

## 地域の産品を活用した料理で“地域活性化”を推進 ぐるなび初となる「食事券型ふるさと納税」サービスを開始 第1弾として、和歌山市で6月14日（火）から本格始動 ■サイトURL <https://gurusuguri.com/special/furusato/top/>

株式会社ぐるなび（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：杉原章郎）は、飲食店および飲食店へ流通する産品の食消費サイクルによる地域活性化を目的に、ぐるなびとして初の試みとなる「食事券型ふるさと納税」サービスを2022年6月14日（火）より和歌山市から本格始動します。

「食事券型ふるさと納税」返礼品の取扱いについては、「選りすぐりの逸品」を提供するショッピングサイト「ぐるすぐり」内の特設ページ「ぐるなび ふるさと納税」にて提供します。

本取り組みには、和歌山市の『ミシュランガイド京都・大阪+和歌山 2022』に掲載されている飲食店や地元の人気店が参画し、主に大阪・京都・兵庫など近隣エリアから、休日を利用して訪れるお客様などに向け、返礼品として和歌山市の産品を活用した料理を中心に提供します。また、シェフと一緒に漁港で食材仕入れを体験した後に味わうことができる「ガストロノミー体験型のコース料理」など独自の返礼品も展開します。

6月14日現在、7店舗の食事券が返礼品として提供され、順次店舗を追加します。今後、大都市圏の方々が、ふるさと納税をした和歌山市へ足を運ばない時でも、近隣の飲食店で和歌山市の食材を使った料理を楽しんでいただける返礼品などの充実にも取り組んでいきます。

ぐるなびは、2021年8月27日（金）に和歌山市と「和歌山市地域活性化起業人に関する基本協定書」を締結。都市部からの人の流れの創出、魅力ある観光の振興や地域産品等のブランド化の推進など、和歌山市への交流人口・関係人口の創出・拡大と移住定住の推進のため、社員2名を派遣しています。今回の取り組みにより、近隣エリアからの来訪促進に加え、食を通じた市内産品の消費や認知拡大へとつなげて参ります。

ぐるなびはこれまで培った飲食店ネットワークを活かし、今後、全国の各自治体と共に、「食事券型ふるさと納税」の取り組みに関する啓発活動と参画促進を行い、「ふるさと納税の返礼品」対象の飲食店を全国に拡大する予定です。

ぐるなびは「食でつなぐ。人を満たす。」という存在意義（PURPOSE）のもと、事業を推進しています。今後も、食や観光を通じた地域の活性化を日本全国の自治体と連携しながら進めていきます。

### ■ぐるなび ふるさと納税 概要

#### 特徴

食を通じた地域振興を目指す自治体と共に、その自治体における飲食店のコース料理を返礼品とした、ふるさと納税サービス。

和歌山市では『ミシュランガイド京都・大阪+和歌山 2022』の掲載店、地元の人気店を中心に、近隣エリアから休日に訪れるファンに向けた飲食店が参画。  
和歌山市を第1弾として、全国へ拡大予定。

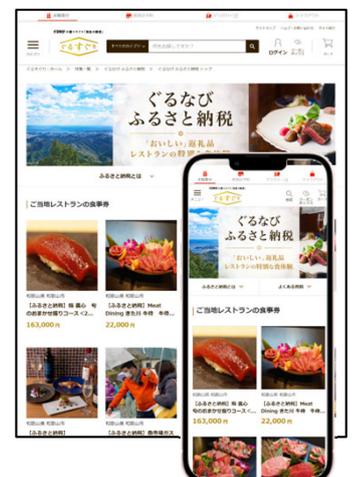
#### 開始日

2022年6月14日（火）より

#### 取扱いサイト 「ぐるすぐり」内特設ページ

<https://gurusuguri.com/special/furusato/top/>

※サイト申込後、食事券（紙チケット）を納税者に送付します。 ▲ふるさと納税 特設ページ



## ■「ぐるなび ふるさと納税」参加店舗、コース概要 店舗数：7店舗（2022年6月14日現在）

※コースは店舗によって、複数ある場合がございます。

### 鮭 義心（スシ ギシン）

業態：寿司

返礼品：旬のおまかせ握りコース<2名様> 寄付額：163,000円

紀州、和歌山産を中心に自然な農法や、製造方法で造られた食材、調味料を使用し、江戸前の仕事（寝かす、漬ける、締める、煮る等）をした鮭を提供。『ミシュランガイド京都・大阪+和歌山2022』二つ星掲載店。



