

北海道

# 白糠町

ふるさと納税 2025/11 ▶ 2026/10



ありがとうございます  
お届けへ気持ちへお届け



皆さまのおかげで名譽ある賞を  
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あります。

**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 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 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 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。

### 白糠町のふるさと納税 よくあるご質問

#### お問い合わせの前に ご確認ください

#### 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、庄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、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で届いた場合は、お手数ですが配送業者までご連絡をお願いいたします。

**SUSTAINABLE  
DEVELOPMENT  
GOALS**



『震災復興応援型カーボンクレジット』はSDGsの7項目に適応しています。



CARBON OFFSET

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被災者・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

北海道  
白糠町

寄付をした日	寄付金額	お礼の品	ワンストップ特例申請
/ /	円		<input type="checkbox"/> 申請済 (□オンライン申請)
/ /	円		<input type="checkbox"/> 申請済 (□オンライン申請)
/ /	円		<input type="checkbox"/> 申請済 (□オンライン申請)

### 自治体名

都道府県  
市区町村

寄付をした日	寄付金額	お礼の品	ワンストップ特例申請
/ /	円		<input type="checkbox"/> 申請済 (□オンライン申請)
/ /	円		<input type="checkbox"/> 申請済 (□オンライン申請)
/ /	円		<input type="checkbox"/> 申請済 (□オンライン申請)

### 自治体名

都道府県  
市区町村

寄付をした日	寄付金額	お礼の品	ワンストップ特例申請
/ /	円		<input type="checkbox"/> 申請済 (□オンライン申請)
/ /	円		<input type="checkbox"/> 申請済 (□オンライン申請)
/ /	円		<input type="checkbox"/> 申請済 (□オンライン申請)

### 自治体名

都道府県  
市区町村

寄付をした日	寄付金額	お礼の品	ワンストップ特例申請
/ /	円		<input type="checkbox"/> 申請済 (□オンライン申請)
/ /	円		<input type="checkbox"/> 申請済 (□オンライン申請)
/ /	円		<input type="checkbox"/> 申請済 (□オンライン申請)

### 自治体名

都道府県  
市区町村

寄付をした日	寄付金額	お礼の品	ワンストップ特例申請
/ /	円		<input type="checkbox"/> 申請済 (□オンライン申請)
/ /	円		<input type="checkbox"/> 申請済 (□オンライン申請)
/ /	円		<input type="checkbox"/> 申請済 (□オンライン申請)

### 自治体名

都道府県  
市区町村

寄付をした日	寄付金額	お礼の品	ワンストップ特例申請
/ /	円		<input type="checkbox"/> 申請済 (□オンライン申請)
/ /	円		<input type="checkbox"/> 申請済 (□オンライン申請)
/ /	円		<input type="checkbox"/> 申請済 (□オンライン申請)

### 自治体名

都道府県  
市区町村

寄付をした日	寄付金額	お礼の品	ワンストップ特例申請
/ /	円		<input type="checkbox"/> 申請済 (□オンライン申請)
/ /	円		<input type="checkbox"/> 申請済 (□オンライン申請)
/ /	円		<input type="checkbox"/> 申請済 (□オンライン申請)

たなの たかお  
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。



## 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
  - P28 セット品
  - P30 いくら
  - P35 鮭・サーモン
  - P39 ホタテ
  - P41 白糠町×  
シラリカのお礼の品
  - P45 釧路管内の  
食の魅力が大集合!
  - おいしいコラボを、  
召し上がり
  - P47 毛ガニ・ズワイガニ・  
タラバガニ
  - P49 たこ
  - P51 たらこ
  - P53 数の子
  - P54 いわし・干物・つぶ・  
さば・海産物セット
  - P55 白糠の自然が育んだ、  
自慢のお肉が大集合!
  - P57 牛肉
  - P59 羊肉
  - P60 豚肉
  - P61 えぞ鹿肉
  - P65 鍛高譚
  - P67 スイーツ
  - P70 アラカルト

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、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「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す。

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っています。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」の気持ちはも込め、自給率の向上に微力ながら貢献していくたいと願っています。

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です。今後も白糠町への変わらぬ応援を、どうぞよろしくお願ひいたします。

棚野町長のふるさと納税への  
想いはどちらからも!

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

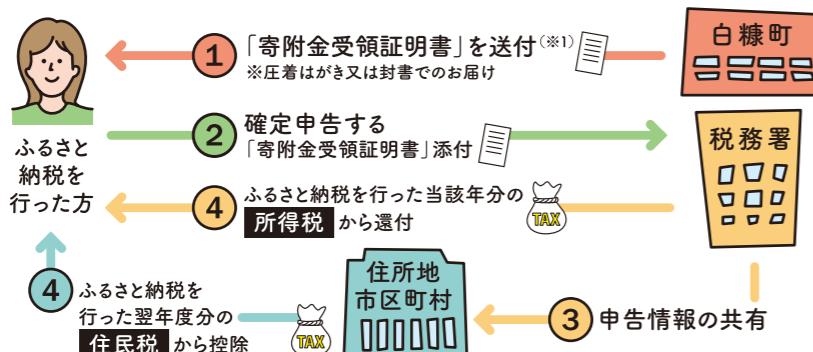
1995	1991	1989	1976	1964	1950	1949
白糠アイヌ文化保存会の 古式舞踊が国的重要無形 民俗文化財に指定	釧路白糠工業団地造成終了 鉄道白糠線廃止 開基百年記念式典挙行	北海道東方沖地震 道の駅しらぬか恋問オーブン 上茶路炭鉱閉山	道道白糠本別線開通 鉄道白糠線白糠上茶路開通 上茶路炭鉱閉山	白糠駒踊り初披露 白糠村と庶路村が合併し 白糠村となる	白糠外六村戸長役場が 開設される	白糠場所が開設される
1996	1992	1990	1977	1965	1951	1948
1996年 白糠駒踊り初披露	1992年 町制施行白糠町となる	1990年 新白糠炭鉱・明治庶路炭鉱閉山	1977年 鉄道白糠線白糠上茶路開通 上茶路炭鉱閉山	1965年 白糠駒踊り初披露	1951年 白糠駒踊り初披露	1948年 白糠駒踊り初披露
1997	1993	1987	1978	1966	1952	1953
1997年 町制施行白糠町となる	1993年 新白糠炭鉱・明治庶路炭鉱閉山	1987年 鉄道白糠線廃止 バス転換	1978年 鉄道白糠線廃止 バス転換	1966年 白糠駒踊り初披露	1952年 白糠駒踊り初披露	1953年 白糠駒踊り初披露
1998	1999	1991	1979	1967	1954	1955
1998年 町制施行白糠町となる	1999年 新白糠炭鉱・明治庶路炭鉱閉山	1991年 鉄道白糠線廃止 バス転換	1979年 鉄道白糠線廃止 バス転換	1967年 白糠駒踊り初披露	1954年 白糠駒踊り初披露	1955年 白糠駒踊り初披露
1999	2000	1993	1980	1968	1956	1957
1999年 町制施行白糠町となる	2000年 新白糠炭鉱・明治庶路炭鉱閉山	1993年 鉄道白糠線廃止 バス転換	1980年 鉄道白糠線廃止 バス転換	1968年 白糠駒踊り初披露	1956年 白糠駒踊り初披露	1957年 白糠駒踊り初披露
2000	2001	1994	1981	1969	1958	1959
2000年 新白糠炭鉱・明治庶路炭鉱閉山	2001年 白糠駒踊り初披露	1994年 鉄道白糠線廃止 バス転換	1981年 鉄道白糠線廃止 バス転換	1969年 白糠駒踊り初披露	1958年 白糠駒踊り初披露	1959年 白糠駒踊り初披露
2001	2002	1995	1982	1970	1960	1961
2001年 白糠駒踊り初披露	2002年 白糠駒踊り初披露	1995年 鉄道白糠線廃止 バス転換	1982年 鉄道白糠線廃止 バス転換	1970年 白糠駒踊り初披露	1960年 白糠駒踊り初披露	1961年 白糠駒踊り初披露
2002	2003	1996	1983	1971	1962	1963
2002年 白糠駒踊り初披露	2003年 白糠駒踊り初披露	1996年 鉄道白糠線廃止 バス転換	1983年 鉄道白糠線廃止 バス転換	1971年 白糠駒踊り初披露	1962年 白糠駒踊り初披露	1963年 白糠駒踊り初披露
2003	2004	1997	1984	1972	1963	1964
2003年 白糠駒踊り初披露	2004年 白糠駒踊り初披露	1997年 鉄道白糠線廃止 バス転換	1984年 鉄道白糠線廃止 バス転換	1972年 白糠駒踊り初披露	1963年 白糠駒踊り初披露	1964年 白糠駒踊り初披露
2004	2005	1998	1985	1973	1965	1966
2004年 白糠駒踊り初披露	2005年 白糠駒踊り初披露	1998年 鉄道白糠線廃止 バス転換	1985年 鉄道白糠線廃止 バス転換	1973年 白糠駒踊り初披露	1965年 白糠駒踊り初披露	1966年 白糠駒踊り初披露
2005	2006	1999	1986	1974	1967	1968
2005年 白糠駒踊り初披露	2006年 白糠駒踊り初披露	1999年 鉄道白糠線廃止 バス転換	1986年 鉄道白糠線廃止 バス転換	1974年 白糠駒踊り初披露	1967年 白糠駒踊り初披露	1968年 白糠駒踊り初披露
2006	2007	2000	1987	1975	1969	1970
2006年 白糠駒踊り初披露	2007年 白糠駒踊り初披露	2000年 白糠駒踊り初披露	1987年 鉄道白糠線廃止 バス転換	1975年 白糠駒踊り初披露	1969年 白糠駒踊り初披露	1970年 白糠駒踊り初披露
2007	2008	2001	1988	1976	1971	1972
2007年 白糠駒踊り初披露	2008年 白糠駒踊り初披露	2001年 白糠駒踊り初披露	1988年 鉄道白糠線廃止 バス転換	1976年 白糠駒踊り初披露	1971年 白糠駒踊り初披露	1972年 白糠駒踊り初披露
2008	2009	2002	1989	1977	1973	1974
2008年 白糠駒踊り初披露	2009年 白糠駒踊り初披露	2002年 白糠駒踊り初披露	1989年 鉄道白糠線廃止 バス転換	1977年 白糠駒踊り初披露	1973年 白糠駒踊り初披露	1974年 白糠駒踊り初披露
2009	2010	2003	1990	1978	1975	1976
2009年 白糠駒踊り初披露	2010年 白糠駒踊り初披露	2003年 白糠駒踊り初披露	1990年 鉄道白糠線廃止 バス転換	1978年 白糠駒踊り初披露	1975年 白糠駒踊り初披露	1976年 白糠駒踊り初披露
2010	2011	2004	1991	1979	1976	1977
2010年 白糠駒踊り初披露	2011年 白糠駒踊り初披露	2004年 白糠駒踊り初披露	1991年 鉄道白糠線廃止 バス転換	1979年 白糠駒踊り初披露	1976年 白糠駒踊り初披露	1977年 白糠駒踊り初披露
2011	2012	2005	1992	1980	1977	1978
2011年 白糠駒踊り初披露	2012年 白糠駒踊り初披露	2005年 白糠駒踊り初披露	1992年 鉄道白糠線廃止 バス転換	1980年 白糠駒踊り初披露	1977年 白糠駒踊り初披露	1978年 白糠駒踊り初披露
2012	2013	2006	1993	1981	1978	1979
2012年 白糠駒踊り初披露	2013年 白糠駒踊り初披露	2006年 白糠駒踊り初披露	1993年 鉄道白糠線廃止 バス転換	1981年 白糠駒踊り初披露	1978年 白糠駒踊り初披露	1979年 白糠駒踊り初披露
2013	2014	2007	1994	1982	1979	1980
2013年 白糠駒踊り初披露	2014年 白糠駒踊り初披露	2007年 白糠駒踊り初披露	1994年 鉄道白糠線廃止 バス転換	1982年 白糠駒踊り初披露	1979年 白糠駒踊り初披露	1980年 白糠駒踊り初披露
2014	2015	2008	1995	1983	1980	1981
2014年 白糠駒踊り初披露	2015年 白糠駒踊り初披露	2008年 白糠駒踊り初披露	1995年 鉄道白糠線廃止 バス転換	1983年 白糠駒踊り初披露	1980年 白糠駒踊り初披露	1981年 白糠駒踊り初披露
2015	2016	2009	1996	1984	1981	1982
2015年 白糠駒踊り初披露	2016年 白糠駒踊り初披露	2009年 白糠駒踊り初披露	1996年 鉄道白糠線廃止 バス転換	1984年 白糠駒踊り初披露	1981年 白糠駒踊り初披露	1982年 白糠駒踊り初披露
2016	2017	2010	1997	1985	1982	1983
2016年 白糠駒踊り初披露	2017年 白糠駒踊り初披露	2010年 白糠駒踊り初披露	1997年 鉄道白糠線廃止 バス転換	1985年 白糠駒踊り初披露	1982年 白糠駒踊り初披露	1983年 白

