br>フルーツコラーゲンゼリー<br>岡山3種（白桃など）セット<br>ドライフルーツ<br>岡山白桃 60g 4個                         |  | フルーツコラーゲンゼリーは分けやすいステイックタイプで、女性に嬉しい魚由来のマリンコラーゲンペプチドを1本あたり200mg配合しました。冷やしたり、凍らせてお召し上がりください。また、岡山白桃を使ったドライフルーツはしっとりとした口あたりが楽しめます。 |



【お問い合わせ先】〒710-8565 倉敷市西中新田640番地 倉敷市市民局税務部税制課  
Tel 086-426-3175 fax 086-427-5160 mail:[taxpol@city.kurashiki.okayama.jp](mailto:taxpol@city.kurashiki.okayama.jp)