### IL TEATRO（イル テアトロ）

業態：イタリア料理

返礼品：シェフのおまかせペアディナーコース<2名様> 寄付額：99,000円

地元和歌山の素材をふんだんに取り入れ、海の幸、山の幸、豊かな自然に囲まれた地元ならではの旬の味を提供。『ミシュランガイド京都・大阪+和歌山 2022』掲載店。



### Meat Dining きた川 牛侍（ミートダイニング キタガワ ギュウジ）

業態：焼肉

返礼品：牛侍舟盛りセット<4~5名様> 寄付額：22,000円 他

市内で営む肉の卸業「MeatFactory」直営の焼肉店。和歌山名産の熊野牛を中心に、特選牛肉を提供。肉のプロ集団だからこそできるメニューは、種類が豊富で、希少部位（ホルモン系）も楽しめます。



### 割烹 恵比寿（カッポウ エビス）

業態：和食

返礼品：おまかせコース<2名様> 寄付額：123,000円

紀伊水道の豊かな漁場で揚がる新鮮な魚介、温暖な気候に育まれた大地の恵み。和食には欠かせない鰹節や醤油発祥の地、和歌山。選りすぐりの食材で、四季折々の素材を活かす料理を提供。『ミシュランガイド京都・大阪+和歌山2022』一つ星掲載店。



### 馳走 橋本（チソウ ハシモト）

業態：和食

返礼品：おまかせコース<2名様> 寄付額：99,000円

おもてなしを表す「馳走」を屋号に入れ、お客様に最上の味をふるまう。新しい日本料理の演出をテーマに創りあげる、最高の創作料理。



### Staub Kitchen OLMO（ストウブキッチンオルモ）

業態：洋食

返礼品：スタンダードコースペアディナー<2名様> 寄付額：42,000円 他

JR和歌山駅近くに位置する、フランス『ストウブ』社の鋳物ホーロー鍋を使った料理の専門店。「おいしい」はもちろん、ストウブ鍋の蓋を開ける瞬間の、驚きや感動も味わえる。和歌山のジビエを味わえるコースも。