## 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!～

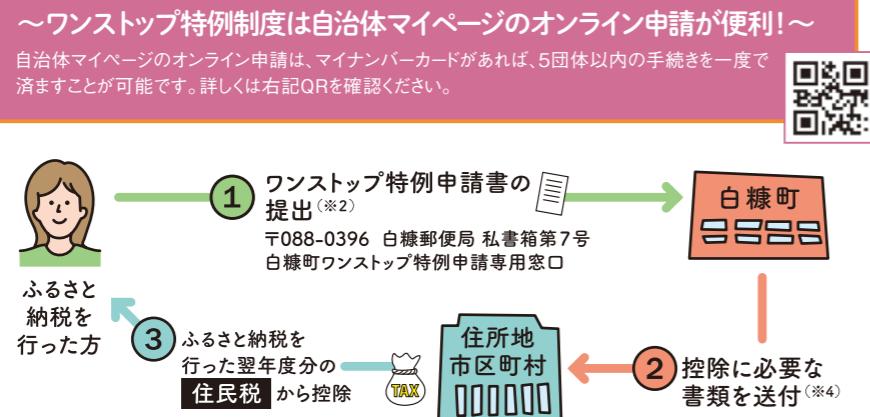
国税庁長官が指定した「特定事業者(ポータルサイト)」が発行する「寄附金控除に関する証明書」の添付で確定申告が可能になります(寄付先全自治体分の添付は不要)。



確定申告不要の方

ワンストップ特例申請書を提出する<sup>(※2)</sup>

寄付を行う年の所得について確定申告をする必要がない方(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。

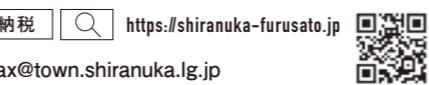


詳しくは、白糠町のふるさと納税特設サイトへ

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

01547-2-2205

furusato-tax@town.shiranuka.lg.jp

## 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なくなったであろう「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えに、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! 寄附手続きの流れ

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附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。



## なるほど! ふるさと納税4つのポイント



税金控除



## 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。



## 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。

## 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。

## 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等は年間の寄付先が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。

詳しくはこちる▶

総務省  
ふるさと納税ポータルサイト

# 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



# 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紹介するとともに、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  
コチラから！



## 〔白糠町ふるさと納税の特徴〕



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とうの数が  
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る。



海に魚がいて当たり前という考え方を改め、「獲る漁業」から「つくり育てる漁業」へ。そのためにまず必要となったのは、海の中の状態を知ることです。この壮大なチャレンジを技術的に支えているのが、水中ドローン・観測ブイ・スマートフォン用可視化確認アプリの「DX3種の神器」。課題解決の救世主となったのは、漁業とデジタルの知見が融合した先進ツールたちでした。

## 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澁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、時代の一歩前を進んだ「高付加価値」漁業の取り組みがスタートしています。

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。

## 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。

## 課題 ▶ 行動 ▶ 成果

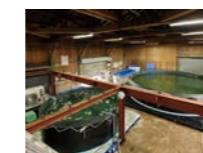
全国から注目を集める、  
「一歩先の高付加価値」漁業へ。

弘前大学名誉教授  
農学博士  
澁谷長生さん



極  
寒  
鮒  
\*\*

寒い海で身が縮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。

## 白糠の海には、未来がある。

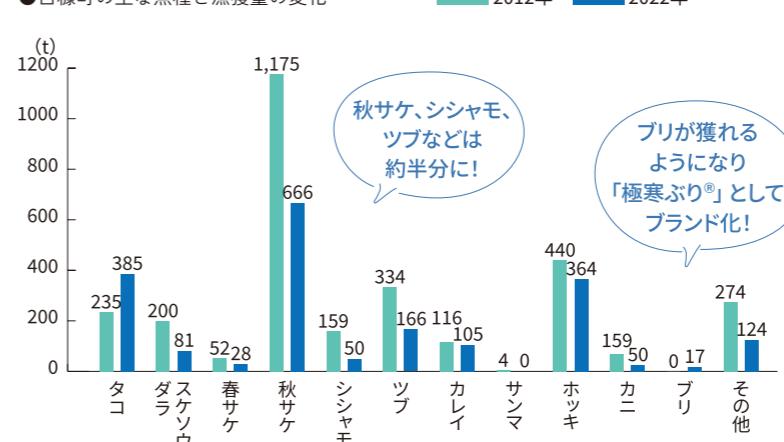
## 一歩前のサステナブルな漁業を世界へ発信。



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。

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



## 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。

## ●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ヶ月に延ばし、「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／



ホッキ



タラ



ブリ

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。



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なう。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。

いたいた想いをチカラに、  
白糠だからできることをもつと。

### 出会いは営業電話 「白糠ブランド」のはじまり

北海道は食材の宝庫ですが、素材のボ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、「日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を絆で開拓を行なっています。

イミューの黒田社長は、白糠町の商品の魅力にふるさと納税に取り組む姿勢に感銘を受けおり、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「塩麹漬け」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

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ストアを開催しました。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。

### 地域経済も活性化! 持続可能なものづくりを目指す

「白糠産品開発プロジェクト」は大成功となりました。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、臭みが放出される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るよう、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」の人気は不動のものとなりました。

# 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。

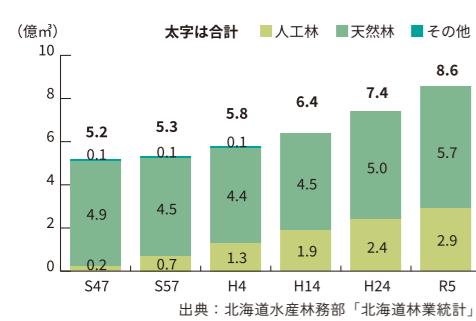
## 課題 ▶ 行動 ▶ 成果

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。

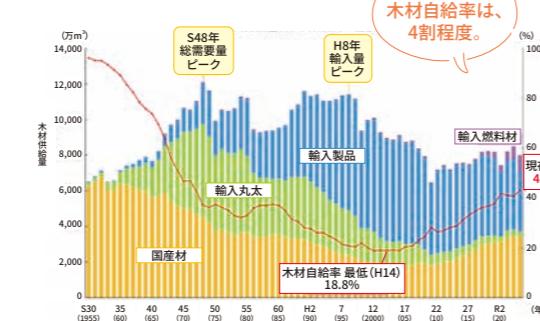
日本は国土の3分の2ほどが森林となっていますが、木材自給率は海外の国々と比べて低い傾向に。2023年の木材自給率は43%で、流通量の半分以上は安価な海外からの輸入材です。もしこのまま国産材に利用される森林の伐採が少ない状況が続ければ、環境のバランスが保てずに土砂崩れや地滑りといった災害リスクの増加も懸念されます。一方で北海道では、資源として活用できる「森林蓄積」の量が順調に推移。町有面積の83%が森林で林業が盛んな白糠でも、現状への危機感を背景に、健全な森林環境を守るために新たな取り組みに着手しました。



### ●北海道の森林蓄積の推移



### ●木材供給量及び木材自給率の推移



## 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、ものづくりの活動が広がりを見せてています。



日本最先端の技術が生む、品質。

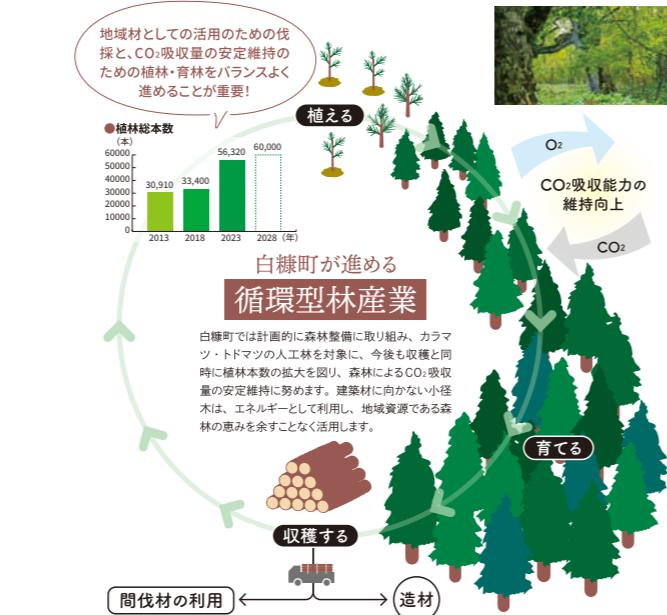
札鶴ベニヤ株式会社

白糠に工場を持つ札鶴ベニヤは、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りています。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。

## 課題 ▶ 行動 ▶ 成果

地元で育てた「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、地元で育てた「地域材」を地元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、CO<sub>2</sub>吸収量の安定維持に努めます。



日本最先端の技術が生む、品質。

札鶴ベニヤ株式会社

白糠に工場を持つ札鶴ベニヤは、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りています。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。

# 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

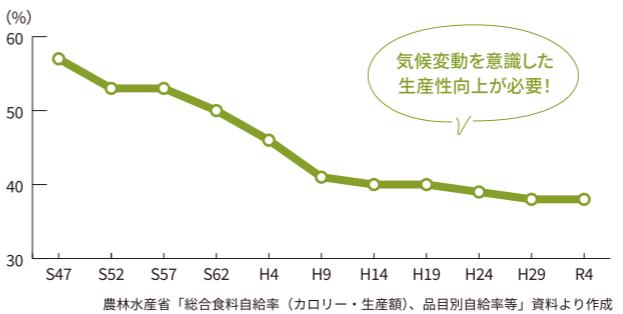
## 課題 ▶ 行動 ▶ 成果

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、多くの食材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なります。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。

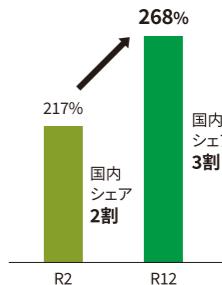


### ●日本の食料自給率の推移（カロリーベース）



### 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。

将来的な気候変動の影響に対応するために、現状に満足することなく安定的な食料生産を見据えた取り組みがさらに活発に。環境に配慮した放牧酪農をはじめ、これまで育ちにくかった果樹の栽培に取り組むなど、若い世代を中心に、日本の食料自給率向上にもつながるさまざまなチャレンジがはじまっています。

