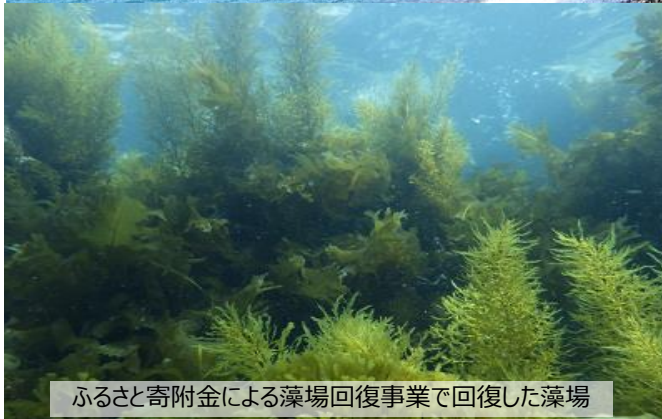


佐賀県玄界灘の豊かな海と漁業を後世に残したい。

皆様のご支援により漁村に活気が戻ってきました。今後ご支援よろしくお願い申し上げます。



ふるさと寄附金による藻場回復事業で回復した藻場



海洋プラごみ回収



ふるさと寄附金による子供たちの体験漁業



ふるさと寄附金による子供たちの料理教室

2023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
2023年4月
～2024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85%が寄附者の指定された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 浜一街交流ネット唐津**」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等の食事券等をご用意させていただいております。

※佐賀県民の方は佐賀県へのふるさと納税は可能ですが、総務省通達により返礼品の送付はできません。

※諸原材料の値上げにより、年度途中で寄附額を変更する場合がございます。

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」より一部抜粋

◆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、いく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、どの自治体にで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。



漁 港



いわし2艘曳網漁



イカ活き造り



唐津くんち曳山



棚 田



杉ノ原

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

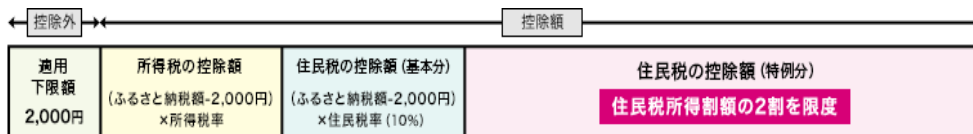
ふるさと納税は、自治体に対して寄附をした場合、自治体以外に寄附をする場合の控除に加えて特別な控除が受けられます。税金の控除を受けるためには、原則として確定申告を行う必要があります（平成27年4月1日から「ふるさと納税ワンストップ特例制度」が始まっています）。

◆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

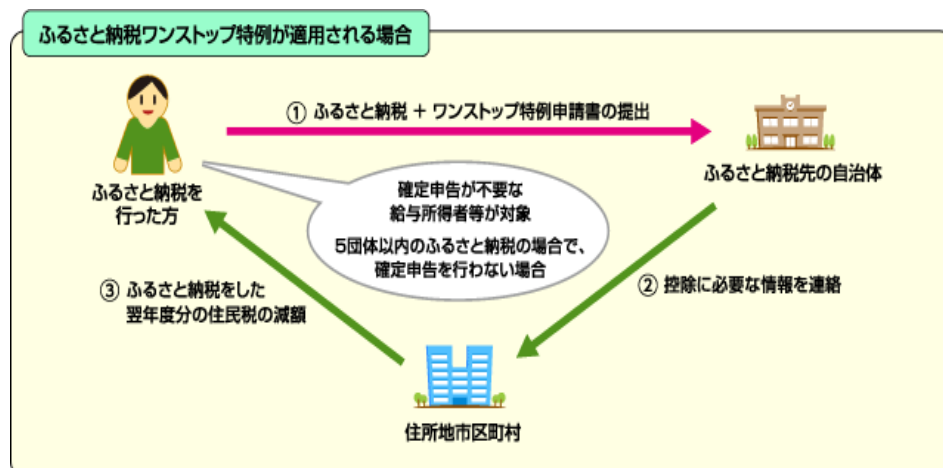
◆控除を受けるにはどうしたらよい？

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。



NPO法人 浜－街交流ネット唐津の取り組み

佐賀県玄海地区

佐賀県玄界灘の豊かな海と漁業を後世に残す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。

◆漁業を取り巻く環境変化

・漁場環境の悪化

近年、漁場は藻場がなくなる磯焼けや海洋プラスチックごみの増加等により大きな影響を受けています。海藻は、アrame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、CO2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。しかし近年の温暖化の影響などにより、南方系の大型藻食生物が増え磯焼けが拡大しています。また、特に外国由来の海洋プラスチックごみの増加で生態系や漁場環境への影響もみられています。



