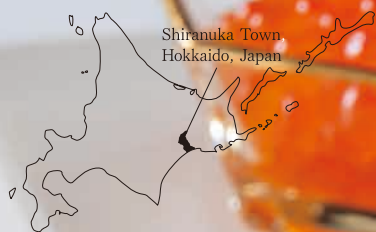


しら ぬか ちょう

# 北海道 白糠町

ふるさと納税 2025/11 ▶ 2026/10



Shiranuka Town  
Hokkaido, Japan

ありがたき幸を  
ありがたき気持ちへお届け

全国で唯一白糠町だけ！  
楽天  
ショッピング・オブ・ザ・イヤー  
「ふるさと納税賞」  
**6年連続受賞！**

皆さまのおかげで名誉ある賞を  
6年連続いただくことができました。



最新のお礼の品は、本パンフレットに掲載  
しているほかWEBサイトでも紹介しています。

しらぬか ふるさと納税



## 想いを力に。白糠町から全国へ未来の恩返し

ふるさと納税の使い道・活用実績のご報告／ふるさと納税マニフェストを宣言します

## まえがき

本パンフレットには4つの目的と想いを込めております。

白糠町の想いを知っていただき、白糠町の魅力発信に繋がれば幸いです。

### 目的 1

白糠町の「ふるさと納税」への  
取り組みや活用実績を  
ご理解いただく。

### 目的 2

「ふるさと納税」をきっかけに  
ご縁ができた皆様に、  
白糠町への理解を深めていただく。

### 目的 3

パンフレット制作を通して  
白糠ブランドの  
磨き上げに繋げる。

### 目的 4

「子育て支援」「移住・定住支援」  
「シティプロモーション」などの  
広報ツールとして活用する。

お問い合わせの前に  
ご確認ください

## 白糠町のふるさと納税 よくあるご質問

#### ●お礼の品はいつ届きますか？

お礼の品の種類や時期にもよりますが、原則、ご入金から30営業日以内にお届けします。時間指定はもちろん、着日指定(冷蔵品は不可)もできますので、お申し付けください。

#### ●お礼の品は届いたが、寄附金受領証明書・ワンストップ特例申請書が届いていないです

お礼の品と関係書類は別送となっております。書類については、お届けまでにご入金から3週間程度お時間を頂戴しております。寄付のお申し込み時に、ワンストップ特例申請を「利用しない」とされた方には、圧着はがきで受領証をお送りしています。

#### ●お礼の品に納得がいかないです(美味しくない・梱包破損など)

お口に合わないことがあるかもしれませんが、製品の品質管理は徹底して行っております。梱包破損や解凍の状態が届いた場合は、お手数ですが配送業者までご連絡をお願いいたします。

●寄附金受領証明書の住所が違います(または、住所の記載がない)  
そのままでご使用いただけますが、気になる方は管轄の税務署へお問い合わせください。

●寄附金受領証明書の再発行は可能ですか？  
可能です。お手数ですが、050-5358-4174にお問い合わせいただくか、自治体マイページ(<https://mypg.jp>)にてご請求ください。

●ワンストップ特例申請書の氏名・住所・性別・生年月日を間違えました  
二重線で消していただき、正しい情報をご記載ください。

●書類が受理されているか確認したいです  
郵便事故の可能性は否めませんが、原則、お手元に返送のない場合は届いているとお考えください。書類の受理状況につきましては、お手数ですが、050-5358-4174にお問い合わせいただくか、自治体マイページ(<https://mypg.jp>)にてご確認ください。

自治体マイページはこちら



自治体マイページ

SUSTAINABLE  
DEVELOPMENT GOALS



『震災復興応援型カーボンクレジット』は  
SDGsの7項目に適應しています。



本パンフレットは、東北応援カーボンクレジットを使用することにより、CO2削減事業ならびに東日本大震災で被災した遺児・孤児を応援しております。

## 2025／2026 寄付履歴 memo

※白糠町以外へのご寄付にもご利用ください。

※ワンストップ特例申請のチェックボックス(□)について、申請書の提出が終わりましたらチェックしてください。確定申告を行う場合は不要です。

※ワンストップ特例申請の詳細は、ふるさと納税編 P6をご確認ください。

自治体名	寄付をした日	寄付金額	お礼の品	ワンストップ特例申請
北海道 白糠市 区 町 村	/ /	円		<input type="checkbox"/> 申請済 ( <input type="checkbox"/> オンライン申請)
	/ /	円		<input type="checkbox"/> 申請済 ( <input type="checkbox"/> オンライン申請)
	/ /	円		<input type="checkbox"/> 申請済 ( <input type="checkbox"/> オンライン申請)

自治体名	寄付をした日	寄付金額	お礼の品	ワンストップ特例申請
都道府県 市区町村	/ /	円		<input type="checkbox"/> 申請済 ( <input type="checkbox"/> オンライン申請)
	/ /	円		<input type="checkbox"/> 申請済 ( <input type="checkbox"/> オンライン申請)
	/ /	円		<input type="checkbox"/> 申請済 ( <input type="checkbox"/> オンライン申請)

自治体名	寄付をした日	寄付金額	お礼の品	ワンストップ特例申請
都道府県 市区町村	/ /	円		<input type="checkbox"/> 申請済 ( <input type="checkbox"/> オンライン申請)
	/ /	円		<input type="checkbox"/> 申請済 ( <input type="checkbox"/> オンライン申請)
	/ /	円		<input type="checkbox"/> 申請済 ( <input type="checkbox"/> オンライン申請)

自治体名	寄付をした日	寄付金額	お礼の品	ワンストップ特例申請
都道府県 市区町村	/ /	円		<input type="checkbox"/> 申請済 ( <input type="checkbox"/> オンライン申請)
	/ /	円		<input type="checkbox"/> 申請済 ( <input type="checkbox"/> オンライン申請)
	/ /	円		<input type="checkbox"/> 申請済 ( <input type="checkbox"/> オンライン申請)

自治体名	寄付をした日	寄付金額	お礼の品	ワンストップ特例申請
都道府県 市区町村	/ /	円		<input type="checkbox"/> 申請済 ( <input type="checkbox"/> オンライン申請)
	/ /	円		<input type="checkbox"/> 申請済 ( <input type="checkbox"/> オンライン申請)
	/ /	円		<input type="checkbox"/> 申請済 ( <input type="checkbox"/> オンライン申請)

自治体名	寄付をした日	寄付金額	お礼の品	ワンストップ特例申請
都道府県 市区町村	/ /	円		<input type="checkbox"/> 申請済 ( <input type="checkbox"/> オンライン申請)
	/ /	円		<input type="checkbox"/> 申請済 ( <input type="checkbox"/> オンライン申請)
	/ /	円		<input type="checkbox"/> 申請済 ( <input type="checkbox"/> オンライン申請)

自治体名	寄付をした日	寄付金額	お礼の品	ワンストップ特例申請
都道府県 市区町村	/ /	円		<input type="checkbox"/> 申請済 ( <input type="checkbox"/> オンライン申請)
	/ /	円		<input type="checkbox"/> 申請済 ( <input type="checkbox"/> オンライン申請)
	/ /	円		<input type="checkbox"/> 申請済 ( <input type="checkbox"/> オンライン申請)



## まちづくり最新情報編



- P1 笑顔輝く太陽のまち 北海道白糠町
- P3 道の駅しらぬか恋問館が新オープン!
- P5 アイヌ文化の豊かな魅力を受け継ぎ  
さらなるまちの活性化を目指して
- P7 まちづくりは子どもから 子育て応援日本一のまち
- P9 白糠町子育て支援・教育チャート
- P11 移住者から見た白糠町
- P13 白糠まるわかりMAP
- P17 ふるさと納税から生まれた  
皆さまとのつながりに、恩返しを。  
たくさんの活動を通して、  
これからも感謝をお伝えしたい。
- P19 ふるさと納税ポータルサイト  
白糠町担当の皆さんから聞いた  
「私は白糠町のコレが好き!」

## ふるさと納税編



- P1 2025 / 2026 寄付履歴memo
- P2 まえがき / ふるさと納税よくあるご質問
- P3 ごあいさつ
- P5 まずは改めて、「ふるさと納税」って?
- P7 ふるさと納税マニフェスト
- P8 白糠町の気候・風土・資源を活かしたまちづくり
- P9 ふるさと納税活用事例
- P15 白糠町の環境教育と環境に配慮したまちづくり
- P17 白糠町ふるさと納税プレイバック
- P19 お礼の品を伴うふるさと納税制度参入10周年
- P21 「楽天ショップ・オブ・ザ・イヤー」6年連続受賞!!
- P23 お礼の品のご紹介
- |                |                |
|----------------|----------------|
| P23 定期便        | P51 たらこ        |
| P28 セット品       | P53 数の子        |
| P30 いくら        | P54 いわし・干物・つぶ・ |
| P35 鮭・サーモン     | さば・海産物セット      |
| P39 ホタテ        | P55 白糠の自然が育んだ、 |
| P41 白糠町×       | 自慢のお肉が大集合!     |
| シラリカのお礼の品      | P57 牛肉         |
| P45 釧路管内の      | P59 羊肉         |
| 食の魅力が大集合!      | P60 豚肉         |
| おいしいコラボを、      | P61 えぞ鹿肉       |
| 召し上がれ          | P65 鍛高譚        |
| P47 モガニ・ズワイガニ・ | P67 スイーツ       |
| トラバガニ          | P70 アラカルト      |
| P49 たこ         |                |



## ごあいさつ

## 白糠町長 棚野 孝夫

1949年生まれ、白糠町出身。民間・町議会議員を経て1996年に町長に就任し、現在8期目。子や孫に贈れるまちづくりを目指し日々邁進。北海道町村会長、全国町村会長も務める。

時代の変化の先を見据えて、  
共に未来をつなぐまちづくりへ

このたびは、全国の数ある自治体の中から、北海道白糠町にご関心をお寄せいただき、心より感謝申し上げます。白糠町は2024年度も引き続き皆様から多くのご支援を賜り、ふるさと納税実績金額において北海道1位、全国2位となる211億円ものご寄付をいただく結果となりました。未来を創るまちづくりの指針「ふるさと納税マニフェスト」を掲げ、皆様からのあたたかな想いに「恩返し」ができるように、これからも新たなチャレンジを積極的に進めてまいります。

昨今、地球温暖化に代表される自然環境の変化、世界各地での紛争の勃発や貿易体制の再構築など、世の中の不確実性が急速に増してきています。そうした状況で、将来を担う子や孫に白糠町の大切な気候風土や歴史を継承していくためには、常に先を見据えた「二歩前」の取り組みが重要だと考えます。教育・子育てに関する施策の充実や、農業・林業・水産業など一次産業を中心とした経済活動のさらなる活性化に、より一層のスピード感を持つて注力しなければなりません。ふるさと納税を通していただいた皆様からのありがたいご支援は、まちづくりのさまざまな活動に勇気を与えてくれています。また、全国から届く皆様からのお声を糧にして、町民と生産者が手を取り合いながら、新たな特産品の開発・磨き上げに自ら取り組むようになりま

一方で、日本国内の状況に目を向けると、食料とエネルギーの自給率の低さが長年の課題となつています。都心への一極集中が進む現状において、地方には何ができるのか。私は、まさに「地方が頑張る時代」がやってきたと考えます。食料とエネルギーの生産は、豊かな自然に恵まれた北海道の得意分野です。白糠町でも、環境にやさしい持続可能な一次産業の振興や再生可能エネルギーの開発プロジェクトが始まっています。全国の皆様への「恩返し」の気持ちも込めて、自給率の向上に微力ながら貢献していきたくと思います。

2025年4月には、道の駅「しらぬか恋問館」がリニューアルオープンし、まちの交流・情報発信の拠点として町内外からの多くの来館者で賑わっています。ふるさと納税をきっかけに白糠町に興味を抱いた皆様にも、ぜひ一度まちへ遊びにきて、魅力に直接触れていただきたいと思います。今後白糠町への変わらぬ応援を、どうぞよろしくお願いいたします。

棚野町長のふるさと納税への  
想いはこちらからも!



ふるさと納税  
マニフェスト



楽天ふるさと納税  
ドキュメンタリー

白糠町  
ヒストリー

- |      |   |
|------|---|
| 1632 | 白糠場所が開設される  |
| 1884 | 白糠外六ヶ村戸長役場が開設される  |
| 1915 | 白糠村と庶路村が合併し白糠村となる   |
| 1919 | 白糠駒踊り初披露  |
| 1950 | 町制施行 白糠町となる   |
| 1964 | 新白糠炭鉱・明治庶路炭鉱閉山<br>鉄道白糠線白糠上茶路間開通<br>上茶路炭鉱閉山                                |
| 1970 | 道道白糠本別線開通   |
| 1973 | 釧路白糠工業団地造成終了  |
| 1976 | 鉄道白糠線廃止 バス転換  |
| 1983 | 開基百年記念式典挙行  |
| 1984 | 栄橋完成  |
| 1989 | ハミングロード完成 全国初の<br>広告景観優良地区に指定される  |
| 1991 | 道の駅しらぬか恋問オープン   |
| 1993 | 釧路沖地震   |
| 1994 | 北海道東方沖地震  |
| 1995 | 白糠アイヌ文化保存会の<br>古式舞踊が国の重要無形<br>民俗文化財に指定                                    |
| 1996 | 棚野町長初当選   |
| 2000 | 町制施行50周年記念式典挙行政<br>庶路ダム完成   |
| 2004 | 釧路市・阿寒町・音別町との<br>合併の是非を問う住民投票実施<br>反対が有効投票数の<br>過半数を占めたことを受け<br>合併協議会から離脱 |
| 2005 |   |

- |      |   |
|------|---|
| 2006 | 棚野町長 釧路町村会長就任   |
| 2007 | しらぬかアイヌ文化年  |
| 2010 | 「ウレシパシラリカ」を通年で実施<br>上海万博で白糠駒踊りを披露   |
| 2011 | 東日本大震災  |
| 2013 | 本別町と包括交流連携協定を締結   |
| 2015 | 棚野町長 北海道町村会長就任<br>道道白糠インターチェンジ開通<br>道道道庶路インターチェンジ開通                                     |
| 2016 | 台湾新北市烏来区と<br>友好交流提携を締結  |
| 2017 | 9年制の義務教育学校<br>「庶路学園」開校  |
| 2018 | 認定こども園「庶路こども園」開園<br>認定こども園「白糠こども園」開園<br>町制施行70周年  |
| 2019 | 白糠駒踊りが発祥100周年を迎える   |
| 2020 | 2校目の義務教育学校<br>「白糠学園」開校  |
| 2022 | 庶路支所移転<br>ヤマトシジミ増養殖実証試験開始<br>ふれあい公園に<br>新遊具「ふわふわドーム」を整備<br>果実実証試験開始                     |
| 2023 | 棚野町長が現役の道内首長で最多となる8回目の当選を果たす<br>白糠町を舞台としたアイヌ映画<br>「シサム」全国公開<br>「白糠アイヌミュージアムポコロ」<br>オープン |
| 2024 | 「道の駅しらぬか恋問館」<br>リニューアルオープン  |
| 2025 | 棚野町長 全国町村会長就任   |



# まずは改めて、「ふるさと納税」って？

皆様も耳にすることが多くなったであろう「ふるさと納税」。ふるさとや応援したい自治体に寄付ができる制度で、手続きをすると、所得税や住民税の還付・控除が受けられるうに、地域の名産品などがお礼の品として贈られます。白糠町でも特産品など、お礼の品をご用意していますので、ぜひ、ふるさと納税を通じて、白糠町を応援してください。

## カンタン！ 寄付手続きの流れ

切手代不要の申込書  
用返信封筒も1枚添付しています

### 申し込む

このパンフレットに添付の寄付申込書を郵送またはFAXでお送りください。または、ふるさと納税インターネットポータルサイトからお申し込みください。

### 支払う

お選びいただいた**支払方法**で、ご入金をお願いいたします。払込取扱票、銀行振込、自治体窓口でお支払いの方は、「寄附金受領証明書」の発送をもって、入金確認のご連絡とさせていただきます。

### CREDIT

### クレジットカード・キャッシュレス決済

手数料自治体負担

各ふるさと納税ポータルサイトからお申し込みください。  
※サイトによっては、他の支払い方法がある場合があります。  
本誌からみなぎる、たいようのまち編 P22にてご確認ください。



### 払込取扱票(郵便振替)

手数料自治体負担

添付の**寄付申込書を送付後**に最寄りの郵便局からお振り込みください。

※郵便振替用紙と切手代不要の返信封筒を添付しています。ご利用ください。  
※寄付される方のお名前でお振り込みをお願いします。



### 銀行振込

手数料はご負担ください

添付の**寄付申込書を送付後**に最寄りの金融機関からお振り込みください。

金融機関 北海道銀行 白糠支店

口座番号 (普)0033574 口座名 白糠町(シラヌカチョウ)

※寄付される方のお名前でお振り込みをお願いします。

白糠町では、**ご寄付いただいた方へ氏名、住所、寄付金額等を予め印刷したワンストップ特例申請書を郵送しております。その用紙を使って、ワンストップ特例制度を利用したい方、また、2025年分の寄付受付にしたい方は、下記表の期限を確認のうえ、余裕をもってご入金ください。**

	ワンストップ特例申請用紙 郵送受付期限(注1)	2025年分 寄付受付期限
クレジットカード・ キャッシュレス	12月31日(水) 23時59分	12月31日(水) 23時59分
払込取扱票 (郵便振替)	12月19日(金) 23時59分	12月31日(水) 23時59分
銀行振込	12月26日(金) 14時	12月26日(金) 14時

※注1 12月20日～12月31日にご入金の場合、ワンストップ特例申請書の提出期日(2026年1月13日消印有効)に間に合わない恐れがあるため、白糠町からの申請書発送を待たずに、ご自身で申請書をご用意ください。

## なるほど！ ふるさと納税 4つのポイント



### 使い道を指定できる

寄付金をどう役立ててほしいかを選べます。税金の中で唯一、使い道が選べる制度です。



### 税金が控除される

例えば3万円のふるさと納税をした場合、2千円を超える2万8千円が控除されます(所得によって上限額が異なります、詳細は下部をご覧ください)。



### 特産品やサービスが受けられる

ふるさと納税をしていただくことで白糠町からお礼の品をお贈りします。



### 生まれ故郷でなくてもOK

寄付先は、特別な関わりがなくても大丈夫！ふるさと納税を通じて、新たな出会いも生まれます。

## こちらもCHECK

### 年金所得者の方も寄付できます

年金所得しかない方でもふるさと納税は可能です。年金の受給額に応じて控除額は変わります。  
※非課税の方は、還付・控除の対象になりません。

### ●年金生活者(65歳以上夫婦)の場合一例

年金収入	寄付額の目安
150万円	0円
300万円	27,000円
500万円	71,000円

### 「ふるさと納税ワンストップ特例制度」で確定申告不要

確定申告を必要としない会社員などの給与所得者は年間の寄付先が5自治体まで(同じ自治体に複数回寄付しても1自治体扱い)は、確定申告が不要です。寄付後に届くワンストップ特例申請書にてお手続きください。

### 住民税の減額は翌年の6月から1年間

寄付金額の控除は個人住民税で控除されることがほとんどで、還付金ではなく、減額で処理されます。住民税は該当年度の年収に対して、翌年6月から徴収されるので、減額もそのタイミングとなります。

### ●全額控除されるふるさと納税額(年間上限)一例

※出典:総務省「ふるさと納税ポータルサイト」より抜粋

本人の給与収入	独身 or 共働き	夫婦	共働き子1名(大学生)
300万円	28,000円	19,000円	15,000円
500万円	61,000円	49,000円	44,000円
800万円	129,000円	120,000円	116,000円

※自己負担額の2,000円を除く  
※住宅ローン控除等を受けている場合は上記より減額。ほかにも給与収入や家族構成などで変わります。

詳しくはこちら▶  
総務省  
ふるさと納税ポータルサイト

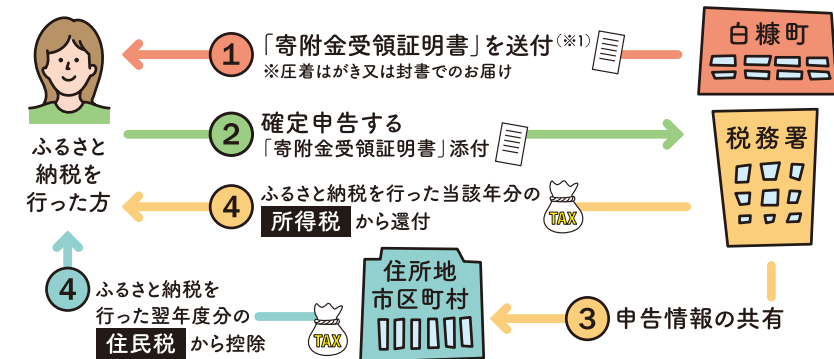


## 確定申告をする

ご入金確認後、3週間程度で「寄附金受領証明書」をお届けします。寄付された翌年1月1日現在でお住まいの管轄の税務署へ確定申告することで税額控除の適用を受けられます。

### ～2021年分からふるさと納税の確定申告が簡単に！～

国税庁長官が指定した「特定事業者(ポータルサイト)」が発行する「寄附金控除に関する証明書」の添付で確定申告が可能になります(寄付先全自治体分の添付は不要)。



寄附金受領証明書を受け取る(※1)

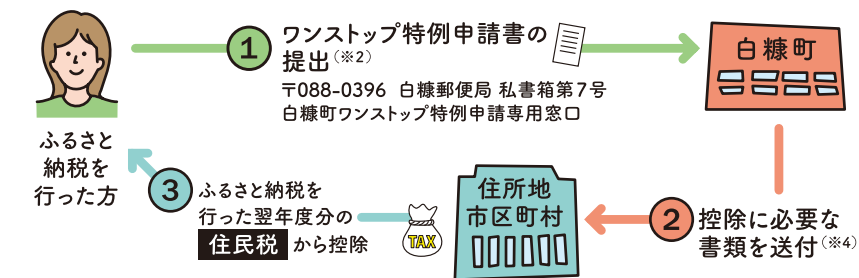
### 確定申告 不要の方

## ワンストップ特例申請書を提出する(※2)

寄付を行う年の所得について確定申告をしない方(給与所得者等)は、1年間の寄付先が5団体以内の場合、確定申告が不要です。寄付のご入金確認後、3週間程度で「ワンストップ特例申請書」をお届けしますので、お手続きください。

### ～ワンストップ特例制度は自治体マイページのオンライン申請が便利！～

自治体マイページのオンライン申請は、マイナンバーカードがあれば、5団体以内の手続きを一度で済ませることが可能です。詳しくは右記QRを確認ください。



ワンストップ特例申請書を受け取る(※2)

「お礼の品」が届く(※5)



所得税・住民税で還付・控除(※3)

住民税で控除(※3)

寄付の翌年6月以降に、還付金ではなく、減額で処理されます

※1 確定申告には「寄附金受領証明書」が必要です。紛失されないようご注意ください。「寄附金受領証明書」はご入金確認後、寄付者の氏名宛に3週間を目安に発送します。発行後の氏名変更はできませんのでご注意ください。 ※2 「ワンストップ特例申請書」はご入金確認後、寄付者の氏名で3週間を目安に発送します。確定申告をしない方が、ふるさと納税先団体(自治体)に「寄附金税額控除に係る申告特例申請書」(ワンストップ特例申請書)をご提出いただくことで、確定申告をしなくても税額控除が受けられます。年間5自治体以内への寄付に限ります(1自治体への寄付の回数に制限はございません)。 ※3 自治体に寄付した金額のうち2,000円を超える分について、個人住民税所得割額の約2割を上限として税額控除されます。詳しくは総務省ふるさと納税ポータルサイトでご確認ください。 ※4 「ワンストップ申請内容確認処理開始のお知らせ」および「受理完了のお知らせ」は、メールでご連絡しています。 ※5 お礼の品と各書類は別々にお送りしています。

●お礼の品はクロネコヤマトで配送します(鍛高譚・ラーメン1食・おかし1食は除く)。

●年末年始はお申し込みが集中するため、お礼の品の発送が遅れる場合がございます。何卒ご了承ください。

ヤマト運輸のルール変更に伴い、2023年6月1日受付分から、荷物の送り状に記載された住所以外にお届け先を変更(転送)する場合、転送料(定価・着払い)が発生します。転送手続きを行われる場合は、変更後のお届け先までの運賃(定価・着払い)が発生しますことを予めご了承ください。生じた転送料につきましては、ご贈答用の場合でも受取人様に着払いでご負担いただくことになります。お届け先のご住所には十分ご注意くださいうえでお願いいたします。よろしくようお願い申し上げます。詳細につきましてはヤマト運輸HPをご覧ください。フリーダイヤル0120-01-9625、携帯電話からはナビダイヤル0570-200-000



## 詳しくは、白糠町のふるさと納税特設サイトへ

しらぬか ふるさと納税



<https://shiranuka-furusato.jp>



ふるさと納税に関するお問い合わせ

☎050-5358-4174

FAX 01547-2-2205

✉furusato-tax@town.shiranuka.lg.jp



# 北海道が歩んできた歴史に敬意を表し、 白糠町の気候・風土・資源を活かしたまちづくり



## 5つの学びのフィールド

「農業」「林産業」「漁業」「再生可能エネルギー」「アイヌ」。白糠の特性を活かした産業・文化で新しいチャレンジ！ 5つのフィールドを「環境教育」の課外活動にも活用します。

<b>気候変動に対応した農業と食料増産へチャレンジ！</b> <b>農業</b> 酪農 畜産 野菜 果樹	<b>脱炭素と循環を意識した木材の利活用へチャレンジ！</b> <b>林産業</b> 伐採 植林 未利用資源の活用 地域材
<b>気候変動に対応した漁業へチャレンジ！</b> <b>漁業</b> ブルーカーボン 前浜の可視化 増養殖 前浜資源の活用	<b>北海道で古くから暮らしているアイヌの人々の知識や文化、自然観などを学びに生かすチャレンジ！</b> <b>アイヌ</b> ウレシバチセ・ポコロ アイヌの知識 アイヌの文化 アイヌの自然観
<b>地域電力の推進による脱炭素化の推進と経済活動の活性化にチャレンジ！</b> <b>再生可能エネルギー</b> 太陽光 木質バイオマス 地熱 風力	

# 白糠町は「ふるさと納税マニフェスト」を宣言します！ 皆さまとともに歩む未来に、ぜひご注目ください。

「ふるさと納税マニフェスト」とは、寄付を活用した未来志向のまちづくり方針になります。  
白糠町は、産業振興や子育て支援、地域連携を進めるほか、DX・GXによる食料・エネルギー自給率向上や環境人材の育成にも注力し、寄付者の皆さまへの説明責任も重視します。

## 「ふるさと納税マニフェスト」

ふるさと納税を通じて、白糠町は新たな挑戦を続けています。  
これまでの取り組みと皆さまからのご支援が、どのようにまちの未来を支えているのかをご紹介しますとともに、今後のビジョンをお伝えします。  
皆さまとともに歩む未来に、ぜひご注目ください。

スペシャルムービーは  
こちらから！



## 〔白糠町ふるさと納税の特徴〕



**町内事業者が主役**  
事業者のためのふるさと納税



**face to face の対応**  
役場の顔が見える運営



**高い品質と継続率**  
白糠クオリティの返礼品と運営



**蓄積された支持**  
寄付者からの強力な支持基盤

## 想いを力に。 白糠町から全国へ 未来への恩返し

皆さまから頂いたありがたい数が  
白糠町のモチベーションへと繋がり、  
ふるさと納税はより良いまちづくりに  
活用させていただいています。



ふるさと納税の使い道・活用実績報告  
パンフレット



課題 ▶ 行動 ▶ 成果

まずは、海を知ろう。  
カギとなるのは「DX3種の神器」。

NEXTチャレンジ

## 白糠の漁業を変えた、救世主がここに登場！



まるで、海のお医者さん。  
海中をまるっと可視化する

### 水中ドローン

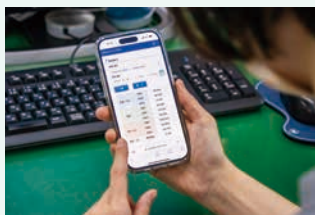
2021(令和3)年に業界トップ企業である株式会社  
瀬谷潜水工業に依頼し、海の状態を可視化する  
「白糠海域漁場可視化調査」を実施。映像に  
よって海底地形やどのような生物がいるのかを調  
べました。



海のことなら、全部おまかせ。  
センサーでデータを取得する

### 観測ブイ

海水温や塩分濃度、溶存酸素量、さらには風  
力、潮流の計測ができるセンサーを設置しま  
した。



海にも人にも、やさしい漁に。  
スマホでいつでもチェックできる

### 可視化確認アプリ

観測ブイにより時化の状況を陸地からスマート  
フォンでリアルタイムに確認できます。これに  
よって15%以上あった沖からの引き返しがなく  
なり、燃料代の削減とともに、脱炭素に繋がる  
地球に優しい漁業を展開しています。

→ ムダな出漁がなくなり、燃料エネルギーの節約や漁の作業効率アップを実現！

海のデータ分析によって温暖化が引き起こす影響を明確に把握できるようになり、白糠の漁業はさらに活性化しました。近年、急激に漁獲量が増加しているブリを資源として有効活用した「極寒ぶり®」をはじめ、ウニやタラなどさまざまな海産物が白糠発のブランドとして生まれ、人気の商品に。また、日本初となる「鮮度保持水槽施設」を町内に設置し、「極寒ぶり®」の幅広い販路拡大につなげています。全国の漁業関係者も視察に訪れる、時代の一步前を進んだ「高付加価値」漁業の取り組みがスタートしています。

課題 ▶ 行動 ▶ 成果

全国から注目を集める、  
「一步先の高付加価値」漁業へ。

### ナマコ不毛地帯から 北海道内一のナマコ産地を目指して

北海道産ナマコは香港、中国において最高級品の地位を確保しています。しかし白糠町周辺海域は漁獲対象にならないナマコ不毛地帯でした。2022年ナマコ生育実験を白糠町長から提案され実験を開始しました。2023年は小ナマコ（0.7g基準）が5ヶ月間で平均重量が14倍から25倍へと驚愕の成長を遂げました。実験を手伝った漁協青年部員達のナマコを見る目がキラリと光りました。2024年も4ヶ月間で小ナマコ（0.7g基準）が20倍程度、特大ナマコ（14g基準）は3倍程度の高成長率となりました。2025年は籠方式の検討を行います。白糠町が道内一のナマコ産地になるのが楽しみです。



弘前大学名誉教授  
農学博士  
しんや ちようせい  
瀬谷長生さん



極  
寒  
鰯

寒い海で身が締まり脂がのった白糠の「極寒ぶり®」。



日本初の「鮮度保持水槽施設」から、いつでも新鮮な「極寒ぶり®」を出荷。

NEXTチャレンジ

### 白糠の海を、 環境にやさしい海に。



さらなる環境負荷の  
低減を目指して、「ブ  
ルーカーボン」を進  
めています。

PICK UP!

