

北海道
ふるさと納税 2024▽2025

白糠町

しらぬかちょう



Shiranuka Town,
Hokkaido, Japan



北海道では白糠町だけ!
楽天
ショップ・オブ・ザ・イヤー
「ふるさと納税賞」
5年連続受賞!
皆さまのおかげで名誉ある賞を
5年連続いただくことができました。

ありがたき幸を
ありがたき気持ちを
お届け



- 第1回 ESSE ふるさとグランプリ2019
【総合グランプリ】受賞
- 第2回 ESSE ふるさとグランプリ2020
【東ブロック 金賞】受賞
- 第3回 ESSE ふるさとグランプリ2021
【海鮮部門 金賞】受賞
- 第4回 ESSE ふるさとグランプリ2022
【菓子・果物部門 金賞】受賞
- 第5回 ESSE ふるさとグランプリ2023
【肉部門 金賞】受賞
- ふるさど
ふるさと納税自由体
AWARD2019
【地域貢献部門】受賞
- ふるさど
ふるさと納税自由体
AWARD2020
【創意工夫部門】受賞

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



まえがき

本パンフレットには4つの目的と想いを込めております。

白糠町の想いを知っていただき、白糠町の魅力発信に繋がれば幸いです。

目的 1

白糠町の「ふるさと納税」への
取り組みや活用実績を
ご理解いただく。

目的 2

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

目的 3

パンフレット制作を通して
白糠ブランドの
磨き上げに繋げる。

目的 4

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

お問い合わせの前に
ご確認ください

白糠町のふるさと納税 よくあるご質問

●お礼の品はいつ届く?

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

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

●お礼の品に納得がいかない(美味しくない・梱包破損など)

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

●寄附金受領証明書の住所が違う(または、住所の記載がない)

そのままご使用いただけますが、気になる方は管轄の税務署へお問い合わせください。

●寄附金受領証明書の再発行は可能?

可能です。お手数ですが、050-5358-4174にお問い合わせいただくか、自治体マイページ(<https://mypg.jp>)にてご請求ください。

●ワンストップ特例申請書の氏名・住所・性別・生年月日が間違っている

二重線で消していただき、正しい情報をご記載ください。

●書類が受理されているか確認したい

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

自治体マイページはこちら



SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



「震災復興応援型カーボンクレジット」はSDGsの7項目に適合しています。



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

2024/2025 寄付履歴 memo

※白糠町以外へのご寄付にもご利用ください。

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

※ワンストップ特例申請の詳細は、ふるさと納税編 P6をご確認ください。

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

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

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

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

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

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

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

Contents [目次]

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 白糠町は「環境教育と環境に配慮したまちづくり」を進めています。
- P5 海と森、大地が育んだアイヌの暮らし
- P7 企業版ふるさと納税を活用したウレシパ(互いに育む)の社会実現プロジェクト
- P9 “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”
- P11 “まちづくりは子どもから 子育て応援日本一のまち”
- P13 白糠町子育て支援・教育チャート
- P15 移住者からみた白糠町
- P17 白糠町の環境教育と環境に配慮したまちづくり
- P23 “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!」”



●表紙の
写真について
表紙の写真は豪華華やかなおせちをイメージして撮影しました。海産物やお肉・野菜まですべてを白糠食材で作りました。
※一部添え物除く/本町にはおせちのお礼の品はございません。

ふるさと納税編



- P1 2024 / 2025 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 まずはお改め、「ふるさと納税」って?
- P7 白糠町ふるさと納税の使い道・活用実績
- P13 白糠町ふるさと納税プレイバック
- P15 「楽天ショップ・オブ・ザ・イヤー」5年連続受賞!!
- P17 白糠町の自然と、海と大地の恵みに日々向き合う熱き生産者たち
- P19 お礼の品のご紹介

P19 定期便	P51 肉好きの皆さま、注目!
P24 セット品	P53 牛肉
P27 いくら	P54 豚肉・鶏肉
P33 ホタテ	P55 羊肉
P35 鮭・サーモン	P57 えぞ鹿肉
P39 付加価値をプラスし 白糠の産業を活性化!	P61 鍛高譚
P41 “白糠食材のブランド化へ 白糠町×イミューのお礼の品”	P63 チーズ
	P64 アラカルト
	P70 お食事体験型 返礼品
- P43 毛ガニ
- P45 たこ
- P47 たらこ
- P49 数の子
- P50 いわし・干物・つば・さば・海産物セット



ごあいさつ

白糠町長 **棚野 孝夫**

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

温かいお気持ちへの感謝を胸に 新たなまちづくりにチャレンジ

このたびは、数多くの自治体の中から、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、この雄大な自然が育む資源を活かした農業・漁業・林産業を基幹産業とする、人口7000人ほどの小さなまちです。お礼の品を伴うふるさと納税の取り組みを始めて10年目になります。前浜で獲れる鮭やいくら、毛ガニ、たこといった海産物、全国の料理人から引き合いが絶えない羊肉やえぞ鹿肉、チーズなど、クオリティの高い特産品を、お礼の品としてたくさんの方に知っていただけたことを大変ありがたく思っています。「美味しかった」といううれしいお言葉が、生産者の意欲をかきたて、「獲得だけ出荷するだけ」だった第一次産業に加え「より良いものをつくり育て加工する」第二次産業にもチャレンジするようになりました。ノウハウをお持ちの町外事業者のお力添えで、白糠食材の魅力あふれる新たな特産品も生まれています。おかげさまで、2023年度のふるさと納税実績金額において、北海道2位、全国4位となる167億円もの寄付を賜りました。皆様の多大なるご支援により、白糠町では新たなまちづくりへの挑戦がスタートしています。それは「環境に配慮したまちづくり」です。地球温暖化による気候変動対策

として世界中がCO2削減に向かう中、白糠に住む私たちに何ができるか。町民一人ひとりが日常生活や社会活動、生産活動の中で環境を意識することはもとより、まちの屋台骨である第一次産業においても、事業者とともにCO2削減に取り組むことが必要であると考えました。また町内には、太陽光やバイオマスなどクリーンな再生可能エネルギーの発電施設がたくさん立地しています。地域電力や第一次産業の振興発展など、クリーンエネルギーの利活用にも大きな可能性を感じています。そして、古くからの土地の厳しい自然と共生してこられたアイヌの方々の精神も学ばせていただき。新たなまちづくりへの挑戦は、私たちが応援してください。皆様は温かいお気持ちがあつてこそ実現いたしました。

2025年4月に道の駅「しらぬか恋問」がリニューアルし、まちの新たな情報発信基地が誕生します。ぜひご期待ください。これからも、応援してください。皆様への感謝の気持ちを胸に、フレキシブルに、そして着実に前進してまいります。

棚野町長の
ふるさと納税への
想いは
こちらからも!

楽天ふるさと納税
ドキュメンタリー



- 2024 「白糠アイヌミュージアムポコロ」オープン
- 2023 ヤマトジミ増養殖実証試験開始
ふれあい公園に
新遊具「ふわふわドーム」を整備
果実実証試験開始
- 2022 棚野町長が現役の道内首長で最多となる8回目の当選を果たす
白糠町を舞台としたアイヌ映画「シサム」全国公開
- 2020 「白糠アイヌミュージアムポコロ」オープン
- 2019 認定こども園「白糠こども園」開園
町制施行70周年
- 2018 2校目の義務教育学校
「白糠学園」開設
「ウレシパチセ」開設
白糠駒踊りが発祥100周年を迎える
- 2017 台湾新北市烏来区と
友好交流提携を締結
- 2016 9年制の義務教育学校
「庶路学園」開設
- 2015 認定こども園「庶路こども園」開園
アイヌ文化活動施設
「ウレシパチセ」開設
- 2014 白糠駒踊りが発祥100周年を迎える
- 2013 認定こども園「白糠こども園」開園
- 2012 本別町と包括交流連携協定を締結
- 2011 東日本大震災
- 2010 上海万博で白糠駒踊りを披露
- 2007 しらぬかアイヌ文化年
「ウレシパチセ」を通年で実施
- 2006 白糠駒踊りが発祥100周年を迎える
- 2005 過半数を占めたことを受け
合併協議会から離脱
- 2004 白糠町長 棚野町長就任
- 2003 白糠町長 棚野町長就任
- 1999 道東道白糠インターチェンジ開通
道東道庶路インターチェンジ開通
- 1998 台湾新北市烏来区と
友好交流提携を締結
- 1997 9年制の義務教育学校
「庶路学園」開設
- 1996 認定こども園「庶路こども園」開園
アイヌ文化活動施設
「ウレシパチセ」開設
- 1995 白糠駒踊りが発祥100周年を迎える
- 1994 認定こども園「庶路こども園」開園
- 1993 白糠駒踊りが発祥100周年を迎える
- 1992 認定こども園「庶路こども園」開園
- 1991 認定こども園「庶路こども園」開園
- 1990 認定こども園「庶路こども園」開園
- 1989 認定こども園「庶路こども園」開園
- 1988 認定こども園「庶路こども園」開園
- 1987 認定こども園「庶路こども園」開園
- 1986 認定こども園「庶路こども園」開園
- 1985 認定こども園「庶路こども園」開園
- 1984 認定こども園「庶路こども園」開園
- 1983 認定こども園「庶路こども園」開園
- 1982 認定こども園「庶路こども園」開園
- 1981 認定こども園「庶路こども園」開園
- 1980 認定こども園「庶路こども園」開園
- 1979 認定こども園「庶路こども園」開園
- 1978 認定こども園「庶路こども園」開園
- 1977 認定こども園「庶路こども園」開園
- 1976 認定こども園「庶路こども園」開園
- 1975 認定こども園「庶路こども園」開園
- 1974 認定こども園「庶路こども園」開園
- 1973 認定こども園「庶路こども園」開園
- 1972 認定こども園「庶路こども園」開園
- 1971 認定こども園「庶路こども園」開園
- 1970 認定こども園「庶路こども園」開園
- 1969 認定こども園「庶路こども園」開園
- 1968 認定こども園「庶路こども園」開園
- 1967 認定こども園「庶路こども園」開園
- 1966 認定こども園「庶路こども園」開園
- 1965 認定こども園「庶路こども園」開園
- 1964 認定こども園「庶路こども園」開園
- 1963 認定こども園「庶路こども園」開園
- 1962 認定こども園「庶路こども園」開園
- 1961 認定こども園「庶路こども園」開園
- 1960 認定こども園「庶路こども園」開園
- 1959 認定こども園「庶路こども園」開園
- 1958 認定こども園「庶路こども園」開園
- 1957 認定こども園「庶路こども園」開園
- 1956 認定こども園「庶路こども園」開園
- 1955 認定こども園「庶路こども園」開園
- 1954 認定こども園「庶路こども園」開園
- 1953 認定こども園「庶路こども園」開園
- 1952 認定こども園「庶路こども園」開園
- 1951 認定こども園「庶路こども園」開園
- 1950 認定こども園「庶路こども園」開園
- 1949 認定こども園「庶路こども園」開園

白糠町 ヒストリー

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



まずは改めて、「ふるさと納税」って？

皆様も耳にすることが多くなったであろう「ふるさと納税」。ふるさとや応援したい自治体に寄付ができる制度で、手続きをすると、所得税や住民税の還付・控除が受けられるうえに、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。

なるほど！ ふるさと納税 4つのポイント

- 使い道を指定できる**
寄付金をどう役立ててほしいかを選べます。税金の中で唯一、使い道が選べる制度です。
- 税金が控除される**
例えば3万円のふるさと納税をした場合、2千円を超える2万8千円が控除されます(所得によって上限額が異なります、詳細は下部をご覧ください)。
- 特産品やサービスが受けられる**
ふるさと納税をしていただくことで、白糠町からお礼の品をお贈りします。
- 生まれ故郷でなくてもOK**
寄付先は、特別な関わりがなくても大丈夫！ふるさと納税を通じて、新たな出会いも生まれます。

こちらもCHECK

年金所得者の方も寄付できます ●年金生活者(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

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

「ふるさと納税ワンストップ特例制度」で確定申告不要
確定申告を必要としない会社員などの給与所得者は年間の寄付先が5自治体までは、確定申告が不要です。寄付後に届くワンストップ特例申請書にてお手続きください。

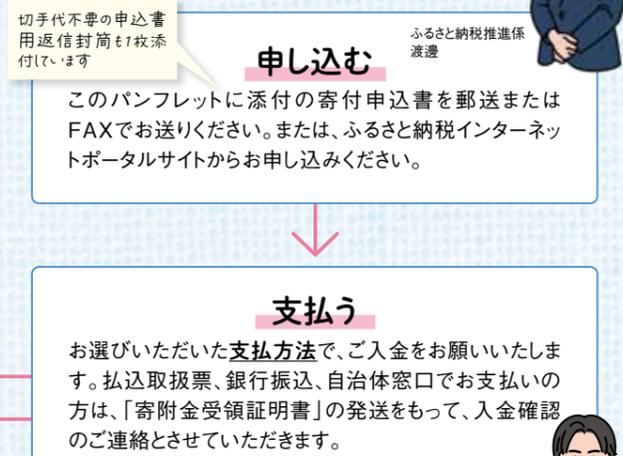
住民税の減額は翌年の6月から1年間
寄付金額の控除は個人住民税で控除されることがほとんどで、還付金ではなく、減額で処理されます。住民税は該当年度の年収に対して、翌年6月から徴収されるので、減額もそのタイミングとなります。

●全額控除されるふるさと納税額(年間上限)一例
※出典:総務省「ふるさと納税ポータルサイト」より抜粋

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

※自己負担額の2,000円を除く
※住宅ローン控除等を受けている場合は上記より減額。ほかにも給与収入や家族構成などで変わります。
詳しくはこちら▶
総務省 ふるさと納税ポータルサイト

カンタン! 寄付手続きの流れ



CREDIT クレジットカード・キャッシュレス決済 **手数料無料**
各ふるさと納税ポータルサイトからお申し込みください。
※サイトによっては、他の支払い方法がある場合があります。本誌からみながら、たいようのまち編 P22にてご確認ください。

POST OFFICE 払込取扱票(郵便振替) **手数料無料**
添付の**寄付申込書を送付後**に最寄りの郵便局からお振り込みください。
※郵便振替用紙と切手代不要の返信封筒を添付しています。ご利用ください。
※寄付される方のお名前でお振り込みをお願いします。

BANK 銀行振込 **手数料はご負担ください**
添付の**寄付申込書を送付後**に最寄りの金融機関からお振り込みください。

金融機関 北海道銀行 白糠支店
口座番号 (普)0033574 **口座名** 白糠町(シラスカチョウ)
※寄付される方のお名前でお振り込みをお願いします。

白糠町では、ご寄付いただいた方へ氏名、住所、寄付金額等を予め印刷したワンストップ特例申請書を郵送しております。その用紙を使って、ワンストップ特例制度を利用したい方、また、2024年分の寄付受付にしたい方は、下記表の期限を確認のうえ、余裕をもってご入金ください。

	ワンストップ特例申請用紙 郵送受付期限(注1)	2024年分 寄付受付期限
クレジットカード・キャッシュレス	12月31日(火) 23時59分	12月31日(火) 23時59分
払込取扱票(郵便振替)	12月20日(金) 23時59分	12月31日(火) 23時59分
銀行振込	12月27日(金) 14時	12月27日(金) 14時

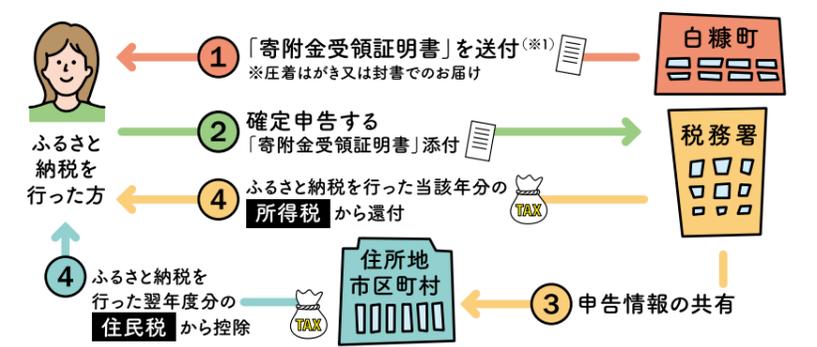
※注1 12月20日～12月31日にご入金の場合、ワンストップ特例申請書の提出期日(2025年1月10日消印有効)に間に合わない恐れがあるため、白糠町からの申請書発送を待たずに、ご自身で申請書をご用意ください。

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!～

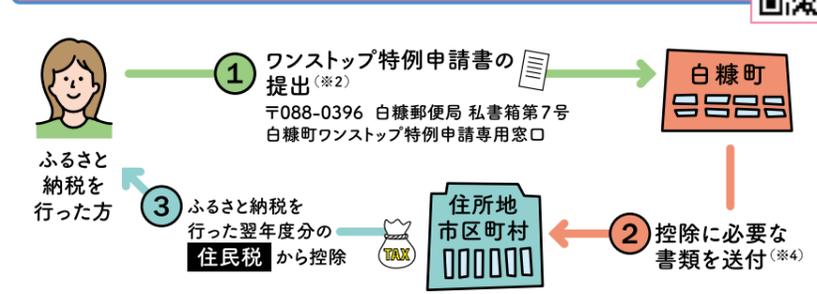
国税庁長官が指定した「特定事業者(ポータルサイト)」が発行する「寄附金控除に関する証明書」の添付で確定申告が可能になります(寄付先全自治体分の添付は不要)。特定事業者については、本誌からみながら、たいようのまち編 P22にてご確認ください。



ワンストップ特例申請書を提出する(※2)

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

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



所得税・住民税で還付・控除(※3)

住民税で控除(※3)

寄付の翌年6月以降に、還付金ではなく、減額で処理されます

寄附金受領証明書を受け取る(※1)

ワンストップ特例申請書を受け取る(※2)

「お礼の品」が届く(※5)

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

●お礼の品はクロネコヤマトで配送します(銀高調・ラーメン1食・おかし1食は除く)。
●年末年始はお申し込みが集中するため、お礼の品の発送が遅れる場合がございます。何卒ご了承ください。
ヤマト運輸のルール変更に伴い、2023年6月1日受付分から、荷物の送り状に記載された住所以外にお届け先を変更(転送)する場合、転送料(定価・着払い)が発生します。転送手続きを行われる場合は、変更後のお届け先までの運賃(定価・着払い)が発生することを予めご了承ください。生じた転送料につきましては、ご贈答用の場合でも受取人様に着払いでご負担いただくこととなります。お届け先のご住所には十分ご注意ください。お問い合わせは、たいようのまち編 P22にてご確認ください。 ※お問い合わせ先は、たいようのまち編 P22にてご確認ください。

詳しくは、白糠町のふるさと納税特設サイトへ <https://shiranuka-furusato.jp>

ふるさと納税に関するお問い合わせ ☎050-3185-6569 ☎01547-2-2205 ✉furusat-tax@town.shiranuka.lg.jp



白糠町におまかせ



ふるさと「しらぬか」の
魅力あるまちづくり事業



ふるさと「しらぬか」の
豊かな自然環境保護の
ための事業



健康で思いやりのある
社会づくり事業



希望あふれる人づくりの
ための教育事業



活気に満ちた
産業づくり事業



「太陽の手」
子育て支援事業

白糠町への「ふるさと納税」でいただいた寄付金は「7つの使い道」を設定し、未来に向けた先進的な取り組みを進めるために活用します

7つの
使い道

新入学児童・生徒入学支援金の支給

小学校入学時に2万円分、
中学校入学時には3万円分の
シラトピア商品券をプレゼン
トしています。



保育料・給食費の無料化

町内の認定こども園、保育園
に通う全ての子どもの保育料
(副食給食費を含む)が無料です。
また、町内小中学校、義務教
育学校、白糠高等学校の給食費
も無料です。



安心の子育て「産前・産後ケア事業」



白糠町では産前・産後の切れ目ない支援が提供できるように、役場職員に助産師を配置しています。助産師は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サポートしています。



母子手帳アプリ「母子モ」を「子育て支援アプリ♥イコロ」として導入しています。また、気軽に相談できる子育て世代包括支援センター「イコロ」を役場内に開設しています。



不妊治療にかかる支援

白糠町では、ご夫婦の精神的、経済的な負担を軽減するため、生殖補助医療と、一般不妊治療にかかる自己負担額および交通費・宿泊費の一部を助成しています。
※令和6年度の内容となります。

生殖補助医療
体外受精・顕微授精・
男性不妊治療など

一般不妊治療
健康保険適用外の
人工授精に要する費用

全額助成



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。

R5年度までに44件(77回)に支援し、
そのうち15件がご懐妊されています

CHECK! 人口減少の抑制につながっている子育て支援

白糠町の0歳～14歳までの人口は、国立社会保障・人口問題研究所(社人研)が2018年と2023年に発表した将来推計人口よりも緩やかな減少となっており、認定こども園には140人の子どもたちが在籍しています。このことは、「ふるさと納税の寄付金」を活用させていただき、さまざまな子育て支援を行ってきた成果だと捉えています。今後も国の課題である人口減少対策につながるような取り組みを進めていきます。



ふわふわドームを整備

西庶路ふれあい公園には
釧路管内初となる「ふわ
ふわドーム」を整備。町内の公
園には、子どもたちが楽し
める遊具がそろっています。

ふるさと納税 活用事例

“太陽の手”子育て支援 子育て応援日本一のまち

白糠町は「子育て応援日本一のまち」を掲げ、「まちは子や孫への贈りもの」を行動テーマに、「白糠町で子育てができて良かった」「白糠町で暮らせて良かった」と思ってもらえるような、さまざまな子育て支援に取り組んでいます。

町内には大小120を超える太陽光発電施設が立地しており、その固定資産税を子育て支援の財源にしていることから「太陽の手」子育て支援」とネーミングしました。

18歳までの医療費の無料化

18歳に達する日以後の最初の3月31日まで、保険診療が適用される子どもの医療費(入院費・通院費を含む)が無料です。



出産祝い金・出産祝い品の支給

次代を担う子どもの誕生を祝福し、出産祝い金として10万円のシラトピア商品券(町内40店舗以上の加盟店で使用できる商品券)を贈呈しています。また、新生児用の防災用品もプレゼントし、安心して子育てができる環境と防災について考えるきっかけづくりをしています。



災害に強いまちづくり

白糠町では「備えあれば憂いなし」「逃げるが勝ち」を合言葉に、避難対策の普及・啓発に努めています。特に積雪寒冷期の津波避難対策や避難困難地域の津波避難タワー、津波救命艇の整備など、自然災害に対する町民皆さんの安全・安心の確保に努めています。



災害シミュレーション映像製作

いつ起こるか分からない災害に備え、白糠町では毎年、地域を指定した避難訓練を行っており、冬季間や夜間を想定した避難訓練も実施しています。また、令和2年度からは中学生を対象にした「宿泊防災訓練」や「防災体験学習」を行っています。こうした訓練や学習では、令和元年に作成した「津波/洪水シミュレーションCG」を使い、防災意識の向上を図っています。

防災行政無線 戸別受信機の整備

災害時に正確な情報を伝達し、速やかな避難行動につなげられるよう、全戸に「防災行政無線戸別受信機」を整備しています。



クラウドファンディング

「子どもの笑顔輝かせる」白糠町土俵プロジェクト Supported by ふるなび

2022年7月31日、ふるさと納税ポータルサイト「ふるなび」のメインキャラクターを務めている第65代横綱の貴乃花光司さんをお招きし「土俵プロジェクト」を、ふるさと納税のクラウドファンディングを活用して実施しました。本プロジェクトは貴乃花さんの理念と「子育て応援日本一の町」として、さまざまな子育て支援を行っている本町の理念が一致したことで実現に至りました。貴乃花さんは現在、相撲道を通じて、礼節や食文化など、子どもたちの育成に取り組まれております。当日は町内の子どもたちをはじめ、約350人が来場しました。



町民の健康づくり

町民の皆さんがいつまでも健康で、心豊かに生き生きと暮らそう、まちづくりの3つの柱の一つに「町民の健康づくり」を掲げています。ふるさと納税の寄付金を活用させていただき、「生き生きしらぬか事業」として、さまざまな事業を展開しています。



