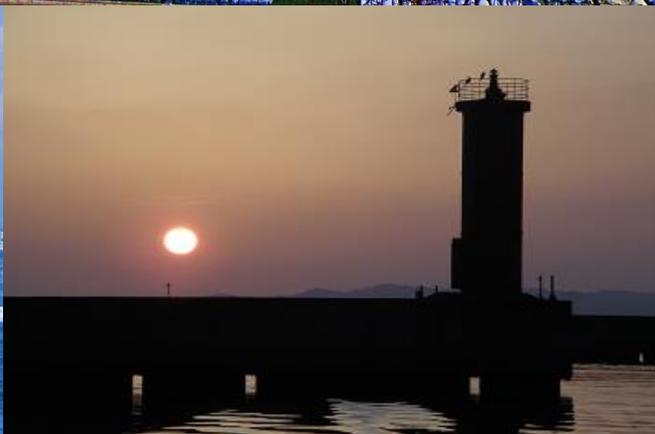


佐賀県玄界灘の豊かな海と漁業を 後世に残したい。



2022年度 佐賀県ふるさと納税(NPO等指定寄附)のご案内

※「唐津市」へのふるさと納税ではありません。

対象期間
2022年4月
～2023年3月

佐賀県の地域で活動するNPO等を指定したふるさと納税制度(NPO等指定寄附)について

この制度は、ふるさと納税寄附額の90%が指定されたNPOに交付される制度です。佐賀県NPO支援ふるさと納税の用途に「NPO法人 浜－街交流ネット唐津」をご指定のうえ、寄附をいただいた方々に、返礼品として佐賀県玄界灘産の新鮮な魚介類や水産加工品、また漁師とふれあいながら楽しめる漁業体験や加工品づくり体験、唐津を代表する宿泊施設の宿泊券や食事券等をご用意させていただいております。



ふるさと納税について

※「総務省ふるさと納税ポータルサイト」より一部抜

◆ふるさと納税制度について

多くの人が地方のふるさとで生まれ、その自治体から医療や教育等様々な住民サービスを受けて育ち、やがて進学や就職を機に生活の場を都会に移し、そこで納税を行っています。その結果、都会の自治体は税収を得ますが、自分が生まれ育った故郷の自治体には税収が入りません。

そこで、「今は都会に住んでいても、自分を育ててくれた「ふるさと」に、自分の意思で、いらかでも納税できる制度があっても良いのではないか」(出典：「ふるさと納税研究会」報告書)、そんな問題提起から始まり、数多くの議論や検討を経て生まれたのがふるさと納税制度です。

◆ふるさと納税で日本を元気に！

地方で生まれ育ち都会に出てきた方には、誰でもふるさとへ恩返ししたい想いがあるのではないのでしょうか。育ててくれた、支えてくれた、一人前にしてくれた、ふるさとへ。都会で暮らすようになり、仕事に就き、納税し始めると、住んでいる自治体に納税することになります。税制を通じてふるさとへ貢献する仕組みができないか。そのような想いのもと、「ふるさと納税」は導入されました。ふるさと納税には三つの大きな意義があります。

第一に、納税者が寄附先を選択する制度であり、選択するからこそ、その使われ方を考えるきっかけとなる制度であること。それは、税に対する意識が高まり、納税の大切さを自分ごととしてとらえる貴重な機会になります。

第二に、生まれ故郷はもちろん、お世話になった地域に、これから応援したい地域へも力になれる制度であること。それは、人を育て、自然を守る、地方の環境を育む支援になります。

第三に、自治体が国民に取組をアピールすることでふるさと納税を呼びかけ、自治体間の競争が進むこと。それは、選んでもらうに相応しい、地域のあり方をあらためて考えるきっかけへとつながります。

さらに、納税者と自治体が、お互いの成長を高める新しい関係を築いていくこと。自治体は納税者の「志」に応えられる施策の向上を。一方で、納税者は地方行政への関心と参加意識を高める。いわば、自治体と納税者の両者が共に高め合う関係です。一人ひとりの貢献が地方を変え、そしてより良い未来をつくる。全国の様々な地域に活力が生まれることを期待しています。

◆ふるさと納税をする自治体はどうやって選ぶの？

ふるさと納税制度は、「生まれ育ったふるさとに貢献できる制度」、「自分の意思で応援したい自治体を選ぶことができる制度」として創設されました。自分の生まれ故郷に限らず、どの自治体にもふるさと納税を行うことができますので、それぞれの自治体がホームページ等で公開している、ふるさと納税に対する考え方や、集まった寄附金の使い道等を見た上で、応援したい自治体を選んでください。



ふるさと納税のしくみ

※「総務省ふるさと納税ポータルサイト」より一部抜粋

ふるさと納税は、自治体に対して寄附をした場合、自治体以外に寄附をする場合の控除に加えて特別な控除が受けられます。税金の控除を受けるためには、原則として確定申告を行う必要があります（平成27年4月1日から「ふるさと納税ワンストップ特例制度」が始まっています）。

◆ふるさと納税は、税控除が受けられます。

「納税」という言葉がついているふるさと納税。実際には、都道府県、市区町村への「寄附」です。一般的に自治体に寄附をした場合には、確定申告（ふるさと納税時に、ワンストップ特例制度を使うと確定申告は不要となります）を行うことで、その寄附金額の一部が所得税及び住民税から控除されます。ふるさと納税では自己負担額2,000円を除いた全額が所得税（復興特別所得税含む）及び個人住民税控除の対象となります。

なお、全額控除される寄附金額には、収入や家族構成等に応じて一定の上限があります。納税額の目安は、総務省ふるさと納税ポータルサイトの「全額控除されるふるさと納税額（年間上限）の目安」をご参考してください。

例）年収700万円の給与所得者の方で扶養家族が配偶者のみの場合、30,000円のふるさと納税を行うと、2,000円を超える部分である28,000円（30,000円－2,000円）が所得税と住民税から控除されます。



総務省ふるさと納税ポータルサイト

◆控除を受けるにはどうしたらよいの？

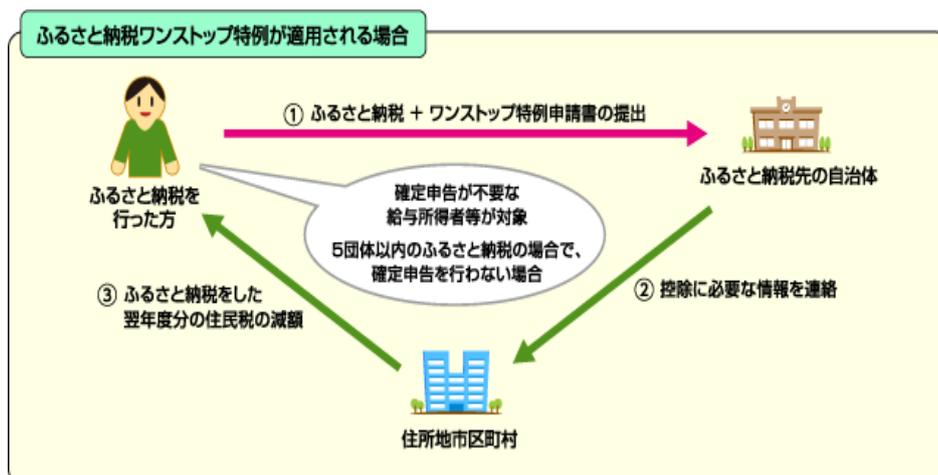
控除を受けるためには、原則として、ふるさと納税を行った翌年に確定申告を行う必要があります。確定申告は、原則として寄附をした翌年の3月15日までに、住所地等の所轄の税務署へ確定申告を行っていただく必要があります。確定申告を行う際には、寄附をした自治体が発行する寄附の証明書・受領書や、専用振込用紙の払込控（受領書）が必要となります。確定申告を行うと、前述の「控除額の計算」に沿って所得税と住民税の控除額がそれぞれ決まり、所得税分はその年の所得税から控除（還付）され、住民税分は翌年度の住民税から控除（住民税の減額）されます。

◆確定申告が不要な「ふるさと納税ワンストップ特例制度」

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。特例の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の適用に関する申請書を提出する必要があります。特例の適用申請後に、転居による住所変更等、提出済の申請書の内容に変更があった場合、ふるさと納税を行った翌年の1月10日までに、ふるさと納税先の自治体へ変更届出書を提出してください。

なお、5団体を超える自治体にふるさと納税を行った方や、ふるさと納税の有無にかかわらず確定申告を行う方も、ふるさと納税についての控除を受けるためには、これまで同様に確定申告を行う必要があります。また、ふるさと納税ワンストップ特例の適用を受ける方は、所得税からの控除は発生せず、ふるさと納税を行った翌年の6月以降に支払う住民税の減額という形で控除が行われます。

