

白糠町

「ふるさと納税賞」4年連続受賞 皆さまのおかげで名誉ある賞を4年連続いただくことができました。

しらぬか ふるさと納税

Q



### 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 取組や活用実績を ご理解いただく。

### 目的 3

パンフレット制作を通して 白糠ブランドの 磨き上げに繋げる。

### 目 的 2

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

### 目的 4

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

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で届いた場合は、お手 数ですが配送業者までご連絡をお願いいたします。

### ●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)

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

### ●寄附金受領証明書の再発行は可能?

可能です。お手数ですが、050-3185-6569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

二重線で見え消ししていただき、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、050-3185-6569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



















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。

### 2023 / 2024 寄付履歴 memo

※白糠町以外へのご寄付にもご利用ください。

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

※ワンストップ特例申請の詳細は、ふるさと納税編 P6をご確認ください。

### 自治体名

北海幣県白糠町村

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

### 自治体名

都道 市区 府 県 町村

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

### 自治体名

都道 市区 府県 町村

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

### 自治体名

都道 市区 府県 町村

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

### 自治体名

都道 市区 府 県 町村

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

### Contents

[目次]

### ちからみなぎる、 たいようのまち編



### РΙ 笑顔輝く太陽のまち 北海道白糠町

P3 まちづくりは子どもから 子育て応援日本一のまち

子育てするなら、やっぱり白糠 ひと目で分かる! 支援・教育チャート

P7 移住者からみた白糠町

つながる感謝祭

PII ご寄付者のみなさまからのありがたき声

PI3 環境教育による「ひとづくり」と持続可能な「まちづくり」

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

PI7 企業版ふるさと納税

しらぬか食材解体新書 PI9

P21 かがやく食材発見旅! CHEF-Iグランプリ初代王者 下國シェフの白糠食材レシピ

白糠食材×かんたんおうち de フレンチ

白糠食材山海の恵みレシピ

ふるさと納税ポータルサイト 白糠町の担当者だからこそわかる 白糠町のココがおすすめ!

白糠町ふるさと納税ポータルサイト一覧

### ふるさと納税編



РΙ 書類保管用ポケット

まえがき/ふるさと納税よくあるご質問

ごあいさつ

まずは改めて、「ふるさと納税」って?

白糠町ふるさと納税の使い道

PII "太陽の手"子育て支援

PI3 白糠町ふるさと納税プレイバック

PI5 「楽天ショップ・オブ・ザ・イヤー」4年連続受賞!!!

PI7 お礼の品のご紹介

P41 数の子

P17 定期便 P42 衣類 P21 いくら P43 meet the meat in Shiranuka P27 ホタテ P44 牛肉·豚肉·鶏肉 鮭とば/ブリ P45 羊肉 P35 たこ P47 えぞ鹿肉 P37 たらこ P51 チーズ 毛ガニ いわし・干物・つぶ・ P55 お食事体験 さば・海産物セット P60 アラカルト



ごあいさつ

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7期目。子や孫に贈れるまちづ くりに日々邁進。北海道町村会長、全 国町村会副会長も務める。

ある自治体の中から、本町に目を向け

りお礼申

し上げます。

全国各地の魅力

と納税に関心をお持ちいただき、

北海道白糠町のふるさ

白糠町にはいくらやサー

ホタ

開設される白糠外六ヶ村戸長役場が

白糠場所が開設される

白糠村と庶路村が合併

白糠駒踊り初披露

町制施行

白糠町となる

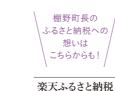
まちと生産者が開花

\$

るさと納税をきっかけに

時代に合わせて、 があるのは、先人たちがこの土地を切 漁業が基幹産業です。 この町で生まれ育った私の原風景が多くの恩恵を与え続けてくれています。 応しながらも、 が連なり、 れ引き継がれ、この地に暮らす私たちに かなりませ り拓き、営みの礎を築いてきたからにほ に長い地形をしています。 して冷涼な気候を活かし、 白糠町は、北は阿寒富士を頂点に山々 海ありの多様な自然環境、 南は太平洋に面する、 大変嬉しく思っております。 白糠という大地は守ら 機械化や効率化に対 今の一次産業の姿 る 山あり森あ く変化す 林業、

中で色褪せないこうした情景は先人か らの贈り物です。感謝をしながら、私た また、先人が守り引き継いでく 鮭やシシャモが帰ってくる川、 ます。馬や牛と暮らすのど 橋 いつまでも 、れたこの 今後も町民一丸となって、 出しました。 に至るまで、 れた大地、そ 全国4位のご寄付を賜りました。





だけ、出荷するだけだった生産者が、 らゆる分野において大きな第一歩を踏み たのです。農林漁業から製造加工、 税をきっかけに目覚め、 れた先人の底力、それらがふるさと納 をダイレクトにいただけることで、 様から「美味しかった」 を知っていただけます。また、ご寄付者 の品を通して多くの方に白糠町の魅力 とが課題でしたが、ふるさと納税はお礼 んなに喜んでもらえるならもっと頑張 ます。今まではこれらを知ってもら ふるさと納税実績金額において北海道 ありがたいことに、 るようになっています。白糠という恵 より良いものをつくり育て加工 ふるさと納税に関わるあ林漁業から製造加工、流通 してそれを繋いできてく 「開花」を迎え などら 一度も 獲る

ドキュメンタリー

常に見直し、耕

し直し、新たなチャ

ません。そのた

進めてまいりま

してくださる皆様に誇れるまちづく

白糠町を応援

道の駅しらぬか恋問オープン

北海道東方沖地震 釧路沖地震 広告景観優良地区に指定されるハミングロード完成 全国初の

栄橋完成

開基百年記念式典挙行

羊肉や鹿肉、 などの海産物、 実に多彩な特産品が揃ってい チーズをはじめとする乳 全国的にも評価の高い

釧路白糠工業団地造成終了

道道白糠本別線開通

-茶路炭鉱閉·

鉄道白糠線廃止

バス転換

赤字ローカル線廃止全 国第1号となった旧国鉄 白糠線。白糠町のふるさ と納税では使い道(P7) として「駅舎&駅前周辺 整備」事業を選ぶことが

できます。

「白糠学園」開校 2校目の義務教育学校 白糠町制施行70周年

認定こども園「白糠こども園」

迎える 白糠駒踊りが発祥100周年を となる7回目の当選を果たす棚野町長が現役の道内首長で最多

認定こども園「庶路こども園」開園

庶路学園」開校の年制の義務教育学校

友好交流提携を締結台湾新北市烏来区と 道東道庶路インターチェンジ開通 **道東道白糠インターチェンジ開通棚野町長北海道町村会長就任** 

東日本大震災 **本別町と包括交流連携協定を締結** 

海万博で白糠駒踊りを披露

 $\begin{array}{c} 2 \\ 0 \\ 1 \end{array}$  $\begin{array}{c} 2 \\ 0 \\ 1 \end{array}$ 

ワレシパシラリカ」を通年で実施らぬかアイヌ文化年

棚野町長釧路町村会長就任

合併協議会から離脱合併の是非を問う住民投票実施反対が有効投票数の反対が有効投票数の

民俗文化財に指定古式舞踊が国の重要無形古式舞踊が国の重要無形 町制施行50周年記念式典挙行

棚野町長初当選

庶路ダム完成

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

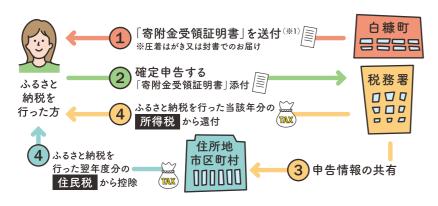
スト

### 確定申告をする

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

### ~2021年分からふるさと納税の確定申告が簡単に!~

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



確定申告 不要の方

### ワンストップ特例申請書を提出する(※2)

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

### ~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!~

<u>自治体マイページのオン</u>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 済ますことが可能です。詳しくは右記QRを確認ください。



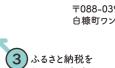


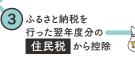
納税を

行った方

りンストップ特例申請書の/ 提出(※2)

〒088-0396 白糠郵便局 私書箱第7号 白糠町ワンストップ特例申請専用窓口









白糠町

※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。確定申告をする必要のない方が、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。 imes 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。 imes 5 お礼の品と 各書類は別々にお送りしています。

- ●お礼の品はクロネコヤマトで配送します(鍛高譚は除く)。
- ●年末年始はお申し込みが集中するため、お礼の品の発送が遅れる場合がございます。何卒ご了承ください。

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

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



お礼

の

品

附

金 受領証

明

書

を

受

け

取

る

( % 1 )

スト

ップ

特

例

申 請

書

を

受

け

取

る

( \* 2



詳しくは、白糠町のふるさと納税特設サイトへ「Lらぬか ふるさと納税」「◯ https://shiranuka-furusato.jp



# まずは改めて、「ふるさと納税」って?

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

### カンタン! 寄付手続きの流れ

切手代不乗の申込書 用返信封筒 £1枚添 付けいます

ふるさと納税推進係

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



### 支払う

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



### クレジットカード・ キャッシュレス決済 手数料無料

ふるさと納税推進係

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。 本誌ちからみなぎる、たいようのまち編 P22にてご確認ください。



### 払込取扱票(郵便振替)

添付の寄付申込書を送付後に最寄りの郵便局からお振り込みください。

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



### 銀行振込

手数料はご負担ください

添付の寄付申込書を送付後に最寄りの金融機関からお振り込みください。

金融機関 北海道銀行 白糠支店

口座番号 (普)0033574 ※寄付される方のお名前でお振り込みをお願いします。

口座名 白糠町(シラヌカチョウ)

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、2023年分の寄付受付にしたいという方は、 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)	2023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(日) 23時59分	12月31日(日) 23時59分
払込取扱票 (郵便振替)	12月21日(木) 23時59分	12月31日(日) 23時59分
銀行振込	12月28日(木) 14時	12月28日(木) 14時

※注1 12月21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(2024 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。

# ふるさと納税 4つのポイント



### 使い道を指定できる

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



### 税金が控除される

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



### 特産品やサービスが 受けられる

ふるさと納税をして いただくことで 白糠町からお礼の品を お贈りします。



### 生まれ故郷で なくてもOK

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

### こちらもCHECK

### 年金所得者の方も寄付できます

年金所得しかない方でもふるさと納税は可 能です。年金の受給額に応じて控除額は 変わります。

※非課税の方は、還付・控除の対象になりません。

●年金生活者(65歳以上夫婦) の場合一例

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

### 「ふるさと納税ワンストップ特例制度」で確定申告不要

確定申告を必要としない会社員などの給与所得者は年間の寄付先が5自治体ま では、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)ー例

※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2000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



2021年度までのふるさと納税寄付金は、 2022年度の113事業に24億3900万円を 活用させていただきました。

皆様からいただいた寄付金のうち、経費を除いた5割程度がまちに残ります。その多くは将来への投資として各種基金に積み立てさせていただいており、左記の活用実績が全寄付額に対して少額になっていますが、事業によっては年次計画により実施するまで時間のかかるものもあり、将来的にご指定いただいた使い道に応じて、必ず活用させていただきます。

# 32

### ●健康で思いやりのある社会づくり事業 がん検診セット割事業

白糠町では、特定健診およびがん検診の対象年齢を40歳以上 (子宮頸がん検診は20歳以上)としていましたが、若いうちから受 診できるように、子宮頸がん検診を除くがん検診の対象年齢を30 歳以上に見直しました。また、全てのがん検診を受診すると費用が 高額となってしまい、毎年の受診を敬遠するとの声も聞かれるため、 健(検)診をセットで受診することで、費用の負担を軽減しました。町 民の健康のため、疾病の早期発見・早期治療に努めています。





### ●活力に満ちた産業づくり事業

# 企業活動支援条例補助金

白糠町内に事業場を新設、又は増設する企業に対し、課税の免除及び助成を行うことにより、企業立地の促進とともに、町内企業の生産性を高め、地域経済の発展を図りました。2022年度においては、東和食品株式会社の深絞真空機包装機等の導入、増井林業株式会社の木材乾燥機の導入、札鶴ベニヤ株式会社コイトイ工場のベニヤウェルダーの導入、株式会社シフトプラスの事業場の新設などに活用されました。



### ●ふるさと「しらぬか」の魅力あるまちづくり事業 白糠町パンフレット各種制作

白糠町の取組や支援制度について、町民はもちろん、町外の方にも広く知っていただくため、パンフレットを制作しました。「Te to Te(手と手)」や「子育て/移住・定住まるわかりガイド」など、一部パンフレットはwebからもお読みいただけますので、二次元バーコードより確認ください。



# 選べる使途



### 健康で思いやりのある 社会づくり事業

住民が力をあわせて助けあい、支えあい、健康でともに生きる地域づくりを行っています。住民の生活を支援する地域づくりに関する福祉サービスの充実に使用させていただきます。



### ふるさと「しらぬか」の 豊かな自然環境保護のための事業

「食と食材のまち」白糠町の豊かな食材を育む森林。この豊かな森林を次世代にしっかり継承できるよう、森林の育成などの緑化事業に使用させていただきます。



### ふるさと「しらぬか」の 魅力あるまちづくり事業

子どもから高齢者まで、町民一人ひとりが夢や希望を持ち、生涯輝いて暮らせるまちづくりを目指します。個性豊かで活力と魅力あるまちづくり事業に使用させていただきます。



### 白糠町におまかせ

ご指定がない場合は、「町民の健康づくり」や「教育」、 「一次産業の再興と振興」など本町が優先する事 業に使用させていただきます。



### 旧国鉄白糠線に思いを馳せ 「駅舎&駅前周辺整備」事業

本町の玄関口であるJR白糠駅を中心とした整備に関する事業に使用させていただきます。1983年に赤字ローカル線廃止全国第1号となった「国鉄白糠線」を懐かしむとともに、交流人口の増加と街中の賑わいを創造し、全国へ白糠町の元気を発信していきます。



### 「太陽の手」子育て支援事業

「まちは子や孫への贈り物」、今いる子どもたちやこれから生まれてくる子どもたちの笑顔のために、子どもたちの成長と、出産・医療へのサポート事業に使用させていただきます。



### 活力に満ちた産業づくり事業

第一次産業である農林水産業の更なる振興を図る ため、新たな展開と整備充実を行います。本町の特 徴を活かし、農業、林業、水産業、商・工業の各産業 の振興に使用させていただきます。



### 希望あふれる人づくりのための 教育事業

1997年度から「ふるさと教育」を立ち上げ、学校教育・社会教育の両面から取り組んでいます。ふるさとに心を寄せ、世界にはばたく「グローカル」な人材を育む教育を行っています。より良い環境で子どもたちが勉学に励むことができるよう、教育事業に使用させていただきます。



# 白糠町ふるさと納税の使い道

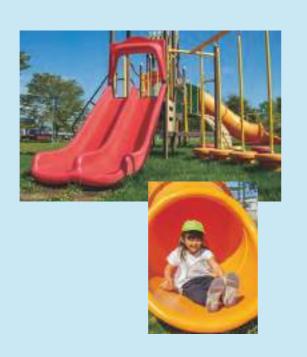
左記8事業にて活用させていただきます。白糠町への「ふるさと納税」でいただく寄付金は、「ふるさと終利」にほり道を自分で指定できる唯一の

お選びく

Ω



西庶路ふれあい公園に2023年9月30日、釧路管内初となるトランポリンの「ふわふわドーム」と、多様な乗り方・遊び方ができる「インクルーシブブランコ」を新たに整備しました。前日にはプレオープン式を開催し、西庶路地区の町内会の方々や庶路こども園の子どもたちにも参加してもらい、出来たばかりの遊具で存分に遊んでもらいました。西庶路ふれあい公園は1992年に供用開始。敷地面積は32,875㎡で、滑り台などの複合遊具のほか、パークゴルフ場やローラースケート場などが整備されています。今回新たに整備した2つの遊具と併せて、ご家族の皆様で楽しめる公園となっておりますので、ぜひご利用ください。





### ●ふるさと「しらぬか」の魅力あるまちづくり事業 防鹿柵設置整備事業補助金

北海道、特に白糠町を含む道東ではえぞ鹿による深刻な被害が出ており、共存していくために昔から苦労し、工夫を重ねてきました。近年は、生息域を拡大しながら数が増大したことにより、農林業被害や交通事故の増加、列車にはねられ運行が遅延するといった人間社会への影響や、強度の採食や踏みつけによる生態系への影響などが問題となっています。鳥獣被害対策については、農家の皆さんが、国の鳥獣被害防止総合対策事業(整備事業)を活用して、個々の圃場を鹿柵で囲う整備を進めてきており、また、中山間地域等直接支払交付金の白糠集落の共同取組で助成制度を創設し、農家負担の軽減を図ってきました。しかし、個人が負担すべき経費に対して、共同取組の使途としてはそぐわないとの解釈により、2021年度より助成ができなくなる制度改正があったことから、えぞ鹿による農林業被害とそれを防ぐための費用負担の悪循環に陥っています。そこで白糠町では、農家さんの作物を守る取組として、これまでに89㎞の広域柵を設置。中山間白糠集落が個別の圃場を囲うため、共同取組による助成制度を創設いたしました。

この取り組みは2022年1月~2023年3月まで受付したクラウドファンディングによる事業です。詳しくは二次元バーコードからもご確認いただけます。

ふるさとチョイス ガバメント クラウドファンディング<sup>®</sup>



ふるなび クラウド ファンディング









### ●ふるさと「しらぬか」の魅力あるまちづくり事業 **恋活イベント** 「ワインとチーズと恋するタベ」

2023年9月30日に結婚を希望する独身の男女に出会いの場を提供する恋活イベント「ワインとチーズと恋するタベ」を実施いたしました。イベントは2部制。1次会では町内のチーズ工房「白糠酪恵舎」のチーズフォンデュや地元食材を使ったオードブル、ワインを味わって交流していただき、2次会は町内の別会場に移動して親睦を深めていただきました。

※「恋活」とは恋愛活動の略で、恋活は結婚する・しないに関係なく、恋愛相手を見つ けることが目的です。







# 移住・定住

### 太陽のまち定住奨励助成金

# 最大助成250万円

白糠町内の業者により、住宅を新築(取得)する方や太陽光発電システムを 設置する方、新築(取得)する住宅に地域材を利用する方を対象に、合計で 最大250万円を助成。

### 新築用地に町有地を無償提供

# 100坪無償提供

移住・定住を希望される方が容易に住宅を建築できるよう、 町有地(100坪程度)を無償提供。提供地の情報はホームペー ジにてご確認ください。



Support!

## 新築住宅の固定資産税を減額 減額対象に相当する固定資産税額の

# 全てを減額

新築(取得)された住宅に対して、床面積120㎡までの固定資産税を新築後 原則3年間減額します。国の制度と合わせると、実質3年間は固定資産税が かかりません。

### ちょっと暮らし

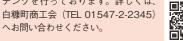
白糠町への移住・定住をご検討されてい る方を対象に、「ちょっと暮らし住宅」をご 用意しています。家具・家電製品・生活 備品を備えており、使用期

間1週間からお気軽に「白糠 暮らし」を体験することが できます。

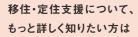


### 白糠町空き家バンク

「白糠町空き家バンク」とは、登録された空き家や空 き店舗、空き地などの物件情報を、ウェブサイトを通 じて物件を探している人に提供するものです。もちろ ん、移住・定住を希望される方に対しても物件のマッ チングを行っております。詳しくは、 白糠町商工会(TEL 01547-2-2345)









# 18歳までの 医療費の無料化

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

# 出産祝い金の支給

5万円分のシラトピア商品券(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

### 給食費の無料化

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

# 保育料の無料化

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)

# 新入学児童・生徒 入学支援金の支給

小学校入学時2万円分、中学校入学時3万円分のシラ トピア商品券(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

### こんな子育て支援も! ふるさと納税給食



白糠町では、2023年8月28日にふるさと納税のお 礼の品で人気の高い茶路めん羊牧場の羊肉を使用 した「羊のキーマカレー」が給食に登場しました。 町内の児童・生徒に給食を通して、ふるさと納税 のことや地元食材の魅力を知ってもらい、地元愛 を育むための試みです。今後も色々なふるさと納 税の食材で取組を続けていきます。

子育て支援について、 もっと詳しく知りたい方は





献するとともに、まちがしっか環境を整えることで少子化問題

白糠町の取り組み

いたらうれを知っても 白糠町をいただける



白糠町中心街の西、太平洋と白糠の 市街地を望むことができる「坂の 丘公苑墓地」にある高さ12.8mの塔。 白糠開基80年を迎えた1964年に、開 拓に尽くした功労者や白糠町の振興 に尽力した功労者に感謝するととも に、希望や夢、幸福をつかむという 願いを込めて建立が計画され、1966 年に完成しました。手がけたのは札 幌出身で、具象彫刻家の本郷新氏。 先人の崇高な精神を表現し、手の中 央には大きな穴があいて、手のひら に太陽が入り、光り輝くイメージに したと伝えられています。

### 「太陽の手」って?

て80以上の太陽光発電の施設日照時間が長い白糠町は、大 グしたものです。 での医療費の無 従来のやり

跳 ひと び 参 加 図っており、

″まちづ

Ó

の

"

化

7月 2019年6月に開始したクラウ ドファンディング「土俵プロジェク ト」を実施。第65代横綱貴乃花

さんを白糠 町にお招き し相撲イベ ントを開催



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

> 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。

> 北海道産生いくらなどと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 北海道初の快挙!「楽天ショッ プ・オブ・ザ・イヤー2022」にて

> 「ふるさと 納税賞」を 4年連続 受賞。



2月 楽天ショップ・オブ・ザ・マンス 「ふるさと納税賞」受賞。



ご寄付者様の 利便性向上のため、

糠町にふるさと納税できる

2022

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



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



2022年度ふるさと納税実績金額

北海道3位&全国4位

寄付件数 92万件 寄付金額 148億円

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

2021

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





14,833,646

926,034

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。 2020



1月 楽天市場に おいて、その年 の優れた店舗 を決める「楽



天ショップ・オブ・ザ・イヤー 2019」で、北海道の自治体 として初めて「ふるさと納税 賞」を受賞。

「楽天ふるさと納税」に出店する約900の 自治体から、年間の寄付額や寄付件数、 成長率、ユーザー対応などが総合的に評 価され、3自治体のうちの1つとして白糠町 が選出されました。

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・子育で施策を 伝えました。





4月

ふるなび「ふる さと納税自治体 AWARD 2019 J 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。

白糠町ふるさと納税

「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がしたい」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。2022年、 ふるさと納税実績金額において、全国4位、北海道3位、全国の町村では1位となった 白糠町のこれまでを振り返ります。

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。

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)」(「ふるさと納税編」P25)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 礼の品の試食と各自治体によるプレゼン テーションを行い、おいしさはもちろん、生 産者のこだわり、寄付金の使い道、自治 体の魅力などを総合的に評価するというも ので、初代総合グランプリの栄冠を手にし

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

現在大人気の 10月 「ふるさとチョイス」で 当時はなかった!

ふるさと納税を開始。

このころワンストップ特例制度や控除額 倍増などの制度改正が行われました。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

9月 待つふるさと納税から「顔の 見えるふるさと納税」へ。

各地のイベントに積極的に出展するよう になりました。

2018

9月 北海道胆振東部地震へ災害 支援代理寄付を実施。 1,539件42,586千円を鵡川町・ 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

2019

し、全国12の自治体のふるさと納税お 2月 寄付者の方への感謝を込め て、「ご寄付いただいただけ で終わり」ではない、継続的 な繋がりをもつために、「白 糠町ふるさと納税感謝祭

2019」を開催。







### ページには、 お礼の品の詳しい説明はもちろん、 オリジナルレシピや町の情報など 内容盛りだくさん



白糠町メールマガジンの 登録はコチラから!



