

【考案監修】

・割烹 西むら(四日市市西新地)

西村 雅也 三重県志摩市出身。大阪の有名日本料理店で修業を重ね、2006年に四日市市で開店。お客の箸の進み具合に合わせ、一皿ずつ最高の状態で仕上げる大阪由来の「喰いきり割烹」スタイルと厳選された最高級食材と美しく響き合うこだわりの器が織りなす料理は「おもてなしのアート」と評される。世界的に有名なレストランガイドに掲載されたり、グルメサイトで高評価を獲得したり四日市市を代表する日本料理の名店。地元の食通のみならず、東京や大阪からもその味を求めて予約が入る。四日市市のふるさと納税では、食事券が返礼品として提供されていて人気が高い。開業の地として四日市市を選んだ理由は、ふるさとである三重県への思いと、「京都と名古屋の間で、わざわざ遠方から足を運んでもらえる名店をめざしたかったから」とのこと。「四日市で20年以上お世話になっているので市のためになるなら本望です」とご協力いただいた。



【返礼品の詳細】

・うまとりやき旨鶏焼 西京味噌味 国産・鶏モモ肉

考案監修：割烹 西むら

製造：株式会社 鳥清(四日市市富士町) 鶏肉や卵の加工・卸売

特徴：割烹 西むらの看板メニューのひとつ「魚の西京焼」は、季節ごとの旬の脂の乗った魚を白味噌ベースで漬け込み脂の美味しさを引き立てますが、そのレシピを鶏の部位でも脂の多いモモ肉に活かしました。国産のモモ肉に独自の下ごしらえを加え、やわらかい歯ごたえを確保し、厳選した白味噌、酒、みりんを秘伝の配合で仕上げた下味で漬け込みました。ご家庭で解凍し、フライパンで焼くだけで、簡単に割烹の美味しさが味わえます。



協業体制：割烹 西むらの西村雅也氏が材料選定、レシピ考案、調理指導の上、鳥清が試作をつくり、西村氏が試食の上、改善提案、その工程を複数回繰り返し、最終的に西村氏が納得したものを製品化。

製造者コメント：

株式会社 鳥清 専務取締役 川井 清盛

ふるさと納税推進室に返礼品提供の相談で訪れたところ、「せっかくなら何かチャレンジングなことをやりませんか？」と言われて「割烹 西むら」とのコラボを提案されました。四日市を代表する有名店の大将の要望に応えられるか？はじめは戸惑いましたが、私も調理師専門学校に通い免許を取得して以前は飲食店で腕を振るっていたので向学心も相まって挑戦することにしました。大将の繊細なレシピを寸分たがわず再現しようと試作に試作を重ねて、大将はじめ、市役所の若い職員の方から、お子さんのいる女性職員、ベテラン職員、さまざまな方で集まって試食に試食を重ねて、より多くの人が美味しいというもので完成させました。



寄附受付開始：7月より受付中

数 量	600g (200g×3パック)	1 kg	1.2 kg
寄附金額	10,000 円	13,000 円	15,000 円

うまやきざかな 旨焼魚 西京味噌味 ぎんだら 銀鱈(アラスカ産)・鮭(チリ産)

考案監修：割烹 西むら

製 造：丸栄水産株式会社(四日市市貝塚町) 活魚・鮮魚卸、及び水産物加工

特 徴：季節ごとの旬の脂の乗った魚を白味噌ベースで漬けて脂の美味しさを引き立てる割烹西むらの看板メニューの「魚の西京焼き」の美味しさを、ふるさと納税でご家庭用にリーズナブルにお届けします。主原料の産地を厳選し、より脂の乗ったものを吟味し、その原料に応じた白味噌の配合で漬けています。銀鱈は、アラスカ産。冷たく豊かな海で育つため、抜群の脂のりと旨味がある最高品質の食材として知られています。鮭は、当初はノルウェー産で試しましたが、なじみの良さからチリ産に変えました。いずれも魚の脂と白味噌が相まって、お店の西京焼きに引けをとらない美味しさに仕上がっています。



