

カタログ掲載点数 | 44点

ホームページ掲載点数 | 約270点



おいしい
南島原



minami shimabara

南島原市

ふるさと応援寄附

特産品カタログ

ダイジェスト版



ふるさと
納税謝礼品
カタログに
関する
お問い合わせ

JTB 西日本ふるさと納税配送センター
〒541-0058 大阪市中央区南久宝寺町3-1-8

☎0570-002-631(代表)

月曜日～金曜日10時～17時(祝日、年末年始、お盆除く)
※問い合わせの際はお客様のID番号をお知らせください。

本カタログは、南島原市の代表的な特産品(一部)を掲載しています。
カタログ掲載以外の謝礼品は、Webサイト「ふるぽ」でご覧いただけます。

<http://furu-po.com/>

ふるぽ

検索

カタログ有効期限 2018年3月31日まで

手延べ麺

原材料にこだわり、100年以上の年月を重ねた製麺技術を駆使して、じっくり作り上げた手延べそうめんを、この機会にご賞味下さい。



原材料にこだわり、100年以上の年月を重ねた製麺技術を駆使して、じっくり作り上げた手延べそうめんを5月初旬に、長崎の自慢のあったかいオリジナルめんとおだしスープを10月初旬の年2回お届けします。(1年間の各お届け商品の合計内であれば、ご希望により、1回毎のお届け内容を変更できます。)

原材料にこだわり、100年以上の年月を重ねた製麺技術を駆使して、じっくり作り上げた手延べそうめんの詰合せ。

島原手延素麺組合連絡協議会の会員の自信作の食べきりサイズ(8種)を詰め合わせてみました。

申込番号 K006 長崎うまかもの詰合せ 20EJセット

○5月初旬お届け…国内産手延べ素麺4束×12袋、紀州梅手延べ素麺4束×3袋、八女茶手延べ素麺4束×3袋、有明海産海苔手延べ素麺4束×3袋、有明海産若布手延べ素麺4束×3袋 ○10月初旬お届け…本場ちゃんぽん2人前×6袋、長崎焼きちゃんぽん1人前×4袋、長崎血うどん2人前×4袋、あごだしうどん2人前×4袋、あごだしラーメン1人前×8袋、あごだしスープ14P×3袋、焦がしにんにくらーめん2人前×4袋(袋物)、チェリー五色豆120g×2袋

○株式会社 小林甚製麺 ☎0957-82-2224
○配送期間:5月初旬、10月初旬

交換ポイント **250pt**



申込番号 K009 小林甚 こだわり島原 手延べそうめん詰合せBJ

国内産手延べ素麺4束×3袋、紀州梅手延べ素麺4束×2袋、八女茶手延べ素麺4束×2袋、有明海産海苔手延べ素麺4束×2袋、有明海産若布手延べ素麺4束×2袋

○株式会社 小林甚製麺 ☎0957-82-2224

交換ポイント **55pt**



申込番号 SS03 島原手延麺コレクション Aセット

みそ五郎手延そうめん(50g×10束)、島原手のべ素麺(50g束×5束)、島原手のべ饅頭(50g束×5束)、島原手のべ冷麦(50g束×5束)、島原手のべ蕎麦(50g束×5束)、手のべ黒ごま麺(50g束×4束)、手のべ金ごま麺(50g束×4束)、島原手延紅白素麺(そうめん50g束×3束、梅そうめん50g束×2束)

○島原手延素麺組合連絡協議会 ☎0957-82-1551

交換ポイント **70pt**



これを食べれば南島原市の特産物の手延べ素麺がよくわかる! 素麺をはじめ、黒ごま麺、紫いも麺、わかめ麺、ひじき麺など山の幸、海の幸、自然の恵みをそのまま練りこんだ色鮮やかなおいしい素麺。長崎といえば飛魚(あご)。焼きあご麵つゆ、あごだしスープは色んな料理に使用して便利な逸品。スープ生姜めん、ほうれん草めん、葉草めん、スープなそうめんかぼちゃの4種は島原農業高校と産学連携商品です。

