

おき とって隠岐の宝物

ふるさと納税 謝礼品カタログ



○隠岐の島町では1万円以上のふるさと納税の島応援寄附金をお寄せいただいた町外在住の寄附者様に謝礼品を贈呈しています。本カタログに掲載している特産品の中から寄附金額に応じてご希望の品をお選びください。

○期間限定の謝礼品は、必ず申込期間内にお申しいただき、振込をお済ませ下さい。状況により受付を終了する場合もございます。(掲載内容が最新でない場合がございます。)

○謝礼品は、振込日の翌月に発送いたします。配送に関する指定は承れませんので、ご了承ください。

申込番号	寄附金額	申込期間	申込番号	寄附金額	申込期間	申込番号	寄附金額	申込期間
0101	10,000円	通年	0102	10,000円	通年	0103	10,000円	通年
純米吟醸セットA			純米吟醸セットB			ちょっと辛口ふるさとセットB		
								
<p>キレが良くなめらかな口当たりの純米吟醸と、隠岐産の山田錦を使用したやわらかな口当たりの純米酒です。</p> <p>隠岐誉純米吟醸 720ml 隠岐誉純米酒山田錦 720ml</p> <p>隠岐酒造株式会社 TEL 08512-2-1111http://www.okishuzou.com</p>			<p>キレが良くなめらかな口当たりの純米吟醸と、ほのかな磯の香りと長期貯蔵で熟成された海藻焼酎です。</p> <p>隠岐誉純米吟醸 720ml 長期熟成海藻焼酎いそっ子 720ml</p> <p>隠岐酒造株式会社 TEL 08512-2-1111http://www.okishuzou.com</p>			<p>隠岐の海水から作った海藻と柔らかくすっきりとした純米焼酎どっさり、軽快な飲み口の高正宗佳撰です。</p> <p>純米焼酎どっさり 720ml、高正宗佳撰 900ml 海藻 100g</p> <p>隠岐酒造株式会社 TEL 08512-2-1111http://www.okishuzou.com</p>		

申込番号	寄附金額	申込期間	申込番号	寄附金額	申込期間	申込番号	寄附金額	申込期間
0104	10,000円	通年	0105	10,000円	通年	0111	30,000円	通年
ちょっと辛口ふるさとセットC			おき藻塩物語セット			純米大吟醸セットA		
								
<p>隠岐の海水から作った海藻と海藻米を原料に醸造した海藻の舞、軽快な飲み口の高正宗佳撰です。</p> <p>隠岐誉純米酒海藻の舞 720ml 高正宗佳撰 900ml、海藻 100g</p> <p>隠岐酒造株式会社 TEL 08512-2-1111http://www.okishuzou.com</p>			<p>隠岐の海水から作った海藻と、ミネラル豊富な島の香り隠岐藻塩米、その米を原料にしたお酒海藻の舞です。</p> <p>隠岐誉純米酒海藻の舞 720ml 島の香り隠岐藻塩米 3合×2、海藻 100g</p> <p>隠岐酒造株式会社 TEL 08512-2-1111http://www.okishuzou.com</p>			<p>樽で6年以上貯蔵し熟成された味のわだつみの精と、純米酒3種の組み合わせです。</p> <p>隠岐誉純米大吟醸 720ml、隠岐誉純米吟醸 720ml、隠岐誉純米酒山田錦 720ml 完熟海藻焼酎わだつみの精 720ml</p> <p>隠岐酒造株式会社 TEL 08512-2-1111http://www.okishuzou.com</p>		

申込番号	寄附金額	申込期間
0112	34,000円	通年
大吟醸斗瓶囲いセット		
		
<p>華やかな香りできめの細かい甘みがあり、すっきりとした味わいの斗瓶囲いと、純米酒3種の組み合わせです。</p> <p>隠岐誉大吟醸斗瓶囲い 720ml 隠岐誉純米大吟醸 720ml、隠岐誉純米吟醸 720ml、隠岐誉純米酒山田錦 720ml</p> <p>隠岐酒造株式会社 TEL 08512-2-1111http://www.okishuzou.com</p>		



