

2019年ふるさと納税寄附件数No.1 / 2015年・2016年ふるさと納税No.1  
 日本一の肉と焼酎のふるさと【宮崎県都城市】

MIYAKONOJO Magazine

令和2年10月1日(木)発行 都城市ふるさと納税振興協議会(都城市役所内)  
 〒885-8555 宮崎県都城市姫城町6街区21号 TEL:0986-23-2452 FAX:0986-23-2627

都城市×Dreamia Club ミートアンバサダー プロモーション

# MIYAKONOJO Magazine

日本一の、肉と焼酎のふるさと  
 ガイドブック



新域

幸せ上々、みやこのじょう

新域

## 都城市のふるさと納税特設サイトのご紹介

日本一の肉と焼酎のふるさと、都城市のふるさと納税特設サイトでは約1,000品目の豊富な返礼品が多数揃っています

<p>数量限定</p> <p>宮崎牛骨付きカルビタレ漬け 500g 必要寄附金額 15,000円</p> <p>霜降り部分の宮崎牛三角バラを骨付きのままカットしました。骨まわりの凝縮された濃厚な旨みをご堪能...</p> <p>特産品番号: MJ-2614</p>	<p>数量限定</p> <p>宮崎牛ウデスライス1.5kg 必要寄附金額 15,000円</p> <p>ウデ肉は、脂肪が少ないヘルシーな赤身肉で、肉質はやや硬めですが、淡白な味わいで霜降りが苦手な方におすす...</p> <p>特産品番号: MJ-8925</p>	<p>数量限定</p> <p>宮崎牛サーロインステーキ 200g×5枚 必要寄附金額 30,000円</p> <p>宮崎牛は、きめ細やかな美しいサシと柔らかい肉質が特徴で、5年に1度の和牛オリンピック「全国和牛能力共...</p> <p>特産品番号: AE-8903</p>	<p>数量限定</p> <p>宮崎牛モモスライス1kg 必要寄附金額 15,000円</p> <p>宮崎牛は3年連続日本一となりましたが、実は世界でも認められている特徴ある牛です。その宮崎牛をぜひ...</p> <p>特産品番号: MJ-8924</p>
<p>数量限定</p> <p>「どんぐりの恵み豚」真空バラエティ3kgセット 必要寄附金額 15,000円</p> <p>その名の通り、どんぐり粉配合のこだわりの飼料で育てた、都城産ブランド豚「どんぐりの恵み」は、コクがあ...</p> <p>特産品番号: MJ-1107</p>	<p>数量限定</p> <p>「前田さん家のスウィートポーク」ローズ&amp;バラしゃぶし 必要寄附金額 20,000円</p> <p>都城産ブランド豚「前田さん家のスウィートポーク」！甘い脂身にコクと旨味の赤身。今回は、ローズとバラ...</p> <p>特産品番号: AC-8907</p>	<p>数量限定</p> <p>メンチカツ72個 必要寄附金額 15,000円</p> <p>畜産王国・宮崎県産豚使用のメンチカツ！たっぷり72個お届けします！サクッとした衣とジューっと溢...</p> <p>特産品番号: MJ-8206</p>	<p>数量限定</p> <p>ブランドポークしゃぶしゃぶ食べ比べ1.2kg 必要寄附金額 10,000円</p> <p>都城生まれ、さつまいもを食べて育った「おさつポーク」は、旨味が豊富なのに脂身はさっぱり。自然由来...</p> <p>特産品番号: AA-1516</p>
<p>数量限定</p> <p>志比田工場原酒入り霧島焼酎 8本セット 必要寄附金額 25,000円</p> <p>霧島酒造志比田工場は、都城市内にある90年を超える伝統と新しい設備が融合した工場です。「志比田工...</p> <p>特産品番号: AD-6204</p>	<p>受付中</p> <p>笑福焼酎1.8L×4本セット 必要寄附金額 20,000円</p> <p>◆黒霧島(25度)・・・黒麹仕込みのトロっとした甘み、キリッとした後切れが特徴。◆赤霧島(25度)・・・</p> <p>特産品番号: AC-1802</p>	<p>数量限定</p> <p>霧島「赤・黒・白」1.8Lパック5本セット 必要寄附金額 25,000円</p> <p>黒麹のトロツとしたあまみ、キリッとした後切れ。都城市が誇る、霧島酒造の代表銘柄「黒霧島」、気高い香り...</p> <p>特産品番号: AD-8203</p>	<p>受付中</p> <p>招福焼酎セット 必要寄附金額 35,000円</p> <p>黒霧島(25度)は、黒麹仕込みのトロツとした甘み、キリッとした後切れ。赤霧島(25度)は、澄んだ...</p> <p>特産品番号: AF-1801</p>