次のスターを探せ！ ホタテ、シジミ、増養殖試験中。



漁協では新たな水産資源を開拓するため、2022年から4年間の計画で「ホタテの増養殖実証試験」を行っています。1年目は水深40mで失敗したものの、海の可視化調査で得たデータを元に、2年目は60mで挑戦することに。稚貝の放流場所に最も適した地形にも見当がつき、まいた稚貝も好調に育っています。ホタテと同様にシジミの増養殖実証試験にも取り組んでいます。町はこれら漁協の取り組みに支援をしています。

白糠の海には、未来がある。  
一步前のサステナブルな漁業を世界へ発信。



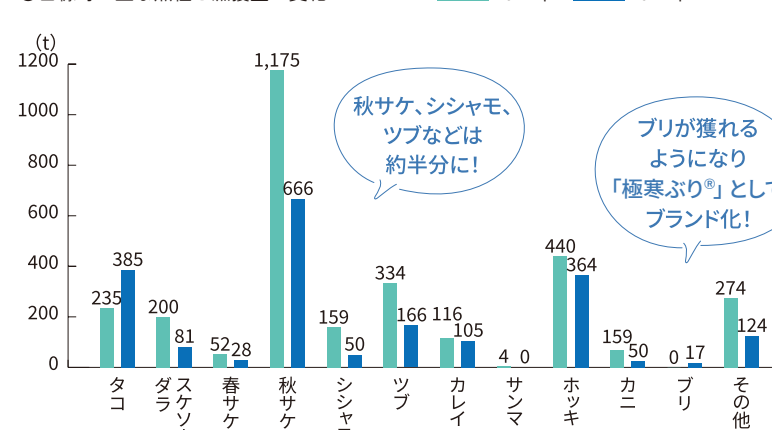
海が変われば、  
漁業も変わる。  
自然とともに生きる、  
白糠の挑戦。

課題 ▶ 行動 ▶ 成果

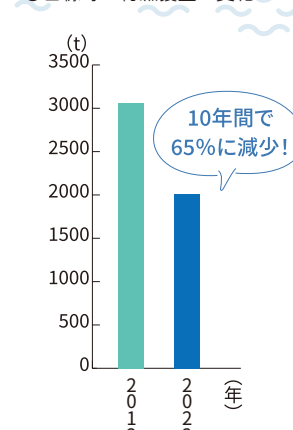
あたたかくなった海に、  
大きな変化の波がやってきた。

地球温暖化による海水温の上昇や酸性化などの影響を受けて、白糠町の総漁獲量は10年間で約3割ほど減少し、水揚げされる魚種も変化してきました。これまでの漁は、海の状態を知らずに「獲るだけ、出荷するだけ」で、獲れなければ仕方がないという状況でした。このままでは、白糠の漁業が先細りしていつてしまいます。こうした状況を打破するため、白糠の海の現状を把握する「海の見える化」に取り組みました。海の中を知り、変わりゆく海の環境や生態系に対応した新たな漁業の形が白糠から生まれています。

●白糠町の主な魚種と漁獲量の変化



●白糠町の総漁獲量の変化





## 成果1 ふるさと納税が生んだ、地方創生のあらたなモデルケース。

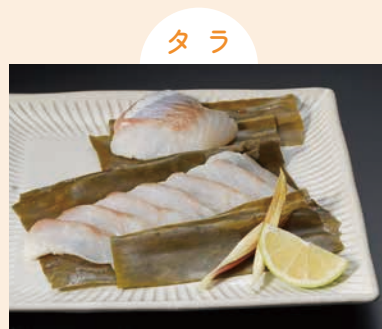


イミューが白糠町内に設立した水産加工会社シラリカでは、海で獲れた新鮮な海産物を「白糠ブランド」として製品化。これらの「白糠ブランド」商品は、ふるさと納税のお礼の品としても展開されています。2024年には、自社工場が有する特殊な冷凍技術を活用し、北海道産のウニを加熱せずに生のままで冷凍することに成功。この「冷凍生ウニ」は通常3日～1週間程度の賞味期限を約1カ月に延ばし、「贈答用のウニ」というあたらしいニーズを切り拓く商品として話題を呼びました。

## ／ その他にも、全国でファンが増加中！「白糠ブランド」自慢の逸品たち ／



市場で販売している赤い色のホッキ貝は全て加熱済みのもの。生の状態で流通されることはめったにありません。北海道で獲れた肉厚で味が良い旬の天然ホッキ貝を急速冷凍することで、新鮮な本来の旨味と甘みを存分に楽しめます。



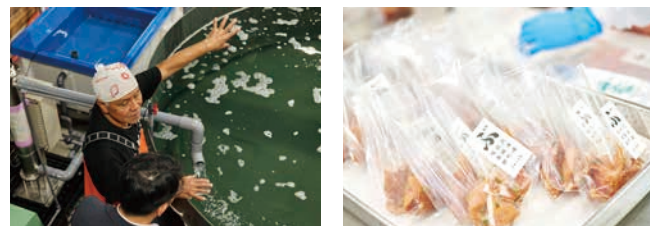
最高の鮮度を目指して、負荷がかかりにくい「定置網」で漁を行い、水揚げしたその場で1匹ずつ丁寧に血抜きを実施。一般的な旬の冬ではなく、次の産卵に向けて栄養を蓄える春の2週間に獲れたこだわりの天然タラをお届けしています。



越冬と産卵を控えた寒い時期に獲れる、栄養豊富で脂がのった天然の親ブリである「寒ブリ」。その中でも、より寒い海がある白糠の「極寒ぶり®」は、さらに脂がのり、きめ細かいサシで、身もきゅっと締まった極上の味わいです。

## 成果3

加工のための工場を開設。  
雇用も生まれ、まちがもっと元気に。



イミューは、白糠町に水産加工工場や鮮度保持水槽施設を建設することで、地域産業の振興とともに、まちの雇用創出にも積極的に関わっています。工場建設を機に地元採用での雇用を進め、現在、社員やパートを含めて10名が活躍中。白糠の活気あふれる産業の発展と働く場づくりを後押しする、大きな力となっています。

## 成果2

60年以上続く老舗の技と志。  
受け継がれる、伝統の本ししゃも。



創業から60年以上、白糠で愛され続けてきた大森水産の本ししゃも。伝統の製法を守り、手作業で丁寧に加工。ふくよかな食感と濃厚な旨味が評判となっています。2023年に後継者不在を理由に廃業を決断しましたが、この味が失われる現実を目の当たりにしたイミューは、事業の継承を名乗り出ました。味の要となる伝統の「手振り塩」をはじめ、代表の大森照子さんが丁寧に技術とノウハウを伝授。製造に携わる人員も増え、本格的な生産を行っています。



## まちの活気ある未来を、ともに創る。 ふるさと納税から、さらなる一步前の挑戦へ。

第一次産業の  
再興と振興



株式会社イミュー 代表取締役社長 黒田 康平

「地域に根を張り、日本を興す」というコンセプトのもと、地域資源のブランド化による産業創出を行う。第一次産業の生産と販路、地域PRを掛け合わせたブランド化を推進。日本が誇る食やもののづくり産業を世界に発信すべく、地域の社会課題に向き合いながら活動中。

いただいた想いをチカラに、  
白糠だからできることをもつと。

出合いは営業電話  
「白糠ブランド」のはじまり

北海道は食材の宝庫ですが、素材のポテンシャルを引き出す製造・加工の過程を道外企業に頼っている一面があります。白糠町においても、「獲るだけ、出荷するだけ」で、恵まれた資源にどう付加価値をつけて加工するかが課題でした。そんな中、一本の営業電話から株式会社イミューと出会います。「地域に根を張り、日本を興す」をコンセプトとするイミューは、ふるさと納税の自治体支援を通じて得た利益で地域に事業投資をし、新たな産業を創出する企業です。外部からアプローチして一瞬の利益を追求するのではなく、官民連携で地域に根付いた地域ブランドや商品開発を行っています。

イミューの黒田社長は、白糠町の産品の魅力とふるさと納税に取り組み姿勢に感銘を受けており、地域の内側から一緒に仕組みづくりがしたいという思いで、東京から足繁く白糠へと通い、役場の担当者や生産者、事業者とじっくり対話しながら、「白糠ブランド」の輪郭を少しずつ固めていきました。

厄介者のブリに着目  
水産加工場の新設へ

2022年9月、イミューは、ふるさと納税の寄付者と育てる新商品「白糠産品開発プロジェクト」を開始。第1弾として料理人監修のもと、秋鮭を使った「西京漬け」や「塩麴漬け」などの4種セットをふるさと納税のお礼の品として用意しました。第2弾は同年11月、「極寒ぶり®」を使った「醤油漬け」と白糠名産の「紫蘇」を使った「極寒ぶり®」の漬け」を2種類、限定200食用意しました。これらの品はわずか6日間で受付が終了。多くの寄付者から商品への意見や感想をいただき、それらを商品の改善へと活かしていく

「白糠産品開発プロジェクト」は大成となりました。

この反響に確かな手応えを感じ、次の挑戦としてブリに着目しました。2023年9月には水産加工工場を新設。新設工場から白糠漁港へ車で10分、釧路空港へも10分という立地を活かし、水揚げしてすぐに加工後、瞬間冷凍によって新鮮さを閉じ込めています。また、「船上放血・活締め」という特別な処理を施している漁師とタッグを組むことで、臭みが出ず生のまま長時間鮮度を保つことが可能に。今でこそ漁業関係者と信頼関係を築いている黒田社長ですが、「最初は、よそ者に不信感を抱く方もいたかもしれません。まずは信用してもらえよう、一歩ずつ歩み寄りました」と当時を振り返ります。その積み重ねた努力が実を結び、「白糠ブランド」の人氣は不動のものとなりました。

地域経済も活性化！  
持続可能なものづくりを目指す

イミューでは日本全国約10の自治体のサポートを担っていますが、オフィスを開設し拠点を構えているのは白糠町だけ。町内事業者との密な連携を進めながら、東京ではプロモーションイベントを実施するなど、広い視野で「白糠ブランド」を訴求しています。世界に発信する白糠の特産品「シラリカブランド」の立ち上げにも携わり、第一弾となる「シラリカいくら」のPRでは東京でポップアップレストランを開催しました。水産加工場では「極寒ぶり®」のオフシーズンに、生のホッキ貝を瞬間冷凍する加工品の製造をスタート。工場を通年で活用し、まちの経済活性化に貢献していきます。「白糠町と我々はワンチーム。力を合わせて地域経済を元気にする循環を作りたいです」と今後の抱負を語る黒田社長。イミューのさらなる活躍に、期待が高まっています。



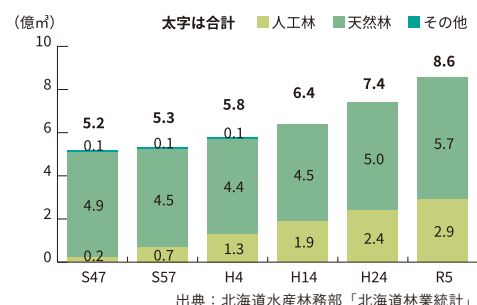
# 木材は使ったら終わり、ではない。 地域で循環させる、エコな未来のスタイルを。

課題 ▶ 行動 ▶ 成果

## アンバランスな森林環境が、 さまざまな問題を引き起こす。

日本は国土の3分の2ほどが森林となっていますが、木材自給率は海外の国々と比べて低い傾向に。2023年の木材自給率は43%で、流通量の半分以上は安価な海外からの輸入材です。もしそのまま国産材に利用される森林の伐採が少ない状況が続けば、環境のバランスが保てずに土砂崩れや地滑りといった災害リスクの増加も懸念されます。一方で北海道では、資源として活用できる「森林蓄積」の量が順調に推移。町有面積の83%が森林で林業が盛んな白糠でも、現状への危機感を背景に、健全な森林環境を守るための新たな取り組みに着手しました。

●北海道の森林蓄積の推移



課題 ▶ 行動 ▶ 成果

## まちの産業も発展させる！ 木材加工、どんどん伸びてます。

白糠の森林から生まれた「地域材」の存在は、まちの産業の活性化をはじめ、地球温暖化対策にも好影響を与えています。また、CLT (Cross Laminated Timber 直交集成板) と呼ばれる、軽くて強度の高い建築用木材への加工も検討中。「地域材」を活用したインテリアや木造建築のさらなる推進を視野に、持続可能な森林環境とともにある、ものづくりの活動が広がりをを見せています。



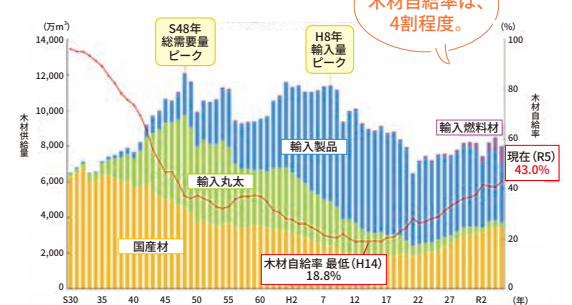
日本最先端の技術が生む、品質。

札鶴ペニヤ株式会社

白糠に工場を持つ札鶴ペニヤは、工場周辺の森林で産出した天然の「地域材」や輸入材を原料に、合板や建材などの木製品をつくっています。伐採された原木から一貫して自社のみで製品まで加工できる、全国でも数少ない技術を備えた会社です。その高い技術力を発揮して開発した「避難所用合板ベッド」は、段ボールベッドとほぼ同じ軽さで強度が高く、湿気にも強いプロダクト。万が一の災害時に備えて白糠では500台が備蓄されており、全国の民間企業からも注文が届く話題の製品です。



●木材供給量及び木材自給率の推移

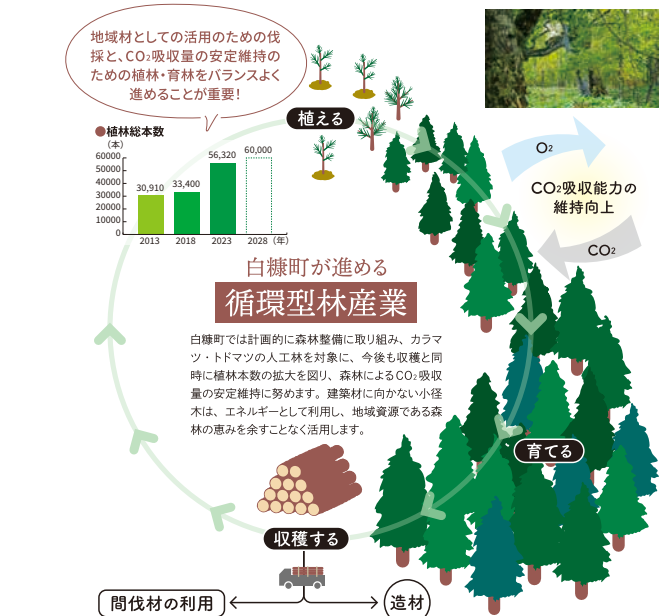


美しい景色を、  
次の世代へ。  
山林を守るために、  
今できることを。

課題 ▶ 行動 ▶ 成果

## 地中で育てた「地域材」。 木材も、地産地消のほうがいい。

白糠では「伐って、使って、植えて、育てる」という循環型林業を実践していますが、これからはさらに一步前へ、地中で育てた「地域材」を地中で加工するというかたちに進化。カラマツ・トドマツの人工林は収穫と同時に植林本数を拡大し、CO2吸収量の安定維持に努めます。



# 白糠のポテンシャルは、圧倒的。 食の宝庫の成長は、これからも止まらない。

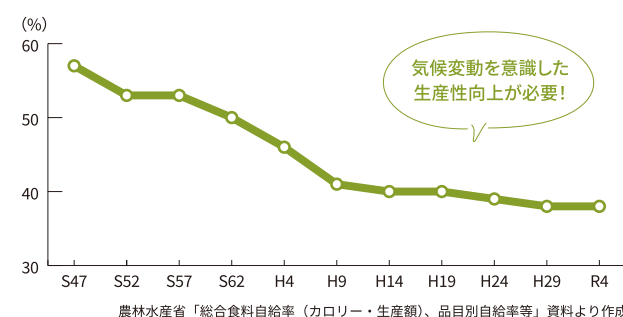
第一次産業の  
再興と振興

課題 ▶ 行動 ▶ 成果

## 食料自給率の減少は、 未来に影響を与えるリスクに。

食の宝庫・北海道の食料自給率は200%超で、特に十勝を中心とした道東エリアは日本最大級の食料生産地といわれています。一方で日本の食料自給率は38%と低く、多くの食料は輸入に頼っている状況です。今後、世界情勢の悪化や気候変動などで各国の輸出が減ってしまうと、日本は食料安全保障の観点から大きなリスクを抱えることに。国内の農業生産の増大を図る白糠町の農業支援と、そのポテンシャルに期待が高まっています。

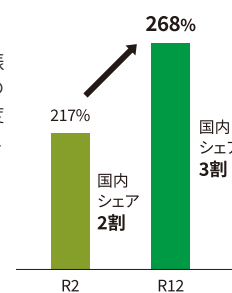
●日本の食料自給率の推移 (カロリーベース)



北海道はさらなる国内シェアの拡大へ！

●北海道の食料自給率

第6期北海道農業・農村振興推進計画では、北海道の食料自給率を令和12年度に268%まで向上させることを目指しています。



自然の恵みが、  
盛りだくさん。  
日本の食卓に、  
新鮮な白糠の  
おいしさを。

課題 ▶ 行動 ▶ 成果

## 酪農だけでなく、野菜や果樹も。 伸びしろのある、豊富な選択肢。

### 気候変動に向き合い、環境を活かした新時代の取り組み。

**栽培できる野菜の種類もこれまでより多彩に**

気候の変化によって、野菜の生育環境にも違いが生まれることに。無農薬や有機栽培などに取り組む若手農家も増えており、今後の農業の柱として期待が高まっている分野です。

**果樹栽培の適地としてリンゴづくりに挑む**

野菜と同じく、果樹栽培についてもあらたな可能性に着目。2023年から試験的にリンゴを栽培する実証試験がスタートし、苗木が15本植えられました。3~4年後の収穫を視野に、活動を続けています。

**北海道の環境に合わせた持続可能な放牧酪農へ**

牧草を食べて牛たちがのびのびと育ち、排泄物は牧草の肥料となる放牧酪農に挑戦。こうした資源のサイクルは生産性や収益性を高め、食料の安定供給と環境保全に貢献します。

課題 ▶ 行動 ▶ 成果

## 白糠町に移住して 憧れだった野菜づくりへ。

森末 祐香里さん

子どもの頃から料理や食に興味があり、将来は北海道の大自然の中で農業をしたいという夢を持っていた森末さん。「子どもたちのためにも健康的なものを食べさせたい」と話しています。農家になるため現在は研修中ですが、必要な知識や技術をしっかりと学んで、消費者の皆さんの身体にもいい野菜を届けたいと、意気込んでいます。

課題 ▶ 行動 ▶ 成果

## 追いかけた夢を、ついに実らせて。 大自然とともに、さらなる成長を。

白糠町は新規就農支援に力を入れており、全国でもトップクラスのサポート体制を整えています。資金・研修・農地の3つの観点から手厚いバックアップを行い、広く希望者を受け入れてきました。新規就農者が作りたい野菜を作ることができるのも、白糠の気候風土がなせる技です。



# 再生可能エネルギー

取り組み

2

化石燃料に頼る火力発電が7割を超える日本の発電。  
化石燃料に頼らない再生可能エネルギーを導入することがCO<sub>2</sub>削減に繋がります。  
再エネの先進地・白糠町は、カーボンニュートラル時代を牽引する最先端の取り組みを進めます。

白糠だから！  
年間2,000時間  
以上の日照時間  
と冷涼な気候を  
活かす！

世界の脱炭素をけん引する電力の王様

## 太陽光

発電コストが低い！  
導入量が伸びている！



### ユーラス白糠ソーラーパーク

恋問地区の釧路白糠工業団地で、2014年から操業している道内有数の大規模太陽光発電所。海岸沿いに134,400枚もの太陽光パネルが並ぶ景色は圧巻で、発電出力は一般家庭の9,600世帯ほどに相当する30メガワット。他にも、白糠町内には大小100を超える太陽光発電施設が立地しています。



※イメージ

### ソーラーグレイジング® (株式会社町おこしエネルギー)

使われていなかった89ヘクタールもの広大な牧草地を再利用し、放牧と太陽光発電を同時に行う画期的な事業が白糠町でスタートします。両面強化ガラスの太陽光パネルを約3万枚設置し、総出力20メガワットを発電。冷涼な気候は、太陽光発電はもちろん動物を飼育するにも最適な環境です。

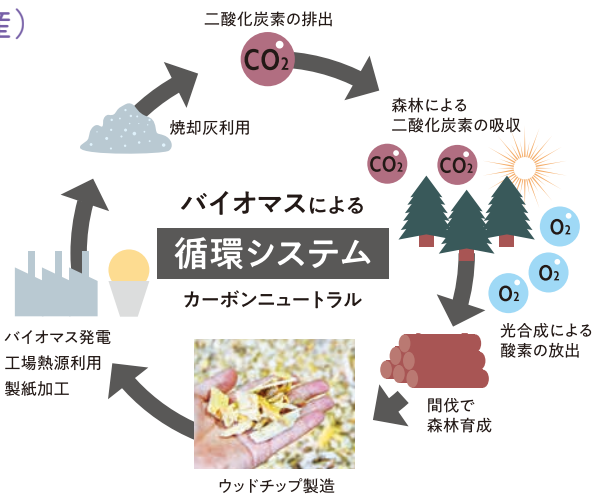
白糠だから！  
森を育てながら  
木材を生産。林  
産業の間伐材を  
利用！

森林の保全にも一役買う

## 木質バイオマス

### 白糠バイオマス発電所 (株式会社神戸物産)

2018年から間伐材などを燃料に用いる木質バイオマス事業を行い、約6.2メガワットを発電。木質チップを燃焼することで排出されるCO<sub>2</sub>は、燃料となる樹木の成長過程で吸収されるので、資源循環型のエネルギーといえます。林業の活性化やエネルギーの安定供給などにも貢献しています。

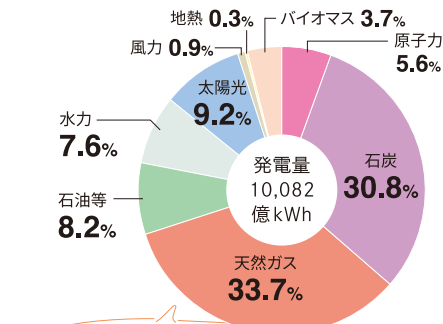


### 再生可能エネルギーの 先進地・白糠町

日本のエネルギー自給率は、先進国の中でも低い11.3%。CO<sub>2</sub>排出の最大要因といわれる火力発電が7割以上を占めています。カーボンニュートラル実現に向け、再生可能エネルギーへのシフトが推奨されていますが、北海道は再エネのポテンシャルに満ちた土地です。道内の発電電力量に占める再エネの割合は38%で、政府の導入目標数値(36~38%)をクリアしています。

白糠町は、日照時間の長さや冷涼な気候を活かした太陽光発電、間伐材を利用する木質バイオマス発電など、再エネ先進地です。今後は、洋上風力や地熱の検討を進め、クリーンエネルギー創出を目指します。

●日本全体の電源構成



2050年のゼロカーボン達成には  
再生可能エネルギーの拡大が不可欠

出典:資源エネルギー庁 総合エネルギー統計の時系列表  
(2023年11月29日公表)

### 地熱開発に欠かせない掘削技術を学ぶ 学校法人 ジオパワー学園 掘削技術専門学校

カーボンニュートラル実現のため、地熱発電に期待が高まっています。日本で地熱開発が進んでいない理由に、技術者の高齢化と、高度な技術をうまく伝承できていないことによる人材不足があります。自身も地熱開発事業を展開する町おこしエネルギーの沼田昭二会長は、拡大する地熱開発に対応するには、高度な技術を学んだ人材の育成が必要であると考え、2022年、日本初国内唯一の掘削技術専門学校を白糠町に設立しました。



# 白糠町の環境教育と 環境に配慮したまちづくり

## カーボンニュートラルへ

取り組み

1

カーボンニュートラルを目指し、「ゼロカーボンシティ宣言」を表明した白糠町。  
私たちは未来を生きる子や孫のために、いま何をすべきなのでしょう？  
現状を知るために調査した白糠町内でのエネルギー使用率やCO<sub>2</sub>排出量などをお知らせします。

### カーボンニュートラルが 地球温暖化の特効薬

地球温暖化は他人事ではありません。このまま温暖化が進むと、気温や海水温の上昇、海の酸性化、極地の氷床が溶けて海水面が上昇するだけではなく、洪水や豪雨、干ばつなどの頻度や強さが増すといった異常気象を引き起こす気候変動により世界中に大きな影響を与えます。白糠町でも基幹産業である農林水産業や、我々の暮らしに大きな影響を与える問題です。

地球温暖化を食い止めるため、2050年までに温暖化の原因となる温室効果ガスの実質ゼロ(カーボンニュートラル)を目標に据え、世界中で様々な対策がとられています。日本では2030年度までに温室効果ガスを46%削減(2013年度比)することを目指すことを目標に掲げました。白糠町でもカーボンニュートラルの実現に向けて、「ゼロカーボンシティ宣言」を表明しました。

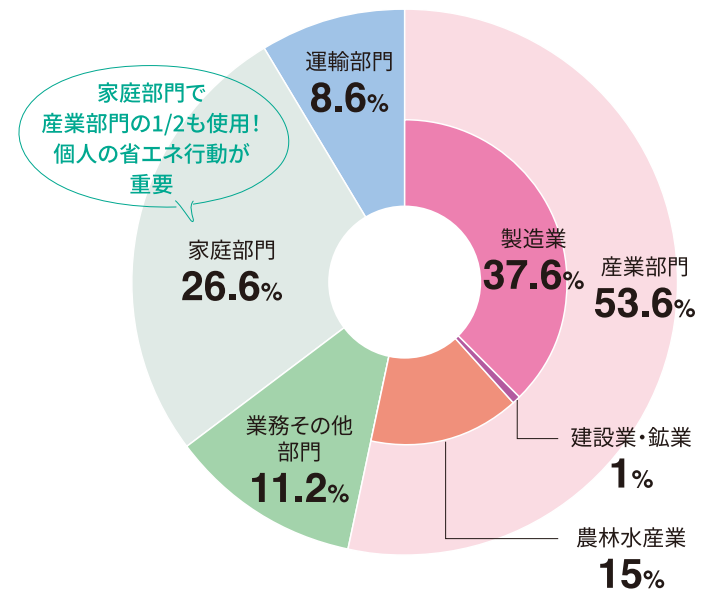
#### 【カーボンニュートラルとは？】

気候変動の原因となっている温室効果ガスの排出量と同じ量を「吸収」または「除去」することで、差し引きゼロ(実質ゼロ)にするというものです。

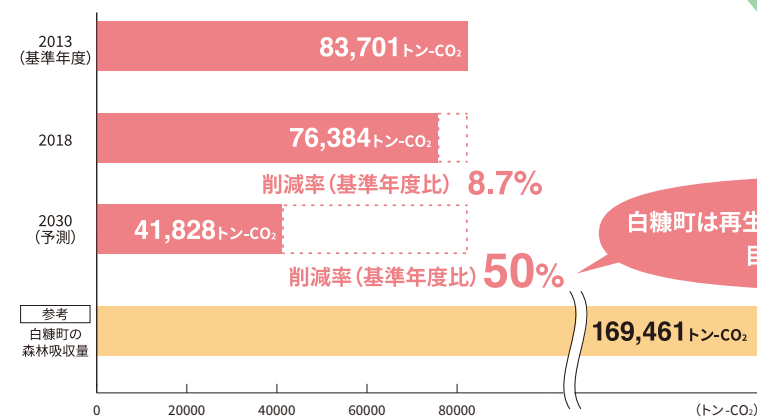
#### 【ゼロカーボンシティとは？】

環境省では、温室効果ガス排出の大半を占めるCO<sub>2</sub>の排出量を、2050年に向けて実質ゼロにすることを誓った地方公共団体をゼロカーボンシティとしています。  
2022年2月1日、白糠町は「ゼロカーボンシティ宣言」を表明し、2030年度までにCO<sub>2</sub>排出量の50%削減を目標に掲げました。

●白糠町の化石燃料のエネルギー使用率(2019年度)



●白糠町のCO<sub>2</sub>排出量と削減率



白糠町は再生可能エネルギーを中心に削減に努め、  
目標達成を目指しています！

広大な森林は多くのCO<sub>2</sub>を吸収！  
白糠町は地球温暖化対策において高いポテンシャルで  
CO<sub>2</sub>削減に貢献しています。  
※この削減量の目標には森林吸収量は含まれません。

目標 2030年度までに2013年度対比でCO<sub>2</sub>排出量 **50%削減** を目指します！



**2023**

1月 快挙!「楽天ショップ・オブ・ザ・イヤー2022」にて「ふるさと納税賞」を4年連続受賞。

2月 楽天ショップ・オブ・ザ・マン  
ス「ふるさと納税賞」受賞。

3月 シフトプラス株式会社が  
白糠営業所を開所。

9月 株式会社イミューが  
加工場を開設。

12月 累計寄付件数  
400万件突破。

**2024**

1月 北海道初の快挙!「楽天  
ショップ・オブ・ザ・イヤー  
2023」にて「ふるさと納税大  
賞」を初受賞。  
また、「ふるさと納税賞」を  
5年連続受賞。



9月 アイヌ民族をテーマにした  
映画「シサム」全国公開。

12月 累計寄付件数  
500万件突破。

**2025**

1月 「楽天ショッ  
プ・オブ・ザ・  
イヤー2024」  
にて「ふるさ  
と納税賞」を  
受賞。



8月 楽天ショップ・オブ・ザ・マン  
ス「ふるさと納税賞」受賞。

9月 累計寄付件数  
600万件突破。

4月 ふるなび「ふる  
さと納税自治体  
AWARD2020」  
で、「創意工夫  
部門」を受賞。



12月 累計寄付件数  
200万件突破。

**2022**

1月 快挙!「楽天ショップ・オブ・  
ザ・イヤー2021」にて「ふる  
さと納税賞」を3年連続受賞。  
楽天ショップ・オブ・ザ・マン  
ス「ふるさと納税賞」受賞。



4月 楽天グループ株式会社創業  
25周年記念レセプションに  
招待されました。

7月 2019年6月に開始したクラ  
ウドファンディング「土俵プロ  
ジェクト」を実施。第65代横綱  
貴乃花さんを白糠町にお招  
きし相撲イベントを開催。



8月 菅元首相、小泉元環境相、  
鈴木知事らがふるさと納税、  
脱炭素視察で来町。

11月 BEAMS JAPANとの  
コラボイベントを開催。

12月 累計寄付件数  
300万件突破。

4月 ふるなび「ふる  
さと納税自治体  
AWARD2019」  
で、「地域貢献部  
門」を受賞。



9月 「えぞ鹿肉セット」(「ふるさと  
納税編」P61)が第2回ESSE  
ふるさとグランプリ2020  
「東ブロック金賞」「味が自  
慢の返礼品部門金賞」受賞。

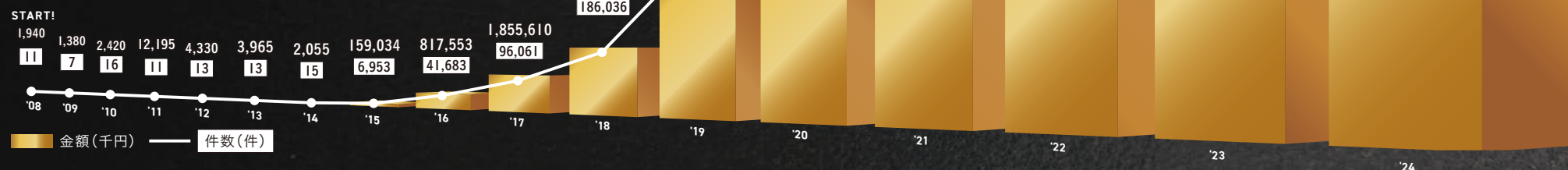
10月 楽天ふるさと納税高評価レ  
ビュートップ50にお礼の品  
10品が入りました。

**2021**

1月 「楽天ショップ・オブ・ザ・イ  
ヤー2020」にて「ふるさと納  
税賞」を2年連続受賞。



ご寄付者様の  
利便性向上のため、  
白糠町にふるさと納税できる  
ポータルサイトは、  
2015年の1サイトから、  
2024年には  
**26サイト**まで  
拡大!



2月 前年に続き、「白糠町ふるさと  
納税感謝祭2020」を開催。  
TBSドラマ「グランメゾン東京」で、ふるさと納  
税お礼の品の株式会社馬木葉の鹿肉(「ふる  
さと納税編」P61)が使われたことから、ドラマ  
に出演していた富永  
愛さんをゲストにお  
迎えし、ご寄付をいた  
だいた皆様に感謝と  
移住・子育て施策を  
伝えました。



2024年度ふるさと納税実績金額

北海道**1位**  
&全国**2位**  
寄付件数 **133万件**  
寄付金額 **211億円**

## 白糠町ふるさと納税 プレイバック

「遠く離れたふるさと、学生時代までお世話になった出身地に恩返しをしたい」という気持ちから生まれた制度「ふるさと納税」。始まりは2008年のことでした。2024年度、ふるさと納税実績金額において、全国2位、北海道1位、全国の町村でも1位となった白糠町のこれまでに振り返ります。

6月 子どもの笑顔輝くまちづく  
りのためクラウドファンディ  
ング「土俵プロジェクト」を  
開始。目標額の230%を超  
えるご支援が集まりました。



11月 「北海道海鮮紀行いくら(醬  
油味)」(現行「シリカいくら(醬  
油漬け)」、「ふるさと納税編」P34)  
が第1回ESSEふるさとグラ  
ンプリ2019「総合グランプリ」  
受賞。  
「ESSEふるさとグランプリ」とは、女性誌  
「ESSE」のインフルエンサー組織・ESSEブ  
ラチナサポーター20名をお招きし、全国12の  
自治体のふるさと納税お礼の品の試食と各自  
治体によるプレゼンテーションを行い、おいしさ  
はもちろん、生産者のこだわり、寄付金の使い  
道、自治体の魅力などを総合的に評価するとい  
うもので、初代総合グランプリの栄冠を手にし  
ました!