# 衆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。55,000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」「ユーザクレームの少なさ」などから、ジャンル傾向などを加味して選出されます。

### 「楽天ショップ・オブ・ザ・マンス | (通称:SOM)とは?

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

田中 恵さん

### 白糠町が「楽天ショップ・オブ・ザ・イヤー」を 4年連続受賞したこと 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すので、一度でもご受賞されただけでも素晴らしいことで、4年連続というのはまさに大快挙です。

# 白糠町が「楽天ショップ・オブ・ザ・イヤー」を 4年連続受賞したポイントは?

魅力的なお礼の品を数多くお持ちですが、そこには生産者様、事業者様がいらっしゃいますので、小まめに生産者様、事業者様と情報共有し、一丸となって『寄付者様に喜ばれる対応を』と常に改善し続けられている姿こそ、自治体様の鏡だなと感銘を受けますし、ご受賞の根本的な要因にもなっているのではないでしょうか。

### 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?

沢山ございますが、昨年、クラウドファンディングを実施いただきました、北海道の海を守るための海洋調査プロジェクトをベースとした発展的な取り組みを楽しみにしております。





受賞式の様子を庁舎で もリアルタイムで視聴し ました。

員という快挙を達成できたのは、楽神道の自治体では唯一。4年連続受い・イヤー2021」「楽天ショップ・オブ・ヤー2021」「楽天ショップ・オブ・オブ・マー2021」「楽天ショップ・オブ・ザ・イヤーとは、「楽天ショップ・オブ・ザ・イヤー

受賞の快挙!

# 白糠なまらスペシャル定期便



食の宝庫・白糠を存分に味わっていただける特 別セット。人気のお礼の品を一番美味しい時期 に年12回、お届けします。毎月お届けするので、 冷凍庫がいっぱいになる心配がありません。

0959 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	じゃがいも(さやあかね)	1kg×5	発送日より2ヶ月	常温
2月	白糠牛 手切りカルビスライス	500g	製造日より冷凍で180日	冷凍
2 <i>H</i>	鮭とばクイーン	80g(40g×2袋)	製造日より常温で3ヶ月	/7 / / / / / / / / / / / / / / / / / /
	シェフのこだわりプリンセット	3種×各2個	製造日より冷蔵で7日/商品到着後3日以内	
3月	白糠酪恵舎チーズセット スカモルツァ(ソフトタイフ)85g・トーマ・シラヌカ(セミハートタイフ)100g ロヒオーラ(ウォッシュタイフ)100g	3種×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	1人前×5	麺:製造日より45日/スープ:製造日より180日	
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
4月	味付豚肉(豚じん)	700g	製造日より冷凍で60日	巾來
5月	エンペラーサーモン ※/ルウェー産	900g(4ブロック程度)	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
0/3	鳥じん(味付鶏焼肉) ※ブラジル産	450g	製造日より冷凍で60日	77 0米
7月	たらこ・辛子明太子セット ※アメリカ産	各250g	製造日より冷凍で1年	冷凍
8月	北海道産鮭使用「さけトロ」	40g×20パック (添付たれ:10g×20パック)	製造日より冷凍で90日	冷凍
9月	オホーツク産お刺身用ホタテ	250g×3	製造日より冷凍で2年	冷凍
10月	白糠牛切落し	200g×2	製造日より冷凍で90日	冷凍
1073	この豚丼ごちそう便セット	4人前	製造日より冷凍で90日	/卫 /木
11月	「レストランはまなす」の洋食ソースセット	3個	製造日より冷凍で90日	冷凍
1177	秋鮭切身	8切れ(4切れ×2袋)	製造日より冷凍で1年	巾体
12月	北海道海鮮紀行いくら(醤油味)	500g(250g×2)	製造日より冷凍で1年以上	冷凍
12月	しらぬか産 CAS冷凍毛ガニ	550g以上	製造日より冷凍で30日	77 休

### いいことたくさん、あるんです



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)



肉や角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



定期便のススメ

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

[事業者] (有)はまなす、(株)もりもりふぁ~む、(株)白糠酪恵舎、東和食品(株)、(有)とみやストア、(株)藤山水産加工、白糠漁業協同組合、広洋水産(株)、(有)松花、龍宝丸水産、 エスフーズ(株)、(株)小六、(株)田村精肉店

### いくら醤油漬(鮭卵) 割安な定期便※アメリカ産

年2回			
0963 冷凍	0964 冷凍		
年2回 [計800g]	年2回【計1.6kg】		
21,000円以上	41,000円以上		
<ul><li>◆400g(200g×2パック)×2回</li><li>※ご入金月の翌月とその2ヶ月後</li><li>②製造日より冷凍で2年</li></ul>			
年3回			
00/5 ***	00// \		

61,000円以上

②製造日より冷凍で2年

0968 冷凍

年4回【計3.2kg】

0970 冷凍

年6回 [計9.6kg]

※ご入金月の翌月と以降2ヶ月ごと

### 0965 冷凍 0966 冷凍 年3回 [計1.2kg] 年3回 [計2.4kg]

31,000円以上 **令**400g(200g×2パック)×3回 ※ご入金月の翌月と以降2ヶ月ごと

②製造日より冷凍で2年

年4回 0967 冷凍

年4回【計1.6kg】

41,000円以上 **会**400g(200g×2パック)×4回 (1月・4月・7月・10月)

② 製造日より冷凍で2年

0969 冷凍 年6回 [計4.8kg]

120,000円以上

(1月・3月・5月・7月・9月・11月) ※1回に2個ずつ、計12個お届けします

② 製造日より冷凍で2年

235,000円以上 **◇**400g(200g×2パック)×2個×6回 (2月・4月・6月・8月・10月・12月)

年6回

② 製造日より冷凍で2年

# 各回数・容量をご用意しております。 北海道海鮮紀行いくら(醤油味)

### 割安な定期便 ※北海道産 年2回 0840 冷凍 0845 冷凍 年2回 [計1kg] 年2回 [計2kg] 33,000円以上 65,000円以上

たくさんの方にご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、

**分500g(250g×2パック)×2回** ※ご入金月の翌月とその2ヶ月後 ② 製造日より冷凍で1年以上

**②**1kg(250g×4パック)×2回 ※ご入金月の翌月とその2ヶ月後 ② 製造日より冷凍で1年以上

### 0841 冷凍 年3回 [計1.5kg]

49,000円以上

**分500g(250g×2パック)×3回** ※ご入金月の翌月と以降2ヶ月ごと ②製造日より冷凍で1年以上

# 0846 冷凍

年3回 [計3kg] 95,000円以上

**分**1kg(250g×4パック)×3回 ※ご入金月の翌月と以降2ヶ月ごと ②製造日より冷凍で1年以上

### 年4回

年3回

0335 冷凍

**年4回**【計2kg】 65,000円以上

81,000円以上 **⊗**800g(200g×4パック)×4回 **◇**400g(200g×2パック)×4回 (2月·5月·8月·11月) (1月・4月・7月・10月)

② 製造日より冷凍で2年 ② 製造日より冷凍で1年以上

### 0329 冷凍

年4回 [計4kg]

125,000円以上 **②**1kg(250g×4パック)×4回 (2月·5月·8月·11月)

② 製造日より冷凍で1年以上

### 年6回

0395 冷凍 年6回 [計6kg]

186,000円以上

(1月・3月・5月・7月・9月・11月) ※1回に2個ずつ、計12個お届けします ※1回に2個ずつ、計12個お届けします ②製造日より冷凍で1年以上

0394 冷凍

年6回【計12kg】

370,000円以上

(2月・4月・6月・8月・10月・12月) ※1回に2個ずつ、計12個お届けします

②製造日より冷凍で1年以上

※いくらの賞味期限について、家庭用冷凍庫は開閉が多いことから3か月以内に、また、解凍後は未開封であれば10℃以下で4日以内、開封した場合は2・3日でお召し上がりください。

### オホーツク産お刺身用ホタテ【750g】定期便

### 0960 冷凍

年3回

年3回 [計2.25kg] 29,000円以上

25g 250g×3)×3回 ※ご入金月の翌月と以降2ヶ月ごと ② 製造日より冷凍で2年

57,000円以上

25g 250g×3)×6回 (1月・3月・5月・7月・9月・11月)

0961 冷凍

年6回 [計4.5kg]

年6回

② 製造日より冷凍で2年

年12回 0962 冷凍

年12回 [計9kg]

113,000円以上 

25g 250g×3)×12回 ※ご入金月の翌月から毎月 ② 製造日より冷凍で2年

### たらこ【1kg】定期便 ※アメリカ産

年4回

0635 冷凍 年4回 [計4kg]

48,000円以上

☆1kg×4回(1月・4月・7月・10月) ② 製造日より冷凍で1年

□□□□□ 商品番号 ◇ 内容量・入数 ② 賞味・消費期限

# しらぬか堪能セット定期便

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

いくら、エンペラーサーモン、ホタテ、 たらこや煮つぶなどの海の幸、高級食材 の白糠産えぞ鹿肉に、白糠牛、各種チー ズなど、こだわりの山の幸を年6回に分 けてお届けします。

### 0974 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



※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。

お届け月	品名	内容量	賞味期限	発送種別
	白糠煮つぶ とれたてくん	500g	製造日より冷凍で1年	
1月	一夜干し開きほっけ	2枚(300g以上×2)	製造日より冷凍で90日	冷凍
	高タンパク・低カロリー・低脂肪 えぞシカ肉(ブロック肉)	モモ肉400g×2	製造日より冷凍で180日	
	スカモルツァ(チーズ)	1個	製造日より冷蔵で20日	
3月	トーマ・シラヌカ(チーズ)	1個	製造日より冷蔵で60日	冷蔵
373	無農薬大豆	400g	_	77 風
	北海道みそラーメン	1人前×5	麺:製造日より45日/スープ:製造日より180日	
	エンペラーサーモン ※/ルウェー産	200g以上×2	製造日より冷凍で1年	
5月	白糠牛切落し	200g	製造日より冷凍で90日	冷凍
	この豚丼ごちそう便セット	4人前	製造日より冷凍で90日	
	たかはしさんの新鮮たまご	20個	産卵から2週間	
	モッツァレッラ(チーズ)	1個	製造日より冷蔵で8日	
7月	ロビオーラ(チーズ)	1個	製造日より冷蔵で25日	冷蔵
	シェフのこだわりプリンセット (白いチーズプリン・黄色いチーズプリン・生キャラメルプリン)	3種×各2個	製造日より冷蔵で7日/商品到着後3日以内	
0.8	オホーツク産お刺身用ホタテ	250g×2	製造日より冷凍で2年半	`A '=
9月	<b>たらこ</b> ※アメリカ産	250g	製造日より冷凍で1年	冷凍
11月	北海道海鮮紀行いくら	250g	製造日より冷凍で1年以上	冷凍
TIH	辛子明太子 ※アメリカ産	250g	製造日より冷凍で1年	「「

[事業者] (株) 藤山水産加工、白糠漁業協同組合、(株) 馬木葉、(株) 白糠酪恵舎、田中詠悟、(株) 小六、東和食品(株) 、(株) 田村精肉店、(有) 松花、高橋農園、(有) はまなす、広洋水産(株)

# しらぬか山の恵みセット定期便



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	

高級食材の白糠産えぞ鹿肉をはじめ、 シェフのこだわりプリン、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。

### 0972 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	品名		発送種別	
4月	シェフのこだわりプリンセット (白いチーズブリン・黄色いチーズブリン・生キャラメルブリン)	3種×各2	製造日より冷蔵で7日/商品到着後3日以内	冷蔵	
8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		
	高タンパク・低カロリー・低脂肪 えぞシカ肉(ブロック肉)	モモ肉400g×2	製造日より冷凍で180日	冷凍	
	味付豚肉(豚じん)	700g	製造日より冷凍で60日		
	味付鳥肉(鳥じん) ※ブラジル産	450g	製造日より冷凍で60日		
<b>11月</b> または <b>12月</b>	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 ロピオーラ(ウォッシュタイプ)100g	3種×各1	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	
	じゃがいも(さやあかね)	1kg	発送日より2ヶ月	可顺	
	北海道みそラーメン	1人前×4	麺:製造日より45日/スープ:製造日より180日		

[事業者] (有)はまなす、(有)松花、(株)馬木葉、(有)とみやストア、(株)白糠酪恵舎、(株)もりもりふぁ~む、(株)小六

# しらぬか海の恵みセット定期便



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。

粒子感があり、新鮮だから可能な薄色仕 立てのたらこや、昔から漁が盛んだった 白糠名産の水だこなど、海の食材を年3回 にわたってお届けします。

### 0973 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	<b>たらこ</b> ※アメリカ産	250g	製造日より冷凍で1年	
•	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
7月	秋鮭切身	4切1袋×2	製造日より冷凍で90日	
3月	オホーツク産お刺身用ホタテ	250g	製造日より冷凍で2年	
•	うす切り北海だこ	170g	製造日より冷凍で1年	冷凍
9月	白糠煮つぶとれたてくん	500g	製造日より冷凍で1年	
	醤油いくら	200g	製造日より冷凍で2年	
5月	エンペラーサーモン ※/ルウェー産	200g以上×2	製造日より冷凍で1年	冷凍
11月	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	

[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

○○○○ 商品番号 今内容量·入数 △ 賞味·消費期限



北海道海鮮紀行 いくら(醤油味)500gは 250g×2個!

いくら醤油漬 400gは

1パック 200g×2個!

いくら丼にして



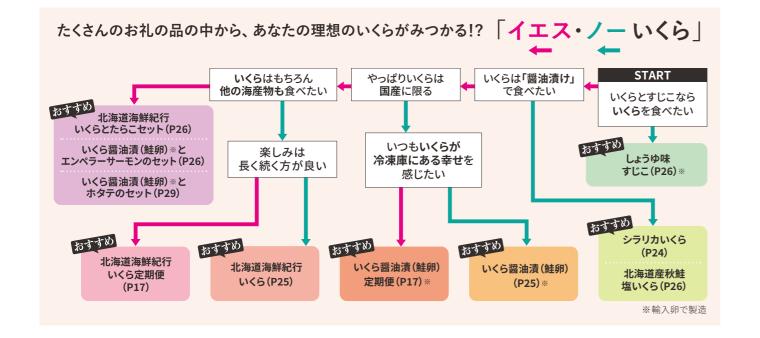
**250g**でこんなに使えます!

約5杯分! 1杯 約50g

約31貫分! 1貫約8g









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





しらぬか de ぜいたく

### 自分でやるからかけ放題!

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



### ・・・・おいしさのひみつ・・・・

### おいしさ長持ち、 窒素置換包装

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

### こだわりの加工体制・品質を 支えるオペレーション

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

### 鮮度を保持する、 スピード感

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

# いくらのオイル醤油漬け



### [材料]

いくら250	g (1パック分)
_ しょうゆ ····································	大さじ 2
【A】オリーブオイル ····································	大さじ 1
	… 小さじ 1/2

### 「作り方]

①小鉢に【A】を入れ混ぜる。 ②いくらに①を入れ混ぜる。



# ······250g (1パック分)

### …. 大さじ 2 しょうが (生をすりおろす) ············ 1 かけ (15g)

### ①しょうがは皮を剥きをすりおろす。 ②小鉢に塩麹、しょうがを入れ混ぜる。 ③いくらに②を入れ混ぜる。

### これまでに無い食体験を! 生いくら「シラリカいくら」 の楽しみ方

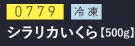
••••••

通常、市場に多く出回っているいくらは、「醤 油漬け」です。生の「シラリカいくら」は、醤油 漬けのものとは、一味も二味も違います。まず は、ハリとツヤのある輝く見た目をお楽しみく ださい。そのまま食べてみると、濃厚な味わい が口いっぱいに広がります。そのまま食べて も美味しいですが、塩やダシ、ワインに漬けて みると、和風にも、洋風にも自由自在にアレン ジすることが可能です。

### 0264 冷凍

### シラリカいくら[1kg] 41.000円以上

- 参生いくら: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



21.000円以上

- 参生いくら: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
- ⁴ 生いくら・たれ:製造日より冷凍で3ヶ月以上

いくら食べ比ベセット[900g]

いくらしょうゆ味たれ:60g(30g×2)

→ シラリカいくら: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

いくらしょうゆ味たれ:製造日から冷凍で3ヶ月以上

⇒ シラリカいくら:500g(250g×2)







### 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

### 14.000円以上

- ♦ シラリカいくら: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 → シラリカいくら: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。

[事業者] ■広洋水産(株) ■ 広洋水産(株)・東和食品(株)



0984 冷凍

30,000円以上









### いくら食べ比べセット[1kg] 35,000円以上

- ⇒ 北海道海鮮紀行いくら(醤油味):500g(250g×2) シラリカいくら:500g(250g×2) いくら醤油漬(鮭卵):400g(200g×2) ※アメリカ産 いくらしょうゆ味たれ:60g(30g×2)
  - → 北海道海鮮紀行いくら(醤油味):製造日から冷凍で1年以上 シラリカいくら: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 北海道海鮮紀行いくら(醤油味)とシラリカいくら の食べ比べセットです。

商品番号 🕎 内容量·入数 🕘 賞味·消費期限

# 北海道・白糠町から世界へ発信する 「シラリカブランド」誕生!



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



等のお声がきっかけで「シラリカいくら」のブランド誕生にいたりました。



る恵まれた立地から、「鮭」の漁獲量 鮭が産卵に帰ってくる 湾く、日・ 位置にあり豊かな漁場です。ま 良さを追求して初めて実現できる す。そんな白糠町が誇る「いくら」の 本で 有数の 川が3本も いくらの産地

太平洋沖の暖流と寒流が交わる絶好 生いくら」が選ばれ、「シラリ 北海道の東部に位置する白糠町は

町の特産品を「シラリカブランド」と て認定します。この度、「シ 厳正な審査を通過 弾商品とし 世界に発信すること て、 厳 地

希少価値の高. 「シラリカ n いン · 幻の 第

### ブランドサイト



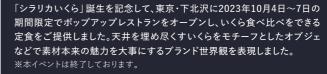
インスタグラム



イベントや新たなブランド情報等の発 信を行っています! インスタグラムの フォロー是非お願い致します。

### 『シラリカいくら 食べ比べ亭』が期間限定オープン! 多くのお客様へ世界観と魅力を発信しました!

**塻保持基準を満たした希少価値の高い** 







### 0468 冷凍 しょうゆ味すじこ[500g]

# 13,000円以上

◇500g ※アメリカ産またはロシア産 (3)製造日より冷凍で1年半

血抜きを十分にすることで、筋子独特 の生臭みもなく卵の味を生かしたま ろやかなしょうゆ味筋子に仕上げまし た。熱々ご飯にのせて食べるも良し、お にぎりの具にしても良し。卵の粒は小 さめですが、味は申し分ありません。



塩いくら 14,000円以上

②製造日より冷凍で1年半 北海道産の秋鮭でつくりま した。旨味を引き出す絶妙

な塩加減です。





### 0914 冷凍

「いくら醤油漬(鮭卵)400g」× 「エンペラーサーモン900g |の親子丼セット

### 25.000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
- ② 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 解凍後、冷蔵庫で保管 開封の場合/翌日、真空のまま/3日
- 大人気の「いくら」と「エンペラーサーモン」の親子丼セットをご用意しました!



### 0168 冷凍

大手百貨店も扱う「新巻鮭姿切身【4分割 1.7kg】」 と醤油いくら【200g】セット

### 18.500円以上

分新巻鮭姿切身:約1.7kg、4分割 醤油いくら:200g ② 新巻鮭:製造日より冷凍で90日 いくら:製造日より冷凍で2年

鮭本来の味が楽しめる新巻鮭と、新鮮で張りのある成熟卵を使用した「醤油 いくら」のセットです。



### 0268 冷凍

北海道海鮮紀行いくら(醤油味)と たらこセット

### 44.000円以上

🕘 いくら:製造日より冷凍で1年以上、たらこ:製造日より冷凍で1年

素材の持ち味を活かし丁寧に仕上げた、北海道産いくらとたらこのセット。 質、味、ともに満足いただける商品です。

### そのいくら、どこ産?

### ■いくら供給量表(単位:ト

- VINNEED (FILE 12)										
	2012年	2013年	2014年	2015年	2016年	2017年	2018年	2019年	2020年	2021年
北海道産前期繰起	₫ 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くら の味は国産ではなく外国産の味の方が 多いと言います。広洋水産(株)のいくら 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くら の食べ比べ参加型企画でも、多くの参加 者が悩み正答率はなんと5割ほど。その 加工技術に皆さん驚かれていました。

工藤 啓介さん 生産者からの アツいメッセージ 品質(鮮度)にこだわった製 品造りを行っています。作 り立ての状態をいかに継続 させるかにこだわり、安定的 な供給が行えるように努め ています。

> ご寄付者様のお声 【北海道海鮮紀行いくら醤油味】大粒 くなく本当に美味しいです!子供たち も大好きです。1パックずつ解凍して手巻き寿司に新米にのせて、と美味しく

0257 冷凍

北海道海鮮紀行 いくら(醤油味) [500g]

17,000円以上

② 製造日より冷凍で1年以上

33,000円以上 

② 製造日より冷凍で1年以上

0201 冷凍

北海道海鮮紀行

いくら(醤油味) [1kg]

[400g] 11,000円以上

0759 冷凍

いくら醤油漬(鮭卵)

※アメリカ産

②製造日より冷凍で2年

[800g] 21,000円以上

**⊗**800g(200g×2パック×2セット)

0760 冷凍

いくら醤油漬(鮭卵)

※アメリカ産 ②製造日より冷凍で2年

0979 冷凍

18,500円以上

② 製造日より冷凍で1年半

※ロシア産

いくら醤油漬(鱒卵)

厳選したアメリカ産を北海道産と同じ製造工程により(P21参照)、国 産のものと引けを取らない味に仕上げました。コストパフォーマンスに 優れたいくらです。

0978 冷凍

いくら醤油漬(鱒卵) [400g]

9.500円以上

※ロシア産

②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。



□□□□□ 商品番号 ◇内容量・入数 → 賞味・消費期限

[800g]



### 0830 冷凍

「いくら醤油漬(鮭卵)[400g]]×「ホタテ[750g]] の海鮮丼セット

### 20,000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 中サイズ 1粒12.5g~17g 250g×3)
- ① 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

### 0980 冷凍

「いくら醤油漬(鮭卵)[800g] |×「ホタテ[750g] | の海鮮丼セット

### 29.000円以上

- ◇ いくら醤油漬(鮭卵):800g(200g×2×2)※アメリカ産 ホタテ:750g(正規品 中サイズ 1粒12.5g~17g 250g×3)
- ( ) 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

コストパフォーマンスに優れた「いくら醤油漬」と「ホタテ」の海鮮丼セットを ご用意しました!



### 0981 冷凍

「いくら醤油漬(鮭卵)[400g]」×「ホタテ[750g]」× 「たらこ[1kg] |の海鮮丼セット

### 32,000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 中サイズ 1粒12.5g~17g 250g×3) たらこ:1kg ※アメリカ産
- ( ) 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 たらこ:製造日より冷凍で1年

### 0982 冷凍

「いくら醤油漬(鮭卵)[800g] |×「ホタテ[1kg] |× 「たらこ[1kg] |の海鮮丼セット

### 44,000円以上

◇ いくら醤油漬(鮭卵):800g(200g×2×2)※アメリカ産 ホタテ:1kg(正規品 中サイズ 1粒12.5g~17g 250g×4) たらこ:1kg ※アメリカ産

[事業者] 広洋水産(株) (有)マルツボ・広洋水産(株)

(一) 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 たらこ:製造日より冷凍で1年

「いくら醤油漬」と「ホタテ」と「たらこ」の海鮮丼セットをご用意しました!



### 0746 冷凍

【あなたの胃袋捕まえちゃう】 白糠タイホ海鮮丼セット(タ)コ・イクラ・ホタテ) 35.000円以上

- 北海道海鮮紀行いくら(醤油味):500g(250g×2) オホーツク産お刺身用ホタテ:750g(正規品 中サイズ 1粒12.5g~17g 250g×3)
- ④ うす切り北海だこ:製造日より冷凍で1年 北海道海鮮紀行いくら(醤油味):製造日より冷凍で1年以上 オホーツク産お刺身用ホタテ:製造日より冷凍で2年

白糠町の自慢の海産物、たこ、いくら、ホタテをセットにしてお届けします!



### 0837 冷凍

「北海道海鮮紀行いくら(醤油味)[250g] |× 「ホタテ[500g] | の海鮮丼セット

### 15.000円以上

- ◇ 北海道海鮮紀行いくら(醤油味):250g、 ホタテ:500g(正規品 中サイズ 1粒12.5g~17g 250g×2) ②北海道海鮮紀行いくら: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

### 0838 冷凍

「北海道海鮮紀行いくら(醤油味) [500g]」× 「ホタテ[500g] | の海鮮丼セット

### 23.000円以上

- ☆ 北海道海鮮紀行いくら(醤油味):500g(250g×2)、 ホタテ:500g(正規品 中サイズ 1粒12.5g~17g 250g×2)
- ②北海道海鮮紀行いくら: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 大人気の「いくら」と「ホタテ」の海鮮丼セットをご用意しました!