申込番号	寄附金額	申込期間	申込番号	寄附金額	申込期間	申込番号	寄附金額	申込期間
0206	10,000円	通年	0207	10,000円	通年	0208	34,000円	通年
島の香り隠岐藻塩米特選コシヒカリセット			島の香り隠岐藻塩米特選きぬむすめセット			隠岐のお米食べ比べセットB		
<p>甘みに特徴のある「島の香り隠岐藻塩米 特選コシヒカリ」に隠岐の藻塩と、藻塩米の米粉を使ったこめ麺のとおきのセットです。</p> <p>島の香り隠岐藻塩米 特選コシヒカリ 2kg 藻塩米こめ麺×1、藻塩×3</p> <p>JAしまね 隠岐地区本部 TEL 08512-2-1133</p>			<p>甘みに特徴のある「島の香り隠岐藻塩米 特選きぬむすめ」に隠岐の藻塩と、藻塩米の米粉を使ったこめ麺のとおきのセットです。</p> <p>島の香り隠岐藻塩米 特選きぬむすめ 2kg 藻塩米こめ麺×1、藻塩×3</p> <p>JAしまね 隠岐地区本部 TEL 08512-2-1133</p>			<p>隠岐の島で作られた島根県を代表する3種の特別栽培米を詰め合わせた食べ比べセット。</p> <p>島の香り隠岐藻塩米 特選コシヒカリ 5kg 島の香り隠岐藻塩米 特選きぬむすめ 5kg 島根県産つや姫 5kg</p> <p>JAしまね 隠岐地区本部 TEL 08512-2-1133</p>		

申込番号	寄附金額	申込期間	申込番号	寄附金額	申込期間	申込番号	寄附金額	申込期間
0209	50,000円	通年	0210	64,000円	通年	0217	100,000円	通年
島の香り隠岐藻塩米特選コシヒカリ玄米まるごと30kg			隠岐のお米食べ比べセットD			島の香り隠岐藻塩米玄米まるごとセット		
<p>藻塩を使って育て、隠岐の島ならではの恵みが詰まった「甘み」と「香り」が特徴のとおきのお米を玄米まるごと1袋おとだけします。コシヒカリは、炊き上がりはモチモチとし、時間が経つとしっかりした食感と甘みが増してくる特徴があります。</p> <p>島の香り隠岐藻塩米特選コシヒカリ玄米 30kg</p> <p>JAしまね 隠岐地区本部 TEL 08512-2-1133</p>			<p>隠岐の島町で作られた島根県を代表する3種のお米を詰め合わせた食べ比べセットです。</p> <p>島の香り隠岐藻塩米 特選コシヒカリ 5kg 島の香り隠岐藻塩米 特選きぬむすめ 5kg 島根県産つや姫 5kg 各2セット</p> <p>JAしまね 隠岐地区本部 TEL 08512-2-1133</p>			<p>藻塩を使って育て、隠岐の島ならではの恵みが詰まった「甘み」と「香り」が特徴のとおきのお米の玄米まるごと1袋セットです。</p> <p>島の香り隠岐藻塩米特選コシヒカリ玄米 30kg 島の香り隠岐藻塩米特選きぬむすめ玄米 30kg</p> <p>JAしまね 隠岐地区本部 TEL 08512-2-1133</p>		



藻塩の散布風景



収穫風景



藻塩米生産者

申込番号	寄附金額	申込期間	申込番号	寄附金額	申込期間	申込番号	寄附金額	申込期間
0601	10,000円	5月~10月	0801	10,000円	通年	0901	10,000円	5月~10月
干物セット			あんき市場セット 福浦トンネル			鮮魚セット		
								
