

2021年8月17日

洲本市

一般財団法人五色ふるさと振興公社

株式会社 JTB パブリッシング

るるぶキッチン × ウェルネスパーク五色 淡路島・洲本市のふるさと納税返礼品に新たな名物が誕生！

～夏限定の鱧すきセット／ブランド米定期便／淡路牛・淡路豚・淡路鶏食べ比べ～



左：夏に旬を迎える鱧と淡路島玉ねぎの豪華鍋セット 中央：ブランド米「鮎原米」の定期便 右：淡路牛・淡路豚・淡路鶏食べ比べセット

JTBグループで旅行・ライフスタイル情報を提供する株式会社 JTB パブリッシング(東京都新宿区、代表取締役 社長執行役員:今井敏行、以下 JTB パブリッシング)と兵庫県・洲本市(市長:竹内通弘、以下洲本市)は、2020年9月に「特産品のブランディングや知名度の向上等を軸とした地域の振興及び活性化をすること」を目的に包括連携協定を締結し、洲本市の魅力発信に努めています。このたび、旅行情報誌『るるぶ』が直営する飲食店「るるぶキッチン」と、洲本市にある「ウェルネスパーク五色」とのコラボによる「商品開発“ホンモノ”プロジェクト」で誕生したふるさと納税返礼品の販売がスタートしました。

東京・新宿の飲食店「るるぶキッチン」では、店舗内スペース「SUMOTO STAND」にて、玉ねぎや淡路牛など洲本市の人気食材を使ったメニュー提供や特産品販売を行っています。一方、洲本市五色町にある「ウェルネスパーク五色」は、五色町出身の商人・高田屋嘉兵衛(たかたやかへえ)を顕彰した公園で、高田屋嘉兵衛資料館のほかログハウスやキャンプ場、温泉等を併設した地域内外から愛される複合施設です。両者共同の本プロジェクトにおいて、メンバーが地元・洲本市の生産者を巡りながら開発した新たな返礼品第1弾が誕生しました。夏限定の鱧すきセットや淡路ブランド肉3種の食べ比べなど、今夏はご自宅で贅沢な洲本の味覚を思う存分ご堪能ください！



上：海が一望できる自然豊かなスポット

下：共同プロジェクト会議の様子

〈新たに誕生したふるさと納税返礼品ラインナップはこちら！〉

① **先着各4名限定！9月1日(水)発売開始！**

高田屋農園の玉ねぎ／さつまいも農園 プレミアムオーナー権

【返礼品内容】

- 高田屋農園オーナー権(以下①②いずれか1つ、各4名限定)
 - ① 淡路島玉ねぎ ※1区画/100個/約25kg/2022年6月頃収穫

② さつまいも(鳴門金時) ※1 区画/15 株/約 15kg/2022 年 10 月頃収穫

- ウェルネスパーク五色共通利用券 20,000 円分
- 温浴施設「ゆ〜ゆ〜ファイブ」利用券

【詳細】

第 1 弾を記念した限定商品は、ウェルネスパーク五色内にある高田屋農園の玉ねぎまたはさつまいも、いずれかの超プレミアムなオーナー権利です。高田屋農園で育てた玉ねぎやさつまいもの収穫体験をお楽しみいただいたのち、バーベキューテラスにて淡路牛をご堪能いただきながら、収穫後の玉ねぎを使ったオニオンサラダと串揚げ玉ねぎ食べ放題。淡路島のブランド米「鮎原米(あいはらまい)」のおにぎりも味わえます。バーベキューの後は、温泉施設「ゆ〜ゆ〜ファイブ」で入浴でき、宿泊やレストラン利用時に使える共通利用券も付いた豪華特別商品です。



2022 年の収穫体験ができる！

② <8 月申し込み限定！>天然鱧丸ごと一匹鱧すき・湯引きセット 4 人前
淡路島玉ねぎ&手延べそうめん「淡路の糸」付き

【返礼品内容】

- 鱧 切り身(500g)、湯引き(12 切)、特製だし(2L)、梅肉(13g)
- 手延べそうめん「淡路の糸」(5 束)
- 淡路島玉ねぎ 3 個

【詳細】

6 月から 8 月に旬を迎える鱧は、淡路島で同時期に収穫される玉ねぎと一緒に食べることが定番で、鱧すきとしてよく親しまれています。上品な白身で癖がなく、ウェルネスパーク五色直営農園で徹底管理された甘い淡路島玉ねぎとのハーモニーが抜群！ 料理長自らが鱧の骨切りを丁寧に行い、皆様にお届けします。鍋のメとしてぴったりな手延べそうめん「淡路の糸」もセットにしました。