※ふるさと納税先の自治体によって、申請書が異なることがありますので、ふるさと納税先の自治体にお問い合わせください。



ふるさと納税の方法と返礼品のお届けについて

1. ふるさと納税の方法

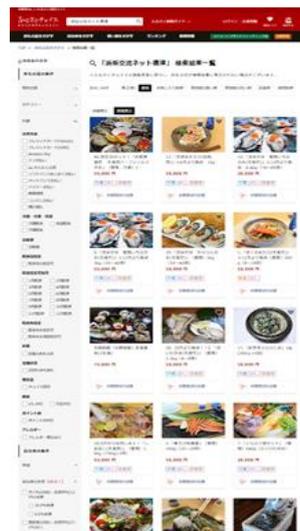
A. ふるさとチョイスのホームページからご寄附(クレジットカード/マルチペイメント)

- 1) 「ふるさとチョイス」ホームページの検索欄に「**浜街交流ネット唐津**」と入力し、検索してください。



スマートフォンから入力される場合は、2次元バーコードを読み取ってください。

- 2) 希望される返礼品をお選びいただき「寄附へ進む」をクリックしてください。
※返礼品ごとにお届けできる季節が異なりますのでご確認ください。
※複数選択することも可能です。
- 3) 「この自治体の申し込みへ進む」をクリックしてください。
- 4) 「ログイン・会員登録」の画面で、会員登録されない場合は会員登録しないで寄附するから「寄附の申込みへ」をクリックしてください。
- 5) **特定非営利活動法人 浜－街交流ネット唐津**に**チェック**をし、「次へ進む」をクリックしてください。
- 6) 寄附者情報の入力をし、「次へ進む」をクリックしてください。
※返礼品のお届け希望日等につきましては、「2.返礼品のお届け」をご確認ください。
※ご寄附者のご住所と異なる住所へのお届けも可能です。「お礼の品のお届け先」から「お届け先を追加」をクリックし、お届け先の入力をしてください。
- 7) ふるさと納税ワンストップ特例申請（2ページ参照）を希望される場合は**チェック**をし、必須事項を入力後、「確認へ進む」をクリックしてください。
※「寄附金受納証明書」及び「ワンストップ特例申請書（希望者のみ）」は、後日、佐賀県から郵送されます。
- 8) 寄附情報を確認していただき、間違いなければ「上記に同意する」に**チェック**をし、「申込みを確定する」をクリックし、クレジットカードなどのマルチペイメント支払へお進みください。



ふるさとチョイスの
浜街交流ネット唐津
ページ

B. 払込取扱票によるご寄附（郵便局でのお支払い）→【パソコン入力が苦手な方にお勧めです】

- 1) 払込取扱票に申込者・寄附情報などをご記入のうえ郵便局から払込をお願いします（ATM払込もできます）。
※払込取扱票が必要な方は、NPO法人 浜－街ネット唐津（0955-74-3155）へお電話ください。郵送させていただきます。
- 2) 返礼品やお届け希望日等の情報は、払込取扱票の「通信欄」にご記入ください。
※返礼品のお届け希望日等につきましては、「2.返礼品のお届け」をご確認ください。
- 3) 「ふるさと納税ワンストップ特例制度」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○をつけてください。
- 4) 「寄附金受納証明書」及び「ワンストップ特例申請書（希望者のみ）」は、後日、佐賀県から郵送されます。

2. 返礼品のお届け

1) ご寄附時にお届け希望日が未定（未入力）の方

- ・**活魚・鮮魚**は、後日往復はがきをお送りいたしますので、お届け希望日等をご記入の上、返信をお願いします。※活魚、鮮魚は、不在時の再配達等による鮮度低下を防ぐ目的から、事前にお届け日時を確認させていただいておりますのでご理解願います。
- ・**冷凍・常温品**は、随時クロネコ便で発送させていただきます。往復はがきを希望される場合は、「応援メッセージ欄」へ、払込取扱票の場合は「通信欄」に「往復はがき希望」と記入してください。
- ・**その他**は、随時クロネコポスト便（ポスト投函）でお届けします。

2) 定期便（年6回コース、年12回コース）のお届けについて

- ・**活魚・鮮魚**（「活まがき」と「活さざえ」）については、お届け希望日時連絡用はがきをお送りしますので、ご希望のお届け日・時間帯などをご記入のうえ、お届け希望日の2週間前までに返信をお願いします。
- ・**冷凍・常温品**は、随時お届けさせていただきます。お届け希望日時を指定される場合は「応援メッセージ欄」へ、払込取扱票の場合は「通信欄」に「往復はがき希望」と記入してください。連絡用はがきをお送りします。
- ・**追加でお選びいただいた1品**は、初回月に随時お届けします。

NPO法人 浜－街交流ネット唐津の取り組み

佐賀県玄海地区



豊かな玄界灘を守るための活動に取り組むとともに、浜(漁村)と街(消費者)との交流を通じて水産業の活性化を図ります。

佐賀県玄海地区の漁業は、温暖化にともなう海水温上昇や磯焼け（藻場消失）等の漁場環境変化による水揚げ量の減少や、国内における魚介類消費量の低迷等により、その経営は厳しい状況にあり、後継者不足や従事者の高齢化による生産基地としての機能低下、さらには漁村過疎化等の問題がみられています。

NPO法人浜－街交流ネット唐津は、このような漁業を取り巻く厳しい環境のなかで、漁業者自らが漁場環境の保全と多様化する消費者ニーズに対応した経営を行い、漁家経営の健全化を図りながら漁業後継者を確保し、生産基地機能の維持、漁村としての機能や過疎化を防ぐための支援活動を行っています。

◆漁場環境の悪化（磯焼け）

藻場は、アラメやホンダワラ等の海藻が繁茂する海域で、アワビやウニ、サザエなどの餌場であるとともに、魚類等の産卵場や稚魚の育成の場としての役割や食料生産の場としても重要な役割を担っています。また、水中の窒素やリンを吸収して海水を浄化する機能や、二酸化炭素を吸収・固定することで、地球温暖化の影響を緩和する機能（ブルーカーボン）も有しており、地球環境を維持する大きな役割も担っています。



正常な藻場



磯焼け

◆魚介類消費量の減少

魚介類は、これまで日本人にとって身近で健康を支えてきた栄養豊かな食材であるとともに、日本の食文化を代表する食材です。しかし近年、国民の食用魚介類の1人1年当たりの消費量は、2001年（平成13年）の40.2kgをピークに減少傾向にあり、2011年（平成23年）には肉類の消費量が魚介類を上回り、2019年（令和元年）には23.8kgにまで減少しています(図1)。

◆漁村の現状

漁家経営が厳しくなる中で、佐賀玄海地区の20代から40代にかけての漁業就業者数は大幅に減少しています(図2)。このままでは、これまで国内有数の水産基地として国民の食生活を支えてきた玄海地区水産業は衰退する一方です。

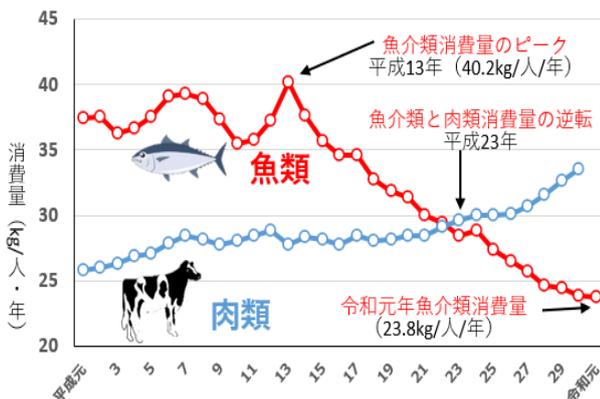


図1 食用魚介類及び肉類の1人1年当たりの消費量（純食料）の推移
資料：農林水産省（食糧需給表）

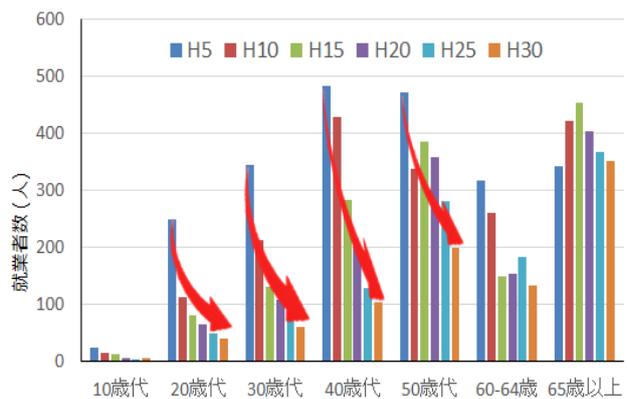


図2 佐賀県玄海地区の年齢別漁業就業者数（男子）の推移
資料：漁業センサス

ふるさと納税でいただきました寄附金は、次の事業に活用させていただいています。

◆消費者や子供たちとの交流活動事業

【料理教室】

魚介類には、体に良い成分がたくさん含まれていますが、近年は食の多様化や生活様式の変化等から魚介類の消費量が減少しており、子供たちの健康が心配されています。私たちは、簡単でおいしくかつ栄養豊かな魚料理を紹介する料理教室を通じ、子供たちの未来の健康づくりを応援します。※令和3年度は、新型コロナウイルス感染症蔓延の影響により教室としては開催せず、料理キットを配布して、自宅で魚料理づくりに挑戦していただきました。