## 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

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、消費者の皆さん的身体にもいい野菜を届けたいと、意気込んでいます。



## 再生可能エネルギー

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。

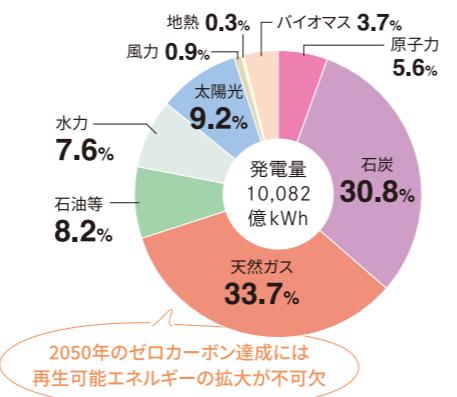
取り組み  
**2**

### 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進されていますが、北海道は再エネのポテンシャルに満ちた土地です。道内の発電電気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、日照時間の長さと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



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**



#### ユーラス白糠ソーラーパーク

恋文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。



#### ソーラーグレーディング<sup>®</sup> (株式会社町おこしエネルギー)

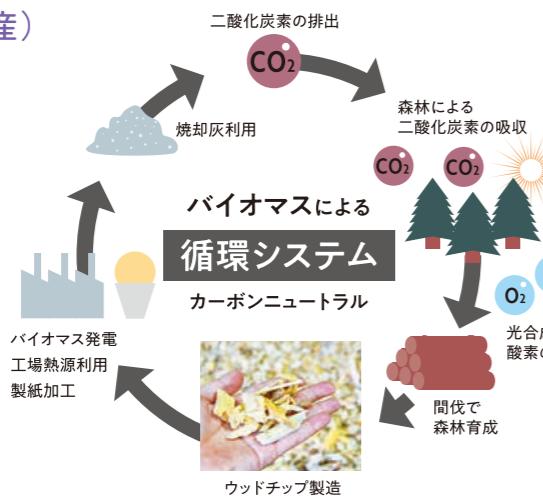
使われていなかった89ヘクタールもの広大な牧草地を再利用し、放牧と太陽光発電を同時に進行する画期的な事業が白糠町でスタートします。両面強化ガラスの太陽光パネルを約3万枚設置し、総出力20メガワットを発電。冷涼な気候は、太陽光発電はもちろん動物を飼育するにも最適な環境です。

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。



## 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

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か?  
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。

取り組み  
**1**

#### 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、海の酸化性、極地の氷床が溶けて海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、さらに50%削減に向けて挑戦する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。

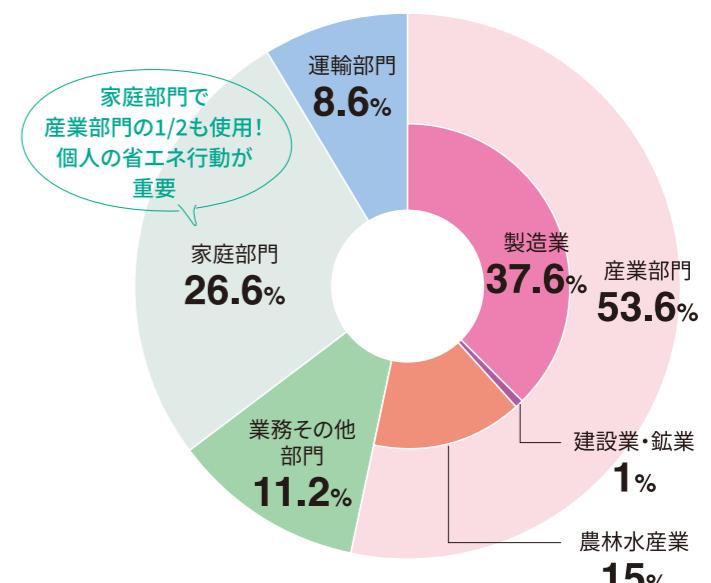
#### 【カーボンニュートラルとは?】

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「吸收」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。

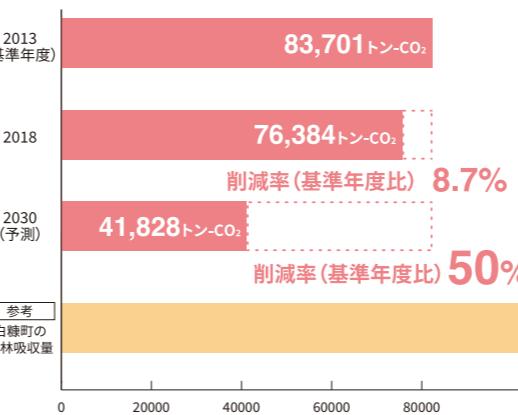
#### 【ゼロカーボンシティとは?】

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、白糠町が「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。



ふるなび「ふるさと納税自治体AWARD 2020」で、「創意工夫部門」を受賞。

4月



ふるなび「ふるさと納税自治体AWARD 2019」で、「地域貢献部門」を受賞。

4月

累計寄付件数200万件突破。

12月

## 2022

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。



「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「東プロック金賞」「味が自慢の返礼品部門金賞」受賞。

1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「東プロック金賞」「味が自慢の返礼品部門金賞」受賞。

9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

「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。

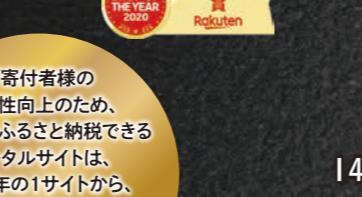


4月

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。



1月

「北海道海鮮紀行いくら(醤油味)」(現行「シラカイいくら(醤油漬け)」、「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。

11月

「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プラチナソーター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!

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展するようになりました。

11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。

9月

総務書通知により寄付額の見直しを行いました。

2月

寄付者の方への感謝を込めて、「ご寄付いただけで終わり」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。

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!

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。

6,733,389

460,533

3,213,510

186,036

1,855,610

96,061

817,553

41,683

159,034

6,953

12,195

4,330

3,965

2,055

1,380

2,420

1,11

1,11

1,13

1,13

1,15

1,15

1,15

1,15

1,15

1,15

1,15

1,15

1,15

1,15

1,15

1,15

1,15

1,15

1,15

1,15

1,15

1,15

1,15

1,15

1,15

1,15

1,15

1,15

1,15

1,15

1,15

1,15

1,15

1,15

1,15

1,15

1,15

1,15

1,15

1,15

1,15

1,15

1,15

1,15

1,15

1,15

1,15

1,15

1,15

1,15

1,15

1,15

1,15

1,15

1,15

1,15

1,15

1,15

1,15

1,15

1,15

1,15

1,15

1,15

1,15

1,15

1,15

1,15

1,15

1,15

1,15

1,15

1,15

1,15

1,15

1,15

1,15

1,15

1,15

1,15

1,15

1,15

1,15

1,15

1,15

1,15

1,15

1,15

1,15

1,15

1,15

1,15

1,15

1,15

1,15

1,15

1,15

1,15

1,15

1,15

Congratulations!

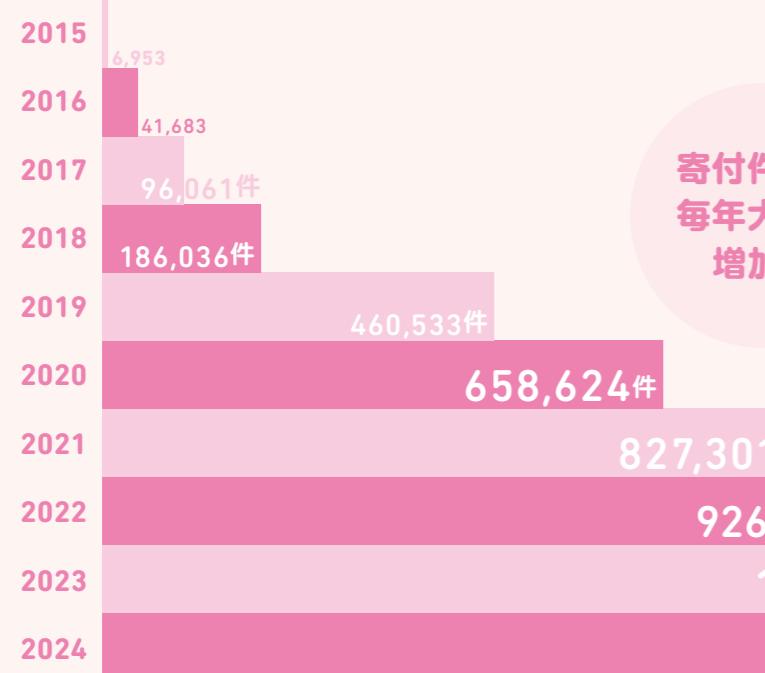
●東和食品  
東 良明さん



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・純粹な忠言・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ひいたします。



Congratulations!



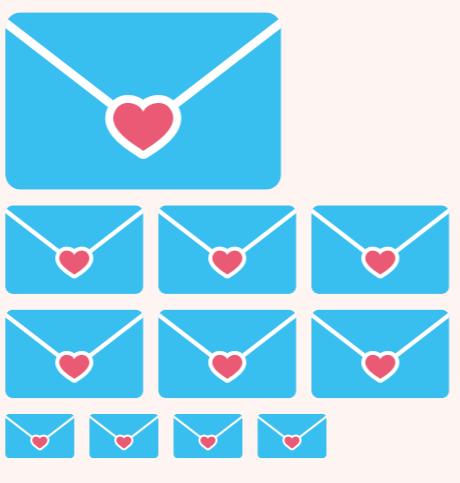
●白糠印刷  
佐々木 啓行さん

白糠町がふるさと納税を始めた当初から参加させて頂いておりますが、白糠の食材は山の幸、海の幸、自然の恵みの美味しい食材が沢山ありましたので、全国の皆様に白糠の食材の良さを、そして白糠の事を、このふるさと納税の制度のおかげで知ってもらえて大変うれしく思っています。私自身、生まれも育ちも白糠で、このまちが大好きです。今後更に全国の皆様に白糠の事を沢山知ってもらえる様に当社としても社員一丸となり、頑張って行きたいと思います。

# お礼の品を伴う ふるさと納税制度参入

祝  
おかげさまで

寄付件数は  
毎年大幅に  
増加!



2015 約1,200通  
2025 約164,000通

祝

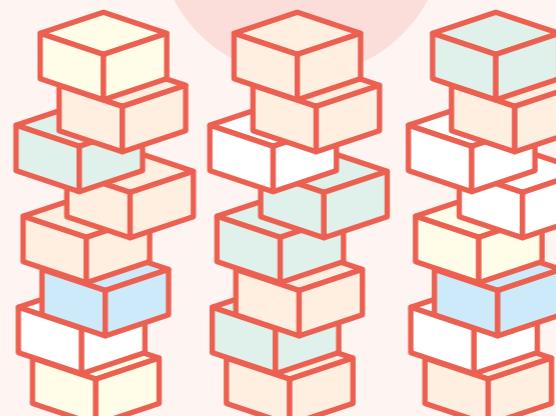
おかげさまで



周年!



お礼の品の  
バリエーションが  
豊富に!