申込番号 YA02 南島原市 めんの山一の手延べめん パラエティセット

そうめん 50g×5束 3袋、黒ごま麺 45g×5束 3袋、紫いも麺 50g×5束 3袋、わかめ麺 50g×5束 3袋、ひじき麺 50g×5束 3袋、焼きあご麵つゆ 300ml×3本、あごだしスープ 10g×20袋 2袋、スープ生姜めん(生姜麺45gチキンコンソメスープ6g)×5袋入りBOX、スープほうれん草めん(ほうれん草麺45g 豆乳ポタージュスープ10g)×5袋入りBOX、スープそうめんかぼちゃ(即席手延べ麺60g 粉末かぼちゃスープ16g)×3袋、スープ葉草めん(葉草麺45g カレースープ11g)×5袋入りBOX

○株式会社 山一 ☎0120-598-597

交換ポイント **190pt**



雲仙きのこ本舗のオリジナル加工技術にて「お湯をかけるだけで簡単に調理できる手延べにゅう麺シリーズ」に自社栽培の具材を詰合せた「南島原市ふるさと納税謝礼品特別セット」です。

申込番号 UN01 『島原・雲仙特産』手延べ麺 (即席タイプ)具材付き 詰め合せ 特別セットA

○養々麺(127g)×6袋、滋味養々麺(143g)×3袋、黒ごま麺(127g)×3袋、生姜養々麺(121g)×3袋、武賀そば(147g)×3袋、梅そうめん(143g)×3袋、茸山うどん(132g)×3袋、坦坦麺(127.3g)×3袋 合計27袋

○株式会社 雲仙きのこ本舗 ☎0957-82-0011

交換ポイント **200pt**



島原手延素麺組合連絡協議会の会員の自信作を贅沢に詰め合わせてみました。

申込番号 SS04 島原手延麺コレクション Bセット

○手のべ黒ごま麺(50g束×4束)、手のべ金ごま麺(50g束×4束)、島原手延紅白素麺(そうめん50g束×3束、梅そうめん50g束×2束)、手延十六雄穀麺1.2kg(50g束×24束入り)、島原の糸2kg(50g束×40束入り)

○島原手延素麺組合連絡協議会 ☎0957-82-1551

交換ポイント **130pt**



南島原で製造しているふるさとの味をお届けします。

申込番号 KA01 南島原特産品いろいろ

○手延そうめん 1Kg×1箱
手延うどん 1Kg×1箱
長崎ちゃんぽん2人前×3袋・長崎血うどん2人前×2袋 ×1箱

○株式会社 川崎 ☎0957-82-3339

交換ポイント **65pt**



化学調味料不使用のクリーミーな長崎流白湯スープ。麺専門店のもちもち麺に極細バリバリ麺、国産素材を中心に使った海鮮具材。三位一体の旨さの本格ちゃんぽん、皿うどんです。電子レンジでも鍋でも簡単調理。

申込番号 KJ11 海鮮具付ちゃんぽん、皿うどん セット(各3食)

○海鮮ちゃんぽん×3食、海鮮皿うどん×3食
○株式会社こじま ☎0957-82-2239

交換ポイント **70pt**



南島原の特産品、島原手延べそうめんの製造技術で北米産デュラム小麦粉100%を使用した、これまででありそうでなかった国産バスタです。手延べ製法だからデュラム小麦の持つ甘みとコク、日本人の好むもちもち感が出せました。麺のつなぎ、着色料などの添加物は一切使用していない安全・安心に優しい麺です。茹で時間3分。

申込番号 HS01 手延パスタ島原洋麺 ロザリオ南蛮パスタ

○島原洋麺300g×8袋、ロザリオ南蛮パスタ300g×8袋
○本多製麺 有限会社 ☎0957-82-2451

交換ポイント **130pt**



*掲載しているセット内容は、季節等の都合により内容変更または同類相当の商品に変更となる場合があります。予めご了承ください。*中元歳暮時期は、季節柄大変混み合っており、お届けが多少遅れる場合があります。予めご了承ください。*写真はすべてイメージです。記載内容以外の食材や薬味、容器等は含まれません。*商品はなくなり次第終了とさせていただきます。*賞味期限等商品詳細に関しては、南島原市ふるさと納税謝礼品ホームページ <http://furu-po.com> をご覧ください。

*掲載しているセット内容は、季節等の都合により内容変更または同類相当の商品に変更となる場合があります。予めご了承ください。*中元歳暮時期は、季節柄大変混み合っており、お届けが多少遅れる場合があります。予めご了承ください。*写真はすべてイメージです。記載内容以外の食材や薬味、容器等は含まれません。*商品はなくなり次第終了とさせていただきます。*賞味期限等商品詳細に関しては、南島原市ふるさと納税謝礼品ホームページ <http://furu-po.com> をご覧ください。