都城市ふるさと納税特設サイト  
<https://furusato-miyakonojo.jp/>



会員登録のメリット	
	どこよりも早く、入荷情報をお届けします 会員様へ、どのサイトよりも早くお礼品の入荷情報をお届けしています。メルマガの入荷情報をチェックすれば、数量限定、人気のお礼品も手に入り易くなります。
	とっておきのキャンペーンやイベント情報をお届けします 会員様は、ファン感謝キャンペーンやモニターキャンペーンにご応募いただけます。都城ファン、お肉ファン、焼酎ファン、みなさまに喜んでいただける企画を公開していきます。
	寄附申し込みが簡単、履歴の確認もできます 申し込み時の面倒な基本情報の入力が省略できます。さらに、寄附履歴や配送履歴が確認できる機能もご利用いただけます。
会員登録の流れ	
step 1	メールアドレス入力 下記のQRコードより会員登録するメールアドレスをご入力頂き、送信してください。 都城市ふるさと納税特設サイト 会員登録 <a href="https://furusato-miyakonojo.jp/register/new.php">https://furusato-miyakonojo.jp/register/new.php</a>
step 2	メールアドレス確認 入力いただいたメールアドレス宛に、登録フォームのリンクを送らせていただきます。※下記ドメインを、受信可能なドメインとして設定をお願いします。info@furusato-miyakonojo.jp
step 3	基本情報入力 入力いただいたメールアドレス宛に、登録フォームのリンクを送らせていただきます。基本情報(お名前/住所/ログインID/ログインパスワード)を入力して確認後、送信したら登録完了です。



# 躍動し続ける 本格焼酎の 聖地

度重なる南九州の火山活動により、都城盆地はシラスやボラ、軽石を含んだ水はけの良い大地が多く、稲作よりも根菜類の育成に適しており、昔からカンショ(サツマイモ)の生産が盛んでした。また都城市は地下岩盤の割れ目から噴き出す場所もあるほど水源が豊富。霧島山脈に降った雨が長い時間をかけてる過され、適度にミネラルを含んだ上質な地下水となるのです。このピュアで上質な地下水とカンショが会って、芳醇な香りの上質な焼酎が誕生するのです。伝統技術を継承しながらも、美味しさとことんこだわり、納得のいく焼酎のためなら、どこまでも妥協しないクラフトマンシップに裏打ちされた躍動し続ける蔵が多く集まる、まさに焼酎の聖地なのです。



# 畜産王国 としての誇り

水はけの良い都城盆地では、昔から稲作よりもは畑作や畜産に力を入れていました。広大な大地では牧畜が行われ、日本はもとより、世界中の美食家から称賛される宮崎牛や、20種類以上の様々なブランド豚、地鶏等、肉(牛・豚・鶏)の合計産出額が日本一の、まさに畜産王国なのです。また、2年連続でふるさと納税No.1に輝いた都城市。高品質で幅広いラインナップのお肉は、ふるさと納税の返礼品としても大人気です。



宮崎空港から高速で45分  
鹿児島空港から車で55分

高速 ●—●  
J R ●- -●



# 都城

みやこのじょう

霊峰・霧島連山に抱かれた  
日本一の肉と焼酎のふるさと



宮崎県の南西部に位置し、霊峰・霧島連山に抱かれた盆地のまち「都城(みやこのじょう)」。緑あふれる豊かな大地と霧島裂罅水(れっかすい)の名水が溢れる都城は、肉(牛・豚・鶏)の合計産出額が日本一であり、焼酎売上高8年連続全国1位の酒造メーカーがあるなど、まさに「日本一の肉と焼酎のふるさと」です。

