



# 美濃加茂の極み。

## 干し柿の名品 堂上蜂屋柿

乾燥過程の「手もみ」や甘みを引き出す「ニオボウキ掃き」などの伝統技法と、それを守り続ける美濃加茂の人々の思いが名品の味わいを支えます。

ふるさと納税  
寄附金額 **50,000**円以上

申込  
番号 **57E001**

〈堂上蜂屋柿〉干し柿「極」

千年以上の歴史を誇る「堂上蜂屋柿」。なかでも上品な甘みで、舌ざわりが良い「極」。格調高い木箱に入れてお届けします。

内容：3個 ※限定100セット／賞味期限：常温で30日 **常温**

お届け期間：1月下旬～2月上旬

お申込受付：12月末まで



渋柿のうちでも品質の良さで知られる「蜂屋柿」。なかでも大玉のものだけを選び抜き、千年も続く伝統の技法で約40日を費やして手仕事で作上げた干柿こそが「堂上蜂屋柿」です。産地である美濃加茂市は岐阜県内でも冬の晴天率が高く、雪を降らせた乾いた風が吹き下ろす、干

柿作りに適した土地。乾いた北風にじわじわと水分を抜かれた実は、半なまのようなとろりとした舌ざわりに生まれ変わります。口に含むとあふれるしっかりと甘みは、かの源頼朝公が「蜂の蜜のように甘い柿」と賞賛したと伝えられています。その糖度はなんと約65度。栽培技術

と加工技術に裏付けされた類希な風雅な「堂上蜂屋柿」は、信長、秀吉、家康といった名だたる天下人たちにも愛されてきました。千年の歴史と美濃加茂の風土が育んだ日本の誇る郷土の美味。21世紀初頭には食の世界遺産に認定されています。

ふるさと納税  
寄附金額 **30,000**円以上

申込  
番号 **57E002**

〈堂上蜂屋柿〉干し柿「誉」

千年以上の歴史を誇る「堂上蜂屋柿」。美濃加茂の自然と伝統が育んだ、とろりとした果肉とあふれる甘みは、まさに郷土の誉れです。

内容：3個 ※限定150セット／賞味期限：常温で30日 **常温**

お届け期間：1月下旬～2月上旬

お申込受付：12月末まで



【関市・美濃加茂市ふるさとギフト】 岐阜高島屋が贈る、

各市自慢の名産品はもちろん、岐阜県内から選りすぐりの品を謝礼品としてお届けします。



# 関市×美濃加茂市 ×岐阜高島屋コラボレーション

## 関の冴え渡る技。

ふるさと納税  
寄附金額 **30,000**円以上

頒布会 全2回のお届け

〈貝印〉  
包丁×明宝ハムコース

申込  
番号 **57E003**

かたい素材も柔らかな素材も繊維を崩さずに切れる包丁。ハムやソーセージで、その切れ味をお確かめください。

1回目



〈貝印〉旬shun Classic  
ユーティリティナイフ150mm

材質:刃身/ステンレスクラッド複合材(切り刃/ハイカーボンステンレス刃物鋼)(側金/ステンレススチール) 口金・尻金/ステンレススチール、柄/積層強化木、本体サイズ:全長265mm、刃渡り150mm、重量:75g **常温**

2回目



〈明宝ハム〉ハム詰合せ

内容:プレスハム360g×2、瑞峰360g、ポークソーセージ(ポロニア)300g、パセリソーセージ(ポロニア)300g/賞味期限:冷蔵で64日 **冷蔵**

ふるさと納税  
寄附金額 **50,000**円以上

頒布会 全2回のお届け

〈貝印〉  
包丁×飛騨牛コース

申込  
番号 **57E004**

世界に誇る関市の包丁と、銘柄牛「飛騨牛」を月替わりで。岐阜の名品をご堪能いただけます。

1回目



〈貝印〉旬shun Classic  
ユーティリティナイフ150mm

材質:刃身/ステンレスクラッド複合材(切り刃/ハイカーボンステンレス刃物鋼)(側金/ステンレススチール) 口金・尻金/ステンレススチール、柄/積層強化木、本体サイズ:全長265mm、刃渡り150mm、重量:75g **常温**

2回目



飛騨牛  
サーロインステーキ用

内容:サーロインステーキ×3枚(計540g)/賞味期限:冷凍で30日 **冷凍**



刃物の生産量日本一を誇る関市に、刀鍛冶が誕生したのは、鎌倉時代。「折れず、曲がらず、よく切れる」と愛用され、多くの名工を輩出しました。やがて日本刀から包丁やナイフなどに転じた匠の技は、関の刃物に今もしっかりと息づいています。