料理キット

料理



ところてん作りキット

干物作りキット

ちりめんじゃこ料理キット

煮干し料理キット

まだこ料理キット



干物作り教室



まだこ料理教室



煮干し料理教室



ところてん作り教室

【漁業体験】

漁業生産の場から市場および水産加工場までの水産流通を学ぶ水産業体験等を通じて、魚介類の消費増大と漁業存続の重要性等を伝える活動を行っています。



キス釣り漁業体験



冷凍庫見学会



加工場見学会

【海の学習教室】

子供たちに海への関心を高めてもらうために、海の生物や環境などに関する学習活動を行っています。



うに学習会



貝類養殖学習会



タッチプール

◆加工品開発支援事業

漁業者は、近年の水揚げ減少や市場価格低迷等により悪化している漁家経営を立て直すために、多様化する消費者ニーズに対応した加工品開発にも取り組んでいます。漁業者を支援する目的で、2018年度（平成30年度）ふるさと納税寄附で、超高品質冷凍が可能な急速冷凍機等を備えた水産加工場を整備させていただきました。2019年度からは、佐賀県と連携したGCF（ガバメントクラウドファンディング）でいただきました寄附で、「簡単調理と水産物ならではの栄養成分」さらに「漁師飯」にこだわった水産加工品の開発に取り組んでいます。

			 <p>THE JAPAN GIFT AWARDS 2021</p> <p>日本ギフト大賞</p> <p>2021日本ギフト大賞 佐賀賞 受賞！</p>	 <p>AWARD 2021</p> <p>SHINE THE SPOTLIGHT ON PEOPLE IN THE COMMUNITY</p> <p>チョイス事業者部門 ノミネート</p> <p>ふるさとチョイス AWARD2021</p> <p>ノミネート賞 受賞！</p>
たこ飯	あかえいフライ	たこ飯の素、さざえ飯の素 (レトルト)		
			 <p>水産加工場</p>	 <p>3DFreezer</p> <p>最新型の急速冷凍機</p>
さざえ飯	たこ唐揚げ			
				
まだい漬け	あじカツ			
				
釜揚げしらす弁当	鯛めし弁当	<p>これまでに開発した水産加工品(一例)</p>		

◆漁場環境保全事業(令和3年11月より)

近年、温暖化や海洋ゴミ、磯焼け（藻場が消失すること）などの漁業生産に大きな影響を及ぼす環境の変化がみられており、日頃よりゴミ清掃や磯焼けの主な原因となっている有害生物の駆除を行っています。

藻場は、4ページにも記載しているように、食料生産の場としての役割や地球温暖化の影響を緩和する機能も有しており、地球環境を維持する大きな役割を担っています。2022年度（令和4年度）は、ふるさと納税による寄附金で、磯焼けの大きな原因となっているガンガゼ（南方系のウニ）等の捕獲を行い、当法人が水産加工品として有効活用を図ることで、藻場を回復させ、漁場環境の改善を行います。



海岸のゴミ



磯焼け



正常な藻場

返礼品の提供者



乙姫丸

唐津産のわかめと贅沢な魚を使った「唐津すり身」、まがき等をお届けします。



小川島漁協

けんさきいかを急速冷凍した「呼子宝凍イカ」をお届けします。



ひびき水産

鎮西町で定置網漁業体験をお届けします。季節により多種多様な魚介類が水揚げされます。



袈裟丸水産

鎮西町で獲った天然あわび、さざえ、なまこ及び養殖まがきを活きたままお届けします。



和光丸

伊万里湾の天然あかえびをお届けします。キス釣り体験漁業も好評です。



東宝丸

いりこ、たべるいりこ、ちりめんじゃこ、釜揚げしらす、ひじき、まだいをお届けします。



松本水産

伊万里湾産のとらふぐ鍋セット、まだいをお届けします。



(株)ヨシムラ

唐津の干ものなどをお届けします。



活魚料理 潮路乃

当店人気のいかしゅうまいをお届けします。お食事券もご用意しています。



水野旅館

唐津湾を一望することができます。宿泊券とお食事券をご用意しています。



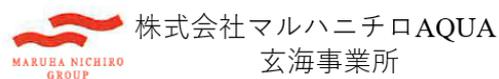
鎮西町国民宿舎 波戸岬

佐賀県最北端にあり、玄界灘を一望することができます。宿泊券とお食事券をご用意しています。



(株)唐津魚市場 とと屋

唐津の明太子、いかしゅうまいをお届けします。



次ページからの返礼品に示す記号は、総務省告示第七十九号第五条の地場産品基準を示しています。

- 1号 佐賀県内において生産されたもの。
- 2号 佐賀県内において返礼品等の原材料の主要な部分が生産されたもの。
- 3号 佐賀県内において返礼品等の製造、加工その他の工程のうち主要な部分を行うことにより相応の付加価値が生じているもの。
- 6号 返礼品等と当該返礼品等との間に関連性のあるものと合わせて提供するものであって、当該返礼品等が主要な部分を占めるもの。
- 7号 佐賀県内において提供される役務であって、当該役務の主要な部分が当該地方団体に相当程度関連性のあるものであるもの。

佐賀玄海の海の幸

まだい 寄附額1万円



お届け 通年
(1月1日～7日除)

養殖・鮮魚・冷蔵

加熱用

1号

伊万里湾産の養殖まだいを神経締めをしてお届けします。煮つけや塩焼きでお召し上がりください。
【内容量】1.8kg【事業者】松本水産(佐賀玄海漁協)
賞味期限 発送日を含めて3日以内

ぶり 寄附額3万円



お届け 12月

養殖・鮮魚・冷蔵

生食用

1号

唐津産の養殖ぶりを神経締めをしてお届けします。刺身や照焼き、塩焼き等でお召し上がりください。
【内容量】4kg【事業者】株式会社マルニチOQUA 玄海事業所
賞味期限 発送日を含めて3日以内

まだい&ぶりしゃぶ 寄附額1万円



お届け 11～3月
(1月3日～6日除)

養殖・加工・冷凍

6号

唐津市で水揚げされたまだいとぶりを、水揚げ直後に捌いて急速冷凍しました。冷蔵庫で5時間解凍して、適度な脂と旨みをお楽しみください。出汁昆布、レシピ付き。
【内容量】ぶり300g/袋×1袋、まだい200g/袋×1、出汁昆布1枚
【事業者】NPO法人 浜-街交流ネット唐津
賞味期限 冷凍1ヶ月 解凍後はその日のお召し上がりください。

くえ(鍋用) 寄附額1万5千円



お届け 11月～3月
(1月3日～6日除)

養殖・加工・冷凍

1号

唐津くちで有名な高級魚「くえ」の切り身とあらとのセットです。野菜を加えるだけで楽しめるおどろきの味をお楽しみいただけます。
【内容量】身200g、頭骨150g【事業者】NPO法人浜-街交流ネット唐津
賞味期限 冷凍1か月 解凍後はその日のうちにお召し上がりください。

とらぶく(鍋用) 寄附額1万円



お届け 通年

養殖・加工・冷凍

6号

身質は地元でも評判。「ぶくひれ」は、少し火であぶり熟爛に入ると、ぶく独特の味と香りを楽しむことができます。ポン酢付き。
【内容量】270g(ぶくひれ付き)【事業者】松本水産(佐賀玄海漁協)
賞味期限 冷凍2ヶ月 解凍後はその日のお召し上がりください
アレルギー物質：(ポン酢)大豆、小麦

540gもご用意できます。(寄附額2万円)

呼子宝凍イカ 寄附額1万円



お届け 通年

天然・加工・冷凍

生食用

1号

呼子のけんさきいかを活きたまま急速冷凍し、新鮮な状態でお届けします。ご家庭でいかの造りやいか天をお楽しみください。さばき方、簡単レシピ付き。
【内容量】650g(2～6ハイ)【事業者】小川島漁協
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。
アレルギー物質：いか