### 0708 冷凍

オホーツク産お刺身用ホタテ [750g] 9.500円以上

( ) 製造日より冷凍で2年

### 0836 冷凍

オホーツク産お刺身用ホタテ [1kg] 12.500円以上

☆ 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

### 0720 冷凍

オホーツク産お刺身用ホタテ [1.5kg] 19,000円以上

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

当商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、しっかりとした旨味があります。横面に7割程 度切れ目を入れメガネのように開くとお寿司屋さんのよう な見栄えと食感をお楽しみいただけます。たっぷりの粒数 が入っていますので、色々な食べ方でお楽しみください。

### 0714 冷凍

オホーツク産お刺身用ホタテ 大サイズ [750g] 10,000円以上

- ( 型) 製造日より冷凍で2年

### 0936 冷凍

オホーツク産お刺身用ホタテ 大サイズ [1kg] 13,000円以上

- ☆ 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

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。

### しらぬか de ぜいたく

### お寿司屋さんのアレ できちゃいます!

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



# こだわりの塩水洗浄で オスター

採れたてのホタテの鮮度感を維持するために、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°C以下、-30°C~-40°Cで一気に凍らせ、 -40°C~-50°C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%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、身がしまるこ とでホタテの甘くねっ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 だいている味の大きな違いです。

※表記のホタテの1粒の重さは目安です



### 生産者からの アツいメッセージ

「世界においしいしあわせを」をスロー ガンにものづくりをおこなっております。 ホタテ貝をひとつひとつ丁寧に真心こ め手作業で貝剥き製造しております。 剥いた貝柱は急速冷凍し窒素置換包装 を施し、小分けサイズの250gパック 形態でひと玉ずつバラのお使いやすい 状態になっています。ホタテ本来のお いしさを味わいください。



0000 商品番号 ◇内容量·入数 △ 賞味·消費期限

### 「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。

### 0904 冷凍

「ホタテ[750g] |× 「国産ワンフローズントラウトサーモン[850g] の海鮮丼セット

### 20,000円以上

- ④ ホタテ:製造日より冷凍で2年 国産ワンフローズントラウトサーモン:製造日より18ヶ月間

大人気の「ホタテ」と「国産ワンフローズントラウトサーモン」 の海鮮丼セットをご用意しました!



### 0903 冷凍

「いくら醤油漬 (鮭卵) [400g] |× 「**ホタテ**【750g】 | × 「国産ワンフローズントラウトサーモン[850g] | の海鮮丼セット

### 30.000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 中サイズ 1粒12.5g~17g 250g×3) 国産ワンフローズントラウトサーモン:850g
- (4) いくら醤油漬(鮭卵):製造日から冷凍で2年間 ホタテ:製造日より冷凍で2年 国産ワンフローズントラウトサーモン:製造日より18ヶ月間

大人気の「いくら」と「ホタテ」と「ワンフローズントラウトサーモ ン」の海鮮丼セットをご用意しました!

### 0862 冷凍

「ホタテ[750g] |× 「たらこ[1kg] |のセット

### 21,500円以上

☆ホタテ:750g(正規品 中サイズ 1粒12.5g~17g 250g×3) たらこ:1kg ※アメリカ産

- (→) ホタテ:製造日より冷凍で2年 たらこ:製造日から冷凍で1年半
- 大人気の「ホタテ」と「たらこ」のセットをご用意しました!



# 食べて応援

水産物禁輸措置の 影響を受けている 生産者への ご支援のお願い

東京電力福島第1原発の処理水の海洋放出を受けて、中国政府は 2023年8月24日から日本産の水産物の輸入を停止しています。

北海道の水産物輸出の多くが中国への輸出で、ホタテの輸出先 の大半が中国です。それだけに、生産者の方々に与える影響は大 きく、すでに在庫の滞留が発生しており、このままではさらに深刻 化することが考えられます。

白糠町のふるさと納税に限らず、日本で生産・製造された水産物に 「食べて応援!」の温かいご支援をいただけますと幸いです。

> 白糠町ふるさと納税担当一同 ※2023年10月現在



0915 冷凍

「いくら醤油漬(鮭卵)[400g]|× 「ホタテ[750g] |×「エンペラーサーモン[900g] | の海鮮丼セット

### 35,000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 中サイズ 1粒12.5g~17g 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
- (4) 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 解凍後、冷蔵庫で保管 開封の場合→翌日 真空のまま→3日

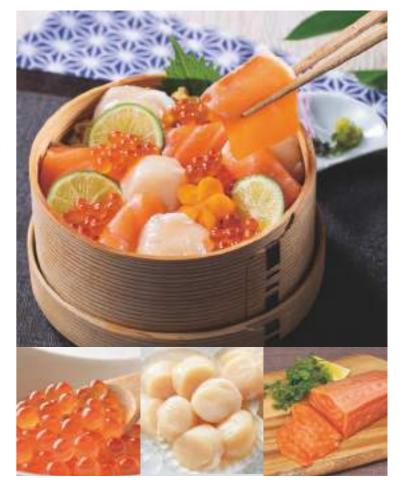
### 0977 冷凍

「いくら醤油漬(鮭卵)[800g]」× 「ホタテ[750g]」×「エンペラーサーモン[900g]」 の海鮮丼セット

### 44,000円以上

- ◇ いくら醤油漬(鮭卵):800g(200g×2×2) ※アメリカ産 ホタテ:750g(正規品 中サイズ 1粒12.5g~17g 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
- 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 エンペラーサーモン:製造日より冷凍で1年 解凍後、冷蔵庫で保管 開封の場合→翌日 真空のまま→3日

大人気の「いくら」と「ホタテ」と「エンペラーサーモン」の海鮮丼セット をご用意しました!



### 0830 冷凍

「いくら醤油漬(鮭卵)[400g]|× 「ホタテ[750g] |の海鮮丼セット

### 18,000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 中サイズ 1粒12.5g~17g 250g×3)
- 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

大人気の「いくら」と「ホタテ」の海鮮丼セットをご用意しました!

### 0833 冷凍

「いくら醤油漬(鮭卵)[200g]|× 「ホタテ[250g] |の海鮮丼セット

### 8,000円以上

- ホタテ:250g(正規品 中サイズ 1粒12.5g~17g)
- (→) いくら醤油漬(鮭卵):製造日より冷凍で2年 ホタテ:製造日より冷凍で2年

### 0834 冷凍

「いくら醤油漬(鮭卵)[200g] |× 「ホタテ[500g] |の海鮮丼セット

### 11,000円以上

- ホタテ:500g(正規品 中サイズ 1粒12.5g~17g 250g×2)
- ① いくら醤油漬(鮭卵):製造日より冷凍で2年 ホタテ:製造日より冷凍で2年

### 0835 冷凍

「いくら醤油漬(鮭卵)[400g]|× 「ホタテ[500g] |の海鮮丼セット

### 15,000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 中サイズ 1粒12.5g~17g 250g×2)
- (4) 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

□□□□□ 商品番号 ◇ 内容量・入数 □ 賞味・消費期限

[事業者] 広洋水産(株) | 広洋水産(株)・東和食品(株)



### 0874 冷凍

### 国産ワンフローズントラウトサーモン[850g]

11,000円以上

**⊗**850g

(3)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糠町東 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

②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化 し、旨味が増した新巻鮭。ふっく らとした食感です。





0905 冷凍

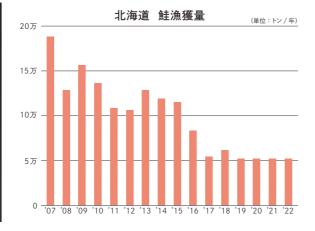
ギンサケサーモン[1kg] 11.000円以上

② 製造日より1年間

きれいな朱色としっとりとした身質が特徴の銀鮭(ギ ンサケ)の骨、皮を取り除き、速やかに凍結処理しま した。銀鮭特有の味わいをお楽しみください。

# 魚の鮮度を保つ「船上放血神経締め」





近年の海水温の上昇による魚種交代や大規模な

赤潮の発生により、鮭の不漁が続く中、鮭の付加価

値を高めるために始まったのが、木村漁業部の木

村さんが行う「船上放血神経締め」です。神経締め

は、魚の鮮度を高い状態で維持するための技術で、

まずエラにハサミを入れて血抜きを行い、脳の位置

に「T字スパイク」という器具を差し込み、背骨に沿っ

てワイヤーを入れ、神経を破壊します。この技術に

よって、魚の死後硬直の開始を遅らせることができ、

高い鮮度を長く維持できます。鮮度が良いので、生

臭さがなく、ルイベなどで味わうとその違いをより一

層感じることができます。ぜひご賞味ください。

### 0725 冷蔵

### 秋鮭 船上放血神経締め(オス)

【3.0kg以上4.9kg以下】 ※9月上旬から10月中旬受付

### 28,000円以上

(3) 発送日から冷蔵7日

※9月上旬から10月中旬受付

### ※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。

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

[事業者] 東和食品(株) (有)木村漁業部

# 秋鮭 船上放血神経締め(メス)

### 

(3) 発送日から冷蔵7日

# 0726 冷蔵

# 【3.0kg以上4.9kg以下】

### 28,000円以上

※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。

# キングを超えた Д

ノルウェ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、それを超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。





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!と言って 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。

しらぬか de ぜいたく

下処理済みの

調理もらくらく

骨取り&皮ひき済みな ので調理もらくらく。

解凍してお好みの厚

さに切るだけで、専門

店のサーモンのお刺

身が味わえます。

-トリムE |だから



### 0248 冷凍

### エンペラーサーモン[900kg]

### 15,000円以上

②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。

### 0628 冷凍

### 30,000円以上

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。

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

### エンペラーサーモン[1.8kg]

②製造日より冷凍で1年



真空パックで 小分け包装、 調理もらくらく

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。

### 0439 冷凍

エンペラーサーモン[プレーンタイプ][900g]

### 14.500円以上

②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。

### 0723 冷凍



エンペラーサーモン[プレーンタイプ][1.8kg]

### 29.000円以上

- ②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。



0322 冷凍

鮭とばイチロー

12,000円以上

② 製造日より冷凍で60日

[500g]

**ॐ** 500g

0320 冷凍

鮭とばイチロー [300g]

8,000円以上

② 製造日より冷凍で60日

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。

0167 冷凍

鮭とばイチロー [2kg]

40,000円以上

② 2kg

→ 製造日より冷凍で60日



0890 冷凍

エンペラーサーモン チーズスティック[60g]

1.000円以上

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!



0672 常温

鮭とばクイーン [40g]

1.000円以上

②製造日より常温で3ヶ月

朝に漁に出て獲った鮭を一本一本吟味して、 捌き、特製のタレに漬け込みました。



0496 冷凍

鮭とば(皮無し)[560g(140g×4入)]

鮭とば

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。

12,000円以上

② 製造日より冷凍で1年

硬めの乾燥珍味です。じっくりと嚙みしめて味わってください。皮 が無いので、そのまま食べられますが、フライパン(油はひかず に)、トースター、レンジなどで軽く炙ってもおいしくお召し上がり いただけます。





ふるさと納税の寄付者の皆様がプロジェクトメンバーとなり、白糠の素 材を活かしたオリジナル産品の開発に取り組む「食の参加型プロジェ クト」の第二弾となる「極寒ブリ」。「Kai's Kitchen」(神奈川県二宮) のオーナーシェフが幾度となく試作を重ね、完成させたレシピです。 2022年に新たな産品として開発に取り組み、試食会では参加者から 商品化に期待の声が寄せられ、ネットで受付開始するもわずか6日間 で準備数の受付上限を達成、大好評ながらも即終了した待望の「極寒 ブリ」が、ついに満を持して商品化です。

[事業者] 東和食品(株) 自動会業協同組合 離電宝丸水産 (株)イミュー



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

### 0953 冷凍

極寒ブリ ブリしゃぶセット 【400g(3~4人前)】

24,000円以上

☆極寒ブリ切身 400g(200g×2) 羅臼昆布 (出汁用)×1 ラーメン 400g(200g×2) ラーメンスープ 40ml×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

(4) 出荷日より冷凍で30日



0956 冷凍

極寒ブリ厳選3種 漬け丼の素 セット 【600g 3種セット(各2パック)】

13,000円以上

◇ 極寒ブリのりゅうきゅう 九州風漬け丼(約100g×2パッ ク)/極寒ブリのたんたか 白糠オリジナルしそ風味漬 け丼(約100g×2パック)/極寒ブリ赤柚子胡椒 白糠 オリジナル柚子胡椒風味漬け丼(約100g×2パック)

(3) 製造日より冷凍で90日

旬の天然ものならではの、ぷりぷり&とろける食感 × 濃 厚な味わい。白糠が誇る「極寒ブリ」をご飯と一緒に漬け 丼の素でお楽しみください。

### しらぬか de ぜいたく

### 「極寒ブリ」とは?

ブリの中でも寒い時期に各地で水揚げされる、丸太 のように超えた"天然の親ブリ"の事を「寒ぶり」とい い、その時期の寒ぶりは越冬と産卵をひかえていて、 栄養豊富で脂がのっています。その中でもより寒い 海、白糠にて獲れる天然ブリは、更に脂がのり、きめ細 かいサシで、身もきゅっと締まった、それはまさに「極寒 ブリ」の名前がふさわしい絶品の味です。極限の寒さ が育んだ、白糠の極上寒ぶり、是非ご賞味ください。



0870 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

② 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。

### 0519 冷凍

時鮭切身詰合せ【12切(1パック4切×3パック)】 19.000円以上

② 製造日より冷凍で90日、解凍後冷蔵で5日

時鮭の美味しさを堪能できるように甘塩での味付けにして、旨み が引き立つようにした切身をたっぷり詰め合わせたセットです。



◇旨味サーモンすき身丼:40g×20パック 添付たれ:10g×20パック



0906 冷凍

レンジで焼鮭×レンジで焼さば

21,000円以上

◇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

1530 冷凍

12.000円以上

② 製造日より冷凍で90日

北海道産鮭使用「さけトロ」

12,000円以上

**分**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。

○○○○ 商品番号 ◇ 内容量・入数 ② 賞味・消費期限



0508 冷凍 北海道旨味たこ 12,000円以上

② 製造日より冷凍で60日 北海道産の柳だこを使用 し、過熱水蒸気加工を施し ました。解凍してそのままお 召し上がりください。



0136 冷凍 ●定期便あり(P00)

しらぬか産 刺身用柳だこ

14.000円以上

**⊗**1.2kg(600g×2個) ② 製造日より冷凍で90日

豊洲市場では、「正月には白糠の 柳だこを」と支持されるほど味が よく高級品として扱われています。 その柳だこを茹でて刺身用に。

ご寄付者様のお声 【しらぬか産刺身用柳だこ】食べやすし 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。[40代男性]



### 0650 冷凍

柳だこの燻製 (塩味)セット

12,000円以上

☆足180g×2・スライス150g ④ 製造日より冷凍で90日、冷蔵で5日





柳だこの燻製 (醤油味)セット

12,000円以上

② 製造日より冷凍で90日、冷蔵で5日

白糠名産柳だこの燻製です。白糠産 柳だこを水揚げしてすぐ漁師がその日 のうちにボイルし、桜チップで燻しまし た。ほど良い歯ごたえで、お子様でも かみ切れるほど柔らかく仕上がってい



### 0137 冷凍

「しらぬか産柳だこ」と BBOに

「たこ串(塩味・味噌味・醤油味)| のセット

### 11,000円以上

 ○ しらぬか産柳だこ:200g×2個、たこ串(塩味、 味噌味、醤油味:各3本入×1袋)

② 製造日より冷凍で90日

サクッとした歯ごたえと噛むほどに甘みが広がる柳だこ。刺身用のほか、三 種の味を串焼きで楽しめるセットです。

[事業者] (有)マルツボ 釧路丸水(株) 血白糠漁業協同組合



「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 15,000円以上

◇ 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

② 製造日より冷凍で90日

柳だこを使った珍味「まんま(たこの卵巣)」は、酒のあてにはたまら ない味。刺身用柳だことセットでお届けします。



### 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

わさび漬け・しょうが漬け:各100g×1個

(一) 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。



北海道太平洋沿岸で漁獲された一尾あたり15kg~大きい物では35kgにもなる

「水だこ」の足をうす切りにしました。一つ一つの大きさは、直径約7cmで、厚さは

歯ごたえと食べやすさを追求した生産者のこだわりで3mmです。お刺身はもちろ

ん、カルパッチョやサラダ、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めです。

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、餌を使わず海

中に針を張りめぐらせる「空釣り縄」漁法での漁が行われ

ています。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。

### 0633 冷凍

うす切り北海だこ 10.000円以上

**☆170g×3個** ②製造日より冷凍で1年

【うす切り北海だこ】自宅でできない薄切り。小分し になっているところが◎。一人暮らしなので、小分してあっても一度では食べきれない量だったので してのづくも一度では良べされない単たづたのかと お刺身でいただき、残りをオリープオイル、器油と ニンニクにつけて、それを2回に分けて食べました。 開けてから完食まで5日、全く生臭くなることなくと てもおいしくいただきました。[50代女性]

# しらぬか de ぜいたく

たと本来の味が楽しめる たとしゃぶ

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



たこの旨味とスパイシー なカレーがマッチ。白糠 産のたこの風味と食感を 大切に仕上げています。

### 0148 常温

マルツボのたこカレー

9.000円以上

分170g×5個 ②製造日より冷凍で1年

### 生産者からの アツいメッセージ

弊社のたこ製品を食べたと きのお客様の笑顔を想像し ています。白糠町のたこ、 ぜひご賞味ください!





マルツボ 大坪 洋一さん



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。



減塩たらこ

12.000円以上

② 製造日より冷凍で1年



減塩辛子明太子

12.000円以上

 ○ 1kg(500g×2パック) ※ロシア産 ②製造日より冷凍で1年



0353 冷凍

【訳あり】塩たらこ切子 [ 1.6kg (400g×4) ]

10,000円以上

② 製造日より冷凍で1年間

切子は製造過程で薄皮が破れたり、崩れたり、 大きさが規格外の訳あり品です。形が整ってい なくても味や粒感は一本子と同じ一級品です。



0471 冷凍

炙りたらこ 12.000円以上

② 製造日より1年間

炙り辛子明太子 12,000円以上

0472 冷凍

今750g(250g×3) ※ロシア産 ②製造日より1年間

表面を直火で炙り、軽く焦げ目をつけました。レア焼きの風味と食感 をお楽しみいただけます。



0353 冷凍

ほぐしたらこ・ほぐし明太子 【各500g×2】

13,000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
- ② 製造日より冷凍で1年半/解凍後冷蔵で1週間 ② 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。

0688 冷凍

ほぐしたらこ・ほぐし明太子 【各500g】

7.000円以上



キャップ付きチューブタイプ ほぐしたらこ・ほぐし明太子 【各250g 合計500g】

4,000円以上

- ※ロシアまたはアメリカ産
- ② 製造日より冷凍で1年半 / 解凍後冷蔵で1週間

0695 冷凍

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 【各250g×2】

7,000円以上

- ☆塩たらこ:250g×2、辛子めんたいこ:250g×2 ※ロシアまたはアメリカ産
- ① 製造日より冷凍で1年半 / 解凍後冷蔵で1週間

0495 冷凍

キャップ付きチューブタイプ

- ※ロシアまたはアメリカ産

### 0352 冷凍

たらこ・辛子明太子セット[1kg] 13.000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
- ② 製造日より冷凍で1年

0736 冷凍

たらこ・辛子明太子セット[500g] 7.000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

② 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。

新鮮だから可能な薄色仕立て たらこの美味しさは"粒子感" た



レビュー **4.78** 高評価

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・ ベ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。



0566 冷凍

無着色辛子明太子(切子込) 【100g×10入】

12,000円以上

② 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。



0699 冷凍

辛子明太子[1kg]

13,000円以上

②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。

THANK YOU COMMENT ご寄付者様のお声 【たらこ】何度もリピートしています。今年5回目が届きました。届いてすぐにポキポキと折ってラップに包ん も使いやすいです。生でも焼いてもパスタでも、色んな楽しみ方ができて重宝しています。[50 代女性]

0258 冷凍

たらこ

12,000円以上

分1kg ※アメリカ産 ② 製造日より冷凍で1年

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。



### 0690 冷凍

4.000円以上

キャップ付きチューブタイプ ほぐしたらこ[250g×2 合計500g]

② 製造日より冷凍で1年半 / 解凍後冷蔵で1週間

0693 冷凍

キャップ付きチューブタイプ ほぐしたらこ[250g×4]

7,000円以上

☆250g×4 ※ロシアまたはアメリカ産 ② 製造日より冷凍で1年半 / 解凍後冷蔵で1週間

[事業者] 広洋水産(株) 東和食品(株)

0691 冷凍

キャップ付きチューブタイプ ほぐし明太子[250g×2 合計500g]

THANK YOU COMMENT ご寄付者様のお声

【キャップ付きチューブタイプ ほぐした

こ・ほぐし明太子】明太子もタラコも粒が しっかしていて、プチプチ感が◎ 皮無しチューブ入りなのにとても美味し

んぶし、コープステムのにここしくがら かったです。タラコスパゲッティや手巻き 寿司にして頂きました。[40代女性]

☆ 250g×2 計500g ※ロシアまたはアメリカ産 ① 製造日より冷凍で1年半 / 解凍後冷蔵で1週間

0694 冷凍

7,000円以上

4.000円以上

キャップ付きチューブタイプ ほぐし明太子[250g×4]

☆250g×4 ※ロシアまたはアメリカ産 ② 製造日より冷凍で1年半 / 解凍後冷蔵で1週間

ほぐしたらこ・ほぐし明太子 【各250g×3】

10.000円以上

- ⑤ 塩たらこ:250g×3、辛子めんたいこ:250g×3
- ② 製造日より冷凍で1年半 / 解凍後冷蔵で1週間



24,000円以上

**◇2kg ※アメリカ産** ② 製造日より冷凍で1年

高級感があり贈答にもぴったりな 昔ながらの木箱に入っています。

□□□□□ 商品番号 ◇ 内容量・入数 ② 賞味・消費期限



### 0518 冷凍

一夜干し開きほっけ詰合せ

12.000円以上

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。

# 海産物やット

※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 冷凍

### 白糠海鮮BBQセット 12.000円以上

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

# いわし

### 0397 冷蔵

さ印さんりく もどりいわし 10,000円以上

☆ 2kg前後(13~15尾)

②発送日から5日以内にお召し上がりください。 ※10月上旬受付開始、11月下旬までに順次出

春先にロシア海域に北上し豊富なエサを食べ、9 月から北海道東沖に戻る脂のりの良い中でもさら に厳選したものだけをお届けします。刺身の他、み りん漬け、蒲焼やフライといった様々な食べ方がで きます。一味で食べるのも美味しいです。

※漁獲状況によってはご用意できない場合がございま すので、ご了承ください。





### 0520 冷凍

白糠漁協イチオシ 白糠特産品セット〈時鮭入り〉

20.000円以上

○ 一夜干し開きほっけ:1枚、一夜干し柳かれい:1~3 枚(大きさによって枚数が異なります)、一夜干し本し しゃも:オス・メス各5尾、一夜干しこまい:4本、時鮭 切身:4切×1パック、ボイル柳だこ:約200g、燻製柳 だこ(醤油味)足:180g、さんまひつまぶし:75g×1袋

△冷凍60日、冷蔵2日

白糠を代表する柳だこ・干魚が入ったお得なセット! ご自宅用やギフトにも最適です。



(1)製造日より冷凍で60日、冷蔵で2日

0428 冷凍

白糠漁協イチオシ

18,000円以上

白糠特産品セット〈秋鮭入り〉

◇一夜干しほっけ1枚、一夜干し柳かれい1~3枚

(大きさによって枚数が異なります)、一夜干し本

ししゃも オス・メス各5尾、一夜干しこまい4本、秋

鮭切身4切、ボイル柳だこ200g、燻製柳だこ(醤

油味)スライス150g、さんまひつまぶし75g 1袋

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

### 0482 冷凍

栄三郎商店 白糠海産物セット

15,000円以上

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



藤山水産加工 折出 征清さん

0651 冷凍

つぶジャン[200g×3]

