ふるぽ

本州最南端の町

串本町

和歌山県

ふるさと応援寄付金 お礼の品カタログ Vol.4

ふるさと応援
寄付金お礼の品
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
☎ 0570-666-532（代表）
10:00～17:00 年中無休（1/1～1/3を除く）

和歌山県 串本町ふるさと応援寄付金お礼の品交換サイト
カタログ掲載以外のお礼の品に関しましてはこちらからご覧ください
https://furu-po.com/
ふるぽ

和歌山県 串本町ふるさと応援寄付金ホームページ
https://www.town.kushimoto.wakayama.jp/

本州最南端のまち、串本町

串本は、紀伊山地を背に潮岬が雄大な太平洋に突き出た本州最南端の町です。
茫々たる太平洋に面し、東西に長く延びた海岸線はこの地方の特色であるリアス式海岸で、
奇岩・怪石の雄大な自然美に恵まれていることから、吉野熊野国立公園の指定を受けています。

串本町

黒潮の恵みを受けて、気候はいたって温暖。冬季でも雪を見ることはほとんどありません。総面積の80%を山林が占めていますが地形は比較的ゆるやかで、町の東部では水量豊かな清流古座川が太平洋に注ぎ込んでいます。

串本海中公園

串本海中公園は、日本で最初に指定された海中公園（現海域公園）です。美しい串本の海を忠実に再現した水族館には日本で最長寿のサンゴや、クロマグロの群泳、ナポレオンフィッシュなどを見ることができるほか、かわいい子ガメのタッチングも毎日体験できます。

橋杭岩

串本から大島に向かい、約850mの列を成して大小40あまりの岩柱がそそり立つ橋杭岩。海の浸食により岩の硬い部分だけが残り、あたかも橋の杭だけが立っているように見えるこの奇岩には、その昔、弘法大師と天邪鬼が一晩で橋を架ける賭をして、一夜にして立てたという伝説も伝わっています。

潮岬灯台

30mの断崖に建つ白亜の灯台で明治3年（1873年）の初点灯以来、100余年もの間、海上交通の要所として沖行く船を照らし続けている本州最南端のシンボル的存在です。68段のらせん階段を上ると、太平洋の大海原が目の前に広がります。

トルコ記念館

明治23年（1893年）のトルコ軍艦「エルトゥールル号」の遭難事故から始まった日本とトルコの友好の証として、また、国際的な友愛の精神を広く伝えることを目的として建設されたものです。館内には遭難したエルトゥールル号の模型や遺品、写真などが展示されており、遭難事故当時を知ることができます。

串本 海の幸

伊勢海老

地元で獲れた新鮮な
伊勢海老をそのままお届けします。

1 伊勢海老
2匹／4匹／6匹／8匹

○弁天前定置水産株式会社 ☎0735-65-0067

常温 数量限定 期間限定

【発送制限】沖縄・北海道・青森県・秋田県・岩手県・離島は配送不可

2 伊勢海老 2匹

○2～3匹入り（約500g）
○和歌山東漁業協同組合 ☎0735-65-0006

常温 数量限定 期間限定

【発送制限】沖縄は配送不可

藁焼鰹タタキ

湯浅町で製造したゆずポン酢と
串本町で製造した藁焼鰹タタキのセットです。

ゆずポン酢は木樽から搾った湯浅醤油に和歌山県産ユズを使用。鰹原料は三陸沖で漁獲した戻り鰹を活きたまま船上で急速凍結しHACCP取得の加工場（串本食品）にて藁焼タタキ（真空包装：冷凍）に仕上げました。（運送の都合でポン酢も冷凍便での同梱包です。ポン酢は常温で半日程度放置すれば使用可能で品質に全く問題が有りません。鰹は冷凍庫で保管下さい）鰹タタキの解凍方法は同梱包のチラシに記載しております。

