

件名 飯能市ふるさと納税の新規返礼品のご紹介

飯能市は、ふるさと納税制度を活用して寄附いただいた方へ、本市ならではの魅力あふれる返礼品を贈呈しています。

このたび新規返礼品として、ラインナップに加わったアイテムをご紹介します。

- 1 飯能「こくや うどんお食事券」2枚または10枚
- 2 大平きのご研究所「黒舞茸」

——飯能市ならではの魅力が詰まった返礼品が登場！——

- 1 飯能「こくや うどんお食事券」2枚または10枚

江戸末期創業の「こくや」から「うどんお食事券」が返礼品に登場します。
武蔵野うどんの代名詞でもある<肉つゆうどん>等、自慢のうどんをぜひ、ご体験ください。

<返礼品のご紹介>

◎「こくや うどんお食事券」

こくやのうどんは、生地を何度も伸しているため、コシが強いながらも細めの裁断により喉ごしも抜群。つけ汁は濃い目の味付けでうどんとの相性もよく、一度食べたら忘れられない味です。

市街地にある90年以上前に建てられた古民家で、どこか懐かしさを感じながら、武蔵野うどんを体験してください。

お食事券1枚で肉つゆうどん大・特以外の9種類の中からお選びいただけます。

(提供事業者：こくや)



肉つゆうどん

【寄附金額】5,000円～

2 大平きのか研究所「黒舞茸」

「大平きのか研究所」は、雪国まいたけの創業家が設立した会社で、本市の精明東部地区における新たな農業展開として、飯能へ生産工場を立地することとなりました。

こちらの工場で生産された黒舞茸は、最高ランクに位置づけられ、香り、旨味が共に最も高いと言われています。希少性が高く、市場でも最高値で取引される最高峰の舞茸です。ぜひご賞味ください。

＜返礼品のご紹介＞

◎「黒舞茸 真」1 キロ

天然の舞茸は、色の違いによってシロフ（白）、トラフ（茶）、クロフ（黒）の三種に分かれます。

本市返礼品として登場するのは、天然クロフの香り、旨味に極めて近い黒舞茸「真」。その名の通り、真（本物）を追求し天然クロフに匹敵する深い味わいが特長です。

また、天然の最高峰舞茸「クロフ」のように肉厚でコリコリとした歯ごたえもあります。

調理しても型崩れしにくく、しっかりとした食感を味わう事ができるので、焼き、炒め、煮物とあらゆるレシピで活用できます。

（提供事業者：大平きのか研究所）



黒舞茸「真」

【寄附金額】5,000 円～

（担当者）

飯能市賑わい創出課

課長 小林 恵理

電話 042-978-5093(直通)