

「高野町ふるさと応援寄附金」特典一覧

「高野町ふるさと応援寄附金」に1回4千円以上の寄附をしていただいた方へ、感謝の気持ちをこめて特典を贈呈します。

【ご注意】

※返礼品の受け取りは“一時所得”に該当します。詳しくは[国税庁ホームページ]をご覧ください。

- ・特典の送付は、町外にお住まいの方に限らせていただきます。
- ・寄附につきましては、年度内の回数制限は現在設けておりません。
- ・1回の寄附につき、特典は最大10品までお選びいただけます。

【期間限定】お申込みできる期間です。

お申込み期間内であっても返礼品の在庫によりご希望に添えない場合がございますことをご了承下さい。

【配送】配送時期の限られてるものもございます。ご確認の上お申し込みください。

※特典のお届けには1~2ヶ月程度かかることがあります。

寄附金額に合わせて下記より組み合わせてお選びください。

【2612-1001】 熊野牛 ステーキ食べ比べ6枚セット	【2612-1002】 熊野牛 赤身ステーキ3枚	【2612-1003】 熊野牛 赤身ステーキ6枚	【2612-1004】 熊野牛 ロースステーキ200g×2
			
寄附額 60,000	寄附額 25,000	寄附額 48,000	寄附額 25,000
和歌山の山ろくに抱かれた自然豊かな環境の中、湧き出る美味しい水とこだわりのエサで、丹精込めて育てられた『熊野牛』です。味に深みがあり、柔らかい赤身の『ランプ肉』。きめが細かく、肉そのものの味わいと程よい霜降り、お肉の甘みをお楽しみいただけるステーキの王道『ロース』。脂肪部分が少なく、きめが細かく柔らかい『ヒレ肉』。人気の三種類の部位をステーキでどうぞ。 ステーキ肉(ランプ)200g×2枚・ステーキ肉(ロース)200g×2枚・ステーキ肉(ヒレ)150g×2枚	和歌山の山ろくに抱かれた自然豊かな環境の中、湧き出る美味しい水とこだわりのエサで、丹精込めて育てられた『熊野牛』です。味に深みがあり、柔らかくヘルシーな赤身肉のステーキです。200gにカットしていますので、食べ応え満点!!! 赤身ステーキ (200g×3)	和歌山の山ろくに抱かれた自然豊かな環境の中、湧き出る美味しい水とこだわりのエサで、丹精込めて育てられた『熊野牛』です。味に深みがあり、柔らかくヘルシーな赤身肉のステーキです。 ステーキ用赤身肉 (200g×6)	和歌山の山ろくに抱かれた自然豊かな環境の中、湧き出る美味しい水とこだわりのエサで、丹精込めて育てられた『熊野牛』です。きめが細かく、肉そのものの味わいと程よい霜降り、お肉の甘みをお楽しみいただけるステーキの王道『ロース』。 ロース (200g×2)
【2612-1005】 熊野牛 赤身スライス1kg	【2612-1006】 熊野牛 焼肉セット1kg	【2612-1007】 熊野牛 焼肉用ミスジ300g	【2612-1008】 熊野牛 焼肉用ミスジ600g
			
寄附額 44,000	寄附額 40,000	寄附額 17,000	寄附額 34,000
和歌山の山ろくに抱かれた自然豊かな環境の中、湧き出る美味しい水とこだわりのエサで、丹精込めて育てられた『熊野牛』です。味に深みのあるヘルシーな赤身肉をスライス。すき焼き・しゃぶしゃぶ、どちらでも美味しくお召し上がりいただけます。	和歌山の山ろくに抱かれた自然豊かな環境の中、湧き出る美味しい水とこだわりのエサで、丹精込めて育てられた『熊野牛』です。人気の「肩ロース」と「バラ肉」をセットしました。一度に二種類のお味をお楽しみいただけます。 焼肉用 バラ肉500g 焼肉用 肩ロース500g	和歌山の山ろくに抱かれた自然豊かな環境の中、湧き出る美味しい水とこだわりのエサで、丹精込めて育てられた『熊野牛』です。焼肉ではとても人気のある「ミスジ」。牛1頭の中で3kgほどしか取れない希少部位です。 ミスジ300g	和歌山の山ろくに抱かれた自然豊かな環境の中、湧き出る美味しい水とこだわりのエサで、丹精込めて育てられた『熊野牛』です。焼肉ではとても人気のある「ミスジ」。牛1頭の中で3kgほどしか取れない希少部位です。 ミスジ 600g

<p>【2612-1009】 熊野牛 サーロインブロック2kg</p>	<p>【2612-1010】 熊野牛 モモ肉ブロック500g×2</p>	<p>【2612-1016】 観音山完熟オレンジ梅3kg</p>	<p>【2612-1018】 観音山フルーツ詰め合わせ(シルバー)</p>
			
<p>寄附額 117,000</p>	<p>寄附額 25,000</p>	<p>寄附額 15,000</p>	<p>寄附額 14,000</p>
<p>和歌山の山ろくに抱かれた自然豊かな環境の中、湧き出る美味しい水とこだわりのエサで、丹精込めて育てられた『熊野牛』です。キメが細かくて柔らかい、最高の肉質のサーロインを、どんとブロックで2kgお届けします。贅沢にお楽しみください。</p>	<p>和歌山の山ろくに抱かれた自然豊かな環境の中、湧き出る美味しい水とこだわりのエサで、丹精込めて育てられた『熊野牛』です。脂分が少ないヘルシーなモモ肉をブロックで。ジューシーな赤身のモモ肉は煮込み料理に最適です。</p>	<p>本場紀州の完熟梅。豊かな香りとしっかりとした果肉の紀州梅を樹上完熟の状態でお届けいたします。梅干作りに最適です！</p> <p>【期間限定】2020/7/27～2021/5/30 【発送】2021/6月上旬より順次</p>	<p>2人～3人用。一番のおススメ！！ご注文いただいたときの「旬」のフルーツを詰め合わせでお届けします。お届け内容は季節によって異なります。*5月下旬～6月はお届けできるフルーツが少ないため、7月以降のお届けとなりますのでご注意ください。</p> <p>【期間限定】2020/7/27～2021/3/31</p>
<p>【2612-1019】 観音山フルーツ詰め合わせ(ゴールド)</p>	<p>【2612-1020】 観音山フルーツ詰め合わせ(プラチナ)</p>	<p>【2612-1024】 観音山レモンツリー120cm</p>	<p>【2612-1025】 観音山ほろ酔い青梅2kg</p>
			
<p>寄附額 19,000</p>	<p>寄附額 36,000</p>	<p>寄附額 63,000</p>	<p>寄附額 11,000</p>
<p>4人～5人用。一番のおススメ！！ご注文いただいたときの「旬」のフルーツを詰め合わせでお届けします。お届け内容は季節によって異なります。*5月下旬～6月はお届けできるフルーツが少ないため、7月以降のお届けとなります。</p> <p>【期間限定】2020/7/27～2021/3/31</p>	<p>5人～6人用。一番のおススメ！！ご注文いただいたときの「旬」のフルーツを詰め合わせでお届けします。お届け内容は季節によって異なります。*5月下旬～6月はお届けできるフルーツが少ないため、7月以降のお届けとなります。</p> <p>【期間限定】2020/7/27～2021/3/31</p>	<p>農家が栽培しているレモンの樹と同じものを杉樽に植えたままお届けします。栽培マニュアルもついて、購入後の電話サポートも通年で承っております。レモン栽培の北限は茨城県あたりです。その地域より寒い場所での栽培は困難ですのでご注意ください。</p>	<p>本場紀州の完熟梅。豊かな香りとしっかりとした果肉の紀州梅を樹上完熟の状態でお届けいたします。梅干作りに最適です！</p> <p>【期間限定】2020/7/27～2021/5/30 【発送】2021/6月上旬より順次</p>
<p>【2612-1029】 観音山みかんツリー 120cm</p>	<p>【2612-1030】 観音山レモン 3kg</p>	<p>【2612-1031】 観音山レモン特選18玉</p>	<p>【2612-1032】 観音山みかん濃厚小粒パイビー 3kg</p>
			