正常な藻場



磯焼け



海岸のプラスチックごみ



外国由来のプラスチックごみ

・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)。

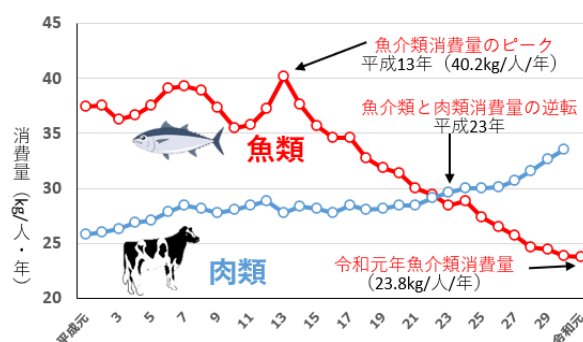


図1 食用魚介類及び肉類の1人1年当たりの消費量（純食料）の推移
資料：農林水産省（食糧需給表）

・水産基地としての機能低下

漁家経営が厳しくなる中で高齢化が進み、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。

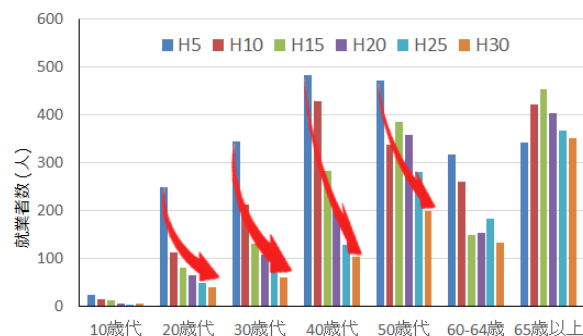


図2 佐賀県玄海地区の年齢別漁業就業者数（男子）の推移
資料：漁業センサス

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。

◆消費者や子どもたちとの交流活動事業

・料理教室

魚介類は、体に良い成分をたくさん含んでいますが、近年は食の多様化等から、そ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ています。

・漁業体験教室

漁業生産の場から魚市場、水産加工場、小売店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。

・海の学習教室

※GCFによる寄附金を活用しています。

子供たちに海や漁業への関心を高めてもらうために、ウニ観察会等の海の生物学習会、藻場や海洋プラごみに関する学習活動を行っています。

・児童養護施設の子どもたちとの交流と水産物寄贈

※GCFによる寄附金を活用しています。

県内の児童養護施設の子どもたちとの釣り体験などの漁業を通じた交流や水産加工品の寄贈を行っています。



◆加工品開発支援事業

※GCFによる寄附金を活用しています。

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6次化にも取り組んでおり、当法人はふるさと寄付金を活用した加工場整備などによりこれらへの支援を行っています。



◆漁場環境保全事業

※GCFによる寄附金を活用しています。

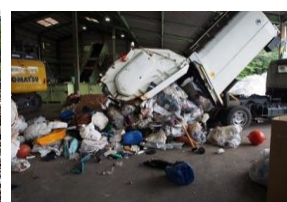
・藻場再生事業

磯焼けの大きな原因となっているガンガゼ（南方系の大型藻食性ウニ）等の捕獲を行うとともに、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っています。

・海洋プラごみ回収事業

通常のボランティア活動では進入が難しい海岸に漂着している海洋プラごみの回収を行い、サーマルリサイクルを行っています。また、令和5年度からは、石炭に代わる固形燃料として注目されているRFPとして有効利用を図る予定です。

※RPF：石炭と同等の熱量を維持しながら、CO2の排出量は2/3、価格も割安、さらにほぼ燃焼しきってしまうなど燃料としてすぐれた特性があり、近年は製紙会社やセメント会社等のボイラー用燃料として需要が増加しています。



※GCF（ガバメントクラウドファンディング）とは？
寄付がふるさと納税の対象となる、自治体が行うクラウドファンディングです。
自治体の課題解決にあなたの意思を反映することができます。

返礼品でつくる唐津の漁師飯 料理レシピ

返礼品でつくる唐津の漁師飯をお楽しみください！

たこ飯（4人分）

【材料】

マダコ100g、米2合、にんじん80g、調味料(白だし大さじ1、みりん大さじ1.5、しょうゆ大さじ1.5、酒大さじ1.5)、サラダ油小さじ1

【作り方】

- ①マダコを1cm角サイズ切、にんじんを短冊切りにします。
- ②炊飯器に米、にんじん、調味料とサラダ油をいれ、水を2合の線まで入れて炊飯。
- ③炊きあがったら全体を混ぜて出来上がりです。



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（みりん大さじ1.5、しょうゆ大さじ1.5、酒大さじ1.5）、サラダ油小さじ1

