

おかげさまで
2020年度
ふるさと納税寄附額日本一

日本一の肉と焼酎のふるさと
【宮崎県都城市】

都城市×Dreamia Clubミートアンバサダー プロモーション2021

MIYAKONOJO Magazine

日本一の、
肉と焼酎のふるさと
ガイドブック

都城

幸せ上々、みやこのじょう

MIYAKONOJO Magazine

令和3年10月1日(金)発行 都城市 ふるさと産業推進局(都城市役所内) 〒885-8555 宮崎県都城市姫城町6街区21号

都城市ふるさと納税特設サイト
会員募集

どこよりも早く、入荷情報をお届けします。

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。

寄附申し込みが簡単、履歴の確認もできます。



検索 みやこのじょう

<https://furusato-miyakonojo.jp/>



《お問い合わせ先》
都城市ふるさと納税担当
TEL:0986-58-7727 FAX:0986-57-0314
E-mail: furusato@city.miyakonojo.miayazaki.jp

＼お得な情報はこちら／



都城

幸せ上々、みやこのじょう

靈峰・霧島連山に抱かれた
日本一の肉と焼酎のふるさと

都城

みやこのじょう

宮崎空港から高速で45分
鹿児島空港から車で55分



宮崎県の南西部に位置し、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9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年度、2016年度に続き、2020年度ふるさと納税寄附額日本一に輝きました。(2016、2017、2021年総務省調べ)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。

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、稻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ろ過され、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出会って、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、美味しさにとことんこだわり、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、昔から稻作よりも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。

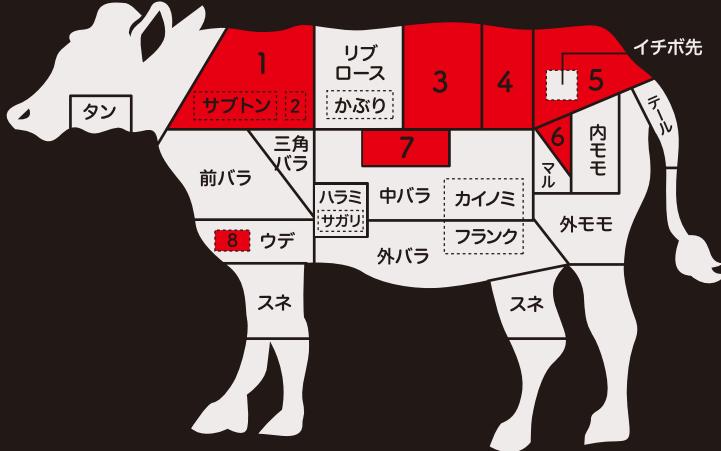
また、2015年度、2016年度に続き2020年度ふるさと納税寄附額日本一に輝いた都城市。高品質で幅広いラインナップのお肉は、ふるさと納税の返礼品としても大人気です。



知っていると
もっと美味しい
もっと嬉しい

お肉のLesson

【牛肉の部位】



あらためてご紹介。

知っているようで、
ちゃんと知らない、
お肉の部位を、

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、ロース特有の牛めらしい厚みのあるうまさを味わえます。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、肉汁があ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で口の中でとろける感があります。

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薬師憲さんが育てた「満天明彰号」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



「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ます。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、日本全国の食通をうならせてているのです。その中で日本に輝いた都城産宮崎牛はまさに「肉の芸術品」と言えます。

肉の芸術品。

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、霧島連山を望める綠豊かな盆地のまちです。温暖な気候に恵まれた都城市は農業が盛んで、特に畜産はその産出額日本一を誇ります。



ブランドポークの一部をご紹介します！

南国スイート

- ◆餌にこだわり！
出荷前の90日間にパイナップルやサトウキビ、海藻などの粉末をブレンドした独自配合の飼料で育てています。
- ◆「甘熟豚」南国スイート
一般的な豚と比べて2ヶ月長く飼育します。良質な餌を食べる期間を長くすることで、肉質、旨みがより成熟されたものになります。
- ◆肉の旨みを存分に！
臭みの無い脂身はしゃぶしゃぶでもアクが出にくく、肉質は冷めても柔らかいのが特徴です。肉質の旨みを存分に味わっていただくにはとんかつ・ステーキがおすすめです。



高城(たかじょう)の里

- ◆こだわりの飼料
焼酎かすや麹菌発酵飼料を加えたこだわりの独自配合飼料で育てています。
- ◆灰汁が少なく、あっさり
植物性飼料で仕上げている為、鍋料理などでも灰汁が少なく、口の中でまとわりつくこと無く、あっさりとした美味しいお肉です。
- ◆年間ランキング第1位！
都城市ふるさと納税返礼品「高城の里 わくわく3.6kgセット」は2019年楽天ふるさと納税年間ランキング1位の人気ブランド豚です。