おいしい
南島原
minami shimobara

春

柔らかくみずみずしい春野菜は、
新陳代謝を上げてくれます。



極大サイズの王様アスパラは、糖度の高さと根元から穂先までやわらかいところが自慢です。香りも豊かで春の使者として人気の高い王様アスパラ、ぜひ旬のこの時期にご賞味ください。

申込番号 **SM11** 王様アスパラガス 500g相当×2パック
 ○3L(約8~9本) 500g相当×2パック
 ○JA島原雲仙南部 ☎0957-85-3106
 ○配送期間:3月中旬~4月上旬頃(予定)

交換ポイント **70pt** ネット限定 期間限定 冷蔵



食べる直前にヘタつきのままさっと水洗いします。ヘタをとってから水洗いするとビタミンが流れ出てしまいます。ヘタをとり、ヘタの方から食べましょう。いちごはヘタ部分から先端にかけて甘さが増します。

申込番号 **SM03** イチゴ平パック 1c/s 2P
 ○3L(8~12玉入り/1P当り)
 ○JA島原雲仙南部 ☎0957-85-3106
 ○配送期間:1月下旬~4月上旬頃(予定)

交換ポイント **45pt** ネット限定 期間限定 冷蔵



肉質はやや粘質で煮くずれは少なく煮込み料理や串さしても崩れないので、おでんなどにむきます。

申込番号 **SM12** 馬鈴薯ニシユタカ 10kg
 ○2L・L・M(バラ入り)
 ○JA島原雲仙南部 ☎0957-85-3106
 ○配送期間:4月中旬~6月下旬頃まで(予定)

交換ポイント **60pt** ネット限定 期間限定 数量限定 常温



当農園でとれた、特別栽培の桃と、当農園でとれたブルーベリー、そして南島原産の苺を使用した、スイーツ生ジャムです。素材の味を最大限に活かすために、調味料を極力減らし、素材本来の味、甘味を楽しむことができます。

申込番号 **ZL17** スイーツ生ジャム
 ○桃生ジャム×1 ブルーベリー生ジャム×1
 苺生ジャム×1(1瓶100g 計3本)
 ○福島農園(福8ファーム) ☎090-2858-3601

交換ポイント **40pt** ネット限定 数量限定 冷蔵



周囲を海に囲まれ明るい太陽、温暖な気候、肥沃な大地...と自然条件にもたいへん恵まれている、島原半島で収穫された野菜と果物をお送りいたします。

申込番号 **NN02** 季節の野菜セット
 ○季節に合った野菜をお届けします。内容はお任せください。
 ○農事組合法人ながさき南部生産組合 ☎0957-65-7008

交換ポイント **65pt** ネット限定 数量限定 常温



減農薬で育てております。外見が多少劣る事もありますが安心・安全にお召し上がりいただけます。

申込番号 **ZH06** 新高梨 5kg
 ○5kg ○株式会社マルハチ ☎0957-82-8317
 ○配送期間:9月中旬~(予定)

交換ポイント **50pt** ネット限定 期間限定 数量限定 常温

夏

夏バテには夏野菜と果物が効果的。
南島原の太陽を浴びて栄養満点です。

秋

実りの秋に海老や、メロンなど
南島原の豊かな恵みをお届けします。



南島原市に古くから残る老木の洪柿をカメフで発酵させて造った柿酢です。まるい香りとコクのあるうま味を兼ね備えています。

申込番号 **NA01** なかむらの天然酵母柿酢セット
 ○300ml×3本(柿酢)
 ○中郡 ☎0957-84-3244

交換ポイント **160pt** 常温



平成新山のふもと深江町漁協の車エビ養殖場で育てた上質でプリプリ新鮮な車エビをお届けします。

申込番号 **FU01** 活車エビ 500g入り
 ○約20尾前後入
 ○深江町漁業協同組合 ☎0957-72-2005
 ○配送期間:11月上旬~1月下旬ごろ(予定) ※年末年始の配送は、ご希望に添えない場合があります。

交換ポイント **75pt** ネット限定 数量限定 常温



アールスメロンは1本の苗に一個着果させ、開花から約60日程度の生育期間中時期の応じた高度な技術と栽培管理の基仕上った果実は正に芸術品であり果物の王様といわれる由縁です。

申込番号 **ST18** アールスメロン(2玉)
 ○2玉入り段ボール
 ○JA島原雲仙東部 ☎0957-65-2233
 ○配送期間:11月下旬~12月中旬(予定)