【作り方】

- ①サザエを熱湯で5分間茹で、身を取り出します。
- ②サザエを1cm角サイズ切、にんじんを短冊切、しょうがとうすあげを短冊切します。
- ③炊飯器に米、にんじん、しょうが、うすあげ、調味料とサラダ油を入れ、水を2合の線まで入れて炊飯。
- ④炊きあがったら全体を混ぜて出来上がりです。



かき飯（4人分）

【材料】

カキ150g、米2合、昆布出汁（粉末）1g、調味料（しょうゆ大さじ1、酒大さじ2）

【作り方】

- ①カキを殻から外して水洗いします。
- ②炊飯器に米、カキ、調味料を入れ、水を2合の線まで入れて炊飯。
- ③炊きあがったら全体を混ぜて出来上がりです。



あわび飯（4人分）

【材料】

アワビ100g、米2合、にんじん100g、調理魅了（白だし大さじ3、みりん大さじ1）

【作り方】

- ①アワビを薄切、にんじんを細切にします。
- ②炊飯器に米、アワビ、にんじん、調味料を入れ、水を2合の線まで入れて炊飯。
- ③炊きあがったら全体を混ぜて出来上がりです。



じゃこにんじん飯（4人分）

【材料】

チリメンジャコ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】

- ①にんじんをすりおろします。
- ②炊飯器に米、ちりめんじゃこ、にんじん、調味料を入れ、水を2合の線まで入れて炊飯。
- ③炊きあがったら全体を混ぜて出来上がりです。



あかえび飯（4人分）

【材料】

アカエビ150g、米2合、調味料（みりん大さじ1.5、しょうゆ大さじ1.5、酒大さじ1.5、サラダ油小さじ1）

【作り方】

- ①アカエビの頭をとり（大きめのアカエビは殻も取ります）、油で軽く炒めます。
- ②炊飯器に米、アカエビ、調味料を入れ、水を2合の線まで入れて炊飯。
- ③炊きあがったら全体を混ぜて出来上がりです。



返礼品の事業者



乙姫丸

唐津産の贅沢な魚を使った「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、なまこ及びまがきをお届けします。



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。



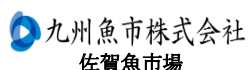
鎮西町国民宿舎 波戸岬

県最北端にあり、玄界灘を一望することができます。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。



返礼品に示す記号は、総務省告示第百七十九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。

佐賀玄海の海の幸 ※本カタログ掲載以外の返礼品も「ふるさとチョイス」にございます。

まだい・ぶりしゃぶ

寄附額1万円



お届け 12～3月
(1月3日～7日除)

養殖・加工・冷凍



6号

玄界灘で養殖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。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 解凍後はその日のうちにお召し上がりください。

炭火焼き うなぎ蒲焼

寄附額1万7千円



NEW

お届け 通年
(1月3日～7日除)

養殖・加工・冷凍



3号

嬉野市の創業75年の炭火焼一筋「(株)森うなぎ屋」が、鹿児島産の生育1年未満の若いうなぎを榎木の炭で丁寧にじっくりと焼き上げました。炭の薫りが強く、うなぎの旨味を閉じ込めています。「秘伝のタレ」は化学調味料不使用で体に優しい味。

【内容量】2尾(140g×2本) 【事業者】森うなぎ屋
賞味期限 発送日より冷凍1ヶ月 アレルギー物質 大豆、小麦

とらふぐ(鍋用)

寄附額1万円



お届け 通年

養殖・加工・冷凍



6号

伊万里湾の養殖場で徹底したとらふぐの体調管理、餌の管理を行っており、その身質は地元でも評判！「ふぐひれ」は、少し火であぶり熱燗に入ると、ふ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(ふぐひれ付き) 【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

540gもご用意できます。(寄附額2万円)

とらふぐ刺身セット

寄附額5万円



NEW

お届け 通年

養殖・加工・冷蔵



6号

佐賀魚市場

有田焼紋様の器に綺麗に盛り付けられたトラフグの身は弾力があり、ふくらとした食感が特徴です。味はクセが無く淡泊で、あとからほんのり甘みが出ます。ふぐ用ネギ、ふぐ用ポン酢と合わせて食べれば、より一層深い味わいとなります。皮はコリコリとした食感が特徴です。見た目大変美しいトラフグの刺身、是非一度お召し上がり下さい。【内容量】とらふぐ(刺身600g、皮50g)、ポン酢、ねぎ、もみじおろし【事業者】佐賀魚市場
賞味期限 発送日より3日 アレルギー物質 ポン酢(大豆、小麦)

