

平成28年佐賀県NPO支援 ふるさと納税 お返しの品
佐賀の魚、焼き物、酒で楽しむ秋

寄附対象期間：平成28年10月～12月
(お返しの品のお届けは、平成29年1月以降でも可能です)

佐賀県へのふるさと納税の用途に「NPO法人 浜一街交流ネット唐津」をご指定のうえ、ご寄附をいただいた方々に、当法人からのお返しの品として、佐賀の魚と一緒に楽しめる唐津焼や伊万里鍋島焼、酒を贈らせていただきます。



伊万里鍋島焼窯元
萬畑陶苑
IMARI NABESHIMA HATAMAN

唐津焼 小杉窯
Karatsu Pottery KOSUGI

全国翌日
お届け

活魚と鮮魚は、全国どこでも水揚げ翌日にお届け！
(ご指定日の前日発送)



NPO法人 浜一街交流ネット唐津

〒847-0124 佐賀県唐津市浦7212-9 TEL(0955)74-3155 FAX(0955)58-9021
E-mail info@karatsu-hama.net 営業:09:00～17:00 休み:水、土、日祝日

◆NPO法人 浜一街交流ネット唐津について

佐賀県玄海地区における漁業は、水揚げ量の減少や魚価の低迷、燃油・資材の高騰等によりその経営はますます厳しくなっています。その結果、後継者不足、従事者の高齢化が進み、生産構造の弱体化や生産基地機能低下等の産業上の問題、さらには漁村機能低下、漁村過疎化等の地域上の問題がみられています。

一方で、消費者の水産物に関する意識は、産地からの取寄の増加に見られるように鮮度へのこだわり、地域でしか味わうことのできない食材への関心の高まりなど多様化が見られています。さらに余暇の過ごし方を見ると、体験型旅行や産直所めぐり、漁業体験等に対する関心の高まりも見られるなど変化がみられています。

NPO法人 浜一街交流ネット唐津は、これまでの漁業経営に加え、消費者の漁村や水産物に対するニーズの多様化にも対応することで、漁家経営の健全化を図り、漁業後継者を確保し、漁村としての機能低下、過疎化を防ぐことを目的として活動を行っています。



◆ご寄附の方法

①添付の払込取扱票(郵便局でのお支払い)によるご寄附【こちらの方法をお勧めします】

1. 添付の払込取扱票にご寄附額等の必要事項をご記入のうえ郵便局から払込をしてください。
2. 確定申告の不要な給与所得者等がふるさと納税を行う場合、確定申告を行わなくてもふるさと納税の寄附金控除を受けられる仕組み「ふるさと納税ワンストップ特例制度」があります。特例申請には、ふるさと納税先の自治体数が5団体以内で、ふるさと納税を行う際に各ふるさと納税先の自治体に特例申請書を提出する必要があります。この制度を希望される場合は、払込取扱票の申告特例申請書の「要」に○をしてください。
3. 添付のお返しの品申込用紙にご希望のお返しの品、お届け日(寄附をされた日から2週間ほど空けてください)などをご記入のうえ、NPO法人 浜一街交流ネット唐津へFAX、メールまたは郵送してください。
4. 後日、佐賀県から「寄附受領証明書」及び申告特例申請書(希望者のみ)が郵送されます。

②ふるさとチョイスのホームページ(クレジットカードによるお支払い)からご寄附

(検索→「ふるさとチョイス NPO支援 申込みフォーム」)

1. ふるさとチョイスのホームページの「佐賀県NPO支援ページ」より「この自治体に寄附をする」へ進み、申込者情報、寄附情報を入力し、寄附メニューから「NPO浜一街交流ネット唐津」を選択し、NPO等からのお返しの品の中からご希望の品を選択し、入力内容の確認後に決済をお願いします。
2. お返しの品の複数選択はシステム上できませんので、添付のお返しの品申込用紙にご希望のお返しの品、お届け日(寄附をされた日から2週間ほど空けてください)などをご記入のうえ、NPO法人 浜一街交流ネット唐津へFAX、メールまたは郵送してください。
3. 後日、佐賀県から「寄附受領証明書」及び申告特例申請書(希望者のみ)が郵送されます。



お問い合わせ先

・NPO法人 浜一街交流ネット唐津

電話 0955-74-3155 FAX0955-58-9021

Eメール info@karatsu-hama.net

・佐賀県県民協働課 CSO活動支援担当

電話(直通)0952-25-7374

活魚・鮮魚の「全国翌日お届け便」について

NPO法人 浜一街交流ネット唐津は、全国のご寄附をいただきました方々にできるだけ新鮮な佐賀玄海の魚介類を味わっていただくために、活魚は水揚げ翌日に生きたまま、鮮魚は水揚げ直後に神経絞処理を行い翌日にお届けさせていただいております。