黒豚とんぶきん

- ◆究極のエコリサイクル！
飼料に自社農場で生産したカボチャを与えています。カボチャ畑は豚の糞をたい肥化した無農薬の肥料を使用するというエコリサイクルを実現しています。
- ◆厳選した黒豚！
純血の六白黒豚を少数飼いしています。飼料にカボチャを与えることで黒豚の嗜好性が上るため、通常よりも毛艶の良い健康的な黒豚に育ちます。
- ◆黒豚ならではの味わい
肉質は赤身にほどよくサシがあり、脂身は甘く、黒豚ならではの濃く、深い味わいを楽しめます。



観音池ポーク

- ◆臭みがなく、良質な肉質の秘訣はこだわりのオーダーメイドのエサにあります
美味しさの秘密は、大学などの研究機関と協力しながら、常に進化させているオーダーメイドの餌にあります。
【ネッカリッチ】シイヤカシなど常緑広葉樹の皮を低温で蒸し焼きしてきた木炭の微粉末に、木酢液を配合した飼料。家畜の病気・ストレスへの抵抗力が高まり、肉質が良くなります。
【笹サイレージ】増え続ける放置竹林を伐採し、破碎して発酵させたもので、生活習慣病の予防が期待される脂肪酸のオレイン酸の割合が高くなるという試験結果もでています。
【エコフィード】食品工場からでたパンの耳や麺類などを乾燥させた調理端材からできた飼料。肉質が柔らかく美味しくなります。



宮崎県畜産共進会2年連続グランドチャンピオン(2017年、2018年)／日本農業賞優秀賞受賞(2019年)

大万吉豚

- ◆霧島連山の天然水とこだわりの飼料
自然豊かな霧島連山の麓で育った豚です。霧島の地下岩盤から湧き出す清らかな天然水を飲み水に、さつま芋、米、パン粉、きな粉をえさの原料に使い一頭一頭大切に育てました。風味があって脂の甘さが特徴のお肉は、しゃぶしゃぶ、すき焼き、焼肉など、幅広く料理にお使いいただけ、美味しいお召し上がりいただけます。



都城のブランドポーク

- きなこ豚 ●麹の極豚 ●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
- くりぶ豚 ●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、実際に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、豚にとつての良い環境や飼料など日々研究を重ねています。

地鶏の最高峰

宮崎県認定のブランド地鶏

みやざき 地頭鶏

地頭鶏は、宮崎県と鹿児島県の旧島津領地で古くから飼育された鶏です。飼育していた農家人達が、大変美味しいこの鶏を当時の地頭職に献上していたことが名前の由来とされます。

昭和18年に国の天然記念物に指定された見た目もきれいな「地頭鶏」を原種鶏として、宮崎県畜産試験場川南支場で交雑種の開発に取り組み、平成10年に交配様式を確立し、平成16年に「みやざき地頭鶏」と名称を定められました。平成19年には、宮崎県の県産ブランド商品として認定されました。



厳しい条件とこだわりから育まれる 地鶏の最高峰

みやざき地頭鶏の条件

1. 在来種由来の血液百分率が50%以上。
2. 鶏をケージ(かご)に入れず、鶏舎内を自由に動き回れるようにする「平飼い」で育てる。
3. 4~5ヶ月の飼育期間(雄4ヶ月以上、雌5ヶ月以上)をかけて、育てる。
4. 1平方メートル当たり2羽以下で飼育、密飼いしない。

都城の大地とこだわりのエサが育む良質な肉質

霧島山麓の大自然の中、8,000m²のという広大な土地で、餌にもこだわり、飼料会社と共に試行錯誤を繰り返し、乳酸菌や海藻を配合。とにかく、こだわり育てています。

弾力とたっぷりの旨み

4~5ヶ月の長い期間、手間暇と愛情をかけて飼育しており、清涼な空気と雄大な大地の中ですくすく育った「みやざき地頭鶏」は、肉質の弾力とジュワーっとくるうまみと歯ごたえを十分に堪能できます。



Chicken

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含まれてお
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(軽くまぜる)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。

白霧島の芋スコムール



<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

氷⇒焼酎⇒ステア⇒炭酸水
⇒そっと1回ステアの順で割ります。



癒(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うっすらと湯気が立ち上げた
ところで火を止める。
- ③5分間待っ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つた、まさに焼酎の聖地です。