とらふぐづくしセット

寄附額6万円



NEW

お届け 通年

養殖・加工・冷蔵



6号

佐賀魚市場

鍋料理の王様と呼び声高いトラフグの刺身、鍋セットです。有田焼紋様の器に綺麗にもりつけられたトラフグの身は弾力があり、ふくらとした食感が特徴です。香もよく、ダシがしっかりと出ます。佐賀県産のポン酢、柚胡椒と一緒に召し上がりください。【内容量】とらふぐ(刺身180g、皮90g、切身480g)、ポン酢、かぼす(またはだいだい)、ねぎ、もみじおろし、柚子胡椒、昆布【事業者】佐賀魚市場 賞味期限 発送日より3日 アレルギー物質 ポン酢(大豆、小麦)

ゆでだこ

寄附額1万円



お届け 通年
(1月3日～7日除)

天然・加工・冷凍

生食用



1号

唐津産の天然まだこを丸ごと茹でて急速冷凍しました。たこ刺、カルパッチョ、唐揚げ、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お届けします。簡単レシピ付き。【内容量】ゆでだこ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 解凍後その日のうちにお召し上がりください。

炭火焼き さば蒲焼

寄附額8千円



NEW

お届け 通年
(1月3日～7日除)

天然・加工・冷凍



3号

嬉野市の創業75年の炭火焼一筋「(株)森うなぎ屋」が、まさばをうなぎの外に漬けて榎木の炭で丁寧にじっくりと焼き上げました。炭の薫りが強く、まさばの旨味を閉じ込めています。「秘伝のタレ」は化学調味料不使用で体に優しい味。
【内容量】さば蒲焼3枚/袋×3袋(全9枚) 【事業者】森うなぎ屋
賞味期限 発送日より冷凍1ヶ月 アレルギー物質 大豆、小麦

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。ご家庭で呼子のいかの活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人用) 【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

佐賀玄海の海の幸

※本カタログ掲載以外の返礼品も「ふるさとチョイス」にございます。

急速冷凍あわび

寄附額2万円



天然・加工・冷凍

生食用

お届け 通年
(1月1日～7日除)



玄界灘で獲った活きのよい天然あわびを活きたまま最新の冷凍機器で急速冷凍しました。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



天然・活魚・冷蔵

加熱用

お届け 通年
(12月1日～24日、
1月1日～7日除)



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



養殖・活魚・冷蔵

加熱用

お届け 12月～3月
(1月1日～7日除)



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、レシピ付き。
【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



養殖・活魚・冷蔵

加熱用

お届け 1月15日～3月



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、レシピ付き。
【内容量】3kg (25～40個) 【事業者】乙姫丸 (佐賀玄海漁協)

6.4kg(55～85個)もご用意できます (寄附額2万円)

ひおうぎがい

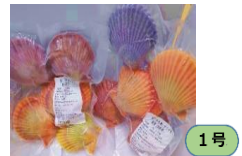
寄附額1万円



養殖・加工・冷凍

加熱用

お届け 1月10日～3月10日



棚田から流れ込む栄養分をたくさん食べて育ったヒオウギ貝です。駄竹湾は玄界灘に面しており、荒波に揉まれながらプランクトンを食べるので貝柱が大きいのが特徴です。鮮度維持凍結機 (3Dフリーザー) により急速冷凍しました。【内容量】10枚 (8cmサイズ5枚×2パック) 【事業者】東宝丸 (佐賀玄海漁協) 賞味期限 お届け日から3ヶ月 (生食不可) 袋の表面に記載

活あかなまこ

寄附額1万円



天然・活魚・冷蔵

生食用

お届け 1月～3月
(1月1日～15日除)



玄界灘で素潜りで漁獲した天然のアカナマコを生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

天然くまえび

寄附額1万円



天然・加工・冷凍

加熱用

お届け 5月～12月



唐津で漁獲したくまえびです。漁獲量が少ないため多くは流通しませんが、地元では鮎ネタとして評価です。水揚げ直後に急速冷凍してお届けしますので、解凍して塩で、フライ、天ぷら等でお召し上がりください。【内容量】600g (10尾～20尾)
【事業者】NPO法人 浜一街交流ネット唐津
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

天然あかえび

寄附額1万円



天然・鮮魚・冷蔵

加熱用

お届け 6月～8月10日



6月より発送可能です。伊万里湾で漁獲したあかえびです。5～8cmの小型のえびですので、かき揚げや煮付けなど頭を除去せずに食べることができます。「とらえび」、「さるえび」が混ざることがあります。
【内容量】1kg 【事業者】和光丸 (佐賀玄海漁協)
賞味期限 発送日から3日以内 (生食不可) 保存は冷凍3ヶ月
アレルギー物質 えび

佐賀玄海の海の幸

※本カタログ掲載以外の返礼品も「ふるさとチョイス」にございます。

唐津ヨシムラ干物詰合 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め合わせです。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】あじ開き3枚、あじみりん3枚、天日さば2枚、まだい開き1枚、かます開き1枚【事業者】(株)ヨシムラ
賞味期限 発送日より冷凍1ヶ月
アレルギー物質 さば、小麦、ごま・大豆、ゼラチン

