



Photo: Yoshiro Masuda

小豆島町ふるさと応援寄附金

お礼の品カタログ

〈ダイジェスト版〉

Vol.5

香川県 - Shodoshima Town -

小豆島町

ふるさと納税お礼の品カタログに関するお問い合わせ

JTB ふるぽ(ふるさと納税)コールセンター

☎0570-002-631(代表) 営業日/年中無休(1/1~1/3除く)
営業時間/10:00~17:00

カタログ掲載以外のお礼の品に関しては小豆島町ふるさと納税サイトをご覧ください

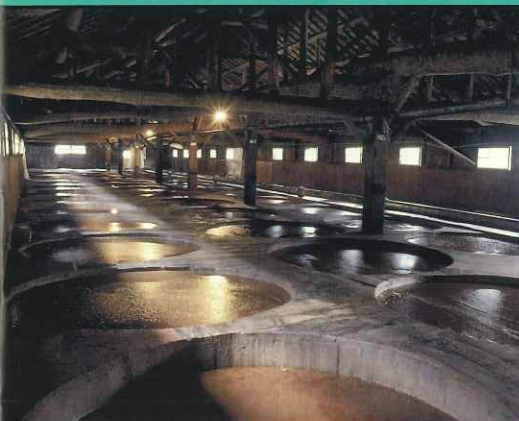
<https://furu-po.com/>

小豆島町ふるさと納税サイト

<https://www.town.shodoshima.lg.jp/gyousei/choseijoho/furusato/1562.html>

ふるぽ

検索





オリーブの搾り 果実を与えた プレミアム和牛

瀬戸内の温暖な気候風土の中で育まれてきた讃岐牛に、県木であるオリーブの搾り果実を与えました。香川県だからこそなした得たプレミアム黒毛和牛です。



小豆島オリーブ牛
サーロインステーキ **web**
冷凍 数量
小豆島オリーブ牛サーロインステーキ180g×2枚
事業者：株式会社島一 ☎0879-82-0025



小豆島オリーブ牛
ロースすき焼き **web**
冷凍 数量
小豆島オリーブ牛ロースすき焼き400g
事業者：株式会社島一 ☎0879-82-0025



小豆島オリーブ牛
モモしゃぶしゃぶ **web**
冷凍 数量
小豆島オリーブ牛モモしゃぶしゃぶ380g
事業者：株式会社島一 ☎0879-82-0025



自然の恵みを たっぷり浴びた 小豆島オリーブ

小豆島の温暖な気候と豊かな風土、そして人々の情熱が品質の良いオリーブを育てます。その実の美味しさはもちろん、苗木も育てやすくインテリアとして重宝されています。



オリーブ公園で育てている木の枝から挿し木をして育てた苗木です。ちがった品種のオリーブを2種類セットで育てることで結果します。



若草の香りがさわやかな小豆島産100%エキストラバージンオリーブオイル、スペイン産オリーブを自社工場て採油したエキストラバージンオリーブオイル、香川県産レモンの爽やかな味わいのフレーバーオイルのセットです。

常温
数量

小豆島しほりセット(3本入り)
(小豆島産100%エキストラバージンオリーブオイル1本入り)
小豆島産100%エキストラバージンオリーブオイル91g×1本、島しほりエキストラバージンオリーブオイル91g×1本、島しほりフレーバーオリーブオイル「レモン」91g×1本
事業者：株式会社アグリオリーブ小豆島 ☎0879-82-5662



青い草の香り、青りんごのような爽やかな香りが特徴です。ハーブのような強い辛味や香辛料のような苦みを強く感じます。肉や味の濃い野菜料理などにおすすめです。

常温
数量
期間

エキストラバージンオイル
ミッション種：早摘み(シングルエステート)
136g×1本
事業者：八木農園 ☎0879-82-2820



生食向きのEXヴァージンオリーブオイル・加熱向きのピュアオリーブオイルから人気のドレッシングを取り揃えたオリーブオイルの5本セットです。

常温

オリーブオイル5本セット
(NS-42)
エキストラヴァージン完熟搾り180g、ピュアオリーブオイル180g、ピュア&ヴァージンオリーブオイル180g、オリーブドレッシング「和風ごま」風味200ml、オリーブドレッシング「醤(ひしお)もろみ」風味200ml、主原料：スペイン産オリーブオイル
事業者：有限会社 井上誠耕園 ☎0879-75-0057



小豆島西村ファームで栽培、手摘みされたオリーブ100%から搾られた香り豊かで深い味わいのオリーブオイルです。

常温
web
数量
期間

エキストラバージンオリーブオイル
ピュア小豆島
純粋オリーブオイル182g(200ml)瓶詰め箱入り、箱サイズ44×44×225mm
事業者：小豆島 西村ファーム ☎0879-61-3311