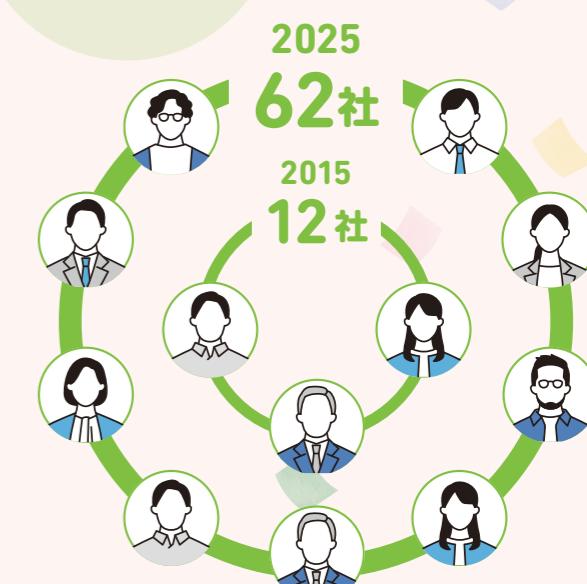


2015 約40品  
2025 約430品

「恩返し」の想いとともに、  
これからも。

白糠町では、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!



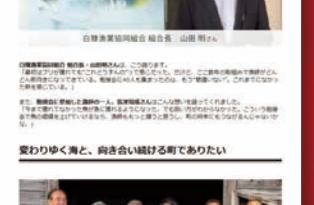
Congratulations!



●広洋水産  
工藤 啓介さん

ふるさと納税制度参入から10年あつという間に過ぎました。白糠町の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きました。今後も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。

メー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」として町の情報もお届けしています。



白糠町メー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」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「いくら醤油漬け」「ほたて貝柱」「本ししゃも」などの产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・マンス」(通称:SOM)とは?

「楽天ショップ・オブ・ザ・マンス」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、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、ずっと同じまで居続けない姿勢を感じています。また、釧路管内町でコラボ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。やはり引き続き、7年連続のご受賞に向けて併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!



# Rakuten

## SHOP OF THE YEAR

# 2024

## 「楽天ショップ・オブ・ザ・イヤー」

# 6年連続受賞!!

全国の  
自治体で  
唯一!!

SHOP OF  
THE YEAR  
2019  
Rakuten

ふるさと納税  
賞  
Rakuten

SHOP OF  
THE YEAR  
2020  
Rakuten

ふるさと納税  
賞  
Rakuten

SHOP OF  
THE YEAR  
2021  
Rakuten

ふるさと納税  
賞  
Rakuten

SHOP OF  
THE YEAR  
2022  
Rakuten

ふるさと納税  
賞  
Rakuten

SHOP OF  
THE YEAR  
2023  
Rakuten

ふるさと納税  
賞  
Rakuten

SHOP OF  
THE YEAR  
2024  
Rakuten



## 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
2017	宮崎県 都農町	宮崎県 高鍋町
2018	宮崎県 都農町	宮崎県 都城市
2019	宮崎県 都城市	北海道 白糠町
2020	宮崎県 都城市	北海道 白糠町
2021	宮崎県 都城市	北海道 白糠町
2022	宮崎県 都城市	北海道 白糠町
2023	北海道 白糠町	大阪府 泉佐野市
2024	北海道 別海町	北海道 白糠町

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しました。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お願ひいたします。

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!

# 定期便

## 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



## 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°C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°C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°C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°C以下)で2年

# 白糠なまら スペシャル [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。

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 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	白糠酪恵舍チーズセット スカモルツア(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	スカモルツア、トーマ・シラヌカ、 ロビオーラ×各1個	スカモルツア: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)白糠酪恵舍、(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)もりもりふあ~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 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

[事業者] 広洋水産(株)、山内精肉店(株)白糠酪恵舍、(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)もりもりふあ~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。

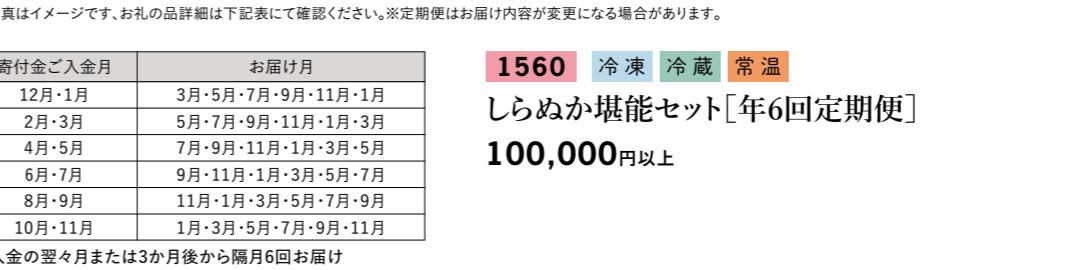
# しらぬか 堪能セツト

「定期便」



# しらぬか 堪能セツト

「定期便」



## 鹿堪能 セツト

「定期便」

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
	白糖牛切落し	200g×2	製造日より冷凍で150日	
12月	白糖牛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



## セツト品

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)

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

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	
	白糖牛100%ハンバーグ	150g×4個	製造日より冷凍で240日	
3月	モツツアレラ	1個	製造日より冷蔵で20日	冷蔵
	トマ・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	
	無農薬大豆	400g	収穫から2年	
5月	辛子明太子	250g	製造日より冷凍で1年	冷凍
	エンペラーサーモン	200g以上×2	製造日より冷凍で1年	
	いくら醤油漬(鮭卵)	200g	製造日より冷凍で2年	
7月	プレミアムミルクジェラート	90ml×6個	—	冷凍
9月	白糖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	
11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)白糠醤油恵舎、(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。

しらぬか de ゼいたく  
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、ご飯が見えないいくらが山盛りになつ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だ後、取り出した卵は30分以内に薄味の醤油へ漬けています。醤油から上げ、室素瞬間冷凍をし、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、鮭のおなににある卵がそのまま製品になつている“ほどの新鮮さ抜群のいくら”です。

粒は大きめで、程よいハリとツヤがあり、口に入れるとなめらかな皮がとろけつつ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。



1034 冷凍

いくら醤油漬(鮭卵・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(鮭卵) 400g ※ロシア産

④ 製造日から冷凍(-18°C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から順次配達いたします。●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)

※家庭用冷蔵庫は閉鎖が多いことから、到着後3ヶ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しまうのは、「シカ」たのないことなのかも知れませんね…。お后がよろしいよう。





**0988 冷凍**  
いくら醤油漬(鮭卵)【400g】  
**24,000円以上**  
④400g(200g×2パック)  
※アメリカ、またはロシア産  
④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**  
④800g(200g×2パック×2セット)  
※アメリカ、またはロシア産  
④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)、国産のものと引き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。



●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】  
④250g×1パック  
④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】  
④250g×2パック  
④製造日から冷凍で2年



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で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”のままで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。

**1464 冷凍** ★数量限定

いくら醤油漬け(鮭卵)【300g】  
④100g×3パック  
④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、チヂチ弾ける食感とまろやかで濃厚な旨味が広がります。

[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

※家庭用冷蔵庫は閉鎖が多いことから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。

**0978 冷凍**  
いくら醤油漬(鱈卵)【400g】  
**13,000円以上**  
④400g(200g×2パック)  
※アメリカ、またはロシア産  
④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、外国産鱈卵で作つ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！味もとても美味しいかったです！

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



北海道海鮮紀行いくら  
(醤油味)500g

2019年間ランキング 15位

※北海道海鮮紀行いくらは現行のお礼の品のシラリいくらです。

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)）

**0944 冷凍**  
ひめしづく  
いくら醤油漬け(鱈卵)【400g】  
**12,000円以上**  
④400g(200g×2) ※デンマーク産  
④製造日から730日

**0945 冷凍**  
ひめしづく  
いくら醤油漬け(鱈卵)【600g】  
**18,000円以上**  
④600g(200g×3) ※デンマーク産  
④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！



**1429 冷凍**

塩いくら

**12,000円以上**

④300g(150g×2パック)  
※アメリカ産  
④製造日より冷凍で18ヶ月

塩漬けいくらは、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縮まり、味が凝縮、濃厚な味わいを是非ご賞味ください。

■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
北海道産前期越縁	700	1,500	2,500	1,000	1,000	800	1,000	1,000	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

そのいくら、どこ産？

「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く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)のいくらは、外國産も産地を厳選、徹底した鮮度管理と製造工程により、国産のものと引き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く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。



# 鮭・サーモン

キングを超えた“エンペラー”



1111 冷凍

TOWA SALMON アトランティック【800g】

12,000円以上

④ 800g ※アイスランド産

⑤ 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

④ 1kg ※チリ産

⑤ 製造日より1年間

きれいな朱色としと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。

1232 冷凍

国産ワンフローズン  
トラウトサーモン【800g】

11,000円以上

④ 800g

⑤ 製造日より2年間

自然豊かな青森県今別、深浦等で育てられたサーモントラウトを白糠町の東和食品にて、骨、皮を除去、小分け包装し、高鮮度のままワンフローズン処理しました。



★★★★  
レビュー高評価  
4.62

メディア  
で紹介!

★★★★

真空パックで小分け包装、  
調理もらくらく



● 生産者からのアツいメッセージ  
白糠の「エンペラー」! 言っていたくだ事が増えており、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

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願います。



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

④ 900g(4ブロック程度) ※ノルウェー産

⑤ 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

④ 1.8kg(8ブロック程度) ※ノルウェー産

⑤ 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

④ 900g(4ブロック程度) ※ノルウェー産

⑤ 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

④ 1.8kg(8ブロック程度) ※ノルウェー産

⑤ 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。

ーしらぬか de ゼいたくー<sup>TM</sup>  
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。



1198 冷凍

エンペラーサーモンのカマ【1kg】

5,000円以上

④ 1kg ※ノルウェー産

⑤ 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、お好みで味付けをお召し上がりいただけます。



1454 冷凍

## 紅鮭切り身

19,000円以上

◎ 2kg(18~22枚程度) ※ロシア産

① 製造日より1年

身の縮みが良く、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。



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

① 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!



1015 冷凍

## 鮭の飯寿司

5,000円以上

◎ 250g

① 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。



0272 冷凍

## 鮭フレーク【500g×3個】

12,000円以上

◎ 500g×3

① 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い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

① 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  
チーズステイク【60g】

1,000円以上

◎ 60g ※ノルウェー産

① 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。

鮭  
と  
ば

0320 冷凍

## 鮭とばイチロー【300g】

8,000円以上

◎ 300g

① 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

① 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。

0167 冷凍

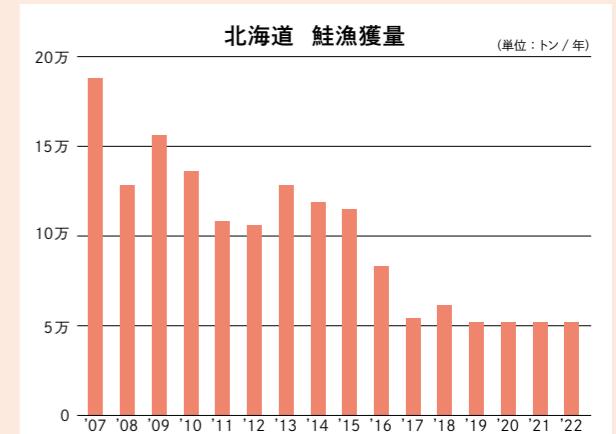
## 鮭とばイチロー【2kg】

40,000円以上

◎ 2kg

① 製造日より冷凍で1年

## 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

① 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°Cで24時間以上)
2. 加熱する(70°C以上、または60°C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

① 発送日から冷蔵7日

木村漁業部  
木村 太郎さん

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。

# ホタテ

こだわりの塩水洗浄でプリプリをキープ



「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	
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	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
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。



★★★  
4.82

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  
④ 250g(中サイズ1粒12.5~17g 250×1)  
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  
④ 500g(中サイズ1粒12.5~17g 250×2)  
① 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  
④ 750g(中サイズ1粒12.5~17g 250×3)  
① 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  
④ 1kg(中サイズ1粒12.5~17g 250×4)  
① 製造日より冷凍で2年

●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います。ホタテ貝をひとつひとつ丁寧に真心こめ手作業で貝剥き製造しております。剥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いください。

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  
④ 1.5kg(中サイズ1粒12.5~17g 250×6)  
① 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 ゼいたく

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。



# お礼の品 白糖町×シラリカの



0956 冷凍

天然 極寒ぶり®  
厳選3種 漬け丼の素 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 九州風漬け丼(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丼(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丼(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丼の素でお楽しみください。

## ハマチ



1450 冷凍

天然ハマチ 漬け丼の素セット

※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 九州風漬け丼  
(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「漬け丼の素」が登場!



