



株主さま ご優待カタログギフト 2024

5年未満
5,000株以上お持ちの株主さま

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 5,000株以上お持ちの株主さま

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 さつま焼

☐ ② ゆず巻き柿
ギフト

☐ ③ 奈良漬セット

☐ ④ 奈良こだわり
梅酒ギフト
※私は20歳以上です

☐ ⑤ 純米大吟醸
豊祝
※私は20歳以上です

☐ ⑥ 春鹿
純米大吟醸 原酒
※私は20歳以上です

☐ ⑦ 三輪の瑞垣
(木箱入)

☐ ⑧ 大和一零 三つ揃え
(産製ひとしづく火入れセット)

☐ ⑨ 大和肉鶏
焼肉用

☐ ⑩ 大和牛
焼肉用

☐ ⑪ 奈良県産
にじのきらめき

☐ ⑫ ならわしケー ボン
3,000円券 1枚

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〉

〈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)

3

4

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		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	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	磯崎 実生	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	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	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	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



narawashi
ならわし



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 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可愛いお菓子をご賞味ください。

春日庵

さつま焼18個

賞味期限7日 直射日光、高温多湿を避け保存

小 卵



② ゆず巻き柿ギフト

『ゆず巻き柿』は、干し柿の中に柚子の皮の砂糖煮を巻き込んだ棗菓子で、1本に干し柿を約10個使用しています。干し柿の自然な甘さと柚子皮のほろ苦さが楽しめる一品です。

2ミリ〜3ミリ程度に切ってお召し上がりください。

農悠舎王隠堂

ゆず巻き柿190g×2／柿・ゆず:国産

※冷蔵便でお届け



③ 奈良漬セット

森奈良漬店の奈良漬は直接栽培及び契約栽培による野菜・果実、吟味された酒粕と天然塩のみを豊富に使用して漬けています。「手間」という技法と「隙」という時間で丹念に漬け込まれた酒粕のきいた奈良漬をご賞味下さい。

森奈良漬店

特定原材料等28品目 使用なし

原材料 漬込用野菜（国産）

漬原材料 酒粕（国産）、塩（国産）

保存方法 常温保存（開封後は冷所で保存）

配送方法 常温

商品内容 瓜、胡瓜、西瓜（箱）420g／きざみ奈良漬135g



④ 奈良こだわり梅酒ギフト

奈良県産農産物にこだわったお酒や飲料のブランド開発をしている泉屋。奈良県の梅をふんだんに使用したにごり梅酒と奈良市都祁の「地紅茶」をブレンドした紅茶梅酒の呑み比べセットです。

泉屋

にごり梅酒720ml アルコール分10%／

紅茶梅酒720ml アルコール分10%





⑤ 純米大吟醸 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。山田錦を50%まで精白し長期低温発酵させたことにより、柔らかなお米の旨みが心地よく広がります。食中酒としてもおすすめです。

奈良豊澤酒造

純米大吟醸 豊祝 720ml アルコール分15%



⑥ 春鹿 純米大吟醸原酒

日本清酒発祥の地 奈良で「米を磨く、水を磨く、技を磨く、心を磨く」の製造理念をもとに高品質の酒を醸す「春鹿」。酒造好適米「山田錦」を50%まで磨き、上品な吟醸香と芳醇な旨味のある限定大吟醸原酒です。

今西清兵衛商店

春鹿 純米大吟醸原酒 720ml アルコール分17%
冷暗所にて保存の上、開栓後はなるべくお早めにお召し上がりください。



⑦ 三輪の瑞垣(木箱入)

寒時期に生産し、三輪素麺の代表作【誉(ほまれ)】よりも細めに仕上げた素麺です。蔵でじっくりと熟成させた古物(ひねもの)で、より一層コシ感が強いのが特徴です。

三輪素麺工業協同組合

三輪素麺 瑞垣900g(50g×18束)

小



⑧ 大和一平 三つ揃え(謹製ひとしづく火入れセット)

330年守り継がれてきた古代大和の地から穫る原材料、じっくり丁寧に仕込む天然醸造、添加物を一切使用しない製法によって生み出されるマルト醤油の三つ揃え『謹製ひとしづく火入れ醤油・もろみ塩・もろみパウダー』をご堪能ください。

マルト醤油

火入れ醤油 (20ml)
もろみ塩 (50g)
もろみパウダー (30g) ×各1





⑨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260g/むね切り身170g

※冷凍便でお届け



⑩大和牛 焼肉用

奈良が誇るブランド牛「大和牛(やまとうし)」の焼肉用です。歴史に培われた環境と恵まれた気候風土に育まれた安心で良質な黒毛和牛「大和牛」。その柔らかな食感と上質な味わいを、ぜひ、ご堪能ください。ジューシーな旨みのあるばら部位と、あっさり味わえる赤身をセットにしました。

金井畜産

黒毛和牛(大和牛)ばら・もも300g

※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で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笠間で有機栽培(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3.0kg(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3,000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3,000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