<p>自社にて獲った隠岐近海の新鮮な魚を中心に、丁寧に加工し天日干しにこだわって作っています。季節の魚で作った干物をお届けします。 イサキ、アジ、レンコ鯛、カレイの干物、あごミンチ など季節による</p> <p>(有)松栄丸 TEL 08512-2-0855</p>			<p>隠岐の魚の一夜干しやサザエ混ぜ具のセットです。一夜干しは焼いてお酒の肴に、サザエ混ぜ具はご飯に混ぜてお使いください。 白はた一夜干し、カレイ一夜干し、レンコ鯛、あごくんせい、岩もずく、サザエ混ぜ具、きぬもずく など季節による</p> <p>隠岐ふるさと直売所 あんき市場 TEL 08512-2-8633</p>			<p>隠岐の近海は好漁場で様々な種類の魚介類が獲れます。その時期に獲れる隠岐近海の新鮮な魚介類をセットにしてお送りします。 季節の鮮魚</p> <p>富喜丸お魚センターりょうば TEL 08512-2-6600</p>		

申込番号	寄附金額	申込期間	申込番号	寄附金額	申込期間
0902	10,000円	6月~3月	0501	10,000円	2月~5月
サザエ・白バイセット			隠岐のいわがき「清海」		
					
<p>隠岐近海の豊かな海で育ったサザエと、箆漁で水深300mから水揚げされた白バイ貝。サザエは刺身・壺焼きなど、白バイ貝は刺身や煮つけなどでご賞味ください。 サザエ(活)約1kg、白バイ(活)約1kg ※時期により内容量が変わります。</p> <p>富喜丸お魚センターりょうば TEL 08512-2-6600</p>			<p>隠岐の島のきれいな海で育てたイワガキで実入りが良く、ミルクィな味わいが特徴です。安心して生食でご提供いただけます。 いわがき(生) Lサイズ×6個</p> <p>和田水産 TEL 08512-3-1272</p>		

【表示マーク】

期 期間限定
使 使用期限
冷 冷蔵品
凍 冷凍品



隠岐松葉ガニについて

隠岐松葉ガニ	申込	発送
<p>日本海冬の味覚隠岐松葉ガニ。隠岐の松葉ガニはカニ箆漁で漁獲され、傷みが少なく鮮度・姿が抜群です。刺身、茹で、焼き、鍋などでお楽しみください。</p> 	<p>【申込期間】11月～2月 隠岐松葉ガニは11月より受付を開始します。寄附金の振込が確認出来次第、業者に発注を致します。 O2月中旬までに振込を済ませて頂く必要がありますので、郵便振込でのお申込みにはご注意ください。</p>	<p>【発送期間】12月～2月 業者での準備が出来次第発送いたします。11月中の振込は12月以降、12月下旬の振込は1月上旬以降の発送となります。指定日等は承れませんのであらかじめご了承ください。荒天による不漁やフェリー欠航により発送が遅れることもございます。</p>

申込番号	寄附金額	申込期間	申込番号	寄附金額	申込期間	申込番号	寄附金額	申込期間
0913	34,000円	11月～2月	0915	50,000円	11月～2月	0917	100,000円	11月～2月

隠岐松葉ガニ (活) B	隠岐松葉ガニ (活) C	隠岐松葉ガニ (活) E
 <div style="text-align: right;"> 期 冷 </div> <p>隠岐松葉ガニ(活) 約500g 2枚 ※水揚げ時の重さです。 ※時期により内容量が変わります。</p> <p>富喜丸お魚センターりょうば TEL 08512-2-6600</p>	 <div style="text-align: right;"> 期 冷 </div> <p>隠岐松葉ガニ(活) 約600g 2枚 ※水揚げ時の重さです。 ※時期により内容量が変わります。</p> <p>富喜丸お魚センターりょうば TEL 08512-2-6600</p>	 <div style="text-align: right;"> 期 冷 </div> <p>隠岐松葉ガニ(活) 約900g 2枚 ※水揚げ時の重さです。 ※時期により内容量が変わります。</p> <p>富喜丸お魚センターりょうば TEL 08512-2-6600</p>