健康に良いとされるオリーブオイルと、うまみたっぷりのかつお昆布の佃煮、北海道産のほたてを高知産の生姜と一緒にあっさりやわらかく炊き上げました。

オリーブオイルと佃煮セット
バージンオリーブオイル180g、ほたてひしお煮180g、特選かつお昆布150g
事業者：タケサン商事株式会社 ☎0879-82-1000



無添加、100%純粋なオリーブオイル。地中海地方のエキストラバージン・オリーブオイルを、東洋オリーブで精製したオイルを使用しています。

バージンオリーブオイル・ソープセット(C-30A)
化粧用バージンオリーブオイル 80ml×1本、バージンオイルソープ 90g×2個
事業者：東洋オリーブ株式会社 ☎0879-75-0260



小豆島産オーガニックオリーブオイル100%使用。お顔は勿論、リンクルケアにご使用下さい。原料生産者の見える化粧品です。

オーガニックオリーブ美容液
20ml×1本
事業者：ヤマサン醤油株式会社 ☎0879-82-1014

オリーブの苗木2本セット
2年生の苗木(立上げ40cm程度)×2品種
事業者：一般財団法人小豆島オリーブ公園 ☎0879-82-2200

※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、小豆島町ふるさと納税記念品ホームページ <https://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、小豆島町ふるさと納税記念品ホームページ <https://furu-po.com/> をご覧ください。



小豆島自慢 の美味しい そうめん



全国三大産地の一つに
なっている小豆島の手延べ素麺。
400年もの間、変わらぬ
製法で作られてきました。
喉ごしなめらかで、コシのある
極上の素麺をお楽しみください。



空気の澄んだ瀬戸内海の寒風が吹き寄せる極寒の季節に、
宵仕込み・天日干しの昔ながらの二日製法で創られた逸品
です。是非、ご賞味下さい。

島の光 そうめん 9kg(新麺) 常温
そうめん 50g × 180束
事業者：小豆島手延素麺協同組合 ☎ 0879-75-0039



丸善製麺オリジナルの中太素麺はラーメンくらい太さで、
とてもコシが強く風味が豊かです。冷麺やにゅう麺などにし
てもとても美味しく頂けます。

手延べ素麺(中口) 3kg 常温
手延べ素麺(中口)3kg(箱の重量込) 内容 50g × 55束入り
事業者：丸善製麺工場有限公司 ☎ 0879-75-0465



おいしさの理由
①日本名水百選に選ばれている湧水を使用。
②静かな山村の澄んだ空気の中で製造。
乾麺とは一味違った食感を試してみませんか? **常温**

半生そうめん 12個入(めんつゆ付) 常温
半生そうめん 250g × 8個、半生抹茶入そうめん 250g × 4個、
めんつゆ 340ml × 2本
事業者：有限会社 船波製麺所 ☎ 0879-75-1823

※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、小豆島町ふるさと納税記念品ホームページ <https://furu-po.com/> をご覧下さい。



小豆島に伝わる手延べ製法で作られたコシのあるうどんを手軽な冷凍調理食品にしました。長時間熟成されたコシが自慢の麺と、4種の具材をご用意し、つゆも小豆島の醤油を使用しています。電子レンジまたは鍋で温めるだけで手軽にお召し上がりいただけます。

4種の具材が楽しめる 冷凍調理うどん 12食セット **冷凍**

えび天うどん 235g × 3食、きつねうどん 255g × 3食、
かき揚げうどん 270g × 3食、牛肉うどん 240g × 3食
事業者：創麺屋 株式会社 ☎ 0879-82-5790



手延べ製法とは麺を少しずつ延ばして休ませてを繰り返して作る製法です。そうめんの主原料である小麦粉には北海道産「きたほなみ」を100%使用しており、小麦本来の濃厚な香りと力強いコシが特長です。

北海道産小麦使用 小豆島手延べそうめん **常温**

そうめん 50g × 60束
事業者：創麺屋 株式会社 ☎ 0879-82-5790



手延べ素麺のように丹念に時間をかけて延ばして造るこびきうどんは、とてもコシが強く鍋などに入れても煮崩れしません。半生ならではのもちもち感をぜひお楽しみ下さい。

手延べ半生こびきうどん 10袋入り **常温**

半生うどん 200g × 10袋 ※夏場は冷蔵でお届けします
事業者：丸善製麺工場有限公司 ☎ 0879-75-0465



素麺の三大産地・小豆島で、食塩を使わずに作った小豆島素麺です。従来の素麺には塩分が含まれていますが、「無塩小豆島そうめん」は独自製法により塩分をカットした上で、つるつるとのどごしのよい素麺に仕上げました。

