

ふるさと応援寄附金 謝礼品カタログ

ダイジェスト版



ふるさと
応援謝礼品
カタログに
関する
お問い合わせ

JTB西日本ふるさと納税
配送センター

〒541-0058 大阪市中央区南久宝寺町3-1-8
☎0570-002-631 (代表)
月曜日～金曜日10時～17時 (祭日、年末年始、お盆除く)
問い合わせの際はお客様のID 番号をお知らせください。

カタログ掲載以外の謝礼品に関しては
高野町ふるさと応援寄附金謝礼品ホームページをご覧ください。

<http://furu-po.com/>

ふるぽ

検索

高野町ふるさと応援寄附金ホームページ

<http://www.town.koya.wakayama.jp/>

カタログ有効期限 2016年4月30日まで

ようこそ、高野町へ

高野町は、和歌山県の北東部にあり、大自然に囲まれ、弘法大師空海が修行の場として開いた高野山真言宗の聖地高野山を中心とする町で、貴重な文化財、建造物、名所が数多く存在します。

また、2004年には「紀伊山地の霊場と参詣道」として世界遺産に登録されました。このような自然環境、歴史、文化、伝統のある本町を「誰もが住みよい、住みたくなる、来たくなる」を目指し、まちづくりに取り組んでおります。本寄附にご協力いただける皆様の思いに応えられるように、貴重な寄附金を最大限活かし、町民と行政が一緒になってまちづくりを進めてまいります。

本町の取り組みにご賛同いただき、「ふるさと高野」をぜひ応援いただきますようお願いするとともに、皆様のお越しを心よりお待ちしております。



高野町長
平野 嘉也



空海 弘法大師

空海ゆかりの土地を巡るグルメ旅



一般的に「お大師さま」の名称で親しまれている弘法大師は、光仁天皇の西暦774年(宝亀5年)讃岐の国(現在の香川県)に生誕しました。西暦816年(弘仁7年)、嵯峨天皇より高野山を賜わり、西暦817年(弘仁8年)には諸弟子が工人等多数を伴って登山し開創に着手され、これが高野山金剛峯寺のはじめといわれています。大師は62歳の西暦835年(承和2年)3月21日に入定され、即身成仏をとげられました。その後、西暦921年(延喜21年)10月27日醍醐天皇より「弘法大師」の諡号を賜りました。

空海が開いた 天空の密教聖地高野山

○セット内容/ガイドブック1冊

参拝する前に知っておきたい高野山の基礎知識や名宝、宿坊体験を掲載したガイドブックです。

○事業者/小堀南岳堂 ☎0736-56-2324

申込番号 **K001** 交換ポイント **3,000pt**



〈京都・笹屋伊織〉京菓子詰合せ

弘法大師空海に縁の深い東寺のお坊さんより、副食となるお菓子の依頼を受けたとされる歴史ある「笹屋伊織」。小豆の「本練羊羹」、黒糖の素朴さが広がる「大島羊羹」を中心に、白あんに刻み栗を入れたおまんじゅうの「千客万来」、「きなこ餅」、「柚子羽二重」を詰合せました。

○セット内容/本練羊羹・大島羊羹×各1棹、きなこ餅・柚子羽二重×各2個、千客万来×5個
○事業者/JTB 西日本ふるさと納税配送センター ☎0570-002-631