唐津いかしゅうまい4種詰合 寄付額1万1千円

お届け
通年



レンジでチン

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】いかしゅうまい／明太子入りいかしゅうまい／えび入りいかしゅうまい／おおさ入りいかしゅうまい各9個（全36個）【事業者】(株)唐津魚市場
賞味期限 冷凍約3ヶ月、解凍後は3日以内にお召し上がりください。アレルギー物質 小麦、卵、いか、えび、大豆

明太子からつ子ジャンボ 寄付額1万円

お届け
通年



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】800g（約8～10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）

海鮮BBQセット 寄付額1万円

お届け
5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、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】くまえび200g（3～8尾）、さざえ500g（4～6個）、いか開き干1枚、あじ干物3枚【事業者】さざえ：養殖丸水産、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 発送日から冷凍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



レンジでチン

天然・加工・冷凍

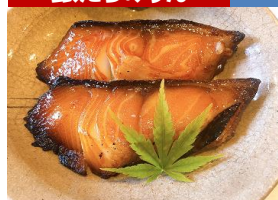


3号

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

銀だらみりん 寄付額1万円

お届け
通年



天然・加工・冷凍



3号

香ばしい風味と、プリッとした食感、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 発送日から冷凍1ヶ月 解凍後は冷蔵4日間 アレルギー物質 小麦、ごま、大豆

一膳ごはん8種詰合せ 寄付額1万1千円

NEW

お届け 通年
(1月2～9日除)



加工・冷凍



3号

素材と製法にこだわった8種類の冷凍ごはんの詰合せです。電子レンジで温めるだけで炊き立ての旨味・風味を再現できます。【内容量】ちりめん高菜玄米ごはん、とりごぼうおこわ、ぶり照焼きごはん、紅鯉ときのこのおこわ、桜えびと高菜ごはん、うなぎおこわ、和牛ごはん、栗とさつまいものおこわ各1個 125g/個【事業者】(株)唐房米穀
賞味期限 製造日から365日
アレルギー物質 小麦、大豆、牛肉、鶏肉、さけ、えび、ごま

ワケあり干もの 8種21枚 寄付額1万円

NEW

お届け
通年



天然・加工・冷凍



3号

身が少し折れたり皮が少しはがれた「わけあり唐津の干もの」詰め合わせです。味は変わりありません。各々の魚の旨味をお楽しみください。※「ワケありのため季節により一部魚種を変更させていただく場合がございます。【内容量】かます5枚、あじ2枚、あじみりん3枚、さば2枚、れんこだい2枚、いとよりだい2枚、あかうお3枚、真ほつて2枚（全21枚）※ワケありのため、一部魚種を変更させていただく場合がございます。【事業者】(株)ヨシムラ 賞味期限 発送日から冷凍1ヶ月 解凍後は冷蔵4日間 アレルギー物質 さば、小麦、大豆、ゼラチン

ユニバスタソース 寄付額1万円

NEW

お届け
通年



天然・加工・常温



2号

磯焼けした海域で実施している藻場再生事業で駆除したガンガゼウニを有効活用して作りました。寄附金の一部は藻場回復事業に活用させていただきます。調理レシピ付きです。ネコポス便（ポスト投函）で発送します。【内容量】ユニバスタソース（レトルト）150g/袋×4袋【事業者】NPO法人 浜街交流ネット唐津
賞味期限 2024年3月31日 アレルギー物質 大豆、乳

佐賀風味ほたてフライ 寄付額1万円

NEW

お届け 通年
(1月3日～7日除)



養殖・加工・冷凍



3号

Lサイズのほたてフライです。プレーンに加え、佐賀県産の海苔、あおさ、明太子、ゆず味の5種類です。油で揚げただけでお召し上がりいただけます。調理レシピ付きです。【内容量】プレーン、佐賀県産の海苔、あおさ、明太子、ゆず味の5種類×4個（全20個）【事業者】NPO法人 浜街交流ネット唐津 賞味期限 発送日から冷凍1ヶ月 調理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、卵



佐賀玄海の海の幸「簡単調理セット」(寄附額3万円)

3回に分けてお届けします。

5月 佐賀風味ほたてフライ 5種×4個(全20個)



養殖・加工・冷凍

3号

Lサイズのほたてフライです。プレーンに加え、佐賀県産の海苔、あおさ、明太子、ゆず味の5種類です。油で揚げるだけでお召し上がりいただけます。調理レシピ付きです。
【内容量】プレーン、佐賀県産の海苔、あおさ、明太子、ゆず味の5種類×4個(全20個)
【事業者】NPO法人 浜-街交流ネット唐津
賞味期限 発送日から冷凍1ヶ月 調理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、卵

8月 唐津いかしゅうまい 4種詰合 4種×9個(全36個)