無塩小豆島そうめん **常温**

200g(50g × 4束) × 15袋
事業者：株式会社 吉太郎 ☎ 0879-82-1881



「手延べ素麺」と「オリーブ油」。まさに小豆島ならではの組み合わせです。素麺は製造過程で麺に油を塗ります。通常はごま油を使いますが、こちらはオリーブ油を使っております。

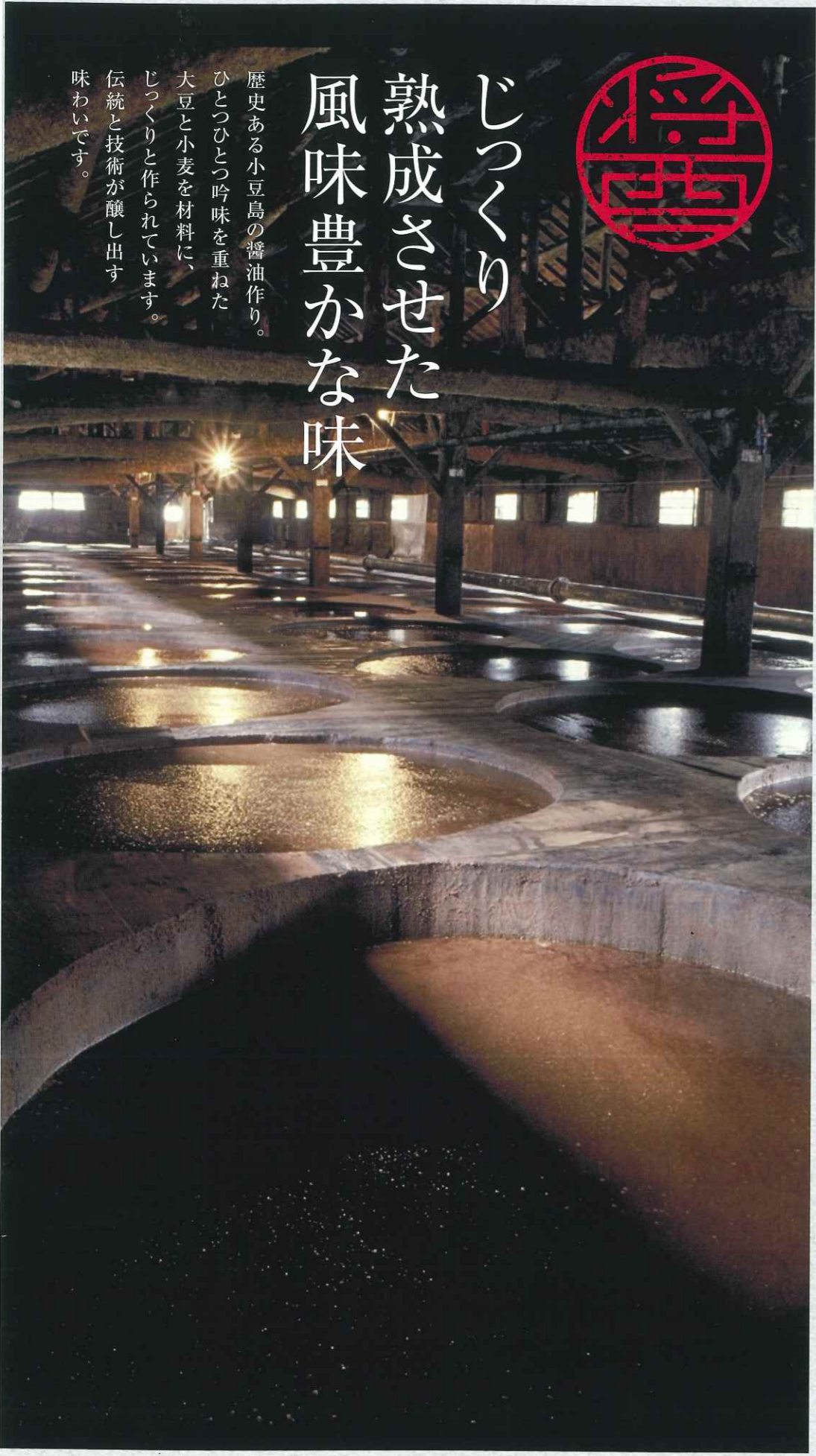
【石井製麺所】手延べ素麺 オリーブ油仕上げ 常温
50g × 54束(2.7kg)
事業者：有限会社 石井製麺所 ☎ 0120-274-039