〈頒布会〉月替わりで謝礼品をお届けするコース。1回目から約1カ月間隔で、回数分お届けします。



# 岐阜高島屋グルメセレクション

ご寄附の金額に応じて、謝礼品1点をお選びいただけます。



岐阜が誇る銘柄牛

## 飛騨牛 特集

ふるさと納税  
寄附金額 20,000円以上



申込番号 57E005 飛騨牛すき焼用

岐阜県の銘柄牛「飛騨牛」の肩ロース肉をすき焼用にスライス。きめ細かな肉が舌の上でとろけます。

内容：肩ロース500g / 賞味期限：冷凍で30日 冷蔵

ふるさと納税  
寄附金額 30,000円以上



申込番号 57E006 飛騨牛サーロインステーキ用

岐阜県の銘柄牛「飛騨牛」のサーロイン肉をステーキ用にカット。芳醇な味わいをご堪能いただけます。

内容：サーロインステーキ×3枚(計540g) / 賞味期限：冷凍で30日 冷蔵

ふるさと納税  
寄附金額 50,000円以上



申込番号 57E007 飛騨牛ステーキ&すき焼用セット

岐阜県の銘柄牛「飛騨牛」のすき焼とステーキのセット。大満足のボリュームです。

内容：肩ロース(すき焼用)500g、サーロインステーキ×3枚(計540g) / 賞味期限：冷凍で30日 冷蔵

ふるさと納税  
寄附金額 100,000円以上



申込番号 57E008 飛騨牛三昧セット

飛騨牛のおいしさを味わい尽くすセット。柔らかな肉質、濃い旨みを心ゆくまでご堪能ください。

内容：ステーキ用:サーロイン×2枚(計380g)、すき焼用:肩ロース400g、焼肉用:バラ400g、しゃぶしゃぶ用:ロース400g / 賞味期限：冷凍で30日 冷蔵