申込番号 **Y064** 交換ポイント **6,000pt**



〈福井・津田孫兵衛〉若狭ぐじ塩釜焼



若狭湾で水揚げされた若狭ぐじ(甘鯛)をまるごと塩で包んで焼き上げた贅沢な一品。鱗のついた皮も軽く炙ると絶妙な味わい。

○セット内容/若狭ぐじ姿塩釜焼昆布風味(木槌付)×1
○事業者/JTB 西日本ふるさと納税配送センター ☎0570-002-631

申込番号 **Y066** 交換ポイント **12,000pt**



〈香川〉有機讃岐手延うどん Bセット

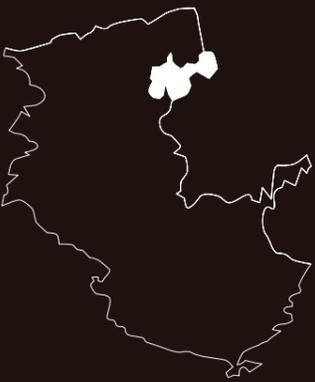
弘法大師空海が、遠く中国から持ち帰ったのが始まりと伝えられている讃岐うどん。有機栽培小麦を100%使い伝統の手延べ製法で仕上げられています。ざるうどんやかかけうどんのほか、鍋などにもおすすめです。

○セット内容/有機讃岐手延うどん 150g×10
○事業者/JTB 西日本ふるさと納税配送センター ☎0570-002-631

申込番号 **Y092** 交換ポイント **6,000pt**



※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額相当の謝礼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。※謝礼品はなくなり次第終了とさせていただきます。※賞味期限等商品詳細に関しては高野町ふるさと納税謝礼品交換サイト <http://furu-po.com/> をご覧ください。



高野町からの贈りもの

和歌山県北東部に位置し、日本仏教における聖地「高野山」を有する町、高野町。

宗教と環境と道徳の町をコンセプトにした町には貴重な文化財や建造物などが数多く存在する。

2004年に「紀伊山地の霊場と参詣道」として世界遺産に登録され、

日本国内のみならず世界中から多くの観光客が訪れている。

ごま豆腐

胡麻豆腐は精進料理に欠かせない低カロリーで身体にやさしい一品です。高野山の胡麻豆腐は吉野葛と高野山の水を使用して炊き上げておりますので、白く舌触りが滑らかな特徴をもった胡麻豆腐となっております。



胡麻豆腐(真空パック6個入り)

○セット内容/胡麻豆腐(真空パック6個入り)3箱

○事業者/森下商店総本舗 ☎0736-56-2341

申込番号 **M002** 交換ポイント **6,000pt**



聖地高野山に受け継がれた製法にて創り上げる精進料理の逸品。胡麻の皮を一粒ずつ丁寧に剥き、炒らずにすり潰すことにより、余分な脂分の摂取を防ぎ、高且つ100g当たりにより多くの胡麻を吸収することが出来ます。保存剤、増粘剤などの添加物を一切使用せず、ごまの自然な風味をお楽しみいただけると同時に、精進料理におけるごまとうふはまさに僧侶の健康食品であると言えます。モンドセレクション8年連続金賞受賞、国際高品質賞受賞。

高野特産 ごまとうふ5本入り

○セット内容/190g×5

○事業者/角濱ごまとうふ総本舗 ☎0736-56-2336

申込番号 **H001** 交換ポイント **3,500pt**



ごまとうふ・胡麻ドレッシングセット

○セット内容/ごまとうふ190g×6
ごまドレッシング390ml

○事業者/角濱ごまとうふ総本舗 ☎0736-56-2336

申込番号 **H002** 交換ポイント **5,000pt**



厳選されたごまを丹念に絞り、キメの細かさを出すために三度の裏ごしをし、滑らかな口当たり仕上げた「柚子入りごま豆腐」。極細正黒ごまを加え、滑らかな舌触りの「黒ごま豆腐」。ごまにこだわり、水にこだわった高野山ならではの伝統的な製法で作上げたごま豆腐セットです。

ごま豆腐・高野豆腐セット

○セット内容/ごま豆腐(みそ付)120g×4、柚子入りごま豆腐130g×2、温ごま豆腐(あんかけのたれ付)100g×4、黒丸ゴマ豆腐(黒蜜付)120g×2、高野豆腐(だし付)10枚入×1
○事業者/株式会社ふみこ農園 ☎0737-53-2350