細麺と太麺を詰め合せにしました。どちらの麺もびびにくく、太さによって違うコシ、食感、のどごしをお楽しみください。外気の影響を受けにくく保存に便利な小袋詰めとなっています。

手延そうめん 丹精極 詰め合せ 2kg 常温
2kg(細麺 250g × 4袋、太麺 250g × 4袋)
事業者：有限会社 中村製麺所 ☎ 0879-82-2067

※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、小豆島町ふるさと納税記念品ホームページ <https://furu-po.com/> をご覧下さい。



じっくり
熟成させた
風味豊かな味

歴史ある小豆島の醤油作り。
ひとつひとつ吟味を重ねた
大豆と小麦を材料に、
じっくりと作られています。
伝統と技術が醸し出す
味わいです。



独特の芳香、艶やかな色、コクのある味は醤油づくりの伝統と技が培った風味豊かな本物の味わいです。つけ・かけ醤油またはお寿司やお刺身の卓上醤油として最適です。

生搾蔵めぐり(TK-20)

生搾醤油720ml×2本
事業者：タケサン商事株式会社
☎ 0879-82-1000

常温



国内産大豆と小麦を杉樽で二度仕込んだ「豆しょうゆ」、国内産有機大豆と有機小麦を杉樽で仕込んだ「有機醤油」、オリーブの花から採った酵母で仕込んだ「花醬」のセットです。

豆しょう・有機しょうゆ・花醬セット

500ml×2本・200ml×1本
事業者：株式会社ヤマヒサ
☎ 0879-82-0442

常温



醤油の産地の小豆島で、明治13年より約140年にわたり昔ながらの杉桶にて、2年～3年かけて醤油を製造しています。1番人気の【だし醤油】と【ガーリックオイル】、そして【小豆島ドレッシング】や【小豆島ソルティガーリックオイル】とバラエティ豊かに人気商品を詰め合わせました。

金両醤油 小豆島ドレッシング入り人気詰合せセット

だし醤油250ml×1本 ガーリックオイル225g×1本
小豆島ドレッシング100ml×1本
小豆島ソルティガーリックオイル98g×1本
事業者：金両株式会社 ☎ 0879-82-3333