### 頒布会

毎月色々な味わいを楽しめる飛騨牛の頒布会もお選びいただけます。

ふるさと納税  
寄附金額 200,000円以上

### 頒布会

申込番号 57E009

### 飛騨牛食べ比べコース

全4回のお届け



#### 飛騨牛サーロインステーキ用

コク、旨みに優れた飛騨牛のステーキ用サーロイン肉。食べごたえ満点です。

内容：サーロインステーキ×3枚(計600g) / 賞味期限：冷凍で30日 冷蔵

#### 飛騨牛すき焼用

赤身と脂の織りなす濃厚な旨みが美味。飛騨牛のすき焼用肩ロース肉がたっぷり。

内容：肩ロース750g / 賞味期限：冷凍で30日 冷蔵

#### 飛騨牛焼肉用

濃厚なうまみながら、しつこさのない飛騨牛のバラ肉を焼肉用にカット。大勢でお楽しみいただけます。

内容：バラ1000g / 賞味期限：冷凍で30日 冷蔵

#### 飛騨牛しゃぶしゃぶ用

繊細な旨みを堪能できる、飛騨牛のしゃぶしゃぶ用ロース肉。きめ細かく上品な舌ざわりです。

内容：ロース700g / 賞味期限：冷凍で30日 冷蔵

ふるさと納税  
寄附金額 300,000円以上

### 頒布会

申込番号 57E010

### 飛騨牛豪華コース

全5回のお届け



#### 飛騨牛サーロインステーキ用

芳醇な肉の旨みをたっぷり楽しめます。

内容：サーロインステーキ×5枚(計850g) / 賞味期限：冷凍で30日 冷蔵

#### 飛騨牛すき焼用

赤身と脂の織りなす濃厚な旨みが美味。

内容：肩ロース1000g / 賞味期限：冷凍で30日 冷蔵

#### 飛騨牛焼肉用

見た目に豪華、味わい満足なセット。

内容：バラ650g、肩ロース650g / 賞味期限：冷凍で30日 冷蔵



#### 飛騨牛しゃぶしゃぶ用

よりジューシーでより繊細な味わいをご堪能ください。

内容：ロース800g / 賞味期限：冷凍で30日 冷蔵

#### 飛騨牛ローストビーフ

飛騨牛を風味豊かに仕上げました。

内容：モモ肉ローストビーフ300g×2、ローストビーフソース100ml×2、レホール3g×6 / 賞味期限：冷凍で30日 冷蔵



ふるさと納税  
寄附金額

10,000円以上

申込番号57E011～57E022  
の中からご希望の謝礼品1点をお選びください。



申込番号 57E011 〈明宝ハム〉ハム詰合せ

創業以来職人の技にこだわり続ける、国産の豚肉を使用したハム。定番のハムとソーセージなどをひと箱に。

内容：プレスハム360g×2、瑞峰360g、ポークソーセージ(ポロニア)300g、パセリソーセージ(ポロニア)300g / 賞味期限：冷蔵で64日 冷蔵



申込番号 57E012 〈オクスハート〉飲む酢 デザートビネガーセット

自然豊かな岐阜県加茂郡で醸造された飲む酢デザートビネガー。水や牛乳で割ったり、ヨーグルトなどにかけても美味。

内容：150ml×4(飲むブルーベリーの酢、飲むシャルドネの酢、飲むざくろの酢、飲むぶじりんごの酢、各1) 常温

ふるさと納税  
寄附金額

10,000円以上

申込番号57E011～57E022  
の中からご希望の謝礼品1点をお選びください。

Takashimaya Gifu



申込番号 57E017 〈喜八郎〉喜八郎牛まん

飛騨牛のバラ肉と赤身を合わせたジューシーな具を、ふっくらとした皮で包んだ「喜八郎」の看板品です。

内容：100g×8個 冷蔵



※イメージです



申込番号 57E013 岐阜県産美濃娘

見た目に優れ、色、大きさ、つやが良く、甘味酸味のバランスが良い岐阜県のオリジナル品種です。

内容：約300g(12～15玉)×2箱 冷蔵  
お届け期間：12月上旬～3月上旬  
お申込受付：1月末まで



申込番号 57E018

〈喜八郎〉グルメセットA

飛騨牛を使った牛まん、牛しぐれ煮、コロッケを一度に味わい尽くす、よくばりなセットです。

内容：喜八郎牛まん100g×2個、飛騨牛しぐれ煮×1袋、飛騨牛コロッケ90g×5個 冷蔵



申込番号 57E019

〈和幸〉更紗トラウトサーモンセット(生食用)

岐阜で育ったトラウトサーモンのおいしさを、急速凍結で閉じ込めました。お刺身やサラダに。

内容：切身(背)100g×2、切身(腹)70g、昆布締め100g、マリネ50g×2 冷蔵



申込番号 57E014

〈牧成舎〉飛騨のもなかアイスセット

20年以上飛騨の地で愛されてきたモナカアイス。飛騨産の生乳を濃縮して作った、ミルクの深い旨みが魅力。

内容：もなかアイス4個(バニラ、あん抹茶、コーヒー、いちご)、ミニもなかアイス4個(バニラ、抹茶、いちご、コーヒー)、カップアイス3個(バニラ、抹茶、いちご) 冷蔵



申込番号 57E015

〈キッチン飛騨〉ハンバーグ&焼きカレー

飛騨牛ステーキ専門店として約半世紀の歴史を持つ「キッチン飛騨」。自慢のハンバーグとロースカツ入り焼きカレーをどうぞ。

内容：ハンバーグ120g×4、ハンバーグソース25g×4、焼きカレー210g×2 / 賞味期限：冷凍で50日 冷蔵



申込番号 57E016

〈キッチン飛騨〉ビーフカレー

肉厚で柔らかい飛騨牛と、カレーの深みのあるまろやかな辛みが食欲を刺激。独自ブレンドのスパイスや玉葱も隠し味に。

内容：430g×4缶 常温



申込番号 57E020

岐阜県産はつしも

初霜が降りる頃に収穫されることから名付けられた、岐阜県の奨励品種。粒が大きく、冷めてもおいしいお米です。

内容：5kg×2袋 常温



申込番号 57E021

〈カネマタ食品工業〉涼味セット

岐阜県の味、昔懐かしいピリリと爽やかな「ニッキかんでん」と、梅の実入りのくずぎり風デザート「梅の川」のセットです。

内容：ニッキかんでん(無着色85g×10個、黒糖85g×10個)、梅の川220g×5個 常温



申込番号 57E022

〈古屋産業〉五平餅詰合せ

うるち米のみを使用した生地と、くるみ・ごま・落花生が原料のくるみたれは、焼く程に香ばしい味と香りが広がります。

内容：五平餅120g×12本、焼目入り五平餅3本×3袋 / 賞味期限：常温で90日 常温



ふるさと納税  
寄附金額

20,000円以上

申込番号57E023～57E032  
の中からご希望の謝礼品1点  
をお選びください。



申込  
番号 57E023

〈上見屋〉飛騨牛のローストビーフ3種のソース付き  
A5又はA4等級のモモ肉のみを使用しました。しつこくなくさっぱりとした飛騨牛独特の脂の旨みを、特製ソースでお楽しみ下さい。