交換ポイント **60pt** ネット限定 数量限定 常温



島原半島の南部に位置する南島原市南有馬町は温暖で降雨量と日照時間に恵まれた地域です。1月~5月までミニトマトを常時10種類以上栽培しており、ご注文の時期に旬の美味しいミニトマトを8種類選び箱詰めします。カラフルで美味しいミニトマトをお楽しみください。

申込番号 **AE01** カラフルミニトマト彩8(いろは)
 ○ミニトマト8種類 内容量 1.8kg
 ○榑木農園 ☎090-1053-1805
 ○配送期間:1月中旬~5月中旬ごろ(予定)

交換ポイント **65pt** 数量限定 ネット限定 期間限定 常温または冷蔵



現在、柑橘の中で最も高級な果実です。その中でも当産地の「ハウスせとか」は皮が薄く剥き易く、種もないので食べやすく、ジュシーさと独特の甘み・香りが特徴です。

申込番号 **ST04** せとか 3kg段ボール
 ○3kg段ボール(8~12玉入り)
 ○JA島原雲仙東部 ☎0957-65-2233
 ○配送期間:2月上旬~2月中旬

交換ポイント **75pt** ネット限定 数量限定 常温



【芳醇な香りと爽やかな甘さが人気!のパパイアメロン】さっぱりとした味わいながらも、糖度は平均で16度もあり、十分に甘みを感じていただける逸品です。「春の訪れ」を告げる一品として、最適です。【「平成新山メロン」とは?】うえだメロン園が、土作り、栽培、食味と糖度にこだわり、厳選したメロンのブランド商標です。平成新山メロンの中でもさらに厳選されたものをプレミアム(とみちゃん厳選)としています。ご注文いただいた一つ一つの商品に収穫日を記載し、食べ頃の目安が分かるようにしております。

申込番号 **ZB01** 平成新山メロンPREMIUM(とみちゃん厳選)パパイアメロン
 ○6~8玉入り(5Kg)
 ○うえだメロン園 ☎080-5206-2768
 ○配送期間:3月中旬~4月上旬ごろ(予定)

交換ポイント **75pt** 数量限定 ネット限定 常温

冬

寒さに耐えてぎゅっと
凝縮された甘みをご堪能ください。

※掲載しているセット内容は、季節等の都合により内容変更または同類相当の商品に変更となる場合があります。予めご了承ください。※中元歳暮時期は、季節柄大変混み合っており、お届けが多少遅れる場合があります。予めご了承ください。※写真はすべてイメージです。記載内容以外の食材や薬味、容器等は含まれません。※商品はなくなり次第終了とさせていただきます。※賞味期限等商品詳細に関しては、南島原市ふるさと納税謝礼品ホームページ <http://furu-po.com> をご覧ください。

※掲載しているセット内容は、季節等の都合により内容変更または同類相当の商品に変更となる場合があります。予めご了承ください。※中元歳暮時期は、季節柄大変混み合っており、お届けが多少遅れる場合があります。予めご了承ください。※写真はすべてイメージです。記載内容以外の食材や薬味、容器等は含まれません。※商品はなくなり次第終了とさせていただきます。※賞味期限等商品詳細に関しては、南島原市ふるさと納税謝礼品ホームページ <http://furu-po.com> をご覧ください。

雲仙和牛

雲仙の麓で自然の恵みをたくさん受け、のびのび育った雲仙和牛。柔らかく、とろけるような舌触りとコクが特徴の雲仙和牛は、高田牧場自慢の逸品です。



柔らかく甘味がありジューシーな霜降りが多いのが特徴です。

申込番号
MA01 雲仙和牛
サーロインステーキ

- 200g×3枚
- 株式会社丸畑 ☎0957-86-2008

交換ポイント **130pt**



適度な脂肪を含み、旨みがあり、肉質もきめ細やかで肉の風味はトップクラス。

申込番号
MA02 雲仙和牛
リブローズステーキ

- 200g×2枚
- 株式会社丸畑 ☎0957-86-2008

交換ポイント **85pt**



油少なくさっぱりとした味わいと柔らかな食感が特徴です。

申込番号
MA03 雲仙和牛
ローズスライス

- 500g
- 株式会社丸畑 ☎0957-86-2008

交換ポイント **100pt**



受付期間
2017/5/1
~11/30



1頭の豚から2kg程しか取れない部位に限定した豚肉100%のポークハンバーグです。味わいは、ほんのりとした味噌味と玉ねぎ本来の甘みが味わえ、焼き立てのハンバーグに箸を入ると、中から肉汁が溢れ出てきます。

