

Yamanashi
Nirasaki

Grape
Wine
Peach
Alcohol
Side dish
Rice
Bread
Noodle
Others

NIRA FURU

~Nice Things made in Nirasaki~

葎崎のまちから想いを込めて。

ぐるっと山に囲まれた





こんにちは、
韮崎市です。



INDEX

韮崎市ってどんなところ？	3
ふるさと納税とは？	4
寄附金の使い道	5
おすすめの返礼品	
-ぶどう	6
-ワイン	8
-桃	11
-お酒とおつまみ	12
-米・パン・麺	14
-その他	16

韮崎市ってどんなところ？

ABOUT NIRASAKI CITY

韮崎市（にらさきし）は、日本のまんなか「山梨県」の左上に位置しています。雄大な南アルプス、ハケ岳（やつがたけ）、茅ヶ岳（かやがたけ）といった、日本の「百名山」に名を連ねる山々、そして霊峰富士山という偉大な名峰に周りを囲まれています。ぶどうや桃、ワインなど四季折々の味覚を楽しむことができるのも特徴です。また、ノーベル生理学・医学賞を受賞した名誉市民 大村智博士や阪急電鉄・宝塚歌劇団などの創業者小林一三のほか、多くの偉人が生まれています。自然と文化、歴史が調和する韮崎で生まれた「恵み」をお届けいたします。



産業



韮崎市は土地が開けており、日照時間がとても長いです。そのため野菜や果物の実りがとても豊か。ぶどう、桃、さくらんぼなど、年間を通して自然の恵みを受け取ることができます。

観光



推定樹齢330年の「わに塚のサクラ」や辺り一面がピンク色に染まる「新府桃源郷」、約15万株のレンゲツツジが一斉に花を咲かせる「甘利山」などの季節ごとの景色をお楽しみいただけます。

歴史



韮崎市には、武田信玄公により再興された本殿を持つ「武田八幡宮」や武田勝頼公が築いた戦国時代末期の城郭跡「新府城跡」など、歴史好きにはたまらないスポットが残されています。

ACCESS

【電車をご利用の場合】

JR 新宿駅	JR 韮崎駅 最短約90分
JR 新大阪駅	JR 韮崎駅 最短約3時間50分

【自動車をご利用の場合】

高井戸IC	中央自動車道 約2時間
静岡IC	中部横断自動車道・中央自動車道 約1時間30分
宝塚IC	中央自動車道 約5時間

【高速バスをご利用の場合】

バスタ新宿	中央自動車道 韮崎IC 約2時間
大阪駅前	韮崎駅前 最短7時間

『韮崎市の今』をWEBで更新中！

韮崎市ふるさと納税

note



注目の返礼品、生産者さんの紹介など『韮崎市の今』がわかる記事が満載です。是非ご覧ください！

https://note.com/nira_furu



ふるさと納税とは？

生まれ故郷や、応援したい自治体に寄附ができる制度。手続きをすると、寄附金のうち2,000円を超える部分については、所得税の還付、住民税の控除が受けられます。また、事業所や生産者が丹精込めて製造・生産した多様な商品を、寄附金額に応じた「お礼の品（特産品）」としてお選びいただけます。

その1 2,000円以上の寄附でお礼として特産品がもらえる

その2 寄附金に応じ税金が控除される

その3 自治体を応援できる！

【寄附控除について】

※還付・控除を受けるためには確定申告またはワンストップ特例制度での申告が必要です。 ※寄附金は現在納付されている住民税（年額）の約2割が控除の上限の目安となります。寄附した金額のすべてが控除されるわけではありません。 ※寄附をする方の収入や家族構成などに応じて還付・控除額は変わりますのでご注意ください。

※課税所得に応じて自己負担金は2,000円以上になる場合があります。 ※控除を受けるには、確定申告または寄附するごとに特例申請書を手続きする必要があります。

【申込・寄附をするには】

パソコン・スマートフォンでインターネットが利用できる環境がある。
または入金にはクレジットカード等（モバイル・コンビニ支払い）を利用したい。

はい

クレジット・電子・モバイル決済をご利用の方はふるさと納税専用サイトよりお申し込みください。

ふるさと納税専用サイトでは、制度の詳しい説明や、控除限度額計算シミュレーションなどが行えます。

全8サイトを掲載しています！



- ・楽天ふるさと納税
- ・ふるなび
- ・さとふる
- ・ふるさとチョイス
- ・ふるさとプレミアム
- ・三越伊勢丹
- ・モンベルふるさと納税
- ・JRE MALL