内容：ローストビーフ350g、ポン酢しょうゆソース、ごまだれソース、わさびマヨネーズソース各30ml／賞味期限：冷凍で30日 冷蔵

ふるさと納税  
寄附金額

20,000円以上

申込番号57E023～57E032  
の中からご希望の謝礼品1点  
をお選びください。

Takashimaya GIFU



申込  
番号 57E028 (キョルノンチュエ) 燻製ハム・ソーセージ詰合せ  
フランス伝承の技で丹念にスモークしました。

内容：白かび熟成の乾燥ソーセージ約90g、モンペリアルソーセージ約200g、フランクフルトのソーセージ約200g、トゥールーズのソーセージ約220g、プロヴァンス風ソーセージ約220g、コンテ・チーズ入りの燻製加熱ソーセージ約200g、豚肩ロースの燻製熟成品約60g／賞味期限：冷蔵で30日 冷蔵

お届け期間：1月中旬～10月中旬



申込  
番号 57E024 〈泉屋〉鮎ピザセット

子持鮎熟れ寿しから作った白熟クリーム、あゆチョビソース、鮎醬(びしお)を使ったピザです。

内容：マルゲリータ&ジェノベーゼ×2枚、飛騨牛&氷魚のカチヨカヴァ口×2枚 冷蔵  
お届け期間：10月上旬～6月上旬



申込  
番号 57E025 〈高山麦酒〉味わいセット

麦芽100%、天然水仕込みのビール。個性際立つ味わい濃厚な5種を、お楽しみいただけます。

内容：500ml瓶×12本(パールエール、ピルセナー各3本、ダークエール、ヴァイツェン、スタウト各2本)／賞味期限：冷蔵で45日 冷蔵



※イメージです

申込  
番号 57E029 岐阜県産富有柿

果肉は柔らかく肉厚で、甘みが強いのが特長です。木曾川・飛騨川の流れを眼下に見る、美濃加茂市山之上台地で育まれました。

内容：24個(計約5.8kg) 常温  
お届け期間：11月中旬～下旬 お申込受付：10月末まで



申込  
番号 57E030 〈喜八郎〉グルメセットB

飛騨牛を使った味を、一度に楽しめるよければりなセットです。

内容：喜八郎牛まん100g×12個、飛騨牛しぐれ煮×1袋、飛騨牛コロック90g×5個 冷蔵



※イメージです

申込  
番号 57E026 飛騨高山ヘルシートマト

果色をつけて甘く熟してから収穫しています。食味が良いのが特長で、甘みが強く、酸味の少ないトマトです。

内容：4kg×2箱 冷蔵  
お届け期間：7月下旬～9月下旬 お申込受付：8月末まで



※イメージです

申込  
番号 57E027 岐阜県産美濃栗

栗の名産地である岐阜県の3Lサイズ的美濃栗です。形・大きさはもちろん味も格別です。

内容：3kg 冷蔵  
お届け期間：9月下旬～10月上旬 お申込受付：9月10日まで



申込  
番号 57E031 〈奥飛騨ガーデンホテル焼岳〉奥飛騨キャビア

北アルプスの伏流水で育てたチョウザメの卵「奥飛騨キャビア」。和食にも合うキャビアに仕上げました。

内容：15g／賞味期限：冷凍で90日 冷蔵



申込  
番号 57E032 〈マグリーンフ〉飛騨牛すじ丼セット

中華風のkokomi味と、あっさりしょうゆ味のセット。口に入れたとたんにとろけるおいしさです。

内容：しょうゆ味150g×5、みそ味150g×5／賞味期限：冷凍で90日 冷蔵



ふるさと納税  
寄附金額

30,000円以上

申込番号57E033~57E034  
の中からご希望の謝礼品1点  
をお選びください。

頒布会 申込番号 57E033 グルメコース

全3回のお届け



〈キッチン飛騨〉ハンバーグ&焼きカレー

飛騨牛ステーキ専門店として約半世紀の歴史を持つ「キッチン飛騨」。自慢のハンバーグとロースカツ入り焼きカレーを心ゆくまで。

内容：ハンバーグ120g×4、ハンバーグソース25g×4、焼きカレー210g×2/賞味期限：冷凍で50日 冷蔵

〈明宝ハム〉ハム詰合せ

創業以来職人の技にこだわり続ける、国産の豚肉を使用したハム。定番のハムとソーセージなどをひと箱に。