生き生きしらぬか事業

年に1回、75歳以上の高齢者を対象に、貸し切りバスで町外の温泉地へ日帰り温泉旅行を行う「生き生きしらぬか日帰り温泉事業」や、「音楽会」や「演芸会」を開催し、65歳以上の町民を招待する「生き生きふれあい交流事業」を行っています。他にも交通費の一部を助成し、外出を促す「生き生きしらぬか外出支援助成事業」や70歳以上の高齢者に人工温泉「しらぬかの湯」を無料開放する「生き生きしらぬか健康入浴事業」を行っています。



白糠だからこそできる教育

白糠町では「教育(意識改革)」をまちづくりの3つの柱の一つとして掲げ、さまざまな特色ある教育を行っています。特に地域資源を有効的に活用した「ふるさと教育」や「環境教育」は、子どもたちの学びをより豊かにするとともに、豊かな未来を築く子どもたちを地域全体で育てる体制づくりとなっています。



音楽による情操教育

音楽を通して美しいものや美しいことを素直に感じられ、それを素直に表現できる、心の育成「美的情操教育」に力を入れています。情操教育指導者は「声楽」と「ピアノ」の2人を地域おこし協力隊や活性化支援員として採用し、これらに係る経費にふるさと納税の寄付金を活用しています。



環境を意識できる人材を育てる環境教育

地球の環境問題を理解し、広い視野を持って解決のために行動できる人材が求められています。白糠町では「農業」「林産業」「漁業」「再生可能エネルギー」「アイヌ」という恵まれた5つのフィールドを活用し、幼少期から高等学校まで、各年齢に合わせたカリキュラムで環境教育を行っています。



白糠高等学校 魅力化プロジェクト

町内唯一の白糠高等学校を魅力ある高校にするプロジェクトです。白糠でなければ学べない独自のカリキュラムや学力・進学の手助けをする公営塾の設置など、多くの生徒が白糠高校で学んでみたい、保護者が通わせたいと思える学校の実現に向けて、ふるさと納税の寄付金を活用しています。



- 無料塾の開設
- 給食費の無料化
- 検定料の助成・奨学金の支給
- スタディサプリの無料提供
- タブレット端末の無料貸与
- 海外研修制度

認定こども園

認定こども園は教育・保育を一つと考えた幼稚園と保育所の良さを兼ね備えている施設です。町内には「白糠こども園」と「庶路こども園」の2つの認定こども園があり、0歳時から保育が受けられます。また、事情があれば時間外での預かり保育もできます。



幼児教育サポート事業(わくわくタイム)

認定こども園では「ひらがなの読み」や「数と計算」などの早期定着を目的として、週に2回、学習塾の元講師が専任講師として授業を行う「わくわくタイム」を実施しています。



義務教育学校

白糠町は釧路管内初の義務教育学校として平成30年4月に庶路学園、令和4年8月に白糠小学校と白糠中学校が統合した白糠学園を開校しています。義務教育学校により「中1ギャップ」を防ぐとともに、9年間を通して一貫したカリキュラムを編成することができます。



放課後学習サポート事業

「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、希望する児童生徒に対して専任の講師が放課後に授業を行う「放課後学習サポート」を実施しています。町内の3校に専任の講師を配置しています。



第一次産業の再興と振興

白糠町の基幹産業である農業・林産業・漁業。豊かな資源を生み出す第一次産業の再興と振興は、地域経済の活性化には欠かせない、まちづくりの柱となる取り組みです。日本の未来を見据え、食料自給率を上げる取り組みや、気候変動に対応した新たな取り組みにも挑戦しています。

農業 新規就農者支援事業

白糠町は新規就農支援に力を入れており、その支援体制は全国でもトップクラスです。ふるさと納税の寄付金を活用し、就農したいという人たちの夢をかなえています。



森末 祐香里さん



まちづくり最新情報編P15~16「移住者から見た白糠町」に森末さんや同じく就農支援を活用された菊池さん夫婦のインタビューが掲載されています。

活用した就農支援
・新規就農に必要な営農技術等の習得に関すること

林業 地域材を利活用した循環型林産業



白糠町の森林面積
63,916ヘクタール
町有面積の83%



町有面積の83%が森林という白糠町は林業も盛んです。まちの北に広がる山林は雌阿寒岳の山麓に至り、この山並みを源とする3つの川の流域には酪農地帯が広がっています。そして川は南の太平洋へ注ぎ、豊かな海を育みます。森林は、木材資源の供給だけでなく、水資源を蓄え守る水源涵養、土砂崩れなど山地災害の防止、CO₂を吸収することで地球温暖化防止に貢献するなど、私たちの生活に影響する多面的な機能があります。特に水資源や森林生態系についてはより配慮しつつ、先人が守ってきた広大な森の資源循環を図りながら効率的な林業生産を目指します。そして、これからは白糠で育てた地域材を白糠で加工し利用する循環型林産業に取り組んでいきます。



燃料
育林のため間伐した小径木に加え、製材所で発生した端材などを、ウッドチップに加工。燃料として活用します。



再生可能エネルギー
ウッドチップを木質バイオマス発電の燃料として利用します。森林を適正に管理しながら、カーボンニュートラル実現にも役立ちます。

漁業 効率化と環境に配慮した漁業のDX化

項目	値	単位
水温 (10m)	18.0	℃
水温 (20m)	17.5	℃
水温 (30m)	17.0	℃
塩分	33.5	‰
溶存酸素量	5.5	mg/L
pH	8.0	
電圧	10.0	V
電流	0.5	A



白糠町では、可視化調査で得られたデータをもとに、海水温や塩分濃度、溶存酸素量を計測するセンサーを設置しています。このデータはリアルタイムで確認することができ、漁師は陸地からスマホでデータを確認し、魚に出る判断材料にしています。効率的かつ無駄なガソリンを使うことなく二酸化炭素(CO₂)を排出しない、環境にも優しい漁業のDX化を図っています。



漁業 白糠海域漁場可視化調査

近年、海水温の上昇などにより、全国的に漁獲の不振が続いています。これまでの海に魚がいて当たり前という考えを改め、「獲る漁業」から「つくり育てる漁業」へと転換していかなければなりません。これまで、海の中のことを知らずに漁をしていましたが、重要なことは海の中の状態を知ることです。白糠町では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、映像によって海の状態を可視化する「白糠海域漁場可視化調査」を実施しました。

マルチビームという装置を使った海底の地形調査やROVという水中ロボットを使い、人間が潜れないような深いところにもどのような生物がいるのかを調査。また、海面から海中に向かって10m、20m、40mのように、深さごとに細かく水温や潮の流れを調査しました。今後は、こうして得られた可視化のデータを活用して、効率よく漁をすることができます。

8月 菅前首相、小泉元環境相、鈴木知事がふるさと納税、脱炭素視察で来町。
菅前首相より「地域の中でふるさと納税が生かされている。私自身、総務大臣の時に(制度を)作って本当に良かったなと思っている」とのお言葉をいただきました。

11月 BEAMS JAPANとのコラボイベントを開催。
北海道産いぐらなどとBEAMS JAPANオリジナルデザインの食器がセットになったオリジナル返礼品が数量限定で登場しました。

12月 累計寄付件数300万件突破。
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・マンズ「ふるさと納税賞」受賞。

3月 シフトプラス株式会社が白糠営業所を開所。

9月 株式会社イミューが加工場を開設。

12月 累計寄付件数400万件突破。
2024

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

9月 アイヌ民族をテーマにした映画「シサム」全国公開。

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

12月 累計寄付件数200万件突破。
2022

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

4月 楽天グループ株式会社創業25周年記念レセプションに招待されました。

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

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



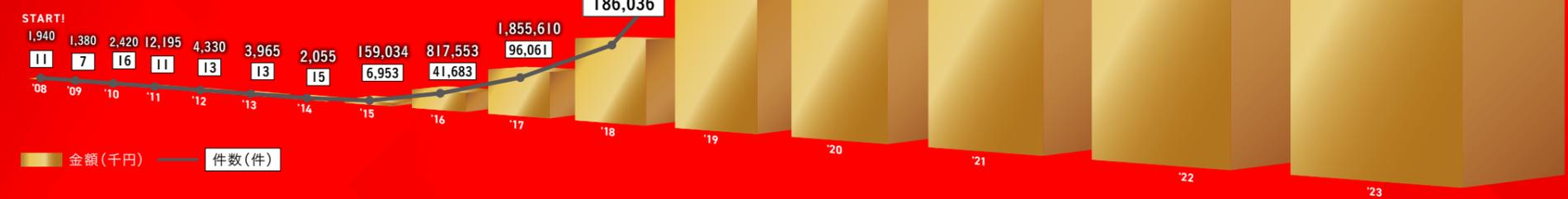
9月 「えぞ鹿肉セット」(「ふるさと納税編」P41)が第2回ESSEふるさとグランプリ2020「東ブロック金賞」「味が自慢の返礼品部門金賞」受賞。

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

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



ご寄付者様の利便性向上のため、白糠町にふるさと納税できるポータルサイトは、2015年の1サイトから、2024年には24サイトまで拡大!



2023年度ふるさと納税実績金額
北海道2位 & 全国4位
寄付件数 **107万件**
寄付金額 **167億円**

2月 前年に続き、「白糠町ふるさと納税感謝祭2020」を開催。
TBSドラマ「グランメゾン東京」で、ふるさと納税お礼の品の株式会社馬木葉の鹿肉(「ふるさと納税編」P47)が使われたことから、ドラマに出演していた冨永愛さんをゲストにお迎えし、ご寄付をいただいた皆様に感謝と移住・子育て施策を伝えました。



白糠町ふるさと納税 プレイバック

「遠く離れたふるさと、学生時代までお世話になった出身地に恩返しをしたい」という気持ちから生まれた制度「ふるさと納税」。始まりは2008年のことでした。2023年、ふるさと納税実績金額において、全国4位、北海道2位、全国の町村では1位となった白糠町のこれまでに振り返ります。

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



11月 「北海道海鮮紀行いくら(醤油味)」(現行「シリカいくら(醤油漬)」、「ふるさと納税編」P30)が第1回ESSEふるさとグランプリ2019「総合グランプリ」受賞。

「ESSEふるさとグランプリ」とは、女性誌「ESSE」のインフルエンサー組織・ESSEプラチナサポーター20名をお招きし、全国12の自治体のふるさと納税お礼の品の試食と各自治体によるプレゼンテーションを行い、おいしさはもちろん、生産者のこだわり、寄付金の使い道、自治体の魅力などを総合的に評価するというもので、初代総合グランプリの栄冠を手に入れました!



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

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

2015 「ふるさとチョイス」でふるさと納税を開始。
このころワンストップ特例制度や控除額増などの制度改正が行われました。この年のふるさと納税額はなんと前年比7,000%超えの約1.6億円!「驚くとともに皆様の気持ちが本当に嬉しかった」と町長は語ります。

2017 待つふるさと納税から「顔の見えるふるさと納税」へ。
各地のイベントに積極的に出席するようになりました。

2018 北海道胆振東部地震へ災害支援代理寄付を実施。
1,539件42,586千円を鶴川町・厚真町・安平町へ。

11月 総務書通知により寄付額の見直しを行いました。

2019 寄付者の方への感謝を込めて、「ご寄付いただいただけで終わり」ではない、継続的な繋がりをもつために、「白糠町ふるさと納税感謝祭2019」を開催。
※白糠町ふるさと納税感謝祭については「ちからみなぎりたいようのまち編」P9をご確認ください。



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

メルマガではお礼の品情報だけでなく、「発見!しらぬかたの便り」として町の情報もお届けしています。



とうとう決定した得賞の後継者



選定された得賞の後継者

後継者を長年共闘に決めた理由とは

後継者を選定するにあたっては、後継者が「しらぬかた」の歴史や文化を継承し、地域を元気にするために取り組んでほしいと考えています。また、後継者が「しらぬかた」のブランドをさらに高次元で育ててほしいと考えています。後継者として、後継者が「しらぬかた」の歴史や文化を継承し、地域を元気にするために取り組んでほしいと考えています。また、後継者が「しらぬかた」のブランドをさらに高次元で育ててほしいと考えています。



乳剤代わりの新メニューにも、白糠町のおいしさが詰まっています

しらぬかたの歴史や文化を継承し、地域を元気にするために取り組んでほしいと考えています。また、後継者が「しらぬかた」のブランドをさらに高次元で育ててほしいと考えています。

後継者として、後継者が「しらぬかた」の歴史や文化を継承し、地域を元気にするために取り組んでほしいと考えています。また、後継者が「しらぬかた」のブランドをさらに高次元で育ててほしいと考えています。

「しらぬかた」の歴史や文化を継承し、地域を元気にするために取り組んでほしいと考えています。また、後継者が「しらぬかた」のブランドをさらに高次元で育ててほしいと考えています。

また、後継者が「しらぬかた」のブランドをさらに高次元で育ててほしいと考えています。

「しらぬかた」の歴史や文化を継承し、地域を元気にするために取り組んでほしいと考えています。また、後継者が「しらぬかた」のブランドをさらに高次元で育ててほしいと考えています。

また、後継者が「しらぬかた」のブランドをさらに高次元で育ててほしいと考えています。

白糠町メルマガジンの登録はコチラから!



楽天市場で白糠町が受賞した各賞を徹底解説!

「楽天ショップ・オブ・ザ・イヤー」(通称:SOY)とは?

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

「月間優良ショップ」とは?

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

「楽天ショップ・オブ・ザ・マンズ」(通称:SOM)とは?

「楽天ショップ・オブ・ザ・マンズ」は、売上、売上の成長率、注文件数、お客様対応などから選出した月間ベストショップを表彰する賞。選定対象期間は毎月1日～末日までの1ヵ月間。「ジャンル賞」「都道府県賞」「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」5年連続受賞について

全国の自治体様から毎年3自治体様しかご受賞いただけない特別な賞である「楽天ショップ・オブ・ザ・イヤー」を5年連続で受賞されるということは大快挙ですので、とても誇らしく思っております。

白糠町が「楽天ショップ・オブ・ザ・イヤー」を5年連続受賞したポイントとは?

魚介類・お肉など、魅力的な返礼品を数多く取り揃えているところはもちろん、ただお礼の品を出品するだけでなく、域内の事業者様と力を合わせて寄付者様のためにお礼の品の開発・改良を重ねていらっしゃる点です。また、寄付者様はもちろん、事業者様をはじめ白糠町に関わる全ての人を大切にしている姿勢が、たくさんの方に応援される自治体である秘訣なのかなと思っております。

白糠町と今後一緒に取り組みたいこと、今後期待することは?

前人未踏の「楽天ショップ・オブ・ザ・イヤー」6年連続受賞に向けて、引き続き一緒に私どもとふるさと納税を推進できればうれしいです! 寄付者の皆さまがプロジェクトメンバーとなりオリジナル産品を開発する「白糠産品開発プロジェクト」もいつも注目させてもらっております。いつも地域産品のブランド化の事例として勉強にさせてもらっています。



楽天ショップ・オブ・ザ・イヤー 受賞の歴史

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

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、15000を超える自治体から3つしか選ばれない「ふるさと納税賞」を北海道の自治体として初めて受賞しました。その後も、楽天ふるさと納税高評価レビュートップ50にお礼の品が10品入るなど、楽天市場でのユーザーに対する取り組みを評価いただいています。「ふるさと納税賞」においては、「楽天ショップ・オブ・ザ・イヤー2020」「楽天ショップ・オブ・ザ・イヤー2021」「楽天ショップ・オブ・ザ・イヤー2022」でもそれぞれ受賞。2023年には「ふるさと納税大賞」を受賞した。「ふるさと納税賞」の受賞は、北海道の自治体では唯一。5年連続受賞という快挙を達成できたのは、楽天市場を通じ、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。皆様の期待にお応えできるよう、引き続き精進して参りますので、白糠町への応援、よろしくお願いたします。

楽天ショップ・オブ・ザ・イヤー
2023で悲願の大賞を受賞!
5年連続受賞の快挙達成!



白糠町の自然と、海と大地の恵みに
日々向き合う熱き生産者たち

熟練の技を磨き続けるひと、受け継ぐひと、進化させるひと、新たなものを産み出すひと。
そこにはモノづくりへの、この土地へのプライドが確かにある。



← 次ページから、生産者たちの熱き想いが込められた、白糠町の“おしゃれ”なお礼の品をご紹介します!

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	寄付金額	賞味期限
1046	6回	250g×2パック×4箱×6回 計12kg	600,000円以上	1年以上

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	28,000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	42,000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	56,000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	84,000円以上	製造日から冷凍(-18°C以下)で2年

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

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



たくさんの方に「好評」いただいている「いくら」「ホタテ」「たらこ」に、定期便をご用意しました！恋しくなった時にお届けできるように、各回数・容量をご用意しております。

定期便

大サイズ(3S) オホーツク産 お刺身用ホタテ一人暮らしに! 750g(約6食分) 冷凍

商品番号	定期便回数	内容量	寄付金額	賞味期限
1049	3回	750g(250g×3パック)×3回 計2.25kg	36,000円以上	製造日より冷凍で2年
1052	6回	750g(250g×3パック)×6回 計4.5kg	72,000円以上	製造日より冷凍で2年
1058	12回	750g(250g×3パック)×12回 計9kg	144,000円以上	製造日より冷凍で2年

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	寄付金額	賞味期限
0921	2回	500g(250g×2)×2回 計1kg	54,000円以上	3ヶ月以上
0922	3回	500g(250g×2)×3回 計1.5kg	81,000円以上	3ヶ月以上
0923	4回	500g(250g×2)×4回 計2kg	108,000円以上	3ヶ月以上
0924	6回	500g(250g×2)×6回 計3kg	162,000円以上	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	寄付金額	賞味期限
0925	2回	1kg(250g×4)×2回 計2kg	104,000円以上	3ヶ月以上
0926	3回	1kg(250g×4)×3回 計3kg	156,000円以上	3ヶ月以上
0927	4回	1kg(250g×4)×4回 計4kg	208,000円以上	3ヶ月以上
0928	6回	1kg(250g×4)×6回 計6kg	312,000円以上	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	寄付金額	賞味期限
1039	2回	500g(250g×2)×2回 計1kg	52,000円以上	1年以上
1040	3回	500g(250g×2)×3回 計1.5kg	78,000円以上	1年以上
1041	4回	500g(250g×2)×4回 計2kg	104,000円以上	1年以上
1240	6回	500g(250g×2)×6回 計3kg	156,000円以上	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	寄付金額	賞味期限
1042	2回	1kg(250g×4)×2回 計2kg	100,000円以上	1年以上
1043	3回	1kg(250g×4)×3回 計3kg	150,000円以上	1年以上
1044	4回	1kg(250g×4)×4回 計4kg	200,000円以上	1年以上
1045	6回	1kg(250g×4)×6回 計6kg	300,000円以上	1年以上

いいことたくさん、あるんです

定期便のススメ

なにより届く楽しみが長く続く

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

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

肉や魚など生鮮食品は鮮度の良い状態で適度な量が送られてくる

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

【事業者】 〇 広洋水産(株) 〇 東和食品(株)

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

※家庭用冷蔵庫は開閉が多いことから3か月以内にお召し上がりください。
※お申込の時期やお礼の品によっては、本パンフレット掲載の商品内容や寄付額が変更になっている場合がありますので、予めご了承ください。

0000 商品番号 〇 内容量・入数 〇 賞味・消費期限



※写真はイメージです。お礼の品詳細は下記表にてご確認ください。

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

1237 冷凍 冷蔵
しらぬか山の恵みセット
[年3回定期便]
50,000円以上

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×4	製造日から1年	冷凍
	白糠牛 切落し	200g×2	製造日から冷凍で150日	
8月	この豚丼ごちそう便セット	3人前	製造日より冷凍保存にて3ヶ月	冷凍
	白糠酪恵舎チーズセット スカモルツァ(ソフトタイプ)85g トーマ・シラヌカ(セミハードタイプ)100g ロビオーラ(ウォッシュタイプ)100g	3種×各2	スカモルツァ:製造日より冷蔵で20日 トーマ・シラヌカ:製造日より冷蔵で60日 ロビオーラ:製造日より冷蔵で25日	冷蔵
11月 または 12月	味付豚肉(豚じん)	700g	製造日より冷凍で90日	冷凍
	味付鳥肉(鳥じん) ※ブラジル産	450g	製造日より冷凍で90日	
	白糠牛100%ハンバーグ	100g×4個	製造日より冷凍で240日	

【事業者】 ■ エランドール、田村精肉店、(有)松花、(株)白糠酪恵舎、(有)とみやストア、かねよしフーズ



※写真はイメージです。お礼の品詳細は下記表にてご確認ください。

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。

1238 冷凍
しらぬか海の恵みセット
[年3回定期便]
50,000円以上

お届け月	品名	内容量	賞味期限	発送種別
1月・7月	たらこ ※アメリカ産	250g	製造日より冷凍で1年	冷凍
	一夜干し開きほっけ	300g以上×2	製造日より冷凍で90日	
	白糠煮つぶとれたてくん	500g	製造日より冷凍で1年	
3月・9月	うす切り北海だこ	170g	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 ほぐし明太子 ※ロシア産またはアメリカ産	250g×2	製造日より冷凍で1年半	
	ピリ辛鮭ハラス	400g	出荷日より冷凍で60日	
5月・11月	醤油いくら	200g	製造日より冷凍で2年	冷凍
	オホーツク産お刺身用ホタテ	250g	製造日より冷凍で2年	
	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】 ■ 広洋水産(株)、東和食品(株)、(有)マルツボ、(株)藤山水産加工、白糠漁業協同組合、(株)シラリカ

しらぬか山の恵みセット

「定期便」

北海道白糠町でのびのびと育てられた白糠牛をはじめ、2種の味付き焼き肉や職人による確かな味のチーズなどを年3回にわたってお届けします。



1236 冷凍 冷蔵 常温
白糠なまらスペシャル定期便 [年12回お届け]
200,000円以上

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

月	品名	内容量	賞味期限	発送種別
1月	ピリ辛鮭ハラス	400g×2	出荷日より冷凍で60日	冷凍
2月	白糠酪恵舎チーズセット	スカモルツァ、トーマ・シラヌカ、ロビオーラ×各2個	スカモルツァ:製造日より冷蔵で20日 トーマ・シラヌカ:製造日より冷蔵で60日 ロビオーラ:製造日より冷蔵で25日	冷蔵
	北海道みそラーメン	4人前	麺:製造日より45日 スープ:製造日より180日	
3月	白糠牛 味付きカットサーロイン	200g×2	製造日より冷凍で180日	冷凍
	キャップ付きチューブタイプ ほぐし明太子	250g	製造日より冷凍で1年半	
4月	白糠煮つぶとれたてくん	500g	製造日より冷凍で1年	冷凍
	味付豚肉(豚じん)	700g	製造日より冷凍で90日	
5月	エンペラーサーモン	900g	製造日より冷凍で1年	冷凍
6月	一夜干し開きほっけ	300g以上×2	製造日より冷凍で90日	冷凍
	鳥じん(味付鶏焼肉)	450g	製造日より冷凍で90日	
7月	たらこ・辛子明太子セット	各250g	製造日より冷凍で1年	冷凍
8月	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	冷凍
	白糠牛100%ハンバーグ	150g×4個	製造日より冷凍で240日	
9月	オホーツク産お刺身用ホタテ大サイズ(3S)	250g×3	製造日より冷凍で2年	冷凍
10月	じゃがいも(さやあかね) ※収穫によって9~10月の配送になります	5kg	発送日より2ヶ月	常温
11月	この豚丼ごちそう便セット	4人前	製造日より冷蔵保存にて7日間	冷凍
12月	シラリカいくら(醤油味)	500g(250g×2)	製造日より冷凍で1年以上	冷凍
	しらぬか産 CAS冷凍毛がに	550g以上	製造日より冷凍で30日	

【事業者】 ■ (株)シラリカ、(株)白糠酪恵舎、(株)小六、エスフーズ(株)、広洋水産(株)、(株)藤山水産加工、(有)とみやストア、東和食品(株)、白糠漁業協同組合 道の駅志間館、(株)もりもりふあ〜む、(有)松花

※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。



いくら・ホタテ・たらこ・サーモンと白糠を代表する食材をセットでお届けします。お刺身や海鮮丼など、ALL白糠で食材を彩ってみませんか。「食と食材のまち」白糠町の恵みを存分にお楽しみください。