協業体制：割烹 西むらの西村雅也氏が材料選定、レシピ考案、調理指導の上、丸栄水産が試作をつくり、西村氏が試食の上、改善提案、その工程を複数回繰り返し、最終的に西村氏が納得したものを製品化。

製造者コメント：

丸栄水産株式会社 代表取締役 角屋 久治

私たちは、昭和 45 年(1970 年)の創業以来、三重県四日市市を拠点に、地域の旅館やホテル、病院、施設などへ高品質な水産物をお届けしてきた水産加工・卸売の専門店です。ふるさと納税推進室から「割烹西むらの魚の西京焼きの美味しさをふるさと納税の返礼品として再現したい」と相談を受けました。魚の仕入れや加工の長年の経験で四日市市のお役に少しでも立てるのであれば名誉なことと思いお引き受けしました。西むらの大将のご指導の下、試作に試作を重ね、ようやく皆さんが納得いくものになりました。



寄附受付開始：7 月より受付中

【銀鱈】

数 量	1 パック (65g×2 切)	2 パック	3 パック	5 パック	10 パック
寄附金額	9,000 円	13,000 円	16,500 円	24,500 円	44,500 円

【鮭】

数 量	1 パック (65g×2 切)	2 パック	3 パック	5 パック	10 パック
寄附金額	8,500 円	12,000 円	16,000 円	23,000 円	41,500 円

うまつけもの
・旨漬物

- ① プレミアム(姿漬け)浅漬け・キムチ(旬の国産白菜)セット
- ② 浅漬け・キムチ(旬の国産白菜)セット

考案監修：割烹 西むら

製 造：有限会社 八王子屋(四日市市鹿間町) 漬物の製造・卸(白菜漬け、各種キムチなど)

特 徴：明治 43 年(1910 年)に創業し 100 年以上の歴史を紡いできた漬物製造の老舗の八王子屋は伝統の技を守りながら、現代の健康志向に寄り添う「プロバイオティクス(生きた乳酸菌)技術」を取り入れた漬物作りを行っています。その美味しさには定評があり東海地区のスーパーなどで発売され多くの皆さまに愛されています。その美味しさをベースに、まずは八王子屋が素材選定・味付け・発酵方法で最高と考えるものを試作し、割烹 西むらの西村雅也氏が、その味付けのブラッシュアップと香味素材の提案を行いました。白菜は、国産にこだわり季節ごとに産地を変えて、旬の白菜の本来の美味しさを引き出し、割烹らしい塩味をひかえた漬物にしました。塩味をひかえた分、賞味期限が短くなっていますので、届きましたらお早めに割烹らしい絶品の漬物をお楽しみください。



協業体制：八王子屋が最高と考える浅漬けとキムチを試作、割烹 西むらの西村雅也氏が味付けや香味素材を割烹らしい美味しさで監修。

製造者コメント：

有限会社 八王子屋 代表取締役 廣田 隆俊

「弊社の漬物をふるさと納税の返礼品で提供したい」と思い、ふるさと納税推進室に相談したところ「ふるさと納税では、ブランド力のある商品が選ばれやすいので、ブランディングを意識した漬物を割烹 西むらとのコラボでつくりませんか」と言われました。面白い話だと思い、お引き受けしました。弊社は明治 43 年(1910 年)に創業以来、100年を超えて漬物一筋でさまざまなチャレンジを行ってきましたので、「割烹品質の美味しい漬物、つくってやろうじゃないか」と社員一同で取り組みました。割烹 西むらの大将の監修で、これまでにない美味しさの漬物が出来上がったと思います。



寄附受付開始：10 月中旬予定

① プレミアム(姿漬け)浅漬け・キムチ(旬の国産白菜)セット

数 量	浅漬け 200g×2パック キムチ250g×2パック
寄附金額	10,000 円

※プレミアムは、白菜の芯に近い部分の歯応え・うま味、葉の部分の柔らかさを同時に味わえます。またお好みの大きさ(2cmくらい)に「ザクザク」とカットした時の断面が美しく、盛り付けした時の見た目を美しくできます。おもてなしに、どうぞ。

② 浅漬け・キムチ(旬の国産白菜)セット

数 量	浅漬け 200g×2パック キムチ 200g×2 パック
寄附金額	9,000 円