豊かな素材、食に恵まれた都城市は2015年、2016年2年連続でふるさと納税No.1に輝きました。(平成28年度・平成29年度総務省調べ)  
また、2019年は寄附件数がNo.1となり、全国でもっとも多く選ばれた自治体となりました。(令和2年度総務省調べ)  
実直に良いものを作ることにこだわる生産者と熟練した職人の手により、日本一の肉と焼酎が造られているのです。

# 宮崎牛

平成29年9月に宮城県で開催された「和牛オリンピック」こと全国和牛能力共進会の肉牛の部に出品された宮崎牛が3大会連続となる「内閣総理大臣賞」を受賞しました。都城市からは高崎町で和牛肥育農家を営む「葉師憲」さんが育てた「満点明彰号」が出品されており、「日本」の宮崎牛」がその価値を証明しました。

血統も優れている宮崎牛は肥育だけでなく、全国のブランド牛の素牛（もとうし）としても高く評価されており、まさに日本一の和牛と呼ぶにふさわしい和牛の芸術品。その多くが育つ都城は「日本」の肉のふるさと」なのです。



「宮崎牛」とは、定義された「地域団体商標」の登録名称です。厳しい条件に合致するものだけが「宮崎牛」と名乗ることができ、それが宮崎牛のおいしさの秘密です。

## 宮崎牛の条件

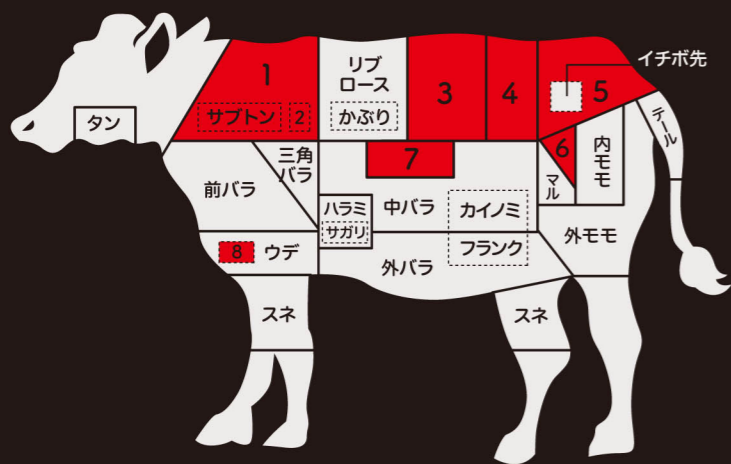
- 宮崎生まれ・宮崎育ちの黒毛和牛
- (公社)日本食品格付協会肉質等級が4等級以上のもの
- 県内種雄牛、もしくは家畜改良のため指定された種雄牛を一代祖にもつもの

また、肉付きの良さを表す「歩留等級」の最高位であるAランクと合わせて「A4」「A5」ランクのものが最高級とされています。

これら厳格な決まりと改良を重ねた種雄牛を親に持つ血統と600kgを超えるまで養う確かな技術が最高ランクの称号「宮崎牛」を得て、日本国内の食通をうならせているのです。その中で日本一に輝いた都城産宮崎牛はまさに「肉の芸術品」と言えます。

## お肉のLesson

### 【牛肉の部位】



知っているようで、  
 ちゃんとは知らない、  
 お肉の部位を、  
 あらためてご紹介。

#### ① 最も大きな部位の一つ 肩ロース

脂肪が程よく霜降り状に分散していて、ロース特有の牛肉らしい厚みのあるうまさ味わえます。薄切りにして使うとさらに旨味が引き出せます。



#### ② 多く取れない希少部位 トウガラシ

肩の一部で、肩甲骨付近の肉であり、1頭からあまり多く取れないので希少部位の扱い。肉質はきめがやや粗く筋がありますが、赤身の旨味が強く、肉汁がふれ出すのがトウガラシの特長です。



#### ③ 腰上部の柔らかい肉 サーロイン

ヒレについて柔らかく、きめが細かく脂の上質な旨味をともなった牛の最高部位のひとつです。ステーキとしてよく使われ、1センチ以上の厚切りにして焼くと肉汁が逃げません。



