

平成27年9月11日

ふるさと納税事業で滋賀県高島市と高島屋が事業提携します。

【高島市×高島屋コラボ企画】 WE LOVE 高島 ふるさと納税

滋賀県高島市と株式会社高島屋(本社:大阪市中央区難波5-1-5 以下高島屋)は、2015年10月1日から「高島市ふるさと納税」において事業提携を開始いたします。

高島市は、2015年8月から、ふるさと納税のコンセプトのリニューアルを行っています。その一環として、2015年10月1日から、高島市と高島屋がコラボし、高島屋がセレクトした高島市自慢の特産品を返礼品としてお選びいただけるようになります。

高島市は、高島屋にとって創業者ゆかりの地で、社名のルーツでもあります。

今回の提携で、高島市には、その魅力を広く全国に広めたいという狙いがあり、また、高島屋は、ご縁のある高島市の魅力を広く発信するとともに、地域経済の活性化に貢献していきたいと考えています。



高島市のふるさと応援寄付金「びわ湖高島 えんむすび」について

「恵み」が「お礼」という、新発想。みなさまからいただいたご寄付は、高島市の自然や暮らしを守るために大切にに使わせていただきます。その自然や暮らしから生まれた「恵み」。これが高島市の考えささやかな「お礼」です。これまでも、これからも、末永く、みなさまとの「ご縁」を大切に。



高島市が期待する提携の主な狙い

- ① 高島屋ブランドとの相乗効果による知名度の向上
- ② 「寄付による地域貢献」という新たな価値観の創造
- ③ 将来的な移住・定住のきっかけづくり

提携における高島屋の主な取り組み内容と狙い

- ① ネットワークをいかした首都圏・近畿圏など広範囲への訴求
大都市圏を含め全国に19店舗を有する高島屋グループのネットワークやノウハウを通じて、「高島市ふるさと納税」の寄付増大と定着化に貢献していきます。具体的には、高島屋が発行する当社VIP会員層(首都圏・近畿圏居住率約80%)向けの会報誌を活用し、高島市および「高島市ふるさと納税」について広く全国に訴求していきます。
- ② バイヤーによる魅力的な返礼品のラインナップの実現
百貨店の総合力を活用し、バイヤーが魅力的な返礼品を選定、ラインナップを実現することで、高島市とその特産品の魅力を全国に発信するとともに、地域経済の活性化に貢献していきます。具体的には、16社60品の返礼品を厳選。そのうち24品は、30,000円以上の高額寄付に対応しています。

高島市と高島屋のゆかりについて

高島屋は、1831年1月10日、京都(烏丸松原上ル)で創業しました。その社名は、創業者である飯田新七が婿養子となった米穀商・飯田儀兵衛の出身地・近江国高島郡(滋賀県高島市)に由来します。儀兵衛は、京都烏丸松原上ルで米穀商を営んでおり、新七は、本家のすぐ近くに家を借り、古着木綿商を本家と同じ「高島屋」の屋号で始めました。これが、現在の高島屋のはじまりです。高島市と高島屋はこのように縁が深く、高島屋では、高島市の物産品を販売するフェアの開催(会場:京都高島屋、洛西高島屋)をはじめ、高島市高島屋奨学金の制定、「高島いきもの田んぼ米」の米づくりへの参加や販売など様々な取り組みを通じて、高島市とのご縁を深めてきました。

高島市×高島屋グルメセレクションについて

今回の提携では、高島市の物産品を販売するフェアを開催するなど高島市の魅力を発信している洛西高島屋(らくさいたかしまや)〈京都市西京区(きょうとしにしきょうく)〉のバイヤーが、これまで培った高島市の企業との強いパイプを活かして、返礼品を厳選しました。「鮎寿し」「地酒」「湖魚」「近江牛」「お米」など、地元の特産品 16 社 60 品を取り揃えます。

【寄付金額別の用意品数】

寄付金額 10,000 円コース:18 品、20,000 円コース:18 品、30,000 円コース:7 品、40,000 円コース:5 品、50,000 円コース:6 品、60,000 円コース:5 品、100,000 円コース:頒布会 1 コース(3 回に分けて近江牛をお届けします)

【お申し込み手順】

「ふるさと納税 高島市」で検索し、ウェブサイトからお手続きください。

■寄付金額 10,000 円コース

〈たかしま生きもの田んぼ米〉

たかしま生きもの田んぼ米食べ比べセット(コシヒカリ・ミルクイーン・ササニシキ各 2kg)

農薬や化学肥料を使用せず、ビオトープの造成や魚道の確保など、魚や鳥や小さな虫たちも安心して共存できる水田によって作られる「たかしま生きもの田んぼ米」。高島屋もこの取り組みに賛同し、社員たちが田植えや稲刈りなどの繁忙期にお手伝いしています。



〈魚治 湖里庵〉(うおじ こりあん)

鮎寿し本漬 1尾

天明4年(1784年)創業、現在は七代目が伝統の味を受け継ぐ鮎寿しの名店から、創業より伝わる蔵持ちの乳酸菌が造る二年熟成の鮎寿しをお届けします。低温熟成を二冬繰り返し、カドの取れた酸味と深みのある旨味をお楽しみいただけます。



■寄付金額 20,000 円コース

高島四蔵日本酒セット

(池本酒造:琵琶の長寿 大吟醸 720ml、川島酒造:吟醸 松の花 720ml、吉田酒造:竹生嶋 玉栄純米吟醸 720ml、福井弥平商店:萩乃露 純米大吟醸 黒ラベル 720ml)

高島が誇る4つの酒蔵の飲み比べセットです。この地でしか造れないそれぞれの持ち味をもったお酒を醸し出しています。



■寄付金額 40,000 円コース

〈大吉商店〉(だいきちしょうてん)

近江牛ステーキセット

(近江牛ステーキサーロイン 180g×2、近江牛ステーキヒレ 150g×2)

明治29年(1896年)創業。精肉店として120年近くの伝統を持つ近江牛の老舗「大吉商店」。きめ細やかな霜降りにするために、肥育状態を見極めて精肉するスタイルは、小売りはもちろんレストラン業界からも厚い信頼があります。



以上