ゆでだこ 寄附額1万円



お届け 通年

天然・加工・冷凍

生食用

1号

唐津産の天然だこをまるごとゆでて急速冷凍しました。たこ刺、たこカルパッチョ、から揚げ、たこ飯等でお楽しみください。頭、足ごとに真空パックしています。簡単レシピ付き。
【内容量】1kg【事業者】NPO法人浜-街交流ネット唐津
賞味期限：冷凍1ヶ月 解凍後は、その日のうちにお召し上がりください。

天然くまえび 寄附額1万円



お届け 4月～12月

天然・加工・冷凍

加熱用

1号

唐津産クマエビです。地元では高級鮭ネタとして、くまえびよりおいしいとの評価です。水揚げ直後にボイルし、急速冷凍してお届けします。簡単レシピ付き。
【内容量】600g(10尾～20尾)
【事業者】NPO法人 浜-街交流ネット唐津
賞味期限 冷凍1ヶ月 解凍後はその日のうちにお召し上がりください。
アレルギー物質：えび

佐賀玄海の海の幸

急速冷凍あわび 寄附額2万円



お届け 通年
(1月1日～7日除)

天然・加工・冷凍

生食用



1号

唐津市で水揚げされた直後の天然アワビを、3Dフリーザーで急速冷凍しました。解凍後にお刺身、バター焼き、酒蒸しなどでご賞味ください。レシピ付き。
【内容量】450g (2～4個) 【事業者】袈裟丸水産 (佐賀玄海漁協)
賞味期限 冷凍1ヶ月 アレルギー物質：あわび

900g(4～8個)もご用意できます (寄附額4万円)

活さざえ 寄附額1万円



お届け 通年
(12月1日～24日、
1月1日～7日除)

天然・活魚・冷蔵

加熱用



3号

玄界灘の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。
【内容量】2kg (16～25個) 【事業者】袈裟丸水産 (佐賀玄海漁協)
賞味期限 発送日から4日以内 (要加熱)
アレルギー物質：(タレ)大豆、小麦

4.2kg(33～52個)もご用意できます (寄附額2万円)

袈裟丸活まがき 寄附額1万円



お届け 12月～3月
(1月1日～7日除)

養殖・活魚・冷蔵

加熱用



6号

鎮西町産です。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。加熱用です。かき用ナイフ、軍手、レシピ付。
【内容量】3kg (25～40個) 【事業者】袈裟丸水産 (佐賀玄海漁協)
賞味期限 発送日から4日以内

6.4kg(55～85個)もご用意できます (寄附額2万円)

唐津のカキ 寄附額1万円



お届け 1月15日～3月

養殖・活魚・冷蔵

加熱用



6号

唐津湾産です。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。加熱用です。かき用ナイフ、レシピ付。
【内容量】3kg (25～40個) 【事業者】乙姫丸 (佐賀玄海漁協)
賞味期限 発送日から4日以内

6.4kg(55～85個)もご用意できます (寄附額2万円)

銀だらみりん 寄附額1万円



お届け 通年

天然・加工・冷凍



3号

香ばしい風味と、プリとした食感、たっぷりしみ込んだ甘口のたれが、子供から大人の方まで美味しく食べられる味付けになっています。
【内容量】2切/袋×3袋 【事業者】(株)ヨシムラ
賞味期限 冷凍180日 解凍後は冷蔵4日
アレルギー物質 小麦、ごま、大豆、セラチン

活あかなまこ 寄附額1万円



お届け 1月～3月
(1月1日～15日除)

天然・活魚・冷蔵

生食用



1号

玄界灘で素潜りで漁獲した天然のあかなまこを、活きたままお届けします。調理レシピ付きです。
【内容量】1.2kg (2～3尾) 【事業者】袈裟丸水産 (佐賀玄海漁協)
賞味期限 発送日から3日以内 ※保存は調理後に冷蔵3日間

ちりめんじゃこ 寄附額1.5万円



お届け 通年
(12月31日～1月7日除)

天然・加工・冷凍



1号

玄界灘で水揚げしたしらすをすぐに釜茹でし、柔らかさをなくさないように程よく乾燥させ、適度に歯ごたえもあります。※小さなえびやいかか混ざることがあります。
【内容量】720g(240g×3袋) 【事業者】東宝丸 (佐賀玄海漁協)
賞味期限 冷凍6ヶ月 アレルギー物質：えびやいかか混ざることがあります。
アレルギー物質：えびやいかか混ざることがあります。

釜揚げしらす 寄附額1.5万円



お届け 4月～1月
(12月31日～1月7日除)

天然・加工・冷凍

レンジでチン!



1号

玄界灘で水揚げしたしらすをすぐに茹で、真空パックに詰めて急速冷凍しました。袋に切れ目を入れて電子レンジで温める (600w3分間) だけで、できたての風味豊かな釜揚げしらす丼をご賞味いただけます。
【内容量】720g (120g×6袋) 【事業者】東宝丸 (佐賀玄海漁協)
賞味期限 冷凍6ヶ月 解凍後はその日のうちにお召し上がりください。
アレルギー物質：えびやいかか混ざることがあります。

佐賀玄海の海の幸

鯛めし&釜揚げしらす弁当 寄付額1万円 お届け 通年

天然・加工・冷凍 調理不要



レンジでチン! 2号

天然まがいと釜揚げしらすの弁当です。まがいしらすの旨味が凝縮されています。電子レンジで温めるだけです。【内容量】鯛めし弁当360g、釜揚げしらす弁当370g各2個 【事業者】NPO法人 浜-街交流ネット唐津 賞味期限 冷凍1ヶ月。解凍後はその日のうちにお召し上がりください。 【アレルギー物質】小麦、大豆、サバ

いかしゅうまい4種 寄付額1万1千円 お届け 通年

調理不要 天然・加工・冷凍



レンジでチン! 3号

電子レンジで温めるだけで、4種類の味のいかしゅうまいをお楽しみいただけます。 【内容量】いか、めんたい、えび、あおさ各9個（全36個） 【事業者】(株)唐津魚市場 賞味期限 冷凍3ヶ月 冷蔵3日（解凍日含） 【アレルギー物質】小麦、卵、いか、えび、大豆

明太子からっつき 寄付額1万円 お届け 通年

天然・加工・冷凍



3号

特大サイズのお原卵をじっくり漬け込み、味を隅々まで浸透させた美味しく食べ応え満点の明太子です。 【内容量】1kg（4〜5本） 【事業者】(株)唐津魚市場 賞味期限 冷凍6ヶ月、冷蔵7日（解凍日含） 【アレルギー物質】

海鮮BBQセット 寄付額1万円 お届け 4月〜11月

天然・養殖・加工・冷凍



3号

唐津産の天然くまえび、さざえ、するめいかとまあじ干物です。冷蔵庫で解凍後、BBQでお楽しみください。さざえ壺焼きタレ同梱。 【内容量】さざえ500g（4〜6個）、くまえび300g（5〜10尾）、いか開き2枚、まあじ干物2枚 【事業者】さざえ：袈裟丸水産、くまえび：NPO法人 浜-街交流ネット唐津、干物：(株)ヨシムラ 賞味期限 冷凍1ヶ月 解凍後は、その日のうちにお召し上がりください。アレルギー物質：えび、いか、さざえ（タレ）：大豆、小麦

いかしゅうまい 寄付額1万円 お届け 通年

天然・加工・冷凍 レンジでチン!



3号

活魚料理店「潮路乃」が、唐津産のいかをふんだんに使いつくりました。濃厚な旨味をお楽しみください。 【内容量】8個/箱×2箱 【事業者】活魚料理「潮路乃」 賞味期限 冷凍1ヶ月 アレルギー物質：いか、卵、小麦、大豆、乳

活魚料理店の漬けセット 寄付額1万円 お届け 通年

天然・加工・冷凍



3号

活魚料理「潮路乃」の新鮮なまがい、かんぱちを使った漬けのセットです。 【内容量】タイ茶漬12切/瓶×1瓶、カンパチ漬12切/瓶×1瓶 【事業者】活魚料理「潮路乃」 賞味期限 発送日から冷凍1ヶ月 解凍後2日 アレルギー物質：大豆、小麦、ごま

唐津すり身 寄付額1万円 お届け 通年

天然・加工・冷凍



3号

玄界灘で漁獲したまあじやまそなどをふんだんに使っています。解凍して油で揚げるだけで簡単に旨味たっぷりのおかずになります。 【内容量】1.44kg（180g×8個） 【事業者】乙姫丸（佐賀玄海漁協） 賞味期限 冷凍40日 アレルギー物質 卵、いか

唐津ヨシムラ干物詰合せ 寄付額1万円 お届け 通年

天然・加工・冷凍



3号

唐津の魚の干もの詰合せです。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を変更させていただきます。 【内容量】まあじ開3枚、まあじみりん3枚、天日まさば2枚、まだい開1枚、かます開1枚 【事業者】(株)ヨシムラ 賞味期限 冷凍1ヶ月 アレルギー物質：小麦、大豆、ゼラチン、ごま