ふるさと納税 蕨崎市

いいえ

寄附申出書にご記入のうえ、以下の方法でお送りください。申出書は蕨崎市 HP からダウンロードできます。

【申込宛先】

郵送 〒407-8501 山梨県蕨崎市水神一丁目3番1号
蕨崎市 ふるさと納税窓口 宛

FAX 0551-22-8479

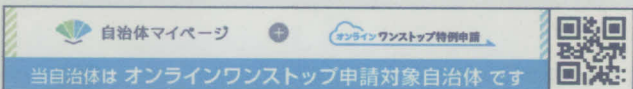
メール furusato@city.nirasaki.lg.jp

ご入金方法

郵便振替

現金書留

【控除の手続きについて】



当自治体は オンラインワンストップ申請対象自治体 です

Q 確定申告が不要な給与所得者であり、1年間の寄附先が5自治体以下ですか？

はい

A ワンストップ特例制度を利用しよう！

ワンストップ特例制度とは、ふるさと納税をした後に確定申告をしなくても寄附控除が受けられる便利な仕組みです。「寄附金税額控除に係る申告特例申請書」に必要事項を記入して、添付書類と共に寄附先の自治体に送るだけで手続きが完了します。

申請提出期限：納税を行った翌年の1月10日必着

自治体マイページよりマイナンバーカードでオンラインでワンストップ手続きも可能です。

いいえ

B お住まいの自治体で確定申告が必要です。

寄附金控除を受けるためには、ふるさと納税をした翌年にお住まいの自治体で確定申告を行ってください。申告の際には、寄附金の払込確認後に送付される「受領証明書」が必要となります。確定申告まで、大切に保管をお願いします。

みなさまからいただいた寄附金は
大切にに使わせていただいております。

5つの
使い道

- ①豊かな自然・歴史資源を未来につなごう！
- ②ふるさとブランドの魅力を伸ばそう！
- ③ミライを担う子どもたちを応援しよう！
- ④やさしいまちづくりを応援しよう！
- ⑤チームリーダー（市長）におまかせ！

寄附金の活用事例

活用例

豊かな自然・歴史資源を未来につなごう！

1

甘利山グリーンロッジ管理運営事業

甘利山グリーンロッジは、恵まれた自然の中でのアウトドア活動を通してリフレッシュを目的とした施設です。利用者様へ良質な宿泊や休憩の場の提供をしています。



活用例

ふるさとブランドの魅力を伸ばそう！

2

果樹園芸振興事業

韮崎市の特産品である「もも」や「ぶどう」は、生産面積に限りがあり、とても稀少です。そのため、果樹の苗の購入費用や果樹共済費など農家支援を行っています。



活用例

ミライを担う子どもたちを応援しよう！

3

子育て支援センター「にらちび」
管理運営事業

親子イベントの開催、子育て相談、ファミリーサポートセンター、子育て中の母親の自主サークルの活動支援など、ここを拠点に子育て中の皆様にやすらぎの場としてご利用いただくとともに、これからお母さんになれる方のサポートも行っています。



活用例

やさしいまちづくりを応援しよう！

4

まちなか活性化対策事業

まちなかの活性化を図るために、特徴的で活気と魅力あるコンパクトなまちづくりを目指しています。


- 空き店舗や空き事業所情報を公開し、起業希望者などに有効活用を促進し、地域の活性化を図っています。
- 地域事業者が連携して、体験プログラムなどを行い、市内外からの来訪者で賑わうまちづくりを目指しています。



その他の事業

ユネスコエコパーク普及促進事業費/環境教育事業費/新府城跡保存整備事業費/史跡新府城跡環境整備事業費/民俗資料館管理運営費/小林一三翁に学ぶまちづくり事業費/果樹園芸振興事業費/観光振興事業費/定住対策促進事業費/保育園運営費/サッカーのまちプロジェクト事業費/災害対策事業費/市民交流センター管理運営費ほか