10,000円以上

**\$**200g×3

②製造日より冷凍で1年 つぶをピリ辛のタレで仕上 げました。癖になる辛さで

のお供にもどうぞ。

す。お酒のおつまみや、ご飯



[事業者] 北海道フレッシュ(株) (株) (株) 藤山水産加工 (株) 藤山水産加工 (株) 藤山水産加工 (株) 直糠魚業協同組合 (株) 白糠印刷(株) (株)



0138 冷凍

白糠煮つぶとれたてくん 12.000円以上

②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。





0894 冷凍

レンジで焼さば 12枚入り

10.000円以上

◇12枚 ※ノルウェー産 ②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。



船上厳選、 ずっしりした身と ジューシーなミソ。

白糠漁業協同組合 芦田 廣康さん

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。

しらぬか de ぜいたく

見た目にも華やかで豪華! 毛ガニの甲羅盛り

甲羅の中にたっぷりのカニの身とカニ味噌を丁寧につめ込んだぜいたくな甲羅盛りは見 た目のインパクトも抜群!毛ガニの濃厚で豊かな風味を心ゆくまで堪能ください。

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。茹でたて毛ガニは、サイズや重量など厳しい基準をクリア した白糠沖産の毛ガニ。蟹は一度冷凍すると旨味を損なうので、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」もご用意。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。

0545 冷凍

しらぬか産 CAS冷凍 特大毛ガニ[800g以上]

66.000円以上

(一) 出荷日より冷凍で30日 ※お早めにお召し上がりください

0565 冷蔵

しらぬか産 茹でたて 特大毛ガニ[800g以上]

66.000円以上

(一) 出荷日より冷蔵で5日 ※お早めにお召し上がりください

0564 冷蔵

しらぬか産 活特大毛ガニ[800g以上]

66,000円以上

⊗800g以上×1杯 (4) 出荷日より冷蔵で5日 ※お早めにお召し上がりください 0546 冷凍

しらぬか産 CAS冷凍 大毛ガニ [650g以上]

56.000円以上

**⊗**650g以上×1杯 (一) 出荷日より冷凍で30日 ※お早めにお召し上がりください

0559 冷蔵

しらぬか産 茹でたて 大毛ガニ[650g以上]

56.000円以上

**◇650g以上×1杯** (一) 出荷日より冷蔵で5日 ※お早めにお召し上がりください

0558 冷蔵

しらぬか産 活大毛ガニ[650g以上]

56,000円以上 **⊗**650g以上×1杯

(4) 出荷日より冷蔵で5日 ※お早めにお召し上がりください 0547 冷凍

しらぬか産 CAS冷凍 大毛ガニ【550g以上】

46.000円以上

(4) 出荷日より冷凍で30日 ※お早めにお召し上がりください

0561 冷蔵

しらぬか産 茹でたて 大毛ガニ [550g以上]

46.000円以上

(一) 出荷日より冷蔵で5日 ※お早めにお召し上がりください

0560 冷蔵

しらぬか産 活大毛ガニ[550g以上]

46,000円以上

分550g以上×1杯 ②出荷日より冷蔵で5日 ※お早めにお召し上がりください 0548 冷凍

しらぬか産 CAS冷凍 中毛ガニ【450g以上】

39.000円以上

分450g以上×1杯 (4) 出荷日より冷凍で30日 ※お早めにお召し上がりください

0563 冷蔵

しらぬか産 茹でたて 中毛ガニ[450g以上]

39.000円以上

**◇450g以上×1杯** (一) 出荷日より冷蔵で5日 ※お早めにお召し上がりください

0562 冷蔵

しらぬか産 活中毛ガニ[450g以上]

39,000円以上

分450g以上×1杯 ②出荷日より冷蔵で5日 ※お早めにお召し上がりください

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



0632 冷凍

ボイルタラバ蟹の身 10,000円以上

(4) 発送日より冷凍で1年以上

ボイルしたタラバ蟹を殻からむ いてあるのでそのまま食べるこ とができます。

CAS冷凍とは

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

凍結初期状態

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。

[事業者] 白糠漁業協同組合 (株)藤山水産加工

□□□□□ 商品番号 ◇ 内容量・入数 □ 賞味・消費期限



白糠アイヌ協会 磯部 恵津子さん

### 1790

アイヌ文様マスク

5.000円以上 [マスクサイズをお選びください] 大(横約21cm·縦約14cm) 小(横約19.4cm・縦約11.5cm) [生地色をお選びください] 紺・緑・生成



### 0819

サフォーク靴下 命の樹レリーフ柄〈小〉 [22~24cm]

7.000円以上

22~24cm1足

### 0820

サフォーク靴下 命の樹レリーフ柄〈大〉 [25~27cm]

7.000円以上

25~27cm1足

茶路めん羊牧場の羊毛を使ったサ フォーク靴下・命の樹レリーフ柄です。



### 0634

北海道ウールマスク[1枚] 6,000円以上

アイヌ文様は代々ひと家族にひとつの文

様が受け継がれています。文様を見れば

その人が誰なのかひと目でわかります。

その祖先から繋がれた文様を白糠アイヌ

協会会員がアレンジ。「ウレシパチセ」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。

0817

[22~24cm]

22~24cm1足

0818

[25~27cm]

25~27cm1足

サフォーク靴下

7.000円以上

サフォーク靴下

7.000円以上

生成りダブルリブ〈小〉

生成りダブルリブ〈大〉

茶路めん羊牧場の羊毛を使ったサ

フォーク靴下・生成りダブルリブです。

北海道ウールマスク×1枚

優しさと暖かさを形にした、洗える『北海 道ウールマスク』をご用意しました。



※お礼の品の詳細についてはお問い合わせください。



### 0809

**CHARO WOOL** レディースワンピース

80,000円以上

ベージュ1着



**CHARO WOOL** メンズジャケット 【1着】

120,000円以上

ブラック1着



### 0810

**HOKKAIDO WOOL** 【フリーサイズ1個】

**6PANEL CAP** 

17.000円以上

ベージュ1個

HOKKAIDO WOOL JET-CAP 【フリーサイズ1個】

17.000円以上

ベージュ1個

0811

サステナビリティの観点から生まれた商品。白糠町の「茶路めん羊牧場」の 羊毛を使用しています。



北海道ウールブランケット[フリーサイズ1枚] 37.000円以上

ダークブラウン(裏:ネイビー)1枚

北海道で育った羊「サフォーク」からとれた希少な羊毛を使い、 日本で紡績・製造した純国産ウールのブランケットです。





### 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<mark>に、パリパリッとした快い音と歯切れの良さが良質</mark> 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。



ご寄付者様のお声

【塩数の子】歯ごたえのよい数の子が

いただきました! [30代女性]

### 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

② 製造日より冷蔵で1年

完熟卵のパリパ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。



0139 冷凍

大手百貨店も扱う品質 「味付け数の子」 13.500円以上

② 製造日より冷凍で1年



パリッとした快い音と歯切れの良さは、良質な数の子の証し。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。

数の子は

"本チャン"に限る

贈答用として大手百貨店も取り扱う「東

和食品(株)」の数の子はポリッ、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、

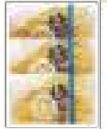
大西洋のニシンは砂地に卵を産みつけ

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。白糠町の数の子はこの「本

チャン」を使用するため歯切れが良い





11,000円以上

② 製造日より冷蔵で90日

塩数の子(塩水漬け)の製造途中に発生した、形が 不揃いなものを集めました。パリッとした食感は変 わらずです。

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

問わず大人気の商品。



### 0140 冷凍

"訳あり"味付け数の子[200g×3]

12,000円以上

味付け数の子の製造途中に発生した、形が不揃い なものを集めました。パリッとした食感と品質は味 付け数の子と同等です。



### 0319 冷凍

のです。

わさびマヨ数の子[600g] 12,000円以上

② 製造日より冷凍で1年





# 牛肉·豚肉·鶏肉

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。



【北海道産白糠牛赤身1kgセット】赤身最

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)

12,500円以上

☆スライス800g、切落し200g ② 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。



0876 冷凍

エスフーズ

神明畜産

徳元 宏さん

田村精肉店

佐野 泰久さん

渡邉 貴裕さん

白糠牛 肩ロース スライス[700g] 10,000円以上

**ॐ**700g ② 製造日より冷凍で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。

0875 冷凍

白糠牛 手切りカルビ スライス[500g] 10,000円以上

**♦**500g ② 製造日より冷凍で180日 白糠牛のばらを使用したカルビです。

工場で1枚1枚丁寧に手切りしました。

生産者からの

アツいメッセージ

ふるさと納税はもちろん、白糠町の名

がいろいろな話題でみなさんの耳に

入ることが、町のPRになるという思い

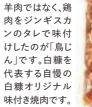
でやってきました。「この豚丼」は白

糠町に来ないと食べられませんでした

が、ふるさと納税に出品し、とても大

きな反響をいただいています。とにか

く実直に、日々邁進しています。



ご寄付者様のお声

【味付鶏肉(鳥じん)】こってりとした味わいが 「味り類内(あしん)」こってりとした味わいか 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 んに載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。[50代男性]



味付鶏肉(鳥じん) [900g(450g×2)]

3,000円以上

②製造日より冷凍で60日

0868 冷凍

味付鶏肉(鳥じん)  $[3.6kg(450g \times 8]$ 

11,000円以上

②製造日より冷凍で60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!!

0742 冷凍

味付豚肉(豚じん)[700g]

3,000円以上

② 製造日より冷凍で60日

0889 冷凍

味付豚肉(豚じん) [2.1kg(700g×3)]

8,000円以上

② 製造日より冷凍で60日



(レストランむ~んらいと) 松田 秀夫さん

0163 冷蔵

この豚丼 ごちそう便セット 10,000円以上

応回寒ポーク: (40g×4枚)×3袋、この豚丼のたれ: 200ml×1本、ねぎ油:7g×1個、粉山椒:3パック

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

0359 常温

この豚丼のたれ[3本] 9,000円以上

**☆200ml×3本** ② 製造日より常温で1年 0438 常温

この豚丼のたれ[12本]

19,000円以上

② 製造日より常温で1年

豚丼の本場北海道十勝地方からも食べに来るほど人気の、肉厚なのに柔 らかくジューシーな阿寒ポークを使用した豚丼。その人気は豚肉にもあり ますが、一番はご飯にもお肉にも良く合う、たまり醤油に沖縄産の黒砂糖 でつくった特製のたれ。たれのみをお礼の品にしてほしいとのご要望によ り、お礼の品にラインナップしました。





とみやストア 吉松 俊幸さん

### 生産者からの アツいメッセージ

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



### 0153 冷凍

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
- ②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。

### 0877 冷凍

味付羊肉(らむじん) [500g]

4.000円以上

**♦**500g ※オーストラリア産

(一)冷凍で60日

0879 冷凍

7.000円以上

**♦** 1kg(500g×2)

味付羊肉(らむじん) 味付羊肉(らむじん) [1kg(500g×2)] [1.5kg(500g×3)]

10.000円以上

0880 冷凍

**♦** 1.5kg(500g×3) ※オーストラリア産 ※オーストラリア産

(4) 冷凍で60日 ②冷凍で60日

ラム肉をオリジナルのタレで味付けしました。町内はもとより各方面で販売されている、白糠を代表する 自慢の白糠オリジナル焼肉です。

### 0497 冷凍

羊肉・鶏肉・豚肉の味付焼肉セット[2.6kg]

### 12,000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 味付豚肉(ぶたじん)700g×1個 ※北海道産

(一)冷凍で60日

ジンギスカンと言えば一般的に羊肉ですが、そのタレで鶏肉と豚肉に味付けをしたのが「鳥じん」「豚 じん」です。白糠を代表する自慢の白糠オリジナル焼肉3種セットです。



### 0490

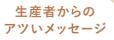
「ムートン」

羊まるごと研究所・酒井さん製 ★数量限定

95,000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。



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



羊まるごと研究所 酒井 伸吾さん

[事業者] (有)茶路めん羊牧場 (有)とみやストア (株)馬木葉 羊まるごと研究所

# とても希少な国産羊肉 羊本来の旨味を堪能

冷涼で、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。



ご寄付者様のお声

【焼肉用ラム肉スライス】シンプルに焼い

のった箇所がバランスよく入ってました。国屋 のラムって柔らかくて美味しい!40代女性]

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】

### 12,500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

(4)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。



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】

### 9.500円以上

(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

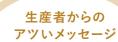
(4)発送日より8日~10日

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。

### 全国に名を馳せる2つの牧場

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





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



茶路めん羊牧場 武藤 浩史さん



### 0444 冷蔵

ラム肉焼肉セットA[600g×2パック] 27,000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
- ④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。



### 0445 冷蔵

ラム肉焼肉ステーキセットA[600g×2パック]

### 30,000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



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

型製造日から冷凍(-18°C)で6ヶ月

楽しんでください。



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

か 500g×1袋

製造日から冷凍(-18°C)で6ヶ月

白糠産えぞ鹿肉を自社で独自開発したえ 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



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

型製造日から冷凍(-18℃)で6ヶ月

ぞ鹿肉酵素分解エキスを使った特製タレ 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 に漬けこみました。ジビエバーベキューを 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。



0419 冷凍

ミニ鹿まん 【4種類各1個×6パック】

10,000円以上

№ 4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

→製造日から冷凍(-18°C)で1年



0418 冷凍

えぞ鹿肉まん[8個] 10,000円以上

上げました。

☆プレーン味:8個 各110g 型製造日から冷凍(-18°C)で1年

オール北海道産原料で安心・安全・美味 しいです! 具は道産エゾ鹿肉と道産幻 玉葱一札幌黄のみで配合。皮には道産 小麦粉を使用し、ふわふわの生地に仕



0420 冷凍

えぞ鹿肉しぐれ煮 生姜味・ピリ辛味 【各220g×1箱】

10,000円以上

☆ 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!



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) ① 製造日から冷凍(-18°C)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。



0871 冷凍

ジビエのハンバーグ

ジャガイモとチーズの ホワイトソース 【160g×5個】

15,000円以上

**☆160g×5個** (一)60日

ジビエのハンバーグ ジャガイモとチーズの ホワイトソース 【160g×10個】

27,000円以上

**☆160g×10個** (一)60日

[事業者] (株)馬木葉 (株)ジビエ (株)北海道えぞ鹿ファクトリー サンス・エ・サヴール

0975 冷凍

ジビエのハンバーグ ジャガイモとチーズの ホワイトソース 【160g×15個】

39,000円以上

0976 冷凍

**☆160g×15個** (一)60日



0427 冷凍

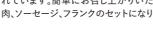
えぞ鹿肉のソーセージに フランクに焼肉セット

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

②製造日から冷凍で6ヶ月

高タンパク・低カロリー・低脂肪、鉄分豊富でへ 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。





0259 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 ② 製造日より冷凍で180日



モをセットにしてお届けします。道内外の有名レストランにも卸している信 頼の品質で安心してお召し上がりいただけます。鹿肉だからと構えずに、 素材の味を活かし塩コショウを振りかけて簡単にお召し上がりください。

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

【えぞ鹿肉セット】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 ヽマりました! [30代女性]

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

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



0515 冷凍

ジビエのえぞ鹿肉セット

11.000円以上

② 製造日より冷凍で1年

鹿肉だからと肩肘張らずに、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

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。



# 素早い処理で臭みは一切なし、 え で 度 友 度肉本来の味を堪能

数多くの"えぞ鹿"が生息している白糠町。鹿 肉は、とってもヘルシーで「高タンパク低脂肪」。 しかし、「鹿肉にはクセがある」と思われがち です。それは、鹿の捕獲後に森で簡単に処理さ れたものがほとんどで血抜きをはじめとした処 理が不十分、旨味も半減しているためです。一 方、白糠町では、捕獲後の的確で素早い血抜き 処理と内臓摘出で、柔らかく臭みもまったくな いものを提供しています。北海道では、道南を はじめとした各地でも鹿肉が獲れますが、白糠 町には豊富な牧草があり、それを食べて育つえ ぞ鹿は、身質がほかのものとまったく違います。 肉本来の旨味とコクが楽しめる本物の鹿肉。是 非ご賞味ください。

### 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。





0660 常温

鹿鱼印鑑 【姓または名】12mm

②もみ皮ケース

◎①印鑑 1本 長さ…60mm 直径…12mm

37,000円以上

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

長さ…60mm

②もみ皮ケース×3

0663 常温

高級もみ革印鑑ケース付

130.000円以上

③①印鑑12mm-1本、13.5mm-1本 15mm-1本 計3本

直径…12mm/13.5mm/15mm

3本セット

鹿鱼印鑑 【フルネーム】15mm

0662 常温

鹿角印鑑 12mm/13.5mm/15mm

45,000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



0668 常温

鹿角ネックレス ロング

34.000円以上 ◇ネックレス1本



0669 常温 鹿角ブレスレット

12.000円以上

☆ブレスレット1本

# 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

### 11,000円以上

◇ DEER 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】良質の天然えぞ鹿 の脂肪から抽出し、精製された豊富な天然成分を含ま 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

於約10cm×3本

えぞ鹿の先端部分の角をカットした「枝角」です。ペッ トのおもちゃにもどうぞ。



0430 常温

ナマコ入鹿肉ペースト[10本×4袋] 12,000円以上

分1袋10本入り×4袋 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

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

か50g×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。



0756 常温

えぞ鹿肉スープ&加熱済肉[6点セット]

12.000円以上

スープ200g×2袋、加熱済柔らかえぞ鹿肉200g× 1袋、加熱済えぞ鹿肉ミンチ肉200g×1袋 高機能ペットフードをセットでご用意しました。

0435 常温

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

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



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!



0505 常温

### レトルト鹿肉三昧 10,000円以上

☆レトルト鹿肉カレー:180g×2袋 レトルト鹿肉ハンバーグ:180g×2袋 レトルト鹿肉ミートボール:180g×2袋 ②製造日より常温で1年

鹿肉のレトルト3点セットです。白糠町の 鹿肉をご堪能ください。

0678 常温

えぞ鹿麻辣醤

10.000円以上

【150g×3袋】

♠ 150g×3袋

① 製造日より1年

や茹で麺に、パスタ、サラダなどお料理のトッピングも使えます。



0504 常温

### レトルト鹿肉ミートボール レトルト鹿肉ハンバーグ 10.000円以上

☆180g×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

# 10.000円以上

☆180g×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 鉄焼きの手作りハンバーグ。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

☆180g×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。



# えぞ鹿担々醤

10.000円以上

☆ 150g×3袋 ① 製造日より1年

【150g×3袋】



0516 冷凍

### えぞ鹿肉おつまみセット 11.000円以上

おスモークハム: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 (3)製造日より冷凍で1年

0511 冷凍

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。

北海道の大自然に生まれ、青々とした野山 を駆け巡り、のびのびと育つ『蝦夷鹿』。大 自然の中、山草などの栄養豊富な餌を食 べ、すくすくと育ち、脂肪分の少ない引き締 まった肉が出来上がります。そんな恵まれ た環境下で育った『蝦夷鹿』が東京・広尾の フランス料理店レストランマノワによって、 高レベルのジビエへと昇華します。新感覚 のジビエの美味しさをご堪能ください。



0510 冷凍

北海道・白糠町の 蝦夷鹿のテリーヌ[5個] 15,000円以上

❤ 5個 ○ 発送日より30日

北海道・白糠町の 蝦夷鹿のテリーヌ [12個] 30,000円以上

(4) 発送日より30日

❤ 12個

※2023年12月末で受付終了となります ※2023年12月末で受付終了となります

【東京・広尾】マノワオリジナル

赤紫蘇とブルーベリー

エゾ鹿のテリーヌセット

北海道の滑らかでミルキーなク リームチーズを使用

### 0637 常温

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

【東京・広尾】マノワオリジナル 鍛高譚のシソの産地 赤紫蘇とブルーベリーのチーズケーキ[6個]

15.000円以上

◇6個 ②90日 ※2023年12月末で受付終了となります

0638 常温

【東京・広尾】マノワオリジナル 鍛高譚のシソの産地 赤紫蘇とブルーベリーのチーズケーキ [12個] 30,000円以上

☆12個 (4)90日 ※2023年12月末で受付終了となります



【各6個】 30.000円以上

(3)全て発送日から90日

0639 常温

鍛高譚のシソの産地

のチーズケーキと

→ 赤紫蘇ブルーベリーのチーズケーキ 6個 エゾ鹿のテリーヌ 6個

※2023年12月末で受付終了となります



鹿。その鹿のエキスを使ったドリンク。

### 鹿肉缶詰セット 9.000円以上

0148 常温

於鹿肉缶詰(醤油味:160g×2個、味噌 味:160g×2個、カレー味:160g×2個) ② 製造日より1年

町内で捕獲したえぞ鹿を醤油味、味噌味、 カレー味の缶詰に。下処理をしっかりとし ているので、臭みはまったくありません。

□□□□□ 商品番号 ◇ 内容量・入数 ② 賞味・消費期限



French Delicatessen HIRATA 平田 知之さん

### 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

- らつきがございます。予めご了承ください。
- ②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。



白糠酪恵舎のリコッタチーズを使用した優しい味わ いのチーズケーキ。リコッタチーズの穏やかな甘味 ◇530g前後 ※焼き上がりの具合により重さにば と北海道産の生クリームの滑らかさ、高温で焼き上 げた香ばしさが何重にも重なり、特別なマリアージュ が口の中で幾度も変化を起こします。

みんなで丁寧に 心を込めて 作っています!



### 生産者からの アツいメッセージ

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



手をつなぐ育成会 春日 智美さん

### 0686 冷凍

手づくり チーズケーキ

5,000円以上

**◇**180g×3個

(3) 発送日から冷凍で10日間

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

### 白糠町民のソウルフード「ハイジパン」

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



[事業者] (株) 白糠酪恵舎 tailor French Delicatessen HIRATA unswerf業所

井ノ口 和良さん

全国区の人気!

0641 冷凍

14,000円以上

**◇**450g×1個

①7日以上

ベリーとピスタチオのカッサータ

「白糠酪恵舎」の作りたてリコッタチーズと、北海道産クリームの中にひそむラズベ

リーとピスタチオ、チョコ、アーモンドがザクザク。チーズケーキ?アイスケーキ?