ネコポス便で届きますので、日時指定できません。

たご飯・さざえ飯の素 寄付額1万円 お届け 通年

天然・加工・常温



3号

玄界灘産のまだことさざえたっぷりの炊き込みご飯の素です。炊飯器で炊くだけで唐津漁師飯をお楽しみいただけます。 【内容量】たご飯の素 2個、さざえ飯の素 2個 【事業者】NPO法人 浜-街交流ネット唐津 賞味期限 たご飯の素：令和5年2月7日 さざえ飯の素：令和5年3月1日 アレルギー物質：たご飯の素：小麦、大豆、サバ さざえ飯の素：小麦、大豆

唐津漁師の家呑み肴6点セット 寄付額1万円 お届け 通年

天然/養殖・加工・冷凍 調理不要



6号

唐津の海の幸と唐津の地酒で一杯。唐津で水揚げされたまだこ、かたくいわし、するめいか、しらす、養殖まだいと、国産まいわしを使いました。唐津漁師の定番の酒の肴です。 【内容量】たご唐揚げ150g、いりこ佃煮90g、いか一夜干し1枚、いわし明太5尾入1袋、まだい漬100g、釜揚げしらす120g 【事業者】NPO法人 浜-街交流ネット唐津 賞味期限 冷凍1ヶ月 解凍後は、その日のうちにお召し上がりください。 アレルギー物質 【たご唐揚げ】小麦・大豆 【いりこ佃煮】小麦・大豆 【いか一夜干し】小麦・大豆、【釜揚げしらす】小さなイカが混ざることがあります

唐津の地だご加工品3点セット 寄付額5千円 お届け 通年

天然・加工・冷凍 調理不要



レンジでチン! 3号

唐津産の天然まだこです。たご飯と唐揚げは、電子レンジで温めるだけ、カルパッチョは、解凍してスライスし、ソースをかけるだけで、地だごの旨味をお楽しみください。 【内容量】たご飯280g×1個、たご唐揚げ150g×1袋、たごカルパッチョ100g、カルパッチョソース50g 【事業者】NPO法人 浜-街交流ネット唐津 賞味期限 冷凍1ヶ月 解凍後その日のうちにお召し上がりください。アレルギー物質：小麦、大豆、さば

佐賀呼子のいか満載便 (寄附額2万円)

お届け 通年

佐賀県呼子で水揚げされた新鮮なけんさきいかやするめいかを使った加工品です。けんさきいかの造りがご家庭でも楽しめる小川島漁協の「呼子宝凍イカ」はもちろん、活魚料理店「潮路乃」特製の「いかしゅうまい」と「いか塩辛」、(株)ヨシムラの「いか開き干し」。佐賀県の「呼子のいか」をお楽しみください。

活魚料理 潮路乃 いかの塩辛



天然・加工・冷凍



3号

小川島漁協 呼子宝凍イカ



天然・加工・冷凍



1号

活魚料理「潮路乃」自慢の塩辛。
 内容量：150g、事業者：活魚料理「潮路乃」
 賞味期限：発送日より冷凍1ヶ月 解凍後2日間
 アレルギー物質：いか

けんさきいかを活きたままごと急速冷凍しました。
 ご家庭でいかの造りやいか天をお楽しみください。さばき方、簡単レシピ付き。

内容量：500g (1~3ハイ) 事業者：小川島漁協
 賞味期限：冷凍加工後18ヶ月 解凍後はその日のうちにお召し上がりください。アレルギー物質：いか

(株)ヨシムラ いか開き干し



天然・加工・冷凍



6号

するめいかの一夜干しです。いかのうまみたっぷりです。
 内容量：1枚 事業者：(株)ヨシムラ(加工団地協同組合)
 賞味期限：冷凍3ヶ月アレルギー物質：いか

活魚料理 潮路乃 いかしゅうまい



天然・加工・冷凍



3号

活魚料理店「潮路乃」が、唐津産いかをふんだんに使っています。濃厚な旨味をお楽しみください。
 内容量：8個/箱×1箱、事業者：活魚料理「潮路乃」
 賞味期限：冷凍1ヶ月
 アレルギー物質：いか、卵、小麦、大豆、乳

佐賀玄海の冬の美味しさ 鍋三昧 (寄附額3万円)

3ヶ月に分けてお届けします。

くまび、真牡蠣、唐津すり身の「唐津漁師鍋」、500gのボリュームの「まだい、ぶりしゃぶ」、冬の定番「とらぶぐ(鍋用)」。
 贅沢な食材を思う存分お楽しみください。

唐津漁師鍋

天然/養殖・加工・冷凍



お届け 12月

3号

唐津産のくまび(天然)、まがき(養殖)と唐津すり身の鍋用セットです。野菜を加えるだけで、おどろきの味をお楽しみいただけます。
 【内容量】くまび200g(3~5尾)、まがき(むき身)150g、唐津すり身360g(180g×2)
 【事業者】くまび：NPO浜-街交流ネット唐津、まがき：袈裟丸水産(佐賀玄海漁協)、唐津すり身：乙姫丸(佐賀玄海漁協)
 賞味期限 冷凍1ヶ月解凍後はその日のうちにお召し上がりください。アレルギー物質：えび、卵、いか

まだい、ぶりしゃぶ

天然/養殖・加工・冷凍



お届け 1月

6号

唐津産のまだいとぶり(養殖)を、水揚げ直後に捌き急速冷凍しました。冷蔵庫で2時間解凍して、適度な脂と旨みをお楽しみください。刺身でもOK。レシピ付き。
 【内容量】ぶり300g/袋×1袋
 まだい200g/袋×1袋
 出汁昆布1枚
 【事業者】NPO法人 浜-街交流ネット唐津
 賞味期限 冷凍1ヶ月解凍後はその日のうちにお召し上がりください。

とらぶぐ(鍋用)

養殖・加工・冷凍



お届け 2月

6号

身質は地元の伊万里でも評判です。「ぶぐひれ」は、少し火であぶり熱燗に入れると、ぶぐ独特の味と香りを楽しむことができます。
 【内容量】270g(ぶぐひれ、ポン酢付き)
 【事業者】松本水産(佐賀玄海漁協)
 賞味期限 冷凍2ヶ月解凍後はその日のうちにお召し上がりください。アレルギー物質：(ポン酢)大豆、小麦

佐賀の海苔、酒、器 唐津の魚介類とともに楽しみください。

(株)サン海苔【佐賀】

生産者が自然とともに海苔を育てるところから商品化し、誠意をもってお客様にお届けするまで、一貫した責任ある商品をお届けします。

寄付額 1万円

有明の華

内容量：味のり8切れ6枚×6袋
焼のり8切れ6枚×6袋



3号

寄付額 1万5千円

新撰佐賀のり焼のり50枚 佐賀海苔有明海一番

内容量：焼のり10枚×5袋 内容量：焼のり5枚×3袋



1号

寄付額 2万5千円



1号

特に美味しい旬の一番摘みを吟味し、選りすぐられた逸品です。保存がきく食べきりサイズです。賞味期限 製造日より2年 アレルギー物質：小麦、えび、大豆

一番摘みだけを厳選。この商品の持ち味は、パリパリの食感と、口に入れた途端ふわっと広がる磯の香り。熱々のご飯に巻くもよし、巻物として食べるもよし、最高の逸品です。賞味期限 製造日より9ヶ月

うま味のもととなるタンパク質含有量が50%以上、香りレベルが「優」以上等の基準に加え、色・ツヤ・形の美しいもの、一番摘みの初物などの「おいしい海苔の評価基準」をクリアした文句なしの最高級品です。賞味期限 製造日より2年

佐賀県有明海漁業協同組合【佐賀】

寄付額 1万5千円

佐賀丸6個セット

内容量：佐賀丸(塩)8切80枚入り×2袋
佐賀丸(味)8切80枚入り×2袋
佐賀丸(焼)8切80枚入り×2袋



3号

若摘みの柔らかい佐賀有明海産海苔を使用。口だけの良い旨味たっぷりの海苔商品です。コーン油を使用したあっさりとした塩、甘めの醤油ベースの味、海苔そのものの美味しさを実感頂ける焼の3種類をひと箱に詰め込みました。賞味期限 製造日より360日 アレルギー物質：小麦、えび、大豆

鳴滝酒造(株)【唐津】

前進を遡れば300年を超える歴史を有する唐津の名醸蔵。太閤秀吉が使用したといわれる伝説の名水の地に蔵を構え口当たり柔らかな酒を醸す老舗酒蔵です。

唐津地酒セットA

寄付額 4万円



3号

山田錦清酒 聚楽太閤 大吟醸 (1.8L)
米焼酎 大唐津 (1.8L)
日本酒仕立乃梅酒 太閤梅 (1.8L)