セット品



「いくら醤油漬(鱈卵)」×「ホタテ大サイズ」の海鮮丼セット 冷凍

商品番号	内容量	寄付金額	賞味期限
1004	いくら醤油漬(鱈卵) 200g ※ロシア産 ホタテ大サイズ 250g	9,500円以上	いくら醤油漬(鱈卵): 製造日から冷凍(-18℃以下)で1年半。 ホタテ:製造日より冷凍で2年
1005	いくら醤油漬(鱈卵) 200g ※ロシア産 ホタテ大サイズ 500g(250g×2)	12,500円以上	
1006	いくら醤油漬(鱈卵) 400g(200g×2) ※ロシア産 ホタテ大サイズ 500g(250g×2)	17,000円以上	
1007	いくら醤油漬(鱈卵) 400g(200g×2) ※ロシア産 ホタテ大サイズ 750g(250g×3)	20,000円以上	

いいことたくさん、あるんです セット品のススメ



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



海鮮丼セットなどオール白糠食材
の贅沢メニューを楽しめる



手続きは1回なので楽々



1回の寄附で様々なお礼の品を
受け取ることができる

【事業者】 広洋水産(株)

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



※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。

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

1239 冷凍 冷蔵

しらぬか堪能セット[年6回定期便]
100,000円以上

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	一夜干し開きほっけ	300g以上×2	製造日より冷凍で90日	冷凍
	白糠牛 味付きカットサーロイン	200g×2	製造日より冷凍で180日	
3月	スカモルツァ	2個	製造日より冷蔵で20日	冷蔵
	トーマ・シラヌカ	2個	製造日より冷蔵で60日	
5月	エンペラーサーモン	200g以上×2	製造日より冷凍で1年	冷凍
	辛子明太子	250g	製造日より冷凍で1年	
7月	白糠牛100%ハンバーグ	150g×4	製造日より冷凍で240日	冷蔵
	モッツアレラ	2個	製造日より冷蔵で8日	
	ロビオーラ	2個	製造日より冷蔵で25日	
9月	プレミアムミルクジェラート	90ml×6	—	冷凍
	白糠牛切落とし	200g×2	製造日より冷凍で150日	
	白糠煮つぶとれたてくん	500g	製造日より冷凍で1年	
11月	たらこ	250g	製造日より冷凍で1年	冷凍
	オホーツク産お刺身用ホタテ大サイズ(3S)	250g	製造日より冷凍で2年	
	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】 白糠漁業協同組合 道の駅恋問館、エスフーズ(株)、(株)白糠酪恵舎、東和食品(株)、広洋水産(株)、ジェラテリア クレメリーチェ、(株)田村精肉店、(株)藤山水産加工

※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。

大切な方へ白糠の幸をお届け
熨斗掛け承ります



ご希望の方は、申請時に熨斗の種類をお選びください。

お中元

お祝い

お歳暮

無地

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



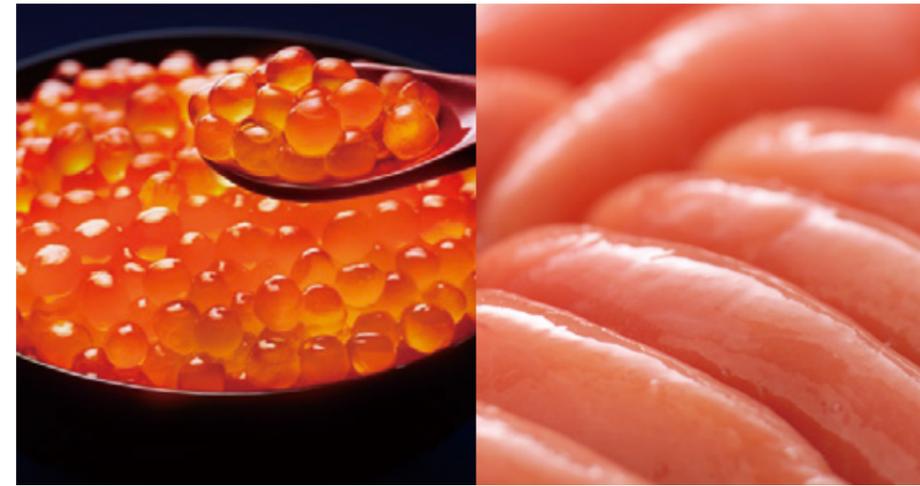
1034 冷凍

いくら醤油漬(鱒卵・鮭卵) 食べ比べセット
ふるさと納税 いくら【計800g(各400g)】

25,000円以上

📦 いくら醤油漬(鮭卵) 400g ※アメリカ産
いくら醤油漬(鱒卵) 400g ※ロシア産

🕒 製造日から冷凍(-18℃以下)で1年半。



1075 冷凍

「シラリカいくら(醤油味)
1kg(250g×4)」
×「たらこ1kg」のセット

62,000円以上

📦 シラリカいくら(醤油味) 1kg(250g×4)
たらこ1kg ※アメリカ産

🕒 いくら:1年以上
たらこ:製造日より冷凍で1年半



1093 冷凍

「醤油漬鮭いくら 400g(200g×2)」
×「ホタテ大サイズ 750g(250g×3)」
×「エンペラーサーモン 900g」
の海鮮丼セット

40,000円以上

📦 いくら醤油漬(鮭卵):400g(200g×2) ※アメリカ産
ホタテ:750g(正規品 大サイズ 1粒20g~25g 250g×3)
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
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

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

28,000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



1185 冷凍

「ホタテ大サイズ500g(250g×2)」×「アトランティックサーモン800g」の海鮮丼セット

22,000円以上

📦 ホタテ:500g(250g×2)(正規品 大サイズ 1粒20g~25g ※1粒の重さは目安です)
アトランティックサーモン:800g ※アイスランド産

🕒 ホタテ:製造日より冷凍で2年 アトランティックサーモン:製造日より1年間



0996 冷凍

「いくら醤油漬(鮭卵)400g」×「ホタテ大サイズ500g」
の海鮮丼セット

21,000円以上

📦 いくら醤油漬(鮭卵):400g(200g×2) ※アメリカ産
ホタテ:500g(正規品 大サイズ 1粒20g~25g 250g×2)

🕒 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

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。なんなら家にも、庭に遊びに来ちゃう鹿。まちの面積の大半が森林で、雪の少ない白糠町。たとえ町民が「シカト」しても、白糠町の土地を好んで集まってきてしまうのは、「シカ」たのないことなのかも知れませんね…。お後がよろしいようで。



【事業者】 🟡 広洋水産(株) 🟢 広洋水産(株)・東和食品(株)

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

※家庭用冷蔵庫は開閉が多いことから3か月以内にお召し上がりください。

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

0000 商品番号 📦 内容量・入数 🕒 賞味・消費期限

25



北海道産
シラリカいくら 500gは **250g×2個!**

アメリカ産
いくら醤油漬 400gは **200g×2個!**

いくら軍艦巻きにして



250g

でこんなに
使えます!

いくら丼にして



約**5**杯分! 1杯 約50g

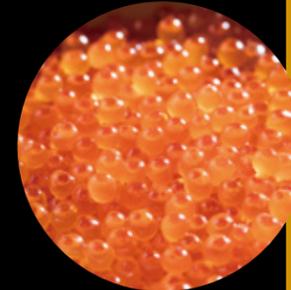
約**31**貫分! 1貫 約8g



いくら

自分でやるから
かけ放題!

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



美しいその見た目はまさに、海の宝石。
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産では、いくらが最も美しい時期とされる9月〜10月の完熟卵のみを使用し、水揚げした日に余すことなく素早く処理。10度以下の冷却水で洗浄し、丁寧に人の手で不純物を取り除いた後、取り出した卵は30分以内に薄味の醤油へ浸けていきます。醤油から上げ、窒素瞬間冷凍をし、パック内の空気を窒素に置き換えることで酸化を防止。「鮮度保持」と「品質保持」という徹底した製法により、「鮭のおなかにある卵がそのまま製品になっているほどの新鮮さ抜群ないくらです。粒は大きめで、程よいハリとツヤがあり、口に入ると薄目の皮がとろけフワッと濃厚な旨味が広がる逸品。手間も時間も惜しまず、美味しさを追求した白糠ブランドを代表する「いくら」。是非一度ご賞味ください。

白糠町のお礼の品で一番人気! **受賞歴の多さがおいしさの証!**

〈楽天ふるさと納税 ランクインまとめ〉



北海道海鮮紀行いくら醤油味1kg

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

北海道海鮮紀行いくら(醤油味)500g

2019 年間ランキング 15位

※北海道海鮮紀行いからは現行のお礼の品のシラリカいくらです。

いくら醤油漬(鮭卵)500g

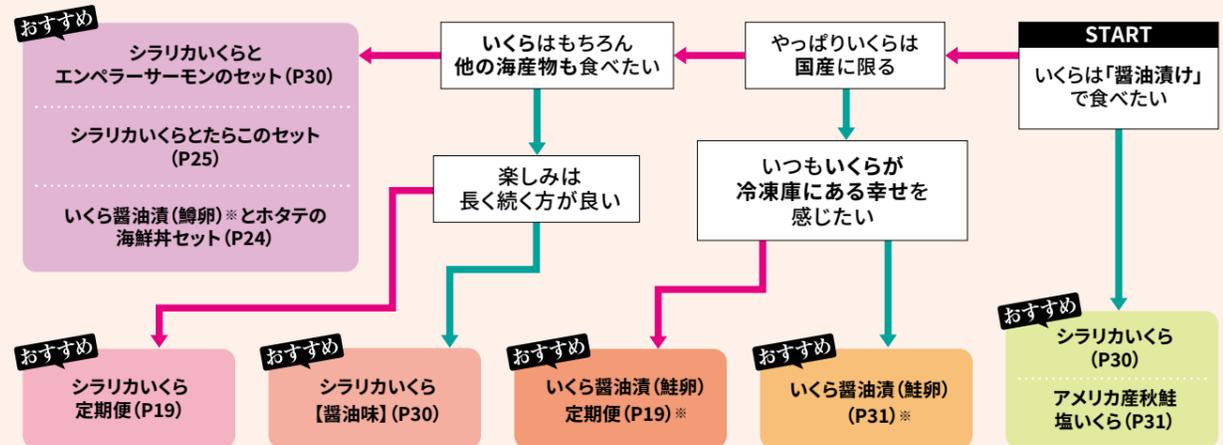
2019 年間ランキング 33位
2020 年間ランキング 3位
2021 年間ランキング 6位
2022 年間ランキング 10位(450g)
2023 年間ランキング 4位(400g)

いくら醤油漬(鱒卵)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46万9422件(2024年10月6日現在)]

たくさんのお礼の品の中から、あなたの理想のいくらが見つかる!? 「イエス・ノーいくら」



※輸入卵で製造



北海道・白糠町から世界へ発信する「シラリカブランド」誕生!

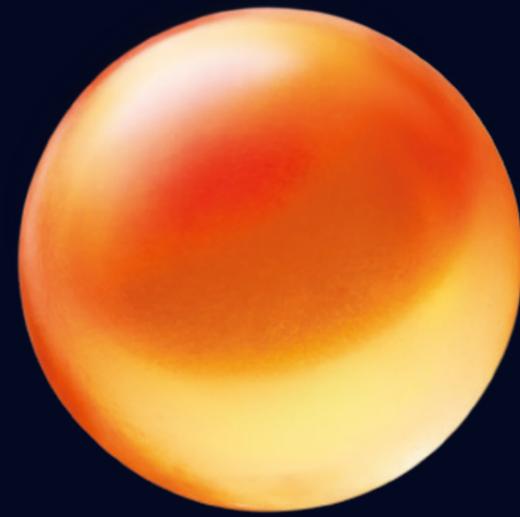


「シラリカブランド」誕生のきっかけは寄付者様の声「生いくら」にいただいたレビューや個別でのご連絡で、「いくら本来の味が濃厚でとても美味しい」「量もたっぷりで大満足」

等のお声がきっかけで「シラリカいくら」のブランド誕生にいたしました。



シラリカいくら



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

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

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



シラリカいくら【醤油味】 冷凍

商品番号	内容量	寄付金額	賞味期限	備考
1035	250g	13,000円以上	製造日から 冷凍(-18℃以下)で 1年以上	北海道産
1036	500g(250g×2)	26,000円以上		
1037	1kg(250g×4)	52,000円以上		

0920 冷凍

シラリカいくら【1kg】
41,000円以上

- 生いくら:1kg(250g×4パック)
いくらしょうゆ味たれ:120g(30g×4パック)
※北海道産

生いくら・たれ:製造日より冷凍で3ヶ月以上

0919 冷凍

シラリカいくら【500g】
21,000円以上

- 生いくら:500g(250g×2パック)
いくらしょうゆ味たれ60g(30g×2パック)
※北海道産

生いくら・たれ:製造日より冷凍で3ヶ月以上



0983 冷凍

シラリカいくら【250g】と
エンペラーサーモン【200g以上】セット
24,000円以上

- シラリカいくら(生いくら):250g
いくらしょうゆ味たれ:30g
エンペラーサーモン:200g以上 ※ノルウェー産

生いくら:製造日から冷凍で3ヶ月以上
いくらしょうゆ味たれ:製造日から冷凍で3ヶ月以上
エンペラーサーモン:製造日から冷凍で1年間

シラリカいくらとエンペラーサーモンのセットです。



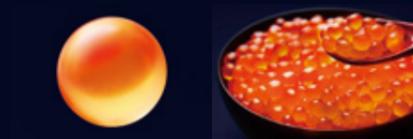
0984 冷凍

いくら食べ比べセット【900g】
40,000円以上

- シラリカいくら(生いくら):500g(250g×2)
いくらしょうゆ味たれ:60g(30g×2)
いくら醤油漬(鮭卵):400g(200g×2) ※アメリカ産

生いくら:製造日から冷凍で3ヶ月以上
いくらしょうゆ味たれ:製造日から冷凍で3ヶ月以上
いくら醤油漬(鮭卵):製造日から冷凍で2年

シラリカいくらといくら醤油漬(鮭卵)の食べ比べセットです。



0985 冷凍

シラリカいくら食べ比べセット【1kg】
50,000円以上

- シラリカいくら(醤油味):500g(250g×2)
シラリカいくら(生いくら):500g(250g×2)
いくらしょうゆ味たれ:60g(30g×2)

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

シラリカいぐらの食べ比べセットです。

【事業者】 ■ 広洋水産(株) ■ 広洋水産(株)・東和食品(株)

商品番号 内容量・入数 賞味・消費期限

お礼の品の種類や時期にもよりますが、原則、ご入金から30営業日以内にお届けします。時間・着日指定もできますので、お申し付けください。不在日がある場合のご連絡もお願いします。
※家庭用冷蔵庫は開閉が多いことから3か月以内にお召し上がりください。



0945 冷凍
ひめしずく
いくら醤油漬(鱒卵)
【600g】
13,500円以上
④600g(200g×3) ※デンマーク産
①製造日から730日

0944 冷凍
ひめしずく
いくら醤油漬(鱒卵)
【400g】
9,000円以上
④400g(200g×2) ※デンマーク産
①製造日から730日
生産量が少なく、希少性が高いデンマーク産トラウト卵使用。卵は少し小粒ですが、鮮度が良く、色味も鮮やかです。ごはんにたっぷりのせて、贅じゃないから丼をお楽しみください!

0988 冷凍
いくら醤油漬(鮭卵)【400g】
14,000円以上
④400g(200g×2パック) ※アメリカ産
①製造日より冷凍で2年

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

0990 冷凍
いくら醤油漬(鮭卵)【800g】
27,000円以上
④800g(200g×2パック×2セット) ※アメリカ産
①製造日より冷凍で2年
厳選したアメリカ産を北海道産と同じ製造工程により(P27参照)、国産のものと引けを取らない味に仕上げました。コストパフォーマンスに優れたいくらです。

0979 冷凍
いくら醤油漬(鱒卵)【400g】
13,000円以上
④400g(200g×2パック) ※ロシア産
①製造日より冷凍で1年半
秋鮭漁の凶不漁が続き、原料の確保が非常に難しい状況であるため、外国産鱒卵で作ったいくらをお礼の品にご用意しております。



白糠あるある!

駒踊りは必修科目!?



2012年より中学校体育ではダンスが必修化。小学校の指導要領にも「表現運動」としてダンスが組み込まれるなど、今の子どもたちにとって、ダンスは身近なものになってきています。子どものころの踊りといえば、運動会の出し物も思い浮かぶところ。みなさんもソーラン節や花笠音頭を踊った思い出があるのではないでしょうか。白糠町では、踊りといえばやはり「白糠駒踊り」。100年もの歴史を持つ郷土芸能で、若駒、鐘、笛、太鼓などの囃子とともに約20名が一隊となって踊ります。かつて白糠町の運動会ではソーラン節ではなく駒踊りが踊られていたとことで、白糠町出身の40代以上の人たちは、みんな駒踊りが踊れるとか踊れないとか!? まちの人にリクエストしたら、もしかしたら踊ってくれるかも?

ご寄付者のみなさまからの 全て見えます! ありがたき声

何でも美味しい白糠町! 今年も応援します。

年代	性別	ご寄付回数	年代	性別	ご寄付回数
80代	男性	128回	50代	男性	76回
50代	男性	120回	40代	男性	74回
50代	男性	108回	40代	男性	67回
50代	男性	93回	60代	男性	64回
40代	男性	89回	70代	男性	64回
50代	男性	82回	50代	男性	61回

中には100回以上リピートしていただいている方も!
いつも応援ありがとうございます。



生産者からのアツイメッセージ

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。

「醤油漬いくら」を全国に広めた広洋水産

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



広洋水産 株式会社は
マルハニチログループの
100%子会社です

そのいくら、どこ産?

■いくら供給量表(単位:トン)

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

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



1141 冷凍
塩いくら
12,000円以上

④400g(200g×2パック) ※アメリカ産
①製造日より冷凍で18ヶ月

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



「いくら醤油漬(鮭卵)」×「ホタテ大サイズ」の海鮮丼セット 冷凍

商品番号	内容量	寄付金額	賞味期限
0994	いくら醤油漬(鮭卵):200g ※アメリカ産 ホタテ:250g(正規品 大サイズ 1粒20g~25g)	12,000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
0995	いくら醤油漬(鮭卵):200g ※アメリカ産 ホタテ:500g(正規品 大サイズ 1粒20g~25g 250g×2)	15,000円以上	
0996	いくら醤油漬(鮭卵):400g(200g×2) ※アメリカ産 ホタテ:500g(正規品 大サイズ 1粒20g~25g 250g×2)	21,000円以上	

「醤油漬鮭いくら」×「ホタテ大サイズ」×「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
1093	いくら醤油漬(鮭卵):400g(200g×2) ※アメリカ産 ホタテ:750g(正規品 大サイズ 1粒20g~25g 250g×3) 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	40,000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

「シラリカいくら(醤油味)」×「ホタテ大サイズ」の海鮮丼セット 冷凍

商品番号	内容量	寄付金額	賞味期限
1077	シラリカいくら(醤油味)500g(250g×2) ホタテ:500g(正規品 大サイズ 1粒20g~25g 250g×2)	34,000円以上	いくら:製造日より冷凍で1年以上 ホタテ:製造日より冷凍で2年

「鮮度」を保つ2つのこだわり

こだわり1

4つの温度管理

保管

洗浄水

凍結

冷凍

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

こだわり2

塩水洗浄



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

[事業者] ■ 広洋水産(株) ■ 広洋水産(株)・東和食品(株)

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



0836 冷凍

オホーツク産お刺身用ホタテ [1kg]

14,000円以上

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

当お礼の品は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、色々な食べ方でお試しください。

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。

生産者からのアツイメッセージ

「世界においしいあわせを」をスローガンにもつづくりをおこなっております。ホタテ貝をひとつひとつ丁寧に真心こめ手作業で貝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しやすい状態になっています。ホタテ本来のおいしさを味わってください。

広洋水産
菊池 哲也さん



※表記のホタテの1粒の重さは目安です
の塩分濃度にして洗浄。ホタテにストレスを与えずに、貝柱内の余分な水分を出し、身がしめることでホタテの甘くなつとりとした深みのある旨味が凝縮されます。一般的な真水洗浄は貝柱内に水分が滞留するため本来の味が損なわれます。ここがご好評いただいた理由の大きな違いです。

ホタテ

こだわりの塩水洗浄でプリプリをキープ

採れたてのホタテの鮮度感を維持するため、各工程で徹底した温度管理を行っています。保管温度・洗浄水温度は10℃以下、マイナス30℃~マイナス40℃で一気に凍らせ、マイナス40℃~マイナス50℃で冷凍保存。ホタテ本来の旨味を最大限に引き出すように細心の注意を払い製造しています。迅速に処理したホタテは電解水を海水と同程度の3~4%

0936 冷凍

オホーツク産お刺身用ホタテ 大サイズ [1kg]

15,000円以上

① 1kg(正規品 大サイズ 1粒20g~25g 250g×4)
② 製造日より冷凍で2年

1047 冷凍

オホーツク産お刺身用ホタテ 大サイズ [1.5kg]

22,000円以上

① 1.5kg(正規品 大サイズ 1粒20g~25g 250g×6)
② 製造日より冷凍で2年

しっとり肉厚で食べ応え抜群! ホタテの甘みが口いっぱい贅沢に感じられるのは大サイズならではです。

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。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。



※家庭用冷蔵庫は開閉が多いことから3か月以内にお召し上がりください。

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

0000 商品番号 内容量・入数 賞味・消費期限



1111 冷凍
TOWA SALMON
アトランティック [800g]
12,000円以上
 ◎800g ※アイスランド産
 ①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
10,000円以上
 ◎1kg ※チリ産
 ①製造日より1年間
 きれいな朱色としっか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
 ◎800g
 ①製造日より18ヶ月間
 自然豊かな青森県今別、深浦で育てられたサーモントラウトを白糖町東和食品にて、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。



0269 冷凍
大手百貨店も扱う「新巻鮭姿切身」
11,000円以上
 ◎1.7kg(4分割)
 ①製造日より冷凍で90日
 北海道産秋鮭に天然塩をすり込み、数日間熟成させることでタンパク質がアミノ酸へと変換し、旨味が増した新巻鮭。ふっくらとした食感です。



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

0912 冷凍
エンペラーサーモン [1.8kg]
30,000円以上
 ◎1.8kg(8ブロック程度) ※ノルウェー産
 ①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。

レビュー高評価
 ★★★★★
4.62
 メディアで紹介!
 Thank You Comment
 ご寄付者様のお声
 食べきりサイズのブロックが4つ入っていました。それほど脂っぽくはなくて、ほどよい脂のりで旨みのある新鮮なサーモンでした。嫌な生臭みがなかったのが生魚が苦手な妻でも美味しく食べられました。

ポリウム満点の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です。※小骨を取り除いておりますが、まれに小骨が残っている場合がございますのでご注意ください。



真空パックで小分け包装、調理もらくらく



キングを超えた「エンペラー」
 ノルウエーで養殖されるアトランティックサーモン。より健康的に成長させるために、過密養殖を避け、より自然に近い環境で育てられています。栄養価の高いエサにより、濃厚な味と良質な脂で、しっかりとした深みのある味わいを感じられます。脂質を持ちながらも、鮭本来の旨味もお楽しみいただけます。また、身色も良く、EPA、DHA、オメガ3の含有量が多いのも特徴です。サケの王様はキングサーモンですが、それを越えたサーモンとして「エンペラーサーモン」とネーミングされています。

累計出荷数100万個を実現した東和食品(株)の「TOWA SALMON シリーズ」にアトランティックサーモンが登場!!

エンペラーサーモンは、原材料高騰のため寄付金額変更と容量変更を繰り返してきました。寄付者様より「もう少しお手頃に美味しいサーモンを楽しみたい」というお声も同時に頂戴しておりました。そんなお声に対して開発を進めたお礼の品がアトランティックサーモンになります!

味と食感で選ぶ白糠町のサーモン

- さっぱり 野菜と抜群の相性
- ふりふり 食べ応え抜群!
- エンペラーサーモン
- 国産ワンフローズントラウトサーモン
- こってり 脂乗りがよく主役級
- アトランティックサーモン
- ギンサケサーモン
- しっとり 柔らか食感!