<p>寄附額 63,000</p>	<p>寄附額 16,000</p>	<p>寄附額 26,000</p>	<p>寄附額 16,000</p>
<p>農家が栽培しているみかんの樹と同じものを杉樽に植えたままお届けします。栽培マニュアルもついて、購入後の電話サポートも通年で承っております。</p>	<p>平成9年に皇室献上した観音山レモン。防腐剤・ワックス不使用で皮まで安心してお召し上がりいただけます。12月中旬頃お届けまではグリーンなレモンですのでご注意ください！！</p> <p>【期間限定】2020/7/27～2021/2/28 【発送】2020/10月上旬より順次</p>	<p>防腐剤・ワックス不使用で皮ごと安心してお召し上がりいただけます。収穫された観音山レモンの中でも、選りすぐりの上位約2%の特選品としてお届け致します。なお、12月中旬頃まではグリーンレモンのお届けとなります。</p> <p>【期間限定】2020/7/27～2021/1/24 【発送】2020年10月上旬より順次</p>	<p>みかんは小さい方が味が濃いです。2S・3Sサイズの観音山みかんがたっぷり入っています。お味や甘さが凝縮されており、毎年大変人気の商品です ※無くなり次第受付終了</p> <p>【期間限定】2020/7/27～2020/12/16 【発送】2020/11月上旬より順次</p>

<p>【2612-1033】 観音山みかん最高峰「福寿小町」 3kg</p>	<p>【2612-1034】 観音山みかん最高峰「福寿小町」 5kg</p>	<p>【2612-1035】 観音山はるか 3kg</p>	<p>【2612-1036】 観音山はるか(訳あり)3kg</p>
			
<p>寄附額 43,000</p>	<p>寄附額 67,000</p>	<p>寄附額 13,000</p>	<p>寄附額 10,000</p>
<p>観音山で収穫した「観音山みかん」の中でも、甘味・酸味・旨味・外観全てにおいて優等生だけを厳選しました。木箱に入れてお届けしますのでご贈答用にもどうぞ。 *収穫時期により配送時期変更</p> <p>【期間限定】2020/7/27~2020/12/31 【発送】2020/12月中旬より順次</p>	<p>観音山で収穫した「観音山みかん」の中でも、甘味・酸味・旨味・外観全てにおいて優等生だけを厳選しました。木箱に入れてお届けしますのでご贈答用にもどうぞ。 *収穫量の影響配送時期変更</p> <p>【期間限定】2020/7/27~2020/12/31 【発送】2020/12月中旬より順次</p>	<p>女性に大人気！人気急上昇の柑橘 表面は綺麗な黄色で、甘みが爽やかで酸味はあまりありません。 ※受付期間内であっても商品は無くなり次第終了とさせていただきます。</p> <p>【期間限定】2020/7/27~2021/2/28 【発送】2021/1月中旬より順次</p>	<p>爽やかな甘味と香りで人気の柑橘です。「訳あり」品は表面にキズがあったり色が悪かったりしますが、中身はしっかり「はるか」です。お味や果汁に問題はございません。</p> <p>【期間限定】2020/7/27~2021/2/28 【発送】2021/1月上旬より順次</p>
<p>【2612-1037】 観音山はっさく 3kg</p>	<p>【2612-1038】 観音山春峰 3kg</p>	<p>【2612-1039】 観音山ネーブル 3kg</p>	<p>【2612-1040】 観音山しらぬい 3kg</p>
			
<p>寄附額 13,000</p>	<p>寄附額 15,000</p>	<p>寄附額 13,000</p>	<p>寄附額 15,000</p>
<p>「ハッサクってこんなに美味しいんですね！」のお声もたくさん頂く農家直送のお味。手選別なので皮の苦味が果実にまで染み込みにくく、はっさく本来の味わいをお楽しみいただけます。</p> <p>【期間限定】2020/7/27~2021/3/28 【発送】2021/1月中旬より順次</p>	<p>「水晶文旦」の持つ爽やかな香りと清見オレンジの持つ「コク」、そして八朔のようなさっぱり感のある食味です。ぜひ一度召し上がっていただきたい柑橘です。 ※無くなり次第受付終了</p> <p>【期間限定】2020/7/27~2021/2/28 【発送】2021/2/月上旬より順次</p>	<p>瑞々しいオレンジの香、甘味と酸味のバランスが良い柑橘です。 防腐剤・ワックス不使用の安全な国産ネーブルを櫛形に切ってお召し上がりください。</p> <p>【期間限定】2020/7/27~2021/2/28 【発送】2021/2月上旬より順次</p>	<p>「清見オレンジ」と「ポンカン」を交配してできた人気の定番フルーツ。甘味が十分なうえ、程よい酸味もありバランスのよいカンキツの王様です！※天候、生育状況によって出荷予定日にズレが生じることがあります。</p> <p>【期間限定】2020/7/27~2021/2/28 【発送】2021/2月上旬より順次</p>
<p>【2612-1041】 観音山清見 3kg</p>	<p>【2612-1042】 観音山せとか 3kg</p>	<p>【2612-1043】 観音山グレープフルーツ 3kg</p>	<p>【2612-1044】 観音山はるみ 3kg</p>
			
<p>寄附額 13,000</p>	<p>寄附額 15,000</p>	<p>寄附額 15,000</p>	<p>寄附額 15,000</p>
<p>「温州みかん」と「オレンジ」の交配でできました。果汁分の多さはかんきつ類でも最高峰、甘味充分です！ ※無くなり次第受付終了</p> <p>【期間限定】2020/7/27~2021/2/28 【発送】2021/2/月上旬より順次</p>	<p>話題沸騰中！大人気の柑橘の大トロと呼ばれる「せとか」。 良香さ、内袋の柔らかさ、味の濃さが売りです。</p> <p>【期間限定】2020/7/27~2021/2/28 【発送】2021/2/月中旬より順次</p>	<p>多くが輸入品のグレープフルーツ。防腐剤やワックスを使用していない国産のグレープフルーツをお届けいたします！ 黄色い果実のサンタマリアです。</p> <p>【期間限定】2020/7/27~2021/2/28 【発送】2020/12月中旬より順次</p>	<p>「はるみ」は「しらぬい」の兄弟品種です。外皮・内皮共に薄いので手でむいて簡単に召し上がっていただけます。また、果肉の一粒一粒が大きく、プチプチとした食感が特長です。 ※無くなり次第受付終了</p> <p>【期間限定】2020/7/27~2021/2/28 【発送】2021/2/月上旬より順次</p>

<p>【2612-1048】 観音山みかん(とろこく一番人気)3kg</p>	<p>【2612-1049】 観音山みかん(とろこく一番人気)5kg</p>	<p>【2612-1050】 観音山太秋柿 3kg</p>	<p>【2612-1051】 観音山太秋柿特選6玉</p>
			
<p>寄附額 16,000</p>	<p>寄附額 21,000</p>	<p>寄附額 15,000</p>	<p>寄附額 50,000</p>
<p>果汁たっぷりの人気No.1みかん！出荷するみかんは全て試食し、卵のように大切に手選別してお届けしています。防腐剤・ワックス不使用 ※無くなり次第受付終了</p>	<p>果汁たっぷりの人気No.1みかん！出荷するみかんは全て試食し、卵のように大切に手選別してお届けしています。防腐剤・ワックス不使用です。 ※無くなり次第受付終了</p>	<p>柿の王様「太秋柿」は梨のようなシャキシャキとした食感が特長で、全国放送のテレビ番組で「柿嫌いの方にもおいしい」と認定された程の美味しさを持つ柿です。 ※無くなり次第受付終了</p>	<p>柿の王様「太秋柿」は梨のようなシャキシャキとした食感が特長で、全国放送のテレビ番組で「柿嫌いの方にもおいしい」と認定された程の美味しさを持つ柿です。この太秋柿の全出荷量のうちの上位5%に当たる超大玉で、外観も綺麗な太秋柿を、厳選してお届けいたします。少し青い状態では是非お召し上がりください。</p>
<p>【期間限定】2020/7/27～2020/12/31 【発送】2020/11月中旬より順次</p>	<p>【期間限定】2020/7/27～2020/12/31 【発送】2020/11月中旬より順次</p>	<p>【期間限定】2020/7/27～2020/9/27 【発送】2020/10月上旬より順次</p>	<p>【期間限定】2020/7/27～2020/9/27 【発送】2020/10月上旬より順次</p>
<p>【2612-1052】 観音山初霜富有柿特選8玉</p>	<p>【2612-1053】 観音山漆黒ゴマ蜜の紀の川柿 2kg</p>	<p>【2612-1054】 観音山漆黒ゴマ蜜の紀の川柿 3kg</p>	<p>【2612-1055】 フルーツ定期便「旬宴」－梅</p>
			