3 藁焼鰹タタキと柚子ポンズセット（串本町×湯浅町共通返礼品）

○鰹タタキ1kg（約4節）とポン酢200ml
○串本食品株式会社 ☎0735-62-5510

冷凍

マグロ

魚の王様で黒いダイヤと呼ばれる養殖黒鮪（本鮪）、その刺身に欠かすことが出来ない醤油。両地域を代表する産品でのコラボ商品です。

4 養殖本鮪（トロ・赤身）と湯浅醤油のセット（串本町×湯浅町共通返礼品）

○養殖本鮪サク500gと湯浅醤油200ml
○串本食品株式会社 ☎0735-62-5510

冷凍

南紀串本よしだ本鮪、赤身、中トロ、大トロ、キハダ赤身、ネギトロ5点セットです。旨味を逃がさず冷凍するプロトン冷凍でお客様に食べやすくお刺身にカットしパックしています。

5 南紀串本よしだ本鮪 詰合せ5点セット（80g×3、100g×2）

○赤身80g、中トロ80g、大トロ80g、キハダ赤身100g、ネギトロ100g
○株式会社カネヨシ ☎06-6537-7935

冷凍

※写真は盛り付け例です。薬味等は付いておりません。

紀州くえ

※写真はイメージ画像です。

梅酢エキスを与え育てた「紀州梅くえ」の脂の乗った美しい白身は、ゼラチン質が豊富でコラーゲンが多く含まれており、上品で深みのある味とご好評いただいております。本くえ本来の味を表現すべく、10年以上の年数をかけて丹念に育てております。梅酢エキスと地元産の新鮮な魚を与える事で、味わい深い高品質な本くえに成育します。和歌山県を代表する冬の味覚をぜひお召し上がりください。
＊プレミア和歌山認定商品

6 紀州梅くえ鍋用パック

○500g
○有限会社 岩谷水産 ☎0735-65-0603

冷凍 数量限定

国内唯一のクエ専門店が認めた最高品質のクエを歴史と伝統をある湯浅醤油をふんだんに使用したゆずポン酢でお召し上がりください。

7 くえ刺身＆鍋、湯浅ゆずポン酢セット（串本町×湯浅町共通返礼品）

○くえ刺身150g、クエ鍋用500g（切り身あらとも）、ゆずポン酢200ml
○くえ.jp福井鮮魚 ☎090-3283-1443

冷蔵

紀州梅まだい

串本町の美しい海で、梅酢エキスを与えて成育した真鯛です。良質な脂が乗った白身は、甘みが豊かで食感が良く鮮度持ちに優れた特長を有しています。
＊プレミア和歌山認定商品
＊第16回全国漁業者交流大会、全国漁連海面魚類養殖業対策協議会 会長賞 受賞
＊第23回和歌山県漁業者実績発表大会 最優秀賞 受賞　など

8 紀州梅まだい（鮮魚）

○真鯛1尾 約2kg
○有限会社 岩谷水産 ☎0735-65-0603

冷蔵

※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。※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。※お礼の品はなくなり次第終了とさせて頂きます。※賞味期限等商品詳細に関しては串本町ふるさと応援寄付金お礼の品交換サイトHttps://furu-po.com/をご覧下さい。

※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。※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。※お礼の品はなくなり次第終了とさせて頂きます。※賞味期限等商品詳細に関しては串本町ふるさと応援寄付金お礼の品交換サイトHttps://furu-po.com/をご覧下さい。

海の幸 加工品

紀州 梅真鯛梅

紀州の海と山の恵を合わせた
「食欲わきたつご飯のお供」

紀州南高梅の中に、甘酢みそで味付けした「紀州梅まだい」のほぐし身を詰めました。紀州の海と山の恵みを合わせた、食欲わきたつご飯のお供です。お茶漬け、お茶うけ、お酒の肴にもお勧めです。
＊紀州 梅真鯛梅は特許商品です。

9 紀州 梅真鯛梅 6個/8個/10個
○株式会社 岩谷 ☎0735-65-8011
常温 数量限定

ひらまるの干物は、ご注文をいただいた日の翌朝、地元の大敷網（定置網）で獲れた魚を使用しています。朝、港にあがった魚の中から店主が厳選したものだけを加工。手間暇かけてでき上がった商品は味だけでなく、美しいでき栄えが特徴です。

10 ひらまる 季節の干物
○約1000g
※水揚げにより魚の種類が変更になる場合がございます
※季節や天候によって発送が遅れる場合がございます。
あらかじめご了承くださいませ。
○ひらまる ☎0735-65-0103
冷蔵