申込番号 **Y001** 交換ポイント **6,000pt**



ごま豆腐詰め合わせ

○セット内容/白ごま豆腐(みそ付)120g×6、黒ごま豆腐(黒蜜付)130g×6、柚子入りごま豆腐(たれ付)130g×4

○事業者/株式会社ふみこ農園 ☎0737-53-2350

申込番号 **Y002** 交換ポイント **6,000pt**



生麩詰め合わせ

○セット内容/笹巻あんぶ7コ、あわ麩1本、真如麩1本、京ッ麩1本

お料理用生麩と生麩まんじゅう「笹巻あんぶ」の詰め合わせです。生麩まんじゅうはお茶菓子として、調理用生麩はすき焼きや鍋物等に入れてお楽しみください。

○事業者/麩善 ☎0736-56-2537

申込番号 **F002** 交換ポイント **5,000pt**



(凍み豆腐) 6ヶ入×2

○セット内容/(凍み豆腐)6ヶ入×2、約1,100g

昔ながらの名前のとおり、高野山で生まれ、いろいろな商品が出ていますが、乾燥したのが高野豆腐、凍ったままの商品です。日持ちがよく、たいへん美味しく高蛋白質ヘルシイです。高野山では参拝客の人々、僧侶の精進料理として昔からのものです。材料も遺伝子く控え等は使わず健康に良い体にやさしいもので、心をこめて作っています。

○事業者/花坂くら会 ☎090-8935-8475

申込番号 **E001** 交換ポイント **4,500pt**



※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謝礼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。※謝礼品はなくなり次第終了とさせていただきます。※賞味期限等商品詳細に関しては高野町ふるさと納税謝礼品交換サイト <http://furu-po.com/> をご覧下さい。



あっさりとしたコシあんに、栗・葛粉などを配合した蒸し菓子【栗蒸し羊羹】、北海道産の小豆を丹念に炊き上げた粒あんの入った最中【高野四郎】と粒あんに、ミルクやバターの入った生地で包み焼きあげた洋風感覚のお菓子【高野三山】をセットにしたすべて手作りの当店を代表する銘菓の詰め合わせです。



高野山銘菓詰め合わせ

○セット内容／栗蒸ようかん1本、名鐘もなか「高野四郎」6個、高野三山5個

○事業者／御菓子司さゝ波 ☎0736-56-2301

申込番号 **S002** 交換ポイント **5,000pt**



宝暦7年創業。高野山唯一の歴史ある味噌醸造元。昭和元年、伽藍金堂からの出火時、御影堂の屋根に当店の味噌を塗り込め、奇跡的に類焼を防いだ話は今も有名です。お大師様を味噌でお護りした誇りは次世代へ伝える味への探求心となり、当店の長期熟成味噌を基に「味みそ」を開発。和歌山工業技術センターのご支援で商品化に至りました。お勧めの4種類をセットしております。

味みそ(梅、くるみ、大葉、落花生) 4種詰め合わせ

○セット内容／梅(130g)、くるみ(120g)、大葉(120g)、落花生(140g)の味みそ4種各1個

○事業者／高野山味噌本舗みずき ☎0736-56-2621

申込番号 **R001** 交換ポイント **4,000pt**



創業300年の老舗で、古くより高野山にご参詣の皆様へ親しまれてきました。伝統の製法でつくる100%国内産のもち米、小豆をしようし、自家製の程よい甘さのつぶしあんを餅の中に入れ、両面をこんがり焼き上げた商品です。

高野名物 冷凍やきもち

○セット内容／白もち45g×10個、よもぎもち45g×10個

○事業者／上きしや ☎0736-56-4035

申込番号 **D001** 交換ポイント **5,500pt**



自家製餡のつぶ餡を使用したみろく石、高野山精進料理の振れ前膳に付いていた蒸し羊羹(聖羊羹)柑橘(佛手柑、金柑、蜜柑)の餡を使用した高野通宝の詰め合わせです。どうぞご賞味下さい。