レンジでチン

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 冷凍約3ヶ月、解凍後は3日以内に
お召し上がりください。
アレルギー物質 小麦、卵、いか、えび、大豆

9月 一膳ごはん8種詰合せ 8種×1個(全8個)



レンジでチン

加工・冷凍

3号

素材と製法にこだわった8種類の冷凍ごはんの詰合せです。電子レンジで温めるだけで炊き立ての旨味・風味を再現できます。
【内容量】ちりめん高菜玄米ごはん、とりごぼうおこわ、ぶり照焼きごはん、紅鮭ときのこのおこわ、桜えびと高菜ごはん、うなぎおこわ、和牛ごはん、栗とさつまいものおこわ各1個【事業者】(株)唐房米穀
賞味期限 製造日から365日 アレルギー物質 小麦、大豆、牛肉、鶏肉、さけ、えび、ごま



佐賀玄海の海の幸「家呑みセット」(寄附額4万円)

4回に分けてお届けします。

6月 銀だらみりん(2切/袋×3袋)



天然・加工・冷凍



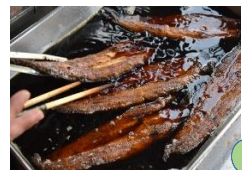
3号

香ばしい風味と、プリッとした食感、たっぷりしみ込んだ甘口のたれが、子供から大人の方まで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 発送日から冷凍1ヶ月 解凍後は冷蔵4日間
アレルギー物質 小麦、ごま、大豆

7月 炭火焼き うなぎ蒲焼 2尾(140g×2)



養殖・加工・冷凍



3号

NEW

嬉野市の創業75年の炭火焼一筋「(株)森うなぎ屋」が、鹿児島産の生育1年未満の若いうなぎを榎木の炭で丁寧にじっくりと焼き上げました。炭の薫りが強く、うなぎの旨味を閉じ込めています。「秘伝のタレ」は化学調味料不使用で体に優しい味。【内容量】うなぎ蒲焼2尾(140g×2) たれ付き【事業者】森うなぎ屋 賞味期限 発送日より冷凍1ヶ月 アレルギー物質 大豆、小麦

10月 炭火焼き さば蒲焼 9枚(3枚×3袋)



天然・加工・冷凍



3号

嬉野市の創業75年の炭火焼一筋「(株)森うなぎ屋」が、まさばをうなぎのタレに漬けて榎木の炭で丁寧にじっくりと焼き上げました。炭の薫りが強く、まさばの旨味を閉じ込めています。「秘伝のタレ」は化学調味料不使用で体に優しい味。
【内容量】さば蒲焼 9枚(3枚/袋×3袋)【事業者】森うなぎ屋
賞味期限 発送日より冷凍1ヶ月 アレルギー物質 大豆、小麦

1月 まだい・ぶりしゃぶ(まだい200g、ぶり300g)



お届け 1月3日～7日除

養殖・加工・冷凍



6号

玄界灘で養殖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。レシピ付き。
【内容量】まだい200g/袋×1、ぶり300g/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 解凍後はその日のうちにお召し上がりください。

佐賀玄海の海の幸「定期便年6回コース」(寄附額6万円)

6回に分けてお届けします。さらに下の中からひとつを初回時にお届けします。

4～5月 唐津いかしゅうまい4種詰

天然・加工・冷凍

レンジでチン



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 冷凍約3ヶ月、解凍後は3日以内にお召し上がりください。
アレルギー物質 小麦、卵、いか、えび、大豆

6～7月 活さざえ

天然・活魚・冷蔵

加熱用



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

8～9月 呼子宝凍イカ

天然・加工・冷凍

生食用



呼子のけんさきいかを活きたまま急凍し、新鮮な状態でお届けします。ご家庭で呼子のいかの活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 天然くまえび

天然・加工・冷凍

加熱用



唐津で漁獲したくまえびです。漁獲量が少ないため多くは流通しませんが、地元では鮮ネタとして評価です。水揚げ直後に急速冷凍してお届けしますので、解凍して塩ゆで、フライ、天ぷら等でお召し上がりください。【内容量】600g(10～20尾) 【事業者】NPO法人浜一街交流ネット唐津
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

養殖・活魚・冷蔵

お届け(1月1日～7日除)

加熱用



唐津市産です。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シュッカシマス。加熱用です。かき用ナイフ、軍手、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(要加熱)

2～3月 まだい・ぶりしゃぶ

養殖・加工・冷凍



玄界灘で養殖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。刺身でも美味しくお召し上がりいただけます。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 浜一街交流ネット唐津
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。

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



3号

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、じっくりとお味わってください。
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

いかしゅうまい



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×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