常温

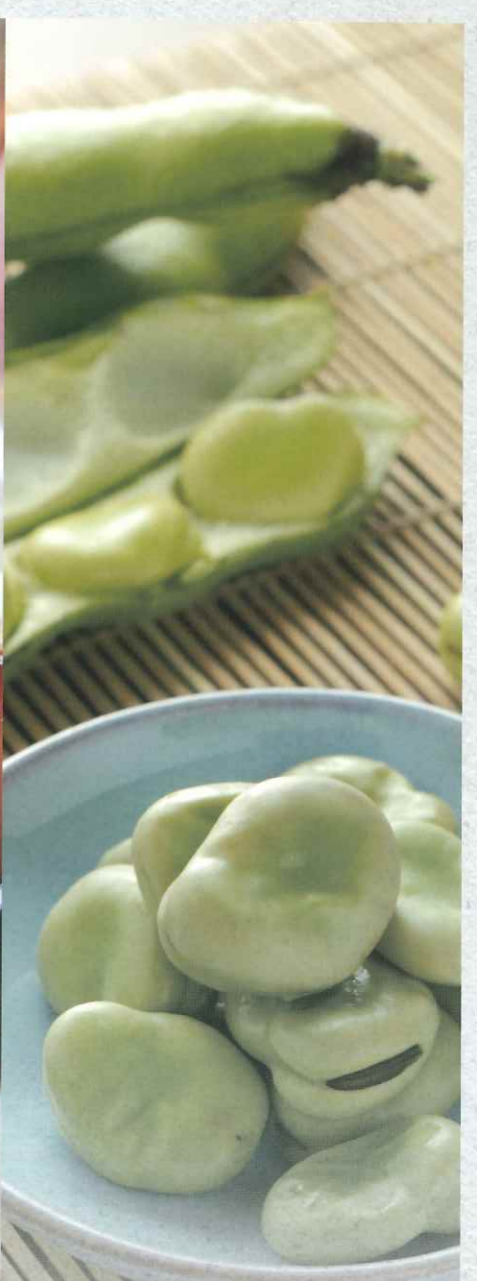


小豆島醤油に国産柑橘果汁と各種調味料をブレンドしたゆずぼん酢、一度仕込んだ生揚にもう一度麹を仕込んでさらに発酵・熟成させた再仕込み醤油のセット。

醤油・ぼん酢セット

ゆずぼん酢720ml×2、再仕込しょうゆ720ml×3
事業者：丸島醤油株式会社
☎ 0879-82-2101

常温



大豆・小麦を使わず、そら豆と食塩で作ったそら豆醤油と、そら豆醤油で作ったつゆ・ぼん酢のセットです。アレルギー表示対象の28品目の原材料は使っていません。

そら豆醤油Aセット

そら豆醤油500ml×1本
そら豆醤油で作ったぼん酢300ml×1本
そら豆醤油で作ったつゆ300ml×1本
事業者：高橋商店 ☎ 0879-82-1101

常温

※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。※賞味期限等商品詳細に関しては、小豆島町ふるさと納税記念品ホームページ <https://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、小豆島町ふるさと納税記念品ホームページ <https://furu-po.com/> をご覧ください。



島の素材を 活かした 小豆島グルメ

島の恵みをたっぷり使い、
素材の旨みを活かした
品々をご用意しました。
小豆島の魅力あふれる
味わいをお届けします。



「小豆島×ビール=_____」を合言葉に、小豆島の素材をたっぷり
活かした自家製ビールのセットです。小さな醸造所で少量ずつ丹精
こめてづくりしています。

自家製まめまめびーるセット 冷蔵

330ml×6本 ※4種類の中からよりどり6本の詰め合わせとなります。
※酒税法上は発泡酒に分類されます。
事業者：まめまめびーる ☎0879-62-8670

小豆島沖で獲れたての鯖・鯛をイタリア料理レストラン(フリュウ)のシェフがプロデュース。
オリーブオイルで煮込み、にんにく・2種類のハーブ等で上品に仕上げたJF池田漁業協同組合とのコラボ商品です。お酒の席・パスタ料理・アヒージョ等・女子会に最適。

小豆島産 オリーブオイルコンフィ2品セット 鯖オリーブオイルコンフィ 鯛オリーブオイルコンフィ

瓶入 鯖：内容量120g 鯛：内容量120g
事業者：池田漁業協同組合
☎0879-75-0366



常温 web 数量

小豆島沖で獲れたての鯖・鯛・ちりめんじゃこをイタリア料理レストラン(フリュウ)のシェフがプロ
デュース。オリーブオイルで煮込み、にんにく・2種類のハーブ等で上品に仕上げたJF池田漁業
協同組合とのコラボ商品です。お酒の席・パスタ料理・アヒージョ等・女子会に最適。

小豆島産 オリーブオイルコンフィ3品セット 鯖オリーブオイルコンフィ 鯛オリーブオイルコンフィ ちりめんじゃこオリーブオイルコンフィ

瓶入 鯖：内容量120g 鯛：内容量120g ちりめんじゃこ：内容量120g
事業者：池田漁業協同組合
☎0879-75-0366



常温 web 数量

※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。※酒類は20歳未満の方はお申し込み頂けません。※賞味期限等商品詳細に関しては、小豆島町ふるさと納税記念品ホームページ <https://furu-po.com/> をご覧ください。



瀬戸内海産の素材を使い、洗練された秘伝のだ
しで炊き上げた本格的な炊き込みご飯の素です。
お米を用意して炊飯器のスイッチを入れるだけ。

一徳庵炊き込みごはんセット (鯛、たこ、じゃこ)

鯛めし520g、たこめし540g、じゃこめし540g

事業者：タケサン商事株式会社
☎0879-82-1000

常温



主原料の産地と製法にこだわった2合炊きの
商品です。ダシには自社製昆布エキスを使用
しております。

めしの素セット(KMM-35)

牡蠣めしの素×2、じゃこめしの素×2、帆立めしの
素×2、各230g

事業者：宝食品株式会社
☎0879-82-2233

常温



小豆島のり100%使用した海苔の詰合せです。
「一番海苔」は磯の香りたっぷりの小豆島産初
摘み海苔だけを贅沢に使い、パリッととした食感
とピリッと甘辛い味付け海苔に仕上げました。
「塩海苔」は1番海苔本来の美味しさを生か
すために香ばしいごま油と海藻の旨味を含ん
だ深塩だけで味付けしてあります。

全部小豆島のり100% 詰合せ

小豆島一番海苔(味付け海苔)8切5枚入り×
16束2袋、塩海苔 8切×80枚 1袋、小豆島
のり180g 2瓶

事業者：合資会社寺下広告社
☎0879-82-6001

常温



瀬戸内で採れたちりめんを新鮮なまま加工して
いますので魚の旨みそのまま凝縮されてい
ます。そのままおひたしや和え物に、煮物、炒め
物等にもお使いいただけます。

瀬戸内ちりめん(SC-60)