今後も、寄附者様の想いを韮崎市の未来につなげていきますので、引き続き応援よろしく申し上げます。



Feature.01

Grape

太陽の恵みたっぷり ジューシーな丸い宝石

茅ヶ岳山麓のなだらかな丘陵地帯に広がる韮崎市穂坂町と上ノ山地区は、日照時間が長く水はけの良い土壌で、糖度の高い果実が育ち、果樹栽培が盛んな地域です。特にぶどうは、生食用から醸造用まで栽培しており、夏になると甘みたっぷりのおいしいぶどうが収穫されます。ぶどうが育つ畑は、富士山や八ヶ岳、南アルプスなどが一望できる絶好のロケーション。自然豊かで開放感のある畑で育ったぶどうは、抜群のみずみずしさです。ぜひ味わってみてください。



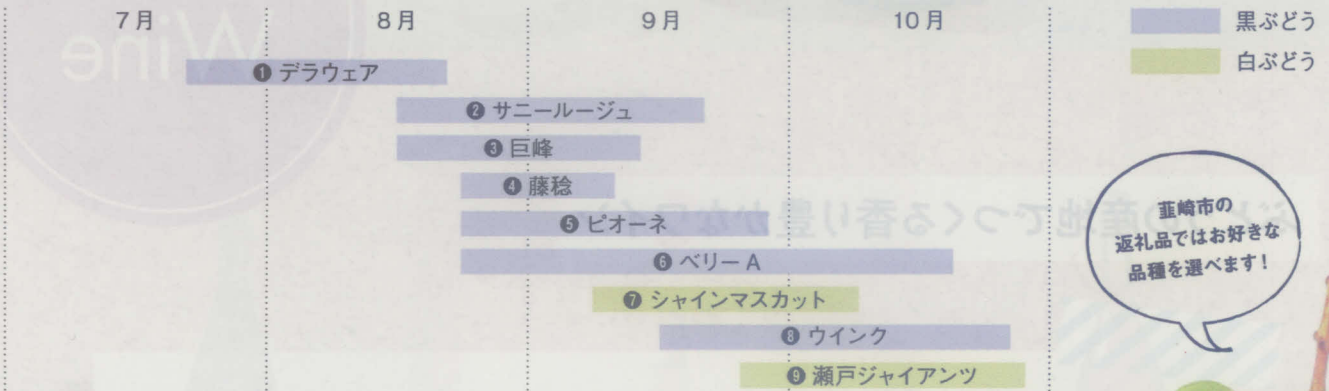


おいしいぶどうができるまで

ぶどうの木を植えてから約5年間は枝づくり。栄養の行き届いた太い主枝を育ててはじめておいしいぶどうが収穫できます。気温や降水量は毎年異なるので、手入れはぶどうの様子を見ながら臨機応変に対応します。正解がなく時間のかかる作業ですが、**葎崎の農家さんたちは、「どこよりもおいしいぶどうをつくりたい」と愛情とプライドを持ってぶどうづくりに専念しています。**



ぶどうの収穫時期と品種ごとの特徴



- ① 子どもから大人までみんなに愛される夏の始まりを感じられるぶどうです。
- ② 粒は中粒ですが、とてもジューシー!皮がつると剥がれて食べやすいです。
- ③ 知名度も人気も高いぶどうの王道!ぶどう味の代表格です。
- ④ 大粒で稀少価値が高い貴重なぶどう!甘くて濃厚な味わいが特徴です。
- ⑤ 大粒でありながら強い甘みと爽やかな酸味は家族みんなが夢中になります。
- ⑥ 赤ワインの原料としても有名です。中粒でさわやかな酸味と甘さのコラボであと引くおいしさ!
- ⑦ 皮ごと食べられて、お口の中がマスカットの香りでいっぱい!高糖度で大人気な大粒ぶどうです。
- ⑧ 山梨で開発された品種で、皮ごと食べると味わい深くなる珍しい品種です。
- ⑨ 特徴的な粒の形で、皮ごと食べられて後味はすっきりとした果汁の多い大粒ぶどうです。

葎崎市の
返礼品ではお好きな
品種を選べます!