#### ④ サーロインに繋がる部位 ランプ

もも肉の特に柔らかい部分。とても柔らかく旨味があり代表的なランプステーキの他、ローストビーフやたたきにも最適です。ほとんどの肉料理に利用できます。



#### ⑤ 牛のお尻の先 イチボ

弾力のある赤身部位で先の柔らかい部分はステーキや焼肉などに使い、それ以外の硬い部分は煮込み料理やシチューに適しています。



#### ⑥ 牛の後ろ脚の付け根 友三角

カルビ系部位とロース系部位の良い所を併せ持つ、バランスの良い部位で、さくっと歯切れよく、歯ごたえはあっても柔らかくクセのない味なので、大変人気がある部位です。



#### ⑦ サーロインの内側部 ヒレ

最も柔らかい肉質で、きめが細かく、脂肪・筋がほとんどありません。大きな牛でもわずかししか取れないので貴重な最高級肉です。



#### ⑧ 1頭2kgのみの希少部位 ミスジ

木の葉のような、かわいい形と美しい霜降り口の中ですとろける感があります。



知っているともっと美味しい  
 もっと嬉しい

産出額日本一！

# ブランド豚

都城は、  
こだわりの銘柄豚が  
20種以上も！

都城市は、霧島連山を望める緑豊かな盆地のまちです。  
空気がおいしくて、太陽がいつぱい！  
そんな温暖な気候で農業が盛んな地域ですが、特に畜産はその産出額日本一を誇ります。