無着色明太子からつつ子上切れ子



3号

端が少し切れた良質な切れ子を辛さ控え目の調味液でじっくり漬込んだりでも食べやすい味付けの明太子です。
内容量：200g(約4～5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)

純米スパークリング

唐津漁師の純米スパークリング

やや甘口。瓶内後発酵による、きめ細やかな発砲が楽しめる人気酒。甘酸っぱい味わいで魚の煮付け料理など旨みの濃い料理との相性に優れる。開栓時注意。冷やしてお飲み下さい。
内容量：720ml×1本
事業者：鳴滝酒造(株)



1号

米焼酎 大唐津

唐津漁師の焼酎

唐津の海と白砂をイメージした、こだわりの一品。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。
内容量：720ml×1本
事業者：鳴滝酒造(株)



3号

佐賀玄海の海の幸「定期便年12回コース」(寄附額12万円)

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

4月 明太子からつつ子ジャンボ



天然・加工・冷凍



3号

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】800g (約8〜10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

6月 佐賀風味ほたてフライ



養殖・加工・冷凍



3号

Lサイズのほたてフライです。プレーンに加え、佐賀県産の海苔、あおさ、明太子、ゆず味の5種類です。油で揚げるだけでお召し上がりいただけます。調理レシピ付きです。
【内容量】各味ほたてフライ (5種×各4個全20個)
【事業者】NPO法人 浜-街交流ネット唐津 賞味期限 発送日から冷凍1ヶ月 調理後はその日のお召し上がりください。アレルギー物質 小麦、卵

7月 唐津いかしゅうまい4種詰合



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 冷凍約3ヶ月、解凍後は3日以内にお召し上がりください。アレルギー物質 小麦、卵、いか、えび、大豆

8月 ゆでだこ



天然・加工・冷凍

生食用



1号

唐津産の天然まだこを丸ごと茹でて急速冷凍しました。たこ刺、カルパッチョ、唐揚げ、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お届けします。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 解凍後はその日のお召し上がりください。

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人用) 【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せ



天然・加工・冷凍



3号

唐津の魚の干物の詰合せです。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】あじ開3枚、あじみりん3枚、天日さば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、こま

11月 天然くまび



天然・加工・冷凍

加熱用



1号

唐津産くまびです。漁獲量が少ないため多くは流通しませんが、地元では鯧ネタとして評価です。水揚げ直後に急速冷凍してお届けしますので、解凍して塩ゆで、フライ、天ぷら等でお召し上がりください。
【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 解凍後はその日のお召し上がりください。アレルギー物質 えび

12月 とらふぐ (鍋用)



養殖・加工・冷凍



6号

伊万里湾の養殖場で徹底したとらふぐの体調管理、餌の管理を行っており、その身質は地元でも評判。「ふぐひれ」は、少し火であぶり熱燗に入れて、ふぐ独特の味と香りを楽しむことができます。ボン酢付き。【内容量】270g (ふぐひれ、ボン酢付き) 【事業者】松本水産 (佐賀玄海漁協) 賞味期限 冷凍2ヶ月 解凍後はその日のお召し上がりください。アレルギー物質 (ボン酢) 大豆、小麦

1月 まだい・ぶりしゃぶ



養殖・加工・冷凍

お届け
(1月3日〜7日除)



6号

玄界灘で養殖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。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。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】乙姫丸 (佐賀玄海漁協) 賞味期限 発送日から4日以内 (要加熱)

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 発送日から冷凍1ヶ月 解凍後は冷蔵4日間 アレルギー物質 小麦、こま、大豆、ゼラチン

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、じっくりとお味わってください。
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
やや濃厚甘口のきめの細かな発泡が楽しめる人気酒の「純米スパークリング」
内容量：720ml×1本
事業者：鳴滝酒造(株)

米焼酎 大唐津
黒麹仕込、微減圧蒸留の「米焼酎 大唐津」です。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

一番摘みだけを使用。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。
内容量：焼のり10枚×5袋
事業者：(株) サン海苔
賞味期限：製造日より9か月



3号

12

NEW

佐賀玄海の海の幸「おまかせ定期便」(寄附額17万円)

8回に分けてお届けします。

5月 急速冷凍あわび 450g(2~4個)



1号

玄界灘で獲った活きのよい天然あわびを活きたまま最新の冷凍機器で急速冷凍しました。お刺身、バター焼き、酒蒸しなどご賞味ください。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

6月 佐賀海苔有明海一番焼きのり5枚×3袋



3号

養殖・加工・常温

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、口どけが食感測定値45回以内のやわらかさに加え、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。【内容量】5枚×3袋【事業者】(株)サンのり 賞味期限 製造日より2年

7月 炭火焼き うなぎ蒲焼 4本(140g×4)