高野山銘菓セット

○セット内容／みろく石10個、高野通宝3個、聖羊羹2本

○事業者／みろく石本舗かき國 ☎0736-56-2327

申込番号 **B001** 交換ポイント **6,000pt**



和蜜は、「幻の蜂蜜」とも呼ばれ、希少価値の高い蜂蜜で、西洋蜂蜜にはないコクのあるまろやかな味わいです。ジャムは、地元高野町の自家農園をはじめ、すべて和歌山県産の果物を保存料、着色料などの添加物を一切使用せず、手作りジャムに仕上げました。旬の果物の美味しさが「ギュッと詰まったジャムと、幻の蜂蜜「和蜜」との詰合せです。

和蜜&季節のジャムセット

○セット内容／和蜜130g×1、季節のジャム160g×2

○事業者／CONFITURE KOYA ☎0736-56-4367

申込番号 **C001** 交換ポイント **5,500pt**



高野檜

高野山は、金剛峯寺を中心として発達したところです。宗教儀礼として仏前に供える花は欠かせません。かつて高野山には、花摘道心(はなつみどうしん)や夏衆(げしゅう)と呼ばれた僧侶たちがいました。彼らは法要や行事があると山に入り、その時節の花(時花)を採り、高野山に供給していました。その中にコウヤマキが含まれていたと考えられます。仏前に供える花は、香りがいいものとされ、コウヤマキは「香木」の一つに数えられています。

高野檜

○セット内容／約60cmの枝花3本を1束に2束入り

1本の木からわずか1割しか取れない希少な枝花を贅沢に使用。お墓用・お寺の本堂用として最適。
○事業者／高野檜専門店 いづみ ☎0736-56-2875

申込番号 **Z001** 交換ポイント **4,000pt**

高野特産、高野紙、薄板ランタンキャンドル。香りは、高野檜の精油を使用。中心には、ソイワックスを使用。すすが出にくく燃焼時間が長いです。

高野特産 ランタンキャンドル

○セット内容／高さ6センチ、2個セット

○事業者／高野 candle ☎080-3819-3348

申込番号 **G001** 交換ポイント **4,500pt**



当店オリジナルマンダラ時計 文字盤と裏蓋に梵字が刻まれています。

マンダラ腕時計

○セット内容／外径34mm全長23cm(通常皮バンド時計と同じ長さです)

○事業者／秋山時計店 ☎0736-56-2506

申込番号 **A001** 交換ポイント **6,500pt**



当店オリジナルマンダラ時計 文字盤と裏蓋に梵字が刻まれています。

マンダラ提げ時計

○セット内容／外径37mm、チェーン36cm

○事業者／秋山時計店 ☎0736-56-2506

申込番号 **A002** 交換ポイント **6,500pt**



Made in 和歌山

古くから山岳霊場として親しまれてきた、赤や黄色に色づく深い山々。海、山、川など各所から古来より湧き出る温泉郷。

緑あふれる豊穡の大地と、黒潮がもたらす温和な気候に育まれた、和歌山ならではの食材をご堪能ください。



梅グラッセ&梅みつセット(小)

○セット内容/梅グラッセ5粒入り×2、梅みつ120g×1

紀州南高梅と国産蜂蜜・砂糖だけを使用し、6ヶ月間じっくりと手間隙かけて漬け込んだ「梅グラッセ」と、グラッセを漬け込む際に出来る「梅蜜」をセットにしました。

○事業者/株式会社ふみこ農園 ☎0737-53-2350

申込番号 **Y014** 交換ポイント **4,000pt** 常温



わかやまポンチ

○セット内容/わかやまフルーツポンチ140g×6

和歌山県産の梅の甘露煮、温州みかん、八朔(ハッサク)と、国産の白桃をジュレにそっと閉じ込めました。フルーツ王国、和歌山ならではの、やさしい甘みとフルーツ本来の香りをご賞味頂ける逸品です。