### GASTROTERIA F（ガストロテリア エッフェ）

業態：イタリアン

返礼品：シェフのおまかせコース<2名様> 寄付額：61,000円

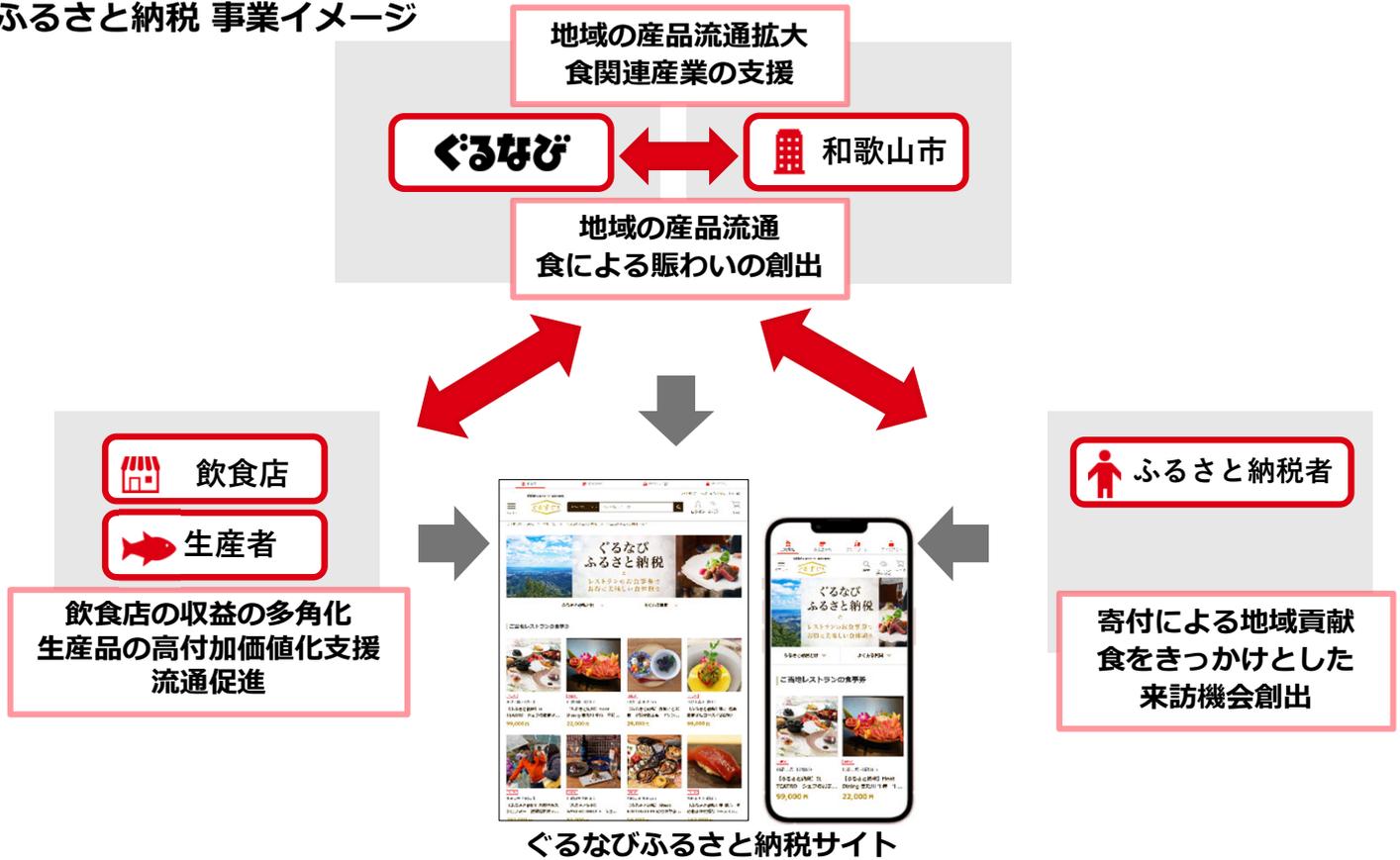
返礼品：魚市場ガストロノミー<4名様> 寄付額：293,000円 他

※雑賀崎漁港シェフ同行買い出し+GASTROTERIA F 特別コース

ガストロノミーと、トラットリアを組み合わせた「ガストロテリア」。和歌山の厳選食材による料理と、ソムリエの資格を持つシェフがセレクトしたワインを提供。『ミシュランガイド京都・大阪+和歌山2022』掲載店。



## ■ふるさと納税 事業イメージ



## ■和歌山市 概要

徳川御三家のひとつ、紀州藩55万5千石の城下町として栄えた和歌山市は、悠々と流れる紀の川や和歌の浦・加太などの海岸美、豊かな緑をたたえた山々など恵まれた自然環境と万葉の時代からつながる歴史文化を兼ね備えたまちです。

本市は、明治22（1889）年4月1日に市制が施行され、県都として政治、経済、文化の中心的な役割を担ってきました。また、関西国際空港まで約40分と至近距離にあり「世界」に最も近い中核市でもあります。2019年には市制130周年を迎え、さらに誰もが地域に誇りと愛着をもてるまちづくりを進め、そして活力と魅力ある都市「きらり輝く 元気和歌山市」の実現に向けて前進して参ります。

人口：352,416人      令和4年4月1日現在  
世帯：158,111世帯      令和4年4月1日現在  
面積：208.85km<sup>2</sup>

<URL> <http://www.city.wakayama.wakayama.jp/>

## ■ぐるすぐり概要

ぐるなびの「選りすぐり逸品」を提供するショッピングサイト

2017年に開設。飲食店支援事業の拡大を目的に、ぐるなびがECで販売する商品情報や決済システムなどの仕組みを共通化し一元管理できる基盤を構築。ビジネス、お中元・お歳暮、ギフト、手土産、ホームパーティーなど、シーンやシチュエーション、イベントに合わせた商品を選べるお取り寄せサイト。

<https://gurusuguri.com/>

ぐるなびの選りすぐり「美食の殿堂」



<本件に関する報道機関からのお問い合わせ先>

株式会社ぐるなび 広報グループ MAIL:pr@gnavi.co.jp