**2020**



1月 楽天市場におい  
て、その年の優  
れた店舗を決め  
る「楽天ショップ・  
オブ・ザ・イヤー2019」で、  
北海道の自治体として初め  
て「ふるさと納税賞」を受賞。  
「楽天ふるさと納税」に出店する約900の自  
治体から、年間の寄付額や寄付件数、成長率、  
ユーザー対応などが総合的に評価され、3自治  
体のうちの1つとして白糠町が選出されました。

**2008**  
ふるさと納税制度スタート。  
当時の白糠町にお礼の品はありませんでした。

**2015**

10月 「ふるさとチョイス」で  
ふるさと納税を開始。  
このころワンストップ特例制度や控除額倍増  
などの制度改革が行われました。この年のふる  
さと納税額はなんと前年比7,000%超えの約  
1.6億円!「驚くとともに皆様の気持ちが本当  
に嬉しかった」と町長は語ります。

**2017**

9月 待つふるさと納税から「顔  
の見えるふるさと納税」へ。  
各地のイベントに積極的に出席するようになり  
ました。

**2018**

9月 北海道胆振東部地震へ災害  
支援代理寄付を実施。  
1,539件42,586千円をむか  
わ町・厚真町・安平町へ。

**2019**

2月 寄付者の方への感謝を込  
めて、「ご寄付いただいた  
だけで終わり」ではない、継続  
的な繋がりをもつために、  
「白糠町ふるさと納税感謝  
祭2019」を開催。  
※白糠町ふるさと納税感謝祭については「まちづく  
り最新情報編」P17をご確認ください。



2月 楽天市場  
月間優良ショップ初受賞。  
(同年6月・7月・10月・11月・12月も受賞)  
楽天市場に出店している約5万店舗から、毎  
月ユーザーから高い評価を得た上位1%の店  
舗に与えられる賞です。ふるさと納税(自治体)  
が入ること自体が稀と言われています。



*Congratulations!*

●東和食品  
東 良明さん



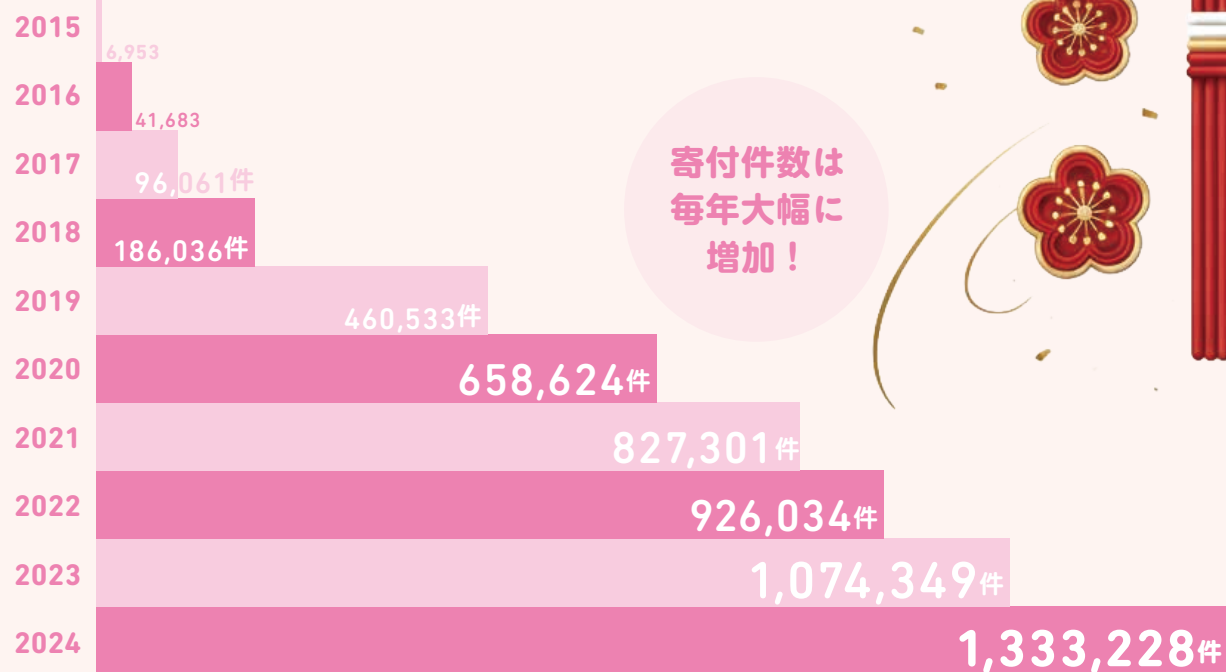
10周年!おめでとうございます。

右も左も解からぬまま、返礼品の御提供を始めさせていただき、  
沢山の方々と触れ合いを頂きました。

お褒めお言葉・純粋な忠言・叱責・励ましのお言葉、  
すべてが学びとなり、無形の財産となっております。

皆様に支えられ、続ける事が出来た10年間。

これからも宜しくお願いいたします。



寄付件数は  
毎年大幅に  
増加!

叱咤激励、  
レビューに  
感謝!



2015  
約1,200通

2025  
約164,000通

お礼の品を伴う ふる

さと納税制度参入

祝

おかげさまで

周年!

2015  
40品

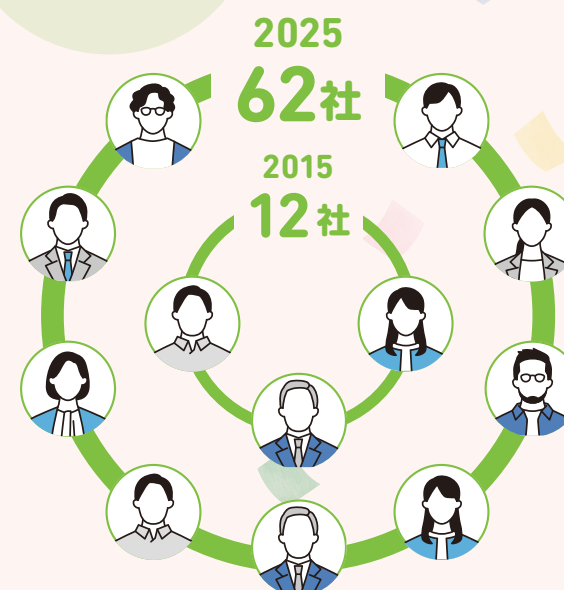
お礼の品の  
バリエーションが  
豊富に!

2025  
約430品

「恩返し」の想いととも、  
これからも。

白糖町では、町内の事業者と連携し、2015年10月15日より  
「ふるさとチョイス」でふるさと納税制度への本格参入をスター  
トしました。そして今年、2025年はおかげさまで10周年という  
節目の年を迎えることができました。これまでの感謝を込めて、  
10年間の軌跡をご紹介します。

事業者・生産者  
とのつながりが  
より広く深く!



*Congratulations!*

●広洋水産  
工藤 啓介さん



ふるさと納税制度参入から10年あっという間に過ぎました。  
白糖町の1企業としてご寄付いただいた  
“寄付者の皆様に満足頂ける商品を!”  
という思いを胸に原料買い付けから  
鮮度に拘った製造を行って来ました。  
今後さらに良い商品や新たな感動を提供できるよう  
全社一丸となり取組んでいきます。



メルマガではお礼の品情報だけでなく、「発見!しらぬかった便り」として町の情報をお届けしています。



白糠町メルマガジンの登録はコチラから!



こちらも受賞!



## Amazon.co.jp マーケットプレイスアワード 2024 「Amazon ふるさと納税自治体賞」受賞!

「Amazon.co.jpマーケットプレイスアワード2024」において、今年初めて新設された「Amazonふるさと納税自治体賞」に、白糠町が選ばれました。  
「Amazon.co.jpマーケットプレイスアワード」とは、お客様満足度や売り上げ、Amazonのサービス活用状況などを指標に、年間のベストショップが選ばれるものです。2024年12月19日より、ふるさと納税の寄付ができるサービス「Amazonふるさと納税」が開始され、白糠町は「いくら醤油漬」「はたて貝柱」「本ししゃも」などの商品を同サイトに掲載しています。今回は、多数の返礼品を寄付者に届け、地域の魅力を全国に広めたとし、表彰を受けました。

## 楽天市場で白糠町が受賞した各賞を 徹底解説!

### 「楽天ショップ・オブ・ザ・イヤー」(通称:SOY)とは?

「楽天ショップ・オブ・ザ・イヤー」とは、ユーザーによる投票数、その年の売上、売上の成長率、注文件数、お客様対応などから年間のベストショップが選ばれる楽天市場の表彰制度。57,000ショップ以上の中から最も秀でたショップに授与されます。

### 「月間優良ショップ」とは?

「月間優良ショップ」は、ユーザーから高い評価を得た上位1%の店舗を表彰する賞。選定対象期間は表彰月の前月1日～末日までの1ヵ月間。ショップレビューの平均評価・件数、店舗チェックシートの「店舗都合キャンセルの少なさ」「低商品レビューの少なさ」「ユーザークレームの少なさ」などから、ジャンル傾向などを加味して選出されます。

### 「楽天ショップ・オブ・ザ・マンズ」(通称:SOM)とは?

「楽天ショップ・オブ・ザ・マンズ」は、売上、売上の成長率、注文件数、お客様対応などから選出した月間ベストショップを表彰する賞。選定対象期間は毎月1日～末日までの1ヵ月間。「ジャンル賞」「都道府県賞」「最強翌日発送賞」「新人賞」「ふるさと納税賞」があり、同月内の重複受賞および6ヵ月以内の複数回受賞は不可となっています。

## 担当者が見た白糠町の イイところ



地域から日本を元気に!  
楽天ふるさと納税

坂本 佳菜さん



## 白糠町の「楽天ショップ・オブ・ザ・イヤー」6年連続受賞について

全国の自治体様のうち毎年3自治体様しかご受賞できない「楽天ショップ・オブ・ザ・イヤー」をご受賞されるだけでも快挙ですが、更に、6年連続ご受賞し続けているというのは全国で白糠町様が初めてのことで、間違いなく大快挙だと思います。

## 白糠町が「楽天ショップ・オブ・ザ・イヤー」を6年連続受賞したポイントは?

定期的にご担当者様とお話しさせていただくなかで、全国のトレンドや情報の収集を日々行い、そこから既存の返礼品や新しい返礼品のアイデアに生かされている、ずっと同じままで居続けない姿勢を感じています。また、釧路管内町村でコラガ返礼品を出されるなど、返礼品だけでなく新しい取り組みにチャレンジされている部分にも刺激を受けています。

## 今後期待することは?

今回、全国初めての「楽天ショップ・オブ・ザ・イヤー」6年連続ご受賞という大快挙を果たされましたが、やはり引き続き、7年連続のご受賞に向けて伴走させていただければと考えています! また、変化の激しいふるさと納税業界において、これからもふるさと納税含め、町全体を盛り上げる取り組みを弊社と白糠町様で取り組んでいければ嬉しいです!



## 楽天ショップ・オブ・ザ・イヤー 受賞の歴史

	ふるさと納税大賞	ふるさと納税賞	
2016	宮崎県 都農町	山形県 寒河江市	和歌山県 有田市
2017	宮崎県 都農町	静岡県 焼津市	宮崎県 高鍋町
2018	宮崎県 都農町	宮崎県 都城市	宮崎県 高鍋町
2019	宮崎県 都城市	北海道 白糠町	山形県 寒河江市
2020	宮崎県 都城市	北海道 白糠町	宮崎県 都農町
2021	宮崎県 都城市	北海道 白糠町	福井県 敦賀市
2022	宮崎県 都城市	北海道 白糠町	福井県 敦賀市
2023	北海道 白糠町	大阪府 泉佐野市	福井県 敦賀市
2024	北海道 別海町	北海道 白糠町	宮崎県 都城市

白糠町は、2019年4月に楽天市場月間優良ショップを初受賞し、同年では6月・7月・10月・11月・12月にも受賞。「楽天ショップ・オブ・ザ・イヤー2019」で、1500を超える自治体から3つしか選ばれない「ふるさと納税賞」を北海道の自治体として初めて受賞しました。その後も、楽天ふるさと納税高評価レビュートップ50にお礼の品が10品入るなど、楽天市場でのユーザーに対する取り組みに高い評価をいただいています。2023年には、長年の悲願であった「ふるさと納税大賞」を初受賞。2024年の「ふるさと納税賞」の受賞によって、全国の自治体で初となる、2019年から6年連続での受賞という快挙を達成することができました。このような結果を実現できたのは、ひとえに楽天市場を通じて、ふるさと納税で白糠町を応援してくださる皆様のおかげです。これからも期待にお応えできるよう、引き続き精進してまいりますので、白糠町への応援をよろしく願っています。

楽天ショップ・オブ・ザ・イヤー  
2024で「ふるさと納税賞」を受賞!  
全国初となる6年連続受賞の快挙達成!



エンペラーサーモン 900g 冷凍

商品番号	定期便回数	内容量	寄付金額	賞味期限
1204	2回	900g×2回 計1.8kg	30,000円以上	製造日から冷凍で1年間
1205	3回	900g×3回 計2.7kg	45,000円以上	製造日から冷凍で1年間
0916	4回	900g×4回 計3.6kg	60,000円以上	製造日から冷凍で1年間
1206	6回	900g×6回 計5.4kg	90,000円以上	製造日から冷凍で1年間

アトランティックサーモン 800g 冷凍

商品番号	定期便回数	内容量	寄付金額	賞味期限
1213	2回	800g×2回 計1.6kg	24,000円以上	製造日から冷凍で1年間
1214	3回	800g×3回 計2.4kg	36,000円以上	製造日から冷凍で1年間
1215	4回	800g×4回 計3.2kg	48,000円以上	製造日から冷凍で1年間
1216	6回	800g×6回 計4.8kg	72,000円以上	製造日から冷凍で1年間

紅鮭切り身 2kg 冷凍

商品番号	定期便回数	内容量	寄付金額	賞味期限
1505	2回	2kg(18～22枚程度)×2回	36,000円以上	製造日より1年
1506	3回	2kg(18～22枚程度)×3回	54,000円以上	製造日より1年
1507	4回	2kg(18～22枚程度)×4回	72,000円以上	製造日より1年
1508	6回	2kg(18～22枚程度)×6回	108,000円以上	製造日より1年

たらこ 1kg 冷凍

商品番号	定期便回数	内容量	寄付金額	賞味期限
0635	4回	1kg×4回	60,000円以上	製造日より冷凍で1年半

北海道産白糠牛 赤身セット 冷凍

商品番号	定期便回数	内容量	寄付金額	賞味期限
1556	3回	1kg(スライス800g(400g×2パック)、切落し200g)×3回	36,000円以上	製造日から冷凍で150日



定期便

シラリカいくら(生いくら)【500g(250g×2)】 冷凍

商品番号	定期便回数	内容量	賞味期限
0921	2回	500g(250g×2)×2回 計1kg	3ヶ月以上
0922	3回	500g(250g×2)×3回 計1.5kg	3ヶ月以上
0923	4回	500g(250g×2)×4回 計2kg	3ヶ月以上
0924	6回	500g(250g×2)×6回 計3kg	3ヶ月以上

シラリカいくら(生いくら)【1kg(250g×4)】 冷凍

商品番号	定期便回数	内容量	賞味期限
0925	2回	1kg(250g×4)×2回 計2kg	3ヶ月以上
0926	3回	1kg(250g×4)×3回 計3kg	3ヶ月以上
0927	4回	1kg(250g×4)×4回 計4kg	3ヶ月以上
0928	6回	1kg(250g×4)×6回 計6kg	3ヶ月以上

シラリカいくら【醤油味】500g (250g×2) 冷凍

商品番号	定期便回数	内容量	賞味期限
1039	2回	500g(250g×2)×2回 計1kg	1年以上
1040	3回	500g(250g×2)×3回 計1.5kg	1年以上
1041	4回	500g(250g×2)×4回 計2kg	1年以上
1240	6回	500g(250g×2)×6回 計3kg	1年以上

シラリカいくら【醤油味】1kg (250g×4) 冷凍

商品番号	定期便回数	内容量	賞味期限
1042	2回	1kg(250g×4)×2回 計2kg	1年以上
1043	3回	1kg(250g×4)×3回 計3kg	1年以上
1044	4回	1kg(250g×4)×4回 計4kg	1年以上
1045	6回	1kg(250g×4)×6回 計6kg	1年以上

シラリカいくら【醤油味】2kg 冷凍

商品番号	定期便回数	内容量	賞味期限
1046	6回	250g×2パック×4箱×6回 計12kg	1年以上

※シラリカいくらとは2025年10月現在価格未定。寄付をご検討されている方はお電話にて在庫状況と価格を確認ください。

いくら醤油漬けアメリカ産 400g (200g×2) 冷凍

商品番号	定期便回数	内容量	寄付金額	賞味期限
0963	2回	200g×2×2回 計800g	48,000円以上	製造日から冷凍(−18℃以下)で2年
0965	3回	200g×2×3回 計1.2kg	72,000円以上	製造日から冷凍(−18℃以下)で2年
1018	4回	200g×2×4回 計1.6kg	96,000円以上	製造日から冷凍(−18℃以下)で2年
1124	6回	200g×2×6回 計2.4kg	144,000円以上	製造日から冷凍(−18℃以下)で2年

いいことたくさん、あるんです

しらぬか三味!!

なにより届く楽しみが長く続く

通常のお礼の品と違い、定期便なら複数の自治体へ分けて寄付することなく、1つの自治体への寄付で、一定期間に複数回のお礼の品を受け取ることができる

ボリュームディスカウントが効き、単発のお届けよりも割安(総務省規定による返礼率3割は順守しています)

肉や魚など生鮮食品は鮮度の良い状態で適度な量が送られてくる

一度にたくさん届いてしまい「冷蔵庫や冷凍庫に入りきれない」といった心配がなく

【事業者】 ■ 広洋水産(株) ■ 東和食品(株) ■ (株)笹谷商店 ■ エスフーズ北海道(株)田村精肉店事業部美幌支店



1558 冷凍 冷蔵 常温

しらぬか山の恵みセット  
[年3回定期便]

50,000円以上

寄付金ご入金月	お届け月
11月・12月・1月・2月	4月・8月・11月
3月・4月・5月・6月	8月・11月・4月
7月・8月・9月・10月	11月・4月・8月



しらぬか  
山の恵み  
セット  
[定期便]

※写真はイメージです、お礼の品詳細は下記表にて確認ください。※定期便はお届け内容が変更になる場合があります。

お届け月	品名	内容量	賞味期限	発送種別
4月	白糠酪恵舎チーズセット スカモルツァ(ソフトタイプ)85g トーマ・シラヌカ(セミハードタイプ)100g ロビオーラ(ウォッシュタイプ)100g	スカモルツァ、トーマ・シラヌカ、 ロビオーラ×各1個	スカモルツァ:製造日より冷蔵で20日 トーマ・シラヌカ:製造日より冷蔵で60日 ロビオーラ:製造日より冷蔵で25日	冷蔵
	北海道みそラーメン	4人前	麺:製造から45日、スープ:製造から180日	
8月	プレミアムミルクジェラート	90ml×6個	—	冷凍
	白糠牛 切落し	200g	製造日から冷凍で150日	
	ミートソース	180g×4	製造日から1年	
	白糠牛100%ハンバーグ	150g×4個	製造日より冷凍で240日	
11月	無農薬大豆(トヨムスメ)	400g	収穫から2年	常温
	じゃがいも(さやあかね)	5kg	発送日より2ヶ月	

【事業者】 (株)白糠酪恵舎、(株)小六、ジェラテリア クレメリーチェ、エスフーズ、エランドール、(株)カネヨシフーズ、田中 詠悟、(株)もりもりふぁ〜む

1559 冷凍

しらぬか海の恵みセット  
[年3回定期便]

50,000円以上

寄付金ご入金月	お届け月
1月・2月	5月・7月・9月
3月・4月	7月・9月・11月
5月・6月	9月・11月・1月
7月・8月	11月・1月・3月
9月・10月	1月・3月・5月
11月・12月	3月・5月・7月

お届けは奇数月のみとなりますので、ご了承ください。



しらぬか  
海の恵み  
セット  
[定期便]

※写真はイメージです、お礼の品詳細は下記表にて確認ください。※定期便はお届け内容が変更になる場合があります。

お届け月	品名	内容量	賞味期限	発送種別
1月・7月	たらこ	250g	製造日より冷凍で1年	冷凍
	一夜干し開きほっけ詰合せ	300g以上×2	製造日より冷凍で90日	
	鮭フレーク	500g	製造日より1年	
3月・9月	キャップ付きチューブタイプ ほぐし明太子	250g×1	製造日より冷凍で1年半	冷凍
	白糠煮つぶとれたてくん	500g	製造日より冷凍で1年	
	うす切り北海だこ	170g	製造日より冷凍で1年	
5月・11月	いくら醤油漬(鮭卵)	200g	製造日より冷凍で2年	冷凍
	アトランティックサーモン	400g	製造日より冷凍で1年	
	タラバガニのほぐし身	200g	発送日より冷凍で1年以上	

【事業者】 広洋水産(株)、白糠漁業協同組合、東和食品(株)、(株)藤山水産加工、(有)マルツボ



※写真はイメージです、お礼の品詳細は下記表にて確認ください。※定期便はお届け内容が変更になる場合があります。

1557 冷凍 冷蔵 常温

白糠なまらスペシャル定期便[年12回お届け]

200,000円以上

ご入金の翌々月から連続した12ヶ月間お届け(例:1月入金→3月から連続して12ヶ月間お届け)

月	品名	内容量	賞味期限	発送種別
1月	たらこ・辛子明太子セット	各250g	製造日より冷凍で1年	冷凍
2月	味付けラム肉	500g	冷凍で90日	冷凍
3月	白糠酪恵舎チーズセット	スカモルツァ、 トーマ・シラヌカ、 ロビオーラ×各2個	スカモルツァ:製造日より冷蔵で20日 トーマ・シラヌカ:製造日より冷蔵で60日 ロビオーラ:製造日より冷蔵で25日	冷蔵
	北海道みそラーメン	4人前	麺:製造から45日、スープ:製造から180日	
4月	白糠牛100%ハンバーグ	150g×4個	製造日より冷凍で240日	冷凍
	キャップ付きチューブタイプ ほぐし明太子	250g	製造日より冷凍で1年半	
5月	白糠煮つぶとれたてくん	500g	製造日より冷凍で1年	冷凍
	無農薬大豆	400g	収穫から2年	常温
6月	エンペラーサーモン	900g(2〜4ブロック)	製造日より冷凍で1年	冷凍
7月	一夜干し開きほっけ	300g以上×2	製造日より冷凍で90日	冷凍
	タラバガニのほぐし身	200g	発送日より冷凍で1年以上	
8月	アトランティックサーモン	400g	製造日より冷凍で1年	冷凍
	笹谷いくら	250g	製造日より冷凍で2年	
9月	サーモントラウトの切り身	6切入り	製造日より18ヶ月	冷凍
	うす切り北海たこ	170g	製造日より冷凍で1年	
10月	この豚丼ごちそう便セット	4人前	製造日より冷凍保存にて3ヶ月間	冷凍
11月	じゃがいも(さやあかね)	5kg	発送日より2ヶ月	常温
12月	シラリカいくら(醤油味)	500g(250g×2)	製造日より冷凍で1年以上	冷凍
	CAS冷凍毛がに	550g以上	製造日より冷凍で30日	

【事業者】 広洋水産(株)、山内精肉店(株)白糠酪恵舎、(株)小六、(株)カネヨシフーズ、(株)藤山水産加工、田中 詠悟、東和食品(株)、白糠漁業協同組合、(株)マルサ笹谷商店、(有)マルツボ、(有)松花、(株)もりもりふぁ〜む、(株)シラリカ

※お申込の時期やお礼の品によっては、本パンフレット掲載の商品内容や寄付額が変更になっている場合がありますので、予めご了承ください。 ※産地表記のないものは北海道産または国産になります。



1553 冷凍

鹿堪能セット  
[年3回定期便]  
50,000円以上

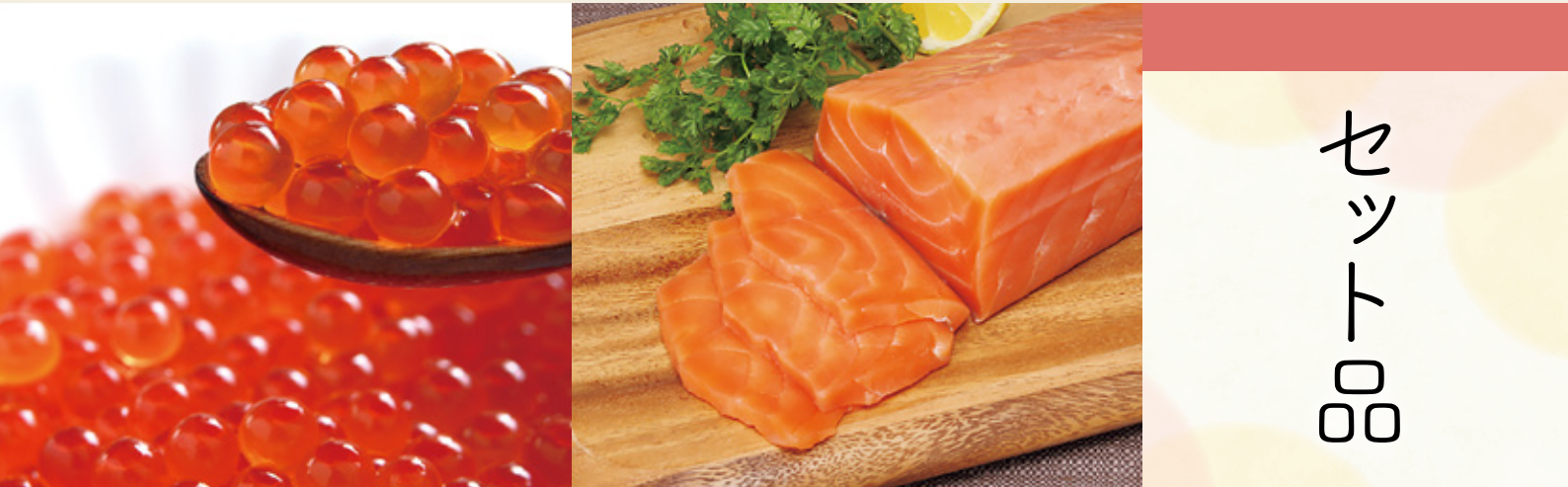
寄付金ご入金月	お届け月
11月・12月・1月・2月	4月・8月・12月
3月・4月・5月・6月	8月・12月・4月
7月・8月・9月・10月	11月・4月・8月



※写真はイメージです、お礼の品詳細は下記表にてご確認ください。※定期便はお届け内容が変更になる場合があります。

お届け月	品名	内容量	賞味期限	発送種別
4月	ミートソース	180g×2	製造日より1年	冷凍
	鹿肉セット	3種類 計5パック	製造日より冷凍で1年	
8月	鹿肉まん	8個	製造日より冷凍で1年	冷凍
	白糠牛切落し	200g×2	製造日より冷凍で150日	
12月	白糠牛100%ハンバーグ	150g×4個	製造日より冷凍で240日	冷凍
	この豚丼ごちそう便セット	2人前	製造日より冷蔵保存にて7日間	

【事業者】 エランドール、(株)ジビエ、(株)北海道えぞ鹿ファクトリー、エスフーズ北海道(株)田村精肉店事業部美幌支店、(株)カネヨシフーズ、(有)松花



0914 冷凍

「いくら醤油漬(鮭卵) 400g (200g×2パック)」×「エンペラーサーモン 900g」の親子丼セット  
39,000円以上

📦いくら醤油漬(鮭卵):400g(200g×2) ※アメリカ産 エンペラーサーモン:900g(4ブロック程度にカット済) ※ノルウェー産  
🕒いくら醤油漬(鮭卵):製造日より冷凍で2年 エンペラーサーモン:製造日より冷凍で1年

1160 冷凍

「いくら醤油漬(鮭卵) 800g (200g×4パック)」×「エンペラーサーモン 900g」の親子丼セット  
60,000円以上

📦いくら醤油漬(鮭卵):800g(200g×4) ※アメリカ産 エンペラーサーモン:900g(4ブロック程度にカット済) ※ノルウェー産  
🕒いくら醤油漬(鮭卵):製造日より冷凍で2年 エンペラーサーモン:製造日より冷凍で1年

0914 冷凍

「いくら醤油漬(鮭卵) 800g (200g×4パック)」×「エンペラーサーモン 1.8kg」の親子丼セット  
75,000円以上

📦いくら醤油漬(鮭卵):800g(200g×4) ※アメリカ産 エンペラーサーモン:1.6kg(8ブロック程度にカット済) ※ノルウェー産  
🕒いくら醤油漬(鮭卵):製造日より冷凍で2年 エンペラーサーモン:製造日より冷凍で1年

【事業者】 広洋水産(株)・東和食品(株)



※写真はイメージです、お礼の品詳細は下記表にてご確認ください。※定期便はお届け内容が変更になる場合があります。

寄付金ご入金月	お届け月
12月・1月	3月・5月・7月・9月・11月・1月
2月・3月	5月・7月・9月・11月・1月・3月
4月・5月	7月・9月・11月・1月・3月・5月
6月・7月	9月・11月・1月・3月・5月・7月
8月・9月	11月・1月・3月・5月・7月・9月
10月・11月	1月・3月・5月・7月・9月・11月

ご入金の翌々月または3か月後から隔月6回お届け

1560 冷凍 冷蔵 常温

しらぬか堪能セット[年6回定期便]  
100,000円以上

お届け月	品名	内容量	賞味期限	発送種別
1月	鮭フレーク	500g	製造日より1年	冷凍
	一夜干し開きほっけ	300g以上×2	製造日より冷凍で90日	
	白糠牛100%ハンバーグ	150g×4個	製造日より冷凍で240日	
3月	モッツアレラ	1個	製造日より冷蔵で20日	冷蔵
	トーマ・シラヌカ	1個	製造日より冷蔵で60日	
	北海道みそラーメン	4人前	麺:製造から45日、スープ:製造から180日	
5月	無農薬大豆	400g	収穫から2年	常温
	辛子明太子	250g	製造日より冷凍で1年	
	エンペラーサーモン	200g以上×2	製造日より冷凍で1年	
7月	白糠煮つぶとれたてくん	500g	製造日より冷凍で1年	冷凍
	キャップ付きチューブタイプ ほぐしたらこ・明太子	各250g×1	製造日より冷凍で1年半	
9月	タラバガニのほぐし身	200g	発送日より冷凍で1年以上	冷凍
	シラリカいくら(醤油味)	250g	製造日より冷凍で1年以上	
	アトランティックサーモン	400g以上	製造日より冷凍で1年	

【事業者】 東和食品(株)、白糠漁業協同組合、(株)カネヨシフーズ、(株)白糠酪恵舎、(株)小六、田中 詠悟、広洋水産(株)、ジェラテリア クレメリーチェ、(株)藤山水産加工、(株)シラリカ

※お申込の時期やお礼の品によっては、本パンフレット掲載の商品内容や寄付額が変更になっている場合がありますので、予めご了承ください。





美しいその見た目はまさに、海の宝石。  
いくら

しらぬか de ぜいたく  
自分でやるから  
かけ放題！

北海道を観光したときにしか味わえない、ご飯が見えないくらいいくらが山盛りになったいくら丼もふるさと納税なら実現可能！かける量は自分次第、実質かけ放題！思う存分いくらをお楽しみください！



白糠町のふるさと納税お礼の品の中で一番の人気を誇る「いくら」。白糠沖を含めた北海道東沖は、暖流と寒流が交わる一大漁場です。広洋水産では、いくらが最も美味しい時期とされる9月～10月の完熟卵のみを使用し、水揚げした日に余すことなく素早く処理。10度以下の冷却水で洗浄し、丁寧に人の手で不純物を取り除いた後、取り出した卵は30分以内に薄味の醤油へ浸けています。醤油から上げ、窒素瞬間冷凍をし、パック内の空気を窒素に置き換えることで酸化を防止。「鮮度保持」と「品質保持」という徹底した製法により、「鮭のおなかにある卵がそのまま製品になっている」ほどの新鮮さ抜群ないくらです。粒は大きめで、程よいハリとツヤがあり、口に入れると薄目の皮がとろけフワッと濃厚な旨味が広がる逸品。手間も時間も惜しまず、美味しさを追求した白糠ブランドを代表する「いくら」。是非一度ご賞味ください。



## セット品のススメ

いいことたくさん、あるんです

ボリュームディスカウントが効き  
単品よりも割安(総務省規定による  
返礼率3割は順守しています)

海鮮丼セットなどオール白糠食材  
の贅沢メニューを楽しめる

手続きは1回なので楽々

1回の寄付で様々なお礼の品を  
受け取ることができる



1034 冷凍

いくら醤油漬(鱒卵・鮭卵) 食べ比べセット【計800g(各400g)】

38,000円以上

📦 いくら醤油漬(鮭卵) 400g ※アメリカ産 いくら醤油漬(鱒卵) 400g ※ロシア産  
🕒 製造日から冷凍(-18℃以下)で1年半。

大切な方へ白糠の幸をお届け  
熨斗掛け承ります



ご希望の方は、申請時に熨斗の種類をお選びください。

お中元

お祝い

お歳暮

無地

●お歳暮は配送時期のご指定がない場合、11/10から順次配送いたします。●お礼の品によって外箱に熨斗シールを貼付もしくは箱内に熨斗が入ります。●お中元やお歳暮熨斗選択で配送時期が熨斗の季節と合わない場合は、無地熨斗対応いたしますこと、予めご了承ください。●「名入れ」は承っておりません。

【事業者】 広洋水産(株)

※家庭用冷蔵庫は開閉が多いことから、到着後3か月以内にお召し上がりください。

※お申込の時期やお礼の品によっては、本パンフレット掲載の商品内容や寄付額が変更になっている場合がありますので、予めご了承ください。 ※産地表記のないものは北海道産または国産になります。

白糠あるある！

振り向けばシカがいる

鹿せんべいで有名な奈良公園のような観光地や動物園にでも行かない限り、日常生活ではなかなかお目にかかれない鹿。しかし、白糠町では鹿は日常の一部なのです。町内をドライブすれば、半分以上の確率で出会う鹿。散歩しているだけでも、たまに出会う鹿。なんなら家にいても、庭に遊びに来ちゃう鹿。まちの面積の大半が森林で、雪の少ない白糠町。たとえ町民が「シカ」トしても、白糠町の土地を好んで集まってきてしまうのは、「シカ」たのない」ことなのかも知れませんね…。お後がよろしいようで。