瀬戸内ちりめん50g×10袋

事業者：株式会社島一
☎0879-82-0025

冷凍



醬の郷と呼ばれる小豆島の醤油を使用した商品
詰合せ。讃岐地方に伝わる郷土料理、醬
油豆を独自の製法でやわらかく仕上げました。

醬の郷と呼ばれる小豆島の 醤油使用! 惣菜詰合せ

醤油豆350g×1袋、きくらげ佃煮90g×2袋、
もちろみ100g×2袋
事業者：マルキン食品(株)
☎0879-82-0056

常温



食品添加物未使用。瀬戸内海産の小海老を
ヤマロク醤油の再仕込み醤油「鶴醬」を使っ
て直火で炊きあげました。

瀬戸内産 小海老のしぐれ煮

100g 和紙包装
事業者：小豆島食品株式会社
☎0879-82-0627

常温



食品添加物未使用。瀬戸内海産のちりめんを
ヤマロク醤油の再仕込み醤油「鶴醬」を使
直火で炊きあげました。

瀬戸内産 ちりめん山椒

100g 和紙包装
事業者：小豆島食品株式会社
☎0879-82-0627

常温



小豆島で栽培されているオリーブの葉をハマ
チのえさに混ぜこんで養殖しています。オリ
ブの葉には、抗酸化作用の強いポリフェノ
ールの一種「オレウロペイン」が含まれており、臭
みがなくあっさりとした食感で美味しくお召し上
がれます。出世魚のオリーブハマチをぜひご賞味
ください。お刺身・しゃぶしゃぶでどうぞ。

香川県産オリーブハマチ 1本

オリーブハマチ1本 約4kg~4.5kg 魚体の大き
さが一定でないため、重量にばらつきがあります。
賞味期限：生食は到着日。それ以降は必ず火を通
してお召し上がりください。
事業者：池田漁業協同組合 ☎0879-75-0366

冷蔵 期間



海苔は初摘み一番海苔を使用しています。いりこは、有名な伊
吹産の上級品。いりこは、カルシウム豊富で注文多数の人気
商品です。

池田屋 海産物 5品セット

オリーブ海苔(全形8枚8切64枚入)×1缶、焼海苔(全形10枚
8切5枚入16束)×1袋、カッタわかめ 25g 入×1、上級 いりこ
100g入×1袋、いりこぶし 40g入×2袋

事業者：池田漁業協同組合
☎0879-75-0366

常温



厳選つくだ煮 小豆島こだわりセット(6種)

つくだ煮6種類(特厚角切昆布140g、浅炊しじみ140g、浅炊き
あさり120g、特厚角切昆布唐辛子140g、貝もつくだ煮100g、
希少糖入り小豆島産のりつくだ煮180g)

事業者：島乃香株式会社
☎0120-582-465

常温



日本の農村の原風景を持つ中山地区の棚田「中山千枚田」で
収穫した棚田米です。ぜひご賞味ください。

小豆島・中山千枚田の棚田米

5kg
事業者：小豆島町中山棚田協議会
☎0879-82-7026

常温 web 期間 数量

※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。※酒類は20歳未満の方はお申し込み頂けません。※賞味期限等商品詳細に関しては、小豆島町ふるさと納税記念品ホームページ <https://furu-po.com/> をご覧ください。

とことん小豆島産の材料にこだわった、弊社オリジナルのカステラです。小豆島特産濃口醤油を使用し醤油の香りほのかに漂うどこか懐かしいカステラができました。

小豆島醤油カステラ2本入り

小豆島醤油カステラ×2本
事業者：合資会社 平和堂 ☎ 0879-82-0357

常温

とことんオリーブの効用にこだわった、弊社オリジナルのカステラです。オリーブ葉粉末・オリーブオイルを使用し、オレウロペインをはじめとしたポリフェノールなどの、ファイトケミカルを多く含むその効用が、期待されます。

小豆島オリーブカステラ2本入り

小豆島オリーブカステラ×2本
事業者：合資会社 平和堂 ☎ 0879-82-0357

常温

小豆島の
お菓子はふわっと
広がる幸せの味
定番のお菓子も小豆島ならではの味に。
小さなお子様からご年配の方まで
幅広く愛される味はお土産
としても喜ばれる品々です。



小豆島の人で知らない人は、居ないと言って良い位地元では有名なお菓子です。フワフワに焼き上げた皮で、さいの目状にカットした果入り生クリームをサンドしました。

オムレットサンド 10個入り

オムレットサンド×10個
事業者：合資会社平和堂 ☎ 0879-82-0357

冷凍



果皮が濃い赤色で香気があり多汁で甘みと酸味をしっかりと感じられる深みのある味わいです。

いちご(女峰)500g 化粧箱×2箱

500g 1段詰め
※天候の影響で発送が遅れる場合があります。
※粒数の指定はできませんのでご了承ください。
事業者：JA香川県農産物直売所
☎ 0879-62-2391