申込番号
BB01 長崎じげもん豚はちみつ
味噌ハンバーグ(6人前)

- 長崎じげもん豚はちみつ味噌ハンバーグ(150g×6個)
- 満田精肉店 ☎0957-84-2450

交換ポイント **60pt**



受付期間
2017/10/1~
2018/3/31

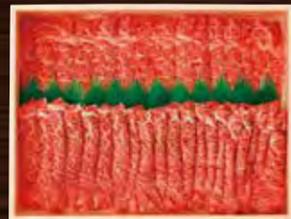


地元南島原市で育てられた雲仙しまばら鶏のモモ肉を塩麹漬けしています。また鶏つみれも当店のオリジナル商品とコリコリとした鶏軟骨とゆずの風味が好評です。また和風だしと塩麹で作るスープはやさしい味わいで、小さなお子様からご年配の方まで楽しめます。

申込番号
BB02 雲仙しまばら
鶏塩麹鍋(3人前)

- 雲仙しまばら鶏塩麹漬け(150g×3袋)、鶏つみれ(20g×15個)、さめきうどん(1玉)、スープセット(和風だし4袋、塩麹20g、ゆず胡椒約10g)
- 満田精肉店 ☎0957-84-2450

交換ポイント **60pt**



脂肪が入りやすい霜降りの柔らかい赤身でほどよい食感と濃厚な味が特徴です

申込番号
MA04 雲仙和牛
肩ローズスライス

- 500g
- 株式会社丸畑 ☎0957-86-2008

交換ポイント **85pt**



長崎県島原半島の自然豊かな環境にある芳寿牧場。愛情たっぷり、健康に育った豚。健康に育った豚は、臭みが無く、うまみ、甘みはもちろん食感も心地いい豚肉となります。そんな豚肉を年6回に分けてお届け。お届け内容は、リーフレットから選択、もしくはお任せも可能です。

申込番号
HJ02 芳寿牧場 豚肉定期お届けセット
(年6回お届け)

- A:肩ロース250g(スライス/焼き肉生姜焼き用)/ヒレ1口カツ用
- B:ロース250g(しゃぶしゃぶ用/スライス/焼肉生姜焼き用/とんかつ/ステーキ用)
- C:バラ250g(しゃぶしゃぶ用/スライス/焼肉生姜焼き用)
- D:モモ300g(しゃぶしゃぶ用/スライス)
- E:スペアリブ400g
- F:バラ角切り300g
- G:モモ角切り400g
- H:ミンチ200g×2パック

※年6回、グループA~Hの各々から2品まで計4品選択していただきお届けします。選ぶのが面倒な場合は、お任せコースもご用意です。

- 有限会社 芳寿牧場 ☎0957-86-3359

交換ポイント **325pt**



雲仙牧場鹿肉加工品の詰め合わせです。生ハム、ベーコン、ハンバーグ、ソフトサラミの4種類×2セットずつとなっております。

申込番号
DE01 雲仙鹿牧場
鹿肉詰め合わせ

- 雲仙牧場鹿ソフトサラミ(80g)×2パック
- 雲仙牧場鹿ハンバーグ(120g)×2パック
- 雲仙牧場鹿生ハム(30g)×2パック
- 雲仙牧場鹿ベーコン(60g)×2パック
- 株式会社ディアカンパニー ☎0120-40-6900

交換ポイント **65pt**



おいしい
南島原
misami shimabara



五島産のあご粉末がたっぷり入った便利で美味しい逸品。焼あごで、じっくりだしをとります。上品な味でお吸い物・雑煮・うどんのつゆ等に最適です。

申込番号 **Y005** あごだし味噌、あごだし醤油セット

- あごだし味噌…1kg×2、あごだし醤油…500g×2
- 合資会社ヤマコ醸造 ☎0957-82-2016

交換ポイント **65pt**



島原地方独特の味付けの濃口醤油と淡口醤油、さしみ醤油、丸大豆醤油、国産原料味噌、おかず味噌を取り揃えました。特におかず味噌は島原地方で納豆みそと呼ばれる物で、そのほかに赤もろみ、柚子もろみ、山菜もろみ、唐辛子にんにく風味のキムチもろみ、柚子胡椒もろみなど6種類のバラエティ豊かな品揃えです。