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)、  
羅白昆布(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。喰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“ほほ生”でお楽しみください。



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



### 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、高鮮度な状態で皆様へお届けしています。

## ホッキ



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)、羅白昆布(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。

極  
寒  
鱈  
\*\*

### 極寒ぶり® とは



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」。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。

### 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。



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。

## ブリ

全国から注目を集め、  
情熱的な若き力



付加価値をプラスし  
白糖の産業を活性化!

株式会社イミュー  
黒田 康平さん

白糖町の生産物に新たな価値を見いだし、白糖ブランドを創出し続ける株式会社イミュー。画期的なアイディアで第一次産業に新しい風を吹き込み、町の活性化に貢献しています。同社の白糖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、白糖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。ふるさち納税のお礼の品としても提供しています。



# ししやも



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

④20尾(オスメス各10尾)  
①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、「キヤベリン」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。

# 鮓

1327 冷凍

しめ鮓

※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

④4枚  
①出荷日から冷凍で30日  
料亭で味わうまるで「生」のようなしめ鮓。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。



1330 冷凍

炙りしめ鮓

※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

④4枚  
①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。



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

④100g×2個  
①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い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

④100g×4個  
①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”的カレイを出荷する「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。

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

④【6パック】●天然たら漬け魚 粕漬け(100g×2パック)、●天然たら漬け魚 山椒漬け(100g×2パック)、●天然たら漬け魚 ゆず漬け(100g×2パック)

①出荷日から冷凍で30日

天然たらを本来の旬で3種の漬け厳選食べ比べセット。嗜むほどに旨味が口の中に広がる天然たら。身の本当の旬に高鮮度を求める漁獲することで、冬のたら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。

※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。

0000 商品番号 ④内容量・入数 ①賞味・消費期限

# 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

④【3パック】昆布じめ 180g×3個、  
ねり和辛子 2.5g×3袋

①出荷日から冷凍で30日

天然たらを本来の旬で「生」で食す昆布じめ。嗜むほどに旨味が口の中に広がる天然たら。身の本当の旬に高鮮度を求める漁獲することで、冬のたら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。

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。の中でも2週間の一番良い時期だけに限定した天然たらをお届けします。最高の鮮度を目指して、負荷がかかるくい「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。



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 ジェラート」×「ミルクの贈り物」



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-」×「摩周そば焼酎&TAKA-TANGIN」 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-」×「Brasserie KnotのTAKA-TANGIN」 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。



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  
「イタリアチーズ3種  
from チーズ工房 白糠酪恵舎」  
鶴居村  
「ナチュラルチーズ5種  
from 鶴居村酪樂館」

浜中町  
「カチョカバロ  
from おおともチーズ工房」  
標茶町  
「ナチュラルチーズ4種  
from 長坂牧場チーズ工房」

# 毛ガニ

ずつしりした身とジューシーなミソ。



## 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** 冷凍  
ボイルズワイガニ剥き身  
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** 冷凍  
ボイルズワイガニ爪肉  
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

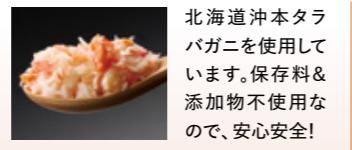
# タラバガニ

## —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「ぶりぶり」食感！  
高鮮度のままご家庭へ。



**0632** 冷凍  
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。

# タラバガニ

# ズワイガニ

**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

**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

**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

**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月中旬ころまでの受け付け  
で9月下旬～12月中旬こ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。



●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”魚介類をぜひ堪能ください。

白糠漁業協同組合  
藤田 正明さん



**0548** 冷凍  
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

**0547** 冷凍  
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

**0546** 冷凍  
しらぬか産 CAS冷凍  
大毛ガニ【650g以上】

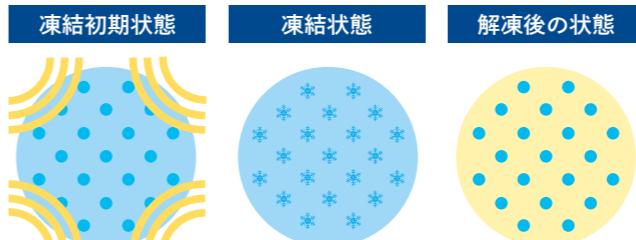
63,000円以上  
◎650g以上×1杯  
①出荷日より冷凍で30日

**0545** 冷凍  
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

## CAS冷凍とは

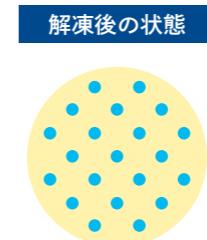
CAS(CELLS ALIVE SYSTEM) = 「細胞が生きている」という意味。凍結しても組織が破壊されず、解凍後も鮮度が生き生きと蘇ります。特に毛ガニはCASの効果が感じられるものです。



CAS機能装置内で発生した複合エネルギーで分子を振動させ、寄り集めさせないで凍結始めます。



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

**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

**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

**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

## 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。

★★★★  
絶妙な歯ごたえと  
甘みの濃い味わい

たこ



0508 冷凍

北海道旨味たこ

12,000円以上

④1.0kg以上×1杯

④製造日より冷凍で60日



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

④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本入り×1袋)

④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。



0136 冷凍

しらぬか産 刺身用柳だこ

16,000円以上

④1.2kg(600g×2個)

④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しみます。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。



0633 冷凍

うす切り北海だこ

10,000円以上

メディア  
で紹介!

④170g×3個

④製造日より冷凍で1年

北海道太平洋沿岸で漁獲された一尾あたり15kg～大きい物では35kgにもなる「水だこ」の足をうす切りにしました。一つ一つの大きさは、直径約7cmで、厚さは歯ごたえと食べやすさを追求した生産者のこだわりで3mmです。お刺身はもちろん、カルバッチョやサラダ、たこザンギ(唐揚げ)、しゃぶしゃぶ、ホットプレートでほんのわずかに焼いた焼きしゃぶしゃぶもおすすめです。

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、たこがぶりついて、絶妙なレア感、ぽ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。



●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きます。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、市場から高い評  
価を得ています。



0469 冷凍

しらぬか産柳だこと

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

④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  
④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と、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。



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

④うす切り北海だこ: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

④うす切り北海だこ: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「喰つ  
蛸(くったこ)」とある?」  
シリーズのセットです。

—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。



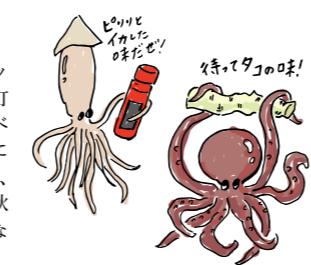
＼全て見てます！／  
ご寄付者のみなさまからの  
ありがたき声

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  
パリとした生姜でなど、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。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よう  
なで皆様もいつもと違った食べ方を楽しんでみては?



新鮮だから可能な薄色仕立て。  
たらこの美味しさは“粒子感”

# たらこ・明太子



0260 冷凍

減塩たらこ

12,000円以上

④1kg(500g×2パック) ※ロシア産  
⑤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

④1kg(500g×2パック) ※ロシア産  
⑤製造日より冷凍で1年

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。

＼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。



0353 冷凍

ほぐしたらこ・ほぐし明太子【各500g×2】

14,000円以上

④塩たらこ:500g×2、辛子明太子:500g×2 計2kg  
※アメリカ産  
⑤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

④塩たらこ:500g×1、辛子明太子:500g×1 計1kg  
※アメリカ産  
⑤製造日より冷凍で1年半 / 解凍後冷蔵で1週間

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。

キャップ付きで  
便利！



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 解凍後冷蔵で1週間	原料はアメリカ産
0693	250g×4 計1kg	7,000円以上		

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 解凍後冷蔵で1週間	原料はアメリカ産
0694	250g×4 計1kg	7,000円以上		

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		

[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

④1kg ※アメリカ産  
⑤製造日より冷凍で1年半



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と、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

④2kg ※アメリカ産  
⑤製造日より冷凍で1年半



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。



0566 冷凍

無着色辛子明太子(切子込)【100g×10入】

12,000円以上

④100g×10パック ※ロシアまたはアメリカ産  
⑤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。使いやすいうように、100gに小分けいたしました。

0736 冷凍

たらこ・辛子明太子セット【500g】

7,500円以上

④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  
⑤製造日より冷凍で1年

0701 冷凍

辛子明太子【500g】

7,500円以上

④250g×2パック ※アメリカ産  
⑤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

④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  
⑤製造日より冷凍で1年

01259 冷凍

辛子明太子【2kg】

30,000円以上

④250g×8パック ※アメリカ産  
⑤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。



0000 商品番号 内容量・入数 賞味・消費期限

# 数の子

完熟卵の“パリッ”とした食感



## 干物

0518 冷凍

一夜干し開きほっけ詰合せ

12,000円以上

④4枚(1パック1枚300g以上×4パック) ④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

④開きホッケ×1枚、干し宗八カレイ×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枚(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)、真鰯みりん干し×2枚、紅鮭切り身×2枚の6種類計10~13枚  
※「宗八カレイ」が「柳カレイ」に代わる可能性がございます。  
※大きさによって数が異なります。

④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。



## つぶ

1131 冷凍

白糠煮つぶとれたてくん【500g】

6,000円以上

④500g ④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。



藤山水産加工  
折出 征清さん

0651 冷凍

つぶジャン【200g×3】

10,000円以上

④200g×3 ④製造日より冷凍で1年

つぶをビ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。



さかのじさん  
阿部 久さん

0397 冷蔵

さかのじさんりくもどりいわし

13,000円以上

④2kg前後(13~15尾)

④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、脂のりの良いものだけを厳選し、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。

## いわし

レビュー高評価  
★★★  
4.63



## 海産物セット



0537 冷凍  
白糠海鮮  
BBQセット  
12,000円以上

④一夜干し開きほっけ: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個入り)×1袋、片貝ほたて:4枚入×1袋、一夜干しこまい:4本入り×1袋

④一夜干し開きほっけ、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

④ししゃも(オススメ込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

④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。



## さば



1531 冷凍

レンジで焼さば 12枚入り

11,000円以上

④12枚※ノルウェー産 ④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)。



0319 冷凍  
わさびマヨ数の子【600g】

12,000円以上

④600g(200g×3パック)※アメリカ産またはカナダ産

④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。



0349 冷凍  
松前数の子

10,000円以上

④600g(200g×3パック)※アメリカ産

④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。

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)」の数の子はボリッ、パ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います。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ります。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？

## 何がスゴい？ 白糠牛の魅力。



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

## 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感じ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る捕獲。的確で素早い処理を施すことで、柔らかで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原因是、星がつくような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

旨みがギュっと、  
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い」といわれるほど畜産業が盛んな、白糠が誇るスーパースター。

# 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、 自慢のお肉が大集合！

生まれも育ちも白糠、肉のオールスターたち。

# 羊 肉

嗜めば嗜むほど美味しい、  
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な環境。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。