# Park

## ブランドポークの一部をご紹介します！

### おさつポーク

◆さつまいも育ち！

そのブランド名の通り、南九州産のさつまいもを配合した専用飼料で育てられています。良質な澱粉と食物繊維が豊富で、もちもちとした肉質に繋がります。

◆のびのび育てます

おさつポークの農場は、都城市でもかなり山間の地域にあります。静かで緑も多く、豚にとっても良い環境なんです。

◆ほんのり甘く、あっさり

さつまいものおかげで、肉質はほんのり甘く、脂身はあっさり。とんかつや、しゃぶしゃぶ等の料理がおすすめですが、和食にもよく合う豚肉です。



### どんぐりの恵み豚

◆どんぐりの力

山の恵み「どんぐり」の粉と、ヤシの実由来の「コブラフレーク」を合わせた飼料で肥育を行っています。

◆生産から販売まで一括管理

衛生管理や温度管理はもちろん、子豚の生産・餌・お肉の製造、販売に至る一連の工程が一体となっています。実は、これが出来るブランド豚は都城市でも一部だけです。

◆いいとこどりの旨さ！

あっさりしているのに、コクがあるという、いいとこどりの肉質です。とんかつや生姜焼きなど赤身も脂身も味わえるような料理がオススメです。



### きなこ豚

◆きなこ、食べてます！

一般の豚肉と比較して、体に優しい植物性脂肪酸「リノール酸」を多く含んでいます。リノール酸は血中コレステロールを下げる働きがあると言われてます。

◆ストレスフリーな環境

豚舎に敷き詰められている「おがくず」のおかげで、匂いも少なく衛生的な環境が保たれています。もちろん、愛情たっぷりに育てられています。

◆人肌で融ける旨味

植物性のまろやかな甘みが口の中に広がります。また、国産銘柄豚の平均よりも、2割り程度柔らかいのも特徴です。



### クイーンハーブ豚

◆4種類のハーブ

ジンジャー・ナツメグ・シナモン・オレガノといった4種類のハーブとビタミンEを配合した専用飼料で育てています。飲水は「霧島裂か水」と呼ばれる地下水を使っています。

◆緑豊かな環境

豚舎の周りは緑が多く、静かな環境です。豚にストレスをかけないように育てています。

◆脂身の甘さが特徴

特に肉質が柔らかいと言われるメスだけを選定しています。豚肉特有の臭みが少なく、脂身の甘さを強く感じる事が出来る肉質です。



### Mの国黒豚

◆体の中からキレイに

さつまいもと大麦をたっぷり使用した黒豚専用の飼料で育てられています。酵母・枯草菌・乳酸菌等を含んだ飼料は、豚を体の中から健康にしてくれます。

◆徹底した衛生管理

飼育中は衛生管理に基づき厳しいチェックを繰り返し行います。スライスを行う工場も厚生労働省の衛生基準をクリアした施設で、安心・安全な商品を食卓に届けています。

◆ヘルシーな肉質

ほんのり甘い肉質で、黒豚本来の美味しさを味わうことができます。しゃぶしゃぶ等の料理にした時に灰汁が少ないのも特徴で、これこそがヘルシーな肉質である特長です。



### 都城のブランドポーク

- きなこ豚 ●麴の極豚 ●とんぶきん ●Mの国黒豚
- お米豚 ●和豚味彩 ●おさつポーク ●南国スイート
- クイーンハーブ豚 ●菜のはな豚 ●観音池ポーク ●高城の里
- 前田さん家のスウィートポーク ●大万吉豚 ●どんぐりの恵み豚
- バイオ茶ポーク ●おいも豚 ●天恵美豚
- 安納黒豚 ●都城美鮮豚 ●麦小町 ●霧島黒豚

都城市には、実に20以上のブランドポークがあります。どのブランドポークも生産者が自信を持って送り出すため、豚にとってもの良い環境や飼料など日々研究を重ねています。

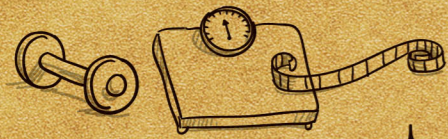
知っているともっと美味しい  
もっと嬉しい

# 焼酎のエトセトラ

## 本格焼酎は糖質ゼロ※1 プリン体ゼロ※2

※1 食品表示基準による  
※2 100mlあたりプリン体0.5mg未満を「プリン体0」と表示

1 本格焼酎は、糖質やプリン体を含まず、低カロリー。ダイエット中の方にもオススメです



2 アンチエイジングにも期待  
焼酎の中でも特に芋焼酎には抗酸化成分であるアントシアニンが含まれています。

3 適量の焼酎には、血栓溶解酵素を活性化させる効果があり、血液がサラサラに  
芋焼酎には「ウロキナーゼ」という成分が豊富にふくまれており、ウロキナーゼは血栓を溶かす作用がある酵素を増やしてくれるので、血圧が安定してコレステロール値が下がる効果が期待できると言われています。  
出典：美原恒「ドクター美原のいきいき健康塾 元気を創る!!」



## 焼酎の美味しい飲み方

焼酎本来の味を楽しむロックから、トレンドの炭酸割り等、様々な飲み方で楽しめるのも焼酎の魅力です。

### ロック

焼酎の味を楽しみたい方に

- ① グラスに氷を先に入れる。できれば角の少ない大きめの氷が望ましい。
- ② 十分にステアしてグラスを冷やす。グラスの下半部が曇る程度。
- ③ 溶け出した水を捨てる。
- ④ 焼酎を氷に直接垂らす。
- ⑤ 最後にやさしくステアする。



スッキリ爽やか芋焼酎レシピ

### 白霧島の芋スコミュール



- <材料> (1人分)
- 「白霧島」/ 大さじ3(45ml)
  - ジンジャーエール(甘口) / 90ml
  - ライム・果汁用 / 1/2個分(約15ml)
  - ライム(薄切り)・飾り用/2枚
  - 氷 / 適量

<作り方>  
グラスに氷を入れて「白霧島」を注ぎ、ライム果汁を加えジンジャーエールを注ぎ軽く混ぜる。ライムを添えて。

### 炭酸割り

女性に人気の炭酸割り。華やかな香りの芋焼酎におすすめ

水⇒焼酎⇒ステア⇒炭酸水  
⇒そーっと1回ステアの順で割ります。



### 痛(かん)

芳醇タイプの焼酎に合います

- ① なるべく弱火で加熱。
- ② うすすらと湯気が立ち上がったところで火を止める。
- ③ 5分間待つてゆっくりと冷ますと甘味や濃さが増す。



### お湯割り

お湯を先に入れてから焼酎を注ぐのがポイント!