### ●生産者からの アツいメッセージ

品質（鮮度）にこだわった製品造りを行っています。作り立ての状態をいかに継続させるかにこだわり、安定的な供給が行えるように努めています。

広洋水産  
工藤 啓介さん



2025年10月現在価格未定。寄付をご検討されている方はお電話にて在庫状況と価格をご確認ください。

### 1465 冷凍 ★数量限定

いくら醤油漬け（鮭卵）【250g】

◇ 250g×1パック  
① 製造日から冷凍で2年

### 1466 冷凍 ★数量限定

いくら醤油漬け（鮭卵）【500g】

◇ 250g×2パック  
① 製造日から冷凍で2年

### 1464 冷凍 ★数量限定

いくら醤油漬け（鮭卵）【300g】

◇ 100g×3パック  
① 製造日から冷凍で2年

水揚げされたばかりの秋鮭を自社便で工場まで直送し、良質ないくらだけを厳選しています。口に入れた瞬間、プチプチ弾ける食感とまろやかで濃厚な旨味が広がります。



マルサ笹谷商店  
笹谷 剛さん

### 0988 冷凍

いくら醤油漬（鮭卵）【400g】

24,000円以上

◇ 400g(200g×2パック)  
※アメリカ、またはロシア産  
① 製造日より冷凍で2年

### 0990 冷凍

いくら醤油漬（鮭卵）【800g】

46,000円以上

◇ 800g(200g×2パック×2セット)  
※アメリカ、またはロシア産  
① 製造日より冷凍で2年

厳選したアメリカ産を北海道産と同じ製造工程により（P27参照）、国産のものと引けを取らない味に仕上げました。コストパフォーマンスに優れたいくらです。

### 0978 冷凍

いくら醤油漬（鱈卵）【400g】

13,000円以上

◇ 400g(200g×2パック)  
※アメリカ、またはロシア産  
① 製造日より冷凍で1年半

秋鮭漁の凶不漁が続き、原料の確保が非常に難しい状況であるため、外国産鱈卵で作ったいくらをお礼の品にご用意しております。

Thank You Comment  
ご寄付者様のお声

いくらがいっぱい入ったパックが2つ届きました！1パックを手巻き寿司で使って5人で食べても余っちゃうくらいいっぱい入ってます！味もとても美味しかったです！

### 「醤油漬いくら」を全国に広めた広洋水産



今では当たり前の「醤油漬いくら」を全国に広めた広洋水産は、塩漬よりも足の早い「醤油漬いくら」を長持ちさせるために、長年に渡りその技術を研究開発してきました。この高い技術力が、美味しさの秘密です。

広洋水産 株式会社は  
マルハニチログループの100%子会社です

### 0944 冷凍

ひめしずく

いくら醤油漬け（鱈卵）【400g】

12,000円以上

◇ 400g(200g×2) ※デンマーク産  
① 製造日から730日

生産量が少なく、希少性が高いデンマーク産トラウト卵使用。卵は少し小粒ですが、鮮度が良く、色味も鮮やかです。ごはんにたっぷりのせて、贅沢ないくら丼をお楽しみください！

### 0945 冷凍

ひめしずく

いくら醤油漬け（鱈卵）【600g】

18,000円以上

◇ 600g(200g×3) ※デンマーク産  
① 製造日から730日



### 1429 冷凍

塩いくら

12,000円以上

◇ 300g(150g×2パック)  
※アメリカ産  
① 製造日より冷凍で18ヶ月

塩漬けいからは、醤油漬けでは味わえない、新鮮ないくら本来の味を存分に楽しむことができるいくらです。皆様のお声から改良し塩分量を調節。減塩することで、お子様からご年配の方までより食べやすくなりました。絶妙な塩加減で卵が締まり、味が凝縮、濃厚な味わいを是非ご賞味ください。

### マルサ笹谷商店のいくら醤油漬け

1975年創業。市場直送の鮮魚を自社工場加工する徹底した一貫体制で、豊かな海の恵みを“おいしさ”のままご家庭へ届ける北海道を代表する水産加工メーカー。HACCP認証を取得した工場で、安全・安心の生産体制です。2025年より、釧路港でトラウトサーモン（ニジマス）の海面養殖実験を実施中。持続可能な水産業の発展にも積極的に取り組んでいます。

### いくら軍艦巻きにして



250g

でこんなに  
使えます！



約31貫分！

1貫 約8g

### いくら丼にして



約5杯分！

1杯 約50g

## 白糠町のお礼の品で一番人気！ 受賞歴の多さがおいしさの証！

〈楽天ふるさと納税 ランクインまとめ〉



### 北海道海鮮紀行いくら 醤油味1kg

2016 年間ランキング 6位  
2017 年間ランキング 2位  
2018 年間ランキング 2位  
2019 年間ランキング 8位  
2020 年間ランキング 25位

### 北海道海鮮紀行いくら （醤油味）500g

2019 年間ランキング 15位

※北海道海鮮紀行いからは現行のお礼の品のシラカいくらです。

### いくら醤油漬（鮭卵）500g

2019 年間ランキング 33位  
2020 年間ランキング 3位  
2021 年間ランキング 6位  
2022 年間ランキング 10位(450g)  
2023 年間ランキング 4位(400g)  
2024 年間ランキング 14位(400g～2.4kg)

### いくら醤油漬（鱈卵）500g

2019 年間ランキング 9位  
2020 年間ランキング 3位  
2021 年間ランキング 13位  
2022 年間ランキング 11位(450g)

〔参考〕楽天掲載のお礼の品数52万7901件(2025年4月1日時点)〕

## そのいくら、どこ産？

■いくら供給量表（単位：トン）

	2012年	2013年	2014年	2015年	2016年	2017年	2018年	2019年	2020年	2021年
北海道産前期繰越	700	1,500	2,500	1,000	1,000	800	1,000	1000	1,000	300
北海道	4,620	5,620	4,400	4,650	3,680	2,340	2,620	1,710	1,970	2,270
三陸	840	1,500	1,550	1,120	870	770	910	230	150	55
建ます	30	50	30	20	30	20	10	10	110	15
製品輸入（米国）	1,614	1,532	843	1,243	1,049	1,016	621	377	181	150
アメリカ原料加工	559	1,637	1,370	2,240	1,582	2,923	1,926	1,986	2,325	2,100
ロシア原料加工	2,766	1,022	563	1,158	1,704	2,657	7,025	3,518	1,812	5,425
その他	51	227	375	462	393	524	392	344	252	200
合計	10,480	11,588	9,131	10,893	9,308	10,250	13,504	8,125	6,800	10,215

「国産のいくら」を口にする機会は実は少ないということを皆様御存知でしたでしょうか。日本人がイメージするいからの味は国産ではなく外国産の方が多いと言います。広洋水産（株）のいからは、外国産も産地を厳選、徹底した鮮度管理と製造工程により、国産のものと引けを取らないいくらに仕上げています。実際、過去2回行われた「白糠町ふるさと納税感謝祭」での国産と外国産のいからの食べ比べ参加型企画でも、多くの参加者が悩み正答率はなんと5割ほど。その加工技術に皆さん驚かれていました。

【事業者】 広洋水産（株） 東和食品（株） 釧路丸水（株） （株）マルサ笹谷商店

商品番号 内容量・入数 賞味・消費期限

※家庭用冷蔵庫は開閉が多いことから3か月以内にお召し上がりください。

※お申込の時期やお礼の品によっては、本パンフレット掲載の商品内容や寄付額が変更になっている場合がありますので、予めご了承ください。 ※産地表記のないものは北海道産または国産になります。





シラリカいくら  
専用BOXで  
ギフトにぴったり！



2025年10月現在価格未定。寄付をご検討されている方  
はお電話にて在庫状況と価格をご確認ください。

シラリカいくら【醤油味】 冷凍

商品番号	内容量	賞味期限	備考
1035	250g	製造日から 冷凍(-18℃以下)で1年以上	北海道産
1036	500g(250g×2)		
1037	1kg(250g×4)		

0920 冷凍

シラリカいくら【1kg】

- 生いくら:1kg(250g×4パック)  
いくらしょうゆ味たれ:120g(30g×4パック)  
※北海道産
- 生いくら・たれ:製造日より冷凍で3ヶ月以上



0919 冷凍

シラリカいくら【500g】

- 生いくら:500g(250g×2パック)  
いくらしょうゆ味たれ60g(30g×2パック)  
※北海道産
- 生いくら・たれ:製造日より冷凍で3ヶ月以上

1150 冷凍

シラリカいくら食べ比べセット【500g】

- シラリカいくら(醤油味):250g  
シラリカいくら(生いくら):250g  
いくらしょうゆ味たれ:30g
- シラリカいくら(醤油味):製造日から冷凍で1年以上  
シラリカいくら(生いくら):製造日から冷凍で3ヶ月以上  
いくらしょうゆ味たれ:製造日から冷凍で3ヶ月以上

シラリカいぐらの食べ比べセットです。



【事業者】 広洋水産(株) 広洋水産(株)・東和食品(株)

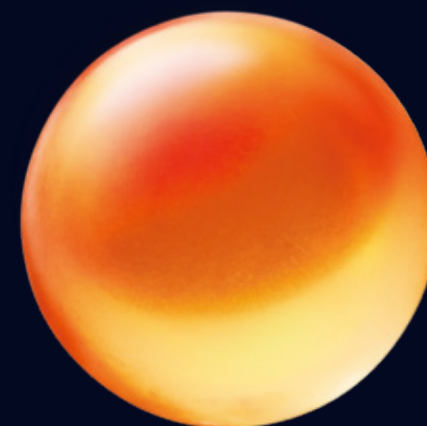
商品番号 内容量・入数 賞味・消費期限



北海道・白糠町から世界へ発信する  
「シラリカブランド」誕生！



「シラリカブランド」誕生のきっかけは寄付者様の声  
「生いくら」にいただいたレビューや個別でのご連絡で、  
「いくら本来の味が濃厚でとても美味しい」「量もたっぷりで大満足」等のお声がきっかけで  
「シラリカいくら」のブランド誕生にいたりしました。



シラリカいくら

おいしさのひみつ

おいしさ長持ち、窒素置換包装

生イkrは鮮度の証明。酸化は味の劣化につながるため、いくら包装パック内で酸素を窒素に置き換える窒素置換包装を行います。パック内に酸素がないため、いつでも卵そのままの味が保持されます。独自に開発した窒素置換技術により、保存料を使用せずとも賞味期限は加工から1年間です。

こだわりの加工体制・品質を支えるオペレーション

一般的にいくら洗浄は常温の塩水で行われますが、「シラリカいくら」は10度以下の冷たい塩水を使用。一貫工場で「幻のいくら」と呼ぶにふさわしい更なる鮮度保持に徹底的にこだわっています。

鮮度を保持する、スピード感

太平洋に面した白糠町。水揚げ、輸送、加工までをスムーズに行うことが可能です。たとえと栄養がのった「いくら」を、本来の美味しさそのままに「生いくら」として出荷するのは、「いくら」になってから30分以内に冷凍したものです。

白糠町と民間企業が共同運営する「シラリカブランドプロジェクト実行委員会」は、北海道白糠町の地元特産品の魅力を広く世界に発信することを目的に、厳正な審査を通過した白糠町の特産品を「シラリカブランド」として認定します。この度、「シラリカブランド」第1弾商品として、厳しい鮮度保持基準を満たした希少価値の高い「生いくら」が選ばれ、「シラリカいくら」としてデビューしました。

北海道の東部に位置する白糠町は、太平洋沖の暖流と寒流が交わる絶好の位置にあり豊かな漁場です。また、鮭が産卵に帰ってくる川が3本もある恵まれた立地から、「鮭」の漁獲量が高く、日本でも有数のいくら産地です。そんな白糠町が誇る「いくら」の中でも、「生いくら」は、極限まで鮮度の良さを追求して初めて実現できる、「幻のいくら」といっても良いほど、希少価値の高いものです。

シラリカブランド第1弾は希少価値の高い幻の生いくら「シラリカいくら」に決定！

ブランドサイト ▶



Instagram ▶



イベントや新たなブランド情報等の発信を行っています！Instagramのフォロー是非お願い致します。





**1111** 冷凍  
**TOWA SALMON アトランティック【800g】**  
**12,000円以上**  
800g ※アイスランド産  
④ 製造日より1年間  
自然に近い環境で育てられたアトランティックサーモン。程よい脂乗りで家族みんなで食べやすいサーモンとなっております。



ワンフローズンによる「抜群の鮮度」でお届け  
原産地が日本の国産サーモンなので、冷凍せずに鮮魚の状態からそのまま、安心安定のHACCP認定工場にて速やかに加工。ご寄付者様にお届けする際の一度きりの「冷凍」となるため、凍結で鮮度を大きく落とすことがありません。



**0905** 冷凍  
**ギンサケサーモン【1kg】**  
**11,000円以上**  
1kg ※チリ産  
④ 製造日より1年間  
きれいな朱色としっとりとした身質が特徴の銀鮭(ギンサケ)の骨、皮を取り除き、速やかに凍結処理しました。銀鮭特有の味わいをお楽しみください。

創業50年以上  
東和食品の確かな歴史と品質が生んだ

**TOWA SALMON**

累計出荷数  
100万個超  
エンペラーサーモンを  
代表とする  
TOWA SALMON  
ブランド

安定の実績  
大手百貨店で  
流通する高品質な  
新巻鮭や数の子

多数の受賞歴  
モンド・セレクション  
金賞  
水産庁長官賞

東和食品は三越指定工場として誕生し、安全な食品提供を理念に、新巻鮭や数の子など高品質な製品を提供。1993年から生食サーモンへのこだわりを追求し続け、累計100万個超えの“エンペラーサーモン”も登場。家庭食卓へ高品質な生食サーモンや水産加工品をお届けし続けます。



**1198** 冷凍  
**エンペラーサーモンのカマ【1kg】**  
**5,000円以上**  
1kg ※ノルウェー産  
④ 製造日より冷凍で90日  
エンペラーサーモンの「カマ」をご用意しました！味付けをしていませんので、お好みで味付けをしてお召し上がりいただけます。



★★★  
キングを超えた「エンペラー」  
**鮭・サーモン**



●生産者からのアツいメッセージ  
白糠の！エンペラーの！と言っていたく事が増えており、感謝に堪えません。要求をいただくレベルが上がっている事を実感しております。設備、人員と課題は多いですが、日々工夫を重ね、生産に取り組んでいます。

東和食品  
東 良明さん

真空パックで小分け包装、  
調理もらくらく



ボリューム満点の900gのエンペラーサーモンを4ブロック程度にカット、小分けにして冷凍、真空パックにてお届けします。独自の調味で軽めに味付け、余分な水分を除去することにより、身締まりをアップしました。お刺身はもちろん、塩焼きやレアステーキもおおすすめです。※小骨を取り除いておりますが、まれに小骨が残っている場合がございますのでご注意ください。

Thank You Comment  
ご寄付者様のお声

食べきりサイズのブロックが4つ入っていました。それほど脂っぽくはなく、ほどよい脂のりで旨みのある新鮮なサーモンでした。嫌な生臭みがなかったので生魚が苦手な妻でも美味しく食べられました。

**0911** 冷凍  
**エンペラーサーモン  
「プレーンタイプ(味付けなし)」  
【900g】**  
**14,500円以上**  
900g(4ブロック程度) ※ノルウェー産  
④ 製造日より冷凍で1年 解凍後冷蔵庫保管  
開封の場合翌日 真空のままの場合3日  
※色落ち、ドリップが出ますのでお早めにお召し上がりください。

ご寄付者様のお声から生まれた一品。無添加ですので、添加物が気になる方でも安心してお召し上がり頂けます。原材料は「サーモン」のみ。本来の「瑞々しさ」「フレッシュさ」を感じられる逸品です。

**0913** 冷凍  
**エンペラーサーモン  
「プレーンタイプ(味付けなし)」  
【1.8kg】**  
**29,000円以上**  
1.8kg(8ブロック程度) ※ノルウェー産  
④ 製造日より冷凍で1年 解凍後冷蔵庫保管  
開封の場合翌日 真空のままの場合3日  
※色落ち、ドリップが出ますのでお早めにお召し上がりください。

**0910** 冷凍  
**エンペラーサーモン【900g】**  
**15,000円以上**  
900g(4ブロック程度) ※ノルウェー産  
④ 製造日より冷凍で1年 解凍後冷蔵庫保管  
開封の場合翌日 真空のままの場合3日  
※色落ち、ドリップが出ますのでお早めにお召し上がりください。

**0912** 冷凍  
**エンペラーサーモン【1.8kg】**  
**30,000円以上**  
1.8kg(8ブロック程度) ※ノルウェー産  
④ 製造日より冷凍で1年 解凍後冷蔵庫保管  
開封の場合翌日 真空のままの場合3日  
※色落ち、ドリップが出ますのでお早めにお召し上がりください。

—しらぬか de ぜいたく—  
**下処理済みの「トリムE」  
だから調理もらくらく。**

骨取り&皮ひき済みなので調理もらくらく。解凍してお好みの厚さに切るだけで、専門店のサーモンのお刺身が味わえます。







1454 冷凍

紅鮭切り身

19,000円以上

📦 2kg (18〜22枚程度) ※ロシア産  
🕒 製造日より1年

身の締まりが良く、しっとりした深い味わい。鮭のなかでも特に美味しいと言われる紅鮭。脂ののった天然の紅鮭を、ほどよい塩加減で仕上げました。そのまま焼いてお召し上がりください。



0272 冷凍

鮭フレーク【500g×3個】

12,000円以上

📦 500g×3  
🕒 製造から1年間

北海道で水揚げされた秋鮭を使用し鮭フレークにしました。おにぎりやサラダ、ちらし寿司等の具として美味しくお召し上がりいただけます。



0530 冷凍

北海道産鮭使用「さけトロ」

12,000円以上

📦 旨味サーモンすき身丼:40g×20パック 添付たれ:10g×20パック  
🕒 製造日より冷凍で90日

便利な食べきりパック! 円状なので、お椀などにのせて食べやすい! 短時間解凍! 簡単便利! 忙しい時にも最適!

0890 常温

エンペラーサーモン  
チーズスティック【60g】

1,000円以上

📦 60g ※ノルウェー産  
🕒 製造日より30日間

食べやすい様にスティック状にカットしています。取り扱いやすい60gの個包装です。お酒のおつまみ、おやつにぴったりです! ※10月〜3月の間に順次お届けします。 ※ポスト投函でのお届けとなります。



Thank You Comment  
ご寄付者様のお声

何度かリピートで寄付しております。そのまま食べても美味しいですが、料理の具材としてパスタと一緒に茹でると柔らかくなり食感が変わって別の味を楽しめます。また旨みも出るので茹でるよりも蒸しパスタにするのがおすすめです。



0320 冷凍

鮭とばイチロー【300g】

8,000円以上

📦 300g  
🕒 製造日より冷凍で1年

面白いネーミングですが、製造工程は極めて真面目です。年齢を問わずに食べていただけるうす塩仕立て。濃い旨味が楽しめます。スライスしているのでとても食べやすいです。

0322 冷凍

鮭とばイチロー【500g】

12,000円以上

📦 500g  
🕒 製造日より冷凍で1年

0167 冷凍

鮭とばイチロー【2kg】

40,000円以上

📦 2kg  
🕒 製造日より冷凍で1年

鮭とば



1446 冷凍

レンジで焼鮭  
×レンジで焼さば

23,000円以上

📦 レンジで焼鮭:15切れ  
レンジで焼さば:12枚  
🕒 製造日より冷凍で180日

簡単便利! 暑い夏やお時間のない方に最適な焼鮭と焼さばのセットです。焼き済み・個包装・レンジで温めるだけ!



1431 冷凍

レンジで焼鮭

13,000円以上

📦 800g (15切れ)  
🕒 製造日より冷凍で180日  
簡単便利! 焼き済み・個包装・レンジで温めるだけ! 特に夏の暑いときには重宝しますよ。



1015 冷凍

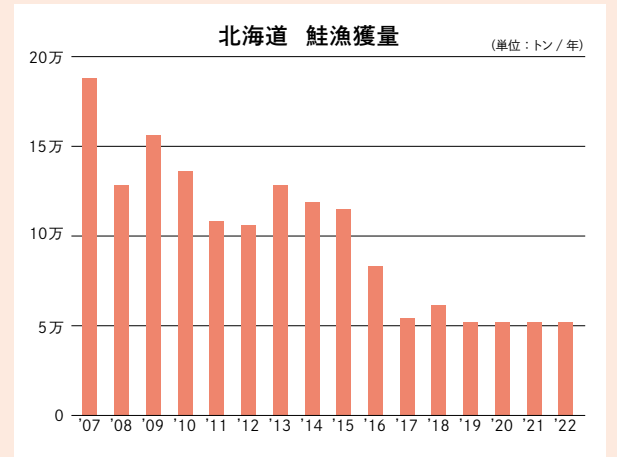
鮭の飯寿司

5,000円以上

📦 250g  
🕒 製造日から冷凍で半年間

白糠沖で水揚げした鮭を使用し、代々受け継がれた製法にて丁寧に漬け込み仕上げました。

## 魚の鮮度を保つ「船上放血神経締め」



0725 冷蔵

秋鮭  
船上放血神経締め  
(オス)

【3.0kg以上4.9kg以下】  
※受付開始は漁期により変更となるため、事前にお問い合わせください

28,000円以上

📦 3.0kg以上4.9kg以下  
🕒 発送日から冷蔵7日

※漁況により、寄付金額・受付時期・発送時期を変更する場合がございます。

※生ものですので、次のどちらかの処理をしてお召し上がりください。

1. 冷凍する (-20℃で24時間以上)
2. 加熱する (70℃以上、または60℃で1分)

0726 冷蔵

秋鮭  
船上放血神経締め  
(メス)

【3.0kg以上4.9kg以下】  
※受付開始は漁期により変更となるため、事前にお問い合わせください

28,000円以上

📦 3.0kg以上4.9kg以下  
🕒 発送日から冷蔵7日



木村漁業部  
木村 太朗さん

近年の海水温の上昇による魚種交代や大規模な赤潮の発生により、鮭の不漁が続く中、鮭の付加価値を高めるために始まったのが、木村漁業部の木村さんが行う「船上放血神経締め」です。神経締めは、魚の鮮度を高い状態で維持するための技術で、まずエラにハサミを入れて血抜きを行い、脳の位置に「T字スパイク」という器具を差し込み、背骨に沿ってワイヤーを入れ、神経を破壊します。この技術によって、魚の死後硬直の開始を遅らせることができ、高い鮮度を長く維持できます。鮮度が良いので、生臭さがなく、ルイベなどで味わうとその違いをより一層感じることができます。ぜひご賞味ください。





「いくら醤油漬（鮭卵）」×「ホタテ中サイズ」の海鮮丼セット

冷凍

商品番号	内容量	寄付金額	賞味期限
0833	いくら醤油漬（鮭卵）：200g ※アメリカ産 ホタテ：250g（正規品 中サイズ 1粒20g～25g）	20,000円以上	いくら醤油漬（鮭卵）：製造日より冷凍で2年 ホタテ：製造日より冷凍で2年
0834	いくら醤油漬（鮭卵）：200g ※アメリカ産 ホタテ：500g（正規品 中サイズ 1粒20g～25g 250g×2）	26,000円以上	
0835	いくら醤油漬（鮭卵）：400g（200g×2） ※アメリカ産 ホタテ：500g（正規品 中サイズ 1粒20g～25g 250g×2）	37,000円以上	
0830	いくら醤油漬（鮭卵）：400g（200g×2） ※アメリカ産 ホタテ：750g（正規品 中サイズ 1粒20g～25g 250g×2）	43,000円以上	

「醤油漬鮭いくら」×「ホタテ中サイズ」×「エンペラーサーモン」の白糠総合1位セット

冷凍

商品番号	内容量	寄付金額	賞味期限
1396	いくら醤油漬（鮭卵）：200g ※アメリカ産 ホタテ：250g（正規品 中サイズ 1粒20g～25g 250g×1） エンペラーサーモン：900g（4ブロック程度にカット済） ※ノルウェー産	35,000円以上	いくら醤油漬（鮭卵）：製造日より冷凍で2年 ホタテ：製造日より冷凍で2年 エンペラーサーモン：製造日より冷凍で1年
1093	いくら醤油漬（鮭卵）：400g（200g×2） ※アメリカ産 ホタテ：500g（正規品 中サイズ 1粒20g～25g 250g×2） エンペラーサーモン：900g（4ブロック程度にカット済） ※ノルウェー産	52,000円以上	

「鮮度」を保つ2つのこだわり

こだわり1

4つの温度管理

保管

洗浄水

凍結

冷凍

繰り返しテストを行い、保管・洗浄水・凍結・冷凍のそれぞれ最適な温度を見つけ出しました。それらの徹底した温度管理で「本来の旨味」を最大限に引き出しています。

こだわり2

塩水洗浄



真水洗浄が一般的ですが、その場合水分が滞留し、本来の味が損なわれます。しかし塩水で洗浄することで、余分な水分を出して身がしまり、より「甘い」「ねっとり」とした深みのある「旨味」になります。

【事業者】 広洋水産(株) 広洋水産(株)・東和食品(株)



1494 冷凍

オホーツク産お刺身用ホタテ  
中サイズ【250g】  
7,500円以上

250g（中サイズ1粒12.5～17g 250×1）  
製造日より冷凍で2年

1495 冷凍

オホーツク産お刺身用ホタテ  
中サイズ【500g】  
13,500円以上

500g（中サイズ1粒12.5～17g 250×2）  
製造日より冷凍で2年

0708 冷凍

オホーツク産お刺身用ホタテ  
中サイズ【750g】  
19,500円以上

750g（中サイズ1粒12.5～17g 250×3）  
製造日より冷凍で2年

0836 冷凍

オホーツク産お刺身用ホタテ  
中サイズ【1kg】  
26,000円以上

1kg（中サイズ1粒12.5～17g 250×4）  
製造日より冷凍で2年



広洋水産  
菊池 哲也さん

生産者からのアツいメッセージ

「世界においしいあわせを」をスローガンにものづくりをおこなっております。ホタテ貝をひとつひとつ丁寧に真心こめ手作業で貝割き製造しております。割いた貝柱は急速冷凍を施し、小分けサイズの250gでひと玉ずつバラのお使いやすい状態になっています。ホタテ本来のおいしさを味わってください。

0720 冷凍

オホーツク産お刺身用ホタテ  
中サイズ【1.5kg】  
38,000円以上

1.5kg（中サイズ1粒12.5～17g 250×6）  
製造日より冷凍で2年

中型サイズなので旨味が凝縮され、刺身でも焼いても揚げても、しっかりとした旨味があります。横面に7割程度切れ目を入れメガネのように開くとお寿司屋さんのような見栄えと食感をお楽しみいただけます。たっぷりの粒数が入っていますので、色々な食べ方でお楽しみください。

Thank You Comment  
ご寄付者様のお声

素材の味が濃厚で甘く、臭みが全くなく、ホタテが肉厚、個人的に人生1番のホタテだと感じています。

しらぬか de ぜいたく

お寿司屋さんのアレ、できちゃいます！

寿司屋のホタテといえば、写真のような形ですね。ホタテの貝柱を切り離してしまわないよう、ギリギリまで包丁を入れれば、見た目にも美味しいホタテの寿司が握れます。寿司にする際は、繊維に沿って縦に包丁を入れるのが基本なんだとか。是非お試しください。





# 白糠町×シラリカのお礼の品



0953 冷凍

天然 極寒ぶり® ブリしゃぶ セット  
400g (3~4人前)

※数量限定のため、お申し込み前にご連絡ください。

24,000円以上

☞ 極寒ぶり®切身 400g (200g×2)、羅臼昆布 (出汁用) ×1、ラーメン 400g (200g×2)、ラーメンスープ 200ml×2、ポン酢 55ml×2、もみじおろし10g×4、柚子胡椒 1.5g×4、赤紫蘇の粉末 6g×1

① 出荷日から冷凍で30日

旬の天然ものならではの、ぶりぶり&とろける食感×濃厚な味わい。白糠が誇る「極寒ぶり®」を贅沢にしゃぶしゃぶで。

全国から注目を集める、情熱的な若き力



付加価値をプラスし  
白糠の産業を活性化！

株式会社イミュー  
黒田 康平さん

白糠町の生産物に新たな価値を見だし、白糠ブランドを創出し続ける株式会社イミュー。画期的なアイデアで第一次産業に新しい風を吹き込み、まちの活性化に貢献しています。同社の白糠ブランド第一弾として着目したのが秋鮭とブリ。漁獲量が増えているものの、白糠町ではあまり食べる習慣がなかったブリを「極寒ブリ®」としてブランド化。ふるさ納税のお礼の品としても提供しています。



極寒 ぶり

ブリの中でも越冬と産卵を控えた寒い時期に獲れる、栄養豊富で脂がのった“天然の親ブリ”である「寒ブリ」。その中でも、より寒い海・白糠にて獲れる「極寒ぶり®」は、更に脂がのり、きめ細かいサシで、身もきゅっと締まった極上の味わいです。

極寒ぶり®とは



商品開発を監修した「Kai's Kitchen」オーナーシェフ甲斐さん



「極寒ぶり®」は天然物で、一般的なブリよりも魚の旨味が非常に強く、そして寒い海だからこそ脂も非常にのっている、そんな個性のある「極寒ぶり®」に合わせ、更なる旨味を引き出す渾身の厳選レシピをつくりました。

ブリ

0991 冷凍

天然 極寒ぶり®  
ぶりカマ

※数量限定のため、お申し込み前にご連絡ください。

6,000円以上

☞ 1kg  
① 出荷日より冷凍で30日  
1尾から2つしかとれない希少部位。旨味が凝縮されたぶりカマをぜひご賞味ください。



0956 冷凍

天然 極寒ぶり®  
厳選3種 漬け井の素 セット  
600g 3種セット (各2パック)

※数量限定のため、お申し込み前にご連絡ください。

15,000円以上

☞ 極寒ぶり®のりゅうきゅう 九州風漬け井(約100g×2パック)／極寒ぶり®のたんたか 白糠オリジナルしそ風味漬け井(約100g×2パック)／極寒ぶり®赤柚子胡椒 白糠オリジナル柚子胡椒風味漬け井(約100g×2パック)

① 出荷日から冷凍で90日

旬の天然ものならではの、ぶりぶり&とろける食感 × 濃厚な味わい。白糠が誇る「極寒ぶり®」をご飯と一緒に漬け井の素でお楽しみください。



ホッキ



1375 冷凍

北海道 天然 生 ホッキ貝 しゃぶしゃぶ セット  
3~4人前(約80g×4個)

※数量限定のため、お申し込み前にご連絡ください。

24,000円以上

☞ 【3~4人前】  
ホッキ貝切身 約320g(約80g×4個)、羅臼昆布 (出汁用) ×1、にゅうめん 400g (200g×2)、あおさ 0.6g×4、白だし 50ml×2、ポン酢 50ml×2、もみじおろし5g×4、沢わさび 2.5g×4

① 出荷日から冷凍で30日

白糠が誇る天然生ホッキ貝を贅沢にお刺身、しゃぶしゃぶで。噛むほどに甘みとうま味が口の中に広がる旬の天然ホッキ貝。生の状態での流通はめったにありませんが、独自の加工処理により、本来の旨味と甘みを存分に味わえる“ほぼ生”でお楽しみください。

地元の人しか味わえない“生”ホッキ貝という贅沢

市場で販売している赤い色のホッキ貝は全て加熱済みのもの。生のものが流通されることはめったにありません。白糠町では、肉厚で味が良い旬の時期の天然ホッキ貝を急速冷凍。ホッキ貝本来の旨味と甘みを存分に楽しめる、新鮮度な状態で皆様へお届けしています。



ハマチ



1450 冷凍

天然ハマチ 漬け井の素セット

※数量限定のため、お申し込み前にご連絡ください。

5,000円以上

☞ 天然ハマチのりゅうきゅう 九州風漬け井 (約100g×3パック)

① 出荷日より冷凍で30日

新鮮な天然ハマチの旨味を極限まで引き出す、特製タレで贅沢に仕上げた「漬け井の素」が登場！



1377 冷凍

北海道 天然 生 ホッキ貝  
お刺身 セット3~4人前

※数量限定のため、お申し込み前にご連絡ください。

20,000円以上

☞ 【4皿】  
ホッキ貝切身 約320g(約80g×4皿)  
沢わさび 2.5g×4袋

① 出荷日から冷凍で30日





1330 冷凍

### 炙りしめ鯖

※数量限定のため、お申し込み前にご連絡ください。

10,000円以上

📦4枚

🕒出荷日から冷凍で30日

皮目を直火で丁寧に炙ること  
で上質な脂が溶け出し、凝縮  
されたサバの旨味をお楽しみ  
いただけます。



## 鯖

1327 冷凍

### しめ鯖

※数量限定のため、お申し込み前にご連絡ください。

10,000円以上

📦4枚

🕒出荷日から冷凍で30日

料亭で味わうまるで「生」のよ  
うなしめ鯖。北海道で水揚げ  
される、脂がしっかりとった  
400g以上の大きなサバを厳  
選。口どけの良い良質な脂を  
お楽しみください。



1404 冷凍

### たこそうめん

※数量限定のため、お申し込み前にご連絡ください。

7,000円以上

📦100g×2個

🕒出荷日から冷凍で30日

「足より美味しい」と言われながらも、加  
工の難しさから市場ではほとんど流通  
していなかった生タコの頭を、食べやす  
い大きさにカットし、急速冷凍しました。



## たこ

1409 冷凍

### お刺身たこ

※数量限定のため、お申し込み前にご連絡ください。

9,000円以上

📦100g×4個

🕒出荷日から冷凍で30日

たこの頭から作ったさしみ(サ  
ク)は、とろける甘みと深い  
旨味が魅力で、イカとはまた  
違ったモチモチ食感をお楽  
しみいただけます。



## 白糠町の活カレイを東京の食卓へ 「空飛ぶタンタカ」プロジェクト始動！

白糠で水揚げされるカレイは「マツカワカレイ」「柳  
カレイ」が有名で、味はカレイ類の中でも最上位  
の部類。地元でカレイは「タンタカ」と呼ばれ、  
その語源はアイヌ語に由来しています。2025年6月、  
「極寒ぶり®」ブランドの開発に続いて、白糠町と  
イミューの官民連携プロジェクト第2弾として「活き  
たまま」のカレイを出荷する「空飛ぶタンタカ」プ  
ロジェクトがスタートしました。  
「極寒ぶり®」ブランドの開発時に蓄積した知見を  
応用し、白糠で水揚げされたカレイを鮮度保持水

槽施設でまずは低活性化した状態に。その日のう  
ちに、東京・豊洲市場まで空の便で輸送します。  
イミューが独自に構築した鮮魚の物流網と、陸路  
運送会社、釧路空港、航空会社との連携によっ  
て、最短で24時間以内の「活魚流通」が実現し  
ました。今後は「タンタカ」だけでなく、白糠の未  
利用魚やその他の海産物にも流通の対象を広げ  
ていく予定です。これまでにない発想で前浜の水  
産物の高付加価値化を目指す新しい取り組みは、  
全国から大きな注目を集めることでしょう。