冷蔵 期間



小豆島のその時々が感じられる「旬」の食材を贅沢に使用し、食材の持ち味を活かす製法で丁寧に作り上げています。

小豆島旬のゼラート詰合せ 12個

ゼラート6種 各2個(90ml×12個)
※季節によって商品の内容が変わります。

事業者：MINORI GELATO
☎ 0879-62-8181

冷凍



瀬戸内の景色と海風に吹かれながらカヤックを操る爽快感をぜひご体験下さい。

カヤック体験招待券

カヤック体験(1名)、実施期間：5月～9月、有効期限：1年間
招待券を郵送いたします。事前予約が必要です。
約90分の体験、インストラクターが指導しますので初心者でも安心です。天候不良で中止の場合があります。夏場は比較的天候が安定しております。
事業者：一般財団法人小豆島ふるさと村 ☎ 0879-75-2266



《平休日限定》1泊2食付ペア宿泊券です。
・客室は40㎡オーシャンビュー確約(チェックイン15時/チェックアウト10時)
・夕食朝食は、地産地消バイキング
・小豆島の主要港にお迎えにあがります。ホテルホームページの送迎時刻表をご確認いただき、事前予約をお願い致します。

《平休日限定》小豆島町 ベイリゾートホテル小豆島 ペア宿泊券

◆利用除外日(休前日・3連休・12月29日～1月5日、4月27日～5月5日・8月3日～8月25日・満室日)
※禁煙室・喫煙室は、リクエスト願います。※寄附の申込前に、ご希望の宿泊日に空室があるかを事前にご確認ください。※ふるさとチョイスより注文完了後、ホテルからご宿泊券を発送いたしますので、ご宿泊券が届いてからベイリゾートホテル小豆島(0879)82-5000まで直接ご予約ください。
事業者：ベイリゾートホテル小豆島 ☎ 0879-82-5000



1名～5名で手延べ素麺の箸分け体験ができます。
工場見学、試食、おみやげ商品(食べ比べ5袋セット)付です。

手延べ素麺作り箸分け体験と試食工場見学

ご注文後、ご希望日を伺うためご連絡いたします。工場見学と試食は9時～14時、箸分け体験は11時～12時の時間指定となります。日曜日、お正月は休業です。
事業者：丸善製麺工場株式会社 ☎ 0879-75-0465

期間



小豆島島内を5時間、中型タクシーでご案内致します。主なご案内施設は、二十四の瞳映画村、寒霞溪、オリーブ丘、醬の郷など、但し、二十四の瞳映画村のペーパー材料、寒霞溪ロープウェイのペア片道乗車券がついています。

小豆島島内 5時間タクシーご利用観光

タクシーご利用定員は、4名様まで。二十四の瞳映画村入村料金及び寒霞溪ロープウェイの片道乗車料金は、3名様から実費を各施設でお支払いください。3名様・4名様のご利用は、片道乗車の場合、片道料金を。往復乗車の場合、往復料金を現地でお支払いください。2名様までの往復ご利用の場合は、復路の料金を現地で実費お支払いください。
事業者：株式会社 かんかけタクシー ☎ 0879-82-2288



捨てられるイノシシの皮や解体して得た皮で作った、特別な名刺入れです。革の色や質感をお楽しみいただきたく、イノシシのヌメ革を使用しています。使っていくほど艶色に。経年変化をお楽しみいただけます。

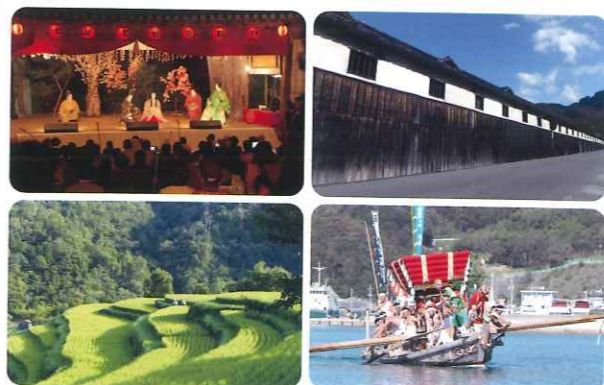
【数量限定】 小豆島で捕獲された イノシシの革で作った名刺入れ

イノシシ革の名刺入れ1点
サイズ：縦110mm×横70mm×厚み6～10mm
名刺の収納枚数：30枚(名刺の厚みによって枚数は異なります)
事業者：min.good ☎ 090-8284-6171