<p>寄附額 29,000</p>	<p>寄附額 10,000</p>	<p>寄附額 15,000</p>	<p>寄附額 140,000</p>
<p>甘柿の定番「富有柿」を厳選した大玉(3Lサイズ以上)でお届けします。観音山の富有柿は、葉が落ちた後も樹上に生らせた完熟です。他の柿とは一味違ってしっかりとした濃いお味です。</p>	<p>黒砂糖をまぶしたようなとても珍しい「黒い柿」です。黒砂糖のような甘さが特徴です。柿の産地ならではの貴重品種をぜひ一度お試しください。</p>	<p>黒砂糖をまぶしたようなとても珍しい「黒い柿」です。黒砂糖のような甘さが特徴です。柿の産地ならではの貴重品種をぜひ一度お試しください。</p>	<p>旬のフルーツを旬の時期に農園直送で毎月(全10回：2人～3人用)お届けします。5月・6月はフルーツ不足の時期の為5月・6月を除いて全10回お届けします。</p>
<p>【期間限定】2020/7/27～2020/11/15 【発送】2020/11月中旬より順次</p>	<p>【期間限定】2020/7/27～2020/10/11 【発送】2020/10月中旬より順次</p>	<p>【期間限定】2020/7/27～2020/10/11 【発送】2020/10月中旬より順次</p>	<p>※内容・数量は変動しますので予めご了承下さいませ。 ※内容の指定はできません。</p>
<p>【2612-1056】 フルーツ定期便「旬宴」－竹</p>	<p>【2612-1057】 観音山みかん(とろこく一番人気)4kg</p>	<p>【2012-1059】 ごまとうふ真空パック6個×2箱</p>	<p>【2612-1060】 高野山厳選観光タクシー3時間プラン</p>
			
<p>寄附額 180,000</p>	<p>寄附額 18,000</p>	<p>寄附額 9,000</p>	<p>寄附額 67,000</p>
<p>旬のフルーツを旬の時期に農園直送で毎月(全10回：4人～5人用)お届けします。5月・6月はフルーツ不足の時期の為5月・6月を除いて全10回お届けします。</p> <p>※内容の指定はできません。 ※内容・数量は変動しますので予めご了承下さいませ。</p>	<p>果汁たっぷりの人気No.1みかん！出荷するみかんは全て試食し、卵のように大切に手選別してお届けしています。防腐剤・ワックス不使用です。 ※無くなり次第受付終了</p> <p>【期間限定】2020/7/27～2021/1/17 【発送】2020/11月中旬より順次</p>	<p>ごまとうふは精進料理の逸品として有名です。高野山のごまとうふは吉野葛と高野山の水を使用しており、白く、舌触りがなめらかなのが特徴です。胡麻の香りと吉野葛のもつ食感をお楽しみいただけます。</p>	<p>世界遺産・高野山の魅力に触れる旅のご案内です。金剛峯寺・壇上伽藍や奥之院など各所をガイド資格を持ったドライバーがご案内いたします。高野山駅や宿坊までお迎えにまいります。高野山でお伝えしたいポイントを移動とお話でお楽しみいただけます。願いが叶うと言われる三鈴の松葉も探しましょう。4名様ご乗車可能です。時間が足りないときやご希望での追加の場合はお申し付け下さい。</p>

<p>【2612-1061】 高野山参拝・観光タクシー5時間ご案内プラン</p>	<p>【2612-1062】 御所のぶどう(ピオーネ)</p>	<p>【2612-1063】 豊熟ふわトロいちじく9玉入り</p>	<p>【2612-1064】 豊熟ふわトロいちじく18玉入り</p>
			
<p>寄附額 150,000</p>	<p>寄附額 18,000</p>	<p>寄附額 12,000</p>	<p>寄附額 18,000</p>
<p>2名様のお食事のご案内です。 世界遺産・高野山の魅力をたっぷりお伝えいたします。 金剛峯寺・壇上伽藍や奥の院など各所をガイド資格を持ったドライバーがご案内。 精進料理つきです。(時間によってお食事が不要の場合は軽食とお土産に替えさせていただきます) 高野山駅や宿泊先までお迎えにまいります。願いが叶うと言われる三笠の松葉も探しましょう。 2名様プランですがご乗車は4名様可能ですので、人数が増える場合は入館料と食事の追加のみ可能です。前もってご相談下さい。</p>	<p>和歌山県かつらぎ町にあるぶどうの大産地、「御所(ごせ)地域」。高野山のみもとに位置するこの地域は寒暖差が大きいため、甘みがのったぶどうが栽培されています。 ※賞味期限が短いため、発送前に事業者よりご連絡いたします。 【期間限定】2020/7/27~2020/9/6</p>	<p>朝収穫したイチジクの実が翌日にはほとんどの地域でお届け出来るために、ギリギリまで樹に生らすことができ、最後の最後まで栄養が届いた実をお届けいたします! ※賞味期限が短いため、発送前に事業者よりご連絡いたします。 【期間限定】2020/7/27~2020/9/16</p>	<p>朝収穫したイチジクの実が翌日にはほとんどの地域でお届け出来るために、ギリギリまで樹に生らすことができ、最後の最後まで栄養が届いた実をお届けいたします! ※賞味期限が短いため、発送前に事業者よりご連絡いたします。 【期間限定】2020/7/27~2020/9/16</p>
<p>【2612-1065】 天空般若クラフトビール6本セット</p>	<p>【2612-1066】 国産松茸「高野松茸」200g【化粧箱入】</p>	<p>【2612-1067】 国産松茸「高野松茸」300g【化粧箱入】</p>	<p>【2612-1068】 湯浅醤油老舗の味900ml3本セット</p>
			
<p>寄附額 15,000</p>	<p>寄附額 80,000</p>	<p>寄附額 120,000</p>	<p>寄附額 10,000</p>
<p>生のフレッシュなホップを使用しているためフルーティーで香り高いビールです。「天空般若」とは高野町で生まれた高野町でしか飲むことのできないビールです。(高野町富貴産ホップ使用) 【期間限定】2020/7/27~2020/12/20 【発送】2021/1月中旬より順次</p>	<p>世界遺産 和歌山県高野町で収穫された特別で希少な国産松茸です。香り・歯応え・味とともに最高級品です。希少な高野松茸で日本の美味しい贅沢をお楽しみ頂けます。 約200g(2~5本/大・小・開きを織り交ぜたサイズおまかせ) 【期間限定】~2020/10/6 数量限定 【発送】2020/9下旬より順次</p>	<p>世界遺産 和歌山県高野町で収穫された特別で希少な国産松茸です。香り・歯応え・味とともに最高級品です。希少な高野松茸で日本の美味しい贅沢をお楽しみ頂けます。 約300g(3~8本/大・小・開きを織り交ぜたサイズおまかせ) 【期間限定】~2020/10/6 数量限定 【発送】2020/9下旬より順次</p>	<p>醤油発祥地である海、山に囲まれた自然豊かな紀州湯浅の地にて、江戸時代から八代続く醤油の老舗 小原久吉商店より、たっぷりサイズの『さいしこみしょうゆ900ml×3本セット』を湯浅町の製造蔵元直送にてお届けします。</p>
<p>【2612-1069】 湯浅醤油1800ml×6本</p>	<p>【2612-1070】 有田みかん約9kg【秀品】</p>	<p>【2612-1071】 有田みかん約3kg【秀品】と湯浅醤油300ml×1本</p>	<p>【2612-1072】 有田みかん約3kg【秀品】紀州のぼん酢300ml×1本</p>
			