Grape Juice

葎崎のぶどうをたっぷり使った果汁100%の濃厚ぶどうジュースもオススメ!冷やしてそのまま飲んでも炭酸やアルコールと割って飲んでもおいしくお召し上がりいただけます。お子さまも喜ぶこと間違いなしのぶどうの甘みたっぷりのジュースです。



葎崎ブドウジュース / 無添加巨峰 ストレートジュース / ぶどうジュース / 山梨県産赤ぶどうジュース



Feature.02
Wine

ぶどうの産地で作る香り豊かなワイン



高品質な醸造用ぶどうの産地である韮崎市は、「武田の里にらさきワイン特区」として内閣総理大臣の認定を受けており、穫れたてのぶどうを使用したワイン造りが盛んに行われています。市内には4つの認定ワイナリーがあり、同じぶどう品種を使っても各々の個性が感じられるワイン造りをしているのが特徴です。気候風土に恵まれた韮崎市内で収穫されたマスカット・ベリーAや甲州等のぶどうを使ったワインは飲みやすく、食中酒にもピッタリです。



creation farm ワイン



「にらさきワイン」樽熟成 赤白セット





赤ワインの原料
マスカット・ベリーA



穂坂マスカット・ベリーA



甲州オランジュ・グリ



日本のあわ



メルロ・シャルドネ 赤白飲み比べ



白ワイン



一升瓶ワイン「葡萄の宴」



01

Mars Hosaka Winery

マルス穂坂ワイナリー

鹿児島県で焼酎製造を行っている本坊酒造が四季豊かな日本風土を活かしたワイン造りを求めてたどり着いたのが、山梨県。1960年にマルス山梨ワイナリーを設立後、半世紀以上に渡って世界に通じるワインを目指し、数々のワインを生み出してきました。2000年には韮崎市穂坂地区に自社農園を開設。2017年にはさらなる品質向上を目指し醸造拠点となる「マルス穂坂ワイナリー」を新設。自然の重力を活用したグラビティ・フローによる醸造でより高品質なワイン造りが可能となりました。団体客の見学受け入れも可能なマルス穂坂ワイナリーに併設されたショップには、自社醸造の多種多様なワインがずらり。少量ずつ有料試飲ができるバーカウンターも併設されています。「芳醇な味わいと優雅な薫りのハーモニー」をテーマに、日本ワインに新たな価値を生み出す挑戦を続けるワイナリーです。

ワインバー&
ショップ支配人
佐藤靖さん



本坊酒造株式会社
マルス 穂坂ワイナリー
●山梨県韮崎市穂坂町上今井8-1
3月～11月：9:00～17:00
12月～2月：10:00～16:00
12/29～1/3定休（臨時休業有り）
TEL：0551-45-8883
ワイナリー見学：無料
※ワインの試飲は有料となります
<http://www.hombo.co.jp/factory/mars-hosaka.html>



02

Domaine Kayagatake

ドメーヌ茅ヶ岳

オーナーの安部さん自らがご両親の後を継いで生食用・醸造用ぶどうの栽培とワイン造りに取り組んだのは50歳を過ぎてからのことでした。「評価の高い韮崎のぶどうや恵まれた自然環境をワイン造りに活かさない手はない」とワイナリーの設立を決意した安部さんは、山梨大学のワイン科学コースを修了後、「記憶に残るワイン造り」を目指し、ドローンを活用した栽培管理、二番果による生育時期のコントロール、樹上完熟の醸造用ぶどうの使用など、さまざまな工夫を施しながらワイン造りを行ってきました。2015年の初ヴィンテージ以降、数々の品評会で金賞を受賞するなど、国内外から高い評価を得ています。コンテナを利用したワイナリーは、眼前に広がるぶどう畑と美しい茅ヶ岳の景色が相まりとても心地よい場所。ワイン造りを通じた地域の底上げを目指す安部さんの今後の取り組みにも注目です。