株式会社都城酒造
1916年(大正5年)創業
顧客満足
「顧客満足」を第二に掲げ、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と、主力の「あなたにひとめぼれ」をはじめ、毎晩のように愛飲し、日々の疲れを癒す存続としての製品づくりと、良いものをより安くモットーに商品開発に取り組んでいます。



宮崎県都城市乙房町2887-1/TEL 0986-37-3388

霧島酒造株式会社
1916年(大正5年)創業
顧客満足
「生きしまれつかない」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。



宮崎県都城市下川東4-28-1/TEL 0986-22-8066

大浦酒造株式会社
1909年(明治42年)創業
こだわりの手造り蔵
の本格芋焼酎の蔵元。味がまるやかになるよう製法にこだわりを持ち、昔ながらの手造り麹、発酵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、桜の名所の母智丘(もちおか)の桜をイメージした焼酎で、造り百年蔵では、麹造り体験や見学会が可能です。



宮崎県都城市乙房町4113-1/TEL 0986-37-3883

柳田酒造合名会社
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い、自然の恵みをたっぷり味はもちろん、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。



宮崎県都城市早鈴町14-4/TEL 0986-25-3230

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

都城で最も古の焼酎蔵
柳田酒造合名会社

ふるさと納税の簡単3ステップ



控除額を
シミュレーションする



お礼の品、寄附金の使い道を選んで寄附する



申請して、
還付・控除を受ける

step1

控除上限額をシミュレーションする

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。事前にサイトのシミュレーターを使って確認しましょう。



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	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)
②楽天ふるさと納税	400万円	42,000円	33,000円	33,000円
③ふるさとチョイス	500万円	61,000円	49,000円	49,000円
④さとふる	600万円	77,000円	69,000円	60,000円
⑤ANAふるさと納税	700万円	108,000円	86,000円	86,000円
⑥ふるぽ	800万円	129,000円	120,000円	120,000円
⑦ふるなび	900万円	151,000円	141,000円	132,000円
⑧auPayふるさと納税	1,000万円	176,000円	166,000円	166,000円
	1,500万円	389,000円	389,000円	377,000円
	2,000万円	564,000円	564,000円	552,000円

総務省 ふるさと納税ポータルサイト▶



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、2,000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、確定申告をした約1ヶ月後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!!

おかげさまで2020年度ふるさと納税寄附額日本一*

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、2015年度、2016年度に続き2020年度ふるさと納税寄附額日本一になりました。(2016、2017、2021年総務省調べ)

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2,000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。

- 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。

	ふるさと納税しない	ふるさと納税する
個人		何ももらえない 使い道が選べない
地方		お礼の品GET! 使い道が選べる!



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2,000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

おかげさまで2020年度ふるさと納税寄附額日本一

都城ミートアンバサダープロモーション2021

LINE

お友達登録キャンペーン

2021年10月1日(金)~12月31日(金)

2020年度ふるさと納税寄附額日本一、肉と焼酎のふるさと宮崎県都城市ではその美味しさと魅力を、5名の人気料理家がアンバサダーとなって発信する「都城ミートアンバサダープロモーション」を10月1日よりスタート!! 都城の美味しいを、素敵なおレシピでお伝えして参ります。これを記念してLINEお友達登録された方を対象として、抽選で都城の美味しい特産品があたる!

A賞

5
名様



ふるさと納税でダントツ人気!! 宮崎県都城市産
宮崎牛もも & ウデスライス1kg

B賞

10
名様



霧島の天然水で育ったブランド豚
ブランド豚しゃぶしゃぶ肉1kg

C賞

10
名様



みやざき地頭鶏1羽分+ウイナー(加工品)