<p>寄附額 40,000</p>	<p>寄附額 15,000</p>	<p>寄附額 8,000</p>	<p>寄附額 8,000</p>
<p>醤油発祥地紀州湯浅の地にて、江戸時代より続く醤油の老舗小原久吉商店より、再仕込醤油1800ml×6本を製造元より直送にてお届けします。 豊かな風味と深みのあるコクが特徴のお醤油です。 ゆあさ姫シール1枚、おすそ分け用袋6枚付き。</p>	<p>和歌山県よりお届けします。みかんだいすきなスタッフのおすすめ有田みかんです。みかんの大きさは箱を開けてからの楽しみのおまかせサイズです。(みかんの大きさによって、みかんの入っている数が違います) 約3kg、3ケース(合計約9kg) 【期間限定】2020/8/26~2020/11/29 【発送】2020/11下旬より順次</p>	<p>和歌山県有田より、みかん農家さんの愛情たっぷり注いで丁寧に収穫されたみかん3kgと、しょうゆの里和歌山県湯浅町にて江戸時代から続く老舗小原久吉商店の二度仕込湯浅醤油300ml×1本(濃厚な味とコクが特徴でいろいろなお料理になんにもよく合う再仕込み醤油)を湯浅町の製造蔵元より心を込めてお送りいたします。 有田みかん約3kg湯浅醤油300ml×1本 【期間限定】2020/8/26~2020/11/29 【発送】2020/11下旬より順次</p>	<p>和歌山県有田より代々続くみかん農家の愛情たっぷり注いで丁寧に収穫、厳選された甘くジューシーな有田みかん(みかんだいすき小原久吉商店スタッフのおすすめ有田みかん!)と、醤油発祥地、紀州湯浅にて江戸時代より代々続く醤油の老舗小原久吉商店より湯浅醤油にゆず果汁とだしを加え、風味豊かに仕上げた、こだわりの紀州のぼん酢(湯浅ぼん酢)。 有田みかん約3kg紀州のぼん酢300ml×1 【期間限定】2020/8/26~2020/11/29 【発送】2020/11下旬より順次</p>

【2612-1073】 老舗のうすくち醤油900ml 6本	【2612-1074】 金山寺みそゆあさたまり湯浅醤油 こだわりセット	【2612-1075】 老舗の味紀州のぼんず500ml 3本	【2612-1076】 老舗の味白しょうゆ500ml 3本セット
			
寄附額 24,000	寄附額 10,000	寄附額 10,000	寄附額 10,000
<p>醤油発祥地和歌山湯浅の地にて、江戸時代より続く醤油の老舗小原久吉商店より、澄んだ鮮やかな色合いのお醤油で煮物やお吸物、鍋物などのおうちで素材の良さをさらに美味しく引き立てるうすくちしょうゆ900ml×6本入です。小原久吉商店オリジナルキャラクター「ゆあさ姫」シール1枚付。</p> <p>和歌山湯浅町の製造元より直送にて、お届けします。</p>	<p>醤油発祥地紀州湯浅の地にて、江戸時代より続く味噌・醤油の老舗小原久吉商店より、ご飯に添えたりお茶漬けの上にお供え、そのまま食べるおかず味噌の甘口金山寺みそとおさしみ・お寿司・まぐろ丼、まろやかな甘味のたまりしょうゆのゆあさたまり(たまりしょうゆ)とそのままつけたり(お刺身)、そのままかけ醤油(焼き魚、冷奴)、煮物や炒め物など幅広くお使いいただける湯浅醤油(再仕込み醤油)。プレゼントボックス(化粧箱)に入れて製造元の湯浅町より直送にてお届けします。</p> <p>甘口金山寺みそ400g ゆあさたまり(たまりしょうゆ)300ml 湯浅醤油(さいしこみしょうゆ)300ml</p>	<p>醤油発祥地、和歌山湯浅にて江戸時代より続く老舗小原久吉商店のこだわりのぼんずセットです。</p> <p>水たき、湯どうぶ、しゃぶしゃぶ、ちり鍋、かつおのたたき、ぎょうざ、揚げ物、焼肉、焼魚などにおすすめです。毎日のお料理のおいしさをゆずの香りとさっぱりお酢がふんわり引き立てます。</p> <p>プレゼントボックス(化粧箱)に入れてオリジナルギフト包装紙で商品を包装して、和歌山湯浅町の製造元より直送にてお届けします。</p>	<p>醤油発祥地、和歌山湯浅にて江戸時代より続く老舗小原久吉商店の風味豊かで淡く上品な味わいに仕上げた、老舗こだわりの白しょうゆ。</p> <p>素材の色合いを活かし風味良く素材の旨さを引き立てます。お吸い物や茶碗蒸し、だし巻き玉子などにおすすめです。</p> <p>プレゼントボックス(化粧箱)に入れてオリジナルギフト包装をして和歌山湯浅町にある製造元より直送にてお届けします。</p>
【2612-1077】 老舗の味しろだし500ml 3本セット	【2612-1078】 甘干し四郷柿氷温熟成	【2612-1079】 むらおこし特産品コンテスト特別賞受賞 特上干物	【2612-1080】 むらおこし特産品コンテスト特別賞受賞 Aセット
			
寄附額 10,000	寄附額 10,000	寄附額 29,000	寄附額 13,000
<p>お料理をもっと楽しく。醤油発祥地、和歌山湯浅にて江戸時代より続く老舗小原久吉商店の風味豊かで上品な味わいに仕上げた便利なこだわりの白だしです。</p> <p>だし巻き玉子やお吸物、うどん、茶わん蒸し、炊き込みご飯、煮物、酢の物などいろいろなお料理におすすめです。</p> <p>プレゼントボックス(化粧箱)に入れてオリジナルギフト包装をして製造元湯浅町より直送にてお届けします。</p>	<p>この干し柿は完熟柿の風味を残した干し柿です。</p> <p>商品到着時は冷凍ですので凍っており、そのままナイフ等で切れますので適当な大きさに切り分けてお召し上がりください。</p> <p>(80g×6個入り)</p>	<p>和歌山で取れた魚(サンマは北海道産)を、和歌山県産の紀州南高梅と湯浅町産の湯浅醤油とコラボさせて作った和歌山県ならではの魚業商店オリジナル商品です。当店が使用している梅塩は紀州南高梅を製造した後の塩を再利用できるように、除菌し超精密ろ過して出来た梅塩です。</p> <p>*季節により商品内容が変わる事が有ります。 ・金目タイ開き 特大1尾・タイ開き 特大1尾 ・真アジ開き 大1尾・アイゴ開き 特大1尾 ・カマス開き 大2尾・丸アジ開き 1尾 ・真サバ開き 1尾・太刀魚開き 大2尾 ・サバ味噌干し 2枚・サンマ味噌干し 2尾</p>	<p>和歌山で取れた魚(サンマは北海道産)を、和歌山県産の紀州南高梅と湯浅町産の湯浅醤油とコラボさせて作った和歌山県ならではの魚業商店オリジナル商品です。当店が使用している梅塩は紀州南高梅を製造した後の塩を再利用できるように、除菌し超精密ろ過して出来た梅塩です。</p> <p>*季節により商品内容が変わる事が有ります。 ・イサキ開き 1尾・タイ開き 中1尾 ・真アジ開き 中1尾・カマス開き 2尾 ・アイゴ開き 小2尾・サバ開き 1尾 ・サバ味噌干し 2枚・太刀魚開き 2尾 ・太刀魚味噌干し 2尾・丸アジ開き 中1尾 ・イカ一夜干し 1尾・さんま味噌干し 2尾</p>
【2612-1081】 むらおこし特産品コンテスト特別賞受賞 Bセット	【2612-1082】 むらおこし特産品コンテスト特別賞受賞 Cセット	【2612-1083】 むらおこし特産品 特別賞受賞 味噌干しセット	【2612-1084】 高野樺 2尺2本くくり2束
			