※料理長による鱧の骨切り動画が閲覧可能です！

③ 淡路島の 3 大ブランド肉(淡路牛・淡路豚・淡路鶏)よくばりトリプル焼肉セット
計 1.2kg/4~5 人前~淡路島玉ねぎと選べる「あわじ焼肉のたれ」付き~

【返礼品内容】

- 淡路牛 300g×2 パック、淡路豚(えびすもち豚) 300g、淡路鶏 300g
- 淡路島玉ねぎ 3 個
- あわじ焼肉のたれ 1 本

【詳細】

淡路島の自然豊かな大地で育った 3 大ブランド肉と淡路島玉ねぎを合わせた贅沢な焼肉セットです。繊維が細く肉本来の香りを味わうことができる柔らかい淡路牛は、程よい脂身が入ったリブローズをたっぷり 600g。糖質の高いバナナを食べて育つ淡路豚(えびすもち豚)はジューシーで甘味があるのが特徴で、淡路鶏は引き締まった身と程よい脂肪のバランスが絶妙のもも肉をご用意しました。



ご自宅でお肉の食べ比べができます♪

④ 【特選ごはんのお供6種付!】

淡路島最高ブランド米「鮎原米(あいはらまい)」定期便

【返礼品内容】

- A: 鮎原米ゴールド 5kg×6回
- B: 鮎原米ゴールド 10kg×6回
- C: 鮎原米ゴールド (5kg×2袋)×6回
- D: 鮎原米ゴールド(10kg+鮎原米キヌヒカリ 10kg 計 20kg)×6回

※A～D すべての各回にご飯のお供が1種ずつ、計6種付きます。6種の配送順は指定できません。

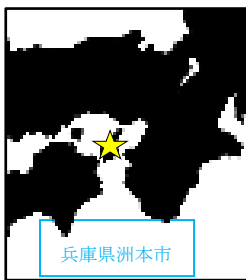
【詳細】

淡路島のおいしい空気と良質な水、粘土質の土壌で栽培された最高のブランド米「鮎原米」。淡路島中央に位置する五色町鮎原(あいはら)地区は昔から米どころとして知られ、今も棚田が残る自然豊かな農村地です。「鮎原米ゴールド」は鮎原で収穫された米だけを厳選し、特選銘柄をブレンドすることによりさらに旨味を引き出したお米です。一方「鮎原米キヌヒカリ」は色と味が自慢の「絹の光沢」を誇り、コシヒカリの性質を引き継ぎ、炊くと光沢が出て粘りがあり旨味が強いのが特徴です。



上・下：島外では入手が難しいブランド米をご自宅で楽しめるセットに

〈淡路島・洲本市について〉



左：淡路島の中央に位置する洲本市 中央：洲本城跡からは海が一望できる 右：ふるさと納税では山海の幸が人気

洲本市は古くから「御食国(みけつくに)」と呼ばれ、山海の幸を大和朝廷に献上した食材の宝庫であり、現在においても観光のほかに、農漁業などの第一次産業がとても盛んな地域です。レモンなどの柑橘類や玉ねぎのほか、淡路牛やアワビなどの食材は高級レストランにも数多く採用されており、これらの食材はふるさと納税の返礼品としても人気です。洲本市のふるさと納税返礼品は、以下のリンクからご覧いただけます。

[【おすすめ】 淡路島のふるさと納税を探す | ふるさとチョイス \(furusato-tax.jp\)](#)

今回の返礼品開発は「るるぶキッチン×ウェルネスパーク五色 商品開発“ホンモノ”プロジェクト」第1弾として行ったものです。2021年秋の第2弾も、ぜひチェックしてください。今後もJTBパブリッシングとウェルネスパーク五色は、洲本市の魅力をお届けしてまいります。

〈お問合せ先〉

ウェルネスパーク五色 (一般財団法人五色ふるさと振興公社) 0799-33-1600
 洲本市 魅力創生課 0799-24-7641
 JTBパブリッシング地域交流プロデュース部 03-6888-7822
 JTBパブリッシング広報・ブランド戦略チーム pr-team@rurubu.ne.jp