10万円ご寄附の場合
「佐賀の魚を伊万里の酒と伊万里焼で楽しむセット」

限定
20セット

佐賀玄海の魚
4種類

※3~4ページの16種の水産物の中から
お選びください(お届け先、
日時は個別に指定できます。)



伊万里の酒

プリュム(南高梅)720ml 1本
プリュム(古城梅)720ml 1本
(伊万里市 松浦一酒造株式会社)



伊万里鍋島焼

色絵ゴブレットペアセット
高さ13cm、直径8cm
(伊万里市 畑萬陶苑)



伊万里鍋島焼窯元
畑萬陶苑
IMARI-NABUSHIMA, HATAMAN

20万円ご寄附の場合
「佐賀の魚を唐津の酒と唐津焼で楽しむセット」

限定
20セット

佐賀玄海の魚
8種類

※3~4ページの16種の水産物の中から
お選びください(お届け先、
日時は個別に指定できます。)



唐津の酒

聚楽太閤「大吟醸」720ml 1本
純米吟醸「大唐津」720ml 1本
米焼酎「大唐津」720ml 1本
(唐津市 鳴滝酒造株式会社)



唐津焼

イカ酒器18cm
皿(ひらめ23cm、いしだい25cm)
焼酎カップ(がざみ、いか)高9cm
魚番油皿(あわび、いか)12cm
箸置き(がざみ、いか)8cm
※箸は含まれません
(唐津市 小杉窯)



唐津焼 小杉窯
Karatsu Pottery KOSUGI

30万円ご寄附の場合
「佐賀の魚を唐津と伊万里の酒と焼き物で楽しむセット」

限定
10セット

佐賀玄海の魚
12種類

※3~4ページの16種の水産物の中から
お選びください(お届け先、
日時は個別に指定できます。)



唐津の酒 伊万里の酒

20万円ご寄附
のセット内容

10万円ご寄附
のセット内容



唐津焼 伊万里鍋島焼

20万円ご寄附
のセット内容

10万円ご寄附
のセット内容



活あわび

全国翌日お届け

お届け 10月～12月下旬

賞味期限: 発送日から3日以内。冷凍1ヶ月(要加熱)

玄界灘で獲った活きのよい天然あわびを活きたままお届けします。お刺身、バター焼き、酒蒸しなどでご賞味ください。

「活あわび」

内容量: 350g(2~3個)
生産者: 佐賀玄海漁協 袈裟丸水産

天然
活魚
常温

しまあじ

全国翌日お届け

お届け 10月～11月

賞味期限: 発送日から3日以内。冷凍1ヶ月(要加熱)

飼育管理を徹底し、適度に脂ののった身質に仕上がっています。神経絞処理をしてお届けします。刺身や煮付け、フライなどでお楽しみください。

「しまあじ」【養殖】

内容量: 2kg(1kg×2尾)
生産者: 外津漁協 山口水産

養殖
鮮魚
冷蔵

呼子宝凍イカ

お届け 10月～12月下旬

賞味期限: 冷凍加工後18ヶ月。解凍後はその日にお召し上がりください。

生きたケンサキイカをまるごと急速冷凍し、新鮮な状態でお届けします。ご家庭で呼子のイカの活造りをお楽しみいただけます。さばき方、簡単レシピ付き。

「呼子宝凍イカ」

内容量: 1kg前後(20~30cmサイズ3~4ハイ)
生産者: 小川島漁協

天然
加工品
冷凍

活さざえ(玄界灘産)

全国翌日お届け

お届け 10月～2月

賞味期限: 発送日から4日以内

玄界灘で荒波で育った天然さざえを活きたままお届けします。壺焼きでお楽しみください。簡単レシピと壺焼き用のタレも同梱しています。

「活さざえ(玄界灘産)」

内容量: 2.4kg(20~30個)
生産者: 佐賀玄海漁協 袈裟丸水産

天然
活魚
冷蔵
2月は常温

車海老味噌漬

お届け 10月～1月

賞味期限: 発送日から7日以内

伊万里湾で養殖した車海老をポイルし、西京味噌に漬け込みました。西京味噌とのコラボでえびの旨味が引き立っています。殻ごと食べることができます。

「車海老味噌漬」【養殖】

内容量: 24尾(6尾入り×4袋)
生産者: 佐賀玄海漁協伊万里クルマエビセンター

養殖
加工品
冷蔵

一本釣り天然まだい

全国翌日お届け

お届け 11月

賞味期限: 発送日から3日以内。冷凍1ヶ月(要加熱)

玄界灘で一本釣りした身が締まり脂ののったまだいです。神経絞処理をしてお届けします。刺身や塩焼きなどでお楽しみください。

「一本釣り天然まだい」

内容量: 1kg(1尾)
生産者: 佐賀玄海漁協 西福丸

天然
鮮魚
冷蔵

ちりめんじゃこ

お届け 11月～1月(12月27日～1月5日除)