寄附額 13,000	寄附額 13,000	寄附額 13,000	寄附額 5,000
<p>和歌山で取れた魚(サンマは北海道産)を、和歌山県産の紀州南高梅と湯浅町産の湯浅醤油とコラボさせて作った和歌山県ならではの魚業商店オリジナル商品です。</p> <p>*季節により商品内容が変わる事が有ります。</p> <p>・カマス開き 1尾・タイ開き 中1尾 ・イサキ開き 中1尾・丸アジ開き 中1尾 ・太刀魚味噌干し 2尾・太刀魚開き 中1尾 ・サバ開き 中1尾・アイゴ開き 中1尾 ・真アジ開き 中1尾・サンマ味噌干し 2尾</p>	<p>和歌山で取れた魚(サンマは北海道産)を、和歌山県産の紀州南高梅と湯浅町産の湯浅醤油とコラボさせて作った和歌山県ならではの魚業商店オリジナル商品です。</p> <p>*季節により商品内容が変わる事が有ります。</p> <p>・金目タイ開き 1尾・タイ開き 1尾 ・真アジ開き 中2尾・小アジ開き 3尾 ・アイ開き 中1尾・丸アジ開き 1尾 ・ヒメチ丸干し 8尾・サバ開き 1尾 ・太刀魚開き 中1尾・サンマ味噌干し 2尾</p>	<p>和歌山で取れた魚(サンマは北海道産)を、和歌山県産の紀州南高梅と湯浅町産の湯浅醤油とコラボさせて作った和歌山県ならではの魚業商店オリジナル商品です。</p> <p>*季節により商品内容が変わる事が有ります。</p> <p>・サンマ味噌干し 2尾入り2袋 ・サバ味噌干し 2枚入り2袋 ・太刀魚味噌干し 2尾入り2袋 ・アジ味噌干し 3尾入り2袋</p>	<p>1本の木からわずか1割しか取れない希少な枝花を使用。お墓用・お寺の本堂用としても使用できます。</p> <p>※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。※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。※商品は無くなり次第終了させていただきます。</p> <p>約60cmの枝花2本を1束に(2束入り)</p>

【2612-1085】 高野檜 1尺7寸3本くくり2束	【2612-1086】 高野檜 1尺5寸2本くくり2束	【2612-1087】 高野檜 2尺3本くくり2束	【2612-1088】 高野山麓 美人優菜
			
寄附額 5,000	寄附額 4,000	寄附額 7,000	寄附額 5,000
<p>高野檜の中層から上層にかけて育つ枝花。 1番人気のサイズで、お仏壇用、お墓用に最適。 ※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。 ※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。 ※商品は無くなり次第終了とさせていただきます。</p> <p>約50cmの枝花3本を1束に(2束入り)</p>	<p>高野檜の下層から中層にかけて育つ枝花。 収穫量も多く廉価な花として人気があります。 お仏壇用、お墓用として色花とともに。 ※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。 ※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。 ※商品は無くなり次第終了とさせていただきます。</p> <p>約40cmの枝花2本を1束に(2束入り)</p>	<p>1本の木からわずかに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。 ※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。 ※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。 ※商品は無くなり次第終了とさせていただきます。</p> <p>約60cmの枝花3本を1束に(2束入り)</p>	<p>乳酸菌入り高級サブリー野菜詰合せ。弊社では、国際基準を取得した4種類のリーフ野菜を「美人優菜ブランド」として栽培しています。 このレタスは「機能性健康野菜」として開発し乳酸菌やアミノ酸等が含まれています。 腸内環境を整え、内側からきれいになっていただくことを目的として栽培しています。 グローバルGAP認証取得(GN: 4059883579826) (弊社HP: https://mitsuboshi-farm.com/)</p> <p>三ツ星ブーケ(グリーンリーフ・ルビーレタス・クローバーレタス)3束、ルビーレタス1束、クローバーレタス1束</p>
【2612-1089】 手作り凍豆腐2個セット	【2612-1090】 手作りこんにやく・金山寺味噌セット	【2612-1091】 手作り田舎味噌・金山寺味噌セット	【2612-1092】 高野山銘菓詰め合わせ
			
寄附額 10,000	寄附額 10,000	寄附額 10,000	寄附額 10,000
<p>昔から高野山の精進料理に使われてきた高野豆腐。乾燥させず凍った状態のものがこちらの凍み豆腐です。 手作り豆腐のうまみはそのまま、食べ応えのある食感で肉の代わりに使えば高たんぱくヘルシーです。高野豆腐のように水戻しが要らず、なべや煮物にそのまま使えます。</p> <p>手作り凍み豆腐(約500g)×2ケ</p>	<p>高野山の麓花坂で、地元素材から丁寧に手作りした金山寺味噌と生芋こんにやくのセットです。金山寺味噌ははちみつ入りで食べやすいおかず味噌。 こんにやくはこんにやく生芋100%使用、もちもちとした食感で大変ご好評いただいております。</p> <p>手作り生芋こんにやく(約500g)×1ケ 手作り金山寺味噌(約300g)×1ケ</p>	<p>高野山の麓花坂で、地元素材から丁寧に手作りした手作り田舎味噌と金山寺味噌のセットです。 金山寺味噌ははちみつ入りで食べやすいおかず味噌。 大変ご好評いただいております。</p> <p>手作り田舎味噌(約500g)×1ケ 手作り金山寺味噌(約300g)×1ケ</p>	<p>あっさりとしたコシあん、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】と粒あんを、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。</p> <p>栗蒸ようかん 1本 高野三山 4個 名鐘もなか【高野四郎】4個</p>
【2612-1093】 白木24cm丸盆	【2612-1094】 白木30cm丸盆	【2612-1095】 里山スープボール LBR 5個入り	【2612-1096】 里山スープボール NA 5個入り
			
寄附額 10,000	寄附額 11,000	寄附額 31,000	寄附額 31,000
<p>タンパリンにも用いられている合板曲げ輪の技術を利用してお盆が出来上がりました。 今のライフスタイルに合った日本の作り手による日本らしいお盆です。 商品の性質上、色彩、柄、形状が多少異なる場合がございます。</p> <p>φ24×2.5cm 淵/樺曲げ合板 天底/シナ合板 ウレタン塗装</p>	<p>タンパリンにも用いられている合板曲げ輪の技術を利用してお盆が出来上がりました。 今のライフスタイルに合った日本の作り手による日本らしいお盆です。 商品の性質上、色彩、柄、形状が多少異なる場合がございます。</p> <p>φ30×2.5cm 淵/樺曲げ合板 天底/シナ合板 ウレタン塗装</p>	<p>表面に耐久性に優れた特殊加工、ナノコートを施しており、家庭用食洗機にも対応可能です。 汁物のみならずスイーツ、サラダ、ヨーグルト、抹茶などいろいろな用途に使えます。和・洋どちらにでもライフスタイルに合わせてお使いください。 電子レンジは非対応です。天然木のため木目の出方や色味はそれぞれ異なります。ご理解、ご了承ください。</p> <p>φ11.5×7cm 5個入り 天然木・ケイ素ガラス(NANO COAT)(ガラス塗料)</p>	<p>表面に耐久性に優れた特殊加工、ナノコートを施しており、家庭用食洗機にも対応可能です。 汁物のみならずスイーツ、サラダ、ヨーグルト、抹茶などいろいろな用途に使えます。和・洋どちらにでもライフスタイルに合わせてお使いください。 電子レンジは非対応です。天然木のため木目の出方や色味はそれぞれ異なります。ご理解、ご了承ください。</p> <p>φ11.5×7cm 5個入り 天然木・ケイ素ガラス(NANO COAT)(ガラス塗料)</p>

<p>【2612-1109】 四季スープボール NA 5個入り</p>	<p>【2612-1110】 四季スープボール LBR 5個入り</p>	<p>【2612-1111】 里山スープボール DBR 3個入り</p>	<p>【2612-1112】 里山スープボール NA 3個入り</p>
			