申込番号 **M004** 島原特産品セット

- 本醸造丸大豆醤油1ℓ×2、島原濃口醤油マルカ印1ℓ×2、島原淡口醤油 樽印1ℓ×1、さしみ醤油1ℓ×1、九州産原料まみそ1kg×2、国産原料合わせみそ1kg×2、納豆みそ、赤もろみ、柚子もろみ、山菜もろみ、キムチもろみ、柚子胡椒もろみ(各300g×1)
- 有限会社 マルカ醤油本店 ☎0957-82-2041

交換ポイント **95pt**



島原地方に昔から伝わる「麦みそ」、麦みそをベースにしたみそに茄子、大根、胡瓜、生姜を約6ヶ月程漬込んだ「みそ漬の詰合せ」、島原ならではの「たかな漬」、ごはんに混ぜるだけの「ごはん高菜」、手切りした寒干し大根を特製醤油に漬込んだ「雲仙おろしはちみつ入」、長崎県産大豆を柔らかく炊き上げた「ボイル大豆」、地元の伝統的な発酵食品の「めし泥棒」

申込番号 **OH03** 島原半島のおつけもの得・トクセット50

- 島原手造り麦みそ1kg、みそ漬詰合せ1,200g、島原半島のたかな漬220g、ごはん高菜140g、長崎県産ボイル大豆200g×2、雲仙おろしはちみつ入150g、めし泥棒220g
- 大平食品株式会社 ☎0957-72-3350

交換ポイント **65pt**



ふるさとの味覚、自然栽培で、より安全な素材と調味料、安心の工場で「昔ながらの手づくり」にこだわり製造しております。

申込番号 **KY01** 山つわぶき佃煮セット

- 袋物4個100g、ピン物3個80gのセット
- 株式会社 久間山水園 ☎0957-86-4939

交換ポイント **65pt**



山つわぶきの佃煮



「長崎県で初めて製造許可を取得したとぶろく。『夜のよして』は南島原の方言でよとぶろくという意味。『よとぶろく』という思いから付けられた、甘口でフルーティーな味わいのとぶろくになります。」

申込番号 **MD01** 南島原とぶろく「夜のよして」

- 1本720ml
- 民泊 いちご一会 ☎090-4588-7240

交換ポイント **45pt**

※4月以降の夏場まではクールに変更



南島原とぶろく

とうふ蒲鉾



おいしい
南島原
misami shimabara



自社製とうふとすり身をブレンドしたとうふ蒲鉾や人気の孔雀・チーズ巻、卵をたっぷり使用し、じっくりと焼き上げただて巻・厚焼など、手作りにこだわった逸品を集めたセット商品です。

申込番号 **S001** 南島原しきしま蒲鉾15本入セット

- 厚焼200g、波の響(赤、白)270g、とうふ蒲鉾270g、ひろす蒲鉾270g、いわしまくら160g、めんたい蒲鉾135g、しそ蒲鉾135g、孔雀巻350g、うず巻210g、しのだ巻280g、なにわ巻210g、昆布巻215g、チーズ巻270g、だて巻260g、各1本15本入セット
- 有限会社シキシマ ☎0957-72-2142

交換ポイント **110pt**



創業100有余年の老舗内田蒲鉾の歴史を詰め込みました。島原郷土食の1つ「とうふ・ひろす蒲鉾」、南島原初認定長崎産物「長崎練丸いかでソーセージ」、水産庁長官賞受賞「いわし半月天」、南島原産「原城わかめ」使用の「わかめ蒲鉾」、おすずめは温かいご飯に醤油をかけるだけで美味しい!!昔から変わらない「丸天」。南島原の味を守りつつ練り物の可能性に挑戦した内田蒲鉾の歴史をお楽しみください。

申込番号 **UC01** 創業百有余年 老舗内田蒲鉾の歴史セット

- とうふ蒲鉾1本、ひろす蒲鉾(320g)×2本、「長崎練丸いかでソーセージ」(150g)×1本、「いわし半月天」(2枚入)×1袋、「わかめ蒲鉾」(280g)×1本、「丸天」(3枚入)×1袋
- 内田蒲鉾店 ☎0957-82-2114