口の中でいろんな味がたのしく遊ぶシチリア島から生まれた新感覚スイーツです。

乳がなりたいチーズを作る

美味しいチーズは質の高い生乳からのみ作られます。乳

は本来、冷却したり、加温したり、攪拌したりするものでは

なく、おかあさんのおっぱいから直接飲むものです。搾っ

たままの状態を保つために、牧場から生乳を運ぶ時には

できるだけ振動させないように細心の注意を払います。エ

房への受け入れもポンプを使わず落差で自然に流れるよ うバットに乳を入れ、殺菌、冷却もできるだけ乳にストレス

を与えないように扱い

ます。乳を搾ったままの

状態で、乳がなりたい

チーズにしてあげる。こ して美味しいチーズ

生まれます。

# 美味しいチーズは チープ 質の高い生乳から

### 生産者からの アツいメッセージ

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

地元の生乳を地産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。



【白糠酪恵舎チーズセット】どのチ ズも丁寧に手作りされてるのが味から伝わってきました。こんなに美味し ・チーズ初めてでした。[50代男性]

### 0154 冷蔵

### 白糠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 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

### ※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。



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



伊藤 美玖さん

0000 商品番号 ◇ 内容量·入数 ② 賞味·消費期限

### ギフトにお使いください

父の日・母の日・敬老の日のメッセージ カードをご要望により同梱しますので、 シーンに合わせて贈り物などにご利用

### 0573

しそ焼酎20°鍛高譚 「720ml [2本] 炭酸水500ml[8本]

6.500円以上

※ しそ焼酎20° 鍛高譚箱無し: 720 ml×1本 鍛高譚の梅酒:720ml×1本 炭酸水:500ml×8本

### 0574

しそ焼酎20°鍛高譚「720ml] 鍛高譚の梅酒[720ml] 炭酸水500ml[8本]

7,000円以上

※ しそ焼酎20° 鍛高譚箱無し: 720ml×1本 鍛高譚の梅酒:720ml×1本 炭酸水:500ml×8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** 



### 0580

しそ焼酎20° 鍛高譚Sパック [900ml] 【2本セット】

5.500円以上



### 0592

**Tantakatan** Shiso [350ml] 【6本セット】

9.000円以上



### 0583

TAN TAKA TAN SHISO 梅酒 [500ml] 【4本セット】

8.500円以上 **≫**500ml×4本



# 0526

鍛高譚2種 [900ml] 飲み比べセット 【4本セット】

12.000円以上 ◇鍛高譚:900ml×2本

赤鍛高譚:900ml×2本



### 0598

赤鍛高譚パック [900ml] 【4本セット】

11.500円以上



### 0407

TAN.TAKA. **TAN GIN** (鍛高譚ジン) [700ml] 10.000円以上

分700ml×1本



### 日本を代表する怪獣王 「ゴジラ」がラベルに登場

発売30周年を迎えたしそ焼酎「鍛高譚」と ゴジラシリーズ最新作『ゴジラ-1.0』が、 ゴジラ国内実写映画30作品目であること を記念し、コラボレーションが実現しまし た。今回のコラボラベルは、タンタカ物語 の世界にゴジラが登場し、ゴジラがタンタ カに赤シソの葉を手渡している様子が描





[事業者] 合同酒精(株) すべて 常温

# 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

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 すること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。



### 生産者からの アツいメッセージ

今年も色鮮やかな紫蘇 が収穫できました。白 糠町の自然で育った紫 蘇は色味も良く香りが 良いのが特徴です。

0035

[720ml]

【4本セット】

鍛高譚 : 鍛高譚

の梅酒のセット

11,000円以上

**◇**鍛高譚:720ml×2本

鍛高譚の梅酒:720ml×2本

### 0034

TAN TAKA TAN SHISO 梅酒「720ml] 【4本セット】

平賀 勝人さん

12.000円以上

ご寄付者様のお声 【鍛高譚の梅酒[720ml]【4本セット】】特( 紫蘇梅酒は珍しいので嬉しいです。ソー 割などで楽しみたいです。[50代女性]

### 0036

TAN TAKA TAN SHISO 梅酒「1800ml] 【2本セット】

14,000円以上

鍛高譚・鍛高譚の

12,000円以上

◇鍛高譚:1800ml×1本

鍛高譚の梅酒:1800ml×1本

**☆1800ml×2本** 

0037

梅酒のセット

[1800ml]

【2本セット】





### 0001

鍛高譚[720ml] 【4本セット】

10,000円以上

### 0002

鍛高譚[1800ml] 【2本セット】

10,000円以上

**⊗**1800ml×2本

ご寄付者様のお声 【鍛高譚[1800ml]【2本セット】】1.8リ<sub>ン</sub> ・ルが2本入りなのが有難い! 鍛高譚は やっぱり美味しいですね!アッという間に飲みきってしまいそうです。[30代女性]

### 幸運の「金のタンタカ」

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





# 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」 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。

**東食材を心ゆくまでお楽しみください** 

都市部の恒久的関係性を創出する ・新型コロナウイルスの影響で人流が減少し、 販路を失い苦境に立つ地域事業者と飲食店、









STEP 4 お食事

予約日に飲食店へお越しいただき、お 食事をお楽しみください。

STEP 3 ご予約

寄付後、「ふるなび」から予約日時の お伺いメールが届きますので、日程調 整をしてください。 ※寄付のご入金が確認でき次第のご案内とな

STEP 2 ご寄付 お選びいただいたお礼の品を「ふるな び」よりご寄付ください。

STEP 1 選ぶ

「お店でふるなび美食体験」のお礼の 品よりお選び下さい。 白糠町では個性豊かな多数の飲食店 とのお礼の品がございます。

解凍&簡単調理



オススメの解凍方法

は、ゆっくりと冷蔵庫と いうことでしたので、最 高の状態までじっくりと

待ちました。解凍後は

オーブントースターで簡

単に調理ができました!

### 白糠町×飲食店の味をご自宅でも楽しめるように!

# おうちで美食体験レポート

今回は「Trattoria Ciaoro(トラットリア・チャオロ) |の「チーズたっぷり ラザニア」をセレクト。



チーズたっぷりラザニア×5セット 寄付金額:30,000円

寄付後10日ほど

楽しめる白糠食材

Ciaoro一番のスペシャリテ!金箱シェフが試行錯誤の末辿 り着いた "理想のベシャメルソース"。そこに白糠町のチーズ とボロネーゼを合わせたラザニアです。

~お礼の品到着



実食 熱々のラザニアはチーズがよく伸び、こ れでもかとたっぷり入っておりチーズ好き にはたまらない! 自宅でこのクオリティの -皿が食べられるのは幸せです。

焼くだけで調理ができるので 活躍しそうですね。

段ボールを開けると丁寧に個別梱包 されたラザニア5セットが登場!もう美 味しそうです。

TEL) 03-6431-9921 住)東京都目黒区下目黒1丁目3-28 B1 営)ランチ 平日11:30~13:30(L.O.)、 土·祝日12:00~13:30(L.O.)、 ディナー 18:00~21:00(L.O.) 休)日曜・月曜(祝日は不定休) 席)26席



### Trattoria Ciaoro 目黒店

本場イタリアで経験を積んだ金箱シェフによるイタリアン

東京・目黒の行列ができるイタリアン。本場イタリアで修業を積んだオーナー シェフ・金箱友樹は、「愛情たっぷりのマンマの味」をお届けするため、化学調 味料や保存料を一切使わず、食材の旨みを丁寧に引き出した料理をつくり続 けています。















ルメルシマン オカモト 岡本 英樹シェフ

55

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「ギィーサヴォア」 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、 「ドゥロアンヌ」料理長を経て、2012年8月~現 在に至る。

お食事体験

PICKUP

今回訪れたのは

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

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

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.0.20:30) 休)月曜日 席)28席(4名掛け個室有)





### 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トリュフのヴィネグレット 毛ガニといくらのリゾット シェリー酒のソース 北海道産 鮮魚のポワレ 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 チコリコーヒーのババロワ パッションフルーツのヴァシュラン仕立てとミルクのアイスクリーム コーヒーとミニャルディーズ

※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



[六本木/寿司] 鮨かくの 五感で楽しむ絶品の鮨。 贅を尽くした大人の隠れ家



特産品 ディナーコース 2名様 180,000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



ディナーコース 2名様 130,000円~







[恵比寿/イタリアン] DAL-MATTO 恵比寿店 喧騒から一歩隔った場所にある、 食マニアを熱狂させる隠れ家レストラン



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/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



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/スペイン料理] FERMINTXO 日本各地の旬食材を、スペイン流に昇華させる 逸品の数々を穏やかな空間で



特産品 ディナーコース 2名様 80,000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に包まれた空間で 名店の美味を堪能



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~





[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



特産品 ランチ・ディナー 共通コース 2名様 60,000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」



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~





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は変更となる場合がございます。

②ふるなび 美食体験×白糠町 提供店リスト

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]

食マニアを熱狂させる、

[西麻布/和フレンチ]

和とフレンチの技法を

巧みに操り融合させた料理

目利きの店主が厳選した食材を

霞町さう。あ

[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

美食家の集らイタリア料理店

OGGI DAL-MATTO 西麻布店



特産品

特産品

ランチ・ディナー

2名様 80,000円~

共通コース

ディナーコース

2名様 140,000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





2名様 110,000円~

[元町・中華街/イタリアン] インパスト







[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



ディナーコース



1名様 90,000円~

特産品





North Berry Land 横田 宜伯さん

### 生産者からの アツいメッセージ

安心安全なものづくりで 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。

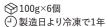
# アラカルト



寒暖差のある地域で栽培された農薬・ 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。 ①ブルーベリー:製造日より冷蔵で7日 ※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。

0127 冷凍

カタラーナ 10.000円以上





北海道産の牛乳と卵 を使った濃厚なアイ スプリンに、白糠産の 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。

☆ 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

ジャム:製造日より冷蔵で30日



もりもりふぁ~む



0481 常温

じゃがいも(さやあかね)[5kg]

無農薬·無肥料·自然栽培·白糠産

### 7,000円以上

ますが、1kgあたり10~13個ほどです)

生産者からの アツいメッセージ

無農薬・無肥料・自然

栽培による野菜つくり

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。

④ 発送日より2ヵ月

自然栽培により、農薬・肥料は一切使用しておりません。うっすらピンク色の皮が特徴。 皮ごと食べられますので、皮の周りのビタミンなどの栄養素を余すところなく摂取でき ます。新じゃが特有の甘みと香りがあり、水分量が多く、クリーミーな口当たり。熟成が 進むと甘みが増えて美味です。※9月下旬から受付開始~なくなり次第終了

### 0494 冷凍

究極のもりもり納豆 無農薬・無肥料・自然栽培・白糠産

### 10,000円以上

◇黒千石納豆(小粒):70g×3パック、黒大豆納豆(大 粒):70g×2パック、鞍掛納豆(大粒):70g×1パック

△ 冷凍保存:60日 冷蔵保存:2週間

入れずにそのままで、ご飯にのせてもお酒のおともにも抜群です。

【自然栽培】により、農薬・肥料は一切使用しておりません。その為、大豆特有のえぐみ が無く、大豆本来の味わいを楽しめます。天日で乾燥させております。まずは醤油を

[事業者] (有) 矢幡製麺所 (有) 矢幡製麺所、(有) マルツボ 高橋農園 North Berry Land (株) もりもりふぁ~む



### 生産者からの アツいメッセージ

ばーちゃんの時代から半世紀以 上受け継がれてきたラーメンは、 細麺とスープが自慢の一杯です。 昭和24年から続く自家製麺に、 スープ、チャーシュー、メンマ、 どれもがすべて手作り。お店と同 じものをお持ち帰りら一めんとし てご用意しています。



老麺やはた 矢幡 幸徳さん



0158 冷蔵 やはたら一めん たこカレーセット

10,000円以上 ラーメン(醤油味):2食入り×1個

たこカレー:220g×2個 ( ) ラーメン: 製造日より冷蔵で7日 カレー:製造日より常温で1年

半世紀続く人気店「やはた」のスープと 細麺が自慢のラーメンと、白糠産のた こを使ったカレーをセットにしました。



0165 冷蔵

やはた お持ち帰りら一めん 12,000円以上

◇2食入り×2個 ②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。



高橋 光二さん

0533 冷蔵

たかはしさんの 新鮮たまご30個 9,000円以上

☆Lサイズ30個 (10個×3パック) 【1,500g以上】

②生食:産卵から2週間



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

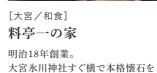


[南青山/フレンチ] ルメルシマン オカモト 北海道出身のシェフが "感謝"の想いを込めて腕を振るら



特産品 ランチ・ディナー 共通コース 2名様 110,000円~







特産品 ランチ・ディナー 共通コース 2名様 120,000円~



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



特産品 ディナーコース 2名様 90,000円~



[銀座/フレンチ] レストラン ラフィナージュ 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



2名様 90,000円~ ディナーコース 2名様 180,000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



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 220,000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



特産品 ディナーコース 2名様 90,000円~





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!





The SHEEP FORCE 従来のイメージを覆す極上の羊肉を筆頭に 豪快なグリルが楽しめる



特産品 ディナーコース 2名様 50,000円~







野田 憲政さん

生産者からの アツいメッセージ

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



0345 冷蔵

ぷりんのこころ【2種類×3組】

### 10.000円以上

STREET,

② 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、白糠酪恵舎の「リコッタサラー タ」を使用し、チーズのコクと塩分が甘さをより引き立てるチーズ ソルトプリンのセット。白糠愛がたっぷり詰まっています。



### 0178 常温

鍛高ラムネ(青・赤) 10.000円以上

② 製造日より180日

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



### 0506

**DEER OIL 75** モイスチャークリーム ピュアトリートメント 【各1缶】※鹿油化粧品

### 11,000円以上

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

【DEER OIL 75 モイスチャークリーム】 えぞ鹿精製油を主成分のクリームです。 【DEER OIL 75 ピュアトリートメント】 えぞ鹿精製油とオリーブオイルの比は8:2 です。優れた浸透力&高い保湿力で本来 の生き生きした肌へ。



SISOCA アセロラ×シソ 【350ml×24缶】

### 10,000円以上

② 製造日より12ヶ月間

0901 常温

SISOCA アセロラ×シソ SISOCA ライム×シソ 【350ml×各24缶 計48缶】

### 19,000円以上

※350ml×各24缶 計48缶 ② 製造日より12ヶ月間

### 0900 常温

SISOCA ライム×シソ 【350ml×24缶】

### 10,000円以上

②製造日より12ヶ月間

「しそ焼酎 鍛高譚」と同じ北海道白糠町産の赤しそを使用した低アルコールのチュー ハイです。※パッケージは現在の生産分がなくなり次第変更となります。



「この豚丼のたれ」

0653 常温 「この豚丼のたれ」 のおかき 5袋

### 5.000円以上

**⊗**80g×1袋 ② 製造日より30日間

のおかき 1袋

1,000円以上

**⊗**80g×5袋 ② 製造日より30日間

「この豚丼のたれ」の甘くて濃厚な味わいが、おかきとの相 性にピッタリです!





石井 札造さん

### 生産者からの アツいメッセージ

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



### 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) 7.000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。



### 0314

花 ここから 14,000円以上

**⊗**500ml×1

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

### 0315

大地の雫 ここから 14,000円以上

**⊗**500ml×1

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



カーポート・シラヌカ 高橋 清美さん

[事業者] 🔤 ホテルまつや 👅 合同酒精(株) 💌 (株)白糠町振興公社 👅 もち処一久大福堂 🦰 (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





### 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
- ②製造日より冷蔵で7日/商品到着後3日以内

### 0356 冷蔵

シェフのこだわりプリンセット 【選べる5種類 計6個】

### 9.000円以上

0791 冷凍

13.000円以上

あるリッチな味わいに!

【90ml×10個】

- ☆白いチーズプリン90g、黄色いチーズプリン 90g、生キャラメルプリン90g、白いブルーベリー プリン90g、チーズ好きのためのプリン90gから お好きな6個をお選び頂けます。
- ②製造日より冷蔵で7日/商品到着後3日以内

生乳と卵、白糠酪恵舎のチーズを使ったプリン。地元の 食材を知り尽くしたシェフの技が光るスイーツです。

プレミアムミルクジェラート

北海道根釧地区の生乳を100%使用した甘

さ控えめのプレミアムジェラート。品質の高

い生乳をベースに使用しているので、コクの

生産者からの

アツいメッセージ

お客様の心に響く価値を創

造し、ジェラートでより豊か



0157 冷凍

### 9.000円以上

- ☆ えぞ鹿肉のハヤシソース:180g×1個、 柳だこのミートソース:170g×1個、ラム 肉とゴボウのミートソース:150g×1個

### 0426 冷凍

「レストランはまなす | の 選べる洋食ソースセット

- ◇えぞ鹿肉のハヤシソース・柳だこのミートソース・ラ



な生活を提供したいという 想いがあります。お客様の 期待を超える味、食感など、 喜びと満足を届けることを目 指して、日々努力しています。 クレメリーチェ 彫谷 徳一さん



「レストランはまなす | の 洋食ソースセット

- ② 製造日より冷凍で90日

### 谷口 修さん

レストランはまなす

0872 冷蔵

【M~L混合1kg】

白糠町産アスパラガス

【4種類の中から3個】

### 9.000円以上

- ム肉とゴボウのミートソース・ラム肉のキーマカレー の4種類の中から、お好きなソースを3個お選びい ただけます。
- ② 製造日より冷凍で90日

地元食材を知り尽くした「レストランはまなす」のシェ フが白糠の名産品を使ってソースを作りました。愛 情のこもった味です。



白糠町産アスパラガス 【2L以上 1kg】

生産者からの

アツいメッセージ

白糠を代表するいろいろな

食材で作った自慢のソース

です。プリンには高橋農園

の卵を使用。食べていただ

ければ白糠町を感じていた

だけると思います。

### 12,000円以上

⊗2L以上1kg ② 発送から7日

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

※受付開始は2024年5月から 発送は7月以降順次



佐藤山菜農産物加工所 佐藤 三治さん

7.000円以上 **⊗**200g×5

[200g×5]

0748 常温

② 商品枠外左に記載

全ての工程を自社で行い、愛情を注いで製造しま

した。水煮加工されておりますので、面倒な下処理 がなく、いつでもお手軽にお使いいただけます。

佐藤さん自慢のふきの水煮

[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 (有)佐藤山菜農産物加工所 (0000)商品番号 (外容量・入数 (4)賞味・消費期限

きる商品です。

生産者からの

アツいメッセージ

白糠町を流れる清らかな

茶路川と大地が育んだみ

ずみずしいふきを自社採取

し、加工した一品。丁寧

に下ごしらえをし、自慢で



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。※狩猟の成果を保証するものではありません。※チケットはいかなる場合においても再発行いたしませ ん。※チケットは現金との引換はできません。※事業者により安全確保への配慮は行ないますが、体験プログラムによってはケガを ん。 ※ナナッツトは現金という (Richard Constitution of American Constitution of Ame 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ることを予めご了承ください。 ※キャンセルについては予約時にご確認ください。ご予約者様の都合で、催行日にご参加いただけない場合は権利失効になります。

### えぞ鹿ハンティング体験

### 70.000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

(4)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

(4)発行日より1年

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

### 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** 

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。

12ヶ月 0256 **54,000**円以上

### 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。



### 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
- ②発行日より1年

### 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
- (4)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。

【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 白糠漁港を出港し13時に漁場を出ます。※釣果を保証するも 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 リ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る 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ないますが、体験 プログラムによってはケガをする可能性もあります。運営会社 が独自に主催するため、当町では体験プログラムに伴う一切の トラブルの責任を負いかねますことを予めご了承ください。※ ご予約者様の都合で、催行日にご参加いただけない場合は権 利失効になります。



井嶋 慎さん



### 【東京丸の内】

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

0538 【2名様】 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

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



### レストランはまなす食事券(白糠食材コース料理) 50,000円以上

◇レストランはまなす食事券:2名様分

※食材は季節により異なります。※定休日:水曜日(月2回の連休あり)

(3)発行日より1年

### 0232

### レストランはまなす食事券(白糠食材コース料理・道産ワイン付) 80,000円以上

◇レストランはまなす食事券:2名様分

※食材は季節により異なります。※定休日:水曜日(月2回の連休あり)

(二)発行日より1年

「美味しいまち白糠を食べよう」をコンセプトにした、町民に長く愛されている名店。 ワインが豊富で、ソムリエ資格を持つシェフがワインとともに食材のストーリーを 交えて接客いたします。白糠産の羊肉やシカ肉、チーズ、野菜などを使った多彩な 料理をご堪能ください。



0332 別れのベイサイドホテル【夏木えいじ】 4.000円以上 0333 おもいで達に囲まれて【夏木えいじ】

4.000円以上 4.500円以上

白糠町出身の歌手 喜多島麻鈴のシングルCD

0334 北そだち【夏木えいじ】

0330 石炭岬は汐風岬【喜多島麻鈴】-2ndシングル- 4.000円以上 0331 **雨のボレロ**【喜多島麻鈴】 - 4thシングル-

4.000円以上



### 0752

ホテルまつや宿泊券 【1泊2食白糠食材コース料理付プラン】 50.000円以上

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

(一)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) バストイレ付洋室シングルタイプ ②発行日より1年

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



「食事処やまかん |食事券 10,000円以上

② 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 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。

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

[事業者] (株) 馬木葉 白糠フィッシングクラブ 日本郵便(株)



海鮮など食材な どが豊富で自然 豊かな場所



野田 知佳さん ■神奈川県出身

ふるさと納税のお礼の品を選んでいる時に気になる商品の出品自治体が自糠町 でした。 ②商品数も多く、その土地ならではの魅力的な商品が数多くある為、かな り力を入れて取り組まれているのだと認識しております。 ③【いくら】とにかく美味 しい!出品サイト上での口コミが良いのも寄付をするにあたり、安心だなと感じます。



木下 智美さん ■大阪府出身

●当社ポータルサイトは、レストラン食事券など食に特化したお礼の品を取り扱って います。その中で、魅力的な食材を多く取り揃えられている白糠町様にお声掛けさせ ていただきました。 ②特に「希望あふれる人づくりのための教育事業」が素敵だな と思いました。世界にはばたく「グローカル」な人材がたくさん輩出されるよう応援し ております。 ③【いくら】塩いくらやいくらの醤油漬けなどのバリエーションに今 年からシラリカいくら(生いくら)も加わって、大注目をしております!





竹内 紘基さん ■新潟県出身

●弊社サイトは2022年10月に開設しました。白糠町様は弊社サイト開設時の第一 期の自治体様として取組をスタートいただきました。 ②住民の皆様と地元事業者 様のご支援・同町の活性化のために、官民一丸となっているお取組みの姿勢に感銘 を受けました。 ③【エンペラーサーモン】この品質で、且つブロックのサーモン は、普通のお店ではなかなかお目にかかれないと思います。また、ブロックになってい るので、レシピに合わせて好みの大きさ・薄さにカットできる点も、私にとってはとても 嬉しいポイントです。

# **へい、マイナビ** ふるさと納税

### **西島 圭亮**さん ■福岡県出身

●北海道には13年ほど住んでおり、白糠町には道東旅行の際や仕事でも何度か足 を運ばせていただいておりました。ふるさと納税を通して改めてお付き合い出来るこ とをとても嬉しく感じています。 ②令和4年度も「町」で全国一位という実績を残さ れており、人気なお礼の品を用意するだけではなく、SNSなどのメディア活用、オフラ インイベントへの積極的な参加など地道な活動によって、年々白糠町ファンが全国 に増えていると感じています。 ③【レンジで焼鮭】私の家庭はまだ子供が小さい ので、なにかと時間に追われることが多いですが、手軽においしい焼き鮭が食べられ るので、お弁当や夕食のメインとしても重宝できるので非常におすすめです!

### JRE MALL ふるさと納税

/海あり、山あり、 自然豊かで綺麗 なまち!

海の幸口

川の幸!

天然資源の宝庫



河井 達也さん ■千葉県出身

●2022年9月に前任から引き継ぎ、担当させていただくことになりました。 ②第一次産業の再興や自然保護など、自糠町の魅力をしっかりと活かしつつ、教育 や子育て支援など、住みやすいまちづくりを推進していて、非常に魅力的な取組だと 思います。 ③【ししゃも】北海道白糠町の豊かな海域で育ったししゃもは、脂の乗 りがとてもよく、絶品です!1年でわずかな期間しか獲れない貴重な味はとてもおす



神田 竜彦さん ■北海道出身

◆ひがし北海道へ初めて赴任した10年前。道の駅「恋問館」で美味しく食事したこ とを覚えています。 ②子育て応援日本一のまちをはじめとした「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【エンペラーサーモン】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、小分け真空パックも細や かな気遣いですが助かりました。

# 番外編 白糠町ふるさと納税を支えるパートナー コールセンター・配送管理・



(33)

● いるさと納税業務に携わり始めてから、自 糠町を知りました。最初は、なんて読むんだろ う?北海道のどの位置に存在するのだろう?と いうのが率直な印象でした。 ②ひとことで言 うと、とにかく『寄付者様ファースト』です。私 たちは寄付者様からの問合せ対応を主に業 務として行っており、特にその印象を強く感じ ています。仕事柄、町の担当者様や事業者様 との関わりもありますが、その姿勢はまち全体 で一貫しているように感じます。 ③【赤夕 テ」とても厚みがあり、お肉かと錯覚してしまう ほどの食べ応えがあります。刺身、バター焼き 等で食べましたが、どのような食べ方をしても おいしい!食感は楽しい!

### シフトプラスが営業所と コールセンターを白糠町に開設



吉森 圭祐さん

■福岡県出身

いくら!!!



①2017年、弊社がふるさと納税に関する事業 を開始した際の「一番最初」にお仕事をさせ ていただいた自治体です。 ②新たなお礼の 品の企画・開発を自治体だけでなく、地域事 業者と共同で、一丸となり、時には寄付者の声 を取り入れて進めていることが非常に印象的 です。また、ふるさとチョイスや楽天など寄付者 と会うことができるイベントに積極的に参加し、 ふるさと納税だけでなく、『白糠町』をPRされ ていることも印象的です。 ③【いくら】いくら のお礼品は多くの自治体で出品がされていま すが、どこがおすすめ?と人に聞かれると、必 ずおすすめするのは白糠町のいくらです。

### 白糠町ふるさと納税はたくさんのポータルサイトから 多彩なお支払い方法をお選びいただけます

日本最大級の

マイルが貯まる!

