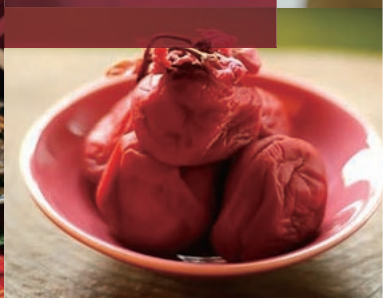




株主さま ご優待カタログギフト 2024

5年未満
1,000株以上5,000株未満お持ちの株主さま



拝啓

株主の皆さまには、平素より格別のご高配を賜り、厚くお礼申しあげます。

当行では株主の皆さまの日頃のご支援にお応えするため、株主優待制度を導入しております。

当行グループの奈良みらいデザイン株式会社が、数ある奈良県の銘品から選りすぐりの商品をお届けいたします。また、同社のECサイト「ならわし」でご利用いただけるクーポン券や、アグリ事業で生産したお米もお選びいただけます。

同社はECサイト運営やアグリ事業のほか、まちづくり事業などこれまでの銀行の枠にとらわれない事業展開により、地域課題の事業化による解決を目指しています。

当行グループは、今後とも株主さまのご信頼にお応えできるよう、全役職員が一丸となって取り組んでまいりますので、一層のご支援をお願い申しあげます。

敬具



株式会社南都銀行
取締役頭取

橋本隆史

お申込期限

2024年7月31日(水)まで当日消印有効

- 優待品は7月下旬より順次発送を予定しています。お申込みより1ヵ月程度でのお届けとなります。(状況により到着が遅れる場合があります。)
- 新米の発送は11月上旬頃を予定しています。

注意事項

- ①お申込期限を過ぎますとお受けできませんので、ご注意ください。
- ②お申込後の内容変更はお受けしておりません。
- ③優待品のお届け日時のご指定はお受けしておりません。
- ④同封の「株主優待申込書」以外でのお申込みには対応できません。
- ⑤お預かりした個人情報は、株主優待関係のご連絡・お届け以外の目的で利用することはありません。詳細は、当行ホームページに掲載しております「株主さまの個人情報の取扱いについて」をご参照ください。
(<https://www.nantobank.co.jp/>)

(注)継続保有期間につきましては、毎年3月31日および9月30日の当行株主名簿に、同一株主番号で連続して記載されている年数とし、本株主優待制度導入以前も含むものとさせていただきます。また、保有株式数については、直近の基準日(3月31日)時点の保有株式数にて判定いたします。

お申込書の記入方法

優待申込書見本

ご希望の優待品を1つ選択して下さい。
電話番号も必ずご記入ください。

株式会社 南都銀行

株主優待申込書【2024年3月期】

お申込み期限
2024年7月31日(水)
※当日消印有効※

5年未満 1,000株以上5,000株未満お持ちの株主さま

①電話番号をご記入ください。TEL ()

※確実に優待品をお届けするため、日中ご連絡のとれる電話番号をご記入ください。

②ご希望の優待品を1つ選択し、チェックボックスにチェック ☒ をしてください。

☐ ① 宇陀川

☐ ② さつま焼

☐ ③ 柿ジャム

☐ ④ 伝統製法茶お箱入り

☐ ⑤ 奈良漬
袋入詰合せ

☐ ⑥ 南高さくら
梅干し

☐ ⑦ 三輪の誉(木箱入)

☐ ⑧ かや織ふきん
2枚アソート

☐ ⑨ 純米酒 豊祝
※私は20歳以上です

☐ ⑩ 大和肉鶏
焼肉用

☐ ⑪ 奈良県産
にじのきらめき

☐ ⑫ ならわしケー 2,000円券 1枚

〈株主番号〉

お控え

お申込みいただいた優待品番号は

番です。

※優待品到着まで必ずお手元に保管してください。

※優待品はお申込みより1ヵ月程度でのお届けとなります。
ただし、お米の発送は11月上旬頃を予定しています。

※優待品は株主名簿へ登録した住所宛に送付いたします。

〈株主番号〉

優待品のお届け先について

- 優待品は2024年3月31日現在の株主名簿に登録されたご住所にお届けします。5月23日時点で住所変更のお手続きが完了している場合は、変更後のご住所にお届けします。
- お届け先のご住所について、やむを得ない事情がある場合は、南都銀行 株主優待事務局までお申し出ください。

株主さまご優待カタログギフトに関するお問い合わせ

株式会社南都銀行 株主優待事務局
フリーダイヤル 0120-085-880
受付期間 2024年6月28日(金)～2024年8月30日(金)
受付時間 平日9:00～17:00(土日祝日は定休日)

お申込方法

1

ご希望の優待品を
1つお選びください。

9ページ以降に掲載の商品（12種類）の中から
お選びください。

ご選択

2

同封の「株主優待申込書」に
必要事項をご記入ください。

お問い合わせの際に必要になりますので、電話
番号を必ずご記入ください。申込書右側の控え
にも優待品番号をご記入いただき、点線で切り
取り、商品の到着までお手元に保管ください。