串本町姫海岸で収穫される「姫ひじき」は、直径1.2mの鉄釜で約6時間かけて茹で上げ天日干しします。柔らかいのにコシがあり、太くて長いのが特徴です。

12 姫ひじき
○80g×3袋入
○一般社団法人南紀串本観光協会 ☎0735-62-3171
常温

旬の魚を使った新鮮な干物にこだわります。毎日新鮮な魚を手作業で加工しその日の干物を詰合せてお送りいたします。創業以来守り続ける伝統の味をご賞味ください。

11 おざきのひもの Aセット
○サバみりん干し1枚、サンマみりん干し2枚、サンマ開き2枚、アジ開き2枚、アジのみりん干し2枚、カマス開き1枚、イカ一夜干し1枚、ウルメ丸干し50g
※写真はイメージ画像です。
※季節や天候、漁期によって同額相当の内容に変更になる場合がございますので、あらかじめご了承ください。
○おざきのひもの ☎0735-62-0337
冷蔵

串本の海で育てた本マグロの内臓を加工しました。ここでしか食べられない珍味です。

13 串本育成まぐろ珍味（内臓加工品）
○5袋
※ご注文のタイミングにより、詰め合わせの内容は変わることがあります。
※8月と12月の発送はございません。あらかじめご了承ください。
○平井養魚場 ☎0735-65-0103
冷蔵

※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。※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。※お礼の品はなくなり次第終了とさせて頂きます。※賞味期限等商品詳細に関しては串本町ふるさと応援寄付金お礼の品交換サイトhttps://furu-po.com/をご覧下さい。

串本のおいしいみかん

燦々と降り注ぐ太陽と黒潮おどる本州最南端のまち串本町…
弘法大師ゆかりの重畳山のふもとでとれたポンカンです。
濃厚な甘さと風味にきっと満足していただけると思います。

当園のポンカンは、栽培期間中消毒をせず、除草剤も一切使わず独自の有機堆肥で安心・安全を目指し丹精こめてつくっております。和歌山県よりエコファーマーとプレミア和歌山・特別栽培農産物の認定を受けています。

14 くしもとポンカン 5kg／10kg
プレミアポンカン 4kg
○四季彩園 ☎0735-72-1849
常温 数量限定 期間限定 web

紀州串本の太陽と汐風に育てられた無農薬ポンカン青実エキスをたっぷりと使った頭皮ローションです。ポンカン青実エキスが、頭皮に潤いを、毛髪にハリとコシを与えます。子どもからお年寄りまで安心してご利用いただけます。

16 青ポンカン頭皮液
○140ml×1
※食料品ではございません。
○四季彩園 ☎0735-72-1849
常温

当農園で作った独自のポンカン果肉入り100%ストレートジュース（無添加）で、香りの濃いコクのある風味と後味の良さをご賞味ください。

15 くしもと
ポンカンジュース
3本入／6本入
○大ビン1本900g入
○四季彩園 ☎0735-72-1849
常温 数量限定 期間限定 web

17 青実パワー！紀州串本
青ポンカンヘアケアAセット
〈スカルプシャンプー＆
洗い流さないトリートメント 各1本〉
○シャンプー 300mL1本、トリートメント 140mL1本
○Jetty ☎03-3470-1144
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。※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。※お礼の品はなくなり次第終了とさせて頂きます。※賞味期限等商品詳細に関しては串本町ふるさと応援寄付金お礼の品交換サイトhttps://furu-po.com/をご覧下さい。

紅葉屋本舗

有限会社紅葉屋本舗 ☎0735-62-3960

紅葉屋本舗の羊羹は「美味しい」「安全」「安心」「自然」を貫き、添加物は一切使用せず厳選された素材だけを使用し、一本一本職人の手で真心込めて丁寧にお作りいたしております。

18 竹皮包みようかん 5本セット(本煉・柚子・桜・抹茶・塩)

○230g×5本入り
(化粧箱サイズ24.5cm×19.5cm×4.5cm)