お支払い方法 クレジット

操作も簡単、便利なサイト

ふるるとプレステム

安心ふるさと納税サイト

たまる1つかえる1

Amazonポイントがオトクに貯する

お支払い方法 クレジット Amazon PayPay

保証グマップルよる31番係。

よるさとバレット

東急グループのふるさと納税サイト

JTBが運営するふるさと納税サイト

ここにしかないオリジナルなお礼の品と出会える

ポイント制なので好きなタイミングで申込可能!

ラクふる

簡単ふるさと納税

お支払い方法 郵振 コンビニ

ネットが苦手な方でも

ふるさと納税ができる!

お支払い方法 クレジット PayPay LINE 全額ポ

お支払い方法 クレジット 郵振 銀振 持参 コンビニ d払い auか au PAY ソフト 楽天ペ ペイジー Amazo

お支払い方法 クレジット auか au PAYカ au PAY残 全額ポ

ふるさと納税総合サイト

PayPay メルペイ Pay Pal Paidy ネット

ANAのふるさと納税

お支払い方法 クレジット 郵振 銀振 持参 コンビニ



お知らせ ふるさと納税の確定申告が簡単に!

2021年分からふるさと納税の確定申告が簡素化され、国税庁長官が指定した「特定事業者」が発行する「寄付金控 除に関する証明書」を添付すればOKになります。特定事業者は下記 Vにて確認ください。

### [お支払い方法について]

クレジット クレジットカード 郵振 郵便振替 持参 現金持参

銀振銀行振込

コンビニコンビニ払い はない はない

auかんたん決済 au PAY au PAY au PAYカード au PAY残 au PAY残高

ソフト ソフトバンクまとめて支払い 楽天ペ 楽天ペイ

楽天ポ 楽天ポイント

楽天キャ 楽天キャッシュ Amazon Amazon Pay

ペイジー Pay-easy PayPay PayPay

Payミニ PayPayミニアプリ

LINE LINE Pay Pay Pal PayPal

Apple Apple Pay

メルペイ メルペイ

Paidy Paidy

AEON AEON Pay WAON WAON POINT ネット ネットバンク支払い

全額ポ 全額ポイント支払い 電話合算 電話料金合算支払い

ふるり

JAL JALお買いものポイント



まちの魅力をしっかり伝える 情報系ふるさと納税サイト」

お支払い方法 クレジット 郵振 銀振

### G-Call ふるさと納税

お電話でもお申し込み可能! 厳選されたお礼の品をご紹介

お支払い方法 クレジット



クチコミ・評価で探せる

ふるさと納税サイト

お支払い方法 クレジット 銀振 コンビニ ペイジー



JALのマイルがたまる!

JAL公式ふるさと納税サイト

そごう・西武が提供する

ふるさと納税サイト

JRE POINTが

〔貯まる〕〔使える〕

お支払い方法 クレジット 全額ポ

お支払い方法 クレジット

市資本

JRE MALL

ふるさと納税

お支払い方法 クレジット JAL Amazon ※2023年11月中旬から



へんマイナビ ふるさと結形

「株式会社マイナビ | が運営

Amazonギフトでの高還元も魅力!

お支払い方法 クレジット Amazon



納税效 dポイントが使えるし dショッピングでふるさと納税!

お支払い方法 クレジット d払い ネット 全額ポ



るなさとふる

白糠町ふるさと納税特設サイト

地域から日本を元気に!

楽天ふるさと納税

お支払い方法 クレジット 銀振 楽天ポ 楽天キャ Apple

ソフトバンクグループの株式会社さとふるが運営

アプリ利用でさらに便利!

楽天ポイントが貯まる使える!

カンタン、おトクにふるさと納税



お支払い方法 クレジット コンビニ d払い auか ソフト



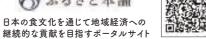


お得な返礼品がすぐ見つかる 便利なカード決済も対応



お支払い方法 クレジット 郵振 銀振

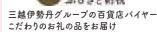




お支払い方法 クレジット Amazon PayPay



越伊勢丹 ふるさと的税



お支払い方法 クレジット コンビニ





お支払い方法 クレジット 全額ポ

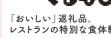


出会ったことのない そのまちのストーリーが あなたとまちの未来を変える

ふろうボ

お支払い方法 クレジット

ぐるなび



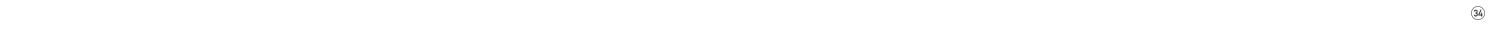
レストランの特別な食体験。

お支払い方法 クレジット

まいふる "まい"にちの暮らしを彩るイオンカードで、"まい"としの

ふるさと納税を通して、"まい(My)"ふるさとが見つかる







担当者イチオシの゙ お礼の品は必見!

ふるさと納税ポータルサイト 白糠町の担当者だからこそわかる

# 白糠町の コガおすすめ!

白糠町の担当者目線で、白糠町のことを教えてください! 3つの質問と「白糠町を一言で表すなら?」にお答えいただきました。

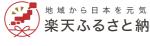
【質 問】 白糠町との出会いについて 2

白糠町のふるさと納税への 取り組みについて

白糠町ふるさと納税イチオシの お礼の品は?

### さとナョイス あなたの意思をふるさとに

チャレンジと 実直さを 忘れないまち





### 嶋宮 さゆりさん ■埼玉県出身

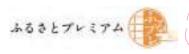
◆地域の課題解決に特化したクラウドファンディング型ふるさと納税「ガバメントクラ ウドファンディング(GCF)」を利用したいというご相談をいただいたことがきっかけで す。 ②地域の中と外に向けて思考を凝らす事は限られた職員メンバーで進めるの は大変かと思うのですがきちんと両立して地域の未来を考え・実行されている自治体 様です。「白糠町おもしろい!いいよね!」と感じている寄付者様がいる結果が、寄付に 反映されているのだと思います。 ③【ホタテ】厚みがあるので食感を感じやすく、お 刺身で食べても良し、贅沢に炊き込みご飯にしてもふっくらおいしいです。何より主婦と しては、使い勝手の良い個包装が大助かり!





# 中條 裕紀子さん ■神奈川県出身

◆事業をおいますがあるさと納税で自様町様に寄付をし、食卓で並ぶ「いくら」を通して初めます。 て出会いました。あまりに美味しくて感動したことを今でも覚えています。 ② 前 回 訪問した際サーモンだけでなく、ホタテ養殖にも挑戦されていると伺いました。新し い事に積極的に取り組まれている印象が強く、ポータルサイトとしても非常に勉強 をさせていただいております。 ③【エンペラーサーモン】「キングを超えたエ ンペラーサーモン」、読んだ人にインパクトを与え、それほどの物だったら申し込み をしてみようかと、見る方に訴求効果もある文言だと思いました。





### 小野 紘暉さん ■大阪府出身

●前任の担当者と都内の白糠町の食材を供する居酒屋に行った際に初めて白糠 町の特産品や食材を知り、感動した事を覚えています。 ②白糠町のふるさと納税 ご担当者様をはじめ、職員、首長にいたるまでふるさと納税制度への熱意を感じます。 ③【エンペラーサーモン】と【いくら醤油漬】は本当に美味しいと思いました。 弊社サイトでも大人気でリピーターが多いのも納得です。





### 奈良 正浩さん ■青森県出身

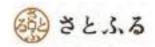
①ふるりのコンセプトは、「特産品をはじめとした、ふるさとの魅力を丸ごとご紹介 すること」。白糠町を知り、サイトコンセプトにぴったりのまちだ!と直感し、ご連絡し たのがきっかけです。 ②まちと事業者様とが一丸となり積極的に取り組む姿勢、 また、寄付者様とのつながりを大切にさまざまな企画をするなど、ふるさと納税を牽 引するリーダー的な存在だと思います。 ③【サーモン】白糠町のサーモンは率 直に「美味しい!」の一言に尽きます。新鮮で高品質なサーモンは、どんな調理法に も合うので常にストックしておきたい逸品です。



### 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

●前任より引継ぎ、2023年2月より白糠町様を担当させていただいています。 ひ既に魅力的なお礼の品がたくさんある白糠町ですが、今でもどんどん事業者様と 一丸となって新たなお礼の品開発を行われていて、寄付者の方に喜んでいただける ように動くアグレッシブさに感銘を受けています。 3 えぞ鹿肉まん 弊社のイベ ントでもご提供いただき、とても人気のあった商品です!肉まんという形で手軽にジ ビエが食べられ、鹿肉のうまみが凝縮されていて美味しいです。

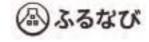






### **菅野 琴美**さん ■北海道出身

●2018年から担当させていただき、6年目になります。 ②ひとりひとりの寄付者様 を大切にしているので、毎年寄付をしてくれている寄付者様が多いことは素晴らし い取組であることの証だと思います。 ③【いくら】つぶに張りがあって、ちょうどよ い味付けがそそられます。もったいないけど、たっぷりご飯にかけちゃいますね。

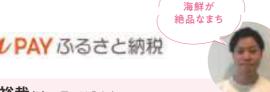


### 折田 浩佑さん ■東京都出身

●前任から引継ぎを行い、担当させていただくこととなりました。
②ふるさと納税と いう寄付者とのつながりをとても大切にし、まちの魅力を発信している印象です。

③【北海道海鮮紀行いくら】徹底した品質管理で生産されたいくらは、今まで食 べてきたいくらとは全くの別物でした。こんなにプチプチして鶏の卵のように味の濃 いいくらは他に食べたことがないです。一度頼んだら、毎年リピート間違いなしだと 思います。

# au PAY ふるさと納税



### 山村 裕哉さん ■石川県出身

◆Quau PAY ふるさと納税の一窓口(広告)担当として、白糠町様とのご縁をいただきま した。 ②窓口担当の方を通して「ふるさと納税で地域を活性化する!」という意思 が伝わってきます。私共も自糠町様に負けないくらいの熱量で今後ともふるさと納税 に取り組ませていただきたいと思います。 ③[いくら] 保存技術が高いため、配送 であってもお家で新鮮な状態のいくらを食べることが出来るのがポイント。シラリカい くらも楽しみです!

# ふるさと本舗

八尋 洸太郎さん ■東京都出身

料理にとても合います。

東急グループのふるさと納税。

ふるさとパレット

が特にお気に入りです。

佐藤 孝子さん ■北海道出身

●2021年から担当しております。弊社社員からエンペラーサーモンに寄付したいの

で取引してほしいとの声があり、前任が自糠町様に出張に行き、取引を開始させて

いただきました。 ②ふるさと納税支援金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。幸せわくわく結婚サポート事業、新規就農

者等支援事業など地域活性に使われており、人々の幸せに貢献していると思います。

③【サーモン】はアブラもしっかりあって、味も濃くて、お刺身、カルパッチョなどの

◆動物の出身地のお隣町の白糠町。ドライブの際に美しい砂浜がどこまでも続く恋問

海岸や道の駅「恋問館」に立ち寄ったことがあります。 ②寄付者に対してとても丁

寧な対応をしてくださっていると思います。 **③【白糠酪恵舎チーズセット】**拘り

抜いて作られている本当に美味しいチーズで、私はスカモルツァや、TOMAシラヌカ



黒岩 宏太さん ■東京都出身 ●前担当者より白糠町の業務を引き継いだことが出会いです。これから白糠町の魅 力を伝えられるように頑張ります! ②白糠町をより良いまちにしたいという熱意から、 真剣にふるさと納税に取り組んでいるのだと思います。結果ふるさと納税寄付額全 国4位になったのだと思います。 ③【いくら】いくらに対する白糠町のこだわりは他 の自治体に負けない強みと感じます。新鮮さ抜群のいくらはイチオシのお礼の品で

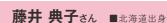
### 三越伊勢丹 ふるさと納税





白糠町の食材 だけでフルコース

が作れるまち



G-Call ふるさと納税

●まだ、お伺いしたことはないのですが産物を通じて白糠町の魅力を感じていまし た。以前、焼酎がお好きな道外の方に、鍛高譚をお土産でプレゼントしたところ大変 喜んでいただきました。 ②大変熱心な取組をされていらっしゃるまちのイメージが ございます。ふるさと納税を通じて、子育てや定住・移住など分かりやすく応援したく なる広報活動などもされていると思います。 ③【しそ焼酎 鍛高譚】3種の味をお 楽しみいただける鍛高譚3種セットをお勧めいたします!赤しそを使った焼酎は、珍し く赤鍛高譚は鮮やかなルビー色で見た目にも楽しめます。





川海の

食の宝庫

### 嶋田 周一郎さん ■北海道出身

●雑誌『ふるさと納税ニッポン!』で毎号取材をさせていただいており、私が担当と なり、早7年のお付き合いとなります。 ②寄付者様に白糠町への興味を持ってもら うことはもちろんですが、町長を筆頭にして、ふるさと納税全体を見据え、取り組まれ ているなと感じております。 3 北海道海鮮紀行いくら 誰に食べてもらっても、 「人生で一番おいしいいくら」と言ってもらえる逸品です!製法もこだわりが強く、事 業者様の技術も高いため、鮮度を保ったまま、私たちの元に届きます。



● ① 白糠町様は当社サイトリリースの2020年10月からのお付き合いです。 ②ふるさ と納税を通じて全国へのPRが盛んで、地域活性化に力を入れられていると感じて います。 ③【鍛高譚の梅酒】普通の梅酒とは一味違いしそ風味の梅酒はほどよ い甘さでごくごく飲めてしまいます。





### 久保 勝範さん ■埼玉県出身

①知人から、いくらとエンペラーサーモンが美味しいと熱弁を受け、当社サービスを 利用される寄付者様にも御案内したいと思い、スタート時より御一緒させて頂いてお ります。 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、素晴らしい取組をされている自治体様と感 じております。 ③ [いくら] 独特なパック製法で、保存に優れ鮮度が長持ちする素 晴らしいお礼の品です。



### 実は隠れた るるぶ ポイン の宝庫!

### 水野 将吾さん ■京都府出身

●初めてのふるさと納税をどこの自治体で行うかリサーチしていた時、「いくら」好き な娘が「パパこれが良い!」という一言から寄付したことが初めての出会いとなりまし た! 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感じております。 ③【エゾ鹿ハン **ティング体験** | 狩猟のマナーやその時の「緊張感」、そしてエゾ鹿肉を口にできる有 難さと経験はこのツアーを通じないと得られません。このツアーに参加する為、是非 白糠町へお越しください!

# IALふるさと納税



### 小林 和臣さん(写真)・井上 彩果さん

◆ ひからさと納税の業務に携わることとなり、初めて「白糠町」を知りました(申し訳あ) りません)。ふるさと納税の取組や海の幸、山の幸など豊富な地域資源を知るにつ けじわじわと興味が湧いてまいりました。 ②単にお礼の品だけの寄付者とのつな がりではなく、地域の魅力を発信し、将来に向けてイベントなどを通して町のファン を増やしていく取組は素晴らしいと思います。 ③【北海道海鮮紀行いくら】ま さに「海の宝石」。見た目の鮮やかな色合いと美味な粒感。リピーターが多いのも 納得です。



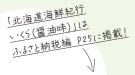




### 野田 光太郎さん ■埼玉県出身

● ひふるラボは2021年8月に全国のテレビ局として初めてふるさと納税ポータルサイ トを開設致しました。開設にあたり、複数の自治体様から「白糠町はふるさと納税に 積極的に取り組んでいる」と伺い、白糠町様にご連絡し、ご加盟いただいたことが始 まりです。 ②寄付金の使い道について、JR白糠駅の「駅舎&駅前周辺整備」事業 は、北海道内におけるJR路線の維持・発展に向けて、大変社会的な貢献度が高い 取組だと考えております。 ③【しそ焼酎 鍛高譚】です。私はソーダ割にして飲む のがお気に入りです♪







### 『いくらの豆乳リゾット』

豆乳でヘルシーなリゾットに、いく らをのせたら贅沢感が増します! ごはんを入れずにソースにしたら パスタにかけてもおいしいです。

### ■材料(1人分)

しめじ	1/4株
ほうれん草	30g
豆乳	200ml
コンソメ・キ	ューブ1つ
オリーブオイル	·······適量
オリーブオイル ····································	
	)とつまみ

### ■作り方

- ①しめじは石づきをとってほぐす。ほうれん 草は適当に切る。
- ②フライパンにオリーブオイルを熱し、①を さっと炒める。
- 3②に豆乳を入れ、中火にかける。ふつふつ してきたらごはんとコンソメキューブを 入れる。
- 4コンソメが溶けたらとろけるチーズを入

楽天レシピには

こんなメニューも!

ぜひご覧ください!

ご紹介の11品をはじめとした、白糠食材を使

用したレシピや、白糠町のふるさと納税にまつ

わるトピックを掲載。白糠ファンの一人として、

「楽天レシピ」に是非ご登録を!

⑤器に盛り、いくらをトッピングする。





### 『レンジで簡単!

### 明太子のアヒージョ』

作るのがちょっと面倒なアヒー ジョも、レンジで簡単にできちゃい ます!パンにつけて、あまったらパ スタにしてもおいしい!

### ■材料(2人分)

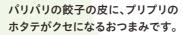
ブロッコリー	4房ほど(茹でてあるもの)
しめじ	1/4株
マッシュルー	ム 2個
明太子	1本
オリーブオイ	ル ······100ml
にんにくチュ	ーブ3cmほど
塩	適宜

- ①ブロッコリーは1房を4カットくらいに する。しめじは石づきをとりほぐす。マッ シュルームは薄くスライスする。明太子 は薄めに切っておく。
- ②少し大きめの耐熱容器に、オリーブオイ ル、にんにくチューブを入れ混ぜ合わせ る。そこにブロッコリー、しめじ、マッシュ ルームを加えざっと合わせる。



- ❸ふんわりラップをし600Wのレンジで3分 半加熱する。
- 4加熱が終わったら、明太子の半分を加え、 さらにレンジで1分加熱する。
- ⑤加熱がすべて終わったらもう半分の明太 子を加え全体をざっくり混ぜる。好みで

## 『おつまみにピッタリ! 餃子の皮でホタテピザ』



### ■材料(1人分)

_13111	
餃子の皮	· 4 <sup>†</sup>
77.5	
ホタテ(解凍済み)	∙3‡
ピーマン	/21
ピザソース	適量
とろけるチーズ	適量

### ■作り方

- ①ピーマンは2mm幅ほどの細切りにする。 ホタテは薄く切っておく。
- 2餃子の皮にピザソースを塗り、ピーマン、 ホタテ、とろけるチーズをのせる。

●えぞ鹿のロティ

・サーモンユッケ

カリフォルニアロール

●大人の梅酒ゼリー

●白糠煮つぶのペッパーチーズ

●焦がしサーモンとカリカリポテト

●がっつり肉そぼろ冷やしうどん

●いわし昆布じめ万能ネギソース

●「この豚丼のたれ」の鳥つくね丼

●エンペラーサーモンの大葉香り焼き

●秋鮭とキュウリのさっぱりどんぶり

●北海道サーモンのコロコロポテトサラダ

③トースターで7分ほど焼く。







● 生 & 焼きたらこの簡単グラタン

●Wたまごの悪魔おにぎり(2種)

ふわっとばのふりかけ

●塩数の子の豚バラ肉巻き

●鍛高譚ドレッシングの彩りサラダ

●簡単時短☆エゾ鹿肉の重ねカツ

●鮭とばイチローとなすの簡単オイル煮

●鮭フレークとポテトのカリカリスティック

●旨味たっぷり!脂ののった八角の冷や汁

●プチプチがたまらない!たらこ豆乳そうめん

●簡単&さわやか☆いくらとキュウリの手まり寿司

●レモンでさっぱり!鮭とアボカドのおろし和え

### ■材料(4人分) 煮つぶ…

### しめじ… · 1/2株 · 1/4個 トマト缶・ ・大さじ1 にんにくチューブ・ 3cm(#2 オリーブオイル・ · 適量 ドライパセリ・ ·適宜

煮つぶのトマト煮』「白糠煮つぶ(Ŀれたて(ん)」は ろうなと納税編 PHOに掲載し

プリプリ柔らかい煮つぶはトマトとの相性抜群!おかずにもなるし、パ スタのソースにしたりパンをひたしたり、食べ方が色々楽しめます!

- ●茄子は半月切り、しめじは石づきをとりほ ぐし、玉ねぎは微塵切りにし、オリーブオ イルでさっと炒める。
- ②①に煮つぶを入れさらにさっと炒め、トマ ト缶、コンソメ、にんにくチューブを入れ る。蓋をして弱火で5分ほど炒め煮する。
- ⑤塩胡椒で味を調える。器に盛り、あればド ライパセリをふる。



# ふるさと納税編 P37に掲載! 17=5=113



# 『とろとろたらこの

### 揚げ出し豆腐』 たらこのピンク色が映えるひと味

違った揚げだし豆腐! おかずにもお酒のおつまみにも最 適です♪

### ■材料(2人分)

絹ごし豆腐	350g
たらこ	1/2本
片栗粉	., = .
刻みねぎ	適量
サラダ油	大さじ2
だし汁	·····110ml
水溶き片栗粉	
(片栗粉小	さじ1:水小さじ2)

### ■作り方

- ①絹ごし豆腐はキッチンペーパーで包み、 まわりの水分を取る。縦半分、横4等分に たらこは皮から身をはずしておく。
- ②豆腐の全面に片栗粉をまぶし、フライパ ンにサラダ油を入れ、返しながら全面焼
- 3②を器に盛り、だし汁のうち80mlを注ぐ (2皿の場合は半分ずつ)。
- 4残りのだし汁を火にかけ、沸いたら火を 止めて水溶き片栗粉を入れ素早く混ぜ る。とろみが少しついてきたらたらこを入 れて混ぜる。
- 63の上に④のたらこあんをかけて刻みね ぎを散らす。

# 数の子のサンドイッチ』 「塩数の子」は からさと納税編 P41に掲載! 数の子のサンドイッチ』

数の子の食感がクセになる、ヘル シーさっぱりなサンドイッチです。 朝ごはんなどにも!

### ■材料(1人分)

食パン(8枚切り)2枚	(
キャベツ3枚	(
数の子1本	
★マヨネーズ······大さじ1	
★マスタード(orからし) ·········· 小さじ1/2	)
塩胡椒	

- ①キャベツを細切りにし、耐熱容器にいれ、 ふんわりとラップをし600Wのレンジで3 分加熱する。
- 2数の子は解凍ししっかり水気をふき、一 口大に切っておく。
- ③①②★を和え、味を見て塩胡椒をふる。食 パンに挟んでサンドイッチにする。



### ●さっぱり濃厚!サーモンのレモンパスタ

- サーモンマウンテン
- ●シンプル簡単☆ほたて貝柱とキャベツのミルクスープ
- ●海鮮3種のミルフィーユ
- ●サクサク海鮮揚げギョウザ
- ●厚切りジューシー☆エンペラーサーモンのムニエル
- ●おつまみ、おやつに楽しい食感☆明太子の和風ミニピザ
- ●食感サイコー!数の子のブルスケッタ
- ●卵焼き器で♪魅惑の厚焼きたまごと鮭のホットサンド
- ●濃厚ロビオーラチーズ!海老のトマトソーススパゲティ
- ●帆立とアスパラのガーリックバター炒め
- ●【食べ応えバッチリ!】数の子の焼きうどん

- ●鮭とばチャーハン
- ●【簡単ご馳走気分!】鮭のパンキッシュ
- いくらのカプレーゼ
- エンペラーサーモンのムース♪いくらがけ
- ●たっぷり新鮮帆立入り♪ちらし寿司
- エンペラーサーモンとカブのマリネ アボカドのエンペラーサーモン巻き♪
- ●たらこと高菜のチャーハン
- 絶品おつまみ!たことオクラのねぎまみれ
- ズッキーニとミニトマトの彩りトーマ・シラヌカ焼き
- ●味付け簡単! 時短おかず☆ ほたて貝柱の中華風炒め

会員登録は こちらから!



楽天レシピ内では、 白糠町のファンページを 掲載中!

白糠町公式 ファンページは こちらから!