<p>寄附額 34,000</p>	<p>寄附額 34,000</p>	<p>寄附額 19,000</p>	<p>寄附額 19,000</p>
<p>表面に耐久性に優れた特殊加工、ナノコートを施しており、家庭用食洗機にも対応可能です。 汁物のみならずスイーツ、サラダ、ヨーグルト、抹茶などいろいろな用途に使えます。和・洋どちらにでもライフスタイルに合わせてお使いください。 電子レンジは非対応です。天然木のため木目の出方や色味はそれぞれに異なります。ご理解、ご了承ください。</p> <p>φ12.5×6.5cm 5個入り 天然木・ケイ素ガラス(NANO COAT)(ガラス塗料)</p>	<p>表面に耐久性に優れた特殊加工、ナノコートを施しており、家庭用食洗機にも対応可能です。 汁物のみならずスイーツ、サラダ、ヨーグルト、抹茶などいろいろな用途に使えます。和・洋どちらにでもライフスタイルに合わせてお使いください。 電子レンジは非対応です。天然木のため木目の出方や色味はそれぞれに異なります。ご理解、ご了承ください。</p> <p>φ12.5×6.5cm 5個入り 天然木・ケイ素ガラス(NANO COAT)(ガラス塗料)</p>	<p>表面に耐久性に優れた特殊加工、ナノコートを施しており、家庭用食洗機にも対応可能です。 汁物のみならずスイーツ、サラダ、ヨーグルト、抹茶などいろいろな用途に使えます。和・洋どちらにでもライフスタイルに合わせてお使いください。 電子レンジは非対応です。天然木のため木目の出方や色味はそれぞれに異なります。ご理解、ご了承ください。</p> <p>φ11.5×7cm 3個入り 天然木・ケイ素ガラス(NANO COAT)(ガラス塗料)</p>	<p>表面に耐久性に優れた特殊加工、ナノコートを施しており、家庭用食洗機にも対応可能です。 汁物のみならずスイーツ、サラダ、ヨーグルト、抹茶などいろいろな用途に使えます。和・洋どちらにでもライフスタイルに合わせてお使いください。 電子レンジは非対応です。天然木のため木目の出方や色味はそれぞれに異なります。ご理解、ご了承ください。</p> <p>φ11.5×7cm 3個入り 天然木・ケイ素ガラス(NANO COAT)(ガラス塗料)</p>
<p>【2612-1113】 里山スープボール LBR 3個入り</p>	<p>【2612-1114】 里山スープボール DBR 5個入り</p>	<p>【2612-1115】 KOZUE - 檜 -</p>	<p>【2612-1116】 紅南高梅酒</p>
			
<p>寄附額 19,000</p>	<p>寄附額 31,000</p>	<p>寄附額 10,000</p>	<p>寄附額 7,000</p>
<p>表面に耐久性に優れた特殊加工、ナノコートを施しており、家庭用食洗機にも対応可能です。 汁物のみならずスイーツ、サラダ、ヨーグルト、抹茶などいろいろな用途に使えます。和・洋どちらにでもライフスタイルに合わせてお使いください。 電子レンジは非対応です。天然木のため木目の出方や色味はそれぞれに異なります。ご理解、ご了承ください。</p> <p>φ11.5×7cm 3個入り 天然木・ケイ素ガラス(NANO COAT)(ガラス塗料)</p>	<p>表面に耐久性に優れた特殊加工、ナノコートを施しており、家庭用食洗機にも対応可能です。 汁物のみならずスイーツ、サラダ、ヨーグルト、抹茶などいろいろな用途に使えます。和・洋どちらにでもライフスタイルに合わせてお使いください。 電子レンジは非対応です。天然木のため木目の出方や色味はそれぞれに異なります。ご理解、ご了承ください。</p> <p>φ11.5×7cm 5個入り 天然木・ケイ素ガラス(NANO COAT)(ガラス塗料)</p>	<p>高野山の霊木とされている「高野檜」を使用し香りづけされたお酒(ジン)です。 柑橘類の甘酸っぱさの後に、山椒の辛さと爽やかな香りが楽しめます。 アルコール度数：47% ※未成年者の飲酒は法律で禁止されています。未成年者のお申込みはご遠慮ください</p> <p>容量700ml</p>	<p>太陽の光を浴びて赤く染まった高級品「紅南高梅」と呼ばれる非常に希少価値の高い梅実のみを使用した梅酒です。 アルコール度数：20% ※未成年者の飲酒は法律で禁止されています。未成年者のお申込みはご遠慮ください</p> <p>容量720ml</p>
<p>【2612-1117】 樽仕込み梅酒 百薬</p>	<p>【2612-1118】 純米酒 黒牛</p>	<p>【2612-1119】 和歌のめぐみ 龍神の柚子酒</p>	<p>【2612-1120】 和歌のめぐみ 和歌山のじゃばら酒</p>
			
<p>寄附額 9,000</p>	<p>寄附額 5,000</p>	<p>寄附額 6,000</p>	<p>寄附額 6,000</p>
<p>南高梅で漬け込んだ梅酒をオーク樽で3年間ゆっくりと熟成させた、樽の高貴な香りと梅酒の熟成香が味わい深い梅酒です。 アルコール度数：20% ※未成年者の飲酒は法律で禁止されています。未成年者のお申込みはご遠慮ください。</p> <p>容量720ml</p>	<p>麴もともとは山田錦、蒸米は五百万石などの酒造好適米を用い、長期低温で丁寧に仕上げています。芳香で、幅と広がりのある旨味と味わいです。 アルコール度数：15度以上16度未満 ※未成年者の飲酒は法律で禁止されています。未成年者のお申込みはご遠慮ください。</p> <p>容量720ml</p>	<p>和歌山県田辺市龍神村で栽培された柚子を使用しています。 香り豊かでフレッシュな果汁を清酒と合わせています。 アルコール度数：8% ※未成年者の飲酒は法律で禁止されています。未成年者のお申込みはご遠慮ください。</p> <p>容量720ml</p>	<p>独特の風味が特徴で生産地区の限られている果実です。 じゃばら独特のほろ苦さや酸味を飲みやすく糖度と酸度をバランスよく仕上げています。 アルコール度数：8% ※未成年者の飲酒は法律で禁止されています。未成年者のお申込みはご遠慮ください。</p> <p>容量720ml</p>

<p>【2612-1121】 和歌のめぐみ 有田のみかん酒</p> 	<p>【2612-1122】 超辛口純米酒 南方</p> 	<p>【2612-1123】 生麩まんじゅう 笹巻あんぷ</p> 	<p>【2612-1124】 檜のおもちゃ IKONIHアイコニー ミニキッチン</p> 
<p>寄附額 6,000</p>	<p>寄附額 6,000</p>	<p>寄附額 11,000</p>	<p>寄附額 70,000</p>
<p>みかんで有名な有田市で収穫された「有田みかん」を使用。 みかんの良さを生かしたみかん酒です。 アルコール度数：8% ※未成年者の飲酒は法律で禁止されています。未成年者のお申込みはご遠慮ください。 容量720ml</p>	<p>山田錦を使用した特別純米酒を超辛口に仕上げました。スッキリとしたキレの良さに米の旨味を醸し出す事で余韻の愉しめる日本酒です。アルコール度数：18% 飲み方：冷やして飲むのがお勧めです。 ※未成年者の飲酒は法律で禁止されています。未成年者のお申込みはご遠慮ください。 容量720ml</p>	<p>文政年間操業、高野山唯一の生麩屋が作る生麩まんじゅう 笹巻あんぷ。 よもぎを混ぜた生麩にこしあんをくるみ、熊笹で包みました。ほのかに漂う笹の香りとしっかりとした心地よい口当たりの生麩独特の風味をお楽しみください。 消費期限：冷蔵で3日、冷凍で3ヶ月 容量生麩まんじゅう 笹巻あんぷ 20入 約800g</p>	<p>本物そっくりのキッチン。カチカチとダイヤルを回せる3口ガスコンロにお玉やフライ返しなどの調理器具も揃っています。 和歌山産の檜を使って、丁寧に一つ一つ手作業で仕上げた無塗装の檜のおもちゃです。安全認証(CE認証・STマーク)にも対応しています。 ※ギフト対応をご希望の場合は備考欄にご入力ください。 容量原材料：国産檜・アメリカ産ウォールナット Size：W305xH210xD245 Weight：1,700g</p>
<p>【2612-1125】 檜のおもちゃ IKONIHアイコニー 食材セット</p>	<p>【2612-1126】 檜のおもちゃ IKONIHアイコニー ままごと冷蔵庫</p>	<p>【2612-1127】 檜のおもちゃ IKONIHアイコニー オルゴールカー</p>	<p>【2612-1128】 檜のおもちゃ IKONIHアイコニー オルゴールトレイン</p>
			