【事業者】 (株)シラリカ

1019 冷凍

### しらぬか産

本ししゃも20尾(オスメス各10尾)

※数量限定のため、お申し込み前にご連絡ください。

15,000円以上

📦20尾(オスメス各10尾)

🕒出荷日から冷凍で60日

一般に流通している「ししゃも」と呼ばれる魚の9割以  
上は、「キャベリン」や「カラフトシシャモ」という似た魚  
です。本物のししゃもは世界でも北海道の太平洋沿  
岸にしか生息しない日本固有の貴重種です。回遊  
魚のため北海道西部から東部海域に回遊し、十勝  
沖から徐々に脂が抜け、卵が熟すことから、白糠沖  
で獲れるししゃもは最も美味しいとされています。



## ししゃも

## 日本中探してもここにしかない自慢の逸品 60年続く老舗の伝統と志を受け継ぐ決意

創業から60年以上白糠で愛されて続けてきた「大  
森水産」。伝統製法を守り、手作業で丁寧に加  
工する「本ししゃも」は、そのふくよかな食感と濃  
厚な旨味が評判で、ふるさと納税の返礼品として  
も人気があります。2023年8月、ご主人のご逝去  
と後継者不在により廃業を余儀無くされ、この味  
が失われるのを目の当たりにしたイミューの黒田  
社長は、事業を継承させて欲しいと名乗り出まし  
た。「ししゃもは日本でこの地域でしか獲れない  
大切な資源であり、古くからこの地に生きるアイヌ

の伝説にもなっている。エモーショナルで守るべき  
もの」という想いからでした。  
味の要である伝統製法「手振り塩」をはじめ、  
代表の大森照子さんが丁寧に技術とノウハウ  
を教え、少しずつ受け継がれていく老舗の味。  
そして徐々に大森水産に活気が戻ってきました。  
白糠の風土が育んだ「本ししゃも」を継承し、  
伝統と品質、味を守りながら、どのように無二  
の魅力を伝えていくか。挑戦は始まったばかり  
です。



1129 冷凍

### 北海道産天然たらの漬け魚 3種 【粕漬け 山椒漬け ゆず漬け】

600g(100g×6) ※数量限定のため、お申し込み前にご連絡ください。

10,000円以上

📦【6パック】●天然タラ漬け魚 粕漬け(100g×2パック)、  
●天然タラ漬け魚 山椒漬け(100g×2パック)、●天然  
タラ漬け魚 ゆず漬け(100g×2パック)

🕒出荷日から冷凍で30日

天然タラを本来の旬で!3種の漬け厳選食べ比べセット。噛  
むほどに旨味が口の中に広がる天然タラ。身の本当の旬に  
高鮮度を求めた漁獲をすることで、冬のタラにはない極上の  
美味しさを食卓に。本来の旨味を存分に味わえる贅沢3種の  
漬けでお楽しみください。



## タラ

1126 冷凍

### 北海道産天然たらの昆布締め 540g(180g×3)

※数量限定のため、お申し込み前にご連絡ください。

16,500円以上

📦【3パック】昆布じめ 180g×3個、  
ねり和辛子 2.5g×3袋

🕒出荷日から冷凍で30日

天然タラを本来の旬で!贅沢に「生」で食  
す昆布じめ。噛むほどに旨味が口の中に  
広がる天然タラ。身の本当の旬に高鮮度  
を求めた漁獲をすることで、冬のタラには  
ない極上の美味しさを「生」でお届け。本  
来の旨味をより凝縮した昆布じめでお楽  
しみください。

### 本当の旬は冬じゃない!? 身の本当の「旬」をお届け

タラは冬に多く出回りますが、「身」を  
食べるなら、次の産卵に向けて栄養  
を蓄える春がおすすめ。中でも  
2週間の一番良い時期だけに限定し  
た天然タラをお届けします。最高の  
鮮度を目指して、負荷がかかりにくい  
「定置網」で漁を行い、海から上げ  
たその場で1匹ずつ丁寧に血抜きを  
行っています。

0000 商品番号 📦 内容量・入数 🕒 賞味・消費期限





北海道ブランド牛の食べ比べセット

白糠町 標茶町  
「白糠牛」×「星空の黒牛」



北海道産濃厚ミルク&バニラ

白糠町 鶴居村  
「ミルク」×「ミルクの  
ジェラート」



変わり種焼酎3種とクラフトジンの飲み比べセット

白糠町 弟子屈町  
「鍛高譚&TAN・TAKA・TANGIN」×「摩周そば焼酎&じゃがいも焼酎」



ブリしゃぶと福司のセット

白糠町 釧路市  
「ブリしゃぶ」×「福司」



ホタテ&牡蠣 海の幸セット

白糠町 厚岸町  
「粒だくさんホタテ」×「ブランド牡蠣」



ジン・ビール飲み比べセット

白糠町 鶴居村  
「鍛高譚&TAN・TAKA・TANGIN」×「Brasserie Knotのレギュラービール4本」

# 釧路管内の食の魅力が大集合！ おいしいコラボを、召し上がれ。



もっと知ってほしい、食べてほしい。  
地元ならではの、多彩な特産品。  
ふるさとの「幸」が、まちをさらに盛り上げる。

各地の搾りたての生乳を使った手作りチーズセット

白糠町 弟子屈町  
「イタリアチーズ3種 from チーズ工房 白糠酪恵舎」  
鶴居村 標茶町  
「ナチュラルチーズ5種 from 鶴居村酪楽館」  
「カチョカバロ from おおともチーズ工房」  
「ナチュラルチーズ4種 from 長坂牧場チーズ工房」







Thank You Comment  
ご寄付者様のお声

到着時も生きたままで、新鮮な状態でした。その日のうちに湯がいて食べましたが、味噌がとても濃ゆく身も詰まっており大変美味しかったです。贈り物用としても喜ばれるお品だと思いました。



**1318** 冷蔵  
ボイルずわいがに剥き身  
9,000円以上  
◇500g  
①1ヶ月以上

“蟹の女王”とも呼ばれるズワイガニ。その中でも、甘みが強く身が詰まった「本ズワイガニ」を使用しました。



**1317** 冷蔵  
ボイルずわいがに爪肉  
9,000円以上  
◇500g  
①1ヶ月以上

ボイルしたズワイガニを殻からむいてあるので、そのまま食べることができます。

## ズワイガニ

## タラバガニ

—しらぬか de ぜいたく—  
簡単＆豪華！タラバ丼

手作業で丁寧に殻をむき、新鮮なうちに冷凍しました。面倒な殻をむく手間がない、とても食べやすい本タラバガニのほぐし身は、お子様からご年配の方までお手軽にお召し上がり頂けます。



急速冷凍が叶える、弾力ある「ぷりぷり」食感！  
新鮮度のままご家庭へ。



北海道沖本タラバガニを使用しています。保存料＆添加物不使用なので、安心安全！

**0632** 冷蔵  
ボイルタラバ蟹の身  
10,000円以上  
◇200g×2  
①発送日より冷凍で1年以上

ボイルしたタラバ蟹を殻からむいてあるのでそのまま食べることができます。

**0562** 冷蔵  
しらぬか産  
活中毛ガニ【450g以上】  
27,000円以上  
◇450g以上×1杯  
①出荷日より冷蔵で5日  
※着日指定不可

**0558** 冷蔵  
しらぬか産  
活大毛ガニ【650g以上】  
63,000円以上  
◇650g以上×1杯  
①出荷日より冷蔵で5日  
※着日指定不可

**0560** 冷蔵  
しらぬか産  
活大毛ガニ【550g以上】  
53,000円以上  
◇550g以上×1杯  
①出荷日より冷蔵で5日  
※着日指定不可

**0564** 冷蔵  
しらぬか産  
活特大毛ガニ【800g以上】  
76,000円以上  
◇800g以上×1杯  
①出荷日より冷蔵で5日  
※着日指定不可

※「活」と「茹でたて」は、9月上旬～12月中旬ごろまでの受け付けで9月下旬～12月中旬ごろの発送となります。  
※漁況により、寄付金額・発送時期は変更になります。



# 毛ガニ

船上厳選、  
ずっしりした身とジューシーなミソ。



●生産者からのアツいメッセージ  
白糠の前浜で獲れた魚介類を厳選するところから始まります。すべて当漁協で加工を行っているからこそ実現できる“新鮮な”魚介類をぜひご堪能ください。

白糠漁業協同組合  
藤田 正明さん

### CAS冷凍とは

CAS(CELLS ALIVE SYSTEM)＝「細胞が生きている」という意味。凍結しても組織が破壊されず、解凍後も鮮度が生き生きと蘇ります。特に毛ガニはCASの効果が感じられるものです。

凍結初期状態	凍結状態	解凍後の状態
CAS機能装置内で発生した複合エネルギーで水分子を振動させ、寄り集めさせないで凍結し始めます。	振動を与えることで、氷晶の膨張を抑え、表面と中心部の温度を均一に近づけ凍結させます。	凍結前の状態で解凍されるため、鮮度・味・風味が限りなく生の状態に戻ります。

**0563** 冷蔵  
しらぬか産 茹でたて  
中毛ガニ【450g以上】  
27,000円以上  
◇450g以上×1杯  
①出荷日より冷蔵で5日  
※着日指定不可

**0559** 冷蔵  
しらぬか産 茹でたて  
大毛ガニ【650g以上】  
63,000円以上  
◇650g以上×1杯  
①出荷日より冷蔵で5日  
※着日指定不可

**0561** 冷蔵  
しらぬか産 茹でたて  
大毛ガニ【550g以上】  
53,000円以上  
◇550g以上×1杯  
①出荷日より冷蔵で5日  
※着日指定不可

**0565** 冷蔵  
しらぬか産 茹でたて  
特大毛ガニ【800g以上】  
75,000円以上  
◇800g以上×1杯  
①出荷日より冷蔵で5日  
※着日指定不可

**0548** 冷蔵  
しらぬか産 CAS冷凍  
中毛ガニ【450g以上】  
27,000円以上  
◇450g以上×1杯  
①出荷日より冷凍で30日

**0546** 冷蔵  
しらぬか産 CAS冷凍  
大毛ガニ【650g以上】  
63,000円以上  
◇650g以上×1杯  
①出荷日より冷凍で30日

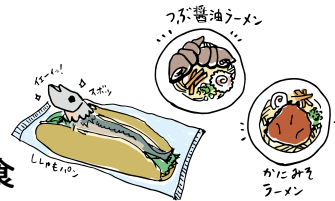
**0547** 冷蔵  
しらぬか産 CAS冷凍  
大毛ガニ【550g以上】  
53,000円以上  
◇550g以上×1杯  
①出荷日より冷凍で30日

**0545** 冷蔵  
しらぬか産 CAS冷凍  
特大毛ガニ【800g以上】  
75,000円以上  
◇800g以上×1杯  
①出荷日より冷凍で30日

### 白糠あるある！

給食で毛ガニが食べられる!?  
珍メニューもあった!?

### 白糠町のふるさと給食



白糠町では、子どもたちに大地と海の恵み、それに携わり、白糠で働く人々への感謝の気持ちを大切にしてもらいたいと、地元白糠の食材を使用した「ふるさと給食」を実施している。そこで提供されたことのあるメニューに驚愕！白糠特産の灯台つぶを使用した「つぶ醤油ラーメン」に毛ガニを使用した「毛ガニみそラーメン」など、「これが給食で食べられるの!？」と疑ってしまうほどの豪華さ。「スーパー給食」として、テレビで取り上げられたこともあるのだとか。このほか、ししゃもを丸ごと1匹はさんだ「ししゃもマヨネーズパン」という“珍”メニューが提供されたことも。地元の食材を味わい、ふるさとへ感謝する。そんな素敵な給食が、白糠にはあります。





**0508** 冷凍  
北海道旨味たこ  
12,000円以上  
③ 1.0kg以上×1杯  
① 製造日より冷凍で60日

北海道産、柔らかさが魅力の「柳だこ」を過熱水蒸気加工により旨味と栄養を凝縮、ふわっとした食べごたえに。噛めば噛むほどジュワッを旨味がしみ出す「旨味たこ」を頭から足まで存分にお楽しみいただけます。



**0136** 冷凍  
しらぬか産 刺身用柳だこ  
16,000円以上  
③ 1.2kg(600g×2個)  
① 製造日より冷凍で90日

Thank You Comment  
ご寄付者様のお声

食べやすいように、二本に分けて有り使い易かったです。身質は柔らかく、噛むと柳だこの旨味が迸ります。刺し身だけでなく、酢の物等にも利用して存分に楽しめました。



**0137** 冷凍  
「しらぬか産柳だこ」と  
BBQに「たこ串(塩味・味噌味・醤油味)」  
のセット  
11,000円以上  
③ しらぬか産柳だこ:200g×2個、たこ串各150g  
(塩味、味噌味、醤油味:各3本入×1袋)  
① 製造日より冷凍で90日

サクッとした歯ごたえと噛むほどに甘みが広がる柳だこ。刺身用のほか、三種の味を串焼きで楽しめるセットです。



**0469** 冷凍  
しらぬか産柳だこ  
珍味(まんまの三杯酢・まんまの塩辛)の3種セット  
17,000円以上  
③ しらぬか産柳だこ:600g×1個、まんまの三杯酢:100g×2個、  
まんまの塩辛:100g×2個  
① 製造日より冷凍で90日

柳だこはサクッとした歯ごたえと噛むほどに口の中に甘味が広がるのが特徴です。ベテランの職人が大きさ、肉質を瞬時に判断し一気に茹で上げた刺身用のたこ、お酒の肴に、ツウにはたまらない「まんま」の塩辛と三杯酢のセットになります。

たこへのこだわり



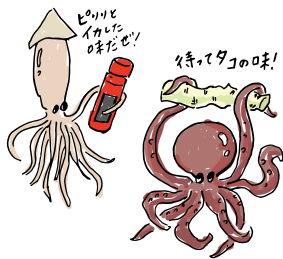
「正月には白糠の柳だこを」と言われるほど、豊洲市場をはじめ全国から厚い支持を受けている人気の逸品です。

／ 全て見てます！／  
ご寄付者のみなさまからの  
ありがたき声

ふるさと納税で知った白糠町。  
子育て支援も充実していて  
とても良いまちですね。  
興味が湧いたので  
実際に足を運んでみましたが、  
実際に見ても良いまちでした。

白糠あるある！  
町民はこう食べる！

ビールに良く合う肴「イカ刺し」。ツンと香るわさびやサッパリとした生姜などで、様々な食べ方がありますが、白糠町の特に漁師さんたちの間では、醤油と「一味唐辛子」で食べるのが「ツウ」なんだとか。また、ふるさと納税お礼の品にもなっている柳だこは、「山わさび」で食べるのが一般的で、白糠町民はこれを食べると春を感じるとのこと。さらに、秋刀魚は七味で！ など「ツウ」な食べ方はまだまだあるので皆様のいつもと違った食べ方を楽しんでみては？



【事業者】 (有)マルツボ 釧路丸水(株) 白糠漁業協同組合

50 お礼の品の種類や時期にもありますが、原則、ご購入から30営業日以内にお届けします。時間・着日指定もできますので、お申し付けください。不在日がある場合のご連絡もお願いします。



レビュー高評価  
4.75

**0633** 冷凍  
うす切り北海道  
10,000円以上  
③ 170g×3個  
① 製造日より冷凍で1年

メディアで紹介!

Thank You Comment  
ご寄付者様のお声

食べたことのない「たこしゃぶ」に惹かれて決めました。まずはそのままわさび醤油で、次に、本当に軽く、火加減によって2から3回泳がせるくらいのしゃぶしゃぶにしたところ、たこがぷりっとして、絶妙なレア感、ほん酢につけて食感と味の両方を楽しむことができました。生とは違う「たこしゃぶの美味しさ」を知りました。



**0261** 冷凍  
酒の肴にしゃぶしゃぶにたこ三昧セット  
10,000円以上  
③ うす切り北海道:170g×2個、たこのキムチ漬け・わさび漬け・しょうが漬け:各100g×1個  
① うす切り北海道:製造日より冷凍で1年、たこのキムチ漬け・わさび漬け・しょうが漬け:それぞれ製造日より冷凍で60日

新鮮なたこの歯ごたえと旨味を楽しめるしゃぶしゃぶ用と三つの特製ダレを絡めた「喰っ蛸(くったこ)とある？」シリーズのセットです。



マルツボ  
大坪 洋一さん

●生産者からのアツいメッセージ  
全国に向けて「たこ」で勝負している有限会社マルツボ。たこは内臓に多くの消化酵素を持ち、時間が経つほど臭みが出てしまいます。加工の手早さが鮮度をキープするための肝。マルツボはその技術力とおいしさで、市場からも高い評価を得ています。



— しらぬか de ぜいたく —

たこ本来の味が楽しめる  
たこしゃぶ

ふるさと納税のお礼の品では、高級料亭でしか味わえないほど薄く丁寧にスライスした逸品をご用意しています。さっと湯に通してたこしゃぶにすれば、身が引き締まり旨味が凝縮。甘みが際立ち、ぷりぷり&コリコリ食感が楽しめます。



0000 商品番号 ③ 内容量・入数 ① 賞味・消費期限

※お申込の時期やお礼の品によっては、本パンフレット掲載の商品内容や寄付額が変更になっている場合がありますので、予めご了承ください。 ※産地表記のないものは北海道産または国産になります。





同社既存商品に比べ、30%塩分を抑えました。たらこ本来の味がお楽しみいただける、柔らかな味付け。『たらこは、好きだけど塩分が気になって』と言う方にもおすすめです。焼いても塩辛くなりすぎず、素材の味が楽しめます。扱いやすい500gパックを2パック、お届けいたします。毎日のご飯のお供にどうぞ。



0260 冷凍

減塩たらこ

12,000円以上

⑤ 1kg(500g×2パック) ※ロシア産  
① 製造日より冷凍で1年



0441 冷凍

減塩辛子明太子

12,000円以上

⑤ 1kg(500g×2パック) ※ロシア産  
① 製造日より冷凍で1年

＼全て見てます！／  
ご寄付者のみなさまからの  
ありがたき声  
頑張れ白糠町！  
思い出が多い白糠線。  
昭和49年に訪問した  
ことを今でも覚えています。

0822 冷凍

【訳あり】塩たらこ切子

【1.6kg(400g×4)】

10,000円以上

⑤ 1.6kg(400g×4)  
※ロシアまたはアメリカ産  
① 製造日より冷凍で1年間

切子は製造過程で薄皮が破れたり、崩れたり、大きさが規格外の訳あり品です。形が整っていないくても味や粒感是一本子と同じ一級品です。



粒がしっかりした厳選素材を使用。おにぎりの具のほか、マヨネーズと和えてドレッシングやパスタのソースなど使い方はいろいろ。

0353 冷凍

ほぐしたらこ・ほぐし明太子【各500g×2】

14,000円以上

⑤ 塩たらこ:500g×2、辛子明太子:500g×2 計2kg  
※アメリカ産  
① 製造日より冷凍で1年半 / 解凍後冷蔵で1週間

0688 冷凍

ほぐしたらこ・ほぐし明太子【各500g】

7,500円以上

⑤ 塩たらこ:500g×1、辛子明太子:500g×1 計1kg  
※アメリカ産  
① 製造日より冷凍で1年半 / 解凍後冷蔵で1週間

白糠あるある！

「ご出身は？」  
「釧路の方です！」



初めて会った人との会話で話題にありがたやすいのが“出身地”の話。愛知県出身の人が、「名古屋出身です」と答えることが多いというのはよく聞く話ですが、白糠町の人は出身地を聞かれると「釧路の方です」と答えるんですって。もちろん、白糠町出身なのが恥ずかしいわけではなく、聞いた相手が少しでもわかりやすいようにという、素敵な配慮。相手を想った回答なんです。

キャップ付きチューブタイプ ほぐしたらこ

冷凍

商品番号	内容量	寄付金額	賞味期限	備考
0690	250g×2 計500g	4,000円以上	製造日より冷凍で1年半	原料はアメリカ産
0693	250g×4 計1kg	7,000円以上	解凍後冷蔵で1週間	

キャップ付きチューブタイプ ほぐし明太子

冷凍

商品番号	内容量	寄付金額	賞味期限	備考
0691	250g×2 計500g	4,000円以上	製造日より冷凍で1年半	原料はアメリカ産
0694	250g×4 計1kg	7,000円以上	解凍後冷蔵で1週間	

キャップ付きチューブタイプ ほぐしたらこ・ほぐし明太子

冷凍

商品番号	内容量	寄付金額	賞味期限	備考
0692	各250g 計500g	4,000円以上	製造日より冷凍で1年半 解凍後冷蔵で1週間	原料はアメリカ産
0695	各250g×2 計1kg	7,000円以上		
0495	各250g×3 計1.5kg	10,000円以上		

キャップ付きで  
便利！



【事業者】 広洋水産(株) 東和食品(株)

レビュー高評価  
★★★★  
4.77



0258 冷凍

たらこ

15,000円以上

⑤ 1kg ※アメリカ産  
① 製造日より冷凍で1年半

鮮度が良いから可能な薄色仕立て。たらこの美味しさは粒子感と言われるように、豊富な粒子感とまろやかな舌触りの中にも、一粒一粒が際立ち柔らかな味わいです。



美味しさの決め手は『鮮度』！ 鮮度抜群の『船上凍結』



水揚げ後のスケトウダラは、陸上へ運んでから工場で作業をする、その工程で鮮度が落ちてしまいます。そのため、太平洋最北部の洋上で『船上凍結』させた原料のみを厳選して使用しています。手間も難易度も上がりますが、ストレスがかかっていない卵を、鮮度がよい状態で保つことができます。

0266 冷凍

たらこ(木箱入り)

28,000円以上

⑤ 2kg ※アメリカ産  
① 製造日より冷凍で1年半

高級感があり贈答にもぴったりな昔ながらの木箱に入っています。



メディア  
で紹介！

Thank You Comment

ご寄付者様のお声

木箱入りなので、贈り物として使えるのが良いですね。贈った相手も非常に喜んでくれました。

0736 冷凍

たらこ・辛子明太子セット【500g】

7,500円以上

⑤ たらこ:250g×1パック、辛子明太子:250g×1  
パック 計500g ※アメリカ産  
① 製造日より冷凍で1年

0352 冷凍

たらこ・辛子明太子セット【1kg】

15,000円以上

⑤ たらこ:250g×2パック、辛子明太子:250g×2  
パック 計1kg ※アメリカ産  
① 製造日より冷凍で1年

粒子感があり、新鮮だからこそ可能な薄色仕立ての一本物です。

0701 冷凍

辛子明太子【500g】

7,500円以上

⑤ 250g×2パック ※アメリカ産  
① 製造日より冷凍で1年

1259 冷凍

辛子明太子【2kg】

30,000円以上

⑤ 250g×8パック ※アメリカ産  
① 製造日より冷凍で1年

鮮度にこだわり、厳選した太平洋最北部の洋上で船上凍結させた原料のみを使っています。



0566 冷凍

無着色辛子明太子(切子込)【100g×10入】

12,000円以上

⑤ 100g×10パック ※ロシアまたはアメリカ産  
① 製造日より冷凍で180日

独自の調味液で仕上げた、着色料不使用の辛子明太子です。使いやすいように、100gに小分けいたしました。



0000 商品番号 ⑤ 内容量・入数 ① 賞味・消費期限





**0518** 冷凍  
一夜干し開きほっけ詰合せ

**12,000**円以上  
 ◎4枚(1パック1枚300g以上×4パック) ①製造日より冷凍で90日  
 北海道東沖の肉厚で脂のりの良いほっけを厳選。絶妙な塩加減と干し加減で美味しく仕上げました。  
 ※季節・漁の状況によって内容が変更になる場合がございますので、ご了承ください。

**0839** 冷凍  
干物セット  
**14,000**円以上  
 ◎開きホッケ×1枚、干し宗ハカレイ×2～3枚(大きさによって数が異なります)、八角みりん干し×2～3本(大きさによって数が異なります)、サバ明太×1～2枚(大きさによって数が異なります)、真鱈みりん干し×2枚、紅鮭切り身×2枚の6種類計10～13枚  
 ※「宗ハカレイ」が「柳カレイ」に代わる可能性があります。  
 ※大きさによって数が異なります。  
 ①製造日から冷凍で60日間  
 栄養分豊かな海で育った魚を、最も美味しい時期に店主自ら1枚ずつ干して仕上げた自信作です。高級魚八角も入っています。  
 ※セット内容が変更となる場合がございます。事前にお問い合わせください。

# 干物



**1131** 冷凍  
白糠煮つぶとれたてくん【500g】  
**6,000**円以上

◎500g ①製造日より冷凍で1年  
 加熱すると身がやわらかくなる「灯台つぶ」を塩味でボイルしました。そのまま食べても、パスタなどの具材としても使えます。



**0651** 冷凍  
つぶジャン【200g×3】  
**10,000**円以上  
 ◎200g×3 ①製造日より冷凍で1年  
 つぶをピリ辛のタレで仕上げました。癖になる辛さです。お酒のおつまみや、ご飯のお供にもどうぞ。

【事業者】 東和食品(株) 北海道フレッシュ(株) (株)藤山水産加工 白糠漁業協同組合 白糠印刷(株) 竹花商店



**0397** 冷蔵  
さ印さんりく もどりいわし  
**13,000**円以上

◎2kg前後(13～15尾) ①発送日から5日以内にお召し上がりください。  
 ※入荷次第発送いたします(11月中旬まで)

道東近海で獲れた旬のいわしの中でも、脂ノリの良いものを厳選し、鮮度抜群のままお届けします。日本一脂の質が良く、サイズも大きいです。刺身やみりん漬け、蒲焼やフライといった様々な食べ方ができます。一味で食べるのも美味しいです。

※漁獲状況によってはご用意できない場合がございますので、ご了承ください。



さ印さんりく  
阿部 久さん

# いわし



**0537** 冷凍  
白糠海鮮  
BBQセット  
**12,000**円以上

◎一夜干し開きほっけ:1枚入(300g以上)、たこ串(味噌味):3本入り×1パック(150g)、殻付ボイル灯台つぶ:500g(10～15個入)×1袋、片貝ほたて:4枚入×1袋、一夜干しこまい:4本入×1袋

①一夜干し開きほっけ、たこ串(味噌味)、殻付ボイル灯台つぶ、片貝ほたて:冷凍で90日、一夜干しこまい:冷凍で60日、冷蔵で2日

バーベキューにピッタリな選りすぐりの食材を詰め合わせたセットをご用意しました。

**0482** 冷凍  
栄三郎商店 白糠海産物セット  
**15,000**円以上

◎ししゃも(オスメス込10尾)、煮つぶ(250g)、柳だこ(200g)、エンペラーサーモン(200g) ※ノルウェー産

①ししゃも:製造日より冷凍で60日、煮つぶ:製造日より冷凍で90日、柳だこ:製造日より冷凍で90日、エンペラーサーモン:製造日より冷凍で1年

白糠自慢の海産物をセットでご用意しました! 色々な商品を食べたい方におすすめです。ぜひご賞味ください。



# 海産物 セット



**1531** 冷凍  
レンジで焼さば 12枚入り  
**11,000**円以上

◎12枚 ※ノルウェー産 ①製造日より冷凍で180日間

さばフィレに塩味を施し、旨味を逃さぬよう過熱水蒸気にて加工しました(火入れ済)。

# さば

レビュー高評価  
★★★★  
**4.63**



# 数の子

完熟卵のバリッとした食感



**0132** 冷蔵  
大手百貨店も扱う品質  
「塩数の子(塩水漬け)」  
**12,000**円以上

◎500g(中サイズ) ※アメリカ産またはカナダ産  
 ①製造日より冷蔵で1年

完熟卵のバリバリとした食感が特徴。形がきれいな一本羽のみを丁寧に箱詰めしました。ご贈答にも最適な高級品です。



**0349** 冷凍  
松前数の子

**10,000**円以上

◎600g(200g×3パック) ※アメリカ産  
 ①製造日より冷凍で90日

本格的な松前漬けに、大きめの歯ごたえの良い数の子をたっぷり贅沢に加えた逸品です。

【事業者】 東和食品(株)



**0139** 冷凍  
大手百貨店も扱う品質  
「味付け数の子」  
**13,500**円以上

◎500g(中サイズ) ※アメリカ産またはカナダ産  
 ①製造日より冷凍で1年

**0319** 冷凍  
わさびマヨ数の子【600g】

**12,000**円以上

◎600g(200g×3パック)  
 ※アメリカ産またはカナダ産  
 ①製造日より冷凍で1年

数の子をわさびマヨネーズで和えました。お惣菜や酒のつまみ、手巻き寿司のネタとしておすすめです。年齢を問わず大人気。



数の子は「本チャン」に限る

贈答用として大手百貨店も取り扱う「東和食品(株)」の数の子はポリッ、バリッとした食感が特徴。太平洋のニシンは豊かに生い茂った海藻に卵を産みつけるため、波に流されないように粘度が強くなっており、歯ごたえが良い。一方、大西洋のニシンは砂地に卵を産みつけるためソフトな食感になる。市場では太平洋産は「本チャン」と呼ばれ高級品とされます。白糠町の数の子はこの「本チャン」を使用するため歯切れが良いのです。





# 肉好きたちをトリコにする、美味しさの秘密とは？

## 何がすごい？ 白糠牛の魅力。



白糠の豊かな自然環境で、丁寧に育てられた白糠牛。上質な赤身の旨さと、しっとり柔らかな肉質が魅力。ジューシーで脂の乗った黒毛和種とさっぱりした乳用種、それぞれの長所を受け継いで誕生した極上の赤身肉です。子どもからご年配の方までどんなにでも食べやすく、定番の焼肉はもちろん、煮込み料理や炒め物にもオススメです。

「白糠牛は黒毛和牛とは異なり、脂が多い牛ではありません。そのため、和牛の脂が苦手な方も、赤身の濃厚な旨味と甘みをたくさん楽しめるのが魅力です」

小川 聡（おがわ さとし）  
「こてっちゃん」でおなじみ  
「エスフーズ株式会社」



旨みがギュッと、しっとりやわらか。数あるブランド牛の中でも、上質な赤身が多く、柔らかい肉質が特徴の白糠牛。「人よりも牛の数が多く」といわれるほど畜産業が盛んな、白糠が誇るスーパービースター。

# 牛肉

食べて驚く、この旨さ。あなたは、どれを選ぶ？

## 白糠の自然が育んだ、白慢のお肉が大集合！

生まれも育ちも白糠、肉のオールスターたち。

## エゾ鹿を的確に狩猟する、熟練のハンター。

鹿肉は、鹿が狩猟時に痛みや苦しみを覚えるほど品質が低下してしまう、とても繊細な食材。白糠では熟練のハンターが、可能な限り苦しみを与えずに捕獲。的確で素早い処理を施すことで、柔らかく臭みもまったくない鹿肉に加工できます。美食の国・フランスではご馳走食材として愛され、日本でもそのヘルシーで栄養満点な肉質から、人気が高まっています。



「白糠町の鹿肉は狩猟後の処理の良さと生育場所が良く、食べるとダイレクトに素材の違いがわかります。鹿肉を初めて食べる人も『こんなにおいしいんだ』と驚く人が多いです」

鴨田 猛（かもだ たけし）  
Le Jardin de Kamo  
オーナーシェフ

## 日本一の羊飼いは、白糠にいる。

国内に流通する羊肉のうち、国産はわずか 0.6%。そして、その国産の 50% 以上が北海道産です。国産の羊肉を使うことができるのは、星がつくようなごく一部のトップシェフのみ。貴重な羊肉の国産シェアを支える白糠の「茶路めん羊牧場」では、羊の生産から加工販売までを一貫して行い、冷凍をせずに鮮度抜群の羊肉を全国へお届けしています。



「白糠の羊肉からは、海と森に囲まれたこの土地ならではの海風・ミネラルを含んだ上質な深みのある味わいを感じます」

下國 伸（しもくに のぶ）  
北海道・旭川市生まれ。  
料理人の M-1 グランプリといわれる  
「CHEF-1 グランプリ」初代王者

# 羊肉

噛めば噛むほど美味しい、クセになる味わい。

冷涼な気候で、草資源が豊富な白糠は羊の飼育にもぴったりの環境。日本でも有数の羊飼いが心を込めて育て上げた、プロのシェフもイチ推しの貴重な北海道産ローカルスター。



# 鹿肉

ヘルシーで栄養豊富な、ジビエの王様。まちの厄介者が、今では立派な特産品に。大自然に囲まれ、のびのびと育った白糠のエゾ鹿。肉が持つ本来の旨味とコクが楽しめる、正真正銘のワイルドスター。