- ① お湯割りグラス(陶器)にお湯を先に入れる。お湯は熱くても可。
- ② 焼酎を速やかに注ぐ。
- ③ 静かに待つお湯と焼酎の温度差でゆっくり対流させる。



# Shochu

都城は焼酎売上高全国1位の霧島酒造をはじめ、伝統と革新のクラフトマンシップが宿る。こだわりの蔵元が集まった、まさに焼酎の聖地です。



# 日本一の焼酎の聖地

名峰、霧島連山の名水が育む、本格焼酎のふるさと

## 霧島酒造株式会社

品質をときめきに  
1916年(大正5年)創業の焼酎売上高全国トップに輝く、焼酎どころ都城を代表する酒造メーカー。2代目社長江夏順吉が「本格焼酎」という呼称を提唱しました。地下約100mから汲み上げる名水「霧島裂罅水(きりしまれつかすい)」を仕込みや割り水に使用し、ふるさとの名峰を冠した銘柄「霧島」シリーズをはじめ、全国に多くのファンを持ちます。



顧客満足  
1956年(昭和31年)創業、「顧客満足」を第一に掲げ、イモ、麦、米、そば、ゴマを原料とした豊富な種類の焼酎を製造。健康的で親しみやすいのが焼酎の魅力である。主力の「あなただけ」めぼれをはじめ、毎晩のように愛飲し、日々の疲れを癒す存在としての製品づくりと、良いものをより安くをモットーに商品開発に取り組んでいます。



## 株式会社都城酒造

顧客満足

都城で最古の焼酎蔵  
1902年(明治35年)創業、現当主で5代目という老舗の焼酎蔵で、麦焼酎、イモ焼酎の生産を家族で行っています。九州産の二条大麦を使用し、自然の恵みをたっぷりとしながら体に優しい弱アルカリ性の焼酎「駒」など、味はもちろん、素材にもこだわっています。蔵の命とも言える霧島山系地下水が湧く井戸があり、限定生産で、心に届く焼酎造りを続けています。



## 大浦酒造株式会社

こだわりの手造り蔵

1909年(明治42年)創業の本格イモ焼酎の蔵元。味がまるやかになるよう製法にこだわりの持ち、昔ながらの手造り麹、甕仕込みの醸造をつづけています。蔵の代表銘柄「みやこざくら」は、蔵の名所の母智丘(もちの)の桜をイメージした焼酎で、地元根付いた商品づくりを続けています。観光蔵「手造り百年蔵」では、麹造り体験や見学が可能です。



# ふるさと納税の簡単3ステップ



## step1 控除上限額をシュミレーションする

ふるさと納税で所得税の還付や住民税の控除を受けられる上限額は、収入や扶養家族の年齢などによって異なります。控除上限額を超えると、超えた分が自己負担になってしまうので注意。事前にサイトのシュミレーターを使って確認しましょう。

総務省 ふるさと納税ポータルサイト▶

私の控除上限額はいくらかしら?

ふるさと納税を行う 万本人の給与収入	独身又は 共働き	夫婦	共働き+子1人 (高校生)	夫婦+子1人 (高校生)
400万円	42,000円	33,000円	33,000円	25,000円
500万円	61,000円	49,000円	49,000円	40,000円
600万円	77,000円	69,000円	69,000円	60,000円
700万円	108,000円	86,000円	86,000円	78,000円
800万円	129,000円	120,000円	120,000円	110,000円
900万円	151,000円	141,000円	141,000円	132,000円
1,000万円	176,000円	166,000円	166,000円	157,000円
1,500万円	389,000円	389,000円	377,000円	377,000円
2,000万円	564,000円	564,000円	552,000円	552,000円

出典：総務省 ふるさと納税ポータルサイト

都城市ふるさと納税ができるポータルサイト

- ① 都城市ふるさと納税特設サイト
- ② 楽天ふるさと納税
- ③ ふるさとチョイス
- ④ さとふる
- ⑤ ANAふるさと納税
- ⑥ ふるぽ
- ⑦ ふるなび
- ⑧ auPayふるさと納税