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

東和食品 東良明さん

生産者からのアツいメッセージ

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



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。

0911 冷凍
エンペラーサーモン [プレーンタイプ(味付けなし)] [900g]
14,500円以上
 ◎900g(4ブロック程度) ※ノルウェー産
 ①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。

0913 冷凍
エンペラーサーモン [プレーンタイプ(味付けなし)] [1.8kg]
29,000円以上
 ◎1.8kg(8ブロック程度) ※ノルウェー産
 ①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。

下処理済みの「トリムE」だから調理もらくらく。

骨取り&皮き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。



1121 冷凍
ピリ辛鮭ハラス 北海道産 秋鮭 1.2kg

10,000円以上

① 1.2kg(400g×3袋)
② 出荷日より冷凍で60日

ピリ辛特製ダレで漬けた北海道産秋鮭の贅沢ハラス。一尾の鮭からたった2本しか取れない希少部位であるハラス。そんな北海道産の秋鮭のハラスをピリ辛な特製ダレで丁寧に漬け込みました。ふんわりジューシーで旨みたっぷり、上品な脂で甘みが増し、ピリ辛感が相まって美味しさ抜群です。



0530 冷凍
北海道産鮭使用「さけトロ」

12,000円以上

① 旨味サーモンすき身丼:40g×20パック 添付たれ:10g×20パック
② 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!



0272 冷凍
鮭フレーク【500g×3個】

12,000円以上

① 500g×3
② 製造から1年間

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



Thank You Comment
ご寄付者様のお声

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

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

鮭の一大産地である白糠町では「鮭とば」もはずせません。鮭の味を感じられるベーシックな風味。お子様からご年配の方まで幅広い人気を集めています。

鮭とば



0321 冷凍
ふわとば【300g】

3,000円以上

① 300g
② 製造日から冷凍で1年間
これまでのトバにはないソフトな食感を追求した商品です。北海道で水揚げされた秋鮭の旨味とコクが口に広がります。

0320 冷凍
鮭とばイチロー【300g】

8,000円以上

① 300g
② 製造日より冷凍で1年

0322 冷凍
鮭とばイチロー【500g】

12,000円以上

① 500g
② 製造日より冷凍で1年

0167 冷凍
鮭とばイチロー【2kg】

40,000円以上

① 2kg
② 製造日より冷凍で1年



0890 常温
エンペラーサーモン
チーズスティック【60g】

1,000円以上

① 60g ※ノルウェー産
② 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。



0906 冷凍
レンジで焼鮭×レンジで焼さば

23,000円以上

① レンジで焼鮭:15切れ レンジで焼さば:12枚
② 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!

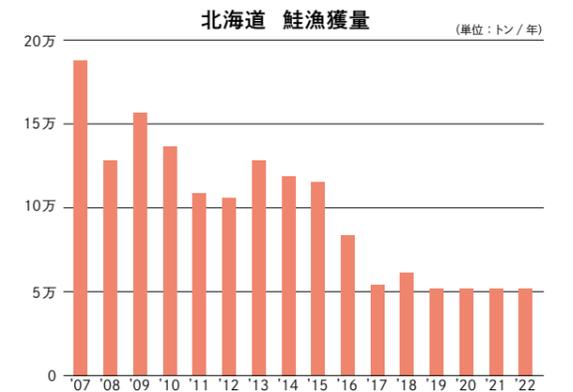


0350 冷凍
レンジで焼鮭

12,000円以上

① 1,050g(15切れ)
② 製造日より冷凍で180日
簡単便利! 焼き済み・個包装・レンジで温めるだけ! 特に夏の暑いときには重宝しますよ。

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)

28,000円以上

① 3.0kg以上4.9kg以下
② 9月上旬から10月中旬受付

28,000円以上

① 3.0kg以上4.9kg以下
② 発送日から冷蔵7日

0726 冷蔵
秋鮭
船上放血神経締め
(メス)

28,000円以上

① 3.0kg以上4.9kg以下
② 9月上旬から10月中旬受付

28,000円以上

① 3.0kg以上4.9kg以下
② 発送日から冷蔵7日

※漁況により、寄付金額・受付時期・発送時期を変更する場合がございます。
※生ものですので、次のどちらかの処理をしてお召し上がりください。
1. 冷凍する(-20℃で24時間以上)
2. 加熱する(70℃以上、または60℃で1分)



木村漁業部
木村 太朗さん

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

白糠ブランドの第一弾として白羽の矢が立ったのは秋鮭とブリでした。気候変動による海水温の上昇で白糠沖の秋鮭の漁獲量は年々減少していますが、ブリは徐々に増えています。しかし、白糠ではブリを食べる習慣がなく「厄介者」として扱われていることに着目した黒田さんは、これを「極寒ぶり」と称しブランド化。22年9月、料理人監修のもと加工した秋鮭と極寒ぶりミを、試験的にふるさと納税の返礼品として各200食用意したところ、わずか6日間で品切れになりました。



厄介者のブリに着目
水産加工場の新設へ

この反響に確かな手応えを感じ、23年9月に水産加工場を新設。白糠漁業協同組合と協業し極寒ぶりミの商品化に取り組んでいます。白糠漁港へ



車で10分、釧路空港へも10分という立地のため、水揚げしてすぐに加工し、瞬間冷凍により新鮮さを閉じ込めます。また、船の上で漁師に「船上放血・活締め」という特別な処理を施してもらうことで、臭みが出ず生のまま長時間鮮度を保つことができるのですが、この手間のかかる作業は船の上で行えないため、漁師の協力が不可欠でした。

今でこそ漁業関係者と信頼関係を築いている黒田さんですが、「最初は、よそ者に不信任を抱く方もいたかもしれません。まずは信用してもらえよう、一歩ずつ歩み寄りました」と

北海は食材の宝庫ですが、素材のポテンシャルを引き出す製造・加工の過程を道外企業に頼っている一面があります。白糠町においても、食材は「ただの出荷するだけ」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。

白糠町とイミューとの出会いは、イミューからの1本の電話。ふるさと納税の寄付者の行動を見える化し、翌年のリポートへとつなげる「ふるさとリポートマップ」というイミュー独自のシステムを白糠町に導入いただいたことがスタートでした。地域に根を張り、日本を興す」をコンセプトとするイミューは、ふるさと納税の自治体支援を通じて得た利益で地域に事業投資をし、新たな産業を創出する企業です。外部からアプローチして一瞬の利益を追求するのではなく、官民連携で地域に根付いた地域ブランドや商品開発を行い、地域経済の活性化を目的とします。

白糠町の産品の魅力と、ふるさと納税に取り組み姿勢に感銘を受けていたという黒田さん。地域の内側から一緒に仕組みづくりがしたいと、東京から足繁く通い、役場の担当者や生産者、事業者とじっくり対話することで、白糠ブランドの輪郭を少しずつ固めていきました。

振り返ります。その一歩一歩が実を結び、神経締めなどの要望にも応えてくれるようになりました。

地域経済も活性化！
持続可能な漁業を目指す

イミューでは日本全国約10の自治体のサポートを担っていますが、オフィスを開設し拠点を構えているのは白糠町だけです。拠点を生かして町内では密な連携を進めながら、東京ではプロモーションイベントを実施するなど、広い視野で白糠ブランドを訴求しています。世界に発信する白糠の特産品「シラリカブランド」の立ち上げにも携わり、第一弾となる「シラリカいくらのPR」では東京でポップアップレストランを開催しました。多角的に商品を打ち出せるのは、多岐にわたるノウハウを持つ同社の強みです。

水産加工場では極寒ぶりミのオフシーズンに、生のホッキ貝を瞬間冷凍する加工品の製造をスタート。工場を過年で活用し町の経済活性化に一役買います。また、24年9月に白糠町に子会社「株式会社シラリカ」を設立し、地元の雇用創出も図ります。後継者不在で廃業となった白糠の名物・本ししゃもの事業も継承しました。「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」と話す黒田さん率いるイミューの活躍に注目が集まっています。

全国から注目を集める、情熱的な若き力

付加価値をプラスし 白糠の産業を活性化!

白糠町の生産物に新たな価値を見だし、白糠ブランドを創出し続ける株式会社イミュー。画期的なアイデアで第一次産業に新しい風を吹き込み、まちの活性化に貢献しています。



株式会社イミュー
黒田 康平さん



「地域に根を張り、日本を興す」というコンセプトのもと、地域資源のブランド化による産業創出を行う。第一次産業の生産と販路、地域PRを掛け合わせたブランド化を推進。日本が誇る食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。

出会うは営業電話
白糠ブランドの始まり

北海は食材の宝庫ですが、素材のポテンシャルを引き出す製造・加工の過程を道外企業に頼っている一面があります。白糠町においても、食材は「ただの出荷するだけ」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。

白糠町とイミューとの出会いは、イミューからの1本の電話。ふるさと納税の寄付者の行動を見える化し、翌年のリポートへとつなげる「ふるさとリポートマップ」というイミュー独自のシステムを白糠町に導入いただいたことがスタートでした。地域に根を張り、日本を興す」をコンセプトとするイミューは、ふるさと納税の自治体支援を通じて得た利益で地域に事業投資をし、新たな産業を創出する企業です。外部からアプローチして一瞬の利益を追求するのではなく、官民連携で地域に根付いた地域ブランドや商品開発を行い、地域経済の活性化を目的とします。

白糠町の産品の魅力と、ふるさと納税に取り組み姿勢に感銘を受けていたという黒田さん。地域の内側から一緒に仕組みづくりがしたいと、東京から足繁く通い、役場の担当者や生産者、事業者とじっくり対話することで、白糠ブランドの輪郭を少しずつ固めていきました。

漁業のDX化[※]を進める白糠町で新たな挑戦 日本初の鮮度保持水槽施設で「極寒ぶりTM選熟

※白糠町では、持続可能な漁業を目指しております。水中ロボットによる海中の生物の探査や、漁場の海水温や塩分濃度を計測するセンサーの設置、最新装置で海底の地形を測定など、漁場の可視化による漁業のDX化を進めています。詳細はまちづくり最新情報編 P19・20 をご確認ください。



白糠町の漁業のDX化の一環として、2024年9月、イミューと白糠漁業協同組合が協力し、日本初となる鮮度保持水槽施設を整備しました。白糠沖で水揚げされるブリを、専用の水槽（生けす）で数日間断食飼育し、活締め、血抜き、神経締めを施します。釧路市の企業から技術提供を受けた「低活性活かし込み技術」を応用し、ブリを半分眠ったような状態で飼育しストレスを軽減するとともに、胃の中が空になるため鮮度の長期保持が可能となります。生のまま1週間も鮮度が保たれるほどです。

この水槽施設で白糠ブランド「極寒ぶりミ」を低活性化させ、さらに熟成し旨味を蓄えた新ブランド「極寒ぶりミ選熟（せんじゅく）」の開発を進めています。

魚体を締めるタイミングと方法をコントロールでき、鮮度と熱度のバランスを選べるため、最高の状態でお届けできるのが魅力です。ゆくゆくは他の魚にも展開し、白糠の漁業の追い風になることが期待されています。



新施設は白糠漁港の目の前に設立。白糠沖で漁獲されたブリをそのまま鮮度保持水槽へ移送します。



白糠町とイミューがタッグを組んで生み出したお礼の品は、次ページでご紹介します!



1100 冷凍
北海道 天然 生 ホッキ貝
しゃぶしゃぶ セット ※数量限定
3~4人前 (約175g×2皿)
22,000円以上
 ◎【3~4人前】
 ホッキ貝切身 約350g(約175g×2皿)、
 羅臼昆布 (出汁用) ×1、にゅうめん
 400g(200g×2)、あおさ 4g×1、白だし
 50ml×2、ポン酢 50ml×2、もみじおろ
 し5g×4、沢わさび 2.5g×4
 ①出荷日から冷凍で30日

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

1102 冷凍
北海道 天然 生 ホッキ貝
お刺身 セット4皿 ※数量限定
15,000円以上
 ◎【4皿】
 ホッキ貝切身 約400g(約100g×4皿)
 沢わさび 2.5g×4袋
 ①出荷日から冷凍で30日



ホッキ

地元の人しか味わえない
 “生”ホッキ貝という贅沢



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

白糠食材のブランド化へ 白糠町×イミューのお礼の品



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
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。

ブリ



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
24,000円以上

◎極寒ぶり™切身 400g(200g×2)、羅臼昆布 (出汁用) ×1、ラーメン 400g(200g×2)、ブリ出汁スープ 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。



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。その中でも2週間の一番良い時期だけに限定した天然タラをお届けします。最高の鮮度を目指して、負荷がかかりにくい「定置網」で漁を行い、海から上げたその場で1匹ずつ丁寧に血抜きを行っています。



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
18,000円以上

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

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
15,000円以上

◎【6パック】●天然タラ漬け魚 粕漬け(100g×2パック)、●天然タラ漬け魚 山椒漬け(100g×2パック)、●天然タラ漬け魚 ゆず漬け(100g×2パック)
 ①出荷日から冷凍で30日
 天然タラを本来の旬で!3種の漬け厳選食べ比べセット。噛むほどに旨味が口の中に広がる天然タラ。身の本当の旬に高鮮度を求めた漁獲をすることで、冬のタラにはない極上の美味しさを食卓に。本来の旨味を存分に味わえる贅沢3種の漬けでお楽しみください。

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也非常にのっている、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。

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」。その中でも、より寒い海・白糠にて獲れる「極寒ぶり™」は、更に脂がのり、きめ細かいサシで、身もきゅっと締まった極上の味わいです。

ウシロロースンだから 鮮度抜群

白糠町産「極寒ぶり™」を白糠町で加工し急速冷凍



だから、
 原産地と加工地は一緒に良い!

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

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

生きるアイヌの伝説にもなっている。エモーショナルで守るべきもの」という想いからでした。味の要である伝統製法「手振り塩」をはじめ、代表の大森照子さんが丁寧に技術とノウハウを教え、少しずつ受け継がれていく老舗の味。そして徐々に大森水産に活気が戻ってきました。白糠の風土が育んだ「本ししゃも」を継承し、伝統と品質、味を守りながら、どのように無二の魅力を伝えていくか。挑戦は始まったばかりです。



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
15,000円以上

◎20尾(オスメス各10尾)
 ①出荷日から冷凍で60日

ししゃも

一般に流通している「ししゃも」と呼ばれる魚の9割以上は、「キャベリン」や「カラフトシヤモ」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。

【事業者】 (株)シラリカ

0000 商品番号 ◎ 内容量・入数 ① 賞味・消費期限



全て見えます！
ご寄付者みなさまからの
ありがたき声

ワンストップ申請に
ついて、質問の電話をし
ましたが、丁寧に対応
していただきました。

Thank You Comment
ご寄付者様のお声

到着時も生きてきたままで、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す。



0632 冷凍
ポイルタラバ蟹の身
10,000円以上
200g×2
発送日より冷凍で1年以上
ポ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。

【事業者】 白糠漁業協同組合 (株) 藤山水産加工

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
出荷日より冷蔵で5日

0561 冷蔵
しらぬか産 茹でたて
大毛ガニ【550g以上】
38,000円以上
550g以上×1杯
出荷日より冷蔵で5日

0559 冷蔵
しらぬか産 茹でたて
大毛ガニ【650g以上】
46,000円以上
650g以上×1杯
出荷日より冷蔵で5日

0565 冷蔵
しらぬか産 茹でたて
特大毛ガニ【800g以上】
54,000円以上
800g以上×1杯
出荷日より冷蔵で5日

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
出荷日より冷蔵で5日

0560 冷蔵
しらぬか産
活大毛ガニ【550g以上】
38,000円以上
550g以上×1杯
出荷日より冷蔵で5日

0558 冷蔵
しらぬか産
活大毛ガニ【650g以上】
46,000円以上
650g以上×1杯
出荷日より冷蔵で5日

0564 冷蔵
しらぬか産
活特大毛ガニ【800g以上】
54,000円以上
800g以上×1杯
出荷日より冷蔵で5日

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

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。

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



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
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】
38,000円以上
550g以上×1杯
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】
46,000円以上
650g以上×1杯
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】
54,000円以上
800g以上×1杯
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の効果を感じられるものです。

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

毛ガニ



船上厳選、
ずっしりした身と
ジューシーなミソ。

毎年の漁獲量と漁期を定め、生態系を確保しているからこそ、お届けできるこの大きさ。サイズや重量など厳しい基準をクリアした白糠産の毛ガニ。蟹の旨味を堪能していただくために、白糠漁協では茹でたその日に発送することにこだわっています。ご自身で茹でたい方のために、「活」も用意。また、漁期外の出荷のためにCAS冷凍もご用意しております。

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」魚介類をぜひご堪能ください。



白糠漁業協同組合
芦田 廣康さん

白糠あるある！

給食で毛ガニが食べられる!?
珍メニューもあった!?

白糠町の
ふるさと給食

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





0508 冷凍
北海道旨味たこ
12,000円以上
⑤ 1.0kg以上×1杯
① 製造日より冷凍で60日

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



0136 冷凍
しらぬか産 刺身用柳だこ
16,000円以上
⑤ 1.2kg(600g×2個)
① 製造日より冷凍で90日

Thank You Comment
ご寄付者様のお声



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



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

たこへのこだわり

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



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
⑤ しらぬか産柳だこ:600g×1個、まんまの三杯酢:100g×2個、まんまの塩辛:100g×2個
① 製造日より冷凍で90日

全て見えます！
ご寄付者のみなさまからの
ありがたき声

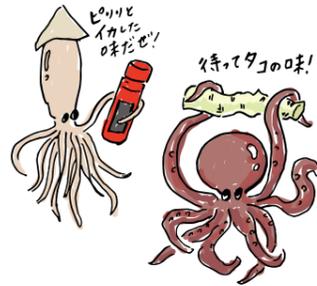
ふるさと納税で知った白糠町。子育て支援も充実していてとても良いまちですね。興味が湧いたので実際に足を運んでみましたが、実際に見ても良いまちでした。



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
⑤ しらぬか産柳だこ:200g×2個、たこ串各150g(塩味、味噌味、醤油味:各3本入×1袋)
① 製造日より冷凍で90日
サク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。

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」なんだとか。また、ふるさと納税お礼の品にもなっている柳だこは、「山わさび」で食べるのが一般的で、白糠町民はこれを食べると春を感じるとのこと。さらに、秋刀魚は七味で！ など「ツウ」な食べ方はまだまだあるので皆様もいつもと違った食べ方を楽しんでみては？



0633 冷凍
うす切り北海だこ
10,000円以上
⑤ 170g×3個
① 製造日より冷凍で1年

Thank You Comment
ご寄付者様のお声



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

北海道太平洋沿岸で漁獲された一尾あたり15kg～大きいものでは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、カルパッチョやサラダ、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
⑤ 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
① 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「喰っ蛸(くったこ)とある？」シリーズのセットです。

生産者からのアツいメッセージ

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



マルツボ 大坪 洋一さん

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。さっと湯に通じ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。



たこ

絶妙な歯ごたえと
甘みの濃い味わい

北海道で主流の水だこにくらべて小ぶりの柳だこは、激しい潮流に揉まれるため身の締りがよく、弾力があって歯ごたえ抜群。白糠町では、大正時代から続く「空釣り」漁法で釣りを張りめぐらせる。水揚げと同時に、ベテランの職人が大釜で一気に茹で上げ、素材そのものの旨さに職人の技が加わって、肉厚で絶妙な食感、美味しさに仕上がります。



0260 冷凍
減塩たらこ
12,000円以上

⊕1kg(500g×2パック) ※ロシア産
Ⓛ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

⊕1kg(500g×2パック) ※ロシア産
Ⓛ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。



レビュー高評価
★★★★
4.77

0258 冷凍
たらこ
15,000円以上

⊕1kg ※アメリカ産
Ⓛ製造日より冷凍で1年半

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



0566 冷凍
無着色辛子明太子(切子込)
【100g×10入】
12,000円以上

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

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



0266 冷凍
たらこ(木箱入り)
28,000円以上

⊕2kg ※アメリカ産
Ⓛ製造日より冷凍で1年半

高級感があり贈答にもぴったりの昔ながらの木箱に入っています。

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”
美味しいたらこの基準といえば、やはり”粒子感”。白糠町のたらこは、オホーツク海・ペーリング海で漁獲されたスケトウダラの完熟卵で食べごたえのある一本子を厳選し、一つ一つ丁寧に作り上げます。鮮度が良いからこそ可能な薄色仕立てはちょうどよい塩味。大きめの粒は口の中でパラパラとはじける食感がクセになります。

白糠あるある!
「ご出身は?」
「釧路の方です!」

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

0822 冷凍
【訳あり】塩たらこ切子
【1.6kg(400g×4)】
9,000円以上

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

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



0353 冷凍
ほぐしたらこ・ほぐし明太子
【各500g×2】
14,000円以上

⊕塩たらこ:500g×2、辛子明太子:500g×2
計2kg ※ロシアまたはアメリカ産
Ⓛ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

⊕塩たらこ:500g×1、辛子明太子:500g×1
計1kg ※ロシアまたはアメリカ産
Ⓛ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。



キャップ付きチューブタイプ ほぐしたらこ 冷凍

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

キャップ付きチューブタイプ ほぐし明太子 冷凍

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

キャップ付きチューブタイプ ほぐしたらこ・ほぐし明太子 冷凍

商品番号	内容量	寄付金額	賞味期限	備考
0692	各250g 計500g	4,000円以上	製造日より冷凍で1年半 解凍後冷蔵で1週間	原料はロシアまたはアメリカ産
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)

全て見えます!
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。

0736 冷凍
たらこ・辛子明太子セット【500g】
7,500円以上

⊕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
Ⓛ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

⊕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
Ⓛ製造日より冷凍で1年

粒子感があり、新鮮だからこそ可能な薄色仕立ての一本物です。

0699 冷凍
辛子明太子【1kg】
15,000円以上

⊕250g×4パック ※アメリカ産
Ⓛ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。

美味しさの決め手は『鮮度』!
鮮度抜群の『船上凍結』

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

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。



0518 冷蔵
一夜干し開きほっけ詰合せ
12,000円以上

4枚(1パック1枚300g以上×4パック) 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。



0537 冷蔵
白糖海鮮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)×1袋、片貝ほたて:4枚入×1袋、一夜干しこまい:4本入×1袋
①一夜干し開きほっけ、たこ串(味噌味)、殻付ボイル灯台つぶ、片貝ほたて:冷凍で90日、一夜干しこまい:冷凍で60日、冷蔵で2日

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



1131 冷蔵
白糖煮つぶとれたてくん【500g】
6,000円以上

500g ②製造日より冷凍で1年

0138 冷蔵
白糖煮つぶとれたてくん【1kg】
12,000円以上

1kg(500g×2個) ④製造日より冷凍で1年

1132 冷蔵
白糖煮つぶとれたてくん【1.5kg】
18,000円以上

1.5kg(500g×3個) 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。

干物

海産物

セット

つぶ



0397 冷蔵
さ印さんりく
いわし
10,000円以上

2kg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、蒲焼やフライといった様々な食べ方ができます。一味で食べるのも美味しいです。

※漁獲状況によってはご用意できない場合がございますので、ご了承ください。



さ印さんりく
阿部 久さん



いわし



白糖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。

0482 冷蔵
栄三郎商店 白糖海産物セット
15,000円以上

④ししゃも(オスメス込10尾)、煮つぶ(250g)、柳だこ(200g)、エンペラーサーモン(200g) ※ノルウェー産
①ししゃも:製造日より冷凍で60日、煮つぶ:製造日より冷凍で90日、柳だこ:製造日より冷凍で90日、エンペラーサーモン:製造日より冷凍で1年



0839 冷蔵
干物セット
14,000円以上

④開きほっけ×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本(大きさによって数が異なります)、サバ明太×1~2枚(大きさによって数が異なります)、真鱈みりん干し×2枚、紅鮭切り身×2枚の6種類計10~13枚
※「宗八カレイ」が「柳カレイ」に代わる可能性があります。
※大きさによって数が異なります。
①製造日から冷凍で60日間

栄養豊富な海で育った魚を、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。



藤山水産加工
折出 征清さん

0894 冷蔵
レンジで焼さば
12枚入り
11,000円以上

12枚 ※ノルウェー産
④製造日より冷凍で180日間
100g前後のさばフィレに塩味を施し、旨味を逃さぬよう過熱水蒸気にて加工しました(火入れ済)。



さば



レビュー高評価
★★★★
4.63

0139 冷蔵
大手百貨店も扱う品質「味付け数の子」
13,500円以上

500g(中サイズ) ※アメリカ産またはカナダ産
④製造日より冷凍で1年



レビュー高評価
★★★★
4.63

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

500g(中サイズ) ※アメリカ産またはカナダ産
④製造日より冷凍で1年

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

全て見えます!
ご寄付者のみなさまからの
ありがたき声

もう何度もリピートしています。
白糖町のふるさと納税のお礼の品を選ぶのが、毎年楽しみに
仕方ありません。



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。

0319 冷蔵
わさびマヨ数の子
【600g】
12,000円以上
600g(200g×3パック)
※アメリカ産またはカナダ産
④製造日より冷凍で1年

数の子



完熟卵の

”パリッ”とした食感

”数の子は音を食べるもの”と言われるように、パリパリとした快い音と歯切れの良さが良質な数の子の証。太平洋産の完熟卵のみを使用し、味付けも定評の贅を尽くした逸品です。コレステロールやプリン体が少なく、DHAやEPAといった魚に多いオメガ3の比率が高いのも特徴です。DHAやEPAには、血中中性脂肪の低下、動脈硬化の予防などの効果があるとされています。

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)」の数の子はパリッ、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おり、歯ごたえが良い。一方、大西洋のニシンは砂地に卵を産みつけるためソフトな食感になる。市場では太平洋産は「本チャン」と呼ばれ高級品とされます。白糖町の数の子はこの「本チャン」を使用するため歯切れが良いのです。



太平洋産

大西洋産

レビュー高評価

★★★
4.79

人気急上昇中!