端麗辛口な「聚楽太閤大吟醸」、日本酒仕立梅酒「太閤梅」、唐津の海と白砂をイメージした米焼酎「大唐津」の1.8L×3本セット

唐津地酒セットB

寄付額 3万円



3号

清酒 聚楽太閤 大吟醸 中汲み瓶罍い (720ml)
山田錦清酒 聚楽太閤 純米吟醸 (720ml)

唐津地酒セットC

寄付額 2万円



3号

山田錦清酒 聚楽太閤 純米吟醸 (720ml)
発泡タイプ清酒 純米スパークリング (720ml)
日本酒仕立乃梅酒 太閤梅 (720ml)

伊万里鍋島焼セット

青山窯【伊万里】

創業一三〇余年、秘窯の里「伊万里 大川内山」の伝統と格式の伊万里鍋島焼の窯元です。

寄付額 3万円



3号

伝統×モダンの黒い器

雪輪プレート (7寸) -nero- サイズ φ21.0×h2.5cm

※この返礼品は同形状2客セットになります。

伝統の「雪輪」形状×光によって表情を変える黒い器。汎用性の高い「7寸(約21cm)」サイズは様々なジャンルのお料理の魅力を引き立てます。

有田焼セット

やま平窯【有田】

長年培ってきた、確かな技術と豊かな経験で驚きと感動を与える器づくりを旨とする有田焼窯元です。

寄付額 4万円



3号

海のきれいな泡がモチーフ

泡 frame ラウンドプレート サイズ φ21.0×h1.6cm

※この返礼品は同形状2客セットになります。

特殊な技法で、海の底から水面を見上げたようなキラキラした表情を器の中に閉じ込め、ひとつひとつ職人の手でいねいに泡の仕上げを行っております。フレーム(リム)付プレートです。

佐賀玄海の海の幸「定期便年6回コース」(寄附額6万円)

年間6回に分けてお届けします。さらに13ページ下の中からひとつを初回時にお届けします。

4～5月 いかしゅうまい4種



内容量
いかしゅうまい9個 明太子入りいかしゅうまい9個 えび入りいかしゅうまい9個 あおさ入りいかしゅうまい9個
天然・加工・冷凍
3号

電子レンジで温めるだけで、4種類の味のいかしゅうまいをお楽しみいただけます。
【内容量】いか、めんたい、えび、あおさ 各9個(全36個)
【事業者】(株)唐津魚市場
賞味期限 冷凍3ヶ月 解凍後後3日
【アレルギー物質】小麦、卵、いか、えび、大豆

6～7月 活さざえ



内容量
2kg (16～25個)
天然・活魚・冷蔵
加熱用
3号

玄界灘の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。
【内容量】2kg(16～25個) 【事業者】袈裟丸水産(佐賀玄海漁協)
賞味期限 発送日から4日以内 アレルギー物質：(タレ)大豆、小麦

8～9月 呼子宝凍イカ



内容量
650g (2～6ハイ)
天然・加工・冷凍
生食用
1号

呼子のけんさきいかを活きたまま急速冷凍し、新鮮な状態でお届けします。ご家庭でいかの造りやいか天をお楽しみください。さばき方、簡単レシピ付き。
【内容量】650g(2～6ハイ) 【事業者】小川島漁協
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。
アレルギー物質：いか

10～11月 くまえび



内容量
600g (10～20尾)
天然・加工・冷凍
加熱用
1号

唐津産クマエビです。地元では高級鮭ネタとして、くまえびよりおいしいとの評価です。水揚げ直後に急速冷凍してお届けします。簡単レシピ付き。
【内容量】600g(10～20尾)【事業者】NPO法人 浜-街交流ネット唐津
賞味期限 冷凍1ヶ月 解凍後はその日のうちにお召し上がりください。
アレルギー物質：えび

12～1月 活まがき



内容量
3kg (25～40個)
養殖・活魚・冷蔵
加熱用
6号

唐津産です。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安全・安心です。加熱用です。かき用ナイフ、レシピ付き。
【内容量】3kg(25～40個) 【事業者】袈裟丸水産又は乙姫丸(佐賀玄海漁協)
賞味期限 発送日から4日以内

2～3月 まだい、ぶりしゃぶ



内容量
ぶり300g/袋×1袋 まだい200g/袋×1袋 出汁昆布1枚
養殖・加工・冷凍
6号

唐津市で水揚げされたまだいとぶりを、水揚げ直後に捌いて急速冷凍しました。冷蔵庫で2時間解凍して、適度な脂と旨みをお楽しみください。レシピ付き。
【内容量】ぶり300g×1、まだい200g×1、出汁昆布1枚
【事業者】NPO法人 浜-街交流ネット唐津

佐賀玄海の海の幸「定期便年6回コース」を選ばれた方は、下の中からひとつお選びください。

松露饅頭	いかしゅうまい	明太子からつつ子	たご飯の素	純米スパークリング	米焼酎 大唐津
 <p>ひとつひとつ真心を込めて手焼きで焼き上げました。まるやかな味と口当たりを、じっくりとお味わいください。 内容量：10個 事業者：大原松露饅頭 賞味期限：発送日から12日間 アレルギー物質：卵、小麦</p> <p>3号</p>	 <p>活魚料理店「潮路乃」が、唐津のいかをふんだんに使いつくりました。 内容量：8個/箱×1箱 事業者：潮路乃 賞味期限：冷凍1ヶ月 アレルギー物質：いか、卵、小麦、大豆、乳</p> <p>3号</p>	 <p>端が少し切れた良質な切れ子を手着色で仕上げました。 内容量：250g (5～6本) 事業者：(株)唐津魚市場 賞味期限：冷凍6ヶ月 解凍後7日(解凍日含む)</p> <p>3号</p>	 <p>たご飯の素トルトです。炊飯器で炊きこむだけで、漁師飯のたご飯をお楽しみいただけます。 内容量：2合用×2個 事業者：NPO法人 浜-街交流ネット唐津 賞味期限：令和5年2月7日</p> <p>3号</p>	 <p>唐津で人気の純米スパークリング</p> <p>やや濃醇甘口。瓶内後発酵によるきめの細かな発泡が楽しめる人気酒です。甘酸っぱい味わいで、煮付けなどの旨みの濃い料理との相性に優れます。冷やしてお楽しみください。 内容量：720ml×1本 事業者：鳴滝酒造(株)</p> <p>1号</p>	 <p>漁師いちおしの焼酎</p> <p>黒麹仕込、微減圧蒸留。郷土への300年の感謝を込めた数量限定品です。軽すぎない、重すぎない、唐津の込め焼酎の理想を追求した一品です。 内容量：720ml×1本 事業者：鳴滝酒造(株)</p> <p>3号</p>

佐賀玄海の海の幸「定期便年12回コース」(寄附額12万円)

年間12回に分けて毎月お届けします。さらに14ページ下の中からひとつを初回時にお届けします。

4月 明太子からつつ子



天然・加工・冷凍

3号

なかなかお目にする事が出来ない特大サイズの原卵をじっくり漬け込み、味を隅々まで浸透させた美味しく食べ応え満点の明太子です。
【内容量】1kg (4~5本)
【事業者】(株)唐津魚市場
賞味期限 冷凍(-18℃以下)で約6ヶ月、解凍後7日(解凍日含む)

5月 活さざえ



天然・活魚・冷蔵

加熱用

3号

玄界灘の荒波で育った天然さざえを活きたままお届けします。壺焼きでもお楽しみください。簡単レシピと壺焼き用のタレも同梱しています。
【内容量】2kg (16~25個)
【事業者】袈裟丸水産(佐賀玄海漁協)
賞味期限 発送日から4日以内
アレルギー物質:(タレ)大豆、小麦

6月 釜揚げしらす



天然・加工・冷凍

レンジでチン!