## step2 お礼の品、寄附金の使い道を選んで寄付する

### → 返礼品、「寄附金受領証明書」が届く

寄附をした自治体から返礼品だけでなく、寄附金受領証明書が届きます。この書類は確定申告をする際に提出します。

## step3 申請して、還付・控除を受ける

ふるさと納税を行うと、2000円を超える寄附金について、控除上限額内で税金が控除されます。控除を受けるためには確定申告をするか、ワンストップ特例制度の申請が必要です。自分がどちらにあてはまるか確認をして申請します。

※e-taxを利用する場合は、証明書の提出は省略可。

申告をするのは1/1～12/31に寄附を行ったふるさと納税分。住民税は、ふるさと納税をした翌年の6月以降に控除されます。所得税から還付がある場合は、確定申告の際に指定した口座に、確定申告をした1ヶ月後くらいに還付金が振り込まれます。

### 税金控除の手続きをする

手続き	ワンストップ特例制度	確定申告
対象の人	下の両方に当てはまる人 ・寄附先が5自治体以内 ・確定申告を必要としない給与所得者	下のどちらかが当てはまる人 ・寄附先が6自治体以上 または ・確定申告が必要
必要書類	ワンストップ特例申請書、本人確認書類	寄附金受領証明書、源泉徴収票(給与所得者の場合)
提出方法	寄附の都度、寄附した自治体に提出	確定申告の際に税務署に提出
期限	寄附した翌年の1月10日必着	寄附した翌年の3月15日まで

やらないなんてもったいない!!  
2019年 寄附件数No.1※

# 都城のふるさと納税で 美味しいものをお得にGET!

※都城市は、2019年ふるさと納税寄附件数No.1になりました。(令和2年度総務省調べ)

## ふるさと納税とは?

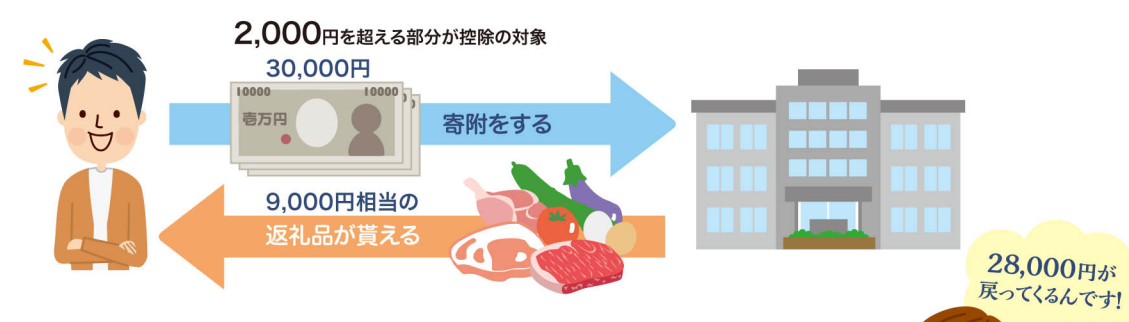
自分の住んでいる自治体を除き、故郷や応援したい自治体(都道府県・市区町村)に寄附できる制度。自治体を応援するだけでなく、寄附金のうち2000円を超える部分は、所得税の還付や住民税の控除対象に。自治体から寄附のお礼として、特産品などが届きます。地方自治体にとっては、人口減少等により税収が減る傾向の中、ふるさと納税に積極的に取り組むことによって税収アップが可能になります。

	ふるさと納税しない	ふるさと納税する
個人	何ももらえない 使い道を選べない	お礼の品GET! 使い道を選べる!
地方	人口減で税収減 地域、産業も元気なし	税収アップ! 地域、産業も活性化!

- 応援したい自治体に寄附ができる。
- 寄附金の使い道が指定できる。
- お礼として特産品などがもらえる。
- 所得税と住民税から控除される。

## ふるさと納税の仕組み

例 30,000円 を寄附した場合 ▶▶ 実質2,000円で地方の特産品を受け取ることができる!



- 控除上限額内で寄附すると所得税の還付、住民税の控除が受けられる
- 実質2000円の自己負担で返礼品がもらえる
- 返礼品は寄附金の30%以内
- ワンストップ特例制度対象者は確定申告不要