**1436** 冷凍  
白糠牛 すきしゃぶセット  
10,000円以上

📦 600g(肩バラ200g、モモ200g、肩ロース200g)  
🕒 製造日から冷凍で180日

部位ごとの異なる味わいをじっくりと楽しむことで、贅沢なひとときをお過ごしいただけます。



**1149** 冷凍  
白糠牛 肩ローススライス  
18,000円以上

📦 750g(250g×3)  
🕒 製造日から冷凍で180日

白糠町で生産されました白糠牛の肩ロースです。赤身が多くヘルシーです。

**1421** 冷凍  
白糠牛100%  
ハンバーグ  
【150g×4個】  
7,000円以上

📦 150g×2×2パック  
🕒 製造日から冷凍で240日

**1422** 冷凍  
白糠牛100%  
ハンバーグ  
【150g×8個】  
13,000円以上

📦 150g×2×4パック  
🕒 製造日から冷凍で240日

白糠牛を100%使用したハンバーグです。白糠牛の赤身が強く良く動くネックの部分を採用。赤身が美味しく味が濃いハンバーグとなっております。

**1130** 冷凍  
白糠牛100%  
ハンバーグ  
【150g×6個】  
10,000円以上

📦 150g×2×3パック  
🕒 製造日から冷凍で240日

**1107** 冷凍  
白糠牛100%  
ハンバーグ  
【150g×12個】  
18,000円以上

📦 150g×2×6パック  
🕒 製造日から冷凍で240日



**1251** 冷凍  
白糠牛のチーズ入りハンバーグ  
12,000円以上

📦 120g×3個  
🕒 発送日より冷凍で1ヶ月

白糠牛を100%使用しています。中のチーズは白糠町チーズ工房「酪恵舎」のチーズを使用しています。



【事業者】 🟡 エスフーズ北海道(株)田村精肉店事業部美幌支店 🔵 エスフーズ(株) 🟢 HIRATA

58 お礼の品の種類や時期にもよりますが、原則、ご入金から30営業日以内にお届けします。時間・着日指定もできますので、お申し付けください。不在日がある場合のご連絡もお願いします。



**1551** 冷凍  
北海道産白糠牛 赤身セット  
12,000円以上

📦 1kg(スライス800g(400g×2パック)、切れし200g)  
🕒 製造日から冷凍で150日

白糠町で肥育・生産された、白糠牛のボリュームセットです。

上質な赤身  
柔らかい肉質  
牛肉

匠の技!手切りによる高級焼肉店のお味をご家庭で

機械は断面をつぶし切り食感や風味が損なわれがち。しかし「手切り」は、機械では難しい細かい筋や脂を取り除き、肉質や脂、繊維に合わせて、適した厚さ大きさに切ることができます。技を必要とし、手間も時間もかかりますが、お肉の味を最大限に引き出します。



●生産者からのアツいメッセージ

30年間白糠町で生産飼育、安心安全な食肉を生産しています。9,000頭を飼育しており、食肉コンビナートとしては国内最大級です。白糠牛は食べ応えがありますが、赤身肉のため非常にヘルシーです。国産牛は高いイメージがあると思いますが、白糠牛は飼育コストを抑えているため、リーズナブルで美味しい牛肉となっています。



**1197** 冷凍  
白糠牛秘伝タレ漬け焼肉  
18,000円以上

📦 750g(250g×3)  
🕒 製造日から冷凍で180日

赤身の濃厚な旨味と甘みを感じられるタレ漬け焼肉を冷凍便でお届けします。



**1437** 冷凍  
白糠牛 焼肉セット  
10,000円以上

📦 500g(バラ300g、モモ200g)  
🕒 製造日から冷凍で180日

旨味が凝縮されたバラ肉やモモ肉、大判ロースを含む食べ応え抜群の内容です。

白糠が誇るブランド牛【白糠牛】

ブランド牛の中でも、上質な赤身が多く、柔らかい肉質が特徴の「白糠牛」。味もしつこくなく、赤身の旨味を存分に味わえ、お子様やご年配の方にもおすすめです。



＼ 全て見てます！ /  
ご寄付者のみなさまからの  
ありがたき声

ふるさと納税をするまで  
白糠町を知らませんでした  
が、パンフレットをみて  
子育て世代にはとても  
良いまちだと思いました。

※お申込の時期やお礼の品によっては、本パンフレット掲載の商品内容や寄付額が変更になっている場合がありますので、予めご了承ください。 ※産地表記のないものは北海道産または国産になります。

57





## 全国に名を馳せる2つの牧場

36年前より白糠町に入植し、北海道における羊飼いの中興の祖と呼ばれる武藤浩史さんが運営する「茶路めん羊牧場」、2008年の洞爺湖サミットのメインディッシュを飾った羊を飼育した「羊まるごと研究所(略してひま研)」という、全国区の牧場が2つもあるのです！

0490

「ムートン」  
羊まるごと研究所・酒井さん製 ★数量限定

120,000円以上

サイズ:約1m×70cm前後

ムートンとは、刈られた羊毛と毛皮が一体になったものです。インテリアとしてラグのように敷いたり、ソファに敷くなど、羊毛の暖かさはもちろんのこと、心地良い手触りやモフモフ感が絶品です。

羊まるごと研究所  
酒井 伸吾さん



### ●生産者からのアツいメッセージ

300頭の羊を飼育する羊牧場です。「羊をまるごとあなたのために」をスローガンに、羊肉・羊毛・ムートンの生産をしています。

1350 冷凍

この豚丼ごちそう便  
調理済みセット【6人前】  
14,000円以上

📦 豚肉(40g×2枚)×6袋、この豚丼のたれ82ml、粉山椒×6  
🕒 製造日より冷凍保存にて3ヶ月間

冷凍のまま  
熱湯で2～3分  
温めるだけで  
お手軽にお楽しみ  
いただけます。



柔らかくて  
ジューシー  
豚肉

0670 冷凍

この豚丼 ごちそう便セット【2人前】  
9,000円以上

📦 阿寒ポーク(40g4枚)×2袋、この豚丼のたれ200ml、ねぎ油7g×1、粉山椒×2  
🕒 製造日より冷凍保存にて3ヶ月間

0891 冷凍

この豚丼 ごちそう便セット【4人前】  
17,000円以上

📦 阿寒ポーク(40g4枚)×4袋、この豚丼のたれ200ml、ねぎ油7g×1、粉山椒×4  
🕒 製造日より冷凍保存にて3ヶ月間

「この豚丼」をご自宅でも味わいたいとのリクエストにより作られました。やわらかくジューシーな阿寒ポークと特製ダレがご飯によく合います。

【事業者】 🟡 (有)茶路めん羊牧場 🟢 羊まるごと研究所 🟠 (有)松花

0163 冷凍

この豚丼 ごちそう便セット【3人前】  
13,000円以上

📦 阿寒ポーク(40g4枚)×3袋、この豚丼のたれ200ml、ねぎ油7g×1、粉山椒×3  
🕒 製造日より冷凍保存にて3ヶ月間

0892 冷凍

この豚丼 ごちそう便セット【5人前】  
20,000円以上

📦 阿寒ポーク(40g4枚)×5袋、この豚丼のたれ200ml、ねぎ油7g×1、粉山椒×5  
🕒 製造日より冷凍保存にて3ヶ月間



松花(レストランむ〜んらいと)  
松田 秀夫さん

### ●生産者からのアツいメッセージ

ふるさと納税はもちろん、白糠町の名がいろいろな話題でみなさんの耳に入ることが、町のPRになるという思いでやってきました。「この豚丼」は白糠町に來ないと食べられませんでした。ふるさと納税に出品し、とても大きな反響をいただいています。とにかく実直に、日々邁進しています。



とても希少な国産羊肉  
羊本来の旨味を堪能



0444 冷蔵

ラム肉焼肉セットA【600g×2パック】

45,000円以上

📦 焼肉用ラム肉スライス:600g×2パック ※白糠産 オリジナルスライス:10g  
🕒 発送日より8日～10日 ※着日指定不可

4～5人向けセットとして焼肉用スライス600g×2パックをお届けします。



0443 冷蔵

骨付きラム肉ステーキセット  
【300g×1パック、オリジナルスライス10g】

15,000円以上

📦 骨付きステーキ:300g(ラムチョップ(骨付きのロースバラ)2本とスペアリブ1～2本) ※白糠産 オリジナルスライス:10g  
🕒 発送日より8日～10日 ※着日指定不可

ロースの柔らかさとバラの甘味を感じる脂の旨みをお楽しみください。

0442 冷蔵

焼肉用ラム肉スライス  
【250g×2パック、オリジナルスライス10g】

20,000円以上

📦 焼肉用ラム肉スライス:250g×2パック ※白糠産  
オリジナルスライス:10g

🕒 発送日より8日～10日 ※着日指定不可

モモ、肩、バラの部位を少し厚切りにスライスしました。ジューシーで柔らかい羊肉をご賞味ください。

### ●生産者からのアツいメッセージ

自給率わずか1%未満の国産の羊ですが、ご家庭でも楽しんでいただけるようにと思い、少量多品目のアイテムをそろえています。肉だけでなく、羊毛、羊皮、脂肪、内臓 etc.命を頂く羊を余すことなく利用することを目指しています。

茶路めん羊牧場  
武藤 浩史さん



Thank You Comment  
ご寄付者様のお声

シンプルに焼いて付属のスライスでいただきました。赤身と脂ののった箇所がバランスよく入ってました。国産のラムって柔らかくて美味しい！



0445 冷蔵

ラム肉焼肉ステーキセットA【600g×2パック】

50,000円以上

📦 焼肉用スライス:600g×1パック ※白糠産  
骨付きステーキセット:600g×1パック ※白糠産  
オリジナルスライス:10g

🕒 発送日より8日～10日 ※着日指定不可

4～5人向け。焼肉用スライスと骨付きステーキセットをお届けします。

0000 商品番号 📦 内容量・入数 🕒 賞味・消費期限

※お申込の時期やお礼の品によっては、本パンフレット掲載の商品内容や寄付額が変更になっている場合がありますので、予めご了承ください。 ※産地表記のないものは北海道産または国産になります。





北海道えぞ鹿  
ファクトリー  
呉 奇さん

0821 冷凍

えぞ鹿もも肉スライス  
すき焼き・しゃぶしゃぶ用  
【500g】

10,000円以上

500g×1袋

製造日から冷凍(-18℃)で6ヶ月



0424 冷凍

えぞ鹿ロース肉スライス  
すき焼き・しゃぶしゃぶ用  
【500g】

10,000円以上

500g×1袋

製造日から冷凍(-18℃)で6ヶ月

脂身が少なく赤身が多く肉質は  
きめ細かく繊細。牛肉や豚肉に  
比べカロリーが1/3と低カロリー  
で、タンパク質は2倍、鉄分は3倍  
含まれているヘルシーな食材とし  
て注目を浴びています。どうぞ、  
食卓ですき焼き、しゃぶしゃぶ、鍋  
を楽しんでください。



0423 冷凍

えぞ鹿肉ハンバーグ  
【6個(1袋2個×3袋)】

10,000円以上

130g×6個(1袋:130g×2個が3袋)

製造日から冷凍(-18℃)で6ヶ月

オール道産原料を使った製品です。  
味の決め手は自社で独自開発した  
えぞ鹿肉酵素分解エキスです。ソー  
スなど一切使わず、そのまま焼いて、  
鹿肉の旨みをお召し上がりください。

ももとはまちの厄介者だった

えぞ鹿は厄介者とされてきました。車とぶつかる  
事故が多数起こったり、3億5000万円もの農  
業被害が出た年もありました。被害を抑えるた  
めに、農家の方が狩猟免許をとって駆除を行っ  
ていましたが、北海道庁から食肉として流通さ  
せる許可が下り、いち早く白糠町の(株)馬木葉  
が処理工場を作り、今では北海道を代表する  
鹿肉の生産地となりました。



1561 冷凍

特製たれ漬 えぞ鹿焼肉  
【400g×2袋】

10,000円以上

400g×2袋

製造日から冷凍(-18℃)で6ヶ月

白糠産えぞ鹿肉を自社で独自開発  
したえぞ鹿肉酵素分解エキスを使っ  
た特製タレに漬けこみました。ジビエ  
パーベキューを楽しんでください。



## ヘルシーで栄養満点な鹿肉

鹿肉は、「お肉の優等生」と言われるほど、高たんぱく・低脂肪・鉄分豊富にもかかわらず、  
カロリーは牛肉の半分以下のヘルシーミートです。

	エネルギー	タンパク質	脂質	鉄分
鹿	119 kcal	23.9 g	4.0 g	3.9 mg
牛	294 kcal	17.1 g	25.8 g	2.0 mg

カロリー  
半分以下!

タンパク質  
約1.4倍

脂質  
約1/6

鉄分  
約2倍

＼ 全て見えます! /  
ご寄付者のみなさまからの  
ありがたき声

白糠町にふるさと納税  
をした理由は、お礼の品が  
人気なのはもちろん、  
白糠町を応援したい  
気持ちが強いかからです。  
道の駅しらぬか恋問  
には度々お世話になっています。

【事業者】 (株)馬木葉 (株)ジビエ (株)北海道えぞ鹿ファクトリー

お礼の品の種類や時期によりますが、原則、ご購入から30営業日以内にお届けします。時間・着日指定もできますので、お申し付けください。不在日がある場合のご連絡もお願いします。



0800 冷凍

高タンパク・低カロリー・低脂肪  
えぞ鹿肉セット

10,000円以上

シカロース肉:250g、シカモモ肉:400g

製造日より冷凍で180日

高タンパク・低カロリー・低脂肪で、さらに  
鉄分も豊富な鹿肉のロースとモモをセット  
にしてお届けします。道内外の有名レスト  
ランにも卸している信頼の品質で安心して  
お召し上がりいただけます。鹿肉だからと  
構えずに、素材の味を活かし塩コショウを  
振りかけて簡単にお召し上がりください。

※季節・捕獲量によってはお時間をいただく、または  
ご用意できない場合があります。

※釧路市との共通返礼品になります。

メディア  
で紹介!



馬木葉  
松野 穰さん

Thank You Comment  
ご寄付者様のお声

鹿肉のローストにして食べました! ほんと  
に美味しいお肉! 鹿肉にハマりました!



0515 冷凍

ジビエのえぞ鹿肉セット

11,000円以上

前足肩肉:200g×2パック

ロース:200g×1パック

ステーキ:300g×2パック

製造日より冷凍で1年

普通の焼肉と同様に、焼き肉のタレ  
や塩コショウなどでお召し上がりく  
ださい。あらかじめステーキ用・焼肉  
用とカットされているのでとても便利  
です。

※季節・捕獲量によってはお時間をいただく、  
またはご用意できない場合があります。



ジビエ  
廣田 明夫さん

0000 商品番号 内容量・入数 賞味・消費期限

※お申込の時期やお礼の品によっては、本パンフレット掲載の商品内容や寄付額が変更になっている場合がありますので、予めご了承ください。 ※産地表記のないものは北海道産または国産になります。





**0663** 常温  
鹿角印鑑 12mm/13.5mm/15mm  
3本セット  
高級もみ革印鑑ケース付  
**130,000**円以上  
①印鑑12mm-1本、13.5mm-1本  
15mm-1本 計3本  
長さ…60mm  
直径…12mm/13.5mm/15mm  
②もみ皮ケース×3

**0660** 常温  
鹿角印鑑  
【姓または名】12mm  
**37,000**円以上  
①印鑑 1本  
長さ…60mm 直径…12mm  
②もみ皮ケース

**0661** 常温  
鹿角印鑑  
【姓または名】13.5mm  
**45,000**円以上  
①印鑑 1本  
長さ…60mm 直径…13.5mm  
②もみ皮ケース

**0662** 常温  
鹿角印鑑  
【フルネーム】15mm  
**65,000**円以上  
①印鑑 1本  
長さ…60mm 直径…15mm  
②もみ皮ケース

鹿角は印鑑に使える極めて質の高い素材です。原料になる角骨の密度の高いものを選出し、真空高压加熱処理により、変形を防ぐ状態の良い原料から印鑑を作りました。美しさと使い心地は象牙に匹敵します。

1点もの、天然鹿角から作られています

**1199** 常温  
鹿角ネックレスロング  
**34,000**円以上  
①ネックレス1本(60粒48cm)



**0668** 常温  
鹿角ネックレスロング  
**50,000**円以上  
①ネックレス1本(110粒85cm)



**1200** 常温  
鹿角ブレスレット  
**12,000**円以上  
①ブレスレット1本(8mm×22粒)

## えぞ鹿原料のペットフードシリーズ

「栄養プラス」ナチュラルペットフードシリーズは「えぞ鹿肉」などを原料に、獣医師の意見を取り入れて開発した高機能ペットフードです。

### ヘルスケア



**0792** 常温  
DEER BUTTER えぞ鹿天然油・ペットケアクリーム PH7.5  
【各1缶】※鹿油化粧品  
**14,000**円以上  
①DEER BUTTER えぞ鹿天然油:25g×1缶  
ペットケアクリーム PH7.5:100g×1缶

【DEER BUTTER えぞ鹿天然油】良質な天然えぞ鹿の脂肪から抽出し、精製された豊富な天然成分が含まれた油脂です。万能クリームとして使っていただけます。【ペットケアクリーム PH7.5】ワンちゃん、ネコちゃんにも安心して使える、健康で皮膚の症状のない肌を保つ保湿クリームです。



**0434** 常温  
えぞ鹿カット角【約10cm×3本】  
**12,000**円以上  
①約10cm×3本  
えぞ鹿の先端部分の角をカットした「枝角」です。ペットのおもちゃにもどうぞ。

### トリーツ

**0430** 常温  
ナマコ入鹿肉ペースト【10本×4袋】  
**12,000**円以上  
①1袋10本入り×4袋  
②製造日から2年



**1220** 常温  
ナマコ入鹿肉ペースト【3本】  
**1,000**円以上  
①3本  
②製造日から2年  
ペットのおやつに、口臭予防にも効果があります。

**0431** 常温  
えぞ鹿肉  
ジャーキーフレーク  
(肝臓・腎臓入)【50g×3袋】  
**12,000**円以上



①50g×3袋  
②製造日から6ヶ月  
鉄分不足なペットに、是非お試しください。

**0432** 常温  
えぞ鹿肉  
ジャーキーフレーク  
(ナマコ入)【50g×3袋】  
**12,000**円以上



①50g×3袋 ②製造日から6ヶ月  
コラーゲンたっぷり、ケガ予防にどうぞ。

### ペットフード



**0756** 常温  
えぞ鹿肉スープ&加熱済肉【6点セット】  
**12,000**円以上  
①えぞ鹿骨肉スープ(肉入)200g×2袋、えぞ鹿骨肉スープ200g×2袋、加熱済柔らかえぞ鹿肉200g×1袋、加熱済えぞ鹿肉ミンチ肉200g×1袋  
高機能ペットフードをセットでご用意しました。

### ペットサプリメント

**0435** 常温  
低分子ペプチドパウダー  
(えぞ鹿肉酵素分解物)【60g】  
**20,000**円以上  
①60g×1ボトル  
②製造日から2年  
鹿肉由来の天然成分でありながら豊富なアミノ酸、ミネラル成分、ビタミンBを含みさらに血圧上昇抑制効果のあるACE阻害作用があります。



**0437** 常温  
純ナマコ粉末【90g】  
**20,000**円以上  
①90g×1ボトル  
②直射日光、高温多湿を避けて常温保存で2年  
軟骨成分に欠かせない成分がふんだんに含まれています。走るのが大好きなワンちゃんやお年を召したペットに！



**0419** 冷凍  
ミニ鹿まん【4種類各1個×6パック】  
**10,000**円以上  
①4種類各1個(塩味、醤油南蛮味、味噌味、カレー味 各30g)×6パック 計24個  
②製造日から冷凍(-18℃)で1年



**0929** 冷凍  
えぞ鹿肉まん【8個】  
**10,000**円以上  
①プレーン味:110g×8個  
②製造日から冷凍(-18℃)で1年  
オール北海道産原料で安心・安全・美味しいです！具は道産エゾ鹿肉と道産幻玉葱一札幌黄のみで配合。皮には道産小麦粉を使用し、ふわふわの生地仕上げました。



**0420** 常温  
えぞ鹿肉しぐれ煮  
生姜味・ピリ辛味【各220g×1箱】  
**10,000**円以上  
①各1箱(220g)  
②製造日から冷蔵で6ヶ月  
化学調味料無添加、昔ながらの伝統的な調理法で煮込んだしぐれ煮。ご飯のお供、酒の肴にぴったり！



**0504** 常温  
レトルト鹿肉ミートボール  
**10,000**円以上  
①180g×6袋  
②製造日より常温で1年

油で揚げていないヘルシーなミートボールです。カツオと昆布のあっさり和風だしで、鹿肉の旨味をお楽しみください。



**0503** 常温  
レトルト鹿肉ハンバーグ  
**10,000**円以上  
①180g×6袋  
②製造日より常温で1年

えぞ鹿肉の旨味をぎゅっと凝縮した本格手作りハンバーグ。玉葱と椎茸の旨味たっぷりの醤油ベース味です。



**0502** 常温  
レトルト鹿肉カレー  
**10,000**円以上  
①180g×6袋  
②製造日より常温で1年  
とろとろに煮込んだ鹿肉、ジャガイモと人参がゴロゴロと入った、食べ応え満点のスパイシーカレーです。

### 0505 常温

レトルト鹿肉三昧  
**10,000**円以上

①レトルト鹿肉カレー:180g×2袋  
レトルト鹿肉ハンバーグ:180g×2袋  
レトルト鹿肉ミートボール:180g×2袋  
②製造日より常温で1年  
鹿肉のレトルト3点セットです。白糠町の鹿肉をご堪能ください。



**0678** 常温  
えぞ鹿麻辣醬  
【150g×3袋】  
**10,000**円以上  
①150g×3袋  
②製造日より1年

凝縮した鹿肉の旨味と唐辛子&胡椒の辛さ、山椒の痺れが特徴の万能調味料です。麻婆豆腐や茹で麺に、パスタ、サラダなどお料理のトッピングでもお楽しみいただけます。



**0679** 常温  
えぞ鹿担々醬  
【150g×3袋】  
**10,000**円以上  
①150g×3袋  
②製造日より1年

### 0147 常温

滋養強壮・肉体疲労に  
えぞ鹿の宝  
**10,000**円以上

①50ml×7本  
②製造日より2年

中国の古い薬物書に記録があるほど昔から滋養強壮剤として使用されている鹿。その鹿のエキスを使ったドリンク。

0000 商品番号 ①内容量・入数 ②賞味・消費期限



白糠あるある！

おらがまち自慢！  
白糠町のしそ焼酎  
たんたかたん  
「鍛高譚」

皆様ご存知、紫蘇焼酎「鍛高譚」！  
ソフトな口当たりと紫蘇の爽やかな香りが特長で、2022年12月に発売30周年を迎えたロングセラー商品です。「鍛高譚が飲める店」とwebで検索するとまとめサイトが表示され、今や全国各地で飲むことができる鍛高譚に、白糠町民は“鼻高々”なんです。鍛高譚の原材料の紫蘇が白糠町のものだと知っている人は案外少ないようです。広報活動なのかは定かではありませんが、町外のお店で鍛高譚を見つけた白糠町民は、つつい鍛高譚を注文してウンチクを語りたくなっちゃうんだとか。「鍛高ってのは、そもそも地名でさ・・・」と聞こえてきたら、その人はきっと白糠町民。鍛高譚の“へえ〜！”な話が聞けちゃうかも!?

幸運の「金のタンタカ」

発売25周年を迎えた2017年に合同酒精は主人公のタンタカ(カレイ)を大きく目立たせ、「北海道白糠町特産しそ使用」と表記し、ラベルのリニューアルを実施。その際、タンタカ(カレイ)が金色になっている“激レア”シークレットラベルが誕生した(720mlのみ)。もしかすると、ふるさと納税で頼んだ鍛高譚で「金のタンタカ」に出会えるかも？2022年12月に発売30周年を迎えた鍛高譚。今後目が離せない。

全て見てます！  
ご寄付者のみなさまからの  
ありがたき声

鍛高譚が白糠町のもの  
だとは知りませんでした。  
美味しいお酒もある  
白糠町。  
これからも応援しています。

0580

しそ焼酎20° 鍛高譚Sパック  
[900ml] 【2本セット】

7,000円以上

◇900ml×2本

0526

鍛高譚2種[900ml]  
飲み比べセット【4本セット】

12,000円以上

◇鍛高譚:900ml×2本  
赤鍛高譚:900ml×2本

鍛高譚  
SHISO  
GIN  
Made in HOKKAIDO

0577

しそ焼酎20° 鍛高譚パック  
[1800ml] 【2本セット】

10,000円以上

◇1800ml×2本

0598

赤鍛高譚パック  
[900ml] 【4本セット】

11,500円以上

◇900ml×4本

1552

TAN・TAKA・TAN GIN  
(鍛高譚ジン)  
[700ml]

10,000円以上

◇700ml×1本

鍛高譚  
SHISO  
GIN  
Made in HOKKAIDO

レビュー高評価  
★★★★  
4.67

鍛高譚  
(たんたかたん)  
★★★  
鍛高譚のはじまりは  
町民がつくった紫蘇ジュースの焼酎割

紫香舎  
平賀 勝人さん

●生産者からのアツいメッセージ  
今年も色鮮やかな紫蘇が収穫できました。白糠町の自然で育った紫蘇は色味も良く香りが良いのが特徴です。

Thank You Comment  
ご寄付者様のお声  
1.8リットルが2本入りなののが有難い！  
鍛高譚はやっぱり美味しいですね！  
アツという間に飲みきってしまいそうです。

0035

鍛高譚・鍛高譚の梅酒のセット  
[720ml] 【4本セット】

12,000円以上

◇鍛高譚:720ml×2本、鍛高譚の梅酒:720ml×2本

0037

鍛高譚・鍛高譚の梅酒のセット  
[1800ml] 【2本セット】

12,000円以上

◇鍛高譚:1800ml×1本、鍛高譚の梅酒:1800ml×1本

0034

TAN TAKA TAN SHISO 梅酒  
[720ml] 【4本セット】

12,000円以上

◇720ml×4本

0036

TAN TAKA TAN SHISO 梅酒  
[1800ml] 【2本セット】

14,000円以上

◇1800ml×2本

0001

鍛高譚  
[720ml] 【4本セット】

10,000円以上

◇720ml×4本

0002

鍛高譚  
[1800ml] 【2本セット】

11,000円以上

◇1800ml×2本





0641 冷凍

ベリーとピスタチオのカッサータ

14,000円以上

450g×1個  
7日以上

「白糠酪恵舎」の作りたてリコッタチーズと 北海道産クリームの中にひそむ ラズベリーとピスタチオ、チョコ、アーモンドがザクザク。チーズケーキ? アイスケーキ? 口の中でいろんな味がたのしく遊ぶシチリア島から生まれた新感覚スイーツです。



●生産者からのアツいメッセージ

スイーツはひとつひとつ丁寧に手づくりしています。素材本来のおいしさを引き出すために、極限までシンプルな工程で作っているのもこだわりです。また足を運ぶ度にわくわくしたり、季節の移ろいを感じてほしいと考え、その時々合うメニューもご提供しています。

tailor  
勝野 美玖さん

1441 冷凍

シラリカパフェアイス  
贅沢アソート

【6個セット】

9,000円以上

6種類×1個

1445 冷凍

シラリカパフェアイス  
贅沢アソート

【24個セット】

32,000円以上

12種類×2個

1443 冷凍

シラリカパフェアイス  
贅沢アソート

【12個セット】

17,000円以上

12種類×1個

見た目にも鮮やかなフルーツやソース、ホイップクリームなどでトッピングしたまるでパフェのような「デコレーションアイス」です。産地限定プレミアムの根釧牛乳を100%使用しており、その特徴を最大限生かす為ミルク本来の風味を味わっていただくレシピで製造されております。



クラフト  
アイスクリーム

シラリカパフェアイスの美味しさのヒミツ

北海道民は暑い夏はもちろん、寒い冬でも部屋の中で暖かくしてアイスを食べる習慣があります。アイスを愛する北海道民が、大自然の恵みを受けた厳選素材を使用して作り上げました。

Point  
01

産地限定 北海道産  
プレミアム牛乳100%使用

冷涼な気候と広大な草場が育む北海道根釧地域の牧場で絞った新鮮な牛乳を贅沢に100%使用。すっきりしながらもコク深い、ミルク本来の美味しさが際立つ「産地限定プレミアム牛乳」をふんだんに使用し、パフェアイスは作られています。

Point  
02

熟練職人がつくる  
クラフトアイスクリーム

機械を使った製造に頼らず、原材料にこだわり、種類ごとに製法を変えるなど、手作りだからこそその美味しさをとことん追求しました。機械で大量生産されるアイスでは味わえない、ペーラン職人の手で作り出す高品質な北海道産アイスクリームです。

Point  
03

お子さまも安心  
アルコール不使用

12種全てのアイスクリームで、リキュールなどのアルコールを使用しておりません。お子さまをはじめ、アルコールが苦手な方でも安心してお召し上がりいただけます。



【事業者】 ジェラテリア クレメリーチェ (有)はまなす ホテルまつや tailor (株)シラリカ



北海道を感じる  
甘いひととき  
スイーツ



1117 冷凍

プレミアム ミルクジェラート  
【90ml×6個】

8,000円以上

90ml×6個

北海道根釧地区の生乳を100%使用した甘さ控えめのプレミアムジェラート。品質の高い生乳をベースに使用しているので、コクのあるリッチな味わいに!

0791 冷凍

プレミアムミルクジェラート  
【90ml×10個】

13,000円以上

90ml×10個



●生産者からのアツいメッセージ

お客様の心に響く価値を創造し、ジェラートでより豊かな生活を提供したいという想いがあります。お客様の期待を超える味、食感など、喜びと満足をお届けることを目指して、日々努力しています。

ジェラテリア クレメリーチェ  
彫谷 徳一さん



0156 冷蔵

シェフのこだわりプリンセット

10,000円以上

白いチーズプリン90g×2個、  
黄色いチーズプリン90g×2個、  
生キャラメルプリン90g×2個  
計6個

① 製造日より冷蔵で7日  
商品到着後3日以内 ※着日指定不可

●生産者からのアツいメッセージ

プリンには高橋農園の卵を使用。是非ご賞味いただき、白糠町を感じてください。

0345 冷蔵

ぶりのころこ【2種類×3組】

10,000円以上

紫蘇プリン:90g×3個  
チーズソルトプリン:90g×3個 計6個

① 製造日より冷蔵で7日 ※着日指定不可

しそ焼酎「鍛高譚」の紫蘇の産地である白糠町ならではの赤紫蘇のジュレを使った紫蘇プリンと、白糠酪恵舎の「リコッタサラータ」を使用し、チーズのコクと塩分が甘さをより引き立てるチーズソルトプリンのセット。白糠愛がたっぷり詰まっています。

ホテルまつや  
野田 憲政さん



●生産者からのアツいメッセージ

なめらかに仕上げるためにじっくりと火入れしています。地元特産の赤紫蘇とチーズ。白糠愛を詰め込みました!



商品番号 内容量・入数 賞味・消費期限





# アラルト

まだまだある  
白糠町の魅力



**0987** 常温  
無農薬大豆(トヨムスメ)  
無農薬・白糠産  
**1,000円以上**  
⑤ 400g  
① 収穫から2年 ※着日指定不可  
トヨムスメは美味しさの指標であるショ糖含量が高く、煮豆や豆腐として利用されている品種です。



**1086** 常温  
白糠町産 長芋  
**16,000円以上**  
⑤ 5kg(4本〜6本程度)  
① 冷蔵所で1ヶ月  
白糠町の寒暖差が豊かな甘みと粘りを産み、美味しい長芋になります。  
※受付時期12月上旬まで



**0481** 常温  
じゃがいも(さやあかね) [5kg]  
無農薬・無肥料・自然栽培・白糠産  
**7,000円以上**  
⑤ 5kg (じゃがいもの大きさによって個数が変わりますが、1kgあたり10〜13個ほどです)  
① 発送日より2ヵ月  
自然栽培により、農薬・肥料は一切使用していません。うっすらピンク色の皮が特徴。皮ごと食べられますので、皮の周りのビタミンなどの栄養素を余すところなく摂取できます。新じゃが特有の甘みと香りがあり、水分量が多く、クリーミーな口当たり。熟成が進むと甘みが増えて美味です。  
※9月下旬から受付開始〜なくなり次第終了

もりもりふあ〜む  
成澤 寛和さん



●生産者からのアツいメッセージ  
無農薬・無肥料・自然栽培による野菜づくりに努めております。未来を担う子どもたちへ、安心安全な野菜と土を。

【事業者】 田中 詠悟 矢部 公輝 (株)もりもりふあ〜む

70 お礼の品の種類や時期にもありますが、原則、ご入金から30営業日以内にお届けします。時間・着日指定もできますので、お申し付けください。不在日がある場合のご連絡もお願いします。



レビュー高評価  
★★★★  
4.59

美味しいチーズは  
質の高い生乳から  
チーズ

都内本格派イタリアンでも認められる味を作るチーズ工房！



銀座三越内等でも展開する本格派イタリアンレストラングループでも、数々のチーズ工房の中から、“白糠酪恵舎”のチーズが選ばれました。



●生産者からのアツいメッセージ  
ミルクは母牛が子牛に与える最初の愛情です。愛情には「優しさ」と「強さ」の2つがあると考えています。この2つの愛情が感じられて、それを味わえる食べ物を作る事がチーズ職人としての最大の使命だと考えています。  
白糠酪恵舎  
井ノ口 和良さん

## しらぬか de ぜいたく 白糠町民のソウルフード「ハイジパン」

チーズ作りを通して地元貢献したいと考えている井ノ口さん。町内イベントをきっかけに誕生した、トロトロの白糠酪恵舎のチーズをパンに載せた「ハイジパン」。今や白糠町民に愛されるお馴染みの一品となりました。



**0684** 冷凍  
手づくり チーズケーキ  
**5,000円以上**  
⑤ 180g×3個  
① 発送日から冷凍で10日間  
白糠町にある「虹の家」で知的障がいを持つ方々が製造しています。つくられる皆様の頑張りや優しさが感じられる自慢のチーズケーキをぜひお試しください！

みんなで丁寧に  
心を込めて作っています！



手をつなぐ育成会  
春日 智美さん



●生産者からのアツいメッセージ  
安心、安全でおいしいものを提供したく、また、衛生面には“徹底的”に気を配っています。そんなチーズケーキは口コミで広がり、大量に注文されるお客様もいるほど、地域に愛され大人気です！ つくられる皆様の頑張りや優しさが感じられる自慢のチーズケーキをぜひお試しください！

【事業者】 (株)白糠酪恵舎 虹の家作業所 French Delicatessen HIRATA

※お申込の時期やお礼の品によっては、本パンフレット掲載の商品内容や寄付額が変更になっている場合がありますので、予めご了承ください。 ※産地表記のないものは北海道産または国産になります。



**0758** 冷凍  
Fromage Ricotta (フロマージュリコッタ)  
チーズケーキ  
**14,000円以上**  
⑤ 530g前後  
※焼き上がりの具合により重さにばらつきがございます。予めご了承ください。  
① 冷蔵解凍後4日間(冷凍1ヶ月)

French Delicatessen  
HIRATA  
平田 知之さん



白糠酪恵舎のリコッタチーズを使用した優しい味わいのチーズケーキ。リコッタチーズの穏やかな甘味と北海道産の生クリームの滑らかさ、高温で焼き上げた香ばしさが何重にも重なり、特別なマリアージュが口の中で幾度も変化を起こします。

商品番号 内容量・入数 賞味・消費期限





釧路の「元祖スパカツ」老舗洋食店で修業したオーナーが作る、コトコトじっくり、オリジナルソースを煮込んで手作り!!  
白糠のソウルフードをご家庭でも手軽に。

1240

冷凍

エランドール名物手作りミートソース【4個】

12,000円以上

720g (ミートソース180g×4個)

製造日から冷凍で1年

1241

冷凍

エランドール名物手作りミートソース【6個】

17,000円以上

1080g (ミートソース180g×6個)

製造日から冷凍で1年

1242

冷凍

エランドール名物手作りミートソース【8個】

23,000円以上

1440g (ミートソース180g×8個)

製造日から冷凍で1年

1243

冷凍

エランドール名物手作りミートソース チーズ付き【4個】

18,000円以上

840g (ミートソース180g×4個、チーズ30g×4個)

製造日から冷凍で1年

1244

冷凍

エランドール名物手作りミートソース チーズ付き【6個】

26,000円以上

1260g (ミートソース180g×6個、チーズ30g×6個)

製造日から冷凍で1年

1245

冷凍

エランドール名物手作りミートソース チーズ付き【8個】

35,000円以上

1680g (ミートソース180g×8個、チーズ30g×8個)

製造日から冷凍で1年



0885

常温

北海道みそラーメン 1個

1,000円以上

180g(麺120g・スープ60g)×1

麺:製造から45日

スープ:製造から180日

※10月～3月のお届け。ポスト投函。

こちらはただのラーメンではなく「ミルクラーメン」です。普段の牛乳・乳製品消費に加えて、「ミルクラーメン」をお召し上がりいただき、白糠町の酪農業の応援をお願いいたします。

白糠あるある!