3号

養殖・加工・冷凍

嬉野市の創業75年の炭火焼一筋「(株)森うなぎ屋」が、鹿児島産の生育1年未満の若いうなぎを樫木の炭で丁寧にじっくりと焼き上げました。炭の薫りが強く、うなぎの旨味を閉じ込めています。「秘伝のタレ」は化学調味料不使用で体に優しい味。【内容量】うなぎがば焼き4本(140g×4) たれ付き
【事業者】森うなぎ屋【賞味期限】発送日より冷凍1ヶ月
アレルギー物質 大豆、小麦

8月 呼子宝凍イカ 650g(2~6ハイ)



1号

生食用

天然・加工・冷凍

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

11月 佐賀風味ほたてフライ(5種×4個)



3号

養殖・加工・冷凍

Lサイズのほたてフライです。プレーンに加え、佐賀県産の海苔、あおさ、明太子、ゆず味の5種類です。油で揚げるだけでお召し上がりいただけます。調理レシピ付きです。【内容量】各味ほたてフライ(5種×各4個全20個)【事業者】NPO法人 浜-街交流ネット唐津 賞味期限 発送日から冷凍1ヶ月 調理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、卵

12月 とらふぐづくしセット



6号

養殖・加工・冷蔵

佐賀魚市場

鍋料理の王様と呼び声高いトラフグの刺身、鍋セットです。有田焼紋様の器に綺麗にもりつけられたトラフグの身は弾力があり、ふくらとした食感が特徴です。香もよく、ダシがしっかりと出ます。佐賀県産のポン酢、柚胡椒と一緒に召し上がりください。【内容量】とらふぐ(刺身180g、皮90g、切身480g)、ポン酢、かぼす(またはだいだい)、ねぎ、もみじおろし、柚子胡椒、昆布【事業者】佐賀魚市場 賞味期限 発送日より3日 アレルギー物質 大豆、小麦

1月 まだい・ぶりしゃぶ



6号

養殖・加工・冷凍

お届け(1月3日~7日除)

玄界灘で養殖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、適度な脂と旨みを同梱の出汁でお楽しみください。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 活あかなまこ 1.2kg



1号

天然・活魚・冷蔵

生食用

玄界灘で素潜りで漁獲した天然のアカナマコを生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

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

お届け 通年 (4/28～5/10、12/29～1/10除)

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

旬の一番摘みを吟味し、選りすぐられた乾のりです。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

寄付額 1万5千円

新撰佐賀のり焼のり50枚

内容量：焼のり10枚×5袋



3号

一番摘みだけを使用。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。

賞味期限 製造日より9ヶ月

佐賀県有明海漁業協同組合

寄付額 1万5千円

お届け 通年

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。口ど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、鶏肉

鳴滝酒造 (株) [唐津]

前進を越えれば300年を越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

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)



3号

唐津地酒セットB

寄付額 3万円

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)



3号

唐津地酒セットC

寄付額 2万円

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)



3号

伊万里鍋島焼セット

お届け 通年(4/29～5/5、12/29～1/6除)

青山窯【伊万里】 寄付額 3万5千円

創業130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。



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

※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A

お届け 通年(4/29～5/5、12/29～1/6除)

やま平窯【有田】 寄付額 5万円

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。



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

※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。

有田焼形変わり豆鉢5ヶセット

お届け 通年(4/29～5/5、12/29～1/6除)

金照堂【有田】 寄付額 1万5千円

有田焼で日々の暮らしにアクセントを。お客様の「買ってよかった」にたくさん出会えますように。



3号

縁起のよい形を集めた豆鉢です。サイズ 菊角:7.3×7.3×高さ2.4cm/亀甲:直径7.8×高さ2.2cm/七宝:8.7×6.7×高さ2.5cm/小槌:7.5×8.2×高さ2.8cm/分銅:直径7.5×高さ2.8cm 電子レンジ・食洗機 使用可、オーブン・IH 使用不可 縁起のよい形を集めた豆鉢です。好きなおつまみを少しずつ入れて、家呑みのお楽しみに。お醤油皿や薬味入れ、お漬物皿にも使えます。海の幸の天ぷらには、いろんなお塩を入れてもいいですね。

ふるさと納税「寄附」の方法と返礼品のお届けについて

1. ふるさと納税「寄附」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。



ふるさとチョイスの
浜街交流ネット唐津
ページ

- 2) ふるさと納税ワンストップ特例申請を希望される場合はチェックをしてください。
後日、佐賀県から郵送されます。

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(A T M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

A. 定期便(年6回コース、年12回コース、おまかせ)のお届けについて

- ・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週間前までに投函をお願いします。
- ・**年6回、12回コースの追加でお願いいただいた1品**は、初回月に随時お届けします。

B. ご寄附時にお届け希望日時が未定(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、ご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、ご指定の日時に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



H P「浜を楽しむ」



フェイスブック



インスタグラム