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。

# 鹿 肉



# 牛 肉



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

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

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

1107 冷凍

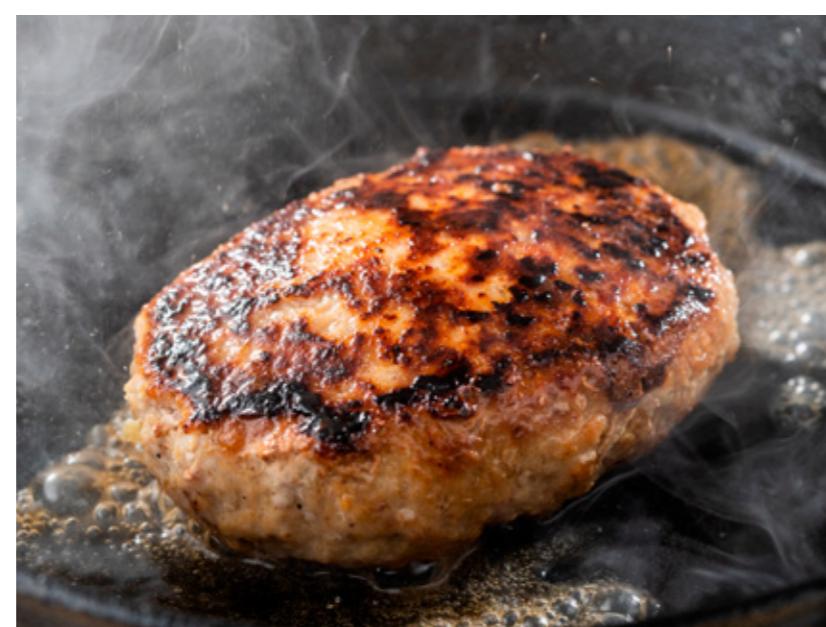
白糠牛100%  
ハンバーグ

【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。



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)、切落し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。

## 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、食肉コンビネ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。

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  
白糠町を知りませんでしたが、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。

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ススメです。



# 羊肉



## 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！

## 1350 冷凍

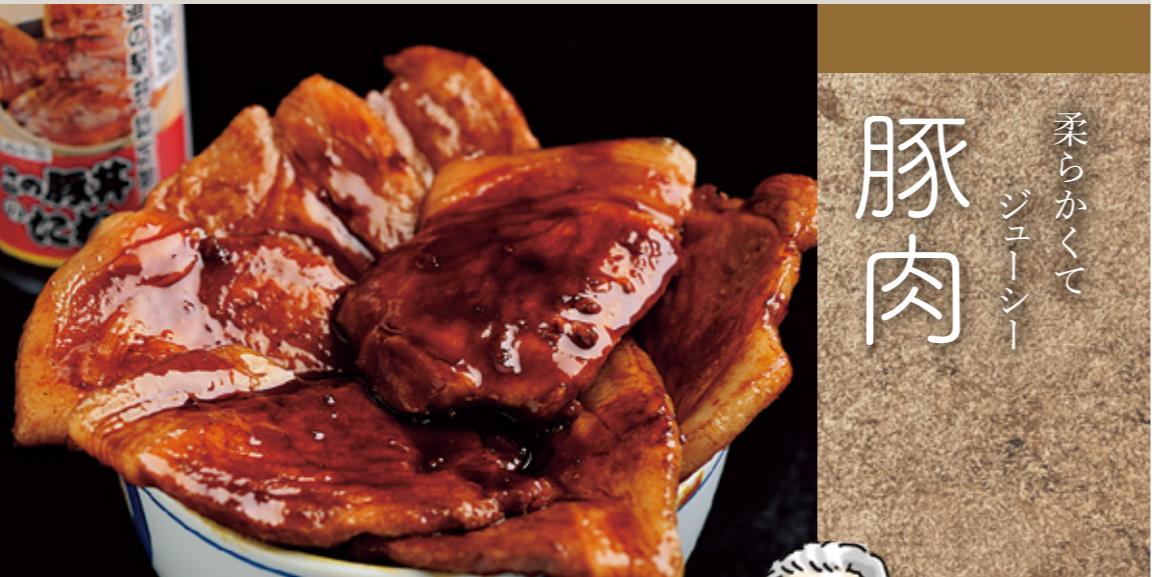
この豚丼ごちそう便  
調理済みセット【6人前】

14,000円以上

◎豚肉(40g×2枚)×6袋、この豚丼のたれ82ml、粉山椒×6

①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。



## 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

①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

①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。

## 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

①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

①製造日より冷凍保存にて3ヶ月間

[事業者] (有)茶路めん羊牧場 (有)羊まるごと研究所 (有)松花

## 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、ソファーに敷くなど、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は絶品です。



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。



## 0442 冷蔵

焼肉用ラム肉スライス

【250g×2パック、オリジナルスパイス10g】

20,000円以上

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

①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。



## 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 オリジナルスパイス:10g

①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。

●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



## 0443 冷蔵

骨付きラム肉ステーキセット

【300g×1パック、オリジナルスパイス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 オリジナルスパイス:10g

①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。



## 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  
オリジナルスパイス:10g

①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 ① 賞味・消費期限

★★★  
素早い処理で臭みは一切なし、  
鹿肉本来の味を堪能

# えぞ鹿肉



北海道えぞ鹿  
ファクトリー  
吳 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  
④500g×1袋  
⑤製造日から冷凍(-18°C)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  
④500g×1袋  
⑤製造日から冷凍(-18°C)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。



1561 冷凍  
特製たれ漬えぞ鹿焼肉  
【400g×2袋】  
10,000円以上  
④400g×2袋  
⑤製造日から冷凍(-18°C)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  
バーベキューを楽しんでください。



＼全て見てます！／  
ご寄付者のみなさまからの  
ありがたき声

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。

## 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



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

④シカロース肉:250g、シカモモ肉:400g  
⑤製造日より冷凍で180日

メディア  
で紹介！



馬木葉  
松野 稔さん

——しらぬか de ゼいたく——

## ジビエブームを牽引するえぞ鹿肉

高級フレンチでも度々登場する鹿肉。肉を常温に戻して、フライパンで表面に焼き色を付け、オーブンで温めるように熱を加える。味付けはシンプルに塩コショウのみ。これだけで、口の中に芳醇な旨味と野性味が広がる最上級の味わいが楽しめます。



0515 冷凍  
ジビエのえぞ鹿肉セット  
11,000円以上

④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  
⑤製造日より冷凍で1年



ジビエ  
廣田 明夫さん





**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

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、真空高圧加熱処理により、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。

**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

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  
鹿角プレスレット  
**12,000円以上**  
①プレスレット1本(8mm×22粒)



**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  
①製造日から冷凍(-18°C)で1年



**0929** 冷凍  
えぞ鹿肉まん【8個】  
**10,000円以上**

①ブレーン味:110g×8個  
①製造日から冷蔵(-18°C)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・札幌黄の味で配合。皮には道産小麦粉を使用し、ふわふわの生地に仕上げました。



**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)  
①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!

## 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。



**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。



**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  
①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  
①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。



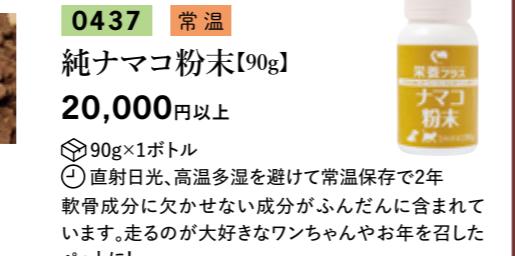
**0756** 常温  
えぞ鹿肉スープ&加熱済肉【6点セット】  
**12,000円以上**

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。



**0435** 常温  
えぞ鹿肉  
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  
①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  
①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!



**0504** 常温  
レトルト鹿肉ミートボール  
**10,000円以上**

①180g×6袋  
①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、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  
①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な醤油ベース味です。



**0502** 常温  
レトルト鹿肉カレー  
**10,000円以上**

①180g×6袋  
①製造日より常温で1年  
とろろに煮込んだ鹿肉、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。



**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  
①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。

★★★  
鍛高譚のはじまりは  
町民がつくれた紫蘇ジュースの焼酎割

# 鍛高譚（たんたかたん）



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



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



## 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。今後も目が離せない。



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



0598  
赤鍛高譚パック  
[900ml] [4本セット]

11,500円以上  
◎900ml×4本



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本入りなのが有難い!  
鍛高譚はやっぱり美味しいですね!  
アッという間に飲みきってしまいそうです。



## 全て見ています! / 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。



1552  
TAN TAKA TAN GIN  
(鍛高譚ジン)  
[700ml]

10,000円以上  
◎700ml×1本

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

# スイーツ



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  
⑦7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、その時々に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

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

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



## 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地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

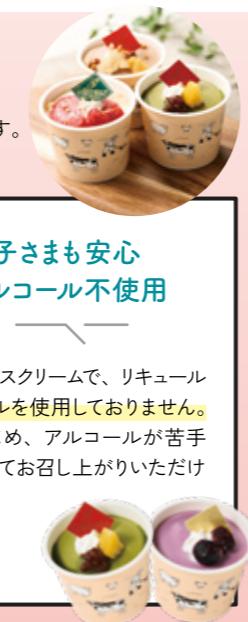
熟練職人がつくる  
クラフトアイスクリーム

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、ベテ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。



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

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!



●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  
影谷 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

⑦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

ぶりんのこころ【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

⑦製造日より冷蔵で7日 ※着日指定不可

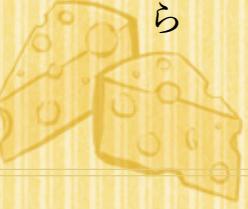
しそ焼酎「銀高譚」の紫蘇の産地である白糠町ならではの赤紫蘇のジュレを使った紫蘇プリンと、白糠酪恵舎の「リコッタサラータ」を使用し、チーズのコクと塩分が甘さをより引き立てるチーズソルトプリンのセット。白糠愛がたっぷり詰まっています。



●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!



# チーズ



●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つの愛情を感じられて、それを味わえる食べ物を作ること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



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。



0154 冷蔵  
白糠酪恵舎チーズセット  
10,000円以上



——しらぬか de ゼいたく——  
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に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、トロッ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。



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

French Delicatessen  
HIRATA  
平田 知之さん



●生産者からのアツいメッセージ  
※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)  
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。



0684 冷凍  
手づくりチーズケーキ  
5,000円以上

②180g×3個  
③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と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！



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ロコモで広がり、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と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！

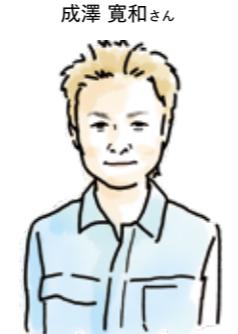
[事業者] 田中 詠悟 矢部 公輝 (株)もりもりふあ～む

※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。



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

④5kg(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)  
⑤発送日より2ヶ月  
自然栽培により、農薬・肥料は一切使用しておりません。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。新じゃが特に甘みと香りがあり、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



●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います。未来を担う子どもたちへ、安心安全な野菜と土を。



0987 常温  
無農薬大豆(トヨムスメ)  
無農薬・白糠産  
1,000円以上

④400g  
⑤収穫から2年 ※着日指定不可  
トヨムスメは美味しいの指標であるシロ糖含量が高く、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