○事業者/株式会社ふみこ農園 ☎0737-53-2350

申込番号 **Y039** 交換ポイント **5,000pt** 常温



温州みかんゼリー

○セット内容/みかんゼリー140g×6

和歌山県産の美味しい温州みかんの果肉、果汁だけを贅沢にたっぷり使用したゼリーです。フタを開けると、ふわっと広がるみかんの香り。完熟有田みかん果汁ならではの、濃厚な美味しさです。

○事業者/株式会社ふみこ農園 ☎0737-53-2350

申込番号 **Y038** 交換ポイント **4,000pt** 常温



鯛・マグロ 生ハムセット

○セット内容/鯛生ハム50g×2、まぐろ生ハム50g×3、ドレッシング15ml×5

南紀勝浦港水揚げの天然ピンチョウ鮪を生き締めし、低温熟成させた鮪の生ハムと県産養殖真ダイの生ハム、よく合うカルパッチョ風ドレッシングと一緒にのお楽しみが下さい。

○事業者/株式会社ふみこ農園 ☎0737-53-2350

申込番号 **Y045** 交換ポイント **6,000pt** 冷蔵



熊野牛 肉カレーセット

○セット内容/熊野牛カレー(甘口)×2、熊野牛カレー(辛口)×2、カレー醤油150ml×1

熊野の牧場で育まれた熊野牛をたっぷり使用した熊野牛カレーと、湯浅醤油を使用しスパイスの効いたカレーに好くあうカレー醤油のセット。カレー好きにはたまらないセット商品です。

○事業者/株式会社ふみこ農園 ☎0737-53-2350

申込番号 **Y012** 交換ポイント **6,000pt** 常温



和歌山中華そば 20食

○セット内容/麺110g×20、スープ44.5g×20

本場、和歌山からお届けする「和歌山中華そば」。細打ちのストレート麺が豚骨醤油スープに絡み、絶妙な味わい。ご家庭で本場の味わいをご賞味ください。

○事業者/株式会社ふみこ農園 ☎0737-53-2350

申込番号 **Y016** 交換ポイント **6,000pt** 常温



こめ油ギフトA

○セット内容/こめ油500g×6

国産原料100%使用。米ぬかと縛から抽出、精製された良質なサラダ油です。

○事業者/株式会社ふみこ農園 ☎0737-53-2350

申込番号 **Y050** 交換ポイント **5,000pt** 常温



和歌山のお米 5kg×2

○セット内容/和歌山県産白米5kg×2

地産地消で「ふるさとの味」との出会い。地元和歌山で取れたお米を食べよう!

○事業者/株式会社ふみこ農園 ☎0737-53-2350

申込番号 **Y019** 交換ポイント **6,000pt** 常温



〈和歌山・まるとも海産〉 特上天日干しちりめん 1kg

○セット内容/ちりめん干し×1kg

その日採れた新鮮なしらすを厚釜で釜茹でして、3~4時間じっくりと時間をかけて天日干しにしたものです。天日干ししらすよりも堅めの食感で歯ごたえとじみでる旨み特徴です。

○事業者/ JTB 西日本ふるさと納税配送センター ☎0570-002-631

申込番号 **Y059** 交換ポイント **8,000pt** 冷蔵



紀州の華遊

○セット内容/梅うどん200g×2、よもぎうどん200g×2、山芋うどん200g×1、麺つゆ30g×10

紀州南高梅の梅肉を練りこんだ見た目もきれいな「梅うどん」。昔懐かしい風味の「蓬うどん」。山芋を練りこんだコシの強い「山芋うどん」。麺つゆとともにセットしました。見た目もきれいな三色のうどんのセットです。