白糠牛
100%

ハンバーグ

濃厚な旨味

知る人ぞ知る牛ネックは、赤身が強く甘みが濃厚でコクがあります。脂肪が少なくヘルシーなうえに、コラーゲンが豊富で栄養価が高いです。出汁もとれるこの部位をひき肉にすることで奥深い味わいを作るので、こだわりのハンバーグ店等で使用されています。

仕上げは手作業



白糠牛のネック部位の濃厚な旨味を活かしつつ、食べ応えある弾力食感に仕上がったのは、一つ一つ手で成形しているからこそ。焼き上がりの際に、お肉の食感を残しながらも、ジワリと溢れる肉汁をお楽しみください。

大容量

いつでも新鮮な味を楽しめる便利な小分け包装。トレイのない真空パック包装なので冷凍庫でもかさばらず、2個ずつの小分け包装で使い勝手が抜群!



1130 冷凍
北海道産 牛肉100%
ハンバーグ【150g×6個】

8,000円以上
150g×2×3パック
製造日から冷凍で240日

1107 冷凍
北海道産 牛肉100%
ハンバーグ【150g×12個】

13,000円以上
150g×2×6パック
製造日から冷凍で240日

Thank You Comment
ご寄付者様のお声



白糠牛を初めて食べましたが、とても美味しくビックリしました。内容も150gのハンバーグが12枚も入っていて大満足です。リピート確定です!

白糠牛を100%使用したハンバーグです。北海道産白糠牛を100%配合しています。白糠牛の赤身が強く良く動くネックの部分を採用。赤身が美味しく味が濃いハンバーグとなっております。美味しさを追及するために工場では機械を使わずにすべて手で一枚一枚パテを作り、ふっくらジューシーになるよう仕上げました。

【事業者】 (株)カネヨフーズ

商品番号 内容量・入数 賞味・消費期限

2 2 お礼の品の種類や時期にもありますが、原則、ご入金から30営業日以内にお届けします。時間・着日指定もできますので、お申し付けください。不在日がある場合のご連絡もお願いします。

牛

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

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



肉好き
の皆さま、
注目!



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



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

羊

「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



鹿

0740 冷凍
味付鶏肉(鳥じん)
 [900g(450g×2)]
3,000円以上
 900g(450g×2)
 ※ブラジル産
 ① 製造日より冷凍で90日
 羊肉ではなく、鶏肉をジンギスカンのタレで味付けしたのが「鳥じん」です。白糠を代表する自慢の白糠オリジナル味付き焼肉です。



鶏豚肉



Thank You Comment
ご寄付者様のお声



こってりとした味わいが実に美味しいです。キャベツとかと一緒に炒めても美味しいですし、これだけ炒めてごはんに乗せるとゴージャスなどんぶりにもなります。量もたっぷりあって食べ応えがあり、流石白糠町の品は素晴らしい。

0868 冷凍
味付鶏肉(鳥じん)
 [3.6kg(450g×8)]
11,000円以上
 3.6kg(450g×8)
 ※ブラジル産
 ① 製造日より冷凍で90日



0742 冷凍
味付豚肉(豚じん)[700g]
3,000円以上
 700g(肉500g、タレ200g)
 ① 製造日より冷凍で90日

0889 冷凍
味付豚肉(豚じん)[2.1kg(700g×3)]
8,000円以上
 2.1kg(700g(肉500g、タレ200g)×3)
 ① 製造日より冷凍で90日

羊肉ではなく、豚肉をジンギスカンのタレで味付けしたのが「豚じん」です。味付きなので、解凍してすぐにお使いいただけます。普段のお食事にはもちろん、キャンプ飯やバーベキューにも大活躍!!

白糠で愛される秘伝の味付け
「とみやストア」ジンギスカンのタレ



北海道で親しまれるジンギスカンを、羊肉だけではなく鶏肉・豚肉でも美味しく頂けるその漬けダレはお子様からお年寄りまで大満足のお味!りんご、玉ねぎが入った、醤油仕立ての甘辛タレは「とみやストア」オリジナル。独自製法で作った手作りタレにしっかりと漬け込まれたお肉をお召し上がりください!



0163 冷蔵
この豚井 ごちそう便セット [3人前]
10,000円以上
 阿寒ポーク:(40g×4枚)×3袋、この豚井のたれ:200ml×1本、
 ねぎ油:7g×1個、粉山椒:3パック
 ※2~5人前有。お問い合わせください。
 ① 阿寒ポーク:製造日より冷蔵で7日、たれ:製造日より常温で1年

2000年に北海道「道の駅弁」第1号に認定された「道の駅しらぬか恋間」の名物「この豚井」をご自宅でも味わいたいのリクエストにより作られました。やわらかくジューシーな阿寒ポークと特製ダレがご飯によく合います。

[事業者] ■ エスフーズ(株) ■ (株)田村精肉店 ■ (有)とみやストア ■ (有)松花



松花
 (レストラン
 む〜んらいと)
 松田 秀夫さん

生産者からの
アツいメッセージ

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



1197 冷凍
白糠牛味付き
焼肉肩ロース
12,000円以上
 750g(250g×3)
 ① 製造日から冷凍で180日
 白糠町で生産された白糠牛の肩ロースです。赤身が多くヘルシーです。250gの小分けパックでお届けします。



牛肉

生産者からの
アツいメッセージ

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



左から
 神内ファーム 21 徳元 宏さん
 田村精肉店 佐野 泰久さん



1203 冷凍
白糠牛 味付き
カットサーロイン
15,000円以上
 600g(200g×3)
 ① 製造日から冷凍で180日

北海道白糠町でのびのび育てられた白糠牛のサーロイン。カットし北海道の豚井のタレに漬けたことにより、更に柔らかく食べやすくなっています。また、タレ漬けにしているので焼くだけで簡単に食べられます。お肉の旨みと脂の旨みをご堪能下さい。



1106 冷凍
白糠牛 切り落とし [1kg]
12,000円以上
 1kg(250g×4パック)
 ① 製造日から冷凍で180日

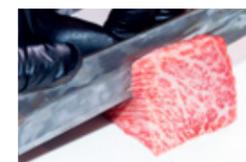
赤身肉を切り落としにしました。お肉をさっぱり食べたい方には、ヘルシーな赤身肉がオススメです! カレーにしたり、肉じゃが、ブルコギ、牛丼、肉炒めなど幅広い料理でお楽しみいただける、250g×4パックでお届けします。赤身本来の旨味を是非ご堪能ください!

全て見えます!
ご寄付者のみなさまからの
ありがたき声

ふるさと納税をするまで白糠町を知らなかったが、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。

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。



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オススメです。



0908 冷凍
北海道産白糠牛
赤身[1kg]セット
 (スライス800g、切落し200g)
12,000円以上
 スライス800g、切落し200g
 ① 製造日より冷凍で90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。食べ飽きせずヘルシーな赤身のウデ・モモをスライス(400g×2パック)と切落し(200gパック)の合計1kgセットにしております。

Thank You Comment
ご寄付者様のお声



赤身最高! すき焼きでいただきました。お野菜に肉の旨みが染みて美味しかったです。

0000 商品番号 内容量・入数 賞味・消費期限



とみやストア
吉松 俊幸さん

生産者からのアツイメッセージ

すべての人に美味しいと思われのが理想ですが、昔からの味付けをあえて変えない努力をしています。



0153 冷蔵

羊・鶏・鹿肉をまるごと堪能！ しらぬか自慢 味付き焼き肉セット

11,000円以上

味付羊肉(らむじん):1kg×1個 ※オーストラリア産
味付鶏肉(鳥じん):900g×1個 ※ブラジル産
味付鹿肉ピリ辛焼肉用:300g×1個 ※白糠産

味付羊肉(らむじん)・味付鶏肉(鳥じん):製造日より冷凍で90日
味付鹿肉ピリ辛焼肉用:製造日より冷凍で60日

3種の肉を北海道のソウルフード、ジンギスカンのオリジナルダレに漬け込みました。白糠町民が愛する自慢の焼き肉3種です。



0490

「ムートン」 羊まるごと研究所・酒井さん製 ★数量限定

120,000円以上

サイズ:約1m×70cm前後

ムートンとは、刈られた羊毛と毛皮が一体になったものです。インテリアとしてラグのように敷いたり、ソファーに敷くなど、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。

【事業者】 (有)茶路めん羊牧场 (有)とみやストア (有)とみやストア、(株)馬木葉 羊まるごと研究所



0877 冷凍

味付羊肉(らむじん) 【500g】

4,000円以上

味付羊肉(らむじん):500g ※オーストラリア産
味付鶏肉(鳥じん):900g ※ブラジル産
味付鹿肉ピリ辛焼肉用:300g ※白糠産

0879 冷蔵

味付羊肉(らむじん) 【1kg(500g×2)】

7,000円以上

味付羊肉(らむじん):1kg(500g×2) ※オーストラリア産
味付鶏肉(鳥じん):900g ※ブラジル産
味付鹿肉ピリ辛焼肉用:300g ※白糠産

生産者からのアツイメッセージ

300頭の羊を飼育する羊牧场です。「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。



羊まるごと研究所
酒井 伸吾さん

全国に名を馳せる2つの牧场

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「茶路めん羊牧场」、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、全国区の牧场が2つもあるのです!



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】

17,000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

発送日より8日～10日

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】

38,000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

発送日より8日～10日

4～5人向けセットとして焼肉用スライス600g×2パックをお届けします。



0443 冷蔵

骨付きラム肉ステーキセット

【300g×1パック、オリジナルスパイス10g】

12,000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

発送日より8日～10日

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。



Thank You Comment ご寄付者様のお声

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



羊肉

とても希少な国産羊肉 羊本来の旨味を堪能

冷蔵で、草資源の豊富な白糠は羊の飼育に適しています。羊の生産から加工販売までを一貫して行い、原料を冷凍せずにチルドパックでお届け。
※消費期限の前に冷凍保存していただいても問題ありません。



茶路めん羊牧场
武藤 浩史さん

生産者からのアツイメッセージ

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。



0445 冷蔵

ラム肉焼肉ステーキセットA【600g×2パック】

42,000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

発送日より8日～10日

4～5人向け。焼肉用スライスと骨付きステーキセットをお届けします。

0000 商品番号 内容量・入数 賞味・消費期限



北海道
えぞ鹿
ファクトリー
呉 奇さん

0821 冷凍
えぞ鹿もも肉スライス
すき焼き・しゃぶしゃぶ用
【500g】
10,000円以上
500g×1袋
製造日から冷凍(-18℃)で6ヶ月

0424 冷凍
えぞ鹿ロース肉スライス
すき焼き・しゃぶしゃぶ用
【500g】
10,000円以上
500g×1袋
製造日から冷凍(-18℃)で6ヶ月

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



0422 冷凍
特製たれ漬
えぞ鹿焼肉ミックス
【300g×2袋】
10,000円以上
300g×2袋
製造日から冷凍(-18℃)で6ヶ月
白糠産えぞ鹿肉を自社で独自開発したえぞ鹿肉酵素分解エキスを使った特製タレに漬けこみました。ジビエバーベキューを楽しんでください。



0423 冷凍
えぞ鹿肉ハンバーグ
【6個(1袋2個×3袋)】
10,000円以上
130g×6個(1袋:130g×2個が3袋)
製造日から冷凍(-18℃)で6ヶ月
オール道産原料を使った製品です。味の決め手は自社で独自開発したえぞ鹿肉酵素分解エキスです。ソースなど一切使わず、そのまま焼いて、鹿肉の旨みをお召し上がりください。

もともとはまちの厄介者だった

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



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



0427 冷凍
えぞ鹿肉のソーセージに
フランクに焼肉セット
10,000円以上
えぞ鹿肉ソーセージ:8本入り×2袋
えぞ鹿肉フランク:2本入り×2袋
えぞ鹿肉肩スライス:300g×1袋
製造日から冷凍で6ヶ月
高タンパク・低カロリー・低脂肪、鉄分豊富でヘルシーミートな鹿肉は、「お肉の優等生」と言われています。簡単にお召し上がりいただける焼肉、ソーセージ、フランクのセットになります。

全て見えます!
ご寄付者のみなさまからの
ありがたき声
白糠町にふるさと納税をした理由は、お礼の品が人気なのはもちろん、白糠町を応援したい気持ち強いからです。道の駅しらぬか恋問には度々お世話になっています。

【事業者】 (株)馬木葉 (株)ジビエ (株)北海道えぞ鹿ファクトリー

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



メディアで紹介!

レビュー高評価
★★★★
4.53

0800 冷凍
高タンパク・低カロリー・低脂肪
えぞ鹿肉セット
10,000円以上
シカロース肉:250g、シカモモ肉:400g
製造日より冷凍で180日

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

Thank You Comment
ご寄付者様のお声
鹿肉のローストにして食べました! ほんとに美味しいお肉! 鹿肉にハマりました!

美味しさを実現する
2つのこだわり

当町のエゾ鹿肉は、生産者が狩猟から加工まで一貫して行っているため、より美味しくご賞味いただけます。

スピード加工
低温熟成

馬木葉
松野 穰さん



0515 冷凍
ジビエのえぞ鹿肉セット
11,000円以上
前足肩肉:200g×2パック
ロース:200g×1パック
ステーキ:300g×2パック
製造日より冷凍で1年
普通の焼肉と同様に、焼き肉のタレや塩コショウなどでお召し上がりください。あらかじめステーキ用・焼肉用とカットされているのでとても便利です。
※季節・捕獲量によってはお時間をいただく、またはご用意できない場合があります。



ジビエ
廣田 明夫さん

しらぬか de ぜいたく
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。



0000 商品番号 内容量・入数 賞味・消費期限

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



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

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

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

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

鹿角は印鑑に使える極めて質の高い素材です。原料になる角骨の密度の高いものを選出し、真空高圧加熱処理により、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。

1点もの、天然鹿角から作られています

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



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

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



えぞ鹿原料のペットフードシリーズ

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

ヘルスケア



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

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



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

トリーツ

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



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

0431 常温
えぞ鹿肉ジャーキーフレーク(肝臓・腎臓入)【50g×3袋】
12,000円以上
 ①50g×3袋
 ②製造日から6ヶ月
 鉄分不足なペットに、是非お試しください。



0432 常温
えぞ鹿肉ジャーキーフレーク(ナマコ入)【50g×3袋】
12,000円以上
 ①50g×3袋 ②製造日から6ヶ月
 コラーゲンたっぷり、ケガ予防にどうぞ。



ペットフード



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

ペットサプリメント

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



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



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



0929 冷凍
えぞ鹿肉まん【8個】
10,000円以上
 ①プレーン味:110g×8個
 ②製造日から冷凍(-18℃)で1年
 オール北海道産原料で安心・安全・美味しいです! 具は道産エゾ鹿肉と道産幻玉葱一礼幌黄のみで配合。皮には道産小麦粉を使用し、ふわふわの生地に仕上げました。



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



0505 常温
レトルト鹿肉三昧
10,000円以上
 ①レトルト鹿肉カレー:180g×2袋
 レトルト鹿肉ハンバーグ:180g×2袋
 レトルト鹿肉ミートボール:180g×2袋
 ②製造日より常温で1年
 鹿肉のレトルト3点セットです。白糠町の鹿肉をご堪能ください。



0504 常温
レトルト鹿肉ミートボール
10,000円以上
 ①180g×6袋
 ②製造日より常温で1年
 油で揚げていないヘルシーなミートボールです。カツオと昆布のあっさり和風だしで、鹿肉の旨味をお楽しみください。



0503 常温
レトルト鹿肉ハンバーグ
10,000円以上
 ①180g×6袋
 ②製造日より常温で1年
 えぞ鹿肉の旨味をぎゅっと凝縮した本格手作りハンバーグ。玉葱と椎茸の旨味たっぷり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
 ②製造日より常温で1年
 とろとろに煮込んだ鹿肉、ジャガイモと人参がゴロゴロと入った、食べ応え満点のスパイシーカレーです。

0516 冷凍
えぞ鹿肉おつまみセット
11,000円以上
 ①スモークハム:50g×2パック
 生ハム:50g×2パック
 ソーセージ:200g×2パック
 ベーコン:200g前後×1パック
 ②製造日より冷凍で1年
 あらゆるお酒との相性が良い、鹿肉のおつまみセットです。



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

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

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

全て見えます!
 ご寄付者のみなさまからの
ありがたい声

お礼の品が届いた後にいただいたメールが
堅苦しくなく、読み手に伝わる楽しい内容でした。ふるさと納税、リピ確定です!

全て見えます！
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。

幸運の「金のタンタカ」

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



たん たか たん
鍛高譚

生産者からの
アツイメッセージ

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。



紫香舎
平賀 勝人さん

1991年、自家栽培の紫蘇を原料につくったジュースで焼酎を割って飲んでいた白糠町民が、白糠町の特産品として紫蘇の焼酎を製品化できないかと役場に相談したことが鍛高譚のはじまり。翌年に製品化され、2006年には町内でも購入できないほどに。今や全国で目にする事ができる大ヒット焼酎となった。「鍛高」とは、原材料である白糠町内の紫蘇の産地名であり、アイヌ語でカレイを意味する言葉。昔、鍛高地区までカレイが遡ったことを意味しています。

鍛高譚のはじまりは町民がつくった紫蘇ジュースの焼酎割



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



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

白糠あるある!

おらがまち自慢!
白糠町のしそ焼酎
「鍛高譚」



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



0583

TAN TAKA TAN SHISO 梅酒
[500ml]【4本セット】

8,500円以上

500ml×4本



0407

TAN TAKA TAN GIN
(鍛高譚ジン)
[700ml]

10,000円以上

700ml×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



Thank You Comment
ご寄付者様のお声

特に紫蘇梅酒は珍しいので嬉しいです。ソーダ割などで楽しみたいです。



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



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

レビュー高評価
4.67

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



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! アツという間に飲みきってしまいました。



生産者からのアツイメッセージ

安全安心なものづくりで且つ美味しさを追求しています。また、この地でしか味わうことのできないものにこだわっています。

North Berry Land
横田 宜伯さん

0127 冷蔵

カタラーナ 12,000円以上

100g×6個
製造日より冷凍で1年

北海道産の牛乳と卵を使った濃厚なアイスプリンに、白糖産の甘さ控えめのオーガニックブルーベリーソースをかけました。



0247 冷蔵

農業・化学肥料不使用 ブルーベリーセット 10,000円以上

大玉生ブルーベリー:約250g×2個
ブルーベリージャム:100g×1個
ブルーベリー:製造日より冷蔵で7日
ジャム:製造日より冷蔵で30日

寒暖差のある地域で栽培された農業・化学肥料不使用のブルーベリー。風味豊かな手作りジャムをセットにしました。
※4月~7月中旬まで受付、発送時期は8月上旬~9月下旬となります。ただし収穫の状況によっては前後することがございます。



アラ カルト



0165 冷蔵

やはた お持ち帰りラーメン 12,000円以上

2食入り×2個
製造日より冷蔵で7日

観光バスも立ち寄る1949年から続く老舗ラーメン店。「ばーちゃん」の時代から受け継がれてきた人気の細麺と醤油味のスープをご家庭でも。



老麺やはた
矢幡 幸徳さん



0533 冷蔵

たかはしさんの 新鮮たまご30個 9,000円以上

Lサイズ30個 (10個×3パック)
【1,500g以上】
生食:産卵から2週間

ケージ飼いは違い、鶏舎内から屋外に自由に入出りできる放し飼いのため十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

生産者からのアツイメッセージ

無農薬・無肥料・自然栽培による野菜づくりに努めております。未来を担う子どもたちへ、安心安全な野菜と土を。



もりもりふぁ〜む
成澤 寛和さん

【事業者】 (有)矢幡製麺所 (株)高橋農園 North Berry Land (株)もりもりふぁ〜む

レビュー高評価
★★★★
4.54

チーズ

美味しいチーズは 質の高い生乳から

地元の生乳を産地地消すべく元道庁職員が立ち上げたイタリアンチーズ工房「白糠酪恵舎」(らくけいしゃ)によるこだわりのチーズ。白糠によく似た気候の北イタリアで修行に励み、新たな乳食文化を広げるべく「食べた人が幸せな気持ちになれるチーズ」を日々生産しています。



白糠酪恵舎
井ノ口 和良さん

生産者からのアツイメッセージ

ミルクは母牛が子牛に与える最初の愛情です。愛情には「優しさ」と「強さ」の2つがあると考えています。この2つの愛情が感じられて、それを味わえる食べ物を作る事がチーズ職人としての最大の使命だと考えています。

0154 冷蔵

白糖酪恵舎チーズセット 10,000円以上

スカモルツァ(ソフトタイプ)85g
トーマ・シラスカ(セミハードタイプ)100g
ロビオーラ(ウォッシュタイプ)100g 各2個
スカモルツァ:製造日より冷蔵で20日
トーマ・シラスカ: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

※入金確認から発送まで60営業日かかります。
「食べた人が幸せな気持ちになれるチーズ」をモットーに日々生産されるこだわりのチーズは、趣きがそれぞれ違う豊かな風味が魅力です。

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、「白糖酪恵舎」のチーズが選ばれました。



しらぬか de ぜいたく

白糠町民のソウルフード 「ハイジパン」

チーズ作りを通して地元貢献したいと考えている井ノ口さん。町内イベントをきっかけに誕生した、トロッロの白糖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。



手をつなぐ育成会
春日 智美さん

生産者からのアツイメッセージ

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



0684 冷蔵

手づくり チーズケーキ 5,000円以上

180g×3個
発送日から冷凍で10日間

白糠町にある「虹の家」で知的障がいを持つ方々が製造しています。つくられる皆様の頑張りや優しさが感じられる自慢のチーズケーキをぜひお試しください!



みんなで丁寧に
心を込めて作っています!

【事業者】 (株)白糠酪恵舎 虹の家作業所

0000 商品番号 内容量・入数 賞味・消費期限



生産者からのアツイメッセージ

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。白糖愛を詰め込みました!

ホテルまつや
野田 憲政さん



0345 冷蔵

ぷりんのころこ [2種類×3組]

10,000円以上

- ☒ 紫蘇プリン:90g×3個
- ☒ チーズソルトプリン:90g×3個 計6個
- ⌚ 製造日より冷蔵で7日

しそ焼酎「鍛高譚」の紫蘇の産地である白糠町ならではの赤紫蘇のジュレを使った紫蘇プリンと、白糖酪恵舎の「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。白糖愛がたっぷり詰まっています。

生産者からのアツイメッセージ

プリンには高橋農園の卵を使用。是非ご賞味いただき、白糖町を感じてください。



0156 冷蔵

シェフのこだわりプリンセット

9,000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
- ⌚ 製造日より冷蔵で7日 商品到着後3日以内



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。

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



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、白糖町の酪農業の応援をお願いいたします。

0178 常温

鍛高ラムネ(青・赤)

10,000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“紫蘇香るまち白糖”の逸品です。



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

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

「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!