# Rakutenレシピ 白糠食材 LLI 流の恵みレシピ

お礼の品をアレンジして絶品料理!白糠町の食材を使った、簡単でおいしく、華やかに食卓を彩るレシピをご紹介します。





包丁を使わず、炊飯器に入れるだ けで完成♪ たらこの塩気とバター の風味、鮮やかな見た目も食欲を そそります。

# ■材料(2~4人分)

たらこ2腹
米2合
コーン80 g
バター20g
(お好みで)パセリ 少々

# ■作り方

- **①**米を洗い炊飯器に入れ、目盛りまで水を 入れて30分以上浸しておく。
- ②米の上にコーンと「たらこ」、バターを入れて通常通り炊飯する(「たらこ」は冷凍 のままでもOK)。
- ③「たらこ」をお好みの大きさにほぐしなが ら全体を混ぜて、できあがり。

市販のルーを使わず、牛乳とコン ソメでシチューを作りました。エン ペラーサーモンに小麦粉をまぶし つけて煮ることで、とろみのついた 優しい味に仕上がります。

# ■材料(2人分)

エンペラ	ーサーモン······ 100g	g
スイート	コーン	g
	J — ····· 50g	
牛乳	400m	l
薄力粉…	······大さじ <sup>^</sup>	1
コンソメ	(固形)1個(約5g)	)
バター…	20,	g
塩、コショ	ョウ····································	Z

### ■作り方

- ①ブロッコリーは小房に分けて、塩を少々加 えた湯(分量外)で下茹でし、食べやすい 大きさに切る。
- ②エンペラーサーモンを1.5~2cmほどの 角切りにする(真四角でなくてOK)。
- ③深めのフライパンまたは鍋にバターを熱 し、中火でエンペラーサーモンを焼く。
- 4 薄力粉を加え、固まりがなくなるよう全体 に混ぜたら、①のブロッコリー、スイート コーン、砕いたコンソメ(固形)を加えて 混ぜる。
- ⑤牛乳を加え、焦げつかないよう混ぜなが
- ⑥とろみがついたら、塩、コショウで味を調 えて、できあがり。

『簡単時短☆







エンペラーサーモンのお手軽シチュー』





# 『<mark>たこ</mark>とオリーブのパエリア』

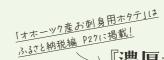
「北海道旨味「こ」は フライパンで手軽に作れる♪色鮮やか♪ おいしいパー・・・ おいしいパー・・・

# ■材料(2人分)

米	······ 1 <sub>1</sub>
- サフラン - 水	·····1つまる
<sup>2</sup> 水	250m
たこ	200
ブラックオリーブ(輪も	
玉ねぎ	1/41
マッシュルーム	51
パプリカ	1/21
にんにく	
オリーブオイル	大さじ
┌白ワイン	大さじ
コンソメ顆粒	
B 二	/y
L	
パセリ(みじん切り) …	
, . , . , . , , , , , , , , , ,	

### ■作り方

- ●ボールにAを入れる。30分ほど置きサフ ランの色を出す。
- ②たこをぶつ切りにする。玉ねぎ、にんにく をみじん切りにする。マッシュルーム、パ プリカを食べやすい大きさに切る。
- ③フライパンにオリーブオイルとにんにくを 入れて炒める。香りが出てきたら玉ねぎ、 マッシュールームを加える。米を洗わず に加えて炒める。
- ④Aをサフランごとフライパンに入れる。た こ、ブラックオリーブ、パプリカをまんべ んなく並べて加える。Bを加えて蓋をす る。沸騰してきたら弱火で15~20分ほど
- ⑤火を止めて10分ほど蒸らす。お焦げを作 りたい場合は、強火で水分をしっかりと 飛ばしお焦げを作る。食卓にフライパン ごと出し、食べる直前にパセリをお好み でかける。





# >」『濃厚サッパリ!

材料を切って和えるだけの簡単 ガッツリ丼です。暑い夏のランチな どにぴったり!プリプリのホタテは

お好みでたっぷり入れてください。

ホタテのキムチ丼』

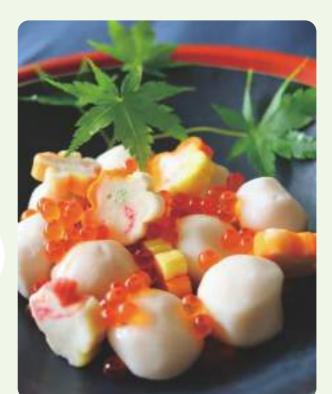
### ■材料(1人分)

ホタテ(解凍済)	4ホ
ボイルだこ	
キムチ	···· 40
きゅうり	1/42
A 醤油、ごま油ひと	こまわし
ごはん お茶碗	宛1杯タ
白炒りごま	適量
卵苗	1個分

## ■作り方

- ①ホタテは1/4カット、ボイルだこは食べやす い大きさ、きゅうり、キムチは細かく切る。
- ②ボウルに①とAを入れざっくりと混ぜ合 わせる。
- ③ご飯の上に盛り、白炒りごまをふり、真ん 中に卵黄をのせる。





# 『里芋と麩のいくらがけ』 ふるさと納税組

シンプルな煮物がいくらで豪華に

# ■材料(2~3人分)

_ 13 11 (= -, 1, 1, 1, 1)	
里芋(小さいもの)	15
- 出汁	500n
塩	1つま
A   薄口醤油・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	
しみりん	
麩	
┌出汁	200n
	رار
B ´┈   薄口醤油·······	
<i>a</i> nh,	_
いくら	
0.10	人でし

# ■作り方

- ①里芋の皮を剥く。少量の塩(分量外)でも む。流水で洗い流す。(里芋のぬめりを取 ろ作業です)
- ②鍋にAと里芋を入れて火にかける。アクを 取りながらやわらかくなるまで煮る。里芋 をお皿に移し冷ます。
- ③麩を水(分量外)に軽く浸す。水を少々含 んだら軽く絞る。鍋にBを入れて火にかけ る。麩を入れて汁気を吸ったら鍋から取 り出し水気をよく切り、冷ます。
- 4器に里芋、麩を盛る。いくらを上からか



保存版! 大好評の白糠食材レシピを一挙公開!

自糠食材×かんたん おうち de フレンチ

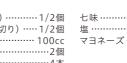
白糠町ふるさと納税のお礼の品を使ったレシピを「サンス・エ・サヴール」 の鴨田料理長と「レストランマノワ」の中村オーナーに考案いただきました。 全4品のレシピをご紹介!ぜひおうちで"白糠フレンチ"をお楽しみください。

# レストランマノワー中村 豪志 ォーナー

1979年山梨県生まれ。東京・代官山のフランス料理店「ラブレー」でサービ ニュ」の支配人およびソムリエを務め、2011年11月に「マノワ」をオープン。 現在に至る。オーナーであり、ソムリエであり、ハンターである異色の存在。自 ら狩猟に出かけ、ジビエを提供。「最高の料理を最高のサービスで」が目標。

# 『エンペラーサーモンの蒸し焼きブイヤベース風と灯台ツブとトマトの煮込み』

- エンペラーサーモン……70g×4個 玉ねぎ(みじん切り) ………1/2個 灯台ツブ ...... ...160g 600cc みりん … … 60сс バージンオリーブオイル…… 80cc アンチョビ ニンニク(粗みじん切り) ………1片 タイム……
- ●灯台ツブの貝蓋を手で取り縦半分に 3②に白ワインを加え、1分沸騰させた カット。鍋に分量の水とみりん、塩1 つまみとカットした灯台ツブを入れ て火にかけ、一度沸かしてアクをとっ た後に弱火で40分煮込む(煮汁が 1/3に煮詰まるくらいまで)。
- 2別の鍋にバージンオリーブオイルと ニンニクを入れてから弱火にかけ、 ニンニクを焦がさないように香りを 引き出し、カットした玉ねぎと赤パ プリカを加えて甘味が出るまでし んなりと炒める。
- 赤パプリカ(みじん切り) …… 1/2個 白ワイン… トマト… …4本
- 後にヘタを外し、種や皮ごと1cmの 角切りにしたトマトとアンチョビ、タ コ糸で縛ったタイムを加えて20分 中火でソースを煮込む。
- 43に①の灯台ツブを煮汁ごと加え て15分煮込み、塩と七味で味を調 えて仕上げにマヨネーズを加えて ソースに溶かすようによく混ぜる。
- ⑤カットしたエンペラーサーモンに塩 で味を整え、弱火で沸いている④ の鍋に沈めるようにサーモンを入



れ、蓋をし2分蒸し焼きにした後に 火を止めて、更に2分余熱で火を お皿の中央にサーモンを乗せ、たっ

ぷりのソースをかけて完成!!

レシピ動画は こちらから!



適量

··60g



ミントやディル、 お好みの刻んだハーブを 添えてもGOOD

# 『エンペラーサーモンとバジルのクルスティヤンレーズンとナッツのチャツネ添え』



- レーズン(みじん切り)……… ミックスナッツ(細かく刻む) …… 25g 玉ねぎ(みじん切り)・ 50g オレンジジュース… ·100g カレー粉・ -1.5g バージンオリーブオイル……大さじ1 コショウ…
  - ●ドレッシング バージンオリーブオイル…

- 〈エンペラーサーモンのクルスティヤン〉 ●塩と砂糖をしっかりと混ぜ合わせ、 エンペラーサーモンにたっぷりま
- ぶして30分冷蔵庫で寝かせる。 2①を水で洗い塩と砂糖を洗い流し、 キッチンペーパーなどでしっかり と水分をとる。
- ③エンペラーサーモンに粉チーズを まぶし、半分にカットした紫蘇で
- 母春巻きの皮に刷毛で溶き卵を塗 り、エンペラーサーモンを巻く。

## 〈レーズンとナッツのチャツネ〉

- ①鍋にバージンオリーブオイルを入 れ、玉ねぎがしんなりするまでソ テーし、レーズンとオレンジジュー ス、カレー粉を加えて、オレンジ ジュースが無くなるまでゆっくり 煮詰める。
- 2①にミックスナッツを加えて塩、 コショウで味を調え仕上げる。

# 〈ヨーグルトのドレッシング〉

ヨーグルトとバージンオリーブオイ ルを混ぜ合わせ塩をし、味を調え

- ①春巻きで巻いたエンペラーサーモ ンを、バージンオリーブオイルを 敷いたフライパンにて、中火で焼く (春巻きの皮のみを焼くイメージ
- 2焼いたサーモンを3カットにしてお 皿に盛り付け、ドライフルーツの チャツネとヨーグルトのドレッシ ングをお皿に添えて完成!!

レシピ動画は こちらから!



10g

# 『ししゃもコンフィのエスカベッシュ』

	●ししゃもコンフィ	ニンニク
材	ししゃも6尾	オリーブス
料	ニンニク 1片	ローリエ
_	ローリエ 1枚	鷹の爪…
<b>2</b> 人	鷹の爪1本	白ワインと
分	オリーブオイル適量	水
~		砂糖
	●マリネ液	塩
	玉ねぎ100g	小麦粉 …
	人参······50g	塩
	⊅∏U50σ	コショウ・

- 〈ししゃもコンフィ〉
- ししゃも、ニンニク、ローリエ、 鷹の 爪を鍋にいれて、オリーブオイルを 材料が十分に浸かる程度加える。 280℃で約40分間ゆっくり火を入
- れる。温度計がない場合は弱火 で火にかけて気泡がふつふつ出 て来はじめたら、その気泡の数が 変わらないくらいのごく弱火にし て約40分間放置。

POINT 沸騰させるとしっとり仕上 がらないので注意。火が 通ったら火から外して油の 中で、そのままあら熱がと れるまで放置。



..適量

1枚

- 〈マリネ液〉 1玉ねぎ、人参、セロリをできるだ
- け細く千切りする。 POINT スライサーなどを使い、な るべく細かく千切りする事 で出来上がりの食感や見 た目が大きく変わります。
- 2鍋にニンニクとオリーブオイルを 適量加え、ニンニクがきつね色に なるまで火にかける。色づいたら ①、ローリエ、鷹の爪を加えて軽 く炒める。
- ③②に白ワインビネガー、水、砂糖、 塩適量を加えてしんなりするまで 火を通す。

作り置きもOK

使い道色々な肉タネ



〈仕上げ〉

- ●ししゃもコンフィのあら熱がと れたらしっかり油を切って、塩コ ショウをする。小麦粉をしっかり まぶしてしっかり落とす。
- POINT この時、小麦粉が中途半端 に残っていると出来上がり の際に衣が厚くなって食感 が悪くなるためしっかりと まんべんなく小麦粉をまぶ してください。
- 2180℃の油で表面がからっとす るまで揚げる。コンフィですでに 火が通っているので表面だけか らっと揚がっていればOK。



浸してあら熱がとれるまで置いて おけば完成!!

POINT 温度が下がるときに味が 入っていくので、ある程度 冷ましてから食べたほうが 味が馴染んで美味しいです。

こちらから!



# 『えぞ鹿肉のアレンジレシピ』

えぞ鹿ミンチ肉(できれば粗挽き) ...500g 豚ミンチ肉(できれば粗挽き) ....250g 玉ねぎ(あめ色になるまで炒めたもの) ....300g ·· 10g 砂糖 ..... ··· 10g ナツメグ … .... 5 g 黒コショウ …… 10g コニャック(なければブランデー)

> ●ボウルに鹿と豚のミンチ、あめ色 になるまで炒めた玉ねぎを入れ て、分量の塩、砂糖、ナツメグ、黒 コショウを混ぜ合わせたものを、 2~3回に分けて加えながら、練 りこむ。

POINT 肉の粘りがしっかり出るま で練りこんでください。

- をすべて合わせて均一になるまで 混ぜておく。
- **3**①に②を2~3回に分けて加えな がら、全体が均一になるまでしっ

ポートワイン(なければ赤ワイン) ·15g · 15g すりおろしニンニク … パン粉 … .. 25g …1個 ナッツ(ローストして適当に砕いておく) パセリ(みじん切り)…

かりと練りこんだら完成!! POINT 出来上がったタネを中火に

熱したフライパンで表面に 焼き色がつくまで3分程、 裏返して水を加え、蓋をし て弱火で5分程焼けばハン バーグに!

レシピ動画は こちらから!





# お礼の品は ふるさと納税編 (有)マルツボの 「うす切り北海だこ」



(有)マルツボ 大坪洋一さん



「極薄にスライスされ、そのま までもレストランで提供できる くらい美味しい。見た目として は派手さがない分、華やかな味 付けと香りを意識しました」

# [材料] 2人前

マルツボの	
「うす切り北海だこ」1	0枚
わさび	5g
クリームチーズ	20g
バター	10g
紫蘇	·2枚
しそ焼酎 鍛高譚	1g
ハーブ、ライムの皮	適量
与	マロ

### 「作り方]

- ●うす切り北海だこを塩を加えたお 湯で10秒前後茹でる。ペーパーに あげて水気を切る
- ❷バター、クリームチーズを室温に 戻して柔らかい状態にし、わさび、 刻んだ紫蘇、鍛高譚と共に混ぜ合 わせる
- 3ラップを敷いて①を並べ中央に② をのせラップで棒状に包むように 丸めて冷蔵庫で冷やす(10分前後)



切り分けてラップを外し器に盛り 付けてハーブを乗せライムの皮を 削り完成

# 食材発見旅2

# 「一級品のジビエが 普通に並んでて ビックリしました」



途中寄った「道の駅 しらぬか恋問」 では、鹿肉やエンペラーサーモン、 いくらなど一級品の食材が普通に並 んでいて驚きました。白糠を代表す るしそ焼酎「鍛高譚」も使いたいなと ヒントをもらいました。



# [材料] 2人前

白糠酪恵舎「タンタカ」の外側8ょ
日本酒
みりん5g
昆布38
水2008
塩1つまみ
生クリーム308
炊いたお米140g
すりおろしタンタカ88
レモンの皮適量
オリーブオイル適量

# [作り方]

- ●タンタカの硬い外側の部分を日本 酒、みりん、昆布水、塩で冷たい 状態から出汁を取るイメージで煮 出す (沸騰直前の状態をキープし て10分前後) ❷鍋に炊いたお米、生クリーム、す
- りおろしたタンタカ、①を入れて 一度沸騰させる
- ₃盛り付け 器におじやを盛り、タンタカのす りおろし、レモンの皮を削り、オ リーブオイルをかけて完成

お礼の品は

(株)白糠酪恵舎の

「タンタカ」



(株) 白糠酪恵舎 及川由博さん



「チーズの本来は捨ててしま う部分を使用し、食材を余す ことなく使うことをテーマに しました。無駄な調味料を省 き、お米とチーズの相性を追 求したレシピです」

# 食材発見旅3

「生産者・町民の方と コミュニケーションを取りながら 料理ができるのは料理人として 幸せなことです」



旅の最後は白糠町の「レストランはまなす」のキッチンをお 借りして、生産者さんと棚野町長をお招きし、試食会を行 いました。このように生産者さん、町民の方、料理人が集い、 意見を交わしながら料理ができるのは幸せな時間です。 白糠町は子どもたちの教育にも力を入れていると聞きまし た。食の世界にとっても、未来を担うのは子どもたちです。 この取り組みや風土こそ、新たな料理人や生産者が生まれ るきっかけとなっており、良質な食材がたくさん育まれる 土地になる理由と感じました。



道東はかがやく食材の宝庫。 白糠町の食材はどれも "料理をしたくなる" ものばかりです

Nobu Shimokuni

北海道・旭川生まれ。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。料理人の父の影響で料理の道を志し、地元の調理師専門学校を卒業。箱根のオーベ ルジュ・オー・ミラドーで約4年半、東京ピエール・ガニェールで約2年の修行を積む。そ の後、フランス・ローヌ地方の有名店を経て北海道に戻り、札幌で数店渡り歩いた後、フ レンチレストラン·W27の初代料理長に抜擢。自身の哲学に基づく新しいフレンチのカ タチを見出す。2017年から21年まで、札幌の老舗フレンチレストラン・コートドールの 4代目料理長を務める。2022年からは食の未来のために日本全国を回りながら料理修行 の旅へ。料理人として更なるスキルアップを目指している。

「CHEF-1 グランプリ」初代王者に輝き、調理学 校の講師や、北海道テレビの朝の情報番組「下 國伸のお目覚メシ」でレギュラーコーナーも担 当する北海道を代表する若手シェフ下國伸さん に来町いただき、オリジナルレシピを開発して

今回の食材発見旅では、下國シェフが昔からお 付き合いのある生産者、この旅で初対面した生 産者との交流や生産現場の視察を行い、レシピ のヒントを得てもらいました。

「北海道の新鮮な食材、高水準の素材たちが持 つ魅力を余すところなく、フランス料理によ り表現し伝えていくことが私の使命」だと考え ているという下國シェフ。「白糠食材のポテン

> シャルの高さは、白糠という土 地の魅力を活かしているからだ と実感しました。その際立つス トーリーを持つ食材たちは、ど れも "料理をしたくなる" もの ばかりでした。生産者さん、町 民の方、料理人が集った今回の 旅で、地域に根付いた食文化の 大切さ、そして料理人はこの文 化を繋げていく役割があるとい うことを再認識できました」と 語ってくれました。





海藻×羊肉で生まれる深みある味わい

# 『ラムフライと スパイストマトチャツネソース』

# [材料] 2人前

茶路めん羊牧場の
「骨付きラム肉ステーキ」 300g
塩適量
韓国海苔 3g
パン粉35g
青さのり3g
小麦粉適量
卵適量
サラダ油 ······10g
にんにく 1/2かけ
クミンパウダー1g
チリパウダー 1g
パプリカパウダー3g
酢20g
ホールトマト100g
甜菜糖1つまみ
ハーブ適量

### [作り方]

- ●韓国のり、パン粉、青さのりを フードプロセッサーで撹拌し、の りパン粉を作る
- ②塩で味付けをしたラム肉に小麦粉、 卵をまぶして①をパン粉つけする
- 3鍋にサラダ油、クミンパウダー、 チリパウダー、パプリカパウダー、 みじん切りにしたにんにくを熱し 香りを出す
- 4酢を加え煮詰めホールトマト、塩、 甜菜糖を加え焦げないように混ぜ ながら水分を飛ばす
- **⑤**サラダ油(分量外)をフライパンで 熱し②を揚げる
- ⑥盛り付け
- 食べやすいようにラムフライを カットし器にもり、トマトチャツ ネ、ハーブをのせて完成

# チョイス!)

# 白糠食材 (有) 茶路めん羊牧場の

「骨付きラム肉 ステーキ



ふるさと納税編 P45に掲載

(有)茶路めん羊牧場 武藤浩史さん

「白糠という土地ならではの、 海風・ミネラルを含んだ上質な 肉は、海の物と相性抜群のは ず!とインスピレーションを得

# 食材発見旅

# 「道東はまだ見ぬ食材の宝庫。とくに白糠町は縁を感じます」

実は、道東には毎年、新酒の時期に合わせて食材探しの旅に出てるんです。とくに白糠町は、もと もとお付き合いのある生産者さんが多く、私の人生を変えてくれた「CHEF-1 グランプリ」の指定 食材が茶路めん羊牧場の羊肉だったこともあり、とても縁を感じる土地ですね。



# 美味しいものしかない! (5 めか)

魚介や鹿肉に続き、全国のシェフから注目を集める白糠町の"おやさい"。気候や土壌などの自然環境に適した作物の栽培を一層進め、生産力の向上を目指しています。気候変動の影響などがあり、多種多様な農作物の生産が始まった白糠町の農業は最も可能性を秘めた成長産業。



全国から 注目される おにく編

ブランド牛「白糠牛」 白糠町では人口より多くの牛を 飼育しています。上質な赤身を 味わえるブランド牛の産地です。





冷涼な気候と広大な自然の中、ストレスなく育つ"おにく"は数多くの有名レストランに出荷されており、全国区の人気を誇ります!

**羊肉** 白糠町は全国に名を馳せる「茶路めん羊牧場」と「羊まるごと研究所」を有します。



**鹿肉** 豊富な牧草を食べて育つため旨みの強い肉質。また、熟練の猟師や生産者たちが多くいるのも一大産地となった理由です。

# 食 村 |解 |体 |新 |書

白糠沖を含めた道東沖は、暖流と寒流が交わる一大漁場で、四季を通じて様々な魚が揚がります。 高付加価値化にも取り組み続ける白糠の"おさかな"は「しらぬかブランド」を確立し、年々美味しさを増しています。 年々 美味しさを 増す おさかな編

# 旬カレンダー[一上旬/一下旬]



# TOPIC

# 白糠産品開発プロジェクト第2弾!

ふるさと納税の寄付者の皆様がプロジェクトメンバーとなり、白糠の素材を活かしたオリジナル産品の開発に取り組む「食の参加型プロジェクト」。第1弾では白糠の秋鮭を京都のミシュランニつ星割烹出身の料理人が監修しました。この度、第2弾として「極寒ブリ」が誕生しました!