○事業者/株式会社ふみこ農園 ☎0737-53-2350

申込番号 **Y017** 交換ポイント **4,000pt** 常温



〈和歌山・藤野醤油醸造元〉 長期熟成丸大豆醤油詰合せ

○セット内容/農薬不使用原料の丸大豆醤油(うすくち・こいくち・ぼん酢)各500ml×1、二年熟成丸大豆醤油こいくち500ml×2

国内産の丸大豆と小麦を原料に、昔ながらの技法で作られた醤油の詰合せです。

○事業者/ JTB 西日本ふるさと納税配送センター ☎0570-002-631

申込番号 **Y046** 交換ポイント **5,000pt** 常温



〈和歌山・まるとも海産〉 銀鱗の輝

○セット内容/しらす干し・ちりめん干し・ちりめん山椒・しらす佃煮各250g

ご飯のお供や、酒の肴に。こだわりの製法でつくりあげた4種類のしらすの味をお楽しみください。

○事業者/ JTB 西日本ふるさと納税配送センター ☎0570-002-631

申込番号 **Y037** 交換ポイント **6,000pt** 冷蔵



あんぼ柿 8個入

○セット内容/あんぼ柿70g×8

和歌山県産のひらたねなし柿を天日干したソフトタイプの干し柿「あんぼ柿」。和菓子の元祖とも言われている商品です。自然の甘味をお楽しみください。

○事業者/株式会社ふみこ農園 ☎0737-53-2350

申込番号 **Y043** 交換ポイント **5,000pt** 冷蔵



干物

○セット内容/真アジ開き×3、サマ開き×2、タイ開き×2、カマス開き×2、太刀魚開き×2、キス開き×2

和歌山近海で獲れた、新鮮な魚を天日干した海の香たっぷりの干物セット。うめから生まれた「うめの塩」でたて塩をし、さらに緑茶で殺菌したこだわりの干物です。

○事業者/株式会社ふみこ農園 ☎0737-53-2350

申込番号 **Y023** 交換ポイント **6,000pt** 冷蔵



〈和歌山・まるとも海産〉 湯浅水揚げめざし

○セット内容/めざし×500g

湯浅で採れた新鮮ないわしをこだわりの赤穂の塩で天日干しにした一品。しっかした歯ごたえと噛みしめれば噛みしめるほど味わい深く、さっと焼き上げるとまた格別です。

○事業者/ JTB 西日本ふるさと納税配送センター ☎0570-002-631

申込番号 **Y056** 交換ポイント **3,000pt** 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謝礼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。※謝礼品はなくなり次第終了とさせていただきます。※賞味期限等商品詳細に関しては高野町ふるさと納税謝礼品交換サイト <http://furu-po.com/> をご覧ください。

Made in
和歌山 熊野牛

熊野牛は、県の南部「熊野地方」で昔から飼われていた和牛でした。その後、選び抜かれた血統を取り入れ、品種改良を行うことで、和歌山県特産の高級和牛「熊野牛」が誕生。肉質はきめ細やかで柔らかく、味は香ばしく、肉そのものの風味に優れています。さらに焼いたときの香りの良さも魅力です。



熊野牛 ロースステーキ

○セット内容/ロースステーキ160g×2

ステーキ用にお肉をスライスしました。柔らかな肉質と旨味が、口の中に広がります。

○事業者/株式会社ふみこ農園 ☎0737-53-2350

申込番号 **Y005** 交換ポイント **10,000pt**



熊野牛 すき焼き用 300g

○セット内容/すき焼き用もも肉300g

熊野牛のモモ肉をすき焼き用にスライスしました。柔らかな肉質と旨味が、口の中に広がります。

○事業者/株式会社ふみこ農園 ☎0737-53-2350

申込番号 **Y009** 交換ポイント **6,000pt**



熊野牛 焼肉用肩ロース

○セット内容/焼肉用肩ロース500g

熊野牛のモモ肉を焼き肉用に手切りしました。柔らかな肉質と旨味が、口の中に広がります。

○事業者/株式会社ふみこ農園 ☎0737-53-2350

申込番号 **Y004** 交換ポイント **10,000pt**



まぐろ

養殖本マグロの赤身・中トロブロックをお届け。生だからこそ、味わえるマグロの美味しさを楽しみいただけます。

和歌山養殖マグロ

○セット内容/中トロ 500g (血合い、皮抜き)