申込番号	寄附金額	申込期間	申込番号	寄附金額	申込期間	申込番号	寄附金額	申込期間
0914	34,000円	11月～2月	0916	50,000円	11月～2月	0918	100,000円	11月～2月

隠岐松葉ガニ (ポイル) B	隠岐松葉ガニ (ポイル) C	隠岐松葉ガニ (ポイル) E
 <div style="text-align: right;"> 期 冷 </div> <p>隠岐松葉ガニ(ポイル) 約500g 2枚 ※水揚げ時の重さです。 ※時期により内容量が変わります。</p> <p>富喜丸お魚センターりょうば TEL 08512-2-6600</p>	 <div style="text-align: right;"> 期 冷 </div> <p>隠岐松葉ガニ(ポイル) 約600g 2枚 ※水揚げ時の重さです。 ※時期により内容量が変わります。</p> <p>富喜丸お魚センターりょうば TEL 08512-2-6600</p>	 <div style="text-align: right;"> 期 冷 </div> <p>隠岐松葉ガニ(ポイル) 約900g 2枚 ※水揚げ時の重さです。 ※時期により内容量が変わります。</p> <p>富喜丸お魚センターりょうば TEL 08512-2-6600</p>

申込番号	寄附金額	申込期間	申込番号	寄附金額	申込期間	申込番号	寄附金額	申込期間
0401	10,000円	通年	0701	17,000円	通年	0802	10,000円	通年
宝隠岐物語			隠岐の島からの贈り物			あんき市場セット しゃくなげ		
								
<p>島で作った米と、島でとれたイカを混ぜ、島の海水から作った藻塩で旨みをつけた米煎餅です。</p> <p>プリント米粉せんべい 2枚×30袋</p>			<p>隠岐の島は古くから飛魚のかつお(煮干し)を島中で作っていました。頭・内臓・血合いを丁寧に取り除いた手作りのあごだしです。麺類・煮しめ、汁物にとても上品なうまみを醸し出す逸品をどうぞ。</p> <p>あごだし味噌だしの素×3本、あごだし(固形)、あごだし(粉末)</p>			<p>隠岐の海藻から作った藻塩やあごだしを使った醤油と地元で作られている醤油の詰め合わせです。色々な味のバリエーションをお楽しみください。</p> <p>あごだし醤油、藻塩醤油 さしみ醤油、濃口醤油、淡口醤油</p>		
(有) 勝部表装 せんべ堂 TEL 08512-2-7373			隠岐の島づくり(株) TEL 08512-4-0611			隠岐ふるさと直売所 あんき市場 TEL 08512-2-8633		

申込番号	寄附金額	申込期間	申込番号	寄附金額	申込期間	申込番号	寄附金額	申込期間
0803	10,000円	通年	0804	10,000円	通年	0805	10,000円	通年
あんき市場セット しゃくなげ			あんき市場セット 乳房杉			あんき市場セット 水若酢神社		
								
<p>隠岐の藻塩を使いサザエの形をしたもなかなど隠岐のお菓子のセットです。香りのよいハマ茶と一緒に召し上がってください。</p> <p>サザエもなか、とって隠岐のようかん×2 闘牛まんじゅう、ハマ茶</p>			<p>原木で栽培されたしいたけで作った乾しいたけの詰め合わせです。</p> <p>原木乾しいたけ×3</p>			<p>隠岐の藻塩を使ったパイもち、藻塩を使用したサザエの形をしたもなかなど隠岐のお菓子のセットです。</p> <p>パイもち箱、サザエもなか そばかりん、いかすみせんべい</p>		
隠岐ふるさと直売所 あんき市場 TEL 08512-2-8633			隠岐ふるさと直売所 あんき市場 TEL 08512-2-8633			隠岐ふるさと直売所 あんき市場 TEL 08512-2-8633		