<p>寄附額 42,000</p>	<p>寄附額 41,000</p>	<p>寄附額 22,000</p>	<p>寄附額 25,000</p>
<p>かわいい食品のおまごとセット。 包丁で切るとザクとした手ごたえがあり、食品の断面には、音がする面テープがついています。蓋がまな板になるロゴ入りのお片付けBOX付き。和歌山産の檜を使って、丁寧に一つ一つ手作業で仕上げた無塗装の檜のおもちゃです。安全認証(CE認証・STマーク)にも対応しています。 原材料：国産檜・アメリカ産ウォールナット Size：W195xH145xD145 Weight：860g</p>	<p>リアルなミニチュア冷蔵庫。 冷蔵庫には、マヨネーズ・ケチャップ・牛乳が入っています。食材セットの野菜や食べ物を入れて遊べば、一層楽しいままごとになります。 和歌山産の檜を使って、丁寧に一つ一つ手作業で仕上げた無塗装の檜のおもちゃです。安全認証(CE認証・STマーク)にも対応しています。 原材料：国産檜・アメリカ産ウォールナット Size：W160×H320×D160 Weight：1,500g</p>	<p>前に動かしても、後ろに動かしても音楽の流れるオルゴールカー。シンプルな形が子どもたちに大人気です。窓があいているので子供たちの小さな指でもしっかりと車をつかんで走らせることができます。 和歌山産の檜を使って、丁寧に一つ一つ手作業で仕上げた無塗装の檜のおもちゃです。安全認証(CE認証・STマーク)にも対応しています。 原材料：国産檜・アメリカ産ウォールナット Size：W110×H85×D123 Weight：270g</p>	<p>前に動かしても、後ろに動かしても音楽の流れるオルゴールトレイン。ノスタルジーを感じさせる汽車ポッポは、思い出をのせてどこまでも。 和歌山産の檜を使って、丁寧に一つ一つ手作業で仕上げた無塗装の檜のおもちゃです。安全認証(CE認証・STマーク)にも対応しています。 ※ギフト対応をご希望の場合は備考欄にご入力ください。 原材料：国産檜・アメリカ産ウォールナット Size：W90×H100×D135 Weight：370g</p>
<p>【2612-1129】 檜のおもちゃ IKONIHアイコニー オルゴールトラック</p>	<p>【2612-1130】 檜のおもちゃ IKONIHアイコニー オルゴールバス</p>	<p>【2612-1131】 檜のおもちゃ IKONIHアイコニー 魚釣りセット</p>	<p>【2612-1132】 檜のおもちゃ IKONIHアイコニー 整備士セット</p>
			
<p>寄附額 25,000</p>	<p>寄附額 29,000</p>	<p>寄附額 42,000</p>	<p>寄附額 64,000</p>
<p>前に動かしても、後ろに動かしても音楽の流れるオルゴールトラック。 アイコニーのロゴの入った荷台は、本物と同じように動きます。小さなラムネやキャンディーやチョコレートなどを荷台にのせてもいいかも。 和歌山産の檜を使って、丁寧に一つ一つ手作業で仕上げた無塗装の檜のおもちゃです。安全認証(CE認証・STマーク)にも対応しています。 ※ギフト対応をご希望の場合は備考欄にご入力ください。 原材料：国産檜・アメリカ産ウォールナット Size：W148×H105×D113 Weight：390g</p>	<p>前に動かしても、後ろに動かしても音楽の流れるオルゴールバス。おもちゃやお人形を乗せて走らせれば速足気分。 小物を入れたりエアープランツを飾ってみたり、色々楽しめます。 和歌山産の檜を使って、丁寧に一つ一つ手作業で仕上げた無塗装の檜のおもちゃです。安全認証(CE認証・STマーク)にも対応しています。 ※ギフト対応をご希望の場合は備考欄にご入力ください。 原材料：国産檜・アメリカ産ウォールナット Size：W180×H115×D105 Weight：550g</p>	<p>可愛い海の生き物たちを捕まえられる釣竿のセット。 檜の抗菌性を生かし、檜の香りを楽しみながら親子でお風呂釣りを楽しめます。 ネットのお片付け袋付き。 和歌山産の檜を使って、丁寧に一つ一つ手作業で仕上げた無塗装の檜のおもちゃです。安全認証(CE認証・STマーク)にも対応しています。 ※ギフト対応をご希望の場合は備考欄にご入力ください。 原材料：国産檜・アメリカ産ウォールナット Size：W170×H70×D295 Weight：590g</p>	<p>それぞれの部品から、車を組み立てられるおもちゃ。色々な組み立て方に想像力を働かせ、自分だけのオリジナルカーを作ってみてください。大人が想像つかない不思議な車が沢山出来上がるに違いありません。和歌山産の檜を使って、丁寧に一つ一つ手作業で仕上げた無塗装の檜のおもちゃです。安全認証(CE認証・STマーク)にも対応しています。 原材料：国産檜・アメリカ産ウォールナット Size：D215×W240×H85(Bo×)3種類の車作れる本体・車輪・車軸・ネジ・ナット・スパナ・ドライバー・飾りマグネット2種・収納箱</p>

<p>【2612-1133】 檜のおもちゃ IKONIHアイコニー 大工セット</p>	<p>【2612-1134】 檜のおもちゃ IKONIHアイコニー ドロップボックス</p>	<p>【2612-1135】 檜のおもちゃ IKONIHアイコニー ガラガラシリーズ</p>	<p>【2612-1136】 檜のおもちゃ IKONIHアイコニー 積み木</p>
			
<p>寄附額 71,000</p>	<p>寄附額 33,000</p>	<p>寄附額 29,000</p>	<p>寄附額 25,000</p>
<p>本物そっくりの大工セット。たたいたり、回したり、つかんだり色々な遊びに使え、外箱は、部品をそれぞれ組み替えてオリジナル工具箱にすることが出来ます。和歌山産の檜を使って、丁寧に一つ一つ手作業で仕上げた無塗装の檜のおもちゃです。安全認証(CE認証・STマーク)にも対応しています。</p> <p>※ギフト対応をご希望の場合は備考欄にご入力ください。</p> <p>原材料：国産檜・アメリカ産ウォールナット Size：W155×H90×D225 Weight：715g</p>	<p>丸や三角、台形、ひし形など9種類にくりぬかれたボックスにそれぞれの型をはめて遊ぶおもちゃです。図形の認知能力、小さいブロックをつまむ指先の巧緻性、上手にはめることが出来た時の達成感など、様々な方面からの刺激を子供たちに与えます。和歌山産の檜を使って、丁寧に一つ一つ手作業で仕上げた無塗装の檜のおもちゃです。安全認証(CE認証・STマーク)にも対応しています。</p> <p>原材料：国産檜 Size：W150×H130×D150 12種類の形状のブロック</p>	<p>人気の3種類RATTLE(KOROKORO RATTLE、D RATTLE、MUSHROOM RATTLE)がセットになっており、男女を問わないので、出産祝いなどにもぴったりです。和歌山産の檜を使って、丁寧に一つ一つ手作業で仕上げた無塗装の檜のおもちゃです。安全認証(CE認証・STマーク)にも対応しています。</p> <p>原材料：国産檜・アメリカ産ウォールナット Size：KOROKORO RATTLE W60×H60×D65、D RATTLE W35×H90×D71、MUSHROOM RATTLE</p>	<p>ブロックは6種類がバランスよくセットされています。並べたり、積み重ねたり、くずしたりとあそびを繰り返す中で空間認知能力を養い、集中力やバランス感覚を身につけていきます。元に戻す場所のヒントを書いたお片付けBOX付き。和歌山産の檜を使って、丁寧に一つ一つ手作業で仕上げた無塗装の檜のおもちゃです。安全認証(CE認証・STマーク)にも対応しています。※ギフト対応をご希望の場合は備考欄にご入力ください。</p> <p>原材料：国産檜・アメリカ産ウォールナット Size：W225×H35×D175 Weight：640g</p>
<p>【2612-1137】 檜のおもちゃ IKONIHアイコニー ナンバータワー</p>	<p>【2612-1138】 檜のおもちゃ IKONIHアイコニー ひのきコースター</p>	<p>【2612-1139】 檜のおもちゃ IKONIHアイコニー なみのリパブル</p>	<p>【2612-1140】 檜のおもちゃ アイコニー ジャンボなみのリパブル</p>
			
