


申込番号 C0209 **島の香り隠岐藻塩米**
特選コシヒカリ玄米まるごと30kg

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袋おとどけします。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。




【内容】
島の香り隠岐藻塩米 特選コシヒカリ 玄米 30kg

JAしまね 隠岐地区本部
TEL 08512-2-1133

申込番号 C0915 **隠岐松葉ガニ(活)C**

日本海冬の味覚“隠岐松葉ガニ”隠岐の松葉ガニはカニ籠漁で漁獲され、傷みが少なく鮮度・姿が抜群です。刺身・炙り・焼き・鍋などでお楽しみください。



受付休止中

申込期間：11月～1月 **期間限定** **冷蔵**
振込期限：11月～2月中旬
発送期間：12月～2月末

【内容】※時期により内容量が異なります。
隠岐松葉ガニ(活) 約600g 2枚

富喜丸お魚センターりょうば
TEL 08512-2-6600

申込番号 C0916 **隠岐松葉ガニ(ボイル)C**

日本海冬の味覚“隠岐松葉ガニ”隠岐の松葉ガニはカニ籠漁で漁獲され、傷みが少なく鮮度・姿が抜群です。ボイル済みですので、手間なく楽しめます。



受付休止中


申込期間：11月～1月 **期間限定** **冷蔵**
振込期限：11月～2月中旬
発送期間：12月～2月末

【内容】※時期により内容量が異なります。
隠岐松葉ガニ(ボイル) 約600g 2枚

富喜丸お魚センターりょうば
TEL 08512-2-6600

申込番号 D0210 **お米食べ比べセットD**

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。




【内容】
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

JAしまね 隠岐地区本部
TEL 08512-2-1133

申込番号 E0211 **島の香り隠岐藻塩米玄米まるごとセット**

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。



【内容】
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

JAしまね 隠岐地区本部
TEL 08512-2-1133

申込番号 E0217 **隠岐松葉ガニ(活)E**

日本海冬の味覚“隠岐松葉ガニ”隠岐の松葉ガニはカニ籠漁で漁獲され、傷みが少なく鮮度・姿が抜群です。刺身・炙り・焼き・鍋などでお楽しみください。



受付休止中

申込期間：11月～1月 **期間限定** **冷蔵**
振込期限：11月～2月中旬
発送期間：12月～2月末

【内容】※時期により内容量が異なります。
隠岐松葉ガニ(活) 約900g 2枚

富喜丸お魚センターりょうば
TEL 08512-2-6600

申込番号 E0918 **隠岐松葉ガニ(ボイル)E**

日本海冬の味覚“隠岐松葉ガニ”隠岐の松葉ガニはカニ籠漁で漁獲され、傷みが少なく鮮度・姿が抜群です。ボイル済みですので、手間なく楽しめます。



受付休止中


申込期間：11月～1月 **期間限定** **冷蔵**
振込期限：11月～2月中旬
発送期間：12月～2月末

【内容】※時期により内容量が異なります。
隠岐松葉ガニ(ボイル) 約900g 2枚

富喜丸お魚センターりょうば
TEL 08512-2-6600

申込番号 E1001 **隠岐プラザホテル 海側客室2名様 1泊2食付宿泊券**

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。そして、この海とそこに住む島人たちの営みからは離島ならではの旅情を感じることができます。また、四季折々海の幸と郷土料理などもお召し上がりいただき、隠岐をまるごとご堪能いただければ幸いです。



使用期限：発行日～1年間
宿泊期間：3月～11月（GW・お盆期間は除く）
・宿泊券をお持ちの旨を伝え、必ずご予約下さい。
・3日前からキャンセル料が発生します。荒天によるフェリー一等の欠航時には、免除することも可能です。
（まずは、下記までお問い合わせください。）
・宿泊券の再発行は致しません。

使用期限

【内容】2名様1室の宿泊
夕食（しまどれ桶盛りの会席）
朝食（島の朝定食～もずく雑炊付き）

隠岐プラザホテル
TEL 08512-2-0111 <http://www.okiplaza.com/>

H30年度版
カタログ
(H30.6.1発行)

ふるさと
隠岐の島応援寄付金

謝礼品

コース	寄附金額
カレンダー	5千～1万円未満
Aコース	1万～3万円未満
Bコース	3万～5万円未満
Cコース	5万～7万円未満
Dコース	7万～10万円未満
Eコース	10万円～

隠岐の島町では1万円以上のふるさと隠岐の島応援寄付金をお寄せいただいた町外在住者の方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込いただき、振込期限までに振込をお願い致します。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、振込日の翌月末頃に発送いたします。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 A0101 **純米吟醸セットA**