ご記入

3

2024年7月31日（水）までに
ご投函ください。（当日消印有効）

お申込期限を過ぎますとお申込みいただくこと
ができなくなりますので、期限までに郵便ポスト
にご投函ください。切手は不要です。

ご投函

4

優待品は7月下旬から8月下旬を
目処にお届けを予定しております。

ただしお米（奈良県産 にじのきらめき）につき
ましては新米をお届けするため、**11月上旬頃**を
予定しております。

※商品の在庫や発送等の状況により到着が遅れる場合が
あります。

お届け

株主優待品

SPECIAL GIFT SELECTION

掲載の商品(12種類)から
ご希望の商品を1つお選びください。

【掲載商品について】

- 掲載写真はイメージです。
- 実物と印刷に色味の差が生じる場合がございます。
- 賞味期間または消費期間は、30日以内のものについては保存方法も併せて掲載しております。
- 賞味期間または消費期間は、製造日または加工・出荷日を基準に記載しております。
- 商品到着後の日持ち期間は、配送日数などにより異なりますので、あらかじめご了承ください。
- 冷蔵便・冷凍便にてお届けする表記がない商品は、常温便でのお届けとなります。
- 商品内容として記載されていない小物類は、お届けする商品には含まれておりません。
- メーカー事情により商品のお届けが遅れる、または商品内容やパッケージが変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。
- 20歳未満の飲酒は法律で禁止されています。
2024年6月27日時点で20歳以上の株主さまが対象となります。

【アレルギー物質の表示について】

- 食品衛生法がラベルへの表示を義務付けている、「特定原材料8品目」のアレルギー物質について、商品に含まれる品目をマークで記載しております。

- | | | | |
|---|--------------|---|---------------|
| 小 | ……小麦を含んでいる商品 | 落 | ……落花生を含んでいる商品 |
| そ | ……そばを含んでいる商品 | え | ……えびを含んでいる商品 |
| 卵 | ……卵を含んでいる商品 | か | ……かにを含んでいる商品 |
| 乳 | ……乳を含んでいる商品 | く | ……くるみを含んでいる商品 |

酒類販売管理者標識	
販売場の名称及び所在地	ならわし 奈良県奈良市西新屋町43
酒類販売管理者の氏名	磯崎 実生
酒類販売管理研修受講年月日	2024年4月24日
次回研修の受講期限	2027年4月23日
研修実施団体名	奈良小売酒販組合

酒類販売管理者標識	
販売場の名称及び所在地	株式会社泉屋 奈良県奈良市福智院町41-1
酒類販売管理者の氏名	今西 栄策
酒類販売管理研修受講年月日	2024年4月24日
次回研修の受講期限	2027年4月23日
研修実施団体名	奈良小売酒販組合

奈良みらいデザイン株式会社

南都銀行のグループ会社として2021年4月に設立
銀行の枠にとらわれない事業展開により、
地域課題の事業化による解決を目指します

古都奈良で紡がれてきた商品を、
厳選して取り揃えております。

不動産・まちづくり事業

奈良県を「日帰り型観光地」から「宿泊型観光地」へ転換することで観光消費額の増加を目指し、古民家等を利活用（宿泊施設、飲食店などに）した、魅力あるまちづくりに取り組む



EC(インターネット販売)事業

2021年の開設以来、奈良産品の魅力を発信し続けるECサイトを運営



アグリ(農業)事業

中山間地域で持続可能な農業を確立し、後継者や新規就農者が増加、耕作放棄地が減少する農業を目指す

- ①有機をキーワードにスマート農業やICTで生産性向上を図る
- ②6次化産業の実現によりフードバリューチェーンを構築
- ③農福連携により就労・起業の機会を創出



1300 年続く奈良の歴史と文化。広大な盆地の中に広がる豊かな自然。そんな歴史と自然の狭間で、「やっぱり奈良がええねん。」と、奈良の地に愛着と誇りをもって生業を営む人々がいます。

代々受け継がれてきた奈良の素材や産物も、この地に生きる人々の想いが紡がれて生まれた逸品ばかり。「ならわし」は、人々によって受け継がれてきた「想い」を大切にしたい商品をお届けします。

ならわし

<https://narawashi.jp/>





① 宇陀川

奈良県北東部の大和榛原にて、創業明治三十八年より百有余年にわたり和菓子をつくり続けている御菓子司昇栄堂。百有余年の歴史と共に愛され続ける自慢の御菓子をご賞味ください。

昇栄堂

宇陀川15個

賞味期限10日 直射日光を避け常温保存

小 卵



② さつま焼

明治30年創業、古都奈良の銘菓としてご愛顧を受け、2019年2月にはJALファーストクラスの茶菓にも採用された和菓子です。サツマイモの形をした漉し餡のお饅頭をご賞味ください。