交換ポイント **65pt**



アルコール度数が14度と若干軽いので、飲みやすいと評判のお酒のセットです。甘口タイプ(純米吟醸酒)・辛口タイプ(純米酒)のタイプが違い、飲み比べながら美味しく飲んで頂きます。今では珍しいテコの原理を利用した「はねぎ搾り」と呼ばれる製法でお酒を搾っており、自然の圧力で搾りますので雑味がなく、スッキリとした味が特長です。酵母には花酵母を使用していますので香りも華やかです。

申込番号 **ZC06** はねぎ搾りの酒蔵 こだわり日本酒セット 純米吟醸酒・純米酒 720ml×2本入り

- 【はねぎ搾り 純米吟醸酒】720ml×1本
- 【はねぎ搾り 純米酒】720ml×1本
- 合資会社 吉田屋 ☎0957-82-2032

交換ポイント **55pt**



はねぎ搾り



おいしい
南島原
misami shimabara

長崎、歴史の味。長崎カステラ



南島原市内にて、職人歴30～50年の熟練職人が伝統製法を守り、手作りで作っている長崎かすてらです。全国菓子博では最高賞の名誉総裁賞、内閣総理大臣賞なども、多数受賞している逸品です。1斤(約700g)と半斤(約350g)のセットでお届けします。

申込番号 **HK03** 手作り長崎かすてら1斤+半斤2本セット「内閣総理大臣賞」他多数受賞!

○1斤(約700g)×1本 半斤(約350g)×1本
○本田屋かすてら本舗 ☎0957-86-3148

交換ポイント **50pt**



長崎カステラ、抹茶カステラ、チョコレートカステラの3種類の味が楽しめるカステラ(大)3本セットです。

申込番号 **MK03** カステラ(大)3本詰合せセット

○1本約550g×3本
○株式会社ミカド観光センター ☎0120-010-119

交換ポイント **55pt**



おいしい
南島原



【あげとっと】とは、島原半島の方言で、(揚げてますよ)という意味です。そうめんを伸ばす前の生麺、麺を干す際にできる節部分(ごまを練り込んだ麺)などを油で揚げ、砂糖や生姜でコーティングした、まかないお菓子。麺の塩気と砂糖の甘さのバランスがよく、たまらないおいしさです。チーズ胡椒味とチリガーリック味はピリツとした味でビール・ワインなどのお酒のおつまみにピッタリです。プレーン塩はサラダやスープのクルトン変わりにもお勧めです。

申込番号 **NU15** あげとっとセット(そうめんお菓子)2箱セット

○あげとっと【甘しょうが40g、プレーン塩35g、チリガーリック35g、チーズ胡椒35g】4袋入り(4種類×各1袋入り)×2箱 箱サイズ368mm×158mm×47mm

○のうち製麺 ☎0957-82-8603

交換ポイント **55pt**



フェリーに乗って
南島原を
訪れてみませんか

乗用車1台と搭乗者5名分の島鉄フェリー往復乗船引換券(鬼池港⇄口之津港)と列車型そうめん(50g×8束+あごだしスープ10g×10袋)のセット商品です。

申込番号 **ZN02** 島鉄フェリー往復乗船券(鬼池港⇄口之津港)&列車型そうめん(50g×8束)

○島鉄フェリー往復乗船引換券(乗用車1台+搭乗者5名分)列車型そうめん(50g×8束+あごだしスープ10g×10袋)
○島原鉄道株式会社 ☎0957-62-2231

交換ポイント **135pt**



業務や日常の買い物などでも使用できるスタンダード商品です。電動アシスト装備なので多少の坂もスイスイ上る事ができます。車体カラーは赤・青・緑・黄・黒・白・紺・シルバー・オレンジ・ブラウンの10色よりお選び頂けます。

申込番号 **ZK01** 電動アシスト付き業務用三輪自転車DX

○40kg ※部品の入荷状況や運送会社が繁忙期シーズンは発送が遅れる場合があります。修理やメンテナンスにつきましては最寄りの自転車店で行えます。ご不明な点がございましたら直接メーカーへお問い合わせ下さい。

○株式会社中村輪業 ☎0957-82-2714

交換ポイント **3500pt**



プロの料理人が欲しがる逸品。九州産の銀杏の木で安心、安全、健康。天然乾燥を7～8年かけた一枚板のまな板です。特徴：上品な白木で軽く扱いやすい。においが残らず、黒ずみにくい。脂身があるため、水はけが良い。殺菌作用、抗菌作用があり安心。

申込番号 **MN01** イチヨウまな板(亭主)

