

横須賀市の魅力ある返礼品をより多くの皆さまに、知って、味わって、感じてもらうため、今回新たに登場した選りすぐりの「横須賀応援ふるさと納税」をご紹介します！

横須賀市、ふるさと納税に真剣です

日本の四季...
その日、その時に合わせて
数秒単位で調整する
熟練した独自の
焙煎方法で、
どんな季節でも
美味しいコーヒーを
お客様にお届け出来るよう
心掛けております。



roaster
こだわり

Tsukikoya



寄付額 75,000円～332,000円
(コーヒー豆 自家焙煎 定期便)

横須賀市追浜にある人気カフェTsukikoyaのコーヒー豆。オーナーであり焙煎士である田村さんが、温度、湿度、風向きなど計算し、1つ1つ丁寧に焙煎しております。

コーヒー豆は、インドネシア、エチオピア、エルサルバドル、グアテマラ、ケニア、ブラジルの6種類を使用しており、どれも、甘み苦み、フルーティー、スパイシーなどそれぞれの豆の魅力を最大限引き立つよう焙煎しています。

コーヒー豆は3か月、6か月、12か月の定期便を用意しておりますので、Tsukikoyaのコーヒーをお楽しみください！

市担当者からのコメント

人気カフェのTsukikoyaさんが、満を持して、ふるさと納税に参戦！焙煎技術を競う全国大会で優勝した田村さんが手掛けるコーヒー豆は、全国から根強い人気を誇っています。どんな季節でもおいしい田村さんのコーヒーを、ぜひお試しください！

事業者情報 Tsukikoya オーナー 田村さん

苦手だったコーヒーが美味しいと感じて20年。各地方の様々な美味しい食材が大好きな私が『美味しい』と感じたコーヒーは、焙煎技術の卓越したコーヒーに出逢った時でした。私はそのコーヒーより、更に美味しいコーヒーを焼きたいと思いい窯に張り付き、美味しいコーヒーを焙煎する条件は天気左右される為、天気の勉強をしてきました。世界に恥じないレベルのコーヒーをカジュアルに楽しんで頂きたいです。

私が焙煎します！ /



横須賀市ふるさと納税サイト



こちらのページで横須賀市のふるさと納税情報を発信しています。各ポータルサイトへのリンクもこちらをご参照ください。
<https://www.city.yokosuka.kanagawa.jp/shisei/kifu/furusato/index.html>

メディアの皆様へ

お問合せ、または取材をご希望の場合は下記担当までご連絡ください。返礼品に関する情報提供や事業者との調整など、お手伝いいたします。

事務担当 横須賀市経済部ふるさと納税企画担当課 TEL:046-822-8517