○事業者/株式会社ふみこ農園 ☎0737-53-2350

申込番号 **Y047** 交換ポイント **11,000pt**

クエ

幻とまで言われた魚『クエ』そのクエの身とアラをボリュームいっぱい詰めたみそ汁で急速冷凍なので美味しくそのまま鍋用にカットしていますので、流水解凍しクエ鍋の材料としてをお召し上がりください。(5~6人前)

クエ鍋切り身セット 期間限定 数量限定 ネット限定

○セット内容/養殖本クエ切り身 身とアラ(計800g)

発送期間:10月~3月31日までの期間限定商品

※和歌山県産もしくは愛媛県産をお送り致します。

○事業者/なんたけ株式会社 ☎072-465-3111

申込番号 **N001** 交換ポイント **11,000pt**

※マイページ申請限定商品



※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額相当の謝礼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。※謝礼品はなくなり次第終了とさせていただきます。※賞味期限等商品詳細に関しては高野町ふるさと納税謝礼品交換サイト <http://furu-po.com/> をご覧ください。

Made in
和歌山 南高梅



吟味した梅を蜂蜜でまろやかな味わいに仕上げた一品と、沖縄産黒糖で風味豊かに仕上げた一品と、丁寧にしそ葉に挟んで漬け込んだ昔ながらのしそ梅干などのセットです。



〈和歌山・龍神自然食品センター〉
特別仕立ての龍神梅

○セット内容/梅干2.6kg・紫蘇180g

梅・紫蘇ともに土壌作りからこだわり育てています。昔ながらの梅干の味をお楽しみください。

○事業者/JTB 西日本ふるさと納税配送センター ☎0570-002-631

申込番号 **Y029** 交換ポイント **10,000pt**



〈和歌山・紀州高田果園〉
特別栽培南高梅の梅干詰合せ
「舞」有田焼・木箱容器入

○セット内容/金箔のせしそ梅干700g(梅干630g、しそ葉70g)2L~3L粒、金箔のせ白干し梅干1kg(L~2L粒)

吟味した特別栽培梅を昔ながらに丁寧にしそ葉に挟んで漬けこんだ「しそ漬梅干」と、塩と梅だけでじっくりと熟成させた「白干し梅干」の詰合せです。

○事業者/JTB 西日本ふるさと納税配送センター ☎0570-002-631

申込番号 **Y030** 交換ポイント **25,000pt**



南紀男山焼 鑼鉢入白干梅

○セット内容/南高梅 2kg、鑼鉢×1

紀州における幻の名産と言われる「南紀男山焼」は、西暦1827年に、紀州十代藩主「徳川治宝侯」の庇護を受け、紀州藩お抱えの窯元として、開窯されました。その「南紀男山焼」を現在の「南紀男山」として、復元に最も近い形で製作しておられる加藤ほうあん先生の創るこの「南紀男山焼」。全て手書きで描かれた、美しい絵柄の鑼鉢は大変、重量感があり、カーブが大変美しい器ですので、お客さまのおもてなしに見事な逸品です。この盛録の中に厳選した粒ぞろいの南高梅を詰めてお届けいたします。

○事業者/株式会社ふみこ農園 ☎0737-53-2350

申込番号 **Y041** 交換ポイント **60,000pt**

Made in
和歌山 有田みかん



有名みかん産地、有田の中でも評価の高い有田郡湯浅町「田」地区のみかん。甘さと酸味のバランスがよく、コクのある味わいです。

〈和歌山・カネ上農園〉
和歌山県有田産 みかん「熟達味」 期間限定 数量限定 ネット限定

○セット内容/赤秀5kg(MまたはLサイズ)

