

報道関係各位	発信年月日	令和6年8月20日	送付枚数 (本紙含む)	2枚
担当部課名	担当課長名	担当者職氏名	連絡先電話番号	
シティセールス課	課長 村田 浩	ふるさと納税促進係 係長 田中 裕介	(0836) 82-1241	
件名	山陽小野田市・平生町のふるさと納税共通返礼品として「やまぐち和牛燻(きらめき)」を開始しました。			
内 容				
<p>平生町内で(有)岩国ファームが肥育している黒毛和牛「やまぐち和牛燻(きらめき)」を、山陽小野田市の精肉店ふじ匠(富士商株式会社)が厳選・精肉加工してお届けする商品を、一人でも多くの人に知ってもらい、販路拡大に寄与するとともに、ふるさと納税の寄附の受入れを促進し、まちの活性化に寄与することを目的として、山陽小野田市と平生町が、令和6年6月1日付で覚書を締結し、総務省告示第179号(平成31年4月1日告示)第5条第8号イの規定による共通返礼品として寄附の受付を開始しましたので、発表します。</p> <p>◎返礼品掲載開始日 8月20日(火) 12時～</p> <p>◎返礼品掲載場所 各市町ふるさと納税ポータルサイトに掲載 ※ふるさとチョイスより開始し、順次他サイトも公開予定</p> <p>◎その他</p> <p>やまぐち和牛燻(きらめき)の返礼品については別紙のとおり。 返礼品提供事業者 【生産者】有限会社岩国ファーム 山口県岩国市周東町上久原1237番地6 0827-84-1800 【加工者】富士商株式会社 山口県山陽小野田市稲荷町10番23号 0836-81-1717</p>				

FAX 発信者: 山陽小野田市協創部シティセールス課
電話 (0836) 82-1148 FAX (0836) 83-9336

山陽小野田市・平生町 ふるさと納税返礼品

	返礼品名	返礼品内容	寄附額
1	やまぐち和牛燻 切り落とし (400g)	400g	13,000
2	やまぐち和牛燻 ももスライス (500g)	500g	28,000
3	やまぐち和牛燻 ももスライス (800g)	800g	40,000
4	やまぐち和牛燻 肩ローススライス (500g)	500g	34,000
5	やまぐち和牛燻 肩ローススライス (800g)	800g	52,000
6	やまぐち和牛燻 すき焼き食べ比べセット (もも250g、肩ロース250g)	もも250g、 肩ロース250g	30,000
7	やまぐち和牛燻 すき焼き食べ比べセット (もも400g、肩ロース400g)	もも400g、 肩ロース400g	46,000
8	やまぐち和牛燻 豪華満喫セット	ももスライス400g、 肩ローススライス400g、 うで焼肉400g、 希少部位ステーキ500g	100,000

(有) 岩国ファームが丹精込めて育て上げた黒毛和牛【やまぐち和牛燻 (きらめき)】を、精肉店ふじ匠 (富士商株式会社) のお肉ソムリエが厳選してお届けする返礼品です。

【やまぐち和牛燻 (きらめき)】とは・・・

1. 牛肉生産を目的に飼育された黒毛和牛の牛肉であること
2. 最終肥育地および全飼養期間の1/2以上が山口県内であること
3. 日本食肉格付協会による格付けが肉質等級4以上であること

以上の条件をクリアしたものが【やまぐち和牛燻 (きらめき)】を名乗ることができます。
お届けいたします【やまぐち和牛燻 (きらめき)】は、平生町で育てられた牛を使用しております。

生産者の岩国ファームは、明治時代から続く老舗牧場、穏やかな気候と清らかな水、そして澄み切った空気に恵まれた大自然の中で、その100年以上の歴史の中で日々改良されながら丹精込めて育てられた牛の肉質は、おどろくほど芳醇で香り豊かです。

4等級以上の評価を受けた黒毛和牛ですので、肉の締まりが良くきめ(筋束)が細かいことにより、和牛特有の柔らかさをご堪能いただけます。また、過去にも様々な賞を受賞し、高く安定した評価を受けており、2021年2月には「第40回全農肉牛枝肉共励会」黒毛和牛の部にて最優秀賞(日本一)の農林水産賞を受賞するなど、高品質の評価を続けている黒毛和種です。