常温 数量限定

19 竹皮包みようかん

○230g×1本
(9cm×25cm×4.5cm袋入り)

常温 数量限定

本煉(小豆)
モンドセレクション
10年連続金賞

柚子
モンドセレクション
10年連続金賞

塩
プレミア和歌山第2回
特別審査員賞受賞

桜
ほんのりの桜の香りは自家抽出の
大島桜エキス入りです。

抹茶
お茶の風味を活かすため、選りすぐりの煎茶パウダー入りです。

紀州備長炭

紀州備長炭は江戸時代、紀州藩の藩の財源として製造したことが始まりです。その製炭方法は藩の機密事項となっていました。やがてそれは全国に広がり、食材のうまみを引き出すものとし重宝されています。

千三百年伝えられた技に込められた
本物のパワーをお試しください。

23 最高級 紀州備長炭〝継〟 2kg

○2kg 直径2～5cm、長さ20～23cm
○株式会社 継 ☎072-381-7777

串本のお菓子

儀平菓舗

有限会社儀平菓舗 ☎0735-62-0075

儀平の代表的なお菓子、うすかわ饅頭・芋いも・浜そだち・芦雪もなか・鵜嶋を詰め合わせにしました。

20 波まかせ(大)

○うすかわ饅頭15個、芋いも5個、浜そだち6個、芦雪もなか4個、鵜嶋6個

冷蔵 数量限定

しっとりふわふわのスフレ生地に、「うすかわ饅頭」のこし餡をたっぷり合わせた乳感たっぷりの甘さ控えめ「和ロールケーキ」です。

21 儀平ロール

○儀平ロール1本

冷凍 数量限定

セ・ラ・セゾン!

有限会社セ・ラ・セゾン ☎0735-67-7120

串本町大島の特産品、自然農法で育てられた「金柑」と世界が認める最高品質のトルコ産「ヘーゼルナッツ」双方の自然が育んだそれぞれの実りがお菓子として融合しました。

22 串本産の金柑と、トルコ産のヘーゼルナッツの、濃厚マドレーヌ

○エルトゥールル18個入り

冷凍 数量限定

くつろぎの一杯をまろやかに

くつろぎの一杯をまろやかに素敵に演出するマドラー。わかやまグッドデザイン賞受賞品。

24 紀州備長炭〝継〟マドラー

○1本
○株式会社 継 ☎072-381-7777

日本清流百選に選ばれている古座川の水を原水とした串本の名水です。

25 なんたん水

○500ml×24本入
○一般社団法人南紀串本観光協会
☎0735-62-3171

常温

厳選された珈琲豆を紀州備長炭で焙煎し
日本清流百景にも選ばれたなんたん水を使って
丁寧に淹れられた紀州生まれのアイスコーヒー

26 紀州備長炭焙煎アイスコーヒー
(600ml 2本入セット・4本入セット)

○ダートコーヒー株式会社 串本支店 ☎0735-62-0229

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。※申元歳暮時期は、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。※お礼の品はなくなり次第終了とさせて頂きます。※賞味期限等商品詳細に関しては串本町ふるさと応援寄付金お礼の品交換サイトhttps://furu-po.com/をご覧下さい。

※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。※申元歳暮時期は、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。※お礼の品はなくなり次第終了とさせて頂きます。※賞味期限等商品詳細に関しては串本町ふるさと応援寄付金お礼の品交換サイトhttps://furu-po.com/をご覧下さい。

Welcome!

串本を楽しむ

季節の料理を満喫

ホテル日本料理レストラン「熊野灘」にて和食会席を2名様でご利用いただけます。季節に応じたお料理をお楽しみください。

27 ペアディナー券

○2名様分
○ホテル&リゾーツ 和歌山 串本 ☎0735-62-7771

※ご注文後、お電話にてご利用日・お時間のご予約をお取りください。ご予約確定後にペアディナー券を送付させていただきます。ご夕食のお時間は17:30又は19:30開始をお選びください。ご希望日にレストラン満席の場合ご利用頂けない場合がございますのでご了承くださいませ。