賞味期限: 冷凍3ヶ月

伊万里湾で漁獲したしらすを茹でて乾燥。イノシン酸の旨味がたっぷり。不漁により発送できない場合、商品の変更をお願いさせていただく場合がございます。

「ちりめんじゃこ」

内容量: 900g(150g×6袋)
生産者: 佐賀玄海漁協 橋口水産

天然
加工品
冷蔵

釜揚げしらす

お届け 11月～1月

賞味期限: 冷凍6ヶ月

玄界灘で漁獲したしらすを漁獲後すぐに茹で、真空パックに詰めて急速冷凍しました。そのまま湯煎し、風味豊かな釜揚げしらすをご賞味ください。

「釜揚げしらす」

内容量: 720g(120g×6袋)
生産者: 佐賀玄海漁協 東宝丸

天然
加工品
冷凍

煮干しいりこ

お届け
11月～1月

賞味期限: 冷凍6ヶ月

玄界灘の荒波にもまれた活きのよいかたくちいわしを漁獲後すぐに茹で、冷めないうちに乾燥処理しました。旨味と香りが豊かで、出汁用のほかに佃煮やかき揚げでも美味しく召し上がっていただけます。

「煮干しいりこ」

内容量: 780g(260g×3袋)
生産者: 佐賀玄海漁協 東宝丸

天然
加工品
冷凍

しらす詰め合わせ

お届け
11月～1月

賞味期限: 冷凍6ヶ月

「釜揚げしらす」、「煮干しいりこ」、「ちりめんじゃこ」を詰め合わせにしました。それぞれの味をお楽しみください。

「しらす詰め合わせ」

内容量: 釜揚げしらす120g×2袋、煮干しいりこ260g×1袋、ちりめんじゃこ260g×1袋
生産者: 佐賀玄海漁協 東宝丸

天然
加工品
冷凍

活車海老

全国翌日
お届け

お届け
11月～
12月23日

賞味期限: 発送日から3日以内

伊万里湾の養殖場で早朝に水揚げした鮭色に輝く車えびを、生きたままお届けします。刺身や塩焼き、天麩羅などでお楽しみください。簡単レシピ入り。

「活車海老」【養殖】

容量: 400g(12～24尾)
生産者: 伊万里クルマエビセンター

養殖
活魚
常温

とらふぐ鍋セット

お届け
11月～3月

賞味期限: 冷凍2ヶ月

伊万里湾で養殖した800gのとらふぐを切り身に「ふぐ鍋セット」にしました。ふぐひれも入っていますので熱燗でお楽しみください。簡単レシピ付きです。

「とらふぐ鍋セット」【養殖】

内容量: 380g(ふぐひれ付き)
生産者: 佐賀玄海漁協 松本水産

養殖
加工品
冷凍

「活からつんカキ」

全国翌日
お届け

お届け
12月～1月
(12月15日～
1月10日除)

賞味期限: 発送日から4日以内

唐津湾で養殖したまがきを活きたままお届けします。大腸菌・ノロウイルス・貝毒検査を行い、紫外線殺菌海水で飼育し出荷しますので生食OKです。カキ用ナイフ、レシピ付き。

「からつんカキ」【養殖】

内容量: 3kg(35～40個)
生産者: 佐賀玄海漁協からつんカキグループ

養殖
活魚
冷蔵

「活いろいろはカキ」

全国翌日
お届け

お届け
12月～1月
(1月1日～
6日除)

賞味期限: 発送日から4日以内

伊万里湾で養殖したまがきを活きたままお届けします。大腸菌・ノロウイルス・貝毒検査を行い、紫外線殺菌海水で飼育し出荷しますので生食OKです。カキ用ナイフ、軍手、レシピ付き。

「いろいろはカキ」【養殖】

内容量: 3kg(35～40個)
生産者: 大浦浜漁協 吾福丸

養殖
活魚
冷蔵

活ひおうぎがい

全国翌日
お届け

お届け
12月～1月
(12月29日～
1月6日除)

賞味期限: 発送日から3日以内(生食不可)。冷凍1ヶ月

玄界灘で天然のプランクトンを餌として養殖した色鮮やかなひおうぎいを活きたままお届けします。炭火焼きや酒蒸しなどでご賞味ください(生食不可)。

「ひおうぎがい」【養殖】(加熱用)

内容量: 23枚(8cmサイズ)
生産者: 佐賀玄海漁協 ひびき水産

養殖
活魚
冷蔵

地魚干もの

お届け
4月～1月

賞味期限: 冷凍1ヶ月

玄界灘で獲れたいとより、かわはぎ、たちうお、きす、いさき等のレア物のセットです。各々の魚の旨味をお楽しみください。※季節により一部魚種変更させていただく場合がございます。