オーナー
安部正彦さん



ドメーヌ茅ヶ岳
●山梨県韮崎市上ノ山3237-6
営業時間は電話にて要確認
TEL：080-5534-1674
ワイナリー見学：無料
<https://d-kayagatake.com>



Feature.03

Peach

絶景の中で育つ

みずみずしさたっぷりの甘い桃

韮崎市の新府・大草エリアは、おいしい桃が穫れる産地として知られています。八ヶ岳・南アルプス・富士山・茅ヶ岳と四方を山に囲まれ、昼夜の激しい寒暖差がある土地の気候風土が、桃の甘みや美しい色を引き出します。韮崎市ふるさと納税の返礼品では、6月下旬～8月下旬にかけて、その時期の旬な桃をお届けしています。



春になると約60haの畑一面が桃の花のピンク色に染まる新府桃源郷では、残雪の残る山々と桃の花のコントラストを楽しむことができます。

共選場長
が語る!

韮崎の桃がおいしい理由

新府エリアは、約20万年前に八ヶ岳の山体崩壊により形成された断崖が約30km(約七里)続く「七里岩」という台地上にあります。断崖と聞くと、石がゴロゴロしているイメージが湧くかもしれませんが、新府エリアの畑は2m掘っても石ころ一つ出て来ないんです。質の良い土で、太陽の光をたっぷりと浴びて育つ桃は、抜群においしいですよ。気に入ったらぜひ共選場に買いに来てください。

共選場で桃をお得にGETしよう!

ハネだしの桃がお手軽価格で購入できる共選場は、シーズンになると大賑わい。県外から来る人も多く、ピーク時は300人の行列ができることも!営業期間はJA梨北ホームページでチェックしてくださいね。



新府共選場長
橋本和彦さん



Feature.04

Alcohol and Side dish

大容量でお得な
ウイスキーセット

人気
No.1

個性が光る韮崎のお酒と おつまみに相性抜群な逸品

韮崎市にはワイナリーだけでなく、ウイスキーや日本酒の製造工場もあります。雄大な自然が織りなす気候の中で湧き出した清らかな水を使ったお酒は韮崎市のふるさと納税の返礼品の中でも人気です。肉・魚・野菜の加工品など、お酒と一緒に楽しめる食材もたくさん。ぜひいろいろ試して、あなたなりの「最高の組み合わせ」を見つけてみてください。



富士山ウイスキー飲み比べ3本セット



富士ヶ嶺ウイスキー飲み比べ2本セット



【大容量】御勅使ウイスキー 4L×4本

甲州牛ロースステーキ



カリカリ小梅 粹な小梅



甲斐の国 鬼ころし



日本酒 福徳長 原酒



米だけのやさしいお酒 純米吟醸バック



甲州韮崎 ハイボール ウイスキー
350 ml × 24 本セット



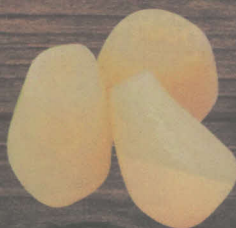
特製若鳥炭火もも焼 特大ジャンボ5本セット



山梨県高級ブランド魚「富士の介」
絶品お刺身・切り身 (県共通返礼品)



クラフトピクルス



甘らっきょう漬

Feature.05

Rice

おいしい空気と 清らかな水で育つ元気の源

南に富士山、北に八ヶ岳を臨む田園地帯で、清涼な空気と八ヶ岳から流れる清らかな伏流水で育ったお米は、健康寿命が長いとされる山梨県民の元気の源。他の産地と比べると生産量が少なく、県内消費が主となるため知名度は高くありませんが、おいしい作物が育つ環境に恵まれた韮崎市で穫れるお米はとても高品質。韮崎市ふるさと納税の返礼品では、冷めてもおいしいコシヒカリや、「幻のヨンパチ米」と呼ばれる農林48号など、おいしくて希少価値の高いお米をたくさんご用意しています。

年3回~10回の
定期便もあります！



Feature.06

Bread

山梨の食材にこだわる 田舎のパン屋の本気

韮崎市でパンをつくるのは、呼吸しているパン酵母においしい水と空気を吸わせるため。桃、ぶどう、野菜、富士山酵母、山梨県産パン用小麦「かいほのか」など地元食材をふんだんに使用したパンは、ソフトで優しい味わいで地元でも幅広い世代に人気です。