1号

水揚げしたしらすをすぐに茹で、真空パック後に急速冷凍しました。電子レンジで温めるだけで、できたての風味豊かな釜揚げしらす丼をご賞味いただけます。
【内容量】480g (120g×4袋)
【事業者】東宝丸(佐賀玄海漁協)
賞味期限 冷凍6ヶ月 解凍後はその日のうちにお召し上がりください。
アレルギー物質 えび・いか・かきが混ざることがあります。

7月 天然くまえび



天然・加工・冷凍

加熱用

1号

唐津産クマエビです。地元では高級鮭ネタとして、くまえびよりおいしいとの評価です。水揚げ直後に急速冷凍してお届けします。簡単レシピ付き。
【内容量】600g (10尾~20尾)
【事業者】NPO法人 浜-街交流ネット唐津
賞味期限 冷凍1ヶ月 解凍後はその日のうちにお召し上がりください。アレルギー物質:えび

8月 BBQセット



天然・養殖・加工・冷凍

3号

唐津産の天然くまえび、さざえ、するめいかとまあじ干物です。BBQでお楽しみください。さざえ壺焼きタレ同梱。
【内容量】さざえ500g(4~6個)、くまえび300g(5~10尾)、いか開き2枚、まあじ干物2枚
【事業者】さざえ:袈裟丸水産、くまえび:NPO法人 浜-街交流ネット唐津、干物:(株)ヨシムラ
賞味期限 冷凍1ヶ月 解凍後は、その日のうちにお召し上がりください。アレルギー物質:えび、いか(タレ):大豆、小麦

9月 呼子宝凍イカ



天然・加工・冷凍

生食用

1号

呼子のけんさきいかを活きたまま急速冷凍し、新鮮な状態でお届けします。ご家庭でいかの造りやいか天をお楽しみください。さばき方、簡単レシピ付き。
【内容量】650g(2~6/1イ) 【事業者】小川島漁協
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。アレルギー物質:いか

10月 唐津ヨシムラ干物詰合



天然・加工・冷凍

3号

唐津の魚の干もの詰合せです。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を変更させて頂いております。【内容量】まあじ開3枚、まあじみりん3枚、天日まさば2枚、まだい開1枚、かます開1枚【事業者】(株)ヨシムラ
賞味期限 冷凍1ヶ月 アレルギー物質:小麦、大豆、ゼラチン、ごま

11月 いかしゅうまい4種



天然・加工・冷凍

3号

電子レンジで温めるだけで、4種類の味のいかしゅうまいをお楽しみいただけます。
【内容量】いか、めんたい、えび、あおさ 各9個
【事業者】(株)唐津魚市場
賞味期限 冷凍3ヶ月 解凍後3日
アレルギー物質:小麦、卵、いか、えび、大豆

12月 とらふぐ(鍋用)



養殖・加工・冷凍

6号

身質は地元でも評判です。「ぶぐひれ」は、少し火であぶり熱燗に入ると、ぶぐ独特の味と香りを楽しむことができます。ポン酢付き。【内容量】270g(ぶぐひれ付き)【事業者】松本水産(佐賀玄海漁協)
賞味期限 冷凍2ヶ月 解凍後はその日のうちにお召し上がりください。アレルギー物質:(ポン酢)大豆、小麦

1月 まだい・ぶりしゃぶ



養殖・加工・冷凍

6号

唐津産まだいとぶりを、水揚げ直後に捌いて急速冷凍しました。冷蔵庫で5時間解凍して、適度な脂と旨みをお楽しみください。レシピ付き。
【内容量】ぶり300g×1、まだい200g×1、出汁昆布1枚
【事業者】NPO法人 浜-街交流ネット唐津
賞味期限 冷凍1ヶ月 解凍後はその日のうちにお召し上がりください。

2月 活まがき



養殖・活魚・冷蔵

加熱用

6号

唐津産です。定期的にノロウイルスや細菌検査を行い、紫外線殺菌海水で一定期間飼育して出荷します。加熱してお召し上がりください。かき用ナイフ、レシピ付。
【内容量】3kg (25~40個) 【事業者】袈裟丸水産または乙姫丸(佐賀玄海漁協)
賞味期限 発送日から4日以内

3月 銀だらみりん



天然・加工・冷凍

3号

香ばしい風味と、プリッとした食感、たっぷりみ込んだ甘口のたれが、子供から大人の方まで美味しく食べられる味付けになっています。
【内容量】2切/袋×3袋 【事業者】(株)ヨシムラ
賞味期限 冷凍180日 冷蔵4日

佐賀玄海の海の幸「定期便年12回コース」を選ばれた方は、下の中からひとつお選びください。

松露饅頭

ひとつひとつ真心を込めて手焼きで焼き上げました。まろやかな味と口当たりを、じっくりとお味わいください。
内容量: 30個
事業者: 大原松露饅頭
賞味期限: 発送日から12日間
アレルギー物質: 卵、小麦



3号

唐津のお酒

純米スパークリング
やや濃醇甘口のきめの細かな発泡が楽しめる人気酒です。冷やしてお楽しみください。
内容量: 720ml×1本
事業者: 鳴滝酒造(株)

米焼酎 大唐津
黒麹仕込、微減圧蒸留。数量限定品。軽すぎない、重すぎない、唐津の一品です。
内容量: 720ml×1本
事業者: 鳴滝酒造(株)



3号

新撰佐賀のり

初摘みだけを厳選。この商品の持ち味はバリバリの食感と、口に入れた途端ふわっと広がる磯の香り。熱々のご飯に巻くもよし、巻物として食べるもよし、最高の逸品です。
内容量: 焼のり10枚×5袋
事業者: (株)サン海苔



1号

唐津の地魚を楽しめる民宿や旅館の食事券と宿泊券

活魚料理「潮路乃」お食事券2名様分（寄附額2万5千円）

7号



- ・食事券ご利用の際は、事前に潮路乃まで本券ご利用の旨伝えてご予約ください。
- ※金・土曜日、また祝前日は別料金となりますので、追加料金が発生します。
- ※GW、お盆(8月13日～16日)、年末年始(12月28日～1月2日)はご利用になれません。
- ・お食事は季節や仕入れ状況により内容が変わります。
- ・その他、お食事に関するご要望等ありましたらご予約時にお伝えください。
- ・ご予約・お問い合わせ 潮路乃 (0955) 74-8883 休：木曜日
- ・アクセス 佐賀県唐津市浦5183-1
(バス) 大手口バスセンターから「湊」行きバスで約20分(「門前入口」下車)。
(自動車) 唐津市街地より約15分



お食事券のイカ活造りコース



潮路乃HP



老舗旅館「水野旅館」お食事券2名様分(寄附額8万円)、宿泊券2名様分(寄附額15万円)

7号



- ・お食事券または宿泊券をご利用の際は、直接水野旅館まで事前にご予約ください。
- ・ご予約の際、本券ご利用の旨と、本券記載の番号をお伝えください。
- ※年末年始(12月31日・1月1日)および唐津くんち(11月2日、3日)は、ご利用になれません。
- ※ご希望日がすでに満室の場合は、ご了承ください。
- ・お食事は季節や仕入れ状況により内容が変わります。
- ・その他、お食事に関するご要望等ありましたらご予約時にお伝えください。
- ・ご予約・お問い合わせ 水野旅館 電話 (0955) 72-6201
E-mail info@mizunoryokan.com
- ・アクセス 佐賀県唐津市東城内4-50 (タクシー) JR唐津駅から約4分



宿泊時夕食



宿泊時朝食



お食事券料理



水野旅館HP



鎮西町国民宿舎「波戸岬」お食事券2名様分（寄附額2万円）、宿泊券2名様分(寄附額10万円)

7号



- ・お食事券または宿泊券をご利用の際は、直接国民宿舎波戸岬まで事前にご予約ください。
- ・ご予約の際、本券ご利用の旨をお伝えください。
- ※年末年始(12月30日～1月3日)は、別料金となりますので追加料金が発生します。
- ・お食事は季節や仕入れ状況により内容が変わります。
- ・その他、お食事に関するご要望等ありましたらご予約時にお伝えください。
- ・ご予約・お問い合わせ 鎮西町国民宿舎波戸岬 電話 (0955) 82-1511
E-mail info@chinzei-hadomisaki.com
- ・アクセス 佐賀県唐津市鎮西町波戸1082番地
(バス) 大手口バスセンターから呼子経由「波戸岬」(終点)行き約60分
(自動車) 唐津市街地より波戸岬方面20km(約40分)
- ・宿泊の場合、唐津駅または呼子まで送迎をいたしますので、予約時にご予約ください。



宿泊時の夕食(イカ活造膳)、朝食



お食事券のイカ活造り定食



国民宿舎波戸岬HP



漁船で行く漁業体験

きす釣り体験

寄附額 7万円

小学生以上

4名様までOK (要予約)



7号

唐津市肥前町高串漁港から漁船で10分の波静かな伊万里湾でのきす釣り体験です。和光丸が釣りのポイントをご指導しますので、**お子様や女性も釣りをお楽しみいただけます**。釣れた魚は全てお持ち帰りいただけます。道具類は全てこちらで準備いたします。

【主催者】和光丸 (佐賀玄海漁協)

【期間】5月～8月31日 (8月13日～15日休み)

【日時】唐津市肥前町高串魚市場前/09:00～12:00(3時間)

定置網漁業体験

寄附額 10万円

小学生以上

9名様までOK (要予約)



7号

唐津市鎮西町串浦漁港から漁船で10分の定置網の網揚げ体験です。**網を揚げる瞬間のワクワクドキドキ感は漁師だけの楽しみ**。季節ごとの多種多様な魚介類が獲れます。獲れた魚はすべて持ち帰りいただけます。長靴など道具類はすべてこちらで準備いたします。