発送期間:11月下旬~1月上旬

なくなり次第終了、※マイページ申請限定商品

○事業者/JTB 西日本ふるさと納税配送センター ☎0570-002-631

申込番号 **Y033** 交換ポイント **5,000pt**

○セット内容/赤秀10kg(MまたはLサイズ)

発送期間:11月下旬~1月上旬

なくなり次第終了、※マイページ申請限定商品

○事業者/JTB 西日本ふるさと納税配送センター ☎0570-002-631

申込番号 **Y036** 交換ポイント **15,000pt**

※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額相当の謝礼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。※謝礼品はなくなり次第終了とさせていただきます。※賞味期限等商品詳細に関しては高野町ふるさと納税謝礼品交換サイト <http://furu-po.com/> をご覧ください。



金剛峯寺



壇場伽藍



大門



金堂

和歌山県 高野町 ふるさと納税の活用方法

- ① 歴史的環境保全【文化を護る】
- ② 住環境基盤整備【まちを見守る】
- ③ 地域活性化【地域をまもる】
- ④ 安心・安全なまちづくり【命を守る】



ポイントをお持ちの方のご利用ガイド

1

お手持ちのポイントを専用申込みはがきにてご確認ください。



※専用申込みはがきは再発行できませんので、ご注意ください。

2

謝礼品のお申込みは、インターネット(マイページ)もしくは、ハガキのどちらかをご選択ください。



※お申込みの際は、必ず同じ内容をお客様控えにご記入いただき、謝礼品お届けまで大事に保管してください。

3

謝礼品の配送について



地域産品の場合
宅配便、メール便でお送りします。
体験型謝礼品の場合
高野町ふるさと応援寄附金謝礼品ホームページをご覧ください。

4

お問い合わせについて

謝礼品について
ご希望謝礼品を扱う各事業者に直接お問い合わせください。
(各謝礼品に記載)

カタログの内容について
『JTB 西日本ふるさと納税配送センター』までお問い合わせください。
(表紙に記載)

お申込み方法について

インターネット申し込み
(マイページ)の場合

<http://jtb-furusato.jp/>

- ハガキに記載のID / パスワードをご確認いただきマイページよりログインください。
- インターネット申し込みの方は有効期限内であればポイントを積み立てることが出来ます。その際には全てのポイントの有効期限が延長されます。
- インターネット申し込みの方は謝礼品を別々にお申し込みでき、残ったポイントは有効期限内にご利用頂けます。
- ポイント内でお好みの謝礼品を複数組み合わせることもできます。



ハガキで
申し込みの場合

- ハガキに記載の全ポイントを一度にお使い下さい。ポイントが余った場合は、有効期限内でマイページからのみお申し込みできます。
- ポイント内でお好みの謝礼品を複数組み合わせることもできます。

カタログの見かた

【謝礼品の説明について】



期間
限定

数量
限定

ネット
限定

期間
限定

数量
限定

ネット
限定

謝礼品の申込期限や配送期限が設けられている謝礼品。

謝礼品の受付数量が設けられている謝礼品。

ハガキではお申込みできません。

謝礼品の申込期限が設けられている謝礼品。期間内のみ申込可。

受付期間
8/1~
12/15



謝礼品の配送方法

謝礼品が配送される時期

謝礼品に関する問合せ先

完熟みかん (M)

○セット内容 / 完熟みかん5kg (MまたはMLサイズ)

配送期間: 8月下旬~12月下旬

○事業者 / みかん農園 ☎000-000-0000

申込
番号

A001

交換
ポイント

5,000pt

謝礼品の申込番号

謝礼品の交換ポイント数

※自治体毎にポイント表記が異なります。

常温

常温で配送される
謝礼品

冷凍

冷凍便で配送される
謝礼品

冷蔵

冷蔵便で配送される
謝礼品

謝礼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謝礼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。
- 季節によって謝礼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。
- 謝礼品はな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致します。