八ヶ岳ブレッドセット

現場を訪ねて

山本製麺所

「百人の一回より、一人の百回を目指して」

昭和3年創業の「山本製麺所」では、山梨名物のほうとう、おざら、そば、うどん等、さまざまな麺をつくっています。八ヶ岳から流れる清らかな水を使用したもちもち食感の生麺は、大手飲食店から地域の食堂、学校給食まで多くの場所で使用され、人々のエネルギーの源となっています。韮崎市ふるさと納税の返礼品としても人気が高く、一度食べた方からは「おいしかった」「リピートしたい」と高評価のコメントが多数寄せられています。山本製麺所の3代目社長・山本義人さん(写真一番上)は、自身のことを「韮崎の寅さん」と呼ぶ、茶目っ気たっぷりで愉快な人物。山本さんに麺のおいしさの理由をズバリ聞いてみると、「そんなのない」と照れ笑いを浮かべます。「麺は水と塩と小麦粉というシンプルな素材でできているから、うちは配合を決めて混ぜるだけ」と続けますが、シンプルこそが最も難しいはず。実際、原材料の配合は日々の気候に合わせてわずかな調整が必要であり、職人の勤が問われます。

「言葉で伝えるよりも、食べて感じてもらうのが一番」という山本さんは、努力や苦勞を語るよりも、新しいアイデアや夢を語ることを好みます。「僕は韮崎のまちが大好きだから、外から来る人を地域のみんなでもてなしたい。わに塚の桜や紅葉なんかを見てから温泉に入ってもらって、その間に地元で採れた野菜をたっぷり使ったほうとうをつくって、これは誰々さんがつくった野菜だよなんて話をしながら一緒に食べたいね。それでまた韮崎に来ようって思ってもらえたら嬉しいじゃんね」と目を輝かせて話す山本さん。そんな想いを持つ山本さんが仲間と共につくる麺だからこそ、多くの人の心を捉えているのでしょう。「何より大事なのは愛情。気持ちの込められたものをみんなで楽しく食べるから、おいしく感じるんです。僕がいつも従業員に言っているのは、100人に1回ずつ食べてもらうよりも、1人に100回食べてもらえる麺をつくらうということ。せっかくのご縁は大切に深めた方がいい。それは麺だけでなく、まちと人の関係にも言えることだと思うんです。」



山本製麺所

●山梨県韮崎市本町2-15-9

TEL : 0551-22-0256



山梨県民の夏の定番! //



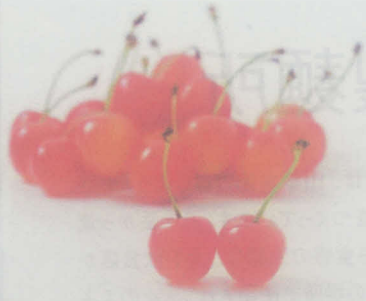
おざらのススメ

山梨県の郷土料理と言えば「ほうとう」が有名ですが、猛暑となる夏の盆地では、冷たい麺を温かい醤油ベースのつゆにつけて食べる「おざら」が好まれます。一度鍋で茹でてから冷水でしめた麺は、つるつるとのど越しが良く、暑い夏でも食べやすいため、夏バテ防止として人気があります。山本製麺所のおざらには、かつおやしいたけなどの出汁がたっぷりと効いたつゆが付属しています。千切りにしたにんじんや玉ねぎ、しいたけ、油揚げなどたっぷりと具材を追加するのもおすすめ。豚肉や鶏肉を入れてもコクが出ておいしいですよ。



おざら420g(2~3人前)

Feature.08
Others



さくらんぼ



マンゴー



なし



とうもろこし (県共通返礼品)