内容：プレスハム360g×2、瑞峰360g、ポークソーセージ(ポロニア)300g、パセリソーセージ(ポロニア)300g/賞味期限：冷蔵で64日 冷蔵

ポーノポークぎふしゃぶしゃぶ用

官民協力で生まれた豚。肉の旨みと脂の甘みが強く、肉本来の味を堪能できます。添付のたれと一緒にどうぞ。

内容：ロース300g、バラ300g、ぼんしゃぶのたれ170g、ごましゃぶのたれ170g/賞味期限：冷凍で30日 冷蔵

頒布会 申込番号 57E034 朝に食べたい一品コース

全3回のお届け



〈オクスハート〉飲む酢 デザートピネガーセット

自然豊かな岐阜県加茂郡で醸造された飲む酢デザートピネガー。水や牛乳で割ったり、ヨーグルトなどにかけても美味。

内容：150ml×4(飲むブルーベリーの酢、飲むシャルドネの酢、飲むざくろの酢、飲むふじりんごの酢、各1) 常温

奥美濃古地鶏パラエティーセット

大自然の中でのびのびと育った地鶏を、手間ひまかけてハムやウインナーにしました。多彩なバリエーションをお楽しみください。

内容：ハム400g、ウインナー150g、むねパストラミ150g、くんせい手羽先パストラミ160g、砂肝燻製70g、リオナソーセージレモンパセリ100g/賞味期限：冷蔵で30日 冷蔵

〈牧成舎〉チーズ&山椒セット

明治30年創業の飛騨の牛乳屋「牧成舎」が作ったチーズに山椒をセット。

内容：フレッシュモッツアレラ100g×2、チーズのたまり漬け100g×2、大人の素っぴんチーズ200g、飛騨山椒10g/賞味期限：冷蔵で12日 冷蔵

ふるさと納税  
寄附金額

100,000円以上

頒布会 申込番号 57E038 ぜいたくコース

全5回のお届け



飛騨牛  
すき焼用

飛騨牛のすき焼用肩ロース肉。きめ細かな脂がとろけます。

内容：肩ロース500g/賞味期限：冷凍で30日 冷蔵

ポーノポークぎふ  
詰合せ

肉の旨みと脂の甘みを楽しめます。

内容：しゃぶしゃぶ用(ロース200g、肩ロース200g、モモ200g、バラ200g、ぼんしゃぶのたれ170g、ごましゃぶのたれ170g)ステーキ用(ロース5枚(計500g)、肩ロース5枚(計500g)、ステーキソース160g×2)/賞味期限：冷蔵で30日 冷蔵

〈奥飛騨ガーデンホテル焼岳〉  
奥飛騨キャビア

北アルプスの伏流水で育てたチョウザメの卵「奥飛騨キャビア」です。

内容：15g/賞味期限：冷凍で90日 冷蔵

奥美濃古地鶏  
パラエティーセット

地鶏を手間ひまかけてハムなどに。

内容：ハム400g、ウインナー150g、むねパストラミ150g、くんせい手羽先パストラミ160g、砂肝燻製70g、リオナソーセージレモンパセリ100g/賞味期限：冷蔵で30日 冷蔵

飛騨牛  
サーロインステーキ用

飛騨牛のステーキ用サーロイン肉。芳醇な味わいです。

内容：サーロインステーキ×3枚(計540g)/賞味期限：冷凍で30日 冷蔵

ふるさと納税  
寄附金額

50,000円以上

申込番号57E035~57E037  
の中からご希望の謝礼品1点  
をお選びください。

Takashimaya Gifu



申込番号 57E035

〈キュルノンチュエ〉白かび熟成の乾燥ソーセージセット

「キュルノンチュエ」の味を堪能できるセット。  
内容：豚バラ燻製約130g×1、モンベリアールのソーセージ約200g×2、白かび熟成の乾燥ソーセージ約90g×1、燻製熟成の乾燥ソーセージ約80g×1、モンベリアールの乾燥ソーセージ約85g×1、チョリソの乾燥ソーセージ約80g×1、煙突の燻製生ハム約85g×1、フランクフルトのソーセージ約200g×2、トゥールズのソーセージ約220g×2、サラメ・ミラーノ約85g×1、プロヴァンス風ソーセージ約220g×2、コンテ・チーズ入りの燻製加熱ソーセージ約200g×2、庭先のハーブ入りソーセージ約220g×2/賞味期限：冷蔵で30日 冷蔵