④5kg(4本~6本程度)  
⑤冷暗所で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



アラカルト  
まだまだある  
白糠町の魅力



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



**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。



**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



**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、

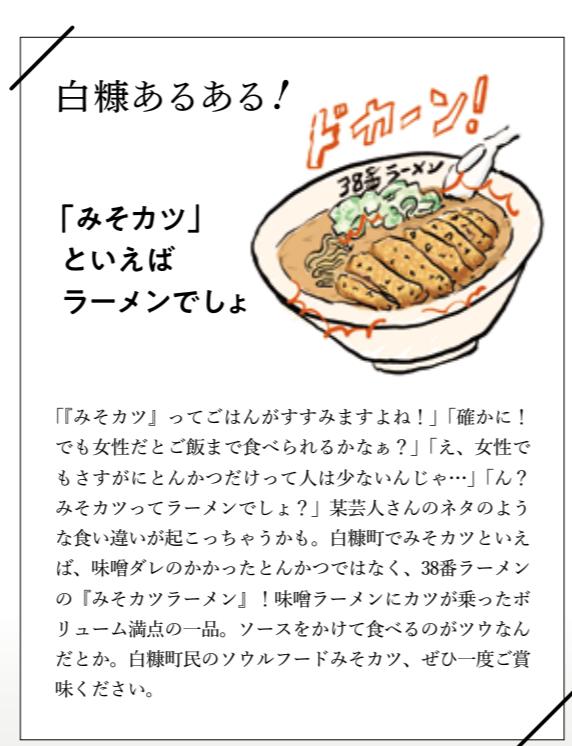
「ミルクラーメン」をお召し上がりいただき、白糠町の酪農業の応援をお願いいたします。

**0989** 冷蔵  
北海道みそラーメン 10個

**10,000円以上**

◎180g(麺120g・スープ60g)×10  
○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。



「『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?」「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…」「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。



**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。



**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入り出しが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。



高橋農園  
高橋 光二さん

**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願います)  
アスター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。

**●生産者からのアツいメッセージ**

白糠町内の原木で、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。

**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」の炉端で「アイヌ文様手縫い刺繡入りマスク」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&amp;チーズ【5袋】

**5,000円以上**

◆5袋

○表面下部に記載

**1535 常温**

数の子&amp;チーズ【8袋】

**8,000円以上**

◆8袋

○表面下部に記載

**1536 常温**

数の子&amp;チーズ【10袋】

**10,000円以上**

◆10袋

○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**

「この豚丼のたれ」の  
おかき 1袋

**1,000円以上**

◆80g×1袋

○製造日より30日間

※ポスト投函

「この豚丼のたれ」の甘くて濃厚な味わいが、  
おかきとの相性ピッタリです!

**0653 常温**

「この豚丼のたれ」の  
おかき 5袋

**5,000円以上**

◆80g×5袋

○製造日より30日間

※ポスト投函

**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)

○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**

④ ホテルまつや宿泊券1枚(1泊2日) バストイレ付洋室シングルタイプ  
④ 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**

④ ホテルまつや宿泊券1枚(1泊2食) バ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)  
④ 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。



**【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: 休日  
※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。



0531

**「食事処やまかん」  
食事券**

**10,000円以上**

④ 「食事処やまかん」食事券・3,000円分  
④ 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。



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**

④ 1.8kg(900g×2)  
④ 製造日より未開封3ヶ月、開封後1ヶ月

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。



0314

**花 ここから****14,000円以上**

④ 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。



カーポート・シラヌカ  
高橋 清美さん

**0315 大地の零 ここから****14,000円以上**

④ 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。土壤を改良して、大きな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**

④ ペアチケット1枚

④ 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**

④ ペアチケット1枚

④ 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**

④ 食事券1枚

④ 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。

[事業者] 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。

0000 商品番号 ④ 内容量・入数 ④ 賞味・消費期限

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しっかりと届いているからこそ今の実績があると非常に感じております。③美味しい海の幸と、山の恵みが調和するまち

木村 圭介さん  
■山口県出身

## 鮭いくら醤油漬け

竹田 英樹さん  
■東京都出身

## しらぬか産刺身用柳だこ

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を感じます!ご飯との相性はもちろん、そのままで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らっしゃると思っております。③美味しい海の幸と、山の恵みが調和するまち

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とおり最高です。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、小分けで入っており、使い勝手もよく保存しやすい。②特に素晴らしい感じるのは、集まつ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。③豊かな自然と恵みあふれる、子育て応援日本一のまち

早坂 亮輔さん  
■北海道出身

## オホーツク産お刺身用ホタテ

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採れたてのホタテの鮮度感を維持しているので甘くてプリッカリ。道産子の私でも舌を巻く美味しさです。②おいしさ×使いやすさ×届け方の三点セットが徹底されています。③使いやすい小分け・定期便で「届いてからの幸福」を設計。④生産者の顔が見える情報発信で納得感を提供。⑤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れている、教科書的な優等生です。⑥豊かな自然と恵みあふれる、子育て応援日本一のまち

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けています。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なと思います。税制を活用しながら、新たな産業や名産を作っていくかれている姿はすべての自治体様のお手本となるものだと確信しております。③全員野球!一つのチームのような温かいまち

大江 寿登さん  
■東京都出身

## 鮭いくら醤油漬け

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たっぷ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プ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



メディアで紹介!

0058

えぞ鹿ハンティング体験

75,000円以上

①利用条件が記載された体験チケット1枚  
②利用可能人数:1~4名  
③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、鹿を見つめ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

①利用条件が記載された体験チケット1枚  
②利用可能人数:1名  
③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。



## 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す親御さまに、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す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。

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! 羨ましいけどなラジオ?

と思う方もいらっしゃることでしょう。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。



## 白糠あるある!

ラジオはタダで  
もらうもの

## 「私は白糠町の コレが好き！」

### 【質問】

- お礼の品を好きな理由
- 白糠町のふるさと納税への取り組みについて
- 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ウルフードである「おにぎり」の具として活用できるストック商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つ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

## 地域から日本を元気に！ 楽天ふるさと納税



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もあります！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できます。②既に人気を確立している魚介類はもちろん、事業者とタッグを組んで肉、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、買い物期間にもこだわり、一番良い時期に買い物をしている、白糠町のお礼の品の熱意を感じる1品です。今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。スカモルツアやトマ・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ものがありますし、魅力的な返礼品造りに積極的であると感じます。③豊かな自然と食のまち

## 三越伊勢丹 ふるさと納税



薮 喜代美さん  
北海道出身



### シラリカいくら

①こだわりを感じるくらいはとても美味しい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みをされている印象です。寄付者様や地域の皆さんに寄り添ったやさしい取組みをされています。③豊かな自然と食のまち

## ANAのふるさと納税



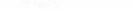
山川 祐一さん  
岡山县出身



### いくら醤油漬

①炊きたてのご飯の上にのせて食べるとしても美味しいです。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げられていると思います。③実は空港から近く観光にも！

## 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 純暉さん  
大阪府出身



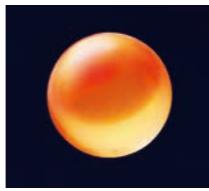
### いくら醤油漬(鮭卵)

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パート

## ふるさと納税 ショッピング



嶋田 周一郎さん  
北海道出身



### シラリカいくら

①自分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

## セゾンのふるさと納税



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。そのまで十分おいしく、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、町をもりあげていきたいという熱い想いが大変なまち

## ふるなび



折田 浩佑さん  
東京都出身



### いくら醤油漬け(鮭卵)×エンペラーサーモンの親子丼セット

①いくらは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し、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

## ふるさと本舗



小川 涼子さん  
東京都出身



### いくら醤油漬け(鮭卵)

①市販ではあまりお目にかかれない「赤錆高譚」という珍しさと量も申し分なく、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, いくら醤油漬け, オホーツク産お刺身用ほたて

①我が家が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さまの発想力と日々の努力の賜物だと思います。地域への想いがギュッと詰った、素晴らしい食材の数々を拝見するのとても楽しく、またその味わいに幸せを感じることができます。今後も白糠町様の逸品を存分に楽しめ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



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沿える形で食べるのですが、家族が喜んで、特に女性が笑顔になり、本当に楽しむお礼の品です。②とても前向きで、寄付者の事を大切に思われるながらも、集まつ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

## ふるラボ



西崎 肇さん  
大阪府出身



### シラリカいくら

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まち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、より多くの人に知っていたくお手伝いが出来れば幸いです。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、町を見て、気に入っていた際には、ぜひ移住もご検討いただきたい。「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。



### サンス・エ・サヴール

何度も白糠町に足を運んでいただいている当時料理長を務めていた鶴田シェフ。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き、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

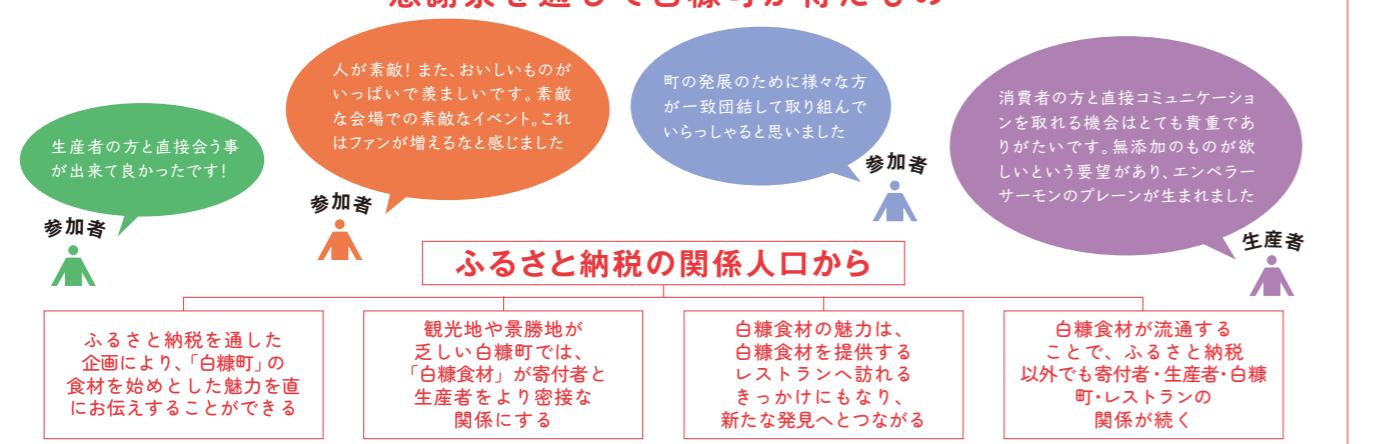
### 鳥もと 本店 伊與田 康博 店長

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くれています。

〒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。

## 白糠町ともっと繋がる 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



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



寄付者さまから「白糠町に行ってみたい」とのコメントを多数いただいており、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