【主催者】ひびき水産 (佐賀玄海漁協)

【期間】4月～11月 (8月～9月休み)

【日時】唐津市鎮西町串浦漁港/10:00～12:00(2時間)



定置網漁業体験助

干ものづくり体験

寄附額 8万5千円

小学生以上

6名様までOK (要予約)



7号

唐津の新鮮な魚を使った干ものづくり体験です。干ものづくり50年の(株)ヨシムラの職人が**包丁の握り方から魚のさばき方などプロの技をご指導いたします**。コツさえ掴めばご家庭でも美味しい干物を作ることができます。

【主催者】(株)ヨシムラ (唐津加工団地組合)

【期間】5月～11月の日曜日 (8月13日～15日休み)

み)

家庭で楽しむ料理キット

ところてんづくりキット

寄附額 5千円 天然・加工・常温

期間：6月～8月



6号

唐津市肥前町大浦浜の"てんぐさ"を使った"ところてん"づくり。**ところてんは低カロリーで食物繊維やミネラルたっぷり**。出来立てのところてんは磯の香たっぷりです。ポン酢や黒蜜でお召上がりください (8～12人分)。

【セット内容】乾燥てんぐさ(100g：8～12人分)、こし袋、ところてん突き棒セット、黒蜜、レシピ 【賞味期限】常温1ヶ月



海鮮お好み焼きづくりキット

寄附額 5千円 天然・加工・冷凍

期間：通年



3号

玄海地区の海産物を使った"玄海のお好み焼き教室"です。あかえび、いか、ちりめんじゃこ、辛子明太子などが入った**栄養満点の海鮮お好み焼き**をお楽しみください (4人分)。

【セット内容】アカエビ(80g)、イカ(80g)、ちりめんじゃこ(8g)、ひじき(40g)、明太子(60g)、お好み焼き粉(500g)、レシピ(約4人分) 【賞味期限】冷凍1ヶ月 **アレルギー物質：いか、えび、小麦**



ちりめんじゃこ料理キット

寄附額 5千円 天然・加工・冷蔵

期間：通年



6号

ちりめんじゃこはたんぱく質やカルシウムを中心にミネラルが多くさらに干すことにより、生の時と比べ**ビタミンDが約10倍になる食品**です。計4品のちりめんじゃこの料理をお楽しみください(約4～5人分)。

【セット内容】ちりめんじゃこ(115g)、にんじん(100g)、じゃがいも(350g)、ピザ用チーズ(50g)、きざみのり(4g)、作り方説明書 【賞味期限】冷蔵1週間、**アレルギー物質：いか、えび、乳**





Enjoy Home

ご家庭で唐津の漁師料理を楽しむレシピ

令和2年と3年の料理教室では、新型コロナウイルス感染症予防対策として、例年実施しています料理教室に代えて「家庭で浜－街交流 料理キット」の無料配布を行いました。そのレシピに関するお問い合わせが多かったことから掲載することとしました。ご家庭で唐津の魚料理をお楽しみください。

たご飯（4人分）

【材料】

マダコ100g、米2合、にんじん80g、調味料タレ（白だし16cc、みりん20cc、しょうゆ20cc、酒20cc）、サラダ油5cc

【作り方】

- 炊飯器に洗った米と調味料タレとサラダ油をいれ、水を2合の線まで入れる。
- タコを1cm角サイズに切り、にんじんは短冊切りにする。
- ①にタコとにんじんを米の上に均等にのせる。※炊飯にムラが出るので具材と米を混ぜ合わせない。
- 炊飯を開始する。炊き上がったら全体を混ぜ出来上がり。



さざえ飯（4人分）

【材料】

サザエ4個、米2合、にんじん40g、しょうが20g、うすあげ15g、調味料タレ（みりん20cc、しょうゆ20cc、酒20cc）、サラダ油5cc

【作り方】

- 炊飯器に洗った米と調味料タレとサラダ油をいれ、水を2合の線まで入れる。
- サザエを1cm角サイズに切り、にんじんは短冊切りにする。
- ①にサザエ、にんじん、しょうが、うすあげを均等にのせる。※炊飯にムラが出るので具材と米を混ぜ合わせない。
- 炊飯を開始する。炊き上がったら全体を混ぜ出来上がり。



じゃこにんじん飯(4人分)

【材料】

ちりめんじゃこ25g、米2合、にんじん100g、調味料（白だし大さじ1.5、酒小さじ1、サラダ油小さじ1

【作り方】

- にんじんをすりおろす。
- 米を洗って炊飯器にセットして2合の水を入れる。
- 調味料を加えてよく混ぜる。
- ちりめんじゃこ①を加えてかるく混ぜて炊飯する。



まだこカルパッチョ（4人分）

【材料】

マダコ200g、玉ねぎ200g、マリネ液（オリーブオイル90cc、レモン汁30cc、酢10cc、塩少々、こしょう少々、パセリ少々）

【作り方】

- 玉ねぎをスライスして水にさらす。
- タコを削ぎ切りにする。
- マリネ液の分量を泡だて器でよく混ぜる。
- ①を水切りして②と一緒に皿に盛り③を上からかける。



じゃこせんべい（4人分）

【材料】

ちりめんじゃこ40g、薄力粉40g、オリーブ油又はサラダ油大さじ1、水大さじ3、サラダ油適量

【作り方】

- ボールにちりめんじゃこ、薄力粉、オリーブ油を入れ混ぜ合わせる。
- 水を少しずつ加え耳たぶくらいの硬さにまとめる。
- 8~10コくらいのボール状に丸め手で押さえて2~3ミリの厚さの丸型にする。
- フライパンにサラダ油を入れ、弱火でフタをして5分焼く。
- 薄く焼き色がついたら裏返して5分焼く。



じゃこじゃがチーズ焼(4人分)

【材料】

ちりめんじゃこ20g、じゃがいも350g、ピザ用チーズ50g、薄力粉大さじ1/2、サラダ油適量、トッピング（きざみのり適量、ネギ適量）

【作り方】

- じゃがいもは皮をむき千切りにする（切った後水にさらさない）。
- ボールに①とちりめんじゃこチーズを入れ混ぜ合わせ小麦粉を入れて、さらに混ぜ合わせる。
- フライパンにサラダ油を熱し、②を入れ弱火でフタをして10分程焼く。
- 焼き色がついたら裏返し、さらに10分くらい焼く。





ご家庭で唐津の漁師料理を楽しむレシピ

令和2年と3年の料理教室では、新型コロナウイルス感染症予防対策として、例年実施しています料理教室に代えて「家庭で浜一街交流 料理キット」の無料配布を行いました。そのレシピに関するお問い合わせが多かったことから掲載することとしました。ご家庭で唐津の魚料理をお楽しみください。

まだこ唐揚げ（4人分）

【材料】

マダコ300g、調味料タレ（減塩しょうゆ5cc、酒22cc、すりおろしにんにく4g）、片栗粉大さじ3、油適量

【作り方】

- ①タコは2,3ミリ幅に切りこみを味を浸みやすくし、ひと口大に切る。
- ②ビニール袋に①のタコと調味料タレ入れてよくもみ込み冷蔵庫で10分寝かせる。
- ③②のタコをザルで打ち上げキッチンペーパーで水気を切る。
- ④③のタコに片栗粉をまぶす。
- ⑤170～180℃の油で、2,3分カラッと揚げる。



干もの

【材料】マアジ2～3匹、マダイ1～2匹、塩400g

【作り方】

★魚の開き方

- ①～④ マアジは腹開き、マダイは背開きです。

★塩水処理と脱水

- ⑤開いたら水で内臓の残りや血液を取り除き、10%塩水（4ℓ）に10分間漬けます。
- ⑥水道水で塩を軽く洗い流します。
- ⑦キッチンペーパーで表面の水分を取ります。
- ⑧干しネットで干します。時間は、気温や天候にもよりますが、風通しの良い日陰で概ね2～3時間程度です。

マアジ（腹開き）



①腹を開く



②内臓を取り除く



③骨に沿って切る



④頭を割って開き、水洗い

マダイ（背開き）



①背に切込みを入れる



②骨に沿って切る



③水洗い



⑧2～3時間干します。

塩水処理と脱水



⑤10%塩水に10分つける



⑥水道水で軽く塩を流す



⑦表面の水分を取り除く



干物づくり動画



H P「浜を楽しむ」



フェイスブック



インスタグラム



NPO法人
浜一街交流ネット唐津

〒847-0124 佐賀県唐津市浦7212-3
TEL(0955)74-3155 FAX(0955)58-9021
E-mail info@karatsu-hama.net
【営業日】09:00～17:00 【休み】水、土、日祝日、1/1～1/3