お届け期間：1月中旬~10月中旬

頒布会 申込番号 57E036 スウィーツ&チーズコース

全5回のお届け



〈牧成舎〉  
飛騨のもなかアイスセット

20年以上飛騨の地で愛されてきたアイス。飛騨産の生乳を濃縮して作った、ミルクの深い旨みが魅力。

内容：もなかアイス4個(バニラ、あん抹茶、コーヒー、いちご)、ミニもなかアイス4個(バニラ、抹茶、いちご、コーヒー)、カップアイス3個(バニラ、抹茶、いちご) 冷蔵

〈烏骨鶏本舗〉  
ロールケーキセット

烏骨鶏の卵を使ったきめ細かなフワフワのスポンジで生クリームを包みました。

内容：烏骨鶏ロールケーキ(和栗)×1本、烏骨鶏ロールケーキ(生チョコ)×1本/冷蔵で90日 冷蔵

〈オクスハート〉  
飲む酢 デザートピネガーセット

自然豊かな岐阜県加茂郡で醸造された飲む酢デザートピネガー。ヨーグルトなどにかけても美味。

内容：150ml×4(飲むブルーベリーの酢、飲むシャルドネの酢、飲むざくろの酢、飲むふじりんごの酢、各1) 常温

〈みのかも金蝶堂〉  
羊羹2本詰合せ

堂上蜂屋柿を使った贅沢な柿羊羹と、栗きんとん羊羹を詰め合わせました。

内容：蜂屋柿羊羹×1本、栗きんとん羊羹×1本/賞味期限：常温で5日 常温

〈牧成舎〉  
チーズ&山椒セット

明治30年創業の飛騨の牛乳屋が作ったチーズに山椒をセット。

内容：フレッシュモッツアレラ100g×2、チーズのたまり漬け100g×2、大人の素っぴんチーズ200g、飛騨山椒10g/賞味期限：冷蔵で12日 冷蔵

頒布会 申込番号 57E037 晩酌コース

全3回のお届け



〈高山麦酒〉味わいセット

麦芽100%、天然水仕込みのビール。味わい濃厚で、個性際立つ5種をお届けします。

内容：500ml瓶×12本(パールエール、ピルセナー各3本、ダークエール、ヴァイツェン、スタウト各2本)/賞味期限：冷蔵で45日 冷蔵

〈喜八郎〉グルメセットA

飛騨牛を使った味を、一度に楽しめるよくなりなセットです。

内容：喜八郎牛まん100g×2個、飛騨牛しぐれ煮×1袋、飛騨牛コロッケ90g×5個 冷蔵

〈キュルノンチュエ〉  
燻製ハム・ソーセージ詰合せ

フランス伝承の技で丹念にスモークしました。

内容：白かび熟成の乾燥ソーセージ約90g、モンベリアールのソーセージ約200g、フランクフルトのソーセージ約200g、トゥールズのソーセージ約220g、プロヴァンス風ソーセージ約220g、コンテ・チーズ入りの燻製加熱ソーセージ約200g、豚肩ロースの燻製熟成品約60g/賞味期限：冷蔵で30日 冷蔵

岐阜高島屋グルメセレクションお申し込みの際のご注意

頒布会コースについて

●お申し込み後、1回目の謝礼品をお届けいたします。2回目以降のお届けは、1回目の謝礼品お届け日から、約1カ月間隔で回数分お届けいたします。

内容表示について

- 常温は常温便・冷蔵は冷蔵便・冷凍は冷凍便にてお届けします。
- 消費・賞味期限は製造日または出荷日より90日以内の謝礼品について、保存方法(常温・冷蔵・冷凍)と賞味日数を表示しております。消費・賞味期限を表示していない謝礼品(一部生鮮品を除く)の期限は91日以上でございます。
- お届け期間限定の謝礼品は、記載されている期間以外のお届けは承れません。
- 掲載謝礼品は諸事情により、内容パッケージ、原産地等が変更になる場合がございます。
- 掲載謝礼品の寄附金額は変更になる可能性がございます。
- ゴールデンウィーク(4月29日~5月10日)、お盆(8月11日~20日)、年末年始(12月24日~1月10日)は出荷元の都合によりお届けできません。

【お問い合わせ先】

高島屋ふるさと納税コールセンター

0120-994-805

【受付時間】

午前10:00~午後5:00

(年末年始12月29日~1月4日は休業となります)