

“地域活性化”を推進する「ぐるなび ふるさと納税」

「東京都中野区」の食事券型返礼品の取り扱い開始

『ミシュランガイド』掲載店を含む人気レストランも参画

ぐるなび ふるさと納税：<https://gurusuguri.com/special/furusato/top/>

株式会社ぐるなび（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：杉原章郎）と東京都中野区（区長：酒井直人）は中野区のふるさと納税の返礼品として、中野区の飲食店で利用できる食事券の取り扱いを11月30日（木）より「ぐるなび ふるさと納税」にて開始します。

本取り組みは2023年3月27日に締結された「**中野区の飲食・グルメ振興と地域経済の活性化に関する協定**」により実現されたもので、『ミシュランガイド東京 2023』に掲載された飲食店のほか地元の人気店を中心に、「つながる はじまる なかの」で楽しめる特別なランチコース・ディナーコース、金額指定型食事券など**5店舗18返礼品**（※11月30日時点）が掲載されます。

中野区のふるさと納税返礼品については、ショッピングサイト「ぐるすぐり」内の「ぐるなび ふるさと納税」で紹介します。

▲「ぐるすぐり」内特設ページ：<https://gurusuguri.com/special/furusato/top/>

今後もぐるなびが持つ飲食店ネットワークを生かし参画飲食店をさらに増やすとともに、食事券の種類を増やしていくことで、多くの方にご利用いただける食事券型返礼品を目指して参ります。

■東京都中野区

中野区は、歴史ある寺社・仏閣や個性豊かな飲食店など多くの観光資源があります。

一方、若者も多く、数多くのイベントが開催されており、昔ながらの人情味あふれる商店街や、サブカルチャーの「聖地」と呼ばれる「中野ブロードウェイ」など個性豊かな観光スポットがたくさんあります。

また、警察大学校跡地であった中野四丁目地区が「中野四季の都市（まち）」として生まれ変わり、新たなランドマークである「中野四季の森公園」と、様々な企業や、大学等が進出し、東京の新たな地域拠点として先進性のある中野という一面も注目されています。

<URL> <https://www.city.tokyo-nakano.lg.jp/>

■ぐるなび ふるさと納税

食を通じた地域振興を目指す自治体と共に、その自治体における飲食店のコース料理を返礼品とした、ふるさと納税返礼品を提供。

2022年6月14日（火）よりサービスを開始し、

ぐるなびの「選りすぐりの逸品」を提供するショッピングサイト「ぐるすぐり」上に特設ページを開設。

<URL> <https://gurusuguri.com/special/furusato/top/>



＜本件に関する報道機関からのお問い合わせ先＞

株式会社ぐるなび 広報グループ MAIL:pr@gnavi.co.jp

東京都中野区の提供飲食店と返礼品一例 ※2023年11月30日時点

なかの中華！ Sai【中野区野方】

返礼品例：【ディナーコース】彩〜いろいろ〜<2名様分>

寄附額：51,000円

『ミシュランガイド東京 2023』掲載。

築地のみならず、長崎県の五島列島から直送の魚介を使い鮮度と旨みを保つこだわりの締め方“放血神経抜き”を用いて極上の状態で味わえる海鮮料理の数々をお楽しみ下さい。

**RESTAURANT L'ESPRIT DE CHEVALIER【中野区東中野】**

返礼品例：お食事券 5,000円分/10,000円分

寄附額：20,000円/39,000円

2022年、2023年と2年連続で「日本の名門料理100選」に選出。「銀座エスコフィエ」の元総料理長が創る進化した古典フレンチに舌鼓。

**鉄板中華 仁【中野区中野】**

返礼品例：桂花コース<2名様分>

寄附額：57,000円

鉄板を使って目の前で焼き上げる、中華料理の新たなスタイルのお店です。鉄板を使う事で余分な油を飛ばし、カロリーを抑えた仕上がりに。黒と赤の落ち着いた雰囲気の内には、最大8名まで座れる個室もご用意しております。

**鯔くにみつ【中野区東中野】**

返礼品例：【ディナー】鯔くにみつコース<1名様分>

寄附額：59,000円

全国の厳選した産地から仕入れた四季折々の旬の魚介と、こだわり抜いたお米とお酢で作るシャリで一貫一貫、心を込めて握ります。関東ではなかなか出会えない希少な日本酒に合わせて至福のひとつときをお過ごしください。

**Tsui-teru!【中野区中野】**

返礼品例：ペアディナーお食事券 スペシャル肉三昧3時間コース《飲み放題付》<2名様分>

寄附額：57,000円

温度や湿度、風の流れなどを厳密に管理できる「熟成庫」でかたまり肉を4~6週間寝かせて「熟成」させたお肉がズラリ。熟成が進むとナッツのような香りと旨みが広がります。