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。



【内容】
隠岐誉純米吟醸 720ml
隠岐誉純米酒山田錦 720ml

隠岐酒造株式会社
TEL 08512-2-1111 <http://www.okishuzou.com>

申込番号 A0102 **純米吟醸セットB**

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。



【内容】
隠岐誉純米吟醸 720ml
長期熟成海藻焼酎いそっ子 720ml

隠岐酒造株式会社
TEL 08512-2-1111 <http://www.okishuzou.com>

申込番号 A0103 **ちょっと辛口ふるさとセットB**

隠岐の海水から作った藻塩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。



【内容】
純米焼酎どっさり 720ml
高正宗佳撰 900ml
藻塩 100g

隠岐酒造株式会社
TEL 08512-2-1111 <http://www.okishuzou.com>

申込番号 A0104 **ちょっと辛口ふるさとセットC**

隠岐の海水から作った藻塩と藻塩米を原料に醸造した藻塩の舞、軽快な飲み口の高正宗佳撰です。



【内容】
隠岐誉純米酒藻塩の舞 720ml
高正宗佳撰 900ml、藻塩 100g

隠岐酒造株式会社
TEL 08512-2-1111 <http://www.okishuzou.com>

申込番号 A0105 **おき藻塩物語セット**

隠岐の海水から作った藻塩と、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藻塩の舞です。



【内容】
隠岐誉純米酒藻塩の舞 720ml
島の香り隠岐藻塩米 3合×2、藻塩 100g

隠岐酒造株式会社
TEL 08512-2-1111 <http://www.okishuzou.com>

申込番号 A0206 **島の香り隠岐藻塩米特選コシヒカリセット**

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。







【内容】
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




JAしまね 隠岐地区本部
TEL 08512-2-1133

申込番号 A0207	島の香り隠岐藻塩米 特選きぬむすめセット	申込番号 A0401	宝隠岐物語	申込番号 A0501	隠岐のいわがき「清海」
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。 【内容】 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		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。  【内容】 プリント米粉煎餅 2枚×30袋		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。  受付休止中 申込期間：2月～5月 振込期限：2月～5月 【内容】 いわがき「清海」(生) Lサイズ×6個 期間限定 冷蔵	
JAしまね 隠岐地区本部 TEL 08512-2-1133		(有)勝部表装 せんべ堂 TEL 08512-2-7373		和田水産 TEL 08512-3-1272	

申込番号 A0805	あんき市場セット 水若酢神社	申込番号 A0901	鮮魚セットA	申込番号 A0902	サザエ・白バイセットA
隠岐の藻塩を使ったパイもち、藻塩を使用し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。  【内容】 パイもち箱、サザエもなか そばかりん、いかすみせんべい		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。  申込期間：5月～10月 振込期限：5月～10月 【内容】 季節の鮮魚 期間限定 冷蔵		隠岐近海の豊かな海で育ったサザエと、籠漁で水深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。  申込期間：6月～3月 振込期限：6月～3月 【内容】 ※時期により内容量が異なります。 サザエ(活) 約1kg、 白バイ(活) 約1kg 期間限定 冷蔵	
隠岐ふるさと直売所 あんき市場 TEL 08512-2-8633		富喜丸お魚センターりょうば TEL 08512-2-6600		富喜丸お魚センターりょうば TEL 08512-2-6600	

申込番号 A0601	干物セット	申込番号 A0701	隠岐の島からの贈り物	申込番号 A0801	あんき市場セット 福浦トンネルB
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。  ※干物イメージ 申込期間：5月～10月 振込期限：5月～10月 【内容】 ※季節による イサキ、アジ、レンコ鯛 カレイの干物、あごミンチ など 期間限定 冷蔵		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。  【内容】 あごだし味噌だしの素、あごだし(固形)、あごだし(粉末)		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。  【内容】 ※季節による 白はた一夜干し、カレー一夜干し、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 冷蔵	
(有)松栄丸 TEL 08512-2-0855		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 B0111	純米大吟醸セットA	申込番号 B0112	大吟醸斗瓶囲いセット	申込番号 B0208	隠岐のお米食べ比べセットB
檜樽で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。  【内容】 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 隠岐酒造株式会社 TEL 08512-2-1111 http://www.okishuzou.com		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。  【内容】 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 隠岐酒造株式会社 TEL 08512-2-1111 http://www.okishuzou.com		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です。  【内容】 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 JAしまね 隠岐地区本部 TEL 08512-2-1133	

申込番号 A0802	あんき市場セット トカゲ岩C	申込番号 A0803	あんき市場セット しゃくなげC	申込番号 A0804	あんき市場セット 乳房杉B
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。  【内容】 あごだし醤油、藻塩醤油、さしみ醤油、濃口醤油、淡口醤油 隠岐ふるさと直売所 あんき市場 TEL 08512-2-8633		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りください。  【内容】 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 隠岐ふるさと直売所 あんき市場 TEL 08512-2-8633		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。  【内容】 原木乾しいたけ×3 隠岐ふるさと直売所 あんき市場 TEL 08512-2-8633	

申込番号 B0913	隠岐松葉ガニ(活) B	申込番号 B0914	隠岐松葉ガニ(ボイル) B	隠岐松葉ガニの申込と発送について
日本海冬の味覚“隠岐松葉ガニ”隠岐の松葉ガニはカニ籠漁で漁獲され傷みが少なく鮮度・姿が抜群です。刺身・焼き・鍋などでお楽しみください。  受付休止中 申込期間：11月～1月 振込期限：11月～2月中旬 発送期間：12月～2月末 【内容】 ※時期により内容量が異なります。 隠岐松葉ガニ(活) 約500g 2枚 富喜丸お魚センターりょうば TEL 08512-2-6600		日本海冬の味覚“隠岐松葉ガニ”隠岐の松葉ガニはカニ籠漁で漁獲され傷みが少なく鮮度・姿が抜群です。ボイルしますので、手間なく楽しめます。  受付休止中 申込期間：11月～1月 振込期限：11月～2月中旬 発送期間：12月～2月末 【内容】 ※時期により内容量が異なります。 隠岐松葉ガニ(ボイル) 約500g 2枚 富喜丸お魚センターりょうば TEL 08512-2-6600		隠岐松葉ガニは11月より受付を開始し、振込確認後業者での準備が整い次第順次発送致します。ただし、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ので、ご了承下さい。荒天による不漁やフェリ一欠航により発送が遅れる場合もあります。 申込期間：11月～1月 振込期限：12月～2月中旬 発送期間：12月～2月末 