数量

香川県 小豆島町ふるさと納税の活用方法

- ❖ 健康・福祉のまちづくり……………健康づくり、地域福祉など
- ❖ 教育・文化のまちづくり……………幼児・学校教育、生涯学習など
- ❖ 生活・環境のまちづくり……………公共交通、景観形成など
- ❖ 観光・産業のまちづくり……………農林水産業、商工業、観光など
- ❖ 自治・自立のまちづくり……………住民参画、人権尊重など



※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、小豆島町ふるさと納税記念品ホームページ <https://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、小豆島町ふるさと納税記念品ホームページ <https://furu-po.com/> をご覧ください。

寄附ってどうするの？

～ 寄附の流れ～



小豆島町
健康づくりキャラクター
「オーリー」

1. 寄附を申込む

インターネットによるお申込み

「ふるぽ小豆島町」、「ふるさとチョイス小豆島町」からお申込みください。

申込書によるお申込み

寄附申込書に必要事項を記入のうえ、郵送またはFAXにて小豆島町企画財政課までご提出ください。

申込書は町ホームページにて入手できます。

(郵送を希望する方はご連絡ください)

2. 寄附金を入金する

| 方法 | お手続きなど |
|----------|--|
| クレジットカード | インターネット申込みを行う場合のみ対応。「ふるぽ」または「ふるさとチョイス」からお申込みの際に、クレジットで決済処理をしてください。 |
| 郵便振替 | 郵便振替用紙を送付しますので、お近くの郵便局ATMで入金してください。 |
| 現金書留 | 小豆島町企画財政課宛に送金してください。(郵送料はご負担ください) |
| 窓口払い | 小豆島町企画財政課で対応いたします。(平日8時半～17時15分) |

3. お礼の品の申込み

▶ インターネットで寄附を申込んだ場合

寄附の申込みと同時にお礼の品を選択

※お礼の品を選択せずお礼の品ポイントとして貯める方法もあります。有効期限内にお礼の品と交換してください。

▶ 申込書で寄附を申込んだ場合

入金確認後、寄附金額に応じたポイントを付与し、JTBがお礼の品カタログ及びお礼の品申込用はがきを送付します。

インターネットによるお申込み

はがきに記載のログインID・パスワードを使用し、お礼の品申込専用ページ(マイページ)からご希望のお礼の品を選択してください。

お礼の品申込専用ページ(マイページ)

<https://www.jtb-furusato.jp/>

お礼の品申込用はがきによるお申込み

はがきに必要事項、希望するお礼の品の申込番号を記入し、返送してください。

※お礼の品の中にはインターネット申込限定のものがあります。お手数ですが、インターネットでお申込みください。

❖ ポイント制についての注意事項

- お礼の品ポイントは町外在住で、1万円以上ご寄附をいただいた方に付与されます。
- お礼の品ポイントは、ポイント付与日より2年間有効です。なお、ポイントが加算された場合は、すべてのポイントが加算日より2年間有効となります。
- お礼の品ポイントは、寄附金のご入金を確認した後で付与します。そのため郵便振替用紙で入金した場合、ポイント付与までに数日～数週間かかる場合があります。

寄附金額に対するお礼の品ポイント一覧

| 寄附金額 | 付与ポイント | 寄附金額 | 付与ポイント |
|-----------|--|-----------|-----------|
| 10,000円以上 | 3,000ポイント | 15,000円以上 | 4,500ポイント |
| 11,000円以上 | 3,300ポイント | 16,000円以上 | 4,800ポイント |
| 12,000円以上 | 3,600ポイント | 17,000円以上 | 5,100ポイント |
| 13,000円以上 | 3,900ポイント | 18,000円以上 | 5,400ポイント |
| 14,000円以上 | 4,200ポイント | 19,000円以上 | 5,700ポイント |
| 20,000円以上 | 1,000円毎に300ポイント付与 (1回の寄附の上限300,000ポイント) | | |

4. お礼の品が届く

お礼の品は、事業者が直接発送します。

ご希望のお礼の品によっては、発送までお時間をいただくことがあります。

5. 寄附金受領証明書が届く

町が寄附金の入金を確認後、発送します。

約1か月程度かかります。

確定申告する際に必要な書類です。

お礼の品をお申し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お礼の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。●季節によってお礼の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。●お礼の品は無くなり次第終了とさせていただきます。●不在等による配送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歳未満の方はお申し込みになれません。



監修/一般社団法人 地域交流推進協議会

723002A



公式パートナー
No.190227001