# 「極寒ブリTM | (商標登録)

①北海道白糠漁協で水揚げされること ②船上活〆(放血)で1匹ずつ処理されていること ③魚体が7kgを超えること

以上の条件を満たしたブリだけを「極寒ブリ」としてブランド 化します。

ふるさと納税のお礼の品として「極寒ブリしゃぶセット」「極寒ブリの漬け」を受付開始」今後、「極寒ブリのカマ」なども順次、受付を開始する予定です!
※お礼の品の詳細はふるさと納税編 P34をご覧ください。



(19)

# 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





# ― 「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

国は、アイヌの伝統・文化の置かれている状況と先住民族をめぐる国 際情勢に鑑み、アイヌの人々を「日本列島北部周辺、とりわけ北海道の 先住民族 |とした上で、従来の福祉施策や文化振興に加え、産業振興 等を含めた諸課題を早急に解決し、アイヌの人々の誇りが尊重される 社会の実現を目指す「アイヌ施策推進法 | を平成31(2019)年4月に制 定しました。

そして、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する「アイヌ民族をテーマにした映画」の制作 プロジェクトが動き出しました。このプロジェクトは、映画作品を通してア 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、アイヌの人々 とともに魅力ある地域社会の形成と地域の活性化に取り組み、ウレシパ (互いに育む)の社会実現を目指すものです。

# 映画タイトルが『シサム』に決定! アイヌ語で「隣人」を意味する言葉です。

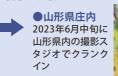
### ●カムイノミ

2022年6月、映画の成 功を願い、火の神を通 じて自然界の神々に 祈りを捧げる「カムイ ノミ」をロケ地で行い ました

> 撮影した映像の編集、 音楽の制作、CGの制作 など、1本の映画にする ための制作過程に進ん でおります。

2024年3月作品完成 予定(公開時期未定)







砂金堀の撮影シーン

●北海道白糠 その後、メインロケ地の 白糠町に場所を移して 行った撮影も2023年7 月下旬に無事クランク

アップ

わらじをはかせる装飾

脚本家 尾崎 将也氏

# 主な作品

結婚できない男(2006年2019年、関西テレビ) 赤ひげ(2017年、NHK BSプレミアム) 梅ちゃん先生(2012年、NHK連続テレビ小説)

# 映画制作関係者

〈企画・製作〉合同会社プロテカ 〈脚本〉尾崎 将也 〈監督〉中尾 浩之 〈制作〉株式会社ピクス 〈協力〉株式会社Psychic VR Lab

# 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さまが、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。

地方創生を応援する 寄付の負担が 軽減されます 例/客付10万円で宝負担1万円

# 課税の特例

通常の損金算入措置に加え、 法人住民税などの税額控除 により、寄付額の約9割が軽 減されます。

通常の寄付 捐金算入

約3割

企業版ふるさと納税 による税の軽減効果 税額控除

企業負担 最大約6割

約1割

寄付額

# 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]

SUSTAINABLE **GOALS** 

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

# これまでに替同いただいた企業様





























































# 白糠町長 棚野 孝夫よりメッセージ

白糠町はまち全体がイオル(自然と共生していたアイヌの人々の伝統的な生活の場)。 先住民族であるアイヌの方々とのお互いの協力なくしてまちづくりは成り立ちません。アイ ヌの方々がいる地域は北海道各地にありますが、その取組は様々。白糠町では、アイヌ 三大祭りを開催し、その伝統を継承したり、アイヌ文化活動施設「ウレシパチセ」を開設 し、アイヌの伝統文化を体験できる場を設けたりしてきました。そうした中で、映画の製作 会社様にお話をいただき、アイヌ民族をテーマにした映画を制作するに至りました。白 糠アイヌ協会にも協力いただき、過去を伝承していくためにも、史実に基づいてストー リーを創作していただけるものと思っています。映画の公開後には、撮影地である白糠 町を巡っていただき、まちの活性化にも繋がることを期待しています。

(しらぬか 企業版 Q ) https://www.town.shiranuka.lg.jp/

### 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







(17)



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労・努力によって築き上げられた大変貴重な財産です。

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



# プレシパチセ

# 白糠町のアイヌ文化活動の拠点

「ウレシパ(互いに育む)・チセ(家)」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。

Coming Soon 1

# 旧アイヌ文化拠点施設「チセ」が2023年度内に リニューアルオープン

旧チセを往時のアイヌコタンの暮らしを再現する資料館としてリニューアル。VRでアイヌ文化を体験したり、刺しゅうなどを体験するコーナーもできる予定です。

Coming Soon 2

### アイヌ文化の施設を巡るツアー開発中!

2025年までに、馬主来自然公園、乳呑自然公園、岬の森東山公園、アイヌ文化拠点施設「ウレシパチセ」など町内のアイヌ民族関連施設を巡るツアー開発を目指しています。

# 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 惠津子さん



# 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

白糠町と釧路市音別町との境にある海に面したパシクル 沼周辺は、地名の由来をはじめ、シラヌカアイヌとアッ ケシアイヌの戦やアイヌ古式舞踊「フンペリムセ」の発祥 など、いくつものアイヌ伝説の舞台となっています。

# ■刺牛チャシ

# アイヌの人々の特別な場所「チャシ」

「サシウシ」は「サシ(昆布)・ウシ(群生する)」という意味のアイヌ語で、昆布の産地であったことからつけられた地名です。「チャシ」は「砦」と訳されますが、実際は、コタンの儀式や裁判、会議などを行う特別な場所、英雄が住む館であったと考えられています。



# 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。



# Renewal

# **【**乳吞自然公園

# 「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。この事業が拡大しプロジェクトが始動しました。本プロジェクトは、室蘭工業大学が代表機関となり、本町や北海道、白糠高校、白糠アイヌ協会、白糠アイヌ文化保存会のほか、プロジェクトに賛同した総合化学メーカーの株式会社カネカ、NTT東日本株式会社など12機関と共同で、第一次産業を『次世代に継がせたくなる魅力的で誇れる仕事』として再構築することを目指しています。今後、「地域独自のこだわり食材」、

「食の価値の可視化と伝え 方」、「作り手と食べ手をつなぐ しくみ」を研究開発し、豊か な「食と食材のまち」を実現し ます。



# アシルートイタの由来

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。



# アイヌ三大祭

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パ」、9月に「フンペ祭イチャルパ」、11月に「ししゃも祭」という3つの祭を行っています。これらの行事では、「カムイノミ」(火の神への祈り)、「ヌサオンカミ」(御幣への祈り)、「イチャルパ」(先祖供養)、「奉納舞踊」、「供養祭会食」が行われます。



ふるさと祭イチャルパ(先祖供養祭)



フンペ祭イチャルパ(鯨祭)



ししゃも祭(安全操業・豊漁祈願)

白糠町のアイヌ文化の復興・創造に向けた新たな取り組みを次ページで紹介します!

環境教育による「ひとづくり」と 持続可能な「まちづくり」

白糠町は環境教育による「ひとづくり」と、環境に配慮した「まち づくり」を進めています。

また、白糠町は日照時間の長さを活かした太陽光発電や、未 利用間伐材を利用した木質バイオマス発電の立地など、再生 可能エネルギーの先進地としても知られています。

# ゼロカーボン シティを 官言しました

配慮したまちづくりを 目指し、2022年2月に ゼロカーボンシティの 実現に向けて取り組ん でいくことを宣言しま



白糠町は、より環境に

# 南北に長い白糠町は海と山のいいとこどり 環境教育に適したフィールドです

白糠町は南北に長く全国でもめ ます。山の麓には焼酎の原料と す。北の山間部は森林が広がり 豊潤な水を育み、川となり、や

ずらしい独特な地形をしていま なる紫蘇畑が広がり、一面が紫 に染まる景色はこの町の秋の風 物詩です。また、畜産や乳製品 がて町の南に面した太平洋へと など酪農も盛んです。一次産業 注ぎ込みます。豊かな海からは の多様性だけでなく、環境への 秋鮭、柳だこ、ししゃも、毛ガニ 取り組みにおいても多くの利点 など新鮮な海産物が水揚げされ がある土地なんです!











企業と協働で森 林づくりの活動

として植樹など

再生可能エネル

ギーへの取り組

みも注目されて

います

をしています

# TOPIC 白糠町の豊かな自然を守る環境講演会を開催



環境教育による「ひとづくり」の一環として、気候変 動をテーマにした多くの活動を行う堅達京子さん と、環境活動家の露木しいなさんをお呼びし、環境 問題への関心を高め、必要な知識を得ることを目的 とした「環境講演会」を開催しました。初回は白糠高 校と義務教育学校の後期課程の生徒を対象に講演し ましたが、好評につき町民向けに第二回の講演も実 施しました。



堅達 京子さん

1965年福井県生まれ。 日本環境ジャーナ ストの会副会長. 環境 省中央環境審議会臨 時委員などを歴任。



# 【太陽光発電】

白糠町の年間2,000時間を超える長い日照時間と 冷涼な気候は、太陽光発電に適した環境です。



# ユーラス 白糠ソーラーパーク

2011年から株式会社ユーラス エナジーホールディングス(東 京都港区) が建設をはじめた 「ユーラス白糠ソーラーパー ク」。2014年2月から運転を開 始し、総出力は30メガワット。 これは道内有数の大規模な太 陽光発電所であり、年間の総 発電量は一般家庭の約9600世 帯分に相当します。



# ユーラスエナジー白糠展望台

2014年に「道の駅しらぬか恋問」に設置 された、太平洋とソーラーパークを一 望できる展望台。道の駅に訪れた際に はお楽しみください。



# 【木質バイオマス発電】

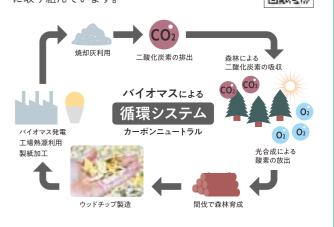
捨てられてしまうことも多い間伐材を燃料にした 「カーボンニュートラル」な発電方法です。



# 白糠バイオマス発電所 (株式会社神戸物産)

2018年8月から間伐材を使った木質バイオマス事業を行い、約 6.2メガワットを発電しています。木質チップの燃焼で排出さ れるCO<sub>2</sub>は、樹木の成長過程において光合成で吸収されるた

め、資源循環型エネルギーと言えます。地域の雇 用創出、林業の活性化、安定したエネルギー供給 に取り組んでいます。



# 地熱発電の発展に向けての 新たな取り組み

# 学校法人ジオパワー学園 掘削技術専門学校

拡大する地熱資源開発への対応と技術の高度化という 課題解決のため、2022年4月に「学校法人ジオパワー学 園」を設立しました。日本で唯一の、将来性のある地熱 発電に係る一貫した掘削技術教育機関です。地熱エネ ルギーは安定的なエネルギー供給が期待できますが、 効率的かつ適正な地熱資源開発にはリスク管理や高度 な技術の獲得が必要です。本校は、経験豊富な技術者を 講師として招き、若い世代への技術教育を実施し、技術 の伝承と掘削技術の向上に努めていきます。

修業年 | 年 春季入学 全日制 牛徒数 総定員:80名(学科:掘削科) ロータリー掘削コース:30名 スピンドル掘削コース:30名 掘削管理者養成コース:20名







# なぜ「掘削技術」に 特化した学校が必要なの?

日本は地熱エネルギーの資源量が世界 第3位と、世界でも有数の地熱資源大国 ですが、この膨大な資源を生かしきれて いない現状があります。また、掘削技術 者の不足・高齢化が進み増加する仕事を 受けきれていません。掘削企業や地熱業 界からの強い要望とご協力もあり2022 年に開校したのが本校です。





さすが「食と食材のまち白糠町」。 海の幸も山の幸も全て美味しいです!

和張





# ありがたき



ご寄付された皆様から寄せられた「ありがたき声」をご紹介します。直接ご意見を 伺える機会は大変貴重であると考えており、いただいたものにはすべて目を通し、 業務改善や新たな取組への参考にさせていただいております。

これからも白糠町と一緒に、歩んでいただけますと幸いです。



ふるさと納税をするまで白糠町を知りませんでしたが、 入っていたチラシを見て白糠町は子育て世代には とても良い街だと思いました。



# 「いくら本来の味が濃厚でとても美味しい」

というご感想をいただき、「シラリカブランド」第1弾の商品となりました!

通常、市場に多く出回っているいくらは、「醤油漬け」です。味付けのされていない 「シラリカいくら」は、醤油漬けのものとは、一味も二味も違います。寄付者様からの お声もあり、希少価値の高い「生いくら」が「シラリカブランド」第1弾商品となりました。 (お礼の品の詳細は、ふるさと納税編P23をご覧ください)



電話をさせていただいた際、 職員の方の対応がとても良かったです。 また来年もこちらに 寄付したいなと思いました。



礼糠

の

品

が

لح

**١** ٧

うこと

ŧ

あ ŋ

ま

た

らぬか

恋問

には

度

お世話に

な

つ 7

11

ま

きい

から

す

でが



今年度初めて利用させて 頂きましたが迅速な対応と、 何より商品に大満足です。 今後も応援させて頂きます!

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。

	く・フも心はありが		
都道府県	年代	性別	ご寄付回数
神奈川県	70代	男性	128
東京都	-	-	77
東京都	50代	男性	66
神奈川県	70代	男性	64
岐阜県	40代	男性	63
大阪府	50代	男性	62

	都道府県	年代	性別	ご寄付回数
	<b></b>	平10	生別	こ前門四数
Ш	千葉県	50代	男性	57
н	山口県	-	-	54
1	北海道	50代	男性	53
П	大分県	50代	男性	53
1	東京都	-	-	52
П	東京都	-	-	52

北海道白糠町、

いつか機会あれば訪れたいですね。 返礼品届いた後にいただいた メールも固苦しくなく読み手に伝わる 楽しい内容で良かったです。 ふるさと納税、リピ確定です!



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と、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。



生産者・町長と 参加者との 記念撮影も

# 感謝祭の目的

参加者1人1人と 直接・丁寧に コミュニケーションを 図る

出向いていくことで 寄付者·生産者· レストラン・白糠町 それぞれの関係性を 強くする

ふるさと納税の 関係人口(寄付者)を 交流人口へ転換、 移住・定住へ 結びつける

感謝祭終了後も、記念撮影や意 見交換など多くのご寄付者様と交 流を図ることができました。皆様か らの意見・感想は白糠町の励みと なり、感謝祭をきっかけに動き出し た取り組みも増えてきました。

「町の発展のために様々な方が一致団結して取り組 んでいらっしゃると思いました」

### 参加者の



「人が素敵!また、おいしいものがいっぱいで羨ましい です。素敵な会場での素敵なイベント。これはファン が増えるなと感じました」

「生産者の方と直接会う事が出来て良かったです!」

# 生産者の

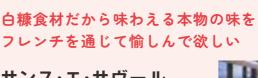


「消費者の方と直接コミュニケーションを取れる機会 はとても貴重でありがたいです。無添加のものが欲し いという要望があり、エンペラーサーモンのプレーン が生まれました」

一流のレストランでも通用する白糠ブランドを再確認

お礼の品の魅力向上へのアイディアの創出

全国への販路拡大の足がかり



# サンス・エ・サヴール 鴨田 猛 料理長





何度も白糠町に足を運んでいただいている鴨田シェフ。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、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 II:00~I5:30(LO I3:30)

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 伊與田 康博 店長





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

〒167-0043東京都杉並区上荻1-4-3 TEL.03-3392-0865

12:00~23:30

【定休日】無休



### 鳥もと 本店

【営業時間】月~金 13:00~24:00

日・祝日 12:00~23:00



# 感謝祭を通して得たもの

Ó

糠

食 材

フ

ス ഗ

案

者

た

# ふるさと納税の関係人口から

ふるさと納税を通した 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

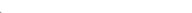
「お食事体験型返礼品」の目的は感謝祭の コンセプトと近いものがあります。積極的にレス トランとタイアップし、ふるさと納税だけで終わら ない食材流通の関係づくりに取り組んでいます (詳しくはふるさと納税編 P55をご覧ください)。

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。









移住者 からみた 白糠町

念願の田舎暮らしマイホームを新築無償提供の広い宅地



1989年生まれの34歳、大樹町出身。 妻(晴香さん)と息子2人(陸玖くん、悠瑚くん) の4人家族。

# 一白糠町に移住を決めたきっかけは?

現在(2023年11月時点)は帯広市に住んでいて、 2024年1月には白糠町に引っ越す予定です。今の 職場は転勤が多い仕事で、子どもと一緒に過ごす 時間も取りづらいんです。子どもが大きくなって から転勤になると、単身赴任か家族全員で移住か になるので、どうしようかと悩んでいました。そ んな時にたまたま、白糠町にある企業から転職の 話をいただきました。これから先、子どもと一緒 に過ごす時間を大切にしたかったので、転職を決 断しました。マイホームを購入し、子どもにそう いった環境を与えてあげたかったというのもひと つの要因です。私の両親も喜んでくれているので、 良かったなと思います。移住を検討した際、白糠 町か釧路市かの選択で悩んでいました。ともに災 害時に津波の心配があるエリアですが、白糠町は、 避難環境がしっかりと整っているので、もしもの 時に安心できる点も白糠町に移住を決めたポイン

# 一白糠町の移住者や子育てに対する 支援についてどう思われますか?

土地の無償提供は、非常に魅力的で助かる支援だと思います。マイホームを考える人にとっては大

きな決め手になるはず。宅地の大きさもすごく 魅力的でした。釧路市などの都市部だと、今回のような148坪という大きな土地はそもそも無いか、もしくは高額で入手できないと思います。また、子どもの支援が充実しているのは非常にありがたいです。特に18歳まで医療費が無料というのは、経済的にもとても助かります。ほかの自治体だと医療費無料を謳っていても、初診料だけ無料でそれ以外は普通にお金がかかるなんてところもあるので、白糠町のように、全てが無料というのは圧倒的に優れた支援だと感じています。

# 一今後白糠町に移住を考えている 方へメッセージをお願いします

私も妻も田舎暮らしを希望していました。白糠町は釧路市からも近く、高速道路も通っているので実家から両親も来やすいし、帰りやすい。また、空港も近いので、非常に便利です。移住者が求めている条件が多く揃っているのが魅力。我々にとっては、理想の立地条件でした。ゆったり過ごせるし、便利に住める。田舎暮らしをしつつ、都市部が近いので不便さを感じない。全ての良いとこどりだと思います。





たなか えいご 田中 **詠悟**さん 1989年生まれの34歳 札幌市出身。

# 自由度の高い新規就農 充実の支援策が決め手です







# -- 白糠町に移住を決めたきっかけは?

南幌町の有機農家さんで農業について学ばせていただき、その考え方に感銘を受け、自分でも農家をやりたいと思いました。しかし、南幌町での就農は色々な面でハードルが高く断念。そんな時に参加した農業フェアで白糠町の方と知り合いました。白糠町での新規就農は自由度が高く、自分でもできることがわかり、2022年3月に白糠町へ移住しました。

# 一現在のお仕事について 教えてください

大豆の生産をメインに農家をやっています。「トヨムスメ」という、粒が大きいことが特徴の大豆を育てています。煮豆や豆腐に適しているほか、「煎り豆」にするとお酒のつまみにもなり、オススメの食べ方です。男爵や北あかり、シャドークイーン、メークインなどのジャガイモも栽培しています。就農1年目で有機栽培の認定を受けることができたので、来年は栽培する大豆の種類を増やしたり、輪作を行ったりと新たなチャレンジも行うほか、ふるさと納税のお礼の品として出品もしたいと思っていますので、ぜひ皆様にも味わっていただければと思います。

### ―白糠町に住んでみての印象は?

町営住宅に住んでいるのですが、ご近所さんが親切にしてくれるのが非常にありがたいです。引っ越しの初日から、手伝ってくれたり、色々いただいたりと隣にお住まいのご家族にとても親切にしていただいています。先日鹿肉をいただいたのですが、私は今まで食べたことがなく、焼いて塩コショウのみの味付けでいただいたのですが、非常に美味しくて、大好きになりました。

# 一今後白糠町に移住を考えている 方へメッセージをお願いします

住宅半額補助や、農機具・農地の半額補助、防鹿柵など、私が参加した農業フェアの中でも、ここまで支援が充実しているまちはありませんでした。他の市町村と比較しても支援が充実している分移住しやすいと思います。白糠町にも、無農薬や有機栽培の農家がこれからもどんどん増えていってほしいですね。

# 子育てするなら、やっぱり白糠

# ひと目で分かる! 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」の開催や、新婚世帯に 対する経済的な負担を軽減する「結婚新生活支援事業」を実 施しています。



婚活イベント「そうシソうあい」。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

# 結婚新生活支援事業

住宅費用および引越費用に60万円、新生活準備費用に20 万円を補助(上限80万円)

### ● 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、北海道 内の医療機関への通院に要する交通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

# 出産祝い金の支給 お祝い金5万円分

5万円分のシラトピア商品券



恋物語の大事な記念に! オリジナル婚姻届&



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・

### 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、调1枚合計120枚 のおむつ用可燃ごみ袋を支給しています。

全ての子どもが 入園できます

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

町内に居住する生後2ヶ月

以上、小学校6年生以下の

供会員)による事業です。 ●対象となる子ども

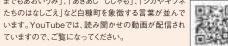
# 給食費の無料化

# 小·中·高 給食費 無料



# 町民ナットク! ご当地絵本「ぼくはたいようのて」

自糠あるある 皆さんはご当地絵本を読んだことがありますか?その土地のことを紹介 する、地元愛に溢れた絵本。子どもの教育にもぴったりな絵本です。白 糠町でもブックスタート事業でご当地絵本「ぼくはたいようのて | を健診 時などに無償提供しています。この絵本は、白糠町のシンボルとも言え る「太陽の手」が主人公となって白糠町を紹介しており、作中には「どこ までもあおいうみ |、「あきあじ ししゃも |、「シカやキツネ たちのはなしごえ」など白糠町を象徴する言葉が並んで



新入学の児童・生徒

入学支援金の支給②



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

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。

メリットとは?



## 情操教育で心を育む

ピアノと歌の音楽家を町に招き、子どもたちが音

### ●放課後学習サポート

「自ら考え、自ら取り組む力」を養うとともに、基礎 学力の定着を目的に、町内全小学校で希望す る児童に対して、専任講師が放課後に授業を

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



楽に触れることができる環境を提供しています。

行う放課後学習サポートを実施しています。

# ●学びの質を向上

新入学の児童・生徒

入学支援金の支給①

ています。

小中一貫教育!

義務教育



白糠高校魅力化プロジェクト

高校

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

## 簿記など資格取得を応援



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

# ☆ 釧路管内初の公営塾「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。

# 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「産前ケア・産後ケア事業」

# ●子育て世代 包括支援センター

「イコロー

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。



# 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。



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。

「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。

妊娠中から子育で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。







## ①出産後の早期助産師訪問

出産退院後も助産師による支援が継続できるよう早期訪問を行っています。

### ②生後約4週間での助産師・保健師による家庭訪問

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

# ③相談料金0円&回数無制限! 助産師がいつでも訪問

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

# 保育料の無料化 保育料·副食給食費

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)





# 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。





(5)



# 子育て応援(日本一

# 「子育て応援日本ーのまち」で暮らそ! 移住・定住へのステップ

# 移住・定住の目的はなんですか?



# ご家族で話し合いましょう

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

# 目的や移住後の生活の イメージを深めましょう

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

# 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。





# 念願の0歳から15歳までの

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

### 子育で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

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

# ローできることや、異年 齢とコミュニケーショ ンをとる機会が多いこ とも特長です。

義務教育に加え、幼児 教育も見直しました。家 庭の生活環境や経済環 境により、幼稚園と保 育園のどちらに通うか



が決まるのが通常の流れですが、幼児教育から教育の機会均等を図る ため、幼稚園と保育園を一元化しました。0歳から受け入れる認定こ ども園のみとすることで、保育士の人数を確保することもできました。 通常3歳から5歳が無料となる保育料も、白糠町では0歳から無料です。



# 子育て支援はまちづくりの基本

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

今後さらに大きく変化していく世界で生きていくために、子どもた ちにはグローバルな感覚を養って欲しい。井の中の蛙であっては、こ れから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。

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。



# お仕事はお決まりですか?

白糠町でお什事探しをするなら、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「主生し」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制度」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。



白糠町の情報収集には コチラもぜひご活用ください



白糠町の情報は「町勢要覧」で詳しく紹介しています。 お問い合わせは企画財政課地域交流係(01547-2-2171(内線230)まで。



WEBでチェック!/「子育て/移住・定住まるわかりガイド」





WEBでチェック!/ しらぬかマガジン「Te to Te」







笑顔輝く 太陽のまち



北海道台糠町

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



●旭川

●富良野

国立公園

たんちょう

釧路空港

●函館

●札幌

# 【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773 kmプ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。

# 【アクセス】

札幌から

車で約4時間 JR北海道 札幌一白糠 約4時間

釧路空港から 空路(新千歳・丘珠)で 車で約20分

町民ナットク!

「釧路の方です!」

# 【白糠という名の由来】

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

大阪から

空路(羽田空港)で 約1時間35分

空路で約2時間

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。

車で約40分



ひと足伸ばせば! 感動の 大自然 &魅力スポット

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

くしろ湿原ノロッコ号 雄大な景色の釧路湿原を走るトロッコ列車です。JR釧路駅を スタートし、のんびりと心地よく進みます。

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

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.【庶路ダム】「庶路」の語源は、アイヌ語で「滝に向かっている 道」と言い伝えられています。ダム下流には、「天滝」、「不動 の滝」があり、脈々と庶路川の清水を作り出しています。

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

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 ふる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、白糠のおオリジナル商品など、

初売り。名物"魚の福袋"を求め、町民はもちろん町外から

には西庶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。



ラベンダーの見ごろは7月中旬から下旬です。「北の国 から」ファンにもたまらない場所です。



JR釧路駅前にある釧路市民の台所とし て親しまれてきた老舗市場。昔ながらの 威勢のいい雰囲気を楽しめます。市場内 をめぐって自分だけの海鮮丼「勝手丼」は 満足できること間違いなし!