申込番号	寄附金額	申込期間
0001	5,000円	通年
隠岐の島町カレンダー		
		
<p>四季折々の隠岐の風景、歳時記を写したカレンダーです。12月より順次発送致します。</p> <p>B3版二つ折り(全28ページ)</p>		
隠岐の島町		

申込番号	寄附金額	申込期間
1001	100,000円	通年

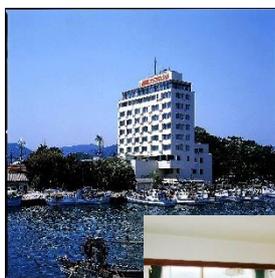
隠岐プラザホテル宿泊券



使

海側客室2名様1室の1泊2食付宿泊

- ・夕食（しまどれ桶盛りの会席）
- ・朝食（しまの朝定食～もずく雑炊付き）



日本海に浮かぶ隠岐諸島は、世界ジオパークにも選ばれた貴重な“大地の公園”。当館の客室やレストランから臨む日本海は、日々様々な表情を魅せてくれます。四季折々海の幸と郷土料理などもお召し上がりください。

【注意事項】

- 【使用期限】宿泊券の発行日から1年間
- 【宿泊期間】3月～11月（GW・お盆期間を除く）
- 【予約】宿泊券をお持ちの旨を伝え、必ずご予約下さい。
- 【キャンセル】宿泊の3日前からキャンセル料が発生します。ただし、荒天によるフェリー等の欠航時は、免除することも可能ですので、下記までお問い合わせください。
- 【再発行】宿泊券の再発行はいたしません。

隠岐プラザホテル

TEL 08512-2-0111 <http://www.okiplaza.com/>

申込番号	寄附金額	申込期間
1002	100,000円	通年

“島のひかり”が彩なす海の宿 羽衣荘宿泊券



使

海側客室2名様1室の1泊2食付宿泊

- ・夕食（しまどれ桶盛りの会席）
- ・朝食（しまの朝定食～もずく雑炊付き）



夕焼けや漁火・満点の星空また島の人々・日本海の海の幸など・・・この島の様々な“ひかり”に彩られながら旅の人々とともに島を感じていただける宿です。全館Wifi完備。御料理は当館料理長が厳選した魚介類を中心とした海鮮会席をご用意いたします。

【注意事項】

- 【使用期限】宿泊券の発行日から1年間
- 【宿泊期間】GW・お盆・年末年始期間を除く
- 【予約】宿泊券をお持ちの旨を伝え、必ずご予約下さい。
- 【キャンセル】宿泊の3日前からキャンセル料が発生します。ただし、荒天によるフェリー等の欠航時は、免除することも可能ですので、下記までお問い合わせください。
- 【再発行】宿泊券の再発行はいたしません。

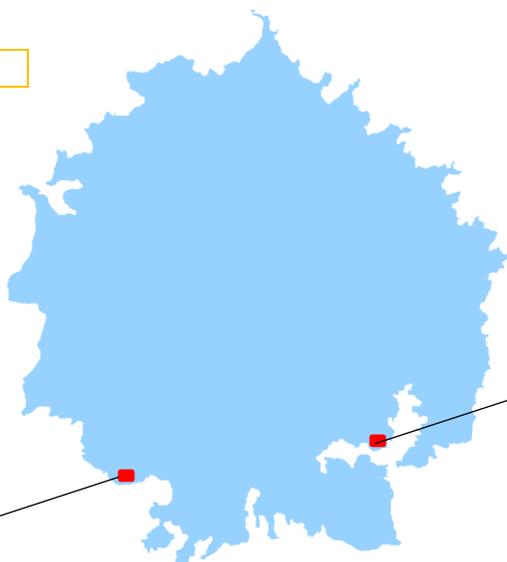
羽衣荘

TEL 08512-2-3232 <http://www.okiplaza.com/hagoromo/>

島内位置図



羽衣荘



隠岐プラザホテル