○長50cm×幅30cm×厚25mm
○森永材木店 ☎0957-82-2471

交換ポイント **190pt**

※掲載しているセット内容は、季節等の都合により内容変更または同類相当の商品に変更となる場合があります。予めご了承ください。※中元歳暮時期は、季節柄大変混み合っており、お届けが多少遅れる場合があります。予めご了承ください。※写真はすべてイメージです。記載内容以外の食材や薬味、容器等は含まれません。※商品はなくなり次第終了とさせていただきます。※賞味期限等商品詳細に関しては、南島原市ふるさと納税贈り物ホームページ <http://furu-po.com> をご覧ください。



長崎県南島原市ふるさと応援寄附金の活用方法

- ❖ 世界遺産登録に関する事業
- ❖ 自然環境の保全及び景観の維持、再生に関する事業
- ❖ 子どもたちの健全育成に関する事業
- ❖ 高齢者の生きがいつくりに関する事業
- ❖ 文化・芸術のまちづくりに関する事業
- ❖ その他 市民協働のまちづくりに資する事業

ポイントをお持ちの方のご利用ガイド

1

お手持ちのポイントを専用申込みはがきにてご確認ください。



※専用申込みはがきは再発行できませんので、ご注意ください。

2

謝礼品のお申込みは、インターネット（マイページ）もしくは、ハガキのどちらかをご選択ください。

※お申込みの際は、必ず同じ内容をお客様控えにご記入いただき、謝礼品お届けまで大事に保管してください。



3

謝礼品の配送について



地域産品の場合
宅配便、メール便でお送りします。

体験型謝礼品の場合
南島原市ふるさと納税謝礼品ホームページをご覧ください。

4

お問い合わせについて

謝礼品について
ご希望謝礼品を扱う各事業者に直接お問い合わせください。（各謝礼品に記載）

カタログの内容について
『JTB西日本ふるさと納税配送センター』までお問い合わせください。（表紙に記載）

お申込み方法について

インターネットで申し込み
(マイページ)の場合

<http://furu-po.com/>

- ハガキに記載のID/パスワードをご確認いただきマイページよりログインください。
- インターネット申し込みの方は有効期限内であればポイントを積み立てることが出来ます。その際にはすべてのポイントの有効期限が延長されます。
- インターネット申し込みの方は謝礼品を別々にお申し込みでき、残ったポイントは有効期限内にご利用いただけます。
- ポイント内でお好みの謝礼品を複数組み合わせることもできます。



ハガキで
申し込みの場合

- ハガキに記載の全ポイントを一度にお使いください。ポイントが余った場合は、有効期限内でマイページからのみお申し込みできます。
- ポイント内でお好みの謝礼品を複数組み合わせることもできます。

カタログの見かた

【謝礼品の説明について】



期間限定 申込期限や配送期限が設けられている謝礼品。

数量限定 受付数量が設けられている謝礼品。

ネット限定 ハガキでお申込みできない謝礼品。

謝礼品の申込番号

謝礼品が配送される時期

謝礼品の配送方法

- 常温で配送される謝礼品
- 冷蔵便で配送される謝礼品
- 冷蔵便で配送される謝礼品

受付期間 8/1~12/15

申込番号 **A001** 完熟みかん (M)

○セット内容/完熟みかん5kg

配送期間:8月下旬~12月下旬

○事業者/みかん農園 0000-0000-0000

交換ポイント **50pt**

謝礼品の交換ポイント数 謝礼品に関する問合せ先

※自治体毎にポイント表記が異なります

謝礼品をお申込みの前にご確認ください

●掲載しているセット内容は、都合により内容変更または同類相当の謝礼品に変更となる場合があります。予めご了承ください。 ●農産物(生鮮食品)につきましては、天候の影響で収穫量・収穫時期が遅れた場合、発送が遅れる場合があります。 ●季節によって詰め合わせる野菜が変更される場合があります。 ●季節によって謝礼品の内容が変更になる場合があります。 ●中元歳暮時期は、季節柄大変混み合っており、お届けが多少遅れる場合があります。予めご了承ください。 ●写真は全てイメージです。記載内容以外の食材や薬味、容器等は含まれません。 ●謝礼品は無くなり次第終了とさせていただきます。 ●不在等による配達日指定のご希望は可能な限り対応致します。

※20歳未満の方の飲酒は法律で禁じられています。酒類は20歳未満の方はお申込みになれません。