トルコ料理

アクセサリー作り

トルコ料理のケバブとトルコのピッツァ＝ピデを食べて食後にトルコならではのお洒落なアクセサリーを作ろう！お友達・恋人・ご家族、もちろんおひとり様でも楽しんでいただけます！

28 【トルコ友好の町】串本でトルコ料理コースとアクセサリー作り体験ペアチケット

○2名様分
○タイヨウのカフェ ☎070-3317-4075
○体験内容：ケバブライス一人前、ピデ一人前、お好きなドリンク×2、食後のトルコアイス×2、お守りアクセサリー制作体験×2

※ご注文をいただきましたら、チケットを郵送させていただきます。体験希望日の前日までにお電話（070-3317-4075）にてご予約をお願いします。（ふるさと納税で…と言っていただくとスムーズです）当日でのご利用もいただけますが、お受けできない場合やお待たせすることがございます。
※変更・キャンセルについては、前日までにご連絡ください。
※ご予約キャンセルに伴う、寄付取消や串本町ふるさと納税で使えるポイントの返還は一切いたしかねますので予めご了承ください。

カヌーで自然とふれあう

熊野の山々を源流とする清流古座川。透明度が高く流れも穏やかなので、カヌー初心者の方も安心して体験していただけます。

29 レンタルカヌーチケット（1名様分）／カヌー体験（1名様分、インストラクター付）

○一般社団法人南紀串本観光協会 古座 ☎0735-72-0645

※季節によってコース制限があります。
※体験実施可能日をご連絡の上、お礼の品をお申込み後、体験希望日の1ヶ月前までにお電話にてご予約ください。（天候、川の状況次第では中止の場合有り）

海と水族館をまるごと楽しむ

ラムサール条約にも登録された串本の海に生きる生物を展示した水族館、串本の海中を実際に覗くことのできる海中展望塔や海中観光船が人気です。

30 串本海中公園水族館 & 海中展望塔入場ペア券

○2名様分
○株式会社 串本海中公園センター ☎0735-62-1122

※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。※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。※お礼の品はなくなり次第終了とさせて頂きます。※賞味期限等商品詳細に関しては串本町ふるさと応援寄付金お礼の品交換サイトhttps://furu-po.com/をご覧下さい。

本州屈指のダイビングポイント、串本。

本州最南端に位置する串本は、熱帯・亜熱帯の生物が入り交じるまさに日本の海のスクランブル交差点。関西を代表するダイビングスポットです。

31 サンゴの海で体験ダイビング インストラクター付き 2名様

○体験ダイビング インストラクター付き 2名様
○マリンステージ串本店 ☎0735-62-4775

32 串本の海で2ボートダイビング ガイド付き

○2ボートダイビング ガイド付き 2名様
○マリンステージ串本店 ☎0735-62-4775

世界最北限のサンゴの町で体験ダイビング

33 2ボートダイブ 1名様／2名様／3名様

○施設利用料、漁業協力金、傷害保険料、ガイド代、ボート乗船料
※Cカード取得者限定（10歳以上から体験いただけます。）実施時間約3～4時間。※発行より1年間有効

34 体験ダイビング 1名様／2名様／3名様

○施設利用料、漁業協力金、傷害保険料、ガイド代、レンタル器材一式（10歳以上から体験いただけます。）実施時間約2時間。※発行より1年間有効

インストラクターと行くスノーケリングツアー

35 SASYスノーケリング 4名様

○施設利用料、傷害保険料、ガイド代、レンタル器材一式（10歳以上から体験いただけます。）実施時間約2時間。
※発行より1年間有効

36 夏季実施 スノーケリング 4名様

○施設利用料、傷害保険料、ガイド代、レンタル器材一式

実施日 夏季限定

海の状況により中止の場合がございます。ご利用のさい、事前のご予約が必要です。
【ご予約方法】体験実施可能日をご確認の上、お礼の品をお申込み後、体験希望日の2週間前までにお電話にてご予約ください。

