



ダイナースクラブが取り組む新しいプロジェクト

地域にときめきを ダイナースクラブと作る あなたのもう一つのふるさと

文・山本愛理

Text by Airi YAMAMOTO

第1回

日本列島はときめきだらけ！ 参加型の日本再発見プロジェクト始動

日本には、その地域でしか出会えない個性豊かな魅力がたくさんあります。食、人、自然、歴史、技術、伝統行事……。それらはまさに、心ときめく宝物。「ふるさとときめきプロジェクト」ではダイナースクラブの目利き力を活かし、地域ならではの魅力や価値をお届けしていきます。

発信するテーマは大きく二つ。一つは「食」です。地域の特性を伝える上で欠かせない食材を紹介し、お取り寄せまでご案内します。もう一つは「体験・交流」です。「実際に現地に足を運ぶことこそ、地域の経済活性化の根幹」という考えのもと、行事や工芸体験などのアクティビティはもちろん、その地域でしか採れない食材をいただくことや、職人と交流するなど、さまざまな出会いをご提案します。あわせて、みなさまの故郷や愛着のある地域の情報を大募集！おすすめ食材や忘れられない地域での体験をお聞かせください。お

寄せいただいたお声を参考に、本プロジェクトのコンテンツを企画していきます。

なぜダイナースクラブが今、地域応援に取り組むのか。 願うは「もう一つのふるさと」

「日本全国、さまざまな地域に目を向ける機会をつくりたい」。ダイナースクラブはかねてより、そんな構想を抱いてきました。

昨今、海外からの観光客が、外からの視点で日本の魅力を発見・発信するコンテンツを目にすることが増え、日本で暮らす私たちのほうが、彼らからこの国の素晴らしさに気づかされる機会が多くなります。しかし、地域で生み出された素晴らしい素材や魅力が近くにあることを、私たちが声をあげてお伝えすることで、地域への経済活動に寄与できるのではないかと考えています。お取り寄せをし、食を通じて地域のことを知ること、次の旅先の一つとして考えていただけないか。個人ではできない体験をダイナースクラブを通じて経験いただくことで、地域との交流を深められないか。日常とも、故郷とも異なる「もう一つのふるさと」をダイナースクラブを活用してつくっていただければ……。本プロジェクト発足の原動力は、そんな想いでした。

キラキラとダイナースクラブブルーに輝くプロジェクトロゴには「日本列島は、ときめきであふれている」というメッセージを込めました。どんな小さな地域にも、必ずそこでしか出会えない、ときめきがあります。ぜひ、一緒にシェアしませんか？

本プロジェクトをきっかけに、あらためて生まれ故郷の魅力を見直したり、これまで縁がなかった地域とつながったりしていただくことを願っています。

「ふるさと ときめき
プロジェクト」の
ウェブサイトはこちらから
(5月1日公開予定)



【おすすめをお届けください】
みなさまの“ふるさと情報”を
募集中。
おすすめのお取り寄せや体験を、
ぜひお聞かせください！



届けたいのは、まるで畑で
摘んだばかりの新鮮さ

福岡県

楽農ファームたけした

「ここでしか出会えない美味しさと感動を目指して」。そんな想いで日タイチゴと向き合っています。品種の選定から栽培、収穫まで細心の注意を払い、愛情込めて育てたイチゴは味わい豊かで色合い鮮やか。そんなイチゴを贅沢に使い、ジェラート加工の限界に挑んだのが、イチゴ含有率56パーセントの『あまおう56%ジェラート』です。濃度は市販品の10倍以上。完熟あまおうそのものの風味を追求したプレミアム一品をご賞味ください。

【優待情報】
好きなジェラートをどれでも
15%OFFでお届けします。

優待のご利用はこちらのサイトからご予約ください。 ※5月1日公開予定

「店舗型ふるさと納税 ふるさとズ」では、現在、期間限定ポイントアップキャンペーンを実施中！詳細は本誌100～101ページをご覧ください。



りんごのおいしさ、そのまんま。
畑うまれのお酒です

青森県

弘前シードル工房 kimori

弘前シードル工房 kimoriは、りんご畑の中にある小さな醸造所です。若い農家たちが自ら育てたりんごを持ち寄り、シードルを造っています。無濾過仕上げのため、果実感がそのまま活きた、正真正銘“りんごのお酒”。津軽平野に広がるりんご畑には、かつてたくさんの人が集まり笑い声があふれていました。その懐かしい風景を現代の日常へとつなぎ、訪れたすべての人にりんごがある暮らしの豊かさを感じてほしい。それが弘前シードル工房 kimoriの願いです。

【優待情報】
弘前シードル工房kimoriの人気商品を満喫できる
セットをご用意。2023年産りんご初しぼりの収
穫期限定シードル「ハーベスト」ほか6本セット
を特別価格、送料無料でお届けします。



北海道の大地と
人の愛情が生んだ結晶

北海道

丸勝

美食の国・ハンガリーで国宝に認定されるマンガリッツァ豚をご存じですか？ 一時は絶滅の危機に瀕した稀少な豚で、霜降り率が高く濃厚でジューシーな赤身が特徴。『丸勝』は2016年、アジアで初めてこの豚を生体輸入し、『十勝ロイヤルマンガリッツァ豚』として北海道十勝の地での繁殖を成功させました。本国と似た気候風土を持つ十勝で、道産のオリジナル飼料を与えながら、惜しめない愛情と時間と手間をかけて自然放牧しています。

【優待情報】
国産高級豚「十勝ロイヤルマンガリッツァ豚」を
御殿場のフレンチレストラン『Maison KEI』で
堪能できる期間限定コースをご用意しました。
予約開始：2024年5月末頃。
詳細はシグネチャー6月号でご案内予定です。



※優待・特典は、
各加盟店が提供します。
※画像はすべて
イメージです。

時を超え
歴史的文化財を「体験する」という
新たな価値の提案

三重県

バリューマネジメント



「日本の文化を紡ぐ」をビジョンに掲げ、重要伝統的建造物群保存地区に残る文化財や城、史跡などを「観る対象」から、宿泊施設やレストランとして「利用する対象」へと開拓することで、これまでにない歴史文化体験を提供するバリューマネジメント。三重県の城下町・伊賀上野に残る唯一の上級武家の屋敷跡を改修した『NIPPONIA HOTEL 伊賀上野 城下町』は同社が手がける施設の一つ。城下町全体をホテルに見立て、点在する歴史的な邸宅を改修。他県にはほぼ出回らない幻の伊賀牛や、全国の「米の食味ランキング」で最高位の特Aを獲得した伊賀米を使った地産地消のフレンチと共に非日常を提供します。すべてがユニークベニューであり、客室棟ごとにストーリーを持つ文化財での宿泊は唯一無二の体験です。今回は、この7月上旬に完成するスイートヴィラに、オープン前に宿泊できる特別優待をご用意しました。客室には、滞在に必要なあらゆる設備がそろい、庭園に臨むデッキには専用のジャグジーやリラクゼーションコーナーなども完備。プライベートヴィラ内だけで贅沢にゆったりと過ごせます。日本文化が息づくこの場所で、記憶に残るひとときをお楽しみください。

【優待情報】
●『NIPPONIA HOTEL 伊賀上野 城下町』
に7月上旬に新しくオープンするスイートヴィラのプレ宿泊体験を特別にご提供。詳細は「ふるさと ときめき プロジェクト」ウェブサイトよりご確認ください。
●バリューマネジメントが運営する
VMG HOTELS各施設にて、地酒または
ご当地ジュースをプレゼントします。