白糖町出身の歌手【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

白糖町出身の歌手喜多島麻鈴のシングルCD

- 0330 石炭岬は夕風岬 -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

生産者からのアツイメッセージ

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



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ため、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

ジェラテリア
クレメリーチェ
彫谷 徳一さん



0873 冷蔵

白糖町産アスパラガス【2L以上 1kg】

13,000円以上

- ☒ 2L以上 1kg
- ⌚ 発送から7日

白糖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

白糖あるある!

「みそカツ」といえばラーメンでしょ

『みそカツ』ってごはんがすすみますよね! 「確かに! でも女性だとご飯まで食べられるかなあ?」「え、女性でもさすがにとんかつだけって人は少ないんじゃない?」「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。白糖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に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。白糖町民のソウルフードみそカツ、ぜひ一度ご賞味ください。

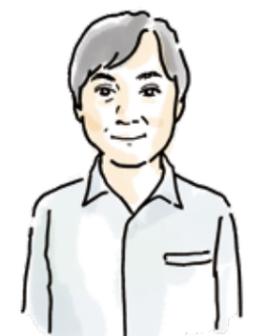
0758 冷凍

Fromage Ricotta(フロマージュリコッタ) チーズケーキ

14,000円以上

- ☒ 530g前後 ※焼き上がりの具合により重さにばらつきがございます。予めご了承ください。
- ⌚ 冷蔵解凍後4日間(冷凍1ヶ月) ※入金確認から発送まで60営業日かかります。

白糖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。リコッタチーズの程やかな甘味と北海道産の生クリームとの滑らかさ、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。



French Delicatessen HIRATA
平田 知之さん



【事業者】 ホテルまつや (株)白糖町振興公社 もち処一久大福堂 (株)小六 栄三郎商店

【事業者】 (有)はまなす (株)大前産業 ジェラテリアクレメリーチェ 田中 詠悟 French Delicatessen HIRATA

0000 商品番号 内容量・入数 賞味・消費期限



0752

**ホテルまつや宿泊券
【1泊2食白糖食材コース料理付プラン】**

50,000円以上

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

0749

**ホテルまつや宿泊券
【1泊2日素泊まりプラン】**

22,000円以上

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

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日の白糖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、こちらのこもったおもてなしと大浴場が旅の疲れを癒してくれます。地物食材を主に、その美味しい食べ方を知り尽くしたシェフの料理もとても人気です。ご旅行はもちろん、ワーケーションとしても是非ご利用ください。



0531

「食事処やまかん」食事券

10,000円以上

- ☑️ 「食事処やまかん」食事券・3,000円分
- 🕒 発行日より1年

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



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

- 0538 【2名様】 **110,000円以上**
- 0539 【3名様】 **165,000円以上**
- 0540 【4名様】 **220,000円以上**

**【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】 **70,000円以上**
- 0542 【3名様】 **105,000円以上**
- 0543 【4名様】 **140,000円以上**

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

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

【事業者】 ■ ホテルまつや ■ 食事処やまかん ■ サンス・エ・サヴール



白糖アイヌ協会
磯部 恵津子さん

1790

アイヌ文様マスク

5,000円以上

- [マスクサイズをお選びください]
大(横約21cm・縦約14cm)
小(横約19.4cm・縦約11.5cm)
[生地色をお選びください] 紺・緑・生成

アイヌ文様は代々ひと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糖アイヌ協会会員がアレンジ。「ウレシパチセ」の炉端で「アイヌ文様手縫い刺繍入りマスク」を作りました。

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



**生産者からの
アツいメッセージ**

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



工房悠
石井 礼造さん

白糖あるある！

町歌を聴いたら、かーえろ。

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



白糖あるある！

**ラジオはタダで
もらうもの**



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

0314

**花 ここから
14,000円以上**

☑️ 500ml×1

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



カーポート・シラヌカ
高橋 清美さん

0315

**大地の雫 ここから
14,000円以上**

☑️ 500ml×1

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



【事業者】 ■ (株)北海道えぞ鹿ファクトリー ■ 工房悠 ■ 北海道活性酵素研究会 ■ 白糖アイヌ協会

0000 商品番号 ☑️ 内容量・入数 🕒 賞味・消費期限

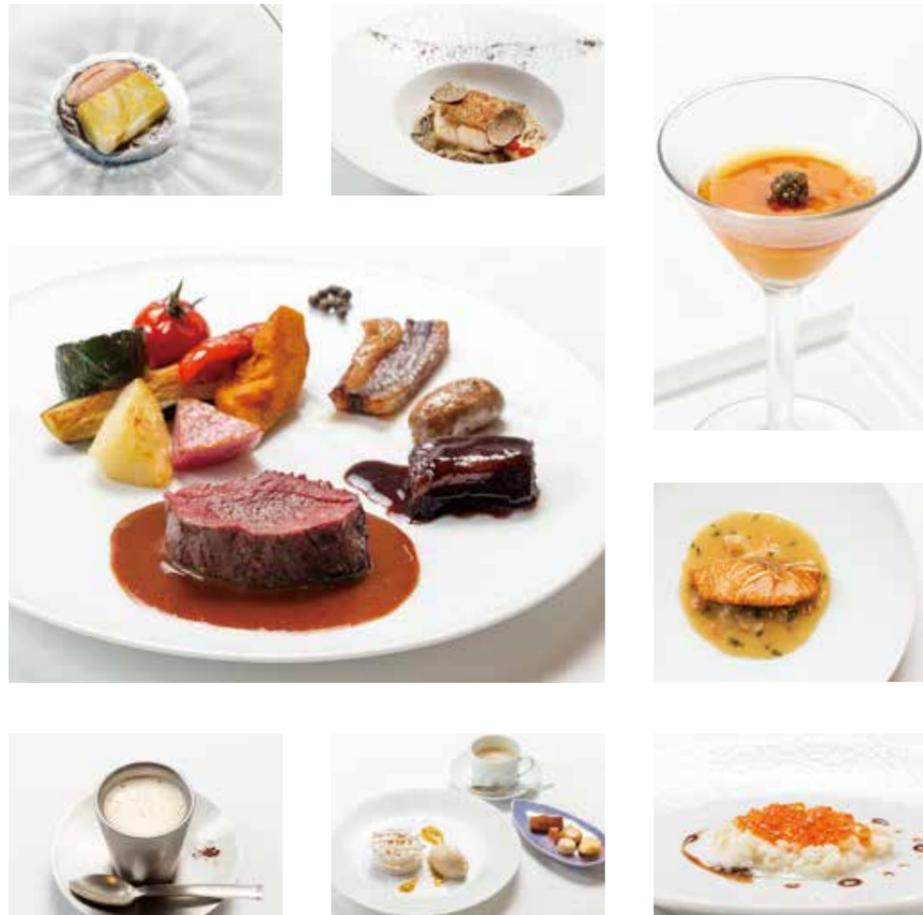
お食事体験型返礼品

～都市部と地方をつなぐ美味しい体験～

地域食材を用いたコースが主に都内の飲食店で食べられる注目のお礼の品「ふるなび美食体験」。
白糠町公認の地域食材応援店舗でお食事を体験することができます。
白糠食材を心ゆくまでお楽しみください。

「ふるなび美食体験」の目的

ふるさと納税をきっかけとした地域事業者と都市部の恒久的関係性を創出する



特産品ランチ・ディナー共通コース [2名様] 110,000円～

人参のムース キャビアとコンソメのジュレ
帆立貝のグラティネ セップ茸のクリームソース
ポロ葱のテリーヌ 地鶏のレバームースとリュフのヴィネグレット
毛ガニといらのリゾット シェリー酒のソース
北海道産 鮮魚のボワレ ソース・ロワイヤル

えぞ鹿肉のロースト グランヴヌール・ソース
チコリコーヒのババロワ
パッションフルーツのヴァンイラン仕立てとミルクのアイスクリーム
コーヒーとミニマルディーズ

※コース内容は変更となる場合がございます。

楽しめる白糠食材 いくら・えぞ鹿肉・毛ガニ・秋鮭・野菜

お食事体験 PICKUP

今回訪れたのは

ルメルシマン オカモト

「感謝」の温かさに満ちた
北海道の素材にこだわるフレンチ

「ルメルシマン」はフランス語で「感謝」の意味。オーナーシェフの出身地でもある、北海道の大地のめぐみ豊かな食材を中心とした、「料理を通じて一人でも多くの人を幸せにしたい」という想いを込めて名付けられた。出身地だからこそ入手できる、新鮮で希少な食材やワイン。えぞ鹿や子羊、いくらや旬の野菜をはじめ、厳選した食材ならではの香りあふれる滋味を堪能できる。



ルメルシマン
オカモト
岡本 英樹シェフ

北海道出身。1986年「ホテルニューオータニ」入社。1989年京橋「シェ・イノ」入社。その後渡仏、パリの三ツ星レストラン「ギエー・サヴォア」などで研鑽を積む。99年帰国後、青山「アン・カフェ」料理長、「博多全日空ホテル」料理長、「ドゥロアヌ」料理長を経て、2012年8月～現在に至る。

TEL) 03-6804-6703
住) 東京都港区南青山3-6-7 b-town1F
営) ランチ 11:30～15:30 (L.O. 13:30)、
ディナー 18:00～23:00 (L.O. 20:30)
休) 月曜日 席) 28席 (4名掛け個室有)



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

0058

えぞ鹿ハンティング体験

75,000円以上

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

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

0059

えぞ鹿ハンティングガイド

(狩猟免許所持者向け)

170,000円以上

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

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



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

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。

【事業者】 (株)馬木葉 白糠フィッシングクラブ 日本郵便(株)

※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。



【注意事項】 ※お申込みは、ご利用の1カ月前までにお願いいたします。※体験可能期間は5月～9月です。※朝4～5時に白糠漁港を出発し13時に漁場を出ます。※釣果を保障するものではありません。※宿泊される場合のホテル代や食事代は含まれません。※日程・集合場所などを事前に打合せいただき、ご不明な点はお問い合わせください。※天候不良等により安全確保ができないときは、やむを得ず中止する場合がありますことを予めご了承ください。※チケットはいかなる場合においても再発行いたしません。※チケットは現金との引換はできません。※事業者により安全確保への配慮は行いますが、体験プログラムによってはケガをする可能性もあります。運営会社が独自に主催するため、当町では体験プログラムに伴う一切のトラブルの責任を負いかねますことを予めご了承ください。※ご予約者様の都合で、催行日にご参加いただけない場合は権利失効となります。

0569

釣り人・玄人向け!

チャーター船での船釣り体験

【12名様まで同時利用可能】

340,000円以上

☑ 利用条件が記載された体験チケット1枚
利用可能人数: 最大12名
① 発行日より1年

0568

ファミリー向け船釣り体験

【5名様までご利用可能 道具レンタル無料】

170,000円以上

☑ 利用条件が記載された体験チケット1枚
利用可能人数: 最大5名
① 発行日より1年

好漁場である白糠沖で船釣り体験をお楽しみいただけます。主に経験者を対象としているため、釣り竿やエサなどすべての道具を用意してください(有料で貸し出しも対応していますが、事前に事業者にご相談ください)。漁師の船長が絶好のポイントにご案内します。



白糠フィッシングクラブ
井嶋 慎さん

0000 商品番号 内容量・入数 賞味・消費期限



白糖食材
つぶ
ほか

特産品
ランチコース
[2名様]70,000円～
特産品
ディナーコース
[2名様]140,000円～

[西麻布/フレンチ]

Takumi

ミシュラン4年連続1ツ星。
組合せの妙を正確に理解し、
楽しめるレストラン



白糖食材
エンペラー
サーモン
ほか

特産品
ランチコース
[2名様]50,000円～
特産品
ディナーコース
[2名様]120,000円～

[西麻布/イタリアン]

OGGI DAL-MATTO 西麻布店

食マニアを熱狂させる、
美食家の集うイタリア料理店



白糖食材
鹿肉
ほか

特産品
ランチコース
[2名様]50,000円～
特産品
ディナーコース
[2名様]120,000円～

[六本木/イタリアン]

DAL-MATTO 六本木ヒルズ店

高級感と大人の雰囲気包まれた空間で
名店の美味を堪能



白糖食材
チーズ
ほか

特産品
ディナーコース
[2名様]140,000円～

[西麻布/和フレンチ]

霞町さうあ

目利きの店主が厳選した食材を
和とフレンチの技法を
巧みに操り融合させた料理



白糖食材
鹿肉
ほか

特産品
ランチ・ディナー
共通コース
(お土産付)
[2名様]170,000円～

[表参道/フレンチ]

ラチュレ

ミシュラン2022掲載。
フランス料理を通じて伝える
「感動」と最高の「おもてなし」



白糖食材
たこ
ほか

特産品
ランチ・ディナー
共通コース
[2名様]80,000円～

[荻窪/居酒屋]

鳥もと本店

居酒屋ファンなら知る人ぞ知る杉並区を代表する
昭和27年創業の老舗焼き鳥店



白糖食材
チーズ
ほか

特産品
ランチコース
[2名様]50,000円～
特産品
ディナーコース
[2名様]120,000円～

[恵比寿/イタリアン]

DAL-MATTO 恵比寿店

喧騒から一步隔った場所にある、
食マニアを熱狂させる隠れ家レストラン



白糖食材
たこ
ほか

特産品
ディナーコース
[2名様]130,000円～

[祖師谷/イタリアン]

フィオッキ

ミシュラン2015掲載。北イタリアピエモンテ州を
中心とした郷土料理と良コンディションワインを



ふるなび 美食体験 × 白糖町 提供店リスト

お食事体験が出来る店舗はこちら

こちらのお礼の品は「ふるなび」よりお申し込みいただけます
※コース内容と寄付額に変更となる場合がございます。



ふるなび美食体験 [ご利用方法]

STEP 1 お礼の品を 選んで寄付

ふるなびに会員登録のうえ、「お
店でふるなび美食体験」の返
礼品を選んで寄付をすると、寄
附後5営業日以内にふるなびか
ら電子チケットのご案内メール
が届きます。



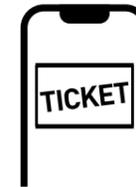
STEP 2 お店へ電話予約

ご案内メールに記載の電子チ
ケットの申請フォームからお店
へ電話予約をしてください。ご
予約の際には必ずチケット情
報に記載のコース名をお伝えく
ださい。



STEP 3 電子チケット申請

電話予約が完了したら、お早
めに電子チケットを申請してく
ださい。
※ご予約日までに電子チケットの
申請がない場合は、現地でコース
代金をご精算いただけます。



STEP 4 お食事

予約したお店にて一流
料理人によるお食事をお
楽しみください。当日ご持
参いただくものではありません。
ドリンクなどの追加
注文がある場合は、現地
でご精算ください。



白糖食材
鹿肉
ほか

特産品
ディナーコース
[1名様]90,000円～

[虎ノ門/ビストロ]

シャルキュ

ミシュラン2022掲載。
フランス郷土料理やシャルキュトリに
力を入れたビストロ



白糖食材
いくら
ほか

特産品
ランチコース
[2名様]70,000円～
特産品
ディナーコース
[2名様]110,000円～

[丸の内/フレンチ]

サンス・エ・サヴール

東京一望の丸ビル35階。
南仏の名店「ル・ジャルダン・デ・サンス」の
日本店



ふるラボ



西崎 毅さん
大阪府出身



しらぬか産本ししゃも

①こんなに味の濃いししゃもを食べたのは初めてでした。正攻法で焼いて食べるのもよいですが、私のおススメな食べ方はアヒージョ!ダシがしみ込んで、バゲットにつけてもサイコーです!②全国の中で確固たる地位を築かれたブランドینگカと、寄付者の方々と事業者を繋ぐ丁寧なコミュニケーションにはいつも勉強させて頂いております。③どこでも続く海と空、北海道ならではのスケールの大きさを感じます

JRE MALL ふるさと納税



竹田 英樹さん
東京都出身



エンペラーサーモン

①よく脂が乗っており、刺身にしても焼きにしてもとても美味しい一品です。小分け真空パックになっているので、鮮度を保ったまま必要な分だけ解凍できるのも、我が家では重宝しているポイントです。②子育て応援や教育事業への支援などに加え、自然保護活動や産業づくりなど、「将来につながる取り組み」に力を入れられている点が素敵だと思います。③地域愛が感じられる、自然豊かなまち!

ふるさぼん



今岡 勇地さん
広島県出身



エンペラーサーモン

①知人宅で頂いたのですが、ボリューム満点で新鮮なサーモンで、まさにエンペラーなお礼の品だったため。②実績もさることながら、白糠町さまのその魅力的な商品やイベント参加などの発信の取り組みなど、真摯に制度自体に向き合われている印象を持っております。③サイトコンセプトにあった魅力的なお礼の品を多数お持ちの自治体さま

マイナビ ふるさと納税



西島 圭亮さん
福岡県出身



エンペラーサーモン

①ボリューム満点なのはもちろんのこと、部位別で真空パックされているので、料理の内容によって使い分けられるのが非常にうれしいお礼の品です!②令和5年度も「町」で全国一位という実績を残されており、長年の活動が多くのお礼のファンを生み出していることがひしひしと伝わってきます!マイナビふるさと納税としても、引き続き白糠町の魅力を全国に発信するサポートを実施していきたいと思っております。③天然資源の宝庫

ふるさと納税 百選



多田 神さん
大分県出身



ほぐしたらこ・ほぐし明太子

①250gごとにパウチに入っているため、料理に使いやすいです!その中でも明太子に目がありませんが、食感もしっかりしており辛味もあります、ですがそこまで辛いわけではないので、お子さんも食べやすいかと思っております。②実際に寄付金が何に使われているのかが重要になりますので、その中で白糠町は子育て支援に注力しており、充実していると感じております。寄付金が何に使われ、しっかり結果が見えるというのが寄付者(消費者)からしたらとても嬉しいことです。③美味の宝庫

ぐるなび



中川 雄二郎さん
茨城県出身



いくらとサーモン

①醤油漬鮭いくら・シラカいくらと選べる楽しさ。加えてエンペラーサーモンとのセットも魅力的。鍛高譚と一緒に楽しみたいです!②テレビでも特集されてきましたが、教育事業の展開が素晴らしいと思っております。③自然豊かなまち 美味しいものに溢れたまち

まいふる by AEON CARD



神田 竜彦さん
北海道出身



エンペラーサーモン

①道産子である私も舌を巻く美味しさでした。まさに「キング」を超えています。塩加減、脂の乗りも絶妙で、小分け真空パックになっているのも、細やかな気遣いですが助かるお礼の品です。②子育て応援日本一のまち(国道沿いに大きく掲げられていてインパクト絶大です)をはじめとした「地域活性化」のみならず、ふるさと納税を通じて白糠町の魅力を発信し続けられていること、また、寄付者様とのつながりも非常に大事にされていて、「リピーターが多い」ことも納得できました。③海の幸!山の幸!

ふるさと納税ポータルサイト
白糠町担当の
人気ランキング 1位は…

「エンペラーサーモン」

2位は やはり人気の
「いくら」

脂のりやその美味しさはキングを超えたまさに「エンペラー」。小分けになっていて使いやすいところも人気の要因。是非皆さまもご賞味あれ!

「ホタテ」「ししゃも」
「鍛高譚」も人気!



白糠食材
毛ガニ
ほか

特産品
ランチ・ディナー
共通コース
[2名様]110,000円~



[南青山/フレンチ]
ルメルシマン オカモト

北海道出身のシェフが
“感謝”の想いを込めて腕を振るう



白糠食材
チーズ
ほか

特産品
ディナーコース
[2名様]90,000円~



[銀座/フレンチ]
サラマンジェ ドイザシ ワキサカ

フランスの美食の都リヨンの
伝統的な郷土料理を供する



白糠食材
つぶ
ほか

ランチコース
[2名様]80,000円~
特産品
ランチ・ディナー
共通コース
[2名様]220,000円~



[白金/フレンチ]
Alternative

大人のファミレスをコンセプトに、
フレンチをベースとした
世界各国の料理が楽しめる



白糠食材
たこ
ほか

特産品
ランチ・ディナー
共通コース
[2名様]60,000円~



[池尻大橋/フレンチ]

Lien

閑静な住宅街にひっそりと佇む心安らぐ空間で
モダンフレンチを



白糠食材
エンペラー
サーモン
ほか

ランチコース
[2名様]90,000円~
ディナーコース
[2名様]180,000円~



[銀座/フレンチ]

レストラン ラフィナーージュ

ミシュラン2022掲載。日本各地から仕入れる
食材を円熟されたフランス料理へ
れたフランス料理へ



白糠食材
鹿肉
ほか

特産品
ディナーコース
[2名様]90,000円~



[代々木上原/フレンチ]

サンフォコン

ジビエ食材に特化したワインを楽しむ
フレンチレストラン

美食体験 × 白糠町

お食事体験型返礼品のご利用方法は

ふるなびの動画で簡単チェック!

とっても簡単!ふるなび限定お食事体験型返礼品のご
利用方法は動画でもチェックできます。右記二次元バー
コードからご覧ください。

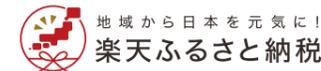


ふるさと納税ポータルサイト 白糠町担当の皆さんから聞いた 「私は白糠町の コレが好き！」

【質問】

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

担当のみなさんの おすすめ ランキングもご紹介！



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



いくら醤油漬(鮭卵)

1 弊社のランキングでも常に上位に入っている人気返礼品ですが、やはり美味しいです。お米にのせるだけで豪華ないくら丼ができます。弊社の楽天レシピにも掲載いただいておりますが様々なアレンジレシピがあるのも魅力的です。2 ふるさと納税で寄付を集める点(魅力的な返礼品、寄付者様への対応など)での取り組みの丁寧さはもちろん、集めた寄付金を移住・定住や子育てに対するサポートなど、白糠町の発展のために充てられていて、さすがふるさと納税の第一線を行く自治体様だなと感じています。3 万里一空



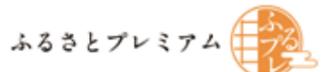
ANAのふるさと納税
マイギフト数ある

中尾 菜由さん
■東京都出身



シラリカいくら(醤油味)

1 いくらには2パック(冷凍)で送られてきます。醤油味ですので、解凍後はそのままご飯にのせて、新鮮ないくらを味わうことができます。2 「食材王国」として全ジャンルの返礼品のPRに尽力されています。もともと魚介のイメージが強かったですが、今では「白糠牛」の人気も高まっています。3 みんなが大好きな食材であふれる町



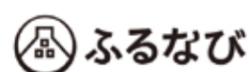
ふるさとプレミアム

小野 紘暉さん
■大阪府出身



エンペラーサーモン

1 生でも火を入れても美味しく頂けます。毎年リピートしています。2 白糠町のふるさと納税ご担当者様をはじめ、職員、首長にいたるまで一丸となってフットワークよく、ふるさと納税制度へ熱意を持って取り組まれています。3 北海道らしい海産物のデザート



ふるなび

折田 浩佑さん
■東京都出身



アトランティックサーモン

1 小分けになっていて使いやすく、玉ねぎと一緒にカルパッチョにしても美味しいです。脂がのって、とろけるような食感でした。2 寄付者様とのつながりを大切に、まちの魅力発信に対してアグレッシブに取り組まれている印象です。3 魅力創出のプロ



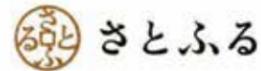
ふるさとチョイス
あなたの意思をふるさとに

福寿 遥果さん
■北海道出身



北海道 タラの昆布じめ

1 旬の天然タラを昆布じめにすることで、さらに深い凝縮された味わいを楽しめる逸品です。今年の5月からお品化されたばかりですが、今後注目のお礼の品の1つだと思います。2 事業者様と共に新たな付加価値をつけたお礼の品開発をおこなったり、寄付金を活用した住みやすい街づくりを進めるなど、常にチャレンジをされている印象です。ふるさと納税を活用した白糠町様のこれからの取り組みも楽しみです。3 常に先進的な取り組みを進めているパワフルなまち



さとふる

溝口 駿さん
■山梨県出身



鱒いくら醤油漬け

1 小分けで一人暮らしの私でもピッタリなサイズ。贅沢にいくら丼にさせていただきました。2 寄付者を大切にしている取り組み姿勢など、全道の指針となる取り組みを行っている自治体だと感じています。3 実は空港から近く観光にも!