季節の野菜



天日干し乾燥きくらげ



中山農園の平飼い卵



食すおいしさ!ほさかのももたまセット



コーヒー豆・ドリッパーバッグ



ももジュレ



KUKKIA



甲州あんバター
【ありがとう・ほんの気持ち】セット



天然完熟生はちみつ 照梨



ぶどう調味料
ロワイヤル ヴェルジュ



「一味一会」味噌・醤油セット



みりんタイプ・料理酒 6本セット



ドッグフード
鹿肉付きスペアリブ&鹿肉ジャーキー



高級盆栽 石付五葉松 引換券



山本昌男作品集「手中一滴」



体温温検知 Facelook



唯一の一脚 気まぐれ スツール



巨峰灰釉 緑波皿



いっちゃん文ドリッパー&ポット



羽毛布団



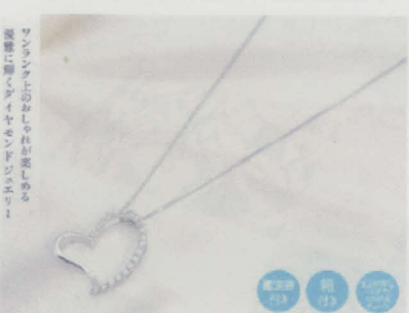
シクラメン



縄文土偶アクセサリ「ミス石之坪」
純銅製



アメリカヤ オリジナルTシャツ



ダイヤ ペンダント



わに塚の桜 モデルペンダント



組紐 ネックレス



赤ちゃんセット



ヴィラグリファーム七里岩 宿泊割引券



甲州街道 葦崎宿 清水屋旅館 宿泊割引券



サーキット 走行 メンバーシップ 年間 会員権



株式会社ヴァンフォーレ山梨 スポーツクラブ関連商品



のぼる葦崎! 日帰り登山プライベートガイドチケット



ゴルフプレー券



ぶどう畑の中のフレンチレストラン 「キューエット」 お食事券



地元から愛されるレストラン 「さくら茶屋」 お食事券



「葦崎大村美術館ご招待券」 + 「収蔵品図録 女性作家の華やぎ」



福祉用具 修理券



インダストリアル バレルサウナ



キャンプ・バーベキュー 薪 焚き付け用 燃し木 20 kg



ゆるキャン△ゆらめき LED ランタン



最後までご覧いただきありがとうございました。

このBOOKに載せきれなかった返礼品・新着の返礼品は
各ふるさと納税返礼品サイトに随時掲載しておりますので

ぜひWEBサイトの方もご覧ください。

蕪崎市ではみなさまからいただいた寄附金を活用し、
今後もさらに魅力的なまちづくりに努めて参ります。

これからも応援していただけますと幸いです。



0562-22-1111
177-5400000

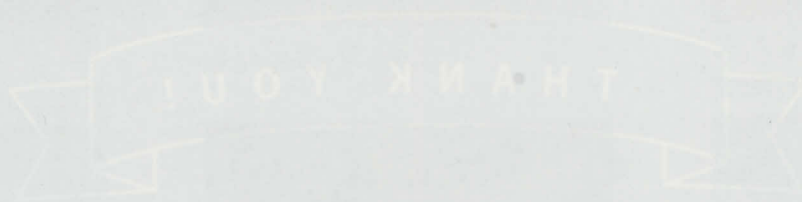


蕪崎市ふるさと納税課

〒470-0001 蕪崎市南大町1-1-1 蕪崎市民センター1階 蕪崎納税センター
TEL: 0562-22-1111 FAX: 0562-22-5119 (mail: fukusaki-city@fukusaki.lg.jp)

【受付時間】平日 9時～17時

（土曜・日・祭日はお休みです）



韮崎市 ふるさと納税窓口

〒407-8501 山梨県韮崎市水神一丁目3番1号

☎ 0551-22-1990 FAX : 0551-22-8479 Email : furusato@city.nirasaki.lg.jp

【受付時間】 午前8時30分～午後5時15分

2022/11/1発行（※掲載返礼品は発行日時点での取り扱いとなります）

ふるさと納税
専用Webサイト



「山梨県韮崎市」と「紙兎ロペ」が初コラボ！

山梨県韮崎市には、ロペの大好物の「カリカリ梅」をはじめ、もも・ぶどうなどの特産品が盛りだくさん！

ふるさと納税はこちらから→



韮崎市 × 紙兎ロペ
「カリカリ梅 編」



韮崎市を応援よろしくお願ひします！！