「唐津の匠 地魚干もの詰合せ」

内容量: まあじ3尾、まさば1尾、さわら1尾、あかかます2尾、いさき1尾、いとより1尾、ほんかわはぎ1尾、まだい1尾、しろぎす3尾、たちうお1-2尾分、けんさきいか1パイ
生産者: 唐津水産加工業団地協同組合 (株)吉村商店

天然
加工品
冷凍

鳴滝酒造

豊かな海の幸とおだやかな風土に恵まれ、古代より歴史を刻んできた城下町、唐津。この地で約300年間酒造りを営んできた太閤酒造を中心とした企業合同で昭和49年、鳴滝酒造は設立されました。新たな蔵を建てる際、徹底的にこだわったのが「水」。数十カ所に及ぶ分析の結果、かつて豊臣秀吉が杉の根元から湧き出る水で茶をたてたという伝説が残り、唐津の歴代藩主が茶会の水として湧き水を利用した現在の地が選ばれました。

鳴滝酒造株式会社



米焼酎「大唐津」 720ml
唐津の海と白砂をイメージした拘りの限定品。黒麹仕込み。軽すぎない、重すぎない。唐津の米焼酎の理想を追求した一品。アルコール度数25度

純米吟醸「大唐津」 720ml
全量唐津産山田錦使用。米から育てた究極の聚楽太閤。限定品。淡麗やや辛口。控えめな吟醸香と透明感あふれるあくまで軽やかな味わい。白身魚の刺身を筆頭に、淡泊な料理の味を最高に引き立てる。アルコール度数15度

全国新酒鑑評会6年連続金賞受賞
聚楽太閤「大吟醸」 720ml
贅沢な吟醸香と軽快な切れ味を持つ聚楽太閤の最高峰。辛口淡麗。口に含んだ瞬間感じるほのかな甘みと、あくまで軽快な切れ味が身上。アルコール度数17度

唐津

唐津焼の歴史

唐津焼は1580年頃に始まったとされ、現在の佐賀県東部・長崎県北部で焼造された陶器の総称。日常雑器から茶器までさまざまな器種があり、作風・技法も多岐にわたる。茶碗は古くから「一楽二萩三唐津」と称されて名高い。分派の武雄古唐津焼と共に、日本の伝統的工芸品に指定されています。



いしだい皿25cm

ひらめ皿23cm

こういか酒器18cm

NHK美の壺「幻の唐津焼」で紹介されました

焼酎カップ(がざみ、いか)高12cm

醤油皿(あわび、いか)12cm

箸置き(がざみ、いか)8cm

唐津焼 小杉窯
Karatsu Pottery KOSUGI

松浦一酒造

正徳3年(1716年)創業の歴史ある酒蔵です。



プリム(南高梅) 720ml
伊万里産完熟南高梅を特別にブレンドした日本酒に漬け込んだ梅のリキュール。濃厚な味わいの和のリキュールです。アルコール度数12度
原材料 雑酒、梅、氷砂糖

プリム(古城梅) 720ml
おばあちゃんのレシピで作った昔懐かしい梅のリキュール。飲み飽きしないおばあちゃんの味。アルコール度数 12度
原材料 雑酒、梅、氷砂糖



伊万里

伊万里鍋島焼の歴史

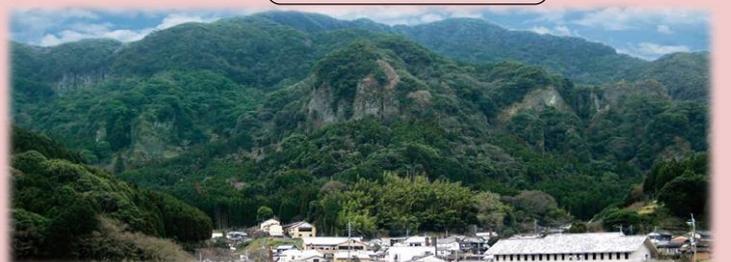
佐賀鍋島藩は、1665年に伊万里市大川内町大川内山に鍋島藩御用窯を築窯しました。将軍家や諸大名への献上品としや贈答品として特別にこの鍋島焼きをつくらせていました。明治4年廃藩置県からは、民窯としてつくってよいとされ、一般大衆へ広く浸透していきました。これにより伝統美あふれる高い技術は、今も継承され続けています。



色絵ゴブレットペアセット
高さ13cm、直径8cm



伊万里製陶株式会社
IMARI NABESHIMA POTTERY



NPO法人 浜一街交流ネット唐津

〒847-0124 佐賀県唐津市浦7212-9 TEL(0955)74-3155 FAX(0955)58-9021

E-mail info@karatsu-hama.net 営業:09:00~17:00 休み:水、土、日祝日