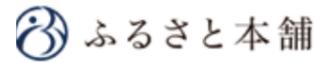
auPAYふるさと納税

千田 直哉さん
■岩手県出身



赤鍛高譚パック

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



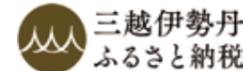
ふるさと本舗

小川 涼子さん
■東京都出身



エンペラーサーモン

1 これでもか!というほどたっぷり脂が乗ったサーモンが届き、想像の斜め上のおいしさです。真空パックになって長持ちするため、期限を気にせず食べることができます。小分けになっているところもとても親切で、ブロックごとに異なる楽しみ方をすることができるのも高ポイントです。2 ふるさと納税をまちづくり活性化に積極的に使われており、とても良い使い方だと思っています。また、寄付者の方に喜んでいただけるように新たな取り組みにも積極的に動いていらっしゃる印象があり、弊社も勉強させていただいております。3 ふるさと納税にまち全体で力を入れて取り組んでいる



三越伊勢丹
ふるさと納税

藪 喜代美さん
■北海道出身



しそ焼酎 鍛高譚 3種セット

1 白糠町で栽培された「赤しそ」を使用した華やかな香りを楽しめる鍛高譚がお勧め。色々な飲み方を楽しんで一度味わうと忘れられない味です。2 とても熱心に取り組みをされている印象です。寄付金の使い道についても地域の人々に寄り添った素晴らしい取り組みをされていると思います。3 豊かな自然と食のまち



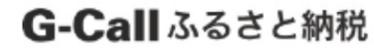
SAISON
SEASONのふるさと納税

岩崎 素直さん
■東京都出身



エンペラーサーモンチーズスティック

1 有名なエンペラーサーモン自体も美味しく大好きなのですが、おつまみとして気軽に食べられるエンペラーサーモンチーズスティックもおすすめです!サーモンとチーズの相性がよく、ワインにもビールにもぴったりでついお酒が進んでしまいます。2 動画制作や色々な媒体への積極的なPR活動などを拝見し、ふるさと納税を通じて、町を盛り上げていきたいという熱い想いが大変伝わってきます。3 美味しい海の幸が集まる自然豊かなまち



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 案内をすると必ずご寄付が入る、弊社で人気のお礼の品です。1年のうちの2週間という短い期間で買付けをしているこだわりがあり、多くの方におすすめしたいお品です!2 新しい技術を取り入れたりと、返礼品一つ一つに様々なこだわりを持っていると思います。ふるさと納税に関して真剣に向き合い、常によりよいお品を寄付者様にお届けしたいという熱意は他の自治体には負けてないと思います。3 白糠町の食材だけでフルコースが作れるまち



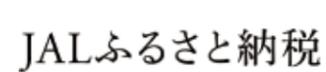
ふるさと納税
このポン!

嶋田 周一郎さん
■北海道出身



シラリカいくら

1 自分だけが味わうのではなく、周りの人にも勧めたい贈り物になるいくらです。美味しさを支える技術力の高さやこだわり、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



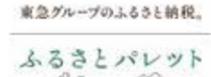
JALふるさと納税

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ホタテ

1 我が家の冷凍庫の常連となりました。三種を盛った海鮮丼は、贅沢をしたいときの逸品です。2 一次産業を支えられた地域の力強さを余すところなく魅力に変えて、全国に発信されていると思います。3 キラキラと輝く食の宝庫



ふるさとパレット

八山 拓也さん
■神奈川県出身



白糠酪恵舎チーズセット

1 鮭、いくらはもちろんですが、料理を引き立てるイタリア仕込みのチーズは一寸、他では味わえません。スカモルツァやトーマ・シラヌカは本当に美味しいです。一度ご賞味いただければ、ご納得いただけると思います。2 寄付者の皆様が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、魅力的な返礼品造りに積極的であると感じます。3 一年中、美味しいまち!



ふるぼ

三宅 泰人さん
■京都府出身



オホーツク産お刺身用ホタテ大サイズ(3S)

1 肉厚で歯ごたえがあり、甘く、これぞホタテといった最高の食材を存分に楽しめます。絶対にオススメです。2 ふるさと納税を通じた地域産品のブランディングや白糠町の文化や特徴を効果的に発信されており見習うべき点が多いと日々感じております。3 「The・北海道」を味わえる美食のまち



ラクふる
簡単ふるさと納税

久保 勝範さん
■埼玉県出身



エンペラーサーモン

1 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って食べるのですが、家族皆喜んで、特に女性が笑顔になり、本当に楽しい返礼品です。2 とても前向きで、寄付者の事を大切に思われながらも、集まった寄付金は町民に寄り添った使い道となっており、素晴らしい取り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



北海道 白糠町

つながる

感謝祭

2019 & 2020

白糠町ではお礼の品をお贈りして終わりということではなく、使い道のご報告をさせていただいたり、SNSなどで白糠町の情報を発信させていただいたり、皆様とのつながりを大切にしています。ふるさと納税を通して、白糠町を知っていただいた方に、実際に白糠町を訪れていただき、まちを見て、気に入っていただけた際には、移住もご検討いただきたい。また、海のものから山のものまで揃う「食と食材のまち白糠」の豊富な食材とその生産者など、白糠町のことをより広く深く知っていただくために、感謝祭を実施しました。

詳しくはこちらをチェック



白糠食材フルコースの考案者たち

白糠食材だから味わえる本物の味をフレンチを通じて愉しんで欲しい

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鴨田シェフ。レストランの通常メニューでも積極的に白糠食材を使用いただいております。白糠町との関係性は深まるばかりです。

サンス・エ・サヴール

〒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



故郷「北海道」の味を知っているからこそ自信を持って提供できるんです

鳥もと本店

伊田 康博 店長

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

鳥もと本店

〒167-0043 東京都杉並区上荻1-4-3
TEL.03-3392-0865
【営業時間】月~金 13:00~24:00
土 12:00~23:30
日・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



ふるさと納税の関係人口から

- ふるさと納税を通じた企画により、「白糠町」の食材を始めとした魅力を直にお伝えすることができる
- 観光地や景勝地が乏しい白糠町では、「白糠食材」が寄付者と生産者をより密接な関係にする
- 白糠食材の魅力は、白糠食材を提供するレストランへ訪れるきっかけにもなり、新たな発見へとつながる
- 白糠食材が流通することで、ふるさと納税以外でも寄付者・生産者・白糠町・レストランの関係が続く

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。

白糠町からの情報発信を強化

何度もリピートしていただいている寄付者様へ特別なお知らせの郵送や、特設サイト・SNS・メルマガ・パンフレットなどでの情報発信をより強化しました。

子育てや移住・定住の支援施策をわかりやすくPR

既存の一方的な情報発信ではなく、日本一を目指している充実した子育て支援の内容や、移住・定住の支援施策をしっかりとPRするための情報発信の見直しをプロジェクトとして立ち上げました。

「お食事体験型返礼品」の充実

「お食事体験型返礼品」の目的は感謝祭のコンセプトと近いものがあります。積極的にレストランとタイアップし、ふるさと納税だけで終わらない食材流通の関係づくりに取り組んでいます(詳しくはふるさと納税編 P55をご覧ください)。

2023.7 ふるさと納税大相談会



2023.12 Beyond The Taste



感謝祭の他、各地で開催されるイベントにも積極的に参加。ふるさと納税で生まれた「つながり」は今も広がり続けています。

2023.11 第9回ふるさとチョイス大感謝祭



2023.11 日本のうまいもん×ふるさと納税



2023.8 楽天OPTIMISM2023



3 第一次産業

山あり海あり資源豊富、持続可能な第一次産業に期待！

白糠町の基幹産業である農業・林産業・漁業。豊かな資源を生み出す第一次産業を振興し、地産地消に取り組むことで地域経済を活性化します。木材資源の安定供給や、食料自給率をアップさせるため、環境に配慮した新たな試みにも挑戦します！

農業

気候変動に対応した農業は伸びしろNo.1！

酪農、畜産、野菜栽培、白糠町の農業は、バラエティ豊かな食料を生産！気候変動に対応した新たな取り組みに挑戦し、日本の食料自給率アップに貢献します。

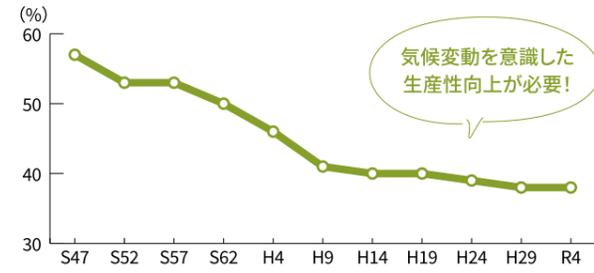
将来の気候変動の影響を考え、試験的にりんご栽培にチャレンジ中！



日本の食料自給率は約30年前から40%を推移しながら減少しています。食生活の欧米化などが原因と考えられます。

食の宝庫・北海道は食料自給率200%！一方で日本の食料自給率は38%と低く、ほとんどを輸入に頼る状況です。世界情勢や気候変動などで各国の輸出が滞ると、日本の食料安全保障のリスクが増えてしまいます。全国の耕地面積の4分の1を占める北海道は、様々な農産物で日本一の収穫量を誇るポテンシャルを発揮し、食料自給率の向上に貢献することが求められています。白糠町は、環境を意識しながら生産性向上を目指していきます。

●日本の食料自給率の推移(カロリーベース)



農林水産省「総合食料自給率(カロリー・生産額)、品目別自給率等」資料より作成

酪農

質の高い生乳で作るチーズは人気の特産品！

持続可能で環境に配慮する放牧酪農

放牧した牛たちはのびのびと牧草を食べ、排泄物は牧草の肥料になります。こうした資源のサイクルは、持続可能な畜産物生産を体現し、生産性や収益性を高めながら、食料の安定供給と環境保全に貢献します。



野菜

栽培する野菜の種類も豊富に

気候変動により今まで育ちにくかった野菜が育つようになってきました。移住して無農薬や有機栽培などに挑戦する若い世代の姿も見られます。野菜の栽培は、農業の柱としてこれから最も可能性がある分野です。



畜産

全国から注目される白糠ブランドの羊肉 国産羊肉の国内流通はわずか0.6%。白糠には有名な2つの羊牧場があり、こだわりの羊肉を提供しています。ソーラーグレーディング事業で、再エネの創出と羊肉の生産を両立し、環境の循環と活用を実施します。



林産業

地域材を利活用し循環型の林産業へ

白糠町は「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きました。これからは、地元で育てた地域材を地元で加工する方向へ、一歩前進します。

新たなチャレンジ CLT加工への取り組み



地域材をCLTなど強度のある建築用木材に加工し、CLTを使った木造建築を進め、数十年後の解体時には全て木材資源が得られる循環型林業に取り組めます。



成熟した木はCO₂の排出量が減るため、そういう木は切って活用し、切ったところには新たに苗を植えるといった循環が大事

合板を使った避難所用ベッドを開発した 札幌ベニヤ株式会社 山本純也社長



地域材としての活用のための伐採と、CO₂吸収量の安定維持のための植林・育林をバランスよく進めることが重要！



白糠町が進める循環型林産業

白糠町では計画的に森林整備に取り組み、カラマツ・トドマツの人工林を対象に、今後も収穫と同時に植林本数の拡大を図り、森林によるCO₂吸収量の安定維持に努めます。建築材に向かない小径木は、エネルギーとして利用し、地域資源である森林の恵みを余すことなく活用します。

間伐材の利用 ← 造材

燃料
育林のため間伐した小径木に加え、製材所で発生した端材などを、ウッドチップに加工。燃料として活用します。

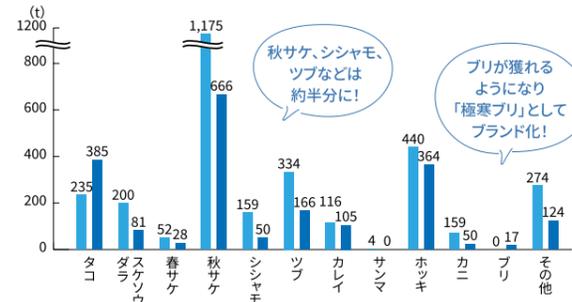
再生可能エネルギー
ウッドチップを木質バイオマス発電の燃料として利用します。森林を適正に管理しながら、カーボンニュートラル実現にも役立ちます。

漁業

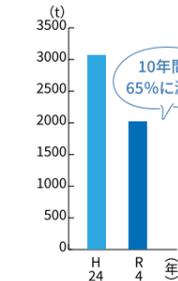
最先端の技術を導入し漁業の効率をアップ

ほんの50年前は100%を超えていた魚介類の自給率が、現在は半分近くに減少しています。豊富な水産物を誇る白糠町では、前向きに持続可能な漁業を目指します。

●白糠町の主な魚種と漁獲量の変化



●白糠町総漁獲量の変化



温暖化で海水温の上昇や酸性化など、海も大きな影響を受けています。秋鮭やシシャモの凶漁、近年顕著になったブリの来遊など、前浜で水揚げされる魚種も変化しています。気候変動に対応しながら豊かな資源を確保するため、ホタテの増養殖の実証実験を開始しました。

海の現状を確認するため、業界トップ企業に協力依頼し、卓越した技術と最新機材を駆使した調査で海を可視化。前浜の現状を知ることができたのは大きな収穫です。今後は、設置したセンサーのデータを活用し、デジタル化を図りながら、漁業の効率性と生産性を向上させていきます。

海の見える化で一変する漁業

2021年、海の状況を調べるために、海洋の可視化を実施しました。海水温、塩分濃度、溶存酸素量を計測するセンサーも設置。このデータはリアルタイムで確認することができ、漁師もスマホでチェックしています。今後は蓄積したデータを分析・活用し、魚に出る判断材料にするなど、より効率化とDX化を目指します。



ホタテの増養殖実証実験を開始

鮭やシシャモの記録的な不漁が続く中、新たな水産資源を開拓するため、2022年5月からホタテの増養殖として稚貝放流を開始しました。海の調査データを放流に活用し、概ね好調です！



ふるさと納税編P39～40には日本初の鮮度保持水槽施設でブリのブランド開発を進める新たな挑戦のレポートが掲載されています。

白糠町の環境教育と環境に配慮したまちづくり

取り組み 1 カーボンニュートラルへ

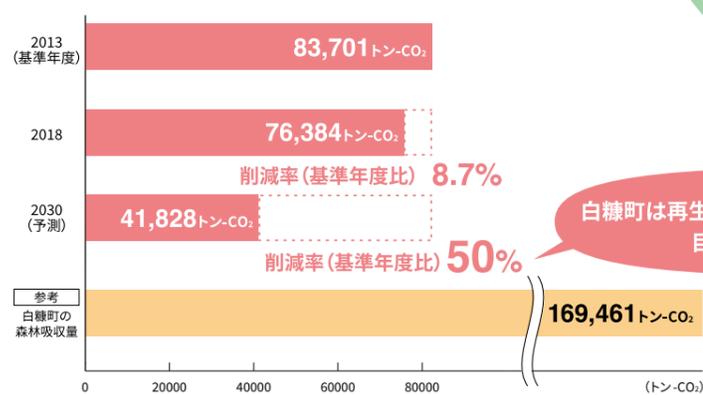
カーボンニュートラルを目指し、「ゼロカーボンシティ宣言」を表明した白糠町。私たちは未来を生きる子や孫のために、いま何をすべきなのでしょう。現状を知るために調査した白糠町内でのエネルギー使用率やCO₂排出量などをお知らせします。

カーボンニュートラルが地球温暖化の特効薬

地球温暖化は他人事ではありません。このまま温暖化が進むと、気温や海水温の上昇、海の酸性化、極地の氷床が溶けて海水面が上昇するだけでなく、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。

●白糠町のCO₂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!

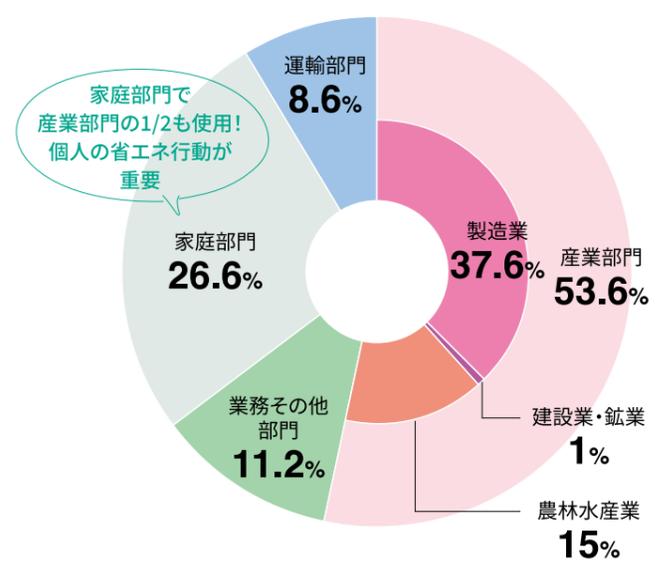
広大な森林は多くのCO₂を吸収! 白糠町は地球温暖化対策において高いポテンシャルでCO₂削減に貢献しています。

目標 2030年度までに2013年度対比でCO₂排出量 **50%削減** を目指します!

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

【ゼロカーボンシティとは?】
環境省では、温室効果ガス排出の大半を占めるCO₂の排出量を、2050年に向けて実質ゼロにすることを誓った地方公共団体をゼロカーボンシティとしています。2022年2月1日、白糠町は「ゼロカーボンシティ宣言」を表明し、2030年度までにCO₂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)



家庭部門で産業部門の1/2も使用! 個人の省エネ行動が重要

取り組み 2 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CO₂削減に繋がります。再エネの先進地・白糠町は、カーボンニュートラル時代を牽引する最先端の取り組みを進めます。

白糠だから! 年間2,000時間以上の日照時間と冷涼な気候を活かす!

世界の脱炭素をけん引する電力の王様 **太陽光** 発電コストが低い! 導入量が伸びている!



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



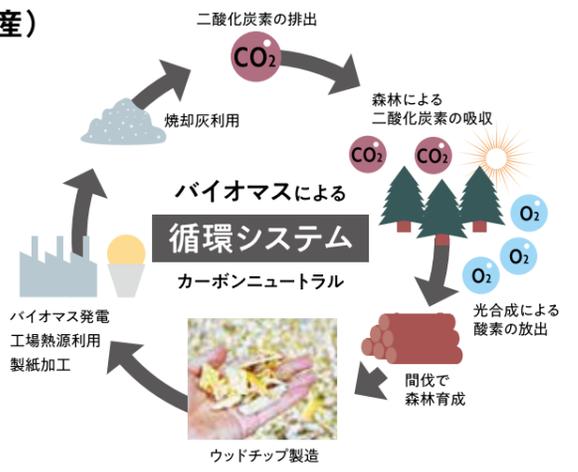
ソーラーグレーディング® (株式会社町おこしエネルギー)
使われていなかった89ヘクタールもの広大な牧草地を再利用し、放牧と太陽光発電を同時に行う画期的な事業が白糠町でスタートします。両面強化ガラスの太陽光パネルを約3万枚設置し、総出力20メガワットを発電。冷涼な気候は、太陽光発電はもちろん動物を飼育するにも最適な環境です。

白糠だから! 森を育てながら木材を生産。林産業の間伐材を利用!

森林の保全にも一役買う 木質バイオマス

白糠バイオマス発電所 (株式会社神戸物産)

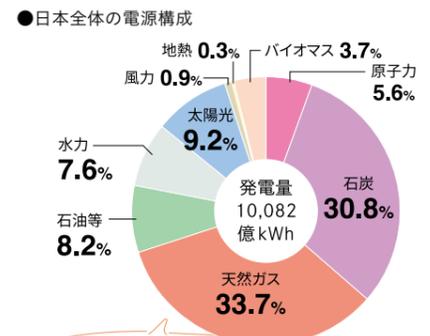
2018年から間伐材などを燃料に用いる木質バイオマス事業を行い、約6.2メガワットを発電。木質チップを燃焼することで排出されるCO₂は、燃料となる樹木の成長過程で吸収されるので、資源循環型のエネルギーといえます。林業の活性化やエネルギーの安定供給などにも貢献しています。



再生可能エネルギーの先進地・白糠町

日本のエネルギー自給率は、先進国の中でも低い11.3%。CO₂排出の最大要因といわれる火力発電が7割以上を占めています。カーボンニュートラル実現に向け、再生可能エネルギーへのシフトが推奨されていますが、北海道は再エネのポテンシャルに満ちた土地です。道内の発電電力量に占める再エネの割合は38%で、政府の導入目標数値(36~38%)をクリアしています。

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



2050年のゼロカーボン達成には再生可能エネルギーの拡大が不可欠

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

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

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



INTERVIEW 移住者からみた

白糠町



充実した支援の白糠町で新規就農 目指すは「少量多品目栽培」の農家

森末 祐香里さん

岡山県岡山市出身。
夫、長女、次女、長男との5人家族。
趣味は読書、絵を描くこと

白糠で新規就農することになった きっかけは？

私は中学生の頃から、「北海道で農業をやりたい」という夢がありました。結婚して長女が生まれた際、『アトピー性皮膚炎』と診断され、お医者さんにこれまでの食を見直すように言われたことをきっかけに、改めて食について考えるようになり、農業への興味が再燃しました。そこで、日本全国の農家さんや自治体の農業支援を調べたところ、白糠町の農業支援が充実していることを知り、白糠町で農業をすることに決めました。

取り組まれる農業について 教えてください

今は宮木農園さんで研修をさせていただいています。子育てしながらの農業は本当に体力勝負で、思っていた以上に細かい仕事も多く、本当に厳しい世界だと思っています。ですが、自分で種から育てて肥料を撒いて、収穫までできたということに本当に喜びを感じています。まだ始めたばかりなので不安もありますが、宮木さんが細かいところまでしっかりと指導してくれるので、今後を思うとワクワクのほうを上回っています。

今後どのような農業を 行ってみたいですか？

宮木さんからは「野菜にきちんと愛情を持って接すれば、ちゃんと育ってくれる」と言われています。農業は自分でやったことがすべて自分に返ってくるので、手を掛ければその分野菜も応



えてくれるし、手を抜けば野菜も駄目になっていく。自分の努力で未来が拓けていく、夢が大きく膨らむ仕事だと思っています。今は研修で農業に必要な知識や技術をしっかりと学び、ゆくゆくは夫婦で「少量多品目栽培」という形の農家になれば良いなと考えています。

白糠町の就農支援について どう思われますか？

新規就農フェアなどでたくさんの自治体からお話を伺いましたが、白糠町の支援がダントツで良かったです。中でも3年間の農業研修期間中に、生活資金の心配がいらぬというのが、白糠町での新規就農を決めた一番の決め手でした。就農支援のほかにも、子育て支援も非常に充実していたので、安心して移住を決めることができました。

白糠に移住したきっかけは？

仕事で世界各国や全国色々なところに行っていましたが、白糠町には2017年にトウキョウトガリネズミの撮影の仕事で初めて訪れました。トウキョウトガリネズミは世界最小級のほ乳類で、国内では北海道のみに生息しています。姿を見ることさえ難しいといわれている動物ですが、白糠町でその姿を撮影することに成功しました。1度見ると虜になってしまうその見た目やしぐさで企画も大成功。第二弾の企画としてトウキョウトガリネズミの赤ちゃんの撮影に挑戦しましたが、残念ながら撮影できず。悔しい思いのまま神奈川に帰れないと感じ、翌年の4月に白糠町に移住することになりました。想いが伝わったのか、移住から4か月後には赤ちゃんの撮影にも成功しました。

今のお仕事について教えてください

私は、動物写真家、番組ディレクターなどの仕事をしていますが、移住したことで仕事が非常にやりやすくなりました。白糠町には、生き物も多く、夏はずっと白糠町に滞在して仕事とトウキョウトガリネズミを追いかけています。それ以外の時期には、全道各地に言って仕事することも多いですが、道東エリアをメインに仕事をしています。