春日庵

さつま焼12個

賞味期限7日

直射日光、高温多湿を避け保存

小 卵



③ 柿ジャム

糖度の高い富有柿をふんだんに使用し、食感を楽しめるようにざく切りにしています。砂糖にはフルーツシュガーを使用して柿本来の甘さを引き立たせ、隠し味にはあんずのリキュールを使用しています。シンプルな甘さと口だけは、一度食べたら忘れられない味です。

柳澤果樹園

柿ジャム120g×3



④ 伝統製法茶お箱入り

茶が日本に伝来してより1200年。時を経て茶は庶民の日常の物になりました。嘉兵衛本舗の天日干し番茶は吉野の地で地番茶として伝わり、今もなお昔ながらの製法で作られています。渋みやカフェインが少ないので、小さなお子様からお年寄りの方にもおすすめです。

嘉兵衛本舗

天日干し番茶200g×2本





⑤ 奈良漬袋入詰合せ

奈良屋本店の奈良漬は、奈良県産の野菜や清酒粕を可能な限り使用し、伝統的な手法により製造しています。刻み奈良漬は5種類の奈良漬(うり・きゅうり・なす・すいか・守口大根)を細かく刻んで酒粕と和えた商品です。芳醇な酒粕の香りとほんのり甘みのあるすっきりした味わいをお楽しみいただけます。

奈良屋本店

うり200g×2／刻み奈良漬240g(粕込)×1／
うり、きゅうり、なす、すいか、守口大根:国産



⑥ 南高さくら梅干し

梅栽培から加工・販売まで同グループ内で一貫した共同生産をしている農悠舎王隠堂。南高梅むかし梅干に八重桜をちりばめ、桜の香りを梅干しに添えることで、吉野の地域を届ける香り豊かな梅干しに仕上げました。桜の花は「さゆ」や「お茶」に一輪浮かべ「さくら湯」としてお楽しみください。

農悠舎王隠堂

さくら梅干(塩分約17%)500g／
梅・さくらの花:国産



⑦ 三輪の誉(木箱入)

手延べ製法の基本を守り、厳選された小麦粉と塩で小麦の風味を生かした味わい深い素麺に仕上げています。幅広い年代にご賞味いただいているレギュラー一品です。

三輪素麺工業協同組合

三輪素麺 誉800g(50g×16束)

小



⑧ かや織ふきん 2枚アソート

発売から25年以上愛される、中川政七商店のロングセラーのふきんです。58cm×58cmという一般的なふきんの4倍ほどの大きさながら、目の粗い蚊帳生地を2枚仕立てにしているため、一般的なふきんよりも薄く、速乾性に優れています。たたんで使うと吸水性が良く、広げれば乾きやすく清潔に保つことができます。何度でも洗って使い続けることでふんわりと優しい肌触りになっていきます。食器拭きや下ごしらえ、くたくたになってきたら台拭き、雑巾へと。風合いを変えながら、さまざまに活躍するふきんです。

中川政七商店

花ふきん×2

※色味に関してはご指定できかねます。ご了承ください。

素材:綿100%／かや織2枚重ね

※水またはぬるま湯でよく洗い、糊を落としてからご使用ください。





⑨純米酒 豊祝

創業明治元年、現在でも手作りに徹した丁寧なお酒造りをしている奈良豊澤酒造。柔らかなお米の旨みを引き出した食中酒に最適な純米酒。燗でも冷やでもお楽しみいただけます。

奈良豊澤酒造

純米酒 豊祝 1800ml
アルコール分15%



⑩大和肉鶏焼肉用

大和肉鶏は、脂肪を適度に含んでおり肉じまりが良いのが特徴です。じっくり煮込んでも形くずれせず、コクと甘みがあり豊富な肉汁を含んでいるため、焼肉だけではなく、和風料理や洋風料理など幅広いメニューでもお楽しみいただけます。

フード三愛

もも切り身160g むね切り身130g

※冷凍便でお届け



⑪奈良県産にじのきらめき

大粒でもっちりとした食感が強い甘みがあります。そのため、濃い味の料理とも相性が良く、お弁当やおにぎりでも味わいを楽しめる品種です。奈良みらいデザイン株式会社が宇陀市榛原空間で有機栽培(有機JAS認証・転換期間中)しています。

奈良みらいデザイン

にじのきらめき2.0kg(奈良県産)
※お届けは11月上旬を予定しています。



⑫ならわしクーポン2,000円

1300年続く奈良の歴史と文化の中で、人々の想いが紡がれて生まれた逸品を揃えた、奈良専門オンラインショップ「ならわし」。こちらのカタログに載っていない商品も多数ございますので、是非、オンラインショッピングをお楽しみください。

奈良みらいデザイン

ならわしクーポン2,000円券1枚





【お問い合わせ】

株式会社南都銀行

株主優待事務局

0120-085-880