ご予約・お問い合わせ
pole pole @ sea ☎0735-70-0820 まで
（営業時間 9:00～17:00、定休日：荒天時）

当店自慢のダイビング専用船で、快適2ボートダイビング！
器材あり、なしと選べるので初心者の方から上級者の方まで、安全にダイビングを楽しめます。

37 2ボートダイビング券／器材レンタル付き2ボートダイビング券

○チケット
○有限会社南紀シーマンズクラブ ☎0735-62-1258

※Cカード取得者限定。漁業協力金1日500円、お弁当代600円は別途申し受けます。
※発行より1年間有効

本州最南端の潮岬沖にて旬の魚を釣ってみませんか？
釣り道具のレンタル付きで、お昼までの6時間コースです。

38 沖釣り体験【大人1名様 半日コース】

○大人1名（半日コース）
※人数が追加になる場合は事前にお問い合わせください。
○闘龍丸 ☎090-5168-6171

※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。※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。※お礼の品はなくなり次第終了とさせて頂きます。※賞味期限等商品詳細に関しては串本町ふるさと応援寄付金お礼の品交換サイトhttps://furu-po.com/をご覧下さい。

ふるさと納税の活用方法

和歌山県 東牟婁郡 串本町

公式パートナー No.190227001

1. 観光振興及び自然保護に関する事業
2. 国際交流による地域の活性化および振興等に関する事業
3. 教育・文化・スポーツの振興および施設整備等に関する事業
4. 防災および災害対策等に関する事業
5. 医療および福祉の充実等に関する事業
6. 地域産業の振興に関する事業
7. 町長が推進する事業

日ト友好マスコットキャラクター まぐトル

カタログの見方

ポイントや必要寄付金額や受付・発送期間は同封のリストをご確認ください。
内容が変更になる場合もございますので、最新情報はWEBでご確認ください。

0 完熟みかん(M)

○約3.5kg
○事業者／●●●ふるさと村 ☎0000-00-0000 ← お礼の品に関する問い合わせ先

常温 web 数量限定

常温 冷蔵 冷凍 お礼の品の配送状態です（常温・冷蔵・冷凍）	期間限定 申し込み期限や配送期限が設けられているお礼の品です（期間内のみ申し込み可）
web インターネットでのお申込み限定です	数量限定 受付数量が設けられているお礼の品です

全額※控除されるふるさと納税額（年間上限）の目安 ※2,000円を除く

給与収入	独身または共働き	夫婦または共働きで子1人（高校生）	共働きで子1人（大学生）	夫婦＋子1人（高校生）	共働きで子2人（大学生と高校生）	夫婦＋子2人（大学生と高校生）
300万円	28,000	19,000	15,000	11,000	7,000	—
350万円	34,000	26,000	22,000	18,000	13,000	5,000
400万円	42,000	33,000	29,000	25,000	21,000	12,000
450万円	52,000	41,000	37,000	33,000	28,000	20,000
500万円	61,000	49,000	44,000	40,000	36,000	28,000
550万円	69,000	60,000	57,000	48,000	44,000	35,000
600万円	77,000	69,000	66,000	60,000	57,000	43,000
650万円	97,000	77,000	74,000	68,000	65,000	53,000
700万円	108,000	86,000	83,000	78,000	75,000	66,000
750万円	118,000	109,000	106,000	87,000	84,000	76,000
800万円	129,000	120,000	116,000	110,000	107,000	85,000
850万円	140,000	131,000	127,000	121,000	118,000	108,000
900万円	151,000	141,000	138,000	132,000	128,000	119,000
950万円	163,000	154,000	150,000	144,000	141,000	131,000
1,000万円	176,000	166,000	163,000	157,000	153,000	144,000
1,500万円	389,000	夫婦 389,000 / 共働きで子1人 377,000	373,000	377,000	361,000	361,000
2,000万円	564,000	夫婦 564,000 / 共働きで子1人 552,000	548,000	552,000	536,000	536,000

（単位：円）

※「ふるさと納税」は、年内の寄附分を翌年度の住民税から控除するものです。そのため年内の所得がいくらになるかわからない場合は、上限額はあくまでも目安です。年収に変動がある方は注意が必要です。
総務省の「ふるさと納税ポータルサイト」は、寄附金控除額の計算（シミュレーション）もできます。あくまで目安であり、具体的な計算は、お住まい（ふるさと納税翌年1月1日時点）の市区町村にお尋ねください。

お礼の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いたします。