今後白糠町に移住を考えている方への メッセージをお願いします

白糠町は、とにかく人がとても温かいです。田舎町特有の移住者に対して排他的な扱いすることなどは全くないので、先入観を持たないでほしいと思います。近所の人たちもお付き合いさせていいただいて、野菜をもらったり、中には仕事で空港に行く際に車でわざわざ送迎してくれたこともあります。気候も夏はとても涼しいので、関東の猛暑などとは無縁で過ごしやすいです。

トウキョウ トガリネズミの 撮影をきっかけに 白糠町へ移住



六田 晴洋さん

1986年、アメリカニュージャージー州生まれ。
3歳で神奈川県移住。
フリーランスのカメラマンやディレクターとして
野生動物や自然風景を撮影している。

インタビュー 特別編

生まれ育った白糠町のために何かをしたい 夫婦で機械化も見据えた酪農にチャレンジ



菊池晃輔さん、ひとみさん夫婦

夫婦ともに白糠町生まれ。
高校2年生、中学3年生、小学5年生の男子
3人との5人家族。

今後どのような農業を 行ってみたいですか？

将来的には規模を拡大し、生産性の向上を目指して搾乳ロボットなどの機械化に挑戦したいと思っています。また、白糠町に新規就農者を呼び込めるよう、役場や釧路丹頂農業協同組合と連携していきたいです。

白糠町の就農支援について どう思われますか？

このような支援制度がなければ、酪農を含めて新たに挑戦するのがなかなか難しいと思います。白糠町の支援は、研修中にも生活資金が得られるので非常に助かります。また、施設整備などの助成金も多いので、様々なチャレンジをすることができます。

今後白糠町に移住や新規就農を考えて いる方へのメッセージをお願いします

道東の中でも1番地域性が良く、白糠町民のみんなが助け合う姿勢が新規就農する私たちにとって非常にありがたいです。白糠町で迎え入れてくれた酪農家さんたち全員が協力的で、私たちが温かく迎え入れてくれました。みなさんの期待に応えるためにも、早く一人前の酪農家になりたいです。

白糠で新規就農することになった きっかけは？

生まれ育った白糠町でまちのために何かをしたいという気持ちがありました。転職を考える機会があり、これまでのように会社勤めではなく、一次産業に携わってまちの発展の支えになればと考えました。妻も長年勤めた介護の仕事を辞めて、一緒に挑戦することを決めました。

取り組まれる農業について 教えてください

白糠町での一次産業は色々ありますが、自分たちでやると決めてからはまず調べることから始めました。私たちはもともと白糠町出身なので、酪農を身近に感じていましたが、これまで牛を間近で見たことがないことに気づき、酪農について詳しく調べてみたところ、どんどん酪農に惹かれていきました。酪農は日本の食を支える大きな存在ですが、日本では比較的歴史が浅く、大きなポテンシャルを秘めているところに魅力を感じました。

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「そらソウあい」。出会いの場を提供するとともに、白糠の食と食材をPRする恋愛応援企画もある

●結婚祝い金支給事業

結婚祝い金30万円を支給します。

●結婚新生活支援事業

住宅費用および引越費用を60万円まで補助します。

●不妊治療費等助成

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

●シラリカ・あいあいプレゼント

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



出産祝い金の支給 お祝い金10万円分

10万円分のシラビア商品券(白糠町内40店舗以上の加盟店で使用できる商品券)を贈呈



恋物語の大事な記念に!
オリジナル婚姻届&
記念台紙



ファミリーサポート

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

●対象となる子ども
町内に居住する生後2ヶ月以上、小学校6年生以下の子ども

ふるさとブックスタート事業

生後4カ月児を対象に、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。

誕生

医療費の無料化

18歳まで全額無料

保険診療が適用される医療費(入院費・通院費を含む)が全額無料



乳幼児用ごみ袋の支給

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

希望する
全ての子どもが
入園できます

こども園

白糠町には助産師の役場職員が常駐!

専門知識を活かした安心の「産前・産後ケア事業」

●子育て世代 包括支援センター 「イコロ」

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



●白糠 子育てアプリ♡ イコロ

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



産前ケア

①電話・家庭訪問
助産師が電話や家庭訪問を行い、安心して出産を迎えることができるよう支援しています。

②両親学級
「沐浴体験」や「妊婦体験」、産後うつや乳房ケアについて助産師が講話をしています。

③ママ♡こっこ広場
妊娠中から子育て中の保護者が集まり、情報交換や育児相談等をする交流の場を設けています。



産後ケア

①出産後の早期助産師訪問
出産退院後も助産師による支援が継続できるよう早期訪問を行っています。

②生後約4週間での助産師・保健師による家庭訪問
前回の訪問から順調に育児ができているかを確認し、予防接種や今後の健康相談・健康診査の案内をしています。

③相談料金0円&回数無制限! 助産師がいつでも訪問
白糠町では助産師がいつでもご家庭に訪問し、安心して出産や育児ができるようサポートしています。

④助産院(釧路市、釧路町)利用料金の支援
産後1年以内のケアを必要とする母子を対象として短期入所7泊、通所10回を上限に利用料金の一部を町が支援し、利用者の負担を軽減サポートしています。



給食費の無料化

小・中・高 給食費 無料

すべての子どもの小学校・中学校・義務教育学校・白糠高校の給食費が無料



運動会や学園祭では、異学年での合同種目などがあります。



「義務教育学校」のメリットとは?

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



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

青少年海外研修事業

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



新入学の児童・生徒 入学支援金の支給②

支援金3万円分

中学校入学時3万円分のシラビア商品券を贈呈



高校



保育料の無料化

保育料・副食給食費 無料

すべての子どもの認定こども園・保育園の保育料が無料(副食給食費を含む)



小中一貫教育!

義務教育

●学校教育 連携事業

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

新入学の児童・生徒 入学支援金の支給① 支援金2万円分

小学校入学時2万円分のシラビア商品券を贈呈



幼児教育サポート事業 わくわくタイム

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



スケート風景は
冬の風物詩!



白糠高校魅力化プロジェクト

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

◆簿記など資格取得を応援



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

◆^{くおん} 釧路管内初の無料公営塾「久遠塾」



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

◆道外から入学者を受け入れ



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



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」で暮らそう！ 移住・定住へのステップ

STEP 1 移住・定住の目的は何ですか？

ご家族で話し合しましょう

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

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のかなど、目的や移住後の生活のイメージが具体的にになると、地域やお住まい、お仕事、自然環境など探しやすくなるはずです。



STEP 2 移住・定住候補先の情報を集めましょう

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

子育て応援日本一

インターチェンジが2つあり

札幌、東京、大阪便も！

バスあり

市内循環

教育環境充実

新規就農大歓迎！

特急の停車駅

たんちょう釧路空港へ車で20分

83%の森林率は、自然環境の宝庫

白糠町の情報収集には
こちらぜひご活用ください！



白糠町情報は「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230))まで。



念願の0歳から15歳までの一貫教育

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

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

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、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ため、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、これからの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	白糠郡白糠町	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、「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」



しらぬマガジン「Te to Te」

Web版はこちらから





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(岩磯のほとり)」を起源としているとおり、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遺されています。

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

本町では、礎を築いてこられた先人に感謝をし、守り受け継がれてきた自然環境、独自性あふれるアイヌの伝統・文化を、今を生きる私たちが、次代を担う「子や孫への贈り物」として、しっかりと引き継いでいくことを基本理念に掲げ、まち全体が「イオル(伝統的生活空間)」であるという考えの下、「ウレシパ(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。

ウレシパシラリカ ～白糠のアイヌ文化～



ポコロ Renewal

白糠のアイヌ文化を鮮やかに発信する

ポコロの名前には、白糠のアイヌの人々の“生まれ育った場所を大切にしたい”という想いが込められています。生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ふれることで、より理解を深めることができます。



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。



アイヌ文様刺繍の最優秀工芸師・間宮喜代子さんの作品を展示。



ウレシパチセ

白糠町のアイヌ文化活動の拠点

「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。



白糠アイヌ文化保存会

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



白糠アイヌ文化保存会
会長 磯部 恵津子さん



馬主来自然公園

数多くのアイヌ伝説の 舞台となった場所

パシクル沼周辺は、地名の由来をはじめ、シラスカアイヌとアッケシアイヌの戦やアイヌ古式舞踊「フンベリムセ」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。



刺牛チャシ

アイヌの人々の 特別な場所「チャシ」

「チャシ」は「磐」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。



乳呑自然公園

「アイヌ伝統文化空間」として リニューアル

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

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「フンベ祭イチャルバ」、11月に「ししやも祭」という3つの祭を行っています。これらの行事では、「カムイノミ」(火の神への祈り)、「ヌサオンカミ」(御幣への祈り)、「イチャルバ」(先祖供養)、「奉納舞踊」、「供養祭会食」が行われます。

「アシルトイタによる心と体に響く 新しい食の価値共創拠点」プロジェクト始動

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



アシルトイタの由来

アシルとはアイヌ語で「新しい」、トイタは「土地を耕す」という意味です。



アイヌから学ぶ白糠ならではの教育

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



台湾先住民族との 友好交流も進めています

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



企業版ふるさと納税を活用した ウレシパ(互いに育む)の社会実現プロジェクト



江戸時代前期、狂傲な北の大地で、アイヌと和人の争いの渦中で闘う二人の青年がいた。

生きる。未来のために。



「知る」ということが、本当の「共生」への道 アイヌ民族をテーマにした映画を全国へ

国内外でアイヌ文化の復興・創造に向けた機運が高まる中、白糠町を撮影拠点とした映画「シサム」が制作されました。映画を通してアイヌ民族とその歴史・文化への国民理解を深めていただく機会を提供するとともに、白糠町の地域資源を全国に発信するプロモーションの展開によって、交流人口・関係人口の創出・拡大を図るなど、魅力ある地域社会の形成と地域の活性化に取り組みます。



白糠を舞台に描かれる感動の一大叙事詩「シサム」が2024年9月13日公開されました

<蝦夷地>と呼ばれた現在の北海道を領有した松前藩が、アイヌとの交易をおこなっていた史実が基になった、アイヌと和人との歴史を描いた人間ドラマ。現代に通じる社会問題も訴求させる、今の時代に観るべき感動の一大叙事詩が誕生しました。主演は北野武監督の「首」などの話題作に次々と出演し、著名な映画監督からの信頼も厚い寛一郎。共演に三浦貴大、サヘル・ローズ、古川琴音、要潤、緒形直人ら実力派が顔を揃えました。

■映画の詳しい情報はコチラから
<https://sisam-movie.jp/>



ロケ地の約8割が白糠町で製作され多くの町民が協力いたしました

本作は北海道白糠町で多くの場面が撮影され、セット建設から撮影まで、町からの全面支援・協力のもと製作されました。



プロットの段階から携わり、エキストラ出演もした、かつてふるさと納税係に所属していた白糠町役場の谷口さん。「私はアイヌの女性役でエキストラ出演したのですが、アイヌ独自のマレプ漁を経験させていただきました。アイヌの方がやり方を教えてくださって、非常に貴重な体験になりました」



この映画では、リアルなアイヌの生活を垣間見ることができます。当時のアイヌ料理を再現したのが、白糠アイヌ文化保存会 会長 磯部さんです。「私自身がアイヌに生まれてきたのだから、『残していかなければいけない、忘れられたら困る』と思っていたので、この映画は大チャンスだと思いました。ご先祖様が喜ぶと心から思うことができました」

町内試写会に監督とメインキャストもかけつけてくれました!

令和6年3月31日、白糠町社会福祉センターにて関係者や町民をお招きした試写会を開催しました。中尾浩之監督、メインキャストの佐々木ゆかさん、平野貴大さんにもお越しいただき、製作秘話を語っていただきました。



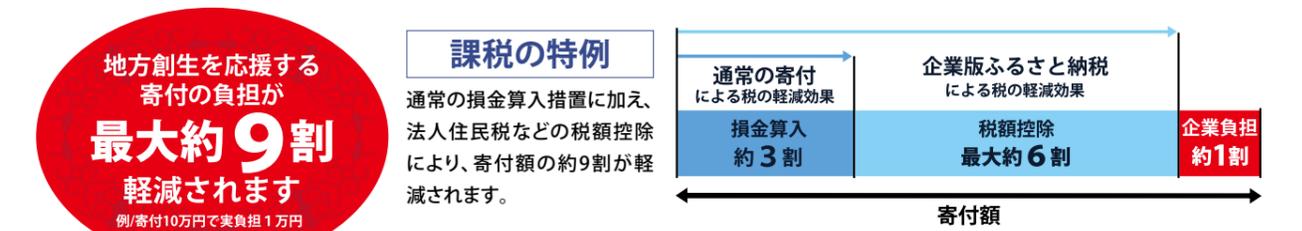
公開記念イベント開催

令和6年9月13日、東京・TOHOシネマズ日比谷で初日舞台挨拶が行われました。主演を務めた寛一郎さんは、およそ1ヶ月にわたり、白糠町に滞在し「皆様のご協力がなければ、この映画は完成できなかった」と感謝を述べ、「とても集中できる環境。自然がたくさんありましたし、アイヌの血をひく方々からお話も聞けました」と役作りへの強い影響も語られました。



企業版ふるさと納税(地方創生応援税制)のしくみ

こころざしある企業のみならず、寄付を通じて地方公共団体の行う地方創生の取組を応援した場合に、税制上の優遇措置が受けられます。



企業にとってのメリット

社会貢献
企業としてのPR効果 [SDGsの達成など]



地方自治体と企業との新たな
パートナーシップの構築

地域資源などを生かした
新事業展開

これまでに賛同いただいた企業様

(公表にご了承いただいた企業様のみ掲載) 2024年10月現在

漫画家
山本英夫



SHIFT PLUS



サンエス電気通信株式会社



三輪商会



TABLET Co.,Ltd.

EORIC



immue



北電工業株式会社



総合設備株式会社



泉屋



JECC



ホクレン



SUNWORKS



タレントスクエア



i-hearts



企業版ふるさと納税のお問合せ・お申込み



白糠町役場 企画総務部 企画財政課

〒088-0392 北海道白糠郡白糠町西1条南1丁目1-1 TEL01547-2-2171 (内線350)



しらぬか 企業版

<https://www.town.shiranuka.lg.jp/>





海と森、大地が アイヌの暮らし



育んだ



シサム
S I S A M

いつの日か共に生き、
分かれ合ふことができるだろうか。

原一部 / 三浦貴大 和田正人
坂東龍汰 中野貴大 サヘル・ローズ 藤本隆宏 山西博 佐々木ゆか 古川琴音 (特別出演)
妻潤 / 藤田陽子 / 純形直人

監督 中野貴大 脚本 藤本隆宏 監製 伊藤泰子 境内一良
プロデューサー 藤本隆宏 制作 藤本隆宏 制作プロダクション 藤本隆宏プロダクション
配給 藤本隆宏プロダクション 配給 藤本隆宏プロダクション 配給 藤本隆宏プロダクション
上映時間 105分 観覧料 ¥1,500(税込) 観覧料 ¥1,000(税込) 観覧料 ¥500(税込)

9.13(金)公開

注目1
2024年9月13日/全国公開
白糠を舞台に描かれる
感動の一大叙事詩
「シサム」
アイヌ民族をテーマにした
映画を全国へ



注目2
2024年4月
白糠アイヌミュージアム
「ポコロ」
オープン





白糠町は「環境教育と環境に配慮したまちづくり」を進めています。

いま世界は、パンデミックや紛争、食料問題、激化する自然災害、止まらない地球温暖化など、様々な課題を内包しながら大転換の岐路に立っています。中でも温暖化対策は人類が取り組むべき急務です。地球規模の話となると、他人事と考えてしまいがちですが、自分の生活に大きく影響する身近な問題として捉え、一人ひとりができることから行動することが大切です。

白糠町は、まちづくりの三本柱である「第一次産業の再興と振興」「町民の健康づくり」「教育(意識改革)」に、「環境」を加え、「環境教育と環境に配慮したまちづくり」を推進しています。

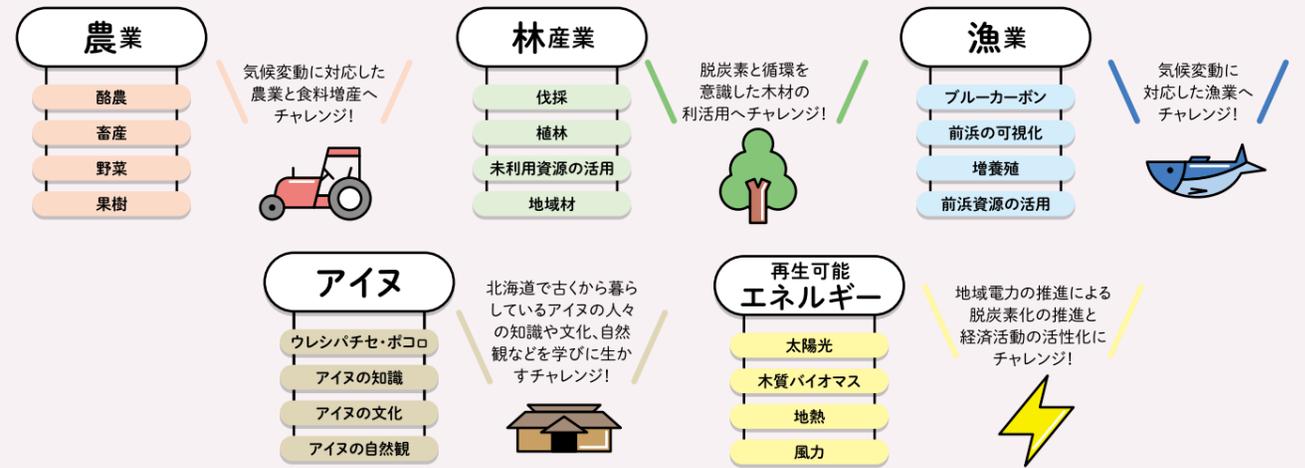
また、持続可能な社会づくりに貢献できる人材を育てる「環境教育」にも力を入れています。白糠の豊かな自然が育む産業と文化。これら

を5つのフィールドとし、このフィールドでの課外活動も取り入れ、幼少期から年齢に合わせたカリキュラムを実施しています。環境問題をしっかり認識し、自ら考えて行動できる人材がこれからは必要となります。

白糠町は、2050年までにCO₂排出量を実質ゼロとする「ゼロカーボンシティ」を表明しました。脱炭素化は地球環境を守るだけでなく、新たな産業づくりによる地域経済の活性化や、雇用創出による人口増加などまちの繁栄にも繋がる取り組みです。この素晴らしい白糠町を子や孫へ贈るために、いま私たちが行動を起こす必要があります。皆さんも心をひとつに、できることから取り組みを始めるとともに、白糠町が進めるまちづくりへのご理解とご協力をお願いします。



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



白糠町への「ふるさと納税」でいただいた寄付金は「7つの使い道」を設定し、未来に向けた先進的な取り組みを進めるために活用します



「太陽の手」子育て支援事業



活力に満ちた産業づくり事業



希望あふれる人づくりのための教育事業



健康で思いやりのある社会づくり事業



ふるさと「しらぬか」の豊かな自然環境保護のための事業



ふるさと「しらぬか」の魅力あるまちづくり事業



白糠町におまかせ



- 1.【岬の森東山公園からの町の景色】右手には、白糠市街、左手には西麻路から釧路へと海岸線が弧を描く。夕方には、オレンジ色の夕陽。夜は、市街の夜景が楽しめる。
- 2.【白糠駅】白糠町の玄関口。「国鉄白糠線」は、1983年に赤字ローカル線廃止全国第一号となったことでも知られている。
- 3.【麻路ダム】「麻路」の語源は、アイヌ語で「滝に向かって道」と言い伝えられています。毎年10月には、「ぐるっと麻路ダム紅葉ウォーク」が開催され、美しい紅葉と「GreenLake麻路」を間近に見ながら白糠の秋を満喫することができます。
- 4.【太陽の手】希望・夢・幸福をつかむ意味を込めて建立された高さ12.8mの塔。
- 5.【港inしらぬか花火大会】200mという至近距離で10,000発の花火が楽しめます。開催には、皆様からご寄付いただいたふさと納税も活用させていただいています。
- 6.【白糠漁港の夕日】太平洋に沈む夕日はまさに絶景。漁港も昼とはまた違う顔を見せてくれます。
- 7.【しらぬか物産センター恋問館】山の恵みや海の幸、恋問館のオリジナル商品など、白糠のお土産が揃う「しらぬか物産センター恋問館」。併設のレストラン「む〜んらいと」からは雄大な太平洋が一望できる。毎年1月3日に行われる初売り。名物「魚の福袋」を求め、町民はもちろん町外からも人が集まり開店前から行列ができる、白糠町ではおなじみの光景。



【アクセス】

- 札幌から
車で約4時間
JR北海道
札幌—白糠 約4時間
空路(新千歳・丘珠)で約45分
- 釧路から
車で約40分
- 東京から
空路(羽田空港)で約1時間35分
- 釧路空港から
車で約20分
- 大阪から
空路で約2時間

【白糠町はここにある】

世界遺産登録地域知床や釧路湿原国立公園を有するひがし北海道に位置し、総面積は773km²と道内でも比較的大きな面積を持つ。東京からは約2時間で行くことができる空港の近くにあるまち。

【白糠という名の由来】

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



たんちよう釧路空港
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。

笑顔輝く
太陽のまち

北海道白糠町



ひと足伸ばせば！
感動の
大自然
& 魅力スポット



阿寒摩周国立公園 白糠から約2時間

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

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。



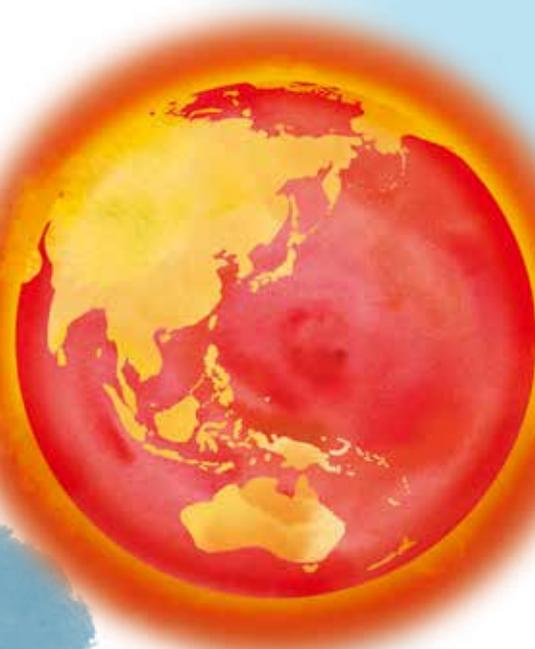
TOPIC 新たなまちのシンボルが登場！
2025年4月、道の駅「しらぬか恋問」がリニューアル

国道38号の恋問海岸沿いに1992年にオープンした太平洋が一望できる「道の駅しらぬか恋問」。2025年4月にリニューアルオープン予定です。太平洋一望のロケーションそのままに、約1万8000平方mの敷地に、フードコートや物産店、展望デッキやコインランドリーが併設されます。キャンプカーが汚水を処理できるダンプステーションやサウナ施設も登場。旅の拠点にもピッタリな新たな魅力発信拠点が誕生します。

Challenge Change Chance
チャレンジ・チェンジ・チャンス

3C しらぬか

環境教育と
環境に配慮した
まちづくり
海と森、大地が育んだ
アイヌの暮らし



笑顔輝く太陽のまち 白糠町
子育て応援日本一のまち
ひと目でわかる子育て支援・教育チャート
移住者から見た白糠町
白糠町で撮影! 映画「シサム」ついに全国公開

シロクマが消える! 北極の危機

地球の中で最も温暖化が進む北極圏では、海を覆っている氷が年々縮小しています。このままでは、ホッキョクグマなどの野生動物と、極寒の環境に適応してきた数万の生物種は絶滅の危機に瀕する可能性があります。これは地球規模で進んでいる危機の一例にすぎません。目前の脅威に向き合い、明るい未来を手にするために、白糠町は挑戦を続けます。