### もりもりふあ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

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



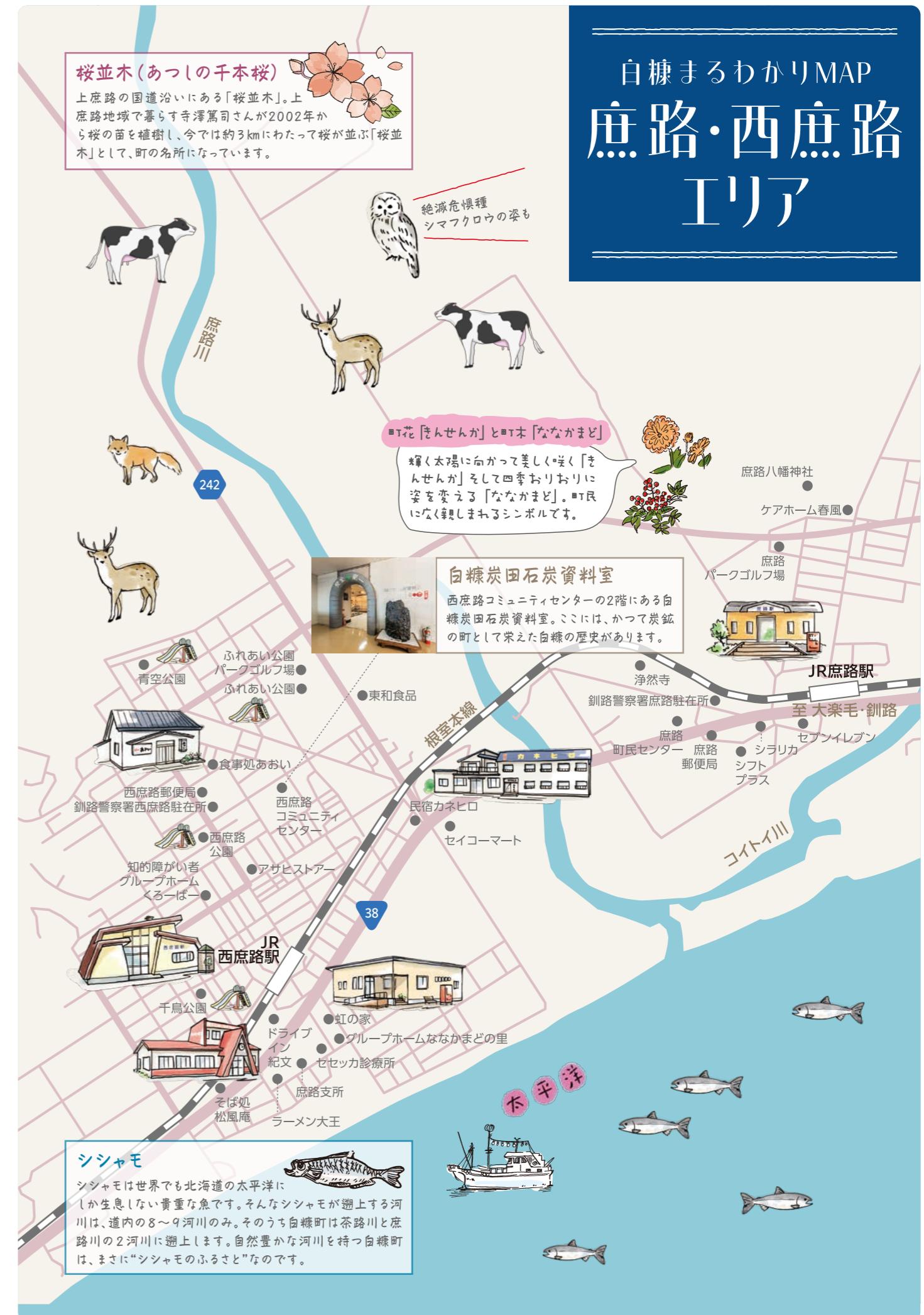
### 2024.11 第10回ふるさとチョイス大感謝祭



### 2025.9 Lotte Furusato



### 2025.9 Furusato Navi Furusato





# 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



白糖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年に白糖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、白糖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、今は白糖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。白糖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。白糖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。白糖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。白糖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、羊農業をやっていきたいです。

白糖町の就農支援についてどう思われますか？

白糖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

## みた白糖町



## 白糖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



### 松田 耕平さん愛奈さん夫妻

耕平さんは釧路市、愛奈さんは白糖町出身  
1歳の男の子と3人家族



白糖に移住したきっかけは？

私が釧路市出身で、妻は白糖町の出身です。白糖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した。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、あっと言う間に着きます。道路もどんどん整備され、アクセス面でも便利だなと思います。

白糖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い、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。

白糖に移住を考えている方へのメッセージをお願いします

白糖町には、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、白糖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。そんなこれから白糖での暮らしが、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「そしうそあい」。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に、新生児に向けた防災用品を支給しています。



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。



### 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「妊娠体験」、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。



### ●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。

## 誕生

### 出産祝い金の支給

## お祝い金10万円分

10万円分のシラトピア商品券(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



## ふるさとブックスタート事業

生後4ヶ月児を対象に、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

## ●

## 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。

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  
どもたちに地場産の食  
材を提供しています。

## 「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。



## ●情操教育で心を育む

ピアノと歌の音楽家を町に招き、子どもたちが音楽に触れることができる環境を提供しています。

## ●放課後学習サポート

「自ら考え、自ら取り組む力」を養うとともに、基礎学力の定着を目的に、町立学校で希望する児童・生徒に対して、専任講師が放課後に授業等を行う放課後学習サポートを実施しています。

## ●学びの質を向上

ALT(外国语指導助手)による英語、中国語指導の充実を図り、グローバル人材の育成に努めています。

## ●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。

## 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)



## 幼稚教育 サポート事業 わくわくタイム

幼稚期から「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稚教育サポート事業を行っています。

## 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6万円分のシラトピア商品券を贈呈

## ●

## ●

## ●

## ●

## ●

## ●

## ●

## ●

## ●

## ●

## ●

## ●

## ●

## ●

## ●

## ●

## ●

## ●

## ●

## ●

## ●

## ●

## ●

## ●

## ●

## ●

## ●

## ●

## ●

## ●

## ●

## ●

## ●

## ●

## ●

## ●

## ●

## ●

## ●

## ●

## ●

## ●

## ●

## ●

## ●

## ●

## ●

## ●

## ●

## ●

## ●

## ●

## ●

## ●

## ●

## ●

## ●

## ●

## ●

## ●

## ●

## ●

## ●

## ●

## ●

## ●

## ●

## ●

## ●

## ●

## ●

## ●

## ●

## ●

## ●

## ●

## ●

## ●

## ●

## ●

## ●

## ●

## ●



## 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？



##### ご家族で話し合いましょう

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なりました。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。

9年間のカリキュラムでは、系統性や連続性を高めた授業が可能です。6年生から中学1年生にあたる7年生への進級がスムーズなので、いわゆる「中1ギャップ」を防ぐこともできます。また、放課後に専任講師が授業を行う学習サポートがあり、勉強を遅れたままにせずフォローできることや、異年齢とコミュニケーションをとる機会が多いことも特長です。



義務教育に加え、幼児教育も見直しました。家庭の生活環境や経済環境により、幼稚園と保育園のどちらに通うかが決まるのが通常の流れですが、幼児教育から教育の機会均等を図るため、幼稚園と保育園を一元化しました。0歳から受け入れる認定こども園のみとすることで、保育士の人数を確保することもできました。通常3歳から5歳が無料となる保育料も、白糠町では0歳から無料です。



#### 子育て支援はまちづくりの基本

すべての取り組みにおいて、まず考えなくてはならないのは「誰のためか？」です。子育て支援は、子育て世帯の保護者をサポートするのはもちろんですが、何よりもまず、子どものためでなくてはなりません。白糠町では、出産祝い金にはじまり、0歳から保育料無料、小中高の給食費無料、小中の入学支援金支給、18歳までの医療費無料といった取り組みを行っています。地域で子どもを育てる体制が整っているので、仕事をしながらでも安心して出産と子育てができる町です。

今後さらに大きく変化していく世界で生きていくために、子どもたちにはグローバルな感覚を養って欲しい。井の中の蛙であっては、これから時代に取り残されてしまいます。視野を広げるため、町から出て、道外や海外へ飛び立つのもいいでしょう。新しい環境で様々なことを吸収し、それをどう活かして行くか、自ら考え行動できる力がとても大事です。

「白糠町で学べてよかった」。子どもたちが巣立つときにそう思ってくれるよう、これからも子育てを応援していきます。

#### 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	白糠町	77.08
2位	上川郡東神楽町	75.26
3位	北斗市	73.13
4位	樺戸郡新十津川町	72.91
5位	河西郡芽室町	70.36
6位	足寄郡足寄町	69.92
7位	空知郡南幌町	63.68
8位	中川郡幕別町	61.56
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。



#### 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。

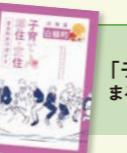


#### お住まいはお決まりですか？

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に、「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」

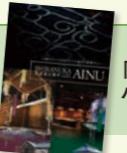
空き家や土地をお探しの方は「白糠町空き家バンク」を  
ご活用ください。



「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

# 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 ボコロ

ボコロの名前には、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ることができます。

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



アイヌ文様刺繡の最優秀工芸師・間宮喜代子さんの作品を展示。

白糠町のアイヌ文化活動の拠点

## アイヌ文化活動施設 ウレシパチセ

「互いに育む(ウレシパ)・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。



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



白糖アイヌ文化保存会  
会長 磯部 恵津子さん

白糖アイヌ文化保存会  
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

パシクル沼周辺は、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お公園となりました。

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「シラリカ(岩磯のぼとり)」を起源としているところ、町内には「ショロ」「パシクル」「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残されています。

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)」であるという考え方の下、「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。



### 「アシリ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います。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。



白糖アイヌ文化保存会  
会長 磯部 恵津子さん

白糖アイヌ文化保存会  
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。

### アシリルトイタの由来

アシリルとはアイヌ語で「新しい」、トイタは「土地を耕す」という意味です。



### 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。

白糠で、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。



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、白糠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」の名前にちなんだ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」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。



道の駅しらぬか恋問館  
〒088-0562  
白糠町恋問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!



## #食べる

白糠の恵みを存分に味わえる  
名物メニューが勢ぞろい!



竇龍  
(中華)

#新施設「恋問館」の  
ここをチェック!

#食べる バラエティ豊かな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  
#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  
ワクワクいっぱいのスペース!



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。



元気にからだを動かそう!  
子どもたちの遊具いろいろ。

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

白糠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、白糠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。  
独特的な食感と旨みが特徴のカレー。



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。



白糠町の特産品が  
いつでも購入できる  
自販機も設置されています!



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



## #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」



## #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パークの  
ご予約は  
こちらから



## #情報

白糠の地域情報や  
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**



【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。

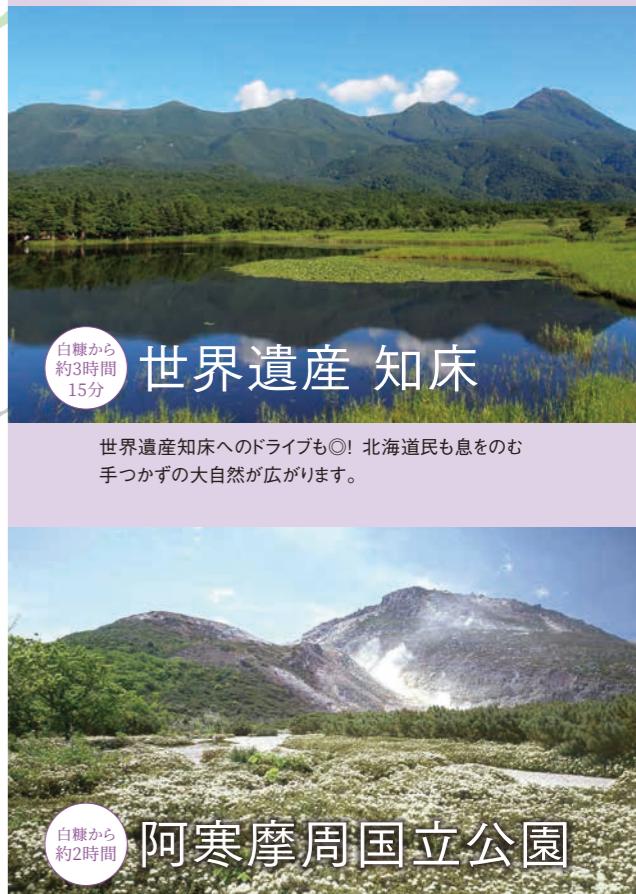


たんちょう釧路空港

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。

【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「シラリ」、「上」を意味する「カ」や「シラルカ」、「シラリイカ」で、波が磯を越えしぶきが立つ「岩磯のほとり」を指し、現在の白糠漁港に注ぐオクネップ川からシラリカップ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。



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

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