「みそカツ」  
といえば  
ラーメンでしょ

「『みそカツ』ってごはんがすすみますよね!」「確かに!でも女性だとご飯まで食べられるかなあ?」「え、女性でもさすがにとんかつだけって人は少ないんじゃないか...」「ん?みそカツってラーメンでしょ?」某芸人さんのネタのような食い違いが起こっちゃうかも。白糠町でみそカツといえ  
ば、味噌ダレのかかったとんかつではなく、38番ラーメン  
の『みそカツラーメン』!味噌ラーメンにカツが乗ったボ  
リューム満点の一品。ソースをかけて食べるのがツウなん  
だとか。白糠町民のソウルフードみそカツ、ぜひ一度ご賞  
味ください。



1543

常温

ハルカなる大地のきくらげ【1個】

2,000円以上

1個(18g×1)

到着後約280日前後

1453

常温

ハルカなる大地のきくらげ【4個セット】

7,500円以上

4個(18g×4)

到着後約280日前後

カルシの森のきのこ達は白糠町で自然開放型栽培で作っています。石油由来などの暖房や、殺虫剤なども一切使用しておりません。



1530

常温

なな婆の昆布

1,000円以上

25g

1年

1554

常温

なな婆の昆布  
(中サイズ)

2,000円以上

45g

1年

1555

常温

なな婆の昆布  
(大サイズ)

4,000円以上

80g

1年

北海道の海で育まれた天然昆布を産地直送でお届けします。



0873

冷蔵

白糠町産アスパラガス【2L以上 1kg】

13,000円以上

2L以上 1kg

発送から7日

白糠町は夏場でも寒暖差が激しいためアスパラに適した  
気候となっております。是非一度お召し上がりください。

※受付開始は2025年5月から、発送は7月以降順次の予定



高橋農園  
高橋 光二さん

0533

冷蔵

たかはしさんの新鮮たまご30個

9,000円以上

Lサイズ30個 (10個×3パック)【1,500g以上】

生食:産卵から2週間

ケージ飼いとは違い、鶏舎内から屋外に自由に出入りできる放し飼いのため充分な運動量が確保でき、ストレスフリー!高橋農園のニワトリたちは、山と緑に囲まれた自然豊かな大地でのびのびと育てられています。





0521

キャンプ場へ配達します！  
スウェーデントーチ  
(ウッドキャンドル)

4,000円以上

幅:約20cm～30cm

高さ:約28cm～32cm

※共に短方の寸法(若干の寸法誤差はご了承ください)

アスタリスク形に切り込んだ間に小枝など  
入れて火を付けると幻想的で極上の焚火  
ライフが味わえます。



工房悠  
石井 札造さん

●生産者からのアツイメッセージ

白糖町内の原木で、木の持っている本来の美しさを引き出し、原木が喜んでくれるように木の特徴を最大限に活かしたいと思っています。



0506

DEER OIL 75

モイスチャークリーム ピュアトリートメント【各1缶】

※鹿油化粧品

11,000円以上

DEER OIL 75 モイスチャークリーム:100g×1缶  
DEER OIL 75 ピュアトリートメント:30g×1缶

【DEER OIL 75 モイスチャークリーム】  
えぞ鹿精製油を主成分のクリームです。

【DEER OIL 75 ピュアトリートメント】  
えぞ鹿精製油とオリーブオイルの比は8:2です。優れた浸透力&高い保湿力で本来の生き生きした肌へ。



白糠アイヌ協会  
磯部 恵津子さん

1790

アイヌ文様マスク

5,000円以上

〔マスクサイズをお選びください〕

大(横約21cm・縦約14cm)

小(横約19.4cm・縦約11.5cm)

〔生地色をお選びください〕紺・緑・生成

アイヌ文様は代々ひとと家族にひとつの文様が受け継がれています。文様を見ればその人が誰なのかひと目でわかります。その祖先から繋がれた文様を白糠アイヌ協会会員がアレンジ、「ウレシバチセ」の姉妹で「アイヌ文様手縫い刺繍入りマスク」を作りました。

白糠町出身の歌手

【夏木えいじ】のシングルCD

0332 別れのベイサイドホテル

4,000円以上

0333 おもいで達に囲まれて

4,000円以上

0334 北そだち

4,500円以上

白糠町出身の歌手

【喜多島麻鈴】のシングルCD

0330 石炭岬は汐風岬 - 2ndシングル -

4,000円以上

0331 雨のボレロ - 4thシングル -

4,000円以上



1534 常温

数の子&チーズ【5袋】

5,000円以上

5袋

①表面下部に記載

1536 常温

数の子&チーズ【10袋】

10,000円以上

10袋

①表面下部に記載

1535 常温

数の子&チーズ【8袋】

8,000円以上

8袋

①表面下部に記載

味付き数の子、濃厚チーズの燻製仕上げ。おやつやお酒のおつまみに最適です。



0631 常温

「この豚井のたれ」  
のおかき 1袋

1,000円以上

80g×1袋

①製造日より30日間

※ポスト投函

0653 常温

「この豚井のたれ」  
のおかき 5袋

5,000円以上

80g×5袋

①製造日より30日間

※ポスト投函

「この豚井のたれ」の甘くて濃厚な味わいが、おかきとの相性ピッタリです！

白糠あるある！

町歌を聴いたら、かーえろ。

今日の終りを告げるように、白糠漁港に夕日が沈みはじめる頃、まちに“ある音楽”が流れ、子どもたちはそれぞれの家に帰っていきます。白糠町では毎日18時に町歌が、お昼12時には「ウェルナーの野ばら」が流れます。実はこれは防災無線が正常に作動するかのテストで、有事の際に備えた大切な取り組みのひとつ。「野ばら」が聴こえたらお昼ご飯。町歌が聴こえたら「また明日」。そんな日常のワンシーン、白糠町を訪れた際には、是非チェックしてみてください。



0178 常温

鍛高ラムネ(青・赤)

13,000円以上

200ml×30本入り(組み合わせは自由)

①製造日より180日

少し甘めの赤と、スッキリとした味わいの青。2007年に発売されて以来大人気で、地ラムネ日本一に輝いたこともある“紫蘇香るまち白糠”の逸品です。





0749

ホテルまつや宿泊券  
【1泊2日素泊まりプラン】

22,000円以上

🏨 ホテルまつや宿泊券1枚(1泊2日) パストイレ付洋室シングルタイプ  
🕒 発行日より1年

0752

ホテルまつや宿泊券  
【1泊2食白糠食材コース料理付プラン】

50,000円以上

🏨 ホテルまつや宿泊券1枚(1泊2食) パストイレ付洋室シングルタイプ  
1泊2食(夕食は白糠町の食材を使用したコース料理)  
🕒 発行日より1年

避暑に最適! 釧路空港から20分、エアコン不要の夏日が年平均5日の白糠町で涼しく快適な夏をいかがでしょうか。見た目や立地はビジネスホテルですが、こころのこもったおもてなしと大浴場が旅の疲れを癒してくれます。地物食材を主に、その美味しい食べ方を知り尽くしたシェフの料理もとても人気です。ご旅行はもちろん、ワーケーションとしても是非ご利用ください。



0531

「食事処やまかん」  
食事券  
10,000円以上

🏨 「食事処やまかん」食事券・3,000円分  
🕒 発行日より1年

太平洋が一面に広がるロケーション、夏場には外のテラスでそれらを眺めながら炭火焼が楽しめます。室内(通年)は、鍋物、刺身盛合せ、カニ盛皿、ご飯もの、その他が、テラス席(夏場)では、様々な旬の魚介類の焼き物、カニ盛皿、ご飯ものなどが楽しめます。※いずれもコース料理となります。テラス席はご相談ください。



【東京丸の内】Sens & Saveurs (サンス・エ・サヴール)  
レストランランチ券

0541 【2名様】100,000円以上

0542 【3名様】150,000円以上

0543 【4名様】200,000円以上

【東京丸の内】Sens & Saveurs (サンス・エ・サヴール)  
北海道白糠食材ディナーコース

0538 【2名様】120,000円以上

0539 【3名様】180,000円以上

0540 【4名様】240,000円以上

サービス提供地:東京都千代田区丸の内  
定休日:無休 ※丸ビル休館日に準ずる  
有効期限:寄付申込月の翌月から1年間

北海道白糠町の食材を余すところなく活用した、  
SPECIALメニューをお楽しみください。

【事業者】 🟡 北海道活性酵素研究会 🟢 北の自然工房 🟠 Takumi 🟤 Farm Restaurant Cuore 🟥 ホテルまつや 🟪 食事処やまかん 🟦 サンス・エ・サヴール  
※お申込の時期やお礼の品によっては、本パンフレット掲載の商品内容や寄付額が変更になっている場合がありますので、予めご了承ください。



1196

北の自然工房 無添加プレミアムドッグフード  
10,000円以上

🏪 1.8kg(900g×2)  
🕒 製造日より未開封3ヵ月、開封後1ヵ月

白糠町の新鮮なタラやカレイ、いわし、道東の牛肉や鶏肉、鹿肉等をふんだんに使った栄養たっぷりのドッグフードです。幼犬から老犬まですべてのステージでご使用いただけます。



カーポート・シラヌカ  
高橋 清美さん

0314

花 ここから  
14,000円以上

🏪 500ml×1

土中の有機物を分解し、栄養を吸収しやすくする酵素を用いた植物活性剤です。ガーデニングや切り花への効果が期待できます。

0315

大地の雫 ここから  
14,000円以上

🏪 500ml×1

天然素材だけを使用しているので安心して作物に使えます。土壌を改良して、大きく味の濃い作物が育ちます。

263945

Takumi 特産品ランチコース

75,000円以上

🏪 ペアチケット1枚  
🕒 発行から6ヶ月間有効、曜日限定利用、事前に電話予約が必要です。

227389

Takumi 特産品ディナーコース

150,000円以上

🏪 ペアチケット1枚  
🕒 発行から6ヶ月間有効、曜日限定利用、事前に電話予約が必要です。

【5年連続ミシュラン1つ星獲得!】「組合せの妙を正確に理解し、楽しめるレストラン」をコンセプトとするTakumiのコースをお楽しみください。



0938

Farm Restaurant Cuore  
(クオーレ) 食事券

21,000円以上

🏪 食事券1枚  
🕒 発行から1年間有効、事前に電話予約が必要です。

【Destination Restaurant Award 2025 受賞】白糠町の「茶路めん羊牧場」が運営する、羊肉料理を提供するFarm Restaurant Cuore(クオーレ)の5,500円コースのお食事券です。



0000 商品番号 🏪 内容量・入数 🕒 賞味・消費期限



## マイナビ ふるさと納税



佐藤 裕貴さん  
千葉県出身



### エンペラーサーモン

①真空パックで小分けになっている親切さで様々な食べ方を楽しめるところが嬉しいポイントです。常に人気上位のお礼の品でそのおいしさへのこだわりがしっかりと伝わる絶品です。②白糠町様はふるさと納税を通して、まちの取り組みからお礼の品の魅力まで積極的に発信していく力強さが全国の方にとってわかりと届いているからこそこの今の実績があると非常に感じております。③美味の詰まったパワフルタウン

## ふるさと納税 百選



榎本 淳平さん  
埼玉県出身



### 醤油漬鮭いくら

①一粒一粒が大きくしっかりして味付けもしっかりしており最高です。このクオリティの「いくら」はふるさと納税でないと味わえないと思っております。また、小分けで入る為、使い勝手もよく保存しやすい。②特に素晴らしいと感じるのは、集まった寄付金が子育て支援をはじめ、多岐にわたる事業に活用され、その結果が明確に示されている点です。寄付が「町の発展」や「誰かのため」になっていることが可視化されるのは、納税者として非常に嬉しいことです。このように透明性の高い形で寄付金が運用されているからこそ、安心して応援できるのだと実感しています。

## ふるさと納税 amazon



重田 明里さん  
北海道出身



### 白糠酪恵舎 チーズセット

①酪恵舎さんのチーズは都内の某ワインショップで出会い、あまりのおいしさに感動しました！その後調べてみると、ふるさと納税のお礼の品としてラインナップがあると知り、それからは毎年寄付をさせていただいております。いくら・鮭はもちろんですが、こちらのチーズを食べるといつもとても幸せな気持ちになります。②お取り組みが、しっかりと町づくりへつながっていることが素晴らしいと思います。税制を活用しながら、新たな産業や名産を作っていく姿はすべての自治体様のお手本となるものだと思っています。③全員野球！一つのチームのような温かいまち

## ぐるなび



木村 圭介さん  
山口県出身



### 鮭いくら醤油漬け

①ぶちぶちと弾ける食感と濃厚な旨みが魅力！ひと粒ひと粒がとても大きく感じます！ご飯との相性はもちろん、そのままでも贅沢な味わいを堪能できます。小分けになっている点も使いやすいです。②寄付者との繋がり、事業者との連携を非常に丁寧に実施されている印象を持っております。ふるさと納税を通じて、白糠町の魅力がどうすれば伝わるのかということに真摯に向き合っていると感じております。③美味しい海の幸と、山の恵みが調和するまち

## まいふる by AEON CARD



早坂 亮輔さん  
北海道出身



### オホーツク産お刺身用ホタテ

①採れたてのホタテの鮮度感を維持してので甘くてプリプリ。道産子の私でも舌を巻く美味しさです。②「おいしさ×使いやすい×届け方」の三点セットが徹底されています。●使いやすい小分け・定期便で「届いてからの幸福」を設計●生産者の顔が見える情報発信で納得感を提供●冷凍・梱包の品質管理が堅牢で、初回体験がブレない 結果としてレビュー→リピート→ファン化の流れをつくり出している。教科書的な優等生です。③豊かな自然と恵みあふれる、子育て応援日本一のまち

## YAHOO! JAPAN ふるさと納税



大江 寿登さん  
東京都出身



### 鮭いくら醤油漬け

①特製醤油ダレが旨味を引き立て、瞬間冷凍＆素素置換包装で鮮度長持ち！Yahoo!ふるさと納税でも大人気の一品で、小分けで使いやすい、贅沢ないくら丼や酒肴にもぴったりです。②豊かな食材そろったお礼の品の魅力はもちろん、子育てや教育、産業振興、自然保護など、幅広い分野に寄付金を活用している点が魅力だと感じています。③海の幸も山の幸も揃う、多くの人を惹きつけるまち

## JRE MALL ふるさと納税



竹田 英樹さん  
東京都出身



### しらぬか産刺身用柳だこ

①白糠町名産の「柳だこ」は、豊洲市場でも正月用に選ばれる最高級品です。職人の皆さまが絶妙に茹で上げた柳だこは、ぷりっと歯ごたえがあり、もちっと柔らかい点がおススメポイントです。お刺身やたこめしに最適で、我が家では重宝している一品です。②子育て応援や教育事業への支援などに加え、自然保護活動や産業づくりなど、「将来につながる取り組み」に力を入れられている点が素敵だなと思います。③地域愛が感じられる、自然豊かなまち！

## ふるさぽん



大月 良介さん  
滋賀県出身



### キャップ付きチューブタイプ ほぐし明太子

①美味しさはもちろんのこと、チューブタイプが便利でいろんな料理を楽しめます。②豊富な食材を中心に企業様との協力のもと魅力的な寄付額で様々なお礼の品をご用意いただいています。③海山豊富な食材が魅力のまち

## KABU& ふるさと納税



ご担当者さん  
東京都出身



### しそ焼酎 鍛高譚2種 飲み比べセット

①白糠町といえば海の幸！ですが、生もの受け取りが難しい＆あまり市販で見かけない希少性からこちらの鍛高譚をおすすめします。しその香りが爽やかで、お店で見かけるとつい頼んでしまう焼酎がお家であつたり楽しめるのがうれしいポイント。②他の自治体にはないお礼の品のブランディングに注力されており、PRに情熱を感じます。人口が1万人に満たないまちとは思えないパワフルな印象で、全国の地方自治体のお手本となるまちづくりをされていると思います。③「白糠町のうまいもんを全国に！」というパッション感じるまち



このハンティングは、自然環境のバランスを考えながら捕獲しており、いただいた命は、無駄なく利用しています。  
【注意事項】 ※宿泊される場合のホテル代や食事は含まれません。※日程・集合場所などを事前に打合せいただき、ご不明な点はお問い合わせください。※狩猟の成果を保証するものではありません。※チケットはいかなる場合においても再発行いたしません。※チケットは現金との引換はできません。※事業者により安全確保への配慮は行ないますが、体験プログラムによってはケガをする可能性もあります。運営会社が独自に主催するため、当町では体験プログラムに伴う一切のトラブルの責任を負いかねますことを予めご了承ください。※天候不良等により安全確保ができないときは、やむを得ず中止する場合がありますことを予めご了承ください。※キャンセルについては予約時にご確認ください。ご予約者様の都合で、催行日にご参加いただけない場合は権利失効になります。

## 日本郵便 郵便局のみまもりサービス 「みまもりでんわサービス」 (固定電話コース・携帯電話コース)

6ヶ月	0255	27,000円以上
12ヶ月	0256	54,000円以上

ふるさと白糠町で暮らし親御さまに、毎日お電話(自動音声)で体調確認を行い、その結果をご家族さまへお知らせするサービスです。

## 日本郵便 郵便局のみまもりサービス 「みまもり訪問サービス」

6ヶ月	0253	58,000円以上
12ヶ月	0254	116,000円以上

ふるさと白糠町で暮らし親御さまのご自宅に、郵便局社員等が毎月1回訪問し、生活状況を確認して、その結果をご家族さまへお知らせするサービスです。

## 白糠あるある！

### ラジオはタダで もらうもの

移住や子育て、新規就農など支援が充実している白糠町では、ラジオも無料でプレゼント！羨ましいけどなんでラジオ？と思う方もいらっしゃることでしょ。これは、町民の方に防災情報をいち早く、正確に伝えるため、各家庭や事業所に戸別受信機を設置しているもので、普段はラジオとして使うこともできます。前述の町内放送同様、戸別受信機のテストとして12時に「野ばら」、18時には「町歌」が自動で流れます。備えあれば憂いなし。町民に対する愛に溢れた取り組みです。

## 0058 えぞ鹿ハンティング体験 75,000円以上

- 利用条件が記載された体験チケット1枚  
利用可能人数:1~4名
- 発行日より1年

ベテランハンターに同行し、えぞ鹿ハンティングを見学。撃つことはできませんが、鹿を見つけたときの緊張感や仕留めた瞬間など、狩りの醍醐味を臨場感たっぷりに味わえます。

## 0059 えぞ鹿ハンティングガイド (狩猟免許所持者向け) 170,000円以上

- 利用条件が記載された体験チケット1枚  
利用可能人数:1名
- 発行日より1年

狩猟歴25年のハンターと一緒に車で獲物を探します。捕獲後は、衛生的に内臓を摘出し、剥皮、大バラシ、抜骨を行います。



【注意事項】 ※みまもりを受ける方が、白糠町に居住している必要があります。※みまもりを受ける方、メールでの報告を受ける方の利用同意が事前に得られている必要があります。※お申込み後、サービスの利用規約及び重要事項に同意いただけない場合やサービスをご利用になられる方の都合その他の事由により、サービス提供がされない場合があります。この場合でも、寄付金を返金することはありませんので、ご了承ください。(利用規約及び重要事項についてはお近くの郵便局にて必ずご確認ください) ※寄付金の入金確認後、契約書類を郵送させていただきますので、必要事項をご記入の上、ご返送をお願いいたします。なお、契約書類郵送のため、ご登録いただいた氏名、住所、電話番号等の情報が、日本郵便株式会社に提供されます。





ふるさと納税ポータルサイト  
白糠町担当の皆さんから聞いた

## 「私は白糠町の コレが好き!」

### 【質 問】

- ① お礼の品を好きな理由
- ② 白糠町のふるさと納税への取り組みについて
- ③ 白糠町を一言で表すと？

## ふるさとチョイス



菅 慎太郎さん  
■埼玉県出身



### 鮭フレーク

①簡便調理の代表的なソルフードである「おにぎり」の具として活用できるストック食材として便利な一品。地域の食材である鮭を好きな時に好きな量だけ使えるのもうれしい特産品です。②地域の特産品を今の時代にあわせて製造、加工し、特産品を通して街を積極的に知ってもらう方法として、ふるさと納税の制度をうまく活用している自治体と思います。③自然と生活を一体化させながら、子育てや未来に対して一生懸命向き合っている自治体



坂本 佳菜さん  
■兵庫県出身



### 鮭とばイチロー

①一番少量の300gでも満足のいくボリュームです。スライスされており、硬さや大きさも食べやすいのありがたいです!そのままおやつにしてもいいですし、さらに細かくしてご飯に混ぜて鮭ご飯にしたりとアレンジもききます。②既に人気を確立している魚介類系はもちろん、事業者とタグを組んで肉、スイーツなど新たな商品開拓にも余念がない部分が素晴らしいと思います。次はどんなお礼の品が出るのか、ワクワクできるのも白糠町様の魅力だと思います!③万里一空

## G-Call ふるさと納税



黒岩 宏太さん  
■東京都出身



### しらぬか産本ししゃも

①短い漁期の中、買い付け期間にもこだわり、一番良い時期に買い付けをしている、白糠町のお礼の品の熱意を感じる1品です。いままで食べたししゃもとは明らかに違うと感じる品です。②お礼の品ひとつひとつにこだわりを強くもっていると感じます。またお礼の品のことも含め、常に新しいチャレンジを行っている印象です。③白糠町の食材だけでフルコースが作れるまち

東急のふるさと納税

東急ふるさと  
パレット



山下 祐季さん  
■東京都出身



### 白糠酪恵舎チーズセット

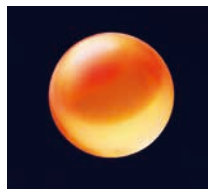
①鮭、いくらはもちろんですが、料理を引き立てるイタリア仕込みのチーズは一寸、他では味わえません。スカモルツァやトーマ・シラヌカは本当に美味しいです。一度ご賞味いただければ、ご納得いただけると思います。②寄付者の皆様に大変丁寧なご対応をされていると伺っています。海のものだけでも十分すぎるくらいですが、山のものにも様々ながありますし、魅力的な返礼品造りに積極的であると感じます。③一年中、美味いまち!



三越伊勢丹  
ふるさと納税



薮 喜代美さん  
■北海道出身



### シラリカいぐら

①こだわりを感じるいくらとはとても美味しく食卓を華やかにしてくれます。贅沢にたっぷり楽しめるので家族や友人にもお勧めしています。②とても熱心に取り組まされている印象です。寄付者様や地域の皆さまに寄り添ったやさしい取組みをされていると感じています。③豊かな自然と食のまち



ANAのふるさと納税



山川 祐一さん  
■岡山県出身



### いくら醤油漬

①炊きたてのご飯の上のにせて食べるととても美味しいです。②海と山の恵み豊かな食材であふれる「食材王国」としてあらゆるジャンルのお礼の品のPRに尽力されています。また集めた寄付を子育てや教育などを中心に未来の町づくりに繋がれていると思います。③みんなが大好きな食材であふれる町



さとふる



溝口 駿さん  
■山梨県出身



### 白糠煮つぶとれたてくん

①北海道ではおなじみの灯台つぶの煮つぶ!いろいろな料理にそのまま使えて便利!②ふるさと納税マニフェストなど前例のない取り組みを実施している。他の自治体にも広めていきたい取り組みだと思います。③実は空港から近く観光にも!

ふるさとプレミアム



小野 紘暉さん  
■大阪府出身

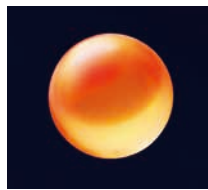


### いくら醤油漬(鱒卵)

①いくらと言えば白糠町なので、いくら好きには絶対に外せないお礼の品だと思います。味もコスパも大変良いので、いくらを探す際には真っ先にチェックしてます。②ご担当者様から首長まで一丸となって、情熱を持って白糠町の魅力を伝えるべく尽力しておられる印象です。③北海道らしい海産物のデパート



嶋田 周一郎さん  
■北海道出身



### シラリカいぐら

①自分だけが味わうのではなく、周りの人にも勧めたくなる贈りたくなるいくらです。美味しさを支える技術力の高さやこだわりに、白糠町のいくらへの熱い思いを感じます。②お礼の品だけでなく、まちの魅力を知ってもらいたい、まちを盛り上げたいという想いや意思が伝わってきて、未来の町のためにふるさと納税を活かしていると思います。③海の幸、山の幸、人のパワーが溢れるまち



三宅 泰人さん  
■京都府出身



### 醤油漬鮭いくら

①白糠町のいぐらは他とは違い、ぷりぷりでほんのり醤油が効いていて、そのまま食べれます。とても美味しかったです。海鮮好きにはたまらないおすすめお礼の品です!②ふるさと納税を通じた地域産品のブランディングや情報発信の取り組みは素晴らしいと日々感じております。これからも先進的な取り組みをされる自治体として情報チェックしていきます!③「The・北海道」を味わえる美食のまち



木村 智絵美さん  
■東京都出身



### エンペラーサーモン

①ちょうどいいサイズの小分けで、解凍するだけでおいしいお刺身が楽しめます。そのままでも十分おいしく、お酒のおつまみや夕食の一品に。我が家で大人気のお礼の品です。②動画制作や色々な媒体への積極的なPR活動などを拝見し、ふるさと納税を通じて、町を盛り上げていきたいという熱い想いが大変伝わってきます。③美味しい海の幸が集まる自然豊かなまち



ふるなび



折田 浩佑さん  
■東京都出身



### いくら醤油漬(鮭卵) Xエンペラーサーモンの親子丼セット

①いくらとは2パック、サーモンは4ブロックほど送られてきます!我が家では、まずは家族で贅沢に親子丼を味わい、残りは、刺身やサーモンのソテーなど、大人のお酒のおつまみとして満喫しました。相性抜群で様々な楽しみ方ができるのが魅力のお礼の品です。②寄付者様とのつながりを大切に、まちの魅力発信に対してアグレッシブに取り組まれている印象です。③魅力創出のプロ

au PAY ふるさと納税



宮川 すみれさん  
■東京都出身



### 鍛高譚

①市販ではあまりお目にかかれない「赤鍛高譚」のセットです。珍しさや量も申し分なく、アルコール度数がそこまで高くないので、ロックがおすすめです。②道内におきましては、ふるさと納税へのお取り組みを強くされている市町村様が多いのですが、毎年のご担当者様とのやり取りの中で「今年はどう白糠町を盛り上げていくか」を一心に思考されている印象です。③東京からも好アクセス、鍛高譚のまち



ふるさと本舗



小川 涼子さん  
■東京都出身



### いくら醤油漬(鮭卵)

①白糠町のふるさと納税といえば、「いくら」は外せません。プチプチとした食感と濃厚な旨味が口いっぱいに広がり、まさに絶品です。②寄付者の方々の満足度向上に常に尽力され、新しいお礼の品の開発や情報発信にも意欲的に取り組んでいらっしゃる姿勢は、弊社にとっても大変刺激になります。寄付者様と地域、双方にとって価値のある関係性を築かれている模範的な事例だと認識しております。③ふるさと納税にまち全体で力を入れて取り組んでいる

JALふるさと納税



森本 朋子さん  
■埼玉県出身



### エンペラーサーモン、いくら醤油漬、オホーツク産お刺身用はたて

①我が家の冷凍庫の常連となりました。三種を盛った海鮮丼は、贅沢をしたいときの逸品です。もともと大人用の隠しメニューだったのですが、海鮮が苦手だった子どもたちも、今はすっかりその美味しさの虜となり、家族の定番メニューになっております。②豊富な食材とその素晴らしい供給力は、自治体と地域のみならずの発想力と日々のご努力の賜物だと思います。地域への想いがギュッとつまった、素晴らしい食材の数々を拝見するのはとても楽しく、またその味わいに幸せを感じることが出来ます。今後も白糠町様の逸品を存分に楽しませていただきたいです。③キラキラと輝く食の宝庫

ラクふる

簡単ふるさと納税



久保 勝範さん  
■埼玉県出身



### エンペラーサーモン

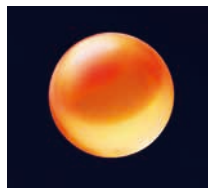
①ボリュームあるサーモンがとても新鮮で、自然解凍後にそのまま生で食べられます。我が家では刺身やサラダに添える形で食べるのですが、家族皆喜んで、特に女性が笑顔になり、本当に楽しみなお礼の品です。②とても前向きで、寄付者の事を大切に思われながらも、集まった寄付金は町民に寄り添った使い道となっており、素晴らしいお取組みをされている自治体様と感じております。③いくらとサーモンが有名な海鮮のまち



ふるうボ



西崎 毅さん  
■大阪府出身



### シラリカいぐら

①ルビーのような艶、口の中が喜ぶ弾力、そして噛むとはじける旨み、冷凍とは思えない新鮮かつ上質ないくらはここでしか味わったことがないです!②地元事業者の皆様への支援や、新たな産業開発など、寄付のその後についての長期的視野に立つ取り組みに大変感銘を受けております。放送局の立場として、より多くの人を知っていただくお手伝いが出れば幸いです。③どこまでも広がる海と空と大地



ふるさと納税から生まれた皆さまとのつながりに、恩返しを。  
たくさんの活動を通して、これからも感謝をお伝えしたい。



白糠町ではふるさと納税を通してご支援いただいた寄付者さまへ、お礼の品をお贈りして終わりということではなく、ご縁から生まれた「つながり」を末永く大切に紡いでいくための活動を行っています。実際に白糠町を訪れていただき、まちを見て、気に入っていただけた際には、ぜひ移住も検討いただきたい。「つながり」の輪を、さらに大きく育てていきます。

## 白糠の食の恵みを、フルコースで。 つながる感謝祭

生産者の方々の努力と想いが込められた、海と山の新鮮な食材たち。そんな白糠の食材の魅力と豊かさに触れていただくために、一流のシェフが手がけるフレンチと和食のフルコースを寄付者さまにご堪能してもらう「つながる感謝祭」を開催しました。



白糠食材フルコースの考案者たち

### サンス・エ・サヴール

何度も白糠町に足を運んでいたという当時料理長を務めていた鴨田シェフ。レストランの通常メニューでも積極的に白糠食材を使用いただけており、白糠町との関係性は深まるばかりです。

〒100-6335 東京都千代田区丸の内2-4-1 丸の内ビルディング 35階  
TEL.03-5220-2701  
【営業時間】 ランチ11:00～15:30 (LO 13:30)、ディナー平日18:00～22:30 (LO 20:30)、土日祝17:30～22:30 (LO 20:30)  
【定休日】 無休 ※丸ビル休館日に準ずる

