



#### 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付けできませんので、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ございません。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。

2

# 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。

株主優待申込書【2024年3月	お申込み期限 2024年7月31日(水) ※当日消印有効※
5年以上10年未満 5,000株以上お持ちの株主さま	お控え
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	
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	リ
□ ① 柿アンサンブル □ ② 奈良漬袋入詰合せ □ ③ 嘉兵衛本	・ ※優待品到差まで必ずお手元に保管
gift set  4 豊祝 プレミアムシリーズ 5 古都華の 6 奈良しゆ セット ※私は20歳以上です ※私は20歳以上です ※私は20歳以上です ※私は20歳以上です	カボ ール 「 でのお届けとなります。 ただし、お米の発送は11月上旬頃
① 三輪の誉(木箱入) ② 8 大和肉鶏焼肉用 ② 大和牛 炊	度内 用 ・ ※優待品は株主名簿へ登録した住所 宛に送付いたします。

# 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

株主優待品 SPECIAL GIFT SELECTION

1

ご選択

# 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。

2

ご記入

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。

3

ご投函

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。

4

お届け

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。

# 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。

→ ・・・・・小麦を含んでいる商品

そ ……そばを含んでいる商品

卵 ……卵を含んでいる商品乳 ……乳を含んでいる商品

落 ……落花生を含んでいる商品 え ……えびを含んでいる商品

か ……かにを含んでいる商品

< ⋯…くるみを含んでいる商品

酒類	販売	管	理	者 標	譲	
		$\overline{}$				

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	礒崎 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	ľ
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	

5

# DESIGNA

# 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 | ヘ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













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 た商品をお届けします。



https://narawashi.jp/













## ①柿アンサンブル

寒風で干し上げた干柿にバターを挟み、洋菓子風に仕上げました。干柿の自然な甘さとバターの塩味の絶妙なハーモニーをお楽しみください。 5ミリ程度に切ってお召し上がりください。

#### 農悠舎王隠堂

柿アンサンブル140g×3/柿:国産、バター ※冷凍便でお届け







## ②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

#### 奈良屋本店

うり200g×3/きゅうり200g×1/ 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





# ③嘉兵衛本舗 Limited edition gift set

江戸時代から受け継がれる日常茶「天日干し番茶」。お湯をそそぐと立ちのぼる極上の香りと、山里の風景が広がるようなどこか懐かしい味わいをお楽しみください。ブレンド茶をセットにした倭紅茶の限定BOXです。大切な方への贈り物や、自分へのご褒美に。

#### 嘉兵衛本舗

天日干し番茶200g×1/ ブレンド茶brown×2/green×2/ 倭紅茶おくみどり30g×1



## 4)豊祝 プレミアムシリーズ 2本セット

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。ストレートなお米の甘みと適度な酸味とのバランスが絶妙な「純米吟醸 豊祝 無濾過原酒」と、心地よい吟醸を思わせる綺麗さのある食中酒に最適な「特別純米 豊祝 無濾過原酒」をセットでお届けします。

#### 奈良豊澤酒造

純米吟醸 豊祝 無濾過原酒 720ml アルコール分16%/ 特別純米 豊祝 無濾過原酒 720ml アルコール分16%



**優待品** SPECIAL GIFT SELECTION



# ⑤古都華のお酒ギフト

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。奈良市にある「萩原いちご農園」の古都華を使用した「スパーク リングワイン」と「ヨーグルトリキュール」の贅沢なセットです。 古都華の芳香な香りと深い味わいをお楽しみください。

#### 泉屋

古都のあわ 500ml アルコール分11%/いちごたっぷりのヨーグルトリキュール500ml アルコール分6%







## ⑥奈良しゅわボールセット

奈良酒と古都華サイダー、富有柿サイダーのセットです。それぞれ単独で飲むもよし、奈良しゅわボールとして飲むもよし、お好きな飲み方をお探しください。※奈良しゅわボールとは、清酒発祥の地、奈良で生まれた奈良酒を炭酸で割って飲む新しい飲み方です。(オススメの飲み方は、最初お酒半分をサイダー1本で割って喉を癒し、お酒の残り半分を日本酒そのままでお楽しみください)

11

#### 泉屋

古都華サイダー 200ml 3本/富有柿サイダー 200ml 3本/純米酒 春鹿 180ml アルコール分15%/純米酒 豊祝 180ml アルコール分15%/純米酒 御代菊 180ml アルコール分15%/純米酒 出世男 180ml アルコール分14%/純米酒 歓喜光180ml アルコール分15%/純米酒 稲天 180ml アルコール分17%





## 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品です。

#### 三輪素麺工業協同組合

三輪素麺 誉1,200g(50g×24束)

小





# 8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。

12

#### フード三愛

もも切り身300g/むね切り身210g ※冷凍便でお届け







## 9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350g ※冷凍便でお届け





# ⑩大和牛 赤身すき焼き肉

奈良が誇るブランド牛「大和牛(やまとうし)」のすき焼き肉です。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」。赤身すき焼きは肉本来の味わいがしっかりとしながら、とろけるような食感も味わえるのが特徴です。是非、ご堪能ください。

#### 金井畜産

黒毛和牛(大和牛) ロース・肩ロース・ウデ・モモのいずれか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3.5kg(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3,500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3.500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