D賞

10
名様



都城焼酎2本詰め合わせセット
※写真はイメージです。お届けは2本のセットになります。

キャンペーンに
参加する



都城市ふるさと納税
LINE公式
アカウント

《キャンペーン概要》 ■実施期間: 2021年10月1日(金)~12月31日(金) ■実施内容: 2021年10月1日以降に、都城市ふるさと納税LINEアカウントにお友達登録して頂いた方の中から抽選で都城市の美味しいお肉や焼酎の特産品をプレゼント!! ■賞品内容: A賞 宮崎牛もも & ウデスライス1kg 5名様 / B賞 ブランド豚しゃぶしゃぶ肉1kg 10名様 / C賞 みやざき地頭鶏1羽分+ウイナー(加工品) 10名様 / D賞 都城焼酎2本詰め合わせセット 10名様 ■応募方法: キャンペーンの応募にはLINE友達登録が必要です。本プレゼントキャンペーン期間中に、スマートフォンのLINEアプリを開いて「友だち追加」からQRコードを読み取り「キャンペーンに応募する」から応募フォームにアクセスしてご応募ください。応募フォームに氏名・電話番号・郵便番号・住所と必要事項を記入してご応募ください。 ■当選について: 厳正なる抽選の上、当選者には、賞品の発送をもって当選通知に代えさせていただきます。 ■賞品の発送について: 賞品の発送は1月下旬頃を予定していますが天災等やむを得ない事情により遅れる場合がございますのでご了承ください。お客様のご住所、電話番号が不明な場合や転居などによる住所変更、電話番号変更などの理由により賞品がお届けできない場合は、当選を無効とさせていただきます。キャンペーンの商品発送は、都城市ふるさと納税振興協議会が行いますので、発送業務等において当選者の氏名、住所等を使用させていただきます。 ■キャンペーンについてのお問い合わせ先: 都城市ふるさと産業推進局 メールアドレス: furusato@city.miyakonojo.miayazaki.jp

都城ミートアンバサダープロモーション2021の特設サイトはこちら→

都城

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、都城市的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



都城牛骨付きカルビタレ漬け
500g
必要貯蓄額 15,000円
骨拂り部分の宮崎牛三角骨を骨付きのままカットしました。骨まわりの脂離れされた濃厚な旨みをご堪能下さい。



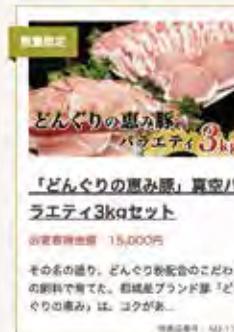
都城牛ウデスライス1.5kg
必要貯蓄額 30,000円
ウデ肉は、脂肪が少ないのでしゃぶしゃぶ用として人気があります。骨は1度の回転オーブンで煮崩れが丽く手離しやすくなっています。



都城牛サーロインステーキ
200g×5枚
必要貯蓄額 30,000円
宮崎牛は、さわやかな美しいサシと柔らかい肉質が特徴で、5枚に1度の回転オーブン「全国和牛能力共...」



都城牛モモスライス1kg
必要貯蓄額 15,000円
宮崎牛は3位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...



どんぐりの豚の巻パラエティ3kg
「どんぐりの恵み豚」真空パラエティ3kgセット
必要貯蓄額 15,000円
その名の通り、どんぐり飴配合のこだわりの豚肉で育てた。都城産ブランド豚「どんぐりの恵み」は、コクがありの豚肉。



前田さん家のスイートポーク72個
「前田さん家のスイートポーク」ロース&バラしゃぶしゃぶ
必要貯蓄額 15,000円
都城産ブランド豚「前田さん家のスイートポーク」! うまい豚肉にコクと甘味の豚肉。今回も、ロースとバラ。



メンチカツ72個
必要貯蓄額 15,000円
都城生まけ・さつまいもを食べて育った「おさつポーク」は、昔味が豊富なのに脂身はさっぱり。自然熟成。



ブランドポークしゃぶしゃぶ食べ比べ1.2kg
必要貯蓄額 15,000円
都城生まけ・さつまいもを食べて育った「おさつポーク」は、昔味が豊富なのに脂身はさっぱり。自然熟成。



志比田工場直搾り霧島焼酎8本セット
必要貯蓄額 25,000円
鹿児島市志比工場は、都城内にある90年を越える伝統と新しい技術が融合した工場です。「志比田」



笑福焼酎1.8L×4本セット
必要貯蓄額 20,000円
◆笑福焼酎(25度)一滴も泡込みのトロッとした甘み。キリッとした後味が特徴。◆
鹿児島(25度)一滴も泡込みのトロッとした甘み。キリッとした後味が特徴。鹿児島(25度)は、黒糖仕込みのトロッとした甘み。



霧島赤・黒・白1.8L×5本セット
必要貯蓄額 25,000円
黒糖のトロッとしたあまみ。キリッとした後味が特徴。鹿児島(25度)は、黒糖仕込みのトロッとした甘み。



招福焼酎セット
必要貯蓄額 35,000円
鹿児島(25度)は、黒糖仕込みのトロッとした甘み。キリッとした後味が特徴。鹿児島(25度)は、塗んだ...

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届けています。メールマガジン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届けます

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
<https://furusato-miyakonojo.jp/register/new.php>

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。