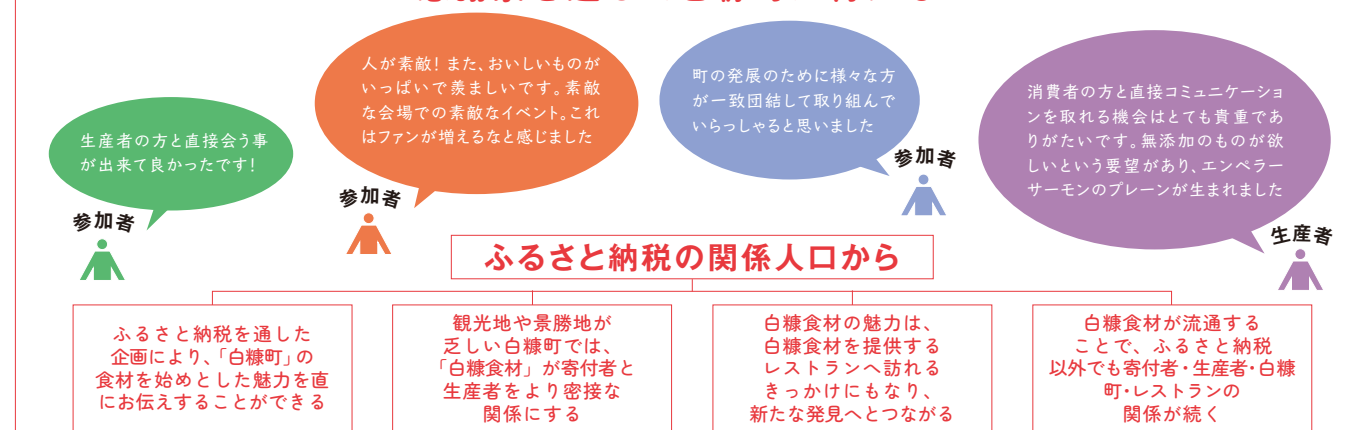
### 鳥もと本店 伊與田 康博 店長

ふるさと納税感謝祭への参加をきっかけに、店内に白糠町を応援するポスターや白糠町のパンフレットなどを設置し、まちのアンテナショップのような役割を担っています。

〒167-0043 東京都杉並区上荻1-4-3  
TEL.03-3392-0865  
【営業時間】 月～金曜13:00～24:00、土曜12:00～23:30、日曜・祝日12:00～23:00  
【定休日】 無休



## 感謝祭を通して白糠町が得たもの



## 1対1のつながりの大切さをより一層意識しております

感謝祭で多くのことを学び、その経験を活かした事業も創出することができました。参加者の皆様からいただいた大切なご意見をもとに、これからも取り組みを続けてまいります。

## 白糠ならではの体験が、盛りだくさん。 白糠町ともしっかり繋がる プログラム



### 「自然・食・産業に触れる」 白糠町まるごと体験ツアー

白糠の大自然のフィールドで、環境への取り組みや地域産業に触れていただく1日プログラム。まちで自慢のお食事や観光スポットもご案内します。



### 新規返礼品 開発モニター

アンケートや試食等を通じて、ふるさと納税の新規返礼品開発にモニターとしてご参加いただけます。



### 特別返礼品の 寄付優先権

ふるさと納税の新規返礼品や限定返礼品など、特別な返礼品を優先的にご案内します。(当選者の限定特典付き)

※上記3つのプログラムの寄付受付は2025年12月31日までです

## 大人も子どもも楽しめる、ふれあいの旅。 白糠町モニターツアー



寄付者さまから「白糠町に行ってみよう」とのコメントを多数いただけており、そうした声を受けて、白糠の農業・酪農・漁業など地域産業に触れながら食の大切さや自然環境を学ぶ体験型の「社会科見学ツアー」を開催しました。



チーズ工房 白糠酪恵舎で工場見学



もりもりふぁーむでトラクターの試乗体験



田中農園で大豆の収穫体験



ボコロでアイヌ文化を学ぶ



いくら醤油漬け体験



伊深ファームで子牛へのミルクや餌やり

白糠にまつわる情報を、定期的にお届け。

## 寄付者さま向けDM



全国各地のイベントにも、積極的に参加。

## PRイベント



2023.8 楽天OPTIMISM2023



2023.11 日本のうまいもん×ふるさと納税



2023.12 Beyond The Taste



2024.11 第10回ふるさとチョイス大感謝祭



2025.9 楽天超ふるさと納税祭



2025.9 ふるなび ふるさと納税マルシェ





# 白糠まるわかりMAP 白糠駅前 エリア



# 白糠まるわかりMAP 庶路・西庶路 エリア







# Case 01



## 自然豊かな環境に恵まれた白糠町で 羊飼いになるという志をかたちに

白糠で新規就農することになった  
きっかけは？

私は奈良市の出身で、2017年に白糠町へ移住してきました。学生時代にアイルランドへ留学していたのですが、そのときにアルバイトで羊飼いの仕事をしていました。帰国後、「羊と触れ合える羊飼いの仕事をもっと広めたい」と思い、山梨県の観光牧場で働き始めました。ですが、観光牧場は羊以外の仕事もあり、もっと本格的に羊飼いをやりたいと思っていたところ、偶然、白糠町にある茶路めん羊牧場の求人情報を見つけて、そこで働くことにしました。茶路めん羊牧場では、たくさんの経験を積ませていただき、その経験を活かして、今は白糠町で独立して羊飼いをしています。

取り組まれる農業について  
教えてください

現在は、親の羊が約30頭、子どもの羊が約40頭で、計70頭ほどの羊を育てています。白糠町に初めて来たときの印象は、とにかく静かで、のどか。その印象は現在も変わっていません。豊かな自然に囲まれた環境は、アイルランドと似た雰囲気だと感じています。羊たちもそんな環境で、のんびりとリラックスしながら過ごしてくれています。白糠町には同業の羊農家さんが2人いますので、定期的に情報交換ができることも私にとっては魅力の一つです。

今後どのような農業を  
行っていきたいですか？

将来的には、親の羊で200頭くらいを飼育できるような規模を目指しています。放牧地も現在は12ヘクタールほどですが、30ヘクタールまで広げていけたらと考えています。白糠町で育つ羊がもっと有名になるよう、地元の方々と協力しながら着実に事業を成長させていきたいです。

今後どのような農業を  
行っていきたいですか？

将来的には、親の羊で200頭くらいを飼育できるような規模を目指しています。放牧地も現在は12ヘクタールほどですが、30ヘクタールまで広げていけたらと考えています。白糠町で育つ羊がもっと有名になるよう、地元の方々に協力をいただきながら、羊農業をやってきたいです。

白糠町の就農支援についてどう思われますか？

白糠町は新規就農者への手厚い補助制度があり、羊もそうですが酪農や野菜の栽培など、農業にチャレンジしやすい支援体制が整っています。役場の担当者にも相談しやすく、私の場合は牧場の候補地を探す手伝いをしていただきました。他の自治体と比べても羊飼いにに対する理解や思いは深く、新規就農者への背中を後押ししてくれるまちだと実感しています。



### 三宅拓海さん

奈良県奈良市出身  
高校時代に見た旅番組がきっかけで、アイルランド留学を決意。留学時のアルバイト先で羊の出産を経験し、羊飼いを志すことに



## Interview 移住者から

## みた白糠町



### 松田 耕平さん愛奈さん夫妻

耕平さんは釧路市、愛奈さんは白糠町出身  
1歳の男の子と3人家族



## 白糠町ならではの充実した子育て支援 若い世代にとって魅力ある移住先に



白糠に移住したきっかけは？

私が釧路市出身で、妻は白糠町の出身です。白糠町での暮らしを決めたのは、結婚してから1年以内に「結婚祝い金」がもらえることや、家を建てる場合に無償で宅地がいただけること、子育て支援が充実していることなどがありません。結婚当初からマイホームを建てたいと考えており、その夢が叶ったという感じです。妻の実家も近いですし、私の通勤先までは車で45分ほどかかりますが、音楽を聴きながら運転していると、あっという間に着きます。道路もどんどん整備され、アクセス面でも便利だと思っています。

白糠の魅力について教えてください

やっぱり、子育て支援の制度が整っていることですね。子どもの給食費や医療費、保育料が無料だったり、出産祝い

として町内で使える商品券や、乳幼児用の防災グッズなどもあります。その他にも、妻の出産直後には、助産師さんが家まで来て、赤ちゃんの体重チェックや、出産後の不安や相談事を聞いてくださり、精神的にも助かりました。妻の実家から子育てのサポートを得られていることも心強いです。

白糠に移住を考えている方への  
メッセージをお願いします

白糠町には、私たちのような子育て世代にとってありがたい支援や制度がたくさん揃っています。こども園での幼児教育や、小学校から中学校までの一貫した義務教育学校など、教育が充実していることもおススメしたいポイントです。

いま、白糠町では学校の近くに新たな無償宅地の整備をしており、そのほかにも子育て世帯専用の賃貸住宅を整備していると聞きました。若い世代の家族が増えて、豊かな自然の中で子どもたちがのびのびと育っていく。そんなこれからの白糠での暮らしが、ますます楽しみです。



# Case 02



# 白糠町子育て支援・教育チャート

## ●結婚支援事業

出会いの場を創出する「婚活イベント」や「恋活イベント」を開催しています。



婚活イベント「そうしそあい」。出会いの場を提供するとともに、白糠の食と食材をPRする恋愛応援企画もある

## ●結婚祝い金支給事業

結婚祝い金30万円を支給します。

## ●結婚新生活支援事業

住宅費用および引越費用を60万円まで補助します。

## ●不妊治療費等助成

治療に要した自己負担分を全額助成します。また、医療機関への通院に要する交通費及び宿泊費を一部助成します。

## ●シラリカ・あいあいプレゼント



子育て世代が抱えている経済的負担を軽減し、安心して子どもを産み育てられる環境整備を図るため、新生児に向けた防災用品を支給しています。

## 出産祝い金の支給 お祝い金10万円分

10万円分のシラピア商品券(白糠町内30店舗以上の加盟店で使用できる商品券)を贈呈



## 誕生

恋物語の大事な記念に!  
オリジナル婚姻届&  
記念台紙



## ファミリーサポート

一時的に子どもの世話をお願いしたい方(依頼会員)と子育ての手助けをする方(提供会員)による事業です。

●対象となる子ども

町内に居住する生後2ヶ月以上、小学校6年生以下の子ども

## ふるさとブックスタート事業

生後4か月児を対象に、家庭に絵本のある環境を整え、母子のコミュニケーションを促進しようと、ふるさと絵本と手作りブックバッグを配布。3歳を迎える幼児には「ブックセカンド」として、名前入りの絵本、小学校1年生には、「ブックサード」として希望する絵本をプレゼントします。

## 医療費の無料化

## 18歳まで全額無料

保険診療が適用される医療費(入院費・通院費を含む)が全額無料



## 乳幼児用ごみ袋の支給

少子化対策の一環として、平成28年度から2歳未満の子どもに対象範囲を広げ、週1枚合計120枚のおむつ用可燃ごみ袋を支給しています。

希望する  
全ての子どもが  
入園できます

## こども園

## 白糠町には助産師の役場職員が常駐! 専門知識を活かした安心の「産前・産後ケア事業」

### ●子育て世代 包括支援センター 「イコロ」

保健師・助産師・管理栄養士がさまざまな相談に応じる役場に開設したスペースです。



### ●白糠 子育てアプリ♡ イコロ

本町では母子手帳アプリ「母子モ」を「白糠子育てアプリ♡イコロ」として導入し、活用いただいています。



### 産前ケア

#### ①電話・家庭訪問

助産師が電話や家庭訪問を行い、安心して出産を迎えることができるよう支援しています。

#### ②両親学級

「沐浴体験」や「妊婦体験」、産後うつや乳房ケアについて助産師が講話をしています。

#### ③ママ♡こっこ広場

妊娠中から子育て中の保護者が集まり、情報交換や育児相談等をする交流の場を設けています。



### 産後ケア

#### ①出産後の早期助産師訪問

出産退院後も助産師による支援が継続できるよう早期訪問を行っています。

#### ②生後約4週間での助産師・保健師による家庭訪問

前回の訪問から順調に育児ができているかを確認し、予防接種や今後の健康相談・健康診査の案内をしています。

#### ③相談料金0円&回数無制限! 助産師がいつでも訪問

白糠町では助産師がいつでもご家庭に訪問し、安心して出産や育児ができるようにサポートしています。

#### ④助産院(釧路市、釧路町)利用料金の支援

産後1年以内のケアを必要とする母子を対象として短期入所7泊、通所10回を上限に利用料金の一部を町が支援し、利用者の負担を軽減サポートしています。



## 給食費の無料化

## 小・中・高 給食費 無料

すべての子どもの小学校・中学校・義務教育学校・白糠高校の給食費が無料



運動会や学園祭では、異学年での合同種目などがあります。



## 「義務教育学校」の メリットとは?

一つは、中学校進学時に環境が大きく変わることによって、不登校者が増えるなどの「中1ギャップ」を防ぐこと。もう一つは、9年間を通して一貫したカリキュラムを編成できることです。これにより、小・中学校との円滑な接続と、より効率的な授業を行うことができます。



地産地消の給食として「ふるさと給食」また、返礼品となる食材を使った給食「ふるさと納税給食」を実施。子どもたちに地産産の食材を提供しています。

## 青少年海外研修事業

次代を担う町内の中高生に国外の歴史や文化、生活習慣、環境などを肌で感じてもらい、国際的な規模で活動できる広い視野と自らの可能性に対して挑戦する意欲を育てることを目的に実施しています。



## 新入学の児童・生徒 入学支援金の支給②

## 支援金8万円分

中学校入学時8万円分のシラピア商品券を贈呈



## 副教材費 無料

学校で使用するテストや教科書の補助教材として使用するドリルワークなどの「副教材」の購入費用を町が負担

## 高校



## 白糠高校魅力化プロジェクト

白糠高校がより魅力のある学校となるよう、町がしっかりとサポート。大学進学から就職まで、生徒たちの未来を見据えて、町がさまざまな支援を行っています。

### 簿記など資格取得を応援



模試や簿記など、進学や就職に役立つ試験料を白糠町でバックアップ。資格の場合は合格で全額支援、不合格でも半額を支援しています。

### 釧路管内初の無料公営塾「久遠塾」



学校内に公営塾を整備。定期テストに向けての学習や大学・専門学校の受験対策、公務員・就職試験の対策など、放課後に塾の講師が指導しています。

### 道外から入学者を受け入れ



2023年から「環境教育」に取り組むとともに、道外からの入学者を受け入れるための学生寮を整備。未来のリーダーとなる人材を育てます。

## 保育料の無料化

## 保育料・副食給食費 無料

すべての子どもの認定こども園・保育園の保育料が無料(副食給食費を含む)



## 小中一貫教育!

## 義務教育

## ●学校教育 連携事業

英語教育等のプログラムが充実している私立小学校と連携を図って、先進的な教育方法の導入を進めています。

## 新入学の児童・生徒 入学支援金の支給①

## 支援金6万円分

小学校入学時6万円分のシラピア商品券を贈呈



## 幼児教育サポート事業 わくわくタイム

幼児期から「平仮名の読み」や「数と計算」などの早期定着を目的に、認定こども園で授業を行う幼児教育サポート事業を行っています。



スケート風景は  
冬の風物詩!







まちづくりは子どもから

# 子育て応援 日本一のまち



## 「子育て応援日本一のまち」で暮らそ！ 移住・定住へのステップ

### STEP 1 移住・定住の目的はなんですか？

#### ご家族で話し合しましょう

家族の未来をそれぞれの視点から話し合うことで、ご本人だけでは見えない問題や課題点もたくさんでできます。

#### 目的や移住後の生活のイメージを深めましょう

移住の目的はみなさまそれぞれ。ご本人やご家族が、どんな環境でどんな生活をしたいのかなど、目的や移住後の生活のイメージが具体的にになると、地域やお住まい、お仕事、自然環境など探しやすくなるはずです。

### STEP 2 移住・定住候補先の情報を集めましょう

仕事、気候、交通アクセス、学校、病院、買物の手段など、気になる情報を調べていきましょう。白糠町の情報で気になることがあれば、白糠町役場企画財政課企画調整係(TEL01547-2-2171)へお気軽にお問い合わせください。



白糠町の情報収集には  
コチラもぜひご活用ください！



白糠町の情報は「町勢要覧」で詳しく紹介しています。  
お問い合わせは企画財政課地域交流係(01547-2-2171〈内線236〉)まで。



### 念願の0歳から15歳までの一貫教育

白糠町では「教育(意識改革)」をまちづくりの3本柱の一つに掲げ、力を入れて取り組んでいます。教育に対する想いは、私が町長に就任する前、10年にわたり小学校のPTA会長を務めていたときから心の中にありました。当時、教育現場のすぐそばで家庭と子ども達に関わりながら活動をしていましたが、そのときに感じていた課題は、小学校と中学校の教員の連携が取れておらず、円滑な接続ができていないことでした。

これを改善するには小中一貫教育、つまり従来の6・3制ではなく9年制の「義務教育学校」の導入が必要であると、信念をもって町長に就任しましたが、まちの財政難が続きなかなか着手できずにおりました。しかし、ふるさと納税の寄付金の後押しもあり、2018年に「庶路学園」を、2022年に「白糠学園」を開校することができました。念願の義務教育学校がやっと形になったのです。

子育てに関する自治体サービスが充実している自治体ランキング

TOP10

1位	4位 樺戸郡新十津川町 72.91
白糠郡 白糠町 77.08	5位 河西郡茅室町 70.36
2位	6位 足寄郡足寄町 69.92
上川郡東神楽町 75.26	7位 空知郡南幌町 63.68
3位	8位 中川郡幕別町 61.56
北斗市 73.13	9位 恵庭市 59.48
	10位 新冠郡新冠町 59.25

※数値は偏差値

出典：「SUUMO住民実感調査2022 北海道版」リクルート調べ

### STEP 3 一度、白糠町へお越しください

白糠町の暮らしやすい気候や、白糠町民と触れ合うことで、移住・定住のイメージがぐっとリアルなものになると思います。



#### 「ちょっと暮らし」

本町への移住・定住をご検討されている方を対象に、「ちょっと暮らし住宅」をご用意しています。



「子育て/移住・定住  
まるわかりガイド」



「環境  
パンフレット」



「アイヌ文化施設  
パンフレット」



しらぬかマガジン  
「Te to Te」

Web版は  
こちらから



### STEP 4 お仕事はお決まりですか？

白糠町でお仕事探しをするなら、まずはお気軽ににご相談ください！白糠町には釧路市と白糠町の行政区域にまたがる工業団地があり、50社を超える企業が立地されています。ハローワークからの求人情報は、町ホームページや役場1階ロビーに掲載しています。就農をご検討されている方へは、各種支援制度と合わせてご説明させていただきます。



### お住まいはお決まりですか？

白糠町では、町内の空き家の有効活用を通じて、移住・定住促進を図るため、「白糠町空き家バンク」を設置しています。ウェブサイトから物件を閲覧することができるのでぜひご活用ください。

#### 「白糠町空き家バンク」

空き家や土地をお探しの方は「白糠町空き家バンク」をご活用ください。





# アイヌ文化の豊かな魅力を受け継ぎ さらなるまちの活性化を目指して



祭具や生活道具を配した、アイヌの暮らしを体感できるチセ(家)の再現展示。



## 白糠のアイヌ文化を鮮やかに発信する

### 白糠アイヌミュージアム ポコロ

ポコロの名前には、白糠のアイヌの人々の“生まれ育った場所を大切にしたい”という想いが込められています。活き活きと映し出される豊かなアイヌの暮らしを五感で感じ、厳しくも雄大な自然と生きてきたアイヌ文化に触れることで、より理解を深めることができます。

白糠町和天別1852-8  
01547-6-0522  
営業時間 9時～17時  
定休日 月曜

アイヌ文様刺繍の最優秀工芸師・間宮喜代子さんの作品を展示。



## アイヌ文化活動施設 ウレシパチセ

「互いに育む(ウレシバ)・家(チセ)」という意味で、アイヌ伝統文化の保存伝承活動とともに、文化交流、国際交流、情報発信の場として、アイヌ文化を正しく理解してもらうための施設です。



白糠町東3条北1丁目2-27  
01547-2-5668  
営業時間 10時～18時  
定休日 月曜



白糠アイヌ文化保存会  
会長 磯部 恵津子さん

白糠アイヌ文化保存会  
1984年4月の設立以来、古式舞踊をはじめ民族伝統文化の保存伝承活動に取り組むとともに、町内外の各種文化行事での発表を通して、アイヌ文化の振興に努めています。

## 今も自然に息づくアイヌスポット

数多くのアイヌ伝説の舞台となった場所



### 馬主来自然公園

バシクル沼周辺は、地名の由来をはじめ、シラヌカアイヌとアッケシアイヌの戦やアイヌ古式舞踊「フンペリムセ」の発祥など、いくつものアイヌ伝説の舞台となっています。

住所：白糠町和天別1829-1



「アイヌ伝統文化空間」としてリニューアル

### 乳呑自然公園

2023年7月、周辺の自然を生かし「アイヌ伝統文化空間」としてリニューアル。新設の遊具やアイヌ植物の解説サインなど、見どころたくさんの公園となりました。

住所：白糠町庶路



アイヌの人々の特別な場所「チャシ」

### 刺牛チャシ

「チャシ」は「砦」と訳されますが、実際は、コタンの儀式や裁判、会議などを行う特別な場所、英雄が住む館であったと考えられています。

住所：白糠町字刺牛



## まち全体が「イオル(伝統的生活空間)」 アイヌの人々と歩む 文化と伝統がきらめくまちづくり

白糠町は町名がアイヌ語の「シリリカ(岩磯のほとり)」を起源としているとおり、町内には「ショロ」「バシクル」「コイトイ」など、アイヌ語に由来する地名が多く、また、チャシ跡などの遺跡に加え、それらの場所にまつわる伝説も数多く遺されています。

白糠町の恵まれた自然環境は、自然界の多くのもの、身の回りの道具や衣服も、全てはカムイ(神・霊)の化身であり、「自然と調和し共存すること以上に大切なことはない」というアイヌの人々の思想・精神、そして多くの先人の苦労・努力によって築き上げられた大変貴重な財産です。本町では、礎を築いてこられた先人に感謝を

し、守り受け継がれてきた自然環境、独自性あふれるアイヌの伝統・文化を、今を生きる私たちが、次代を担う「子や孫への贈り物」として、しっかりと引き継いでいくことを基本理念に掲げ、まち全体が「イオル(伝統的生活空間)」であるという考えの下、「ウレシバ(互いに育む)」の意識で、町民一体となってまちづくりを進めています。

Webサイト

ウレシバシリリカ  
～白糠の  
アイヌ文化～



動画

カムイと共に  
～白糠の  
アイヌ文化～



## アイヌ三大祭

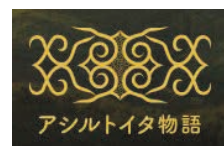


ふるさと祭イチャルバ(先祖供養祭)

白糠アイヌ協会は、伝承儀式として、毎年、8月に「ふるさと祭イチャルバ」、9月に「フンペイ祭イチャルバ」、11月に「ししゃも祭」という3つの祭を行っています。これらの行事では、「カムイノミ」(火の神への祈り)、「ヌサオンカミ」(御幣への祈り)、「イチャルバ」(先祖供養)、「奉納舞踊」、「供養祭会食」が行われます。

## 「アシルトイタによる心と体に響く 新しい食の価値共創拠点」プロジェクト始動

北海道にある国立室蘭工業大学と本町は、2015年7月6日に包括連携協定を締結し、白糠のシソや自生植物を用いた認知症予防の研究を進めてきました。今後、「地域独自のこだわり食材」、「食の価値の可視化と伝え方」、「作り手と食べ手をつなぐしくみ」を研究開発し、豊かな「食と食材のまち」を実現します。



### アシルトイタの由来

アシルとはアイヌ語で「新しい」、トイタは「土地を耕す」という意味です。



## アイヌから学ぶ白糠ならではの教育

踊りや料理を教えたり、お祭りに参加したり白糠ならではの教育を実施しています。アイヌ伝統の漁法「マレブ漁」の体験学習も計画中です。



## 台湾先住民族との 友好交流も進めています

2009年からは、台湾先住民族との文化交流を進め、2016年、新北市烏来区原住民編織協会と民族間の友好交流提携を締結しました。





まちを応援してくださる、皆さまとの出会い。  
白糖で、新しい「恋」がはじまります。

# 道の駅しらぬか恋問館が 新オープン!

2025年4月29日、ついに移転オープンの日を迎えた「道の駅しらぬか恋問館」。目の前には恋問海岸の美しい風景が広がり、多くの人々が集まる憩いのオアシスに生まれ変わりました。



## #食べる

白糖の恵みを存分に味わえる  
名物メニューが勢ぞろい!



Cheese Fresh Cream Desserts **jiri** 〈スイーツ〉



レストラン「む〜んらいと」  
**この味**  
〈和食・洋食〉  
**こいばん**  
〈ベーカリー〉



**Luki kitchen**  
ルキキッチン  
〈軽食・ドリンク〉



**宝龍**  
〈中華〉

写真に「映える」メニューも。  
5つのお店で楽しむ逸品。

道の駅の建物中央部にはフードコートがあり、大きな窓から太平洋を見渡せるイートインコーナーの周りには、白糖ならではの味覚が彩る5つのお店を配置。和洋中のメニューにパンやスイーツなど、人気のグルメが集まっています。



「恋が叶う」ハート形のポストに、モニュメント。名物フォトスポットがたくさん!



建物の正面入り口には、「恋問館」の名前にちなんでハート形の郵便ポストが設置されています。このポストから出したラブレターには、想いを成就させるチカラがあるという言い伝えも? 海をバックにした屋外のモニュメントは、記念撮影にピッタリのロケーション。これらの「写真映え」なスポットは、SNSなどで若い世代からも人気を集めています。



道の駅のキャラクターである白糖生まれの柳だこの「コイタクん」と九州生まれのスルメイカの「メイカちゃん」のカップルは、恋問海岸で知り合って愛を育んでいたそうです。

道の駅しらぬか恋問館  
〒088-0562  
白糖町恋問3丁目2番地1  
Tel:01547-5-3317  
<https://michinoeki-shiranuka.jp>  
本館 9:00~19:00  
直売店 9:00~19:00  
テナント 10:00~19:00 (LO18:30)  
休館日 年末年始(12月30日~1月3日)

MAPは  
まちづくり  
最新情報編  
P14を  
チェック!



## #新施設「恋問館」の ここをチェック!

#食べる バリエティ豊かな5つのグルメスポット  
#遊ぶ 子ども向けの大型遊具  
#買う 地元のおいしさが集まるショップ  
#サウナ 太平洋を望むサウナ  
#車中泊 キャンピングカーなどで宿泊できる大型駐車スペース「RVパーク」  
#情報 ふるさと納税や観光情報が盛りだくさん



## #遊ぶ

赤ちゃんから幼児まで遊べる  
ワクワクいっぱいスペース!

小さな子どもでも安心な、  
「ハイハイエリア」も。

乳幼児・幼児(対象年齢0~3才)には、やわらかなウレタン製のベンチやマット、遊具を設置した「ハイハイエリア」をご用意。すぐ隣りのカウンター席から子どもたちを見守ることができるので、保護者の方も安心です。



元氣にからだを動かそう!  
子どものための遊具いろいろ。

大きなガラス窓に面して設けられている子ども向けの遊び広場「こっこパーク」。中でも2階部分から回って滑り降りる迫力満点の「たこあしスライダー」(対象年齢6~12才)が、子どもたちに大人気です。



## #買う

白糖の自然が育んだ新鮮な  
農畜海産物をラインアップ!

大切な人へのおみやげに、  
自分へのごほうびに。

地元の特産品を購入できる「恋問市場」では、白糖の新鮮な海産物や野菜にチーズ、加工食品など、ふるさと納税でも取り扱われているものを含めて約2500種のアイテムが並びます。



たこカレー  
ミズダコを贅沢に使用。独特の食感と旨みが特徴のカレー。



鍛高ラムネ  
紫蘇の香りが爽やかなラムネ。ちょっぴり甘めの赤とスックリした味わいの青で、飲み比べを。



恋の鮭び  
サケの部位ごとの風味を楽しめる燻製は、おやつにもお酒のつまみにも。



白糖町の特産品がいつでも購入できる自販機も設置されています!



## #サウナ

目の前に広がる恋問海岸を眺めながら、全国的にも珍しい「海の見えるサウナ」



部屋から大きな窓越しに太平洋を見渡すことのできる、本格派のフィンランド式サウナを完備しています。屋外には海を眺められる「ととのい」デッキも。  
料金: 800円 営業時間: 11:00~18:45



## #車中泊

波の音と夕日に癒やされる  
道の駅では珍しい「RVパーク」



「RVパーク」には専用Wi-Fiや電源コンセントなどが用意されており、館内のトイレやコインシャワーも利用可。快適に車中泊を楽しめます。

RVパークのご予約はこちらから



## #情報

白糖の地域情報や  
釧路エリアの観光情報を発信



「観光インフォメーション」では、管理運営を担当する職員が常駐。道の駅はもちろん、地元や観光、ふるさと納税に関する情報を聞くことができます。





笑顔輝く太陽のまち  
北海道

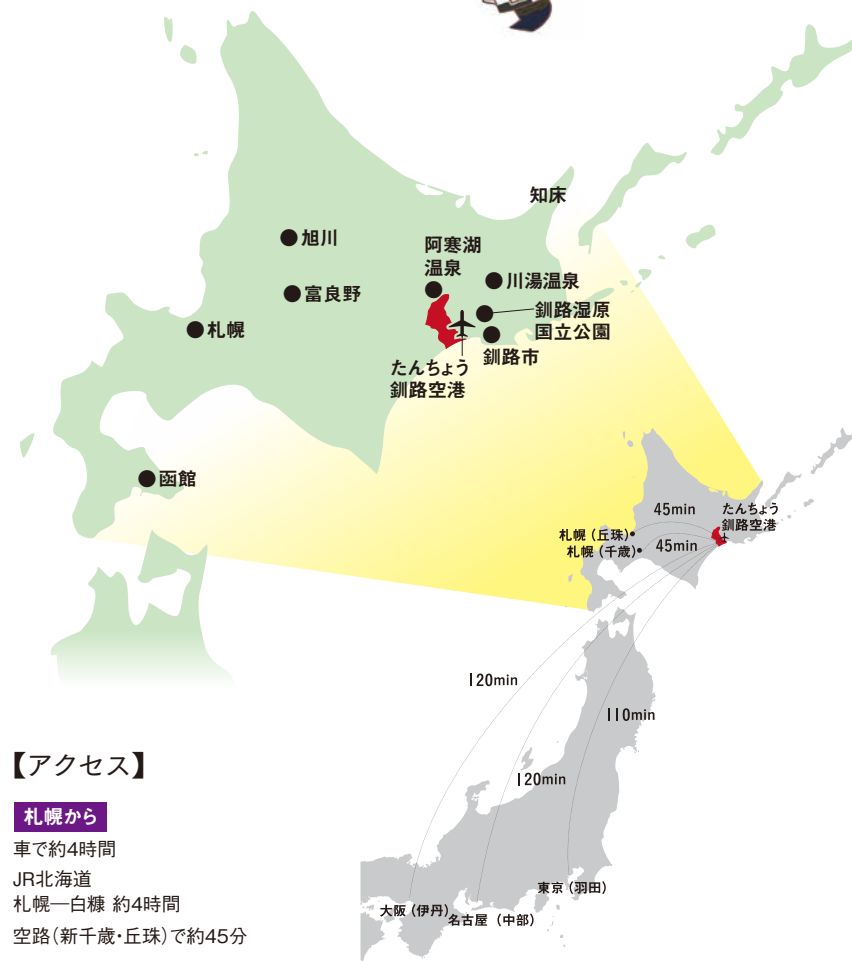
# 白糠町



北海道の大自然に囲まれる  
「ひがし北海道」に位置する白糠町。  
美しい景色の宝庫なんです！



白糠町長  
棚野孝夫



## 【アクセス】

### 札幌から

車で約4時間  
JR北海道  
札幌—白糠 約4時間  
空路(新千歳・丘珠)で約45分

### 釧路から

車で約40分

### 東京から

空路(羽田)で  
約1時間35分

### 釧路空港から

車で約20分

### 大阪から

空路(伊丹)で  
約2時間

## 【白糠町はここにある】

世界遺産登録地域知床や釧路湿原国立公園を有するひがし北海道に位置し、総面積は773km<sup>2</sup>と道内でも比較的大きな面積を持つ。東京からは約2時間で行くことができる空港の近くにあるまち。

## 【白糠という名の由来】

北海道の東、太平洋に面している「白糠町」という名は、アイヌ語で「磯」を意味する「シリリ」、「上」を意味する「カ」や「シリルカ」、「シリリカ」で、波が磯を越えしづきが立つ「岩磯のほとり」を指し、現在の白糠漁港に注ぐオクネッ川からシリリカ川付近の岩磯地帯を見て付けられた地名と言われています。



### たんちょう釧路空港

東京、札幌に定期便、大阪と名古屋に季節便が就航。空港から白糠町市街地まで車で約20分、産業用地までは約7分というアクセスの良さ。

ひと足伸ばせば！  
感動の  
大自然  
&魅力スポット



白糠から  
約3時間  
15分

## 世界遺産 知床

世界遺産知床へのドライブも◎！北海道民も息をのむ手つかずの大自然が広がります。



白糠から  
約2時間

## 阿寒摩周国立公園



日本最大のカルデラ地形、火山・森・湖が織りなす広大な景観が広がります。道東を代表する温泉地である川湯温泉や阿寒湖温泉もオススメ。



しら ぬか ちょう

# 白糠町で 新しい恋が はじまりました。

∴ わくわく ∴  
∴ 新スポット! ∴



## 道の駅しらぬか 恋問館が新オープン アイヌスポット まち全体がイオル

笑顔輝く太陽のまち白糠町  
子育て応援日本一のまち  
移住者から見た白糠町  
白糠まるわかりMAP 2025

### 白糠町の気候・風土・資源を活かしたまちづくりをご紹介します

白糠町はふるさと納税制度を通し、応援人口（関係人口）の最大化を目指します