<p>寄附額 30,000</p>	<p>寄附額 51,000</p>	<p>寄附額 31,000</p>	<p>寄附額 56,000</p>
<p>縦に積み上げていくタワー型のおもちゃ。4面それぞれに、アラビア数字、ローマ数字、漢数字、英語の4種類の文字で数字が書かれています。順番通りにしか積み上げる事が出来ない為、自然と4種類の数字表記を覚えます。和歌山産の檜を使って、丁寧に一つ一つ手作業で仕上げた無塗装の檜のおもちゃです。安全認証(CE認証・STマーク)にも対応しています。</p> <p>原材料：国産檜・アメリカ産ウォールナット Size：W90×H285×D90 Weight：570g</p>	<p>軽快な音をたてておどっていくひのきのコースターたち。シンプルな昔ながらのおもちゃゆえ、子供たちはあきることなく、何度も何度も繰り返して遊びます。和歌山産の檜を使って、丁寧に一つ一つ手作業で仕上げた無塗装の檜のおもちゃです。安全認証(CE認証・STマーク)にも対応しています。</p> <p>原材料：国産檜・アメリカ産ウォールナット Size：コースター台 D100×W320×H400、3両コースター・2両コースター・木球 1,156g</p>	<p>揺れ動く波間に浮かぶ泡をのせていくバランスおもちゃ。ゆらゆらとゆれる波間に泡を置くのは大人でも難しいです。サイコロを振って出た数の波をのせるスリリングなゲームも楽しめます。のせる波の数が多ければ多いほど、難易度UP！持ち運び可能なおしゃれなコットン袋付きなので、旅行などのお供にも。家族で楽しめます。和歌山産の檜を使って、丁寧に一つ一つ手作業で仕上げた無塗装の檜のおもちゃです。</p> <p>原材料：国産檜・アメリカ産ウォールナット Size：波 W232×H47×D150、パブル・35ミリ×6個(ひのき)・42ミリ×5個(ウォールナット)・46ミリ×4個</p>	<p>揺れ動く波間に浮かぶ泡をのせていくバランスおもちゃ。ゆらゆらとゆれる波間に泡を置くのは大人でも難しいです。サイコロを振って出た数の波をのせるスリリングなゲームも楽しめます。のせる波の数が多ければ多いほど、難易度UP！持ち運び可能なおしゃれなコットン袋付きなので、旅行などのお供にも。家族で楽しめます。和歌山産の檜を使って、丁寧に一つ一つ手作業で仕上げた無塗装の檜のおもちゃです。</p> <p>原材料：国産檜・アメリカ産ウォールナット Size：波 W370×H90×D210、パブル・62ミリ×10個(ひのき)・52ミリ×12個(ひのき)・42ミリ×8個(ウォールナット)</p>
<p>【2612-1141】 檜のおもちゃ IKONIHアイコニー アルファベット</p>	<p>【2612-1142】 檜のおもちゃ IKONIHアイコニー アイコニーハウス</p>	<p>【2612-1143】 檜のおもちゃ IKONIHアイコニー 26面体ブロック</p>	<p>【2612-1144】 檜のおもちゃ IKONIHアイコニー 木馬</p>
			
<p>寄附額 29,000</p>	<p>寄附額 53,000</p>	<p>寄附額 31,000</p>	<p>寄附額 146,000</p>
<p>遊びながらアルファベットが学べるおもちゃです。アルファベットの裏面のイラストを見ながら、楽しくABCを覚えることが出来ます。木製カードをクルリと回すことで、指先の巧緻性も養うことができます。和歌山産の檜を使って、丁寧に一つ一つ手作業で仕上げた無塗装の檜のおもちゃです。安全認証(CE認証・STマーク)にも対応しています。</p> <p>原材料：国産檜、Size：W320×H298×D25(最大140) Weight：700g</p>	<p>10種類の可愛い動物たち(うさぎ・きつね・ねこ・いぬ・こま・うし・りす・ぶた・あひる・ひつじ)が住んでいる檜でできたおうちで、屋根も扉も開きます。和歌山産の檜を使って、丁寧に一つ一つ手作業で仕上げた無塗装の檜のおもちゃです。安全認証(CE認証・STマーク)にも対応しています。</p> <p>原材料：国産檜・アメリカ産ウォールナット、ひのきのうち Size：W210×H165×D175</p>	<p>26面にカットされた球体の12個セット。複雑な角度でのカットのため、シンプルに見えて難しいおもちゃです。なので子供たちの想像力を広げます。和歌山産の檜を使って、丁寧に一つ一つ手作業で仕上げた無塗装の檜のおもちゃです。安全認証(CE認証・STマーク)にも対応しています。</p> <p>原材料：国産檜、Size：W164×H67×D213、Weight：800g</p>	<p>国産檜で作られたシンプルであたたかみのある木馬です。お子様が成長されたあとも美しい木目は、お部屋のインテリアとしてもぴったりです。和歌山産の檜を使って、丁寧に一つ一つ手作業で仕上げた無塗装の檜のおもちゃです。安全認証(CE認証・STマーク)にも対応しています。</p> <p>原材料：国産檜、Size：W220×H445×D760、Weight：2,010g</p>

<p>【2612-1145】 檜のおもちゃ IKONIH アイコニー IKONIH キッズデスク</p>	<p>【2612-1146】 檜のおもちゃ アイコニー IKONIH キッズチェア</p>	<p>【2612-1147】 檜のおもちゃ ・キッズデスク&キッズチェア</p>	<p>【2612-1148】 檜のおもちゃ IKONIH キッキングセット</p>
			
<p>寄附額 115,000</p>	<p>寄附額 70,000</p>	<p>寄附額 173,000</p>	<p>寄附額 140,000</p>
<p>子供つくえ。文具や小さな宝物を入れられる引きだし付き。 角はカーブをつけた丸型仕上げの優しいつくりとなっています。 お子様の成長に合わせて高さ調整が可能です。 セットで使える椅子もあります。 ※組み立てはお客様自身でとなります。 ※引出しの開閉がスムーズにできるように引出し横にステールのレールが装着されました。</p> <p>原材料：檜 MDF(引出し底板) Size：W70×H54.5×D40</p>	<p>子供いす。角はカーブをつけた丸型仕上げの優しいつくりとなっています。 お子様の成長に合わせて高さ調整が可能ですので長く愛用していただけます。 セットで使える机もあります。 ※組み立てはお客様自身でとなります。</p> <p>原材料：国産檜 Size：W35×H37.2×D47 Weight：2,640g</p>	<p>文具や小さな宝物を入れられる引きだし付の子ども机と、子どもイスのセットです。 角はカーブをつけた丸型仕上げの優しいつくりとなっております。 お子様の成長に合わせて高さ調整が可能です。 ※セット商品です。 ※組み立てはお客様自身でとなります。</p> <p>原材料：国産檜 【机】Size：W70×H54.5×D40 【椅子】Size：W35×H37.2×D47、Weight：2,640g</p>	<p>子供たちの大好きなお母さんの真似が出来るクッキングセット。 遊んだ後はきちんとしまう事で、お片付けの習慣がつかえます。</p> <p>原材料：国産檜・アメリカ産ウォールナット、ミニキッチン Size：W305×H210×D245、Weight：1700g</p>
<p>【2612-1149】 檜のおもちゃ IKONIH アイコニー オウタラインズ</p>	<p>【2612-1150】 檜のおもちゃ IKONIH アイコニー 絵本棚</p>	<p>【2612-1151】 檜のおもちゃ IKONIH アイコニー はたらく車シリーズ</p>	<p>【2612-1152】 檜のおもちゃ IKONIH アイコニー 乗り物シリーズ</p>
			
<p>寄附額 29,000</p>	<p>寄附額 228,000</p>	<p>寄附額 24,000</p>	<p>寄附額 29,000</p>
<p>8列四方の陣地を取り合うゲーム。 収納用のコットン袋がゲーム盤になっていますので、旅行などへも持ち運びが簡単。</p> <p>原材料：国産檜 駒64個直径30mm×厚み10mm Weight：280g</p>	<p>大容量の収納が可能な本棚です。 本棚には段差があり、絵本の表紙がはっきりと見えるので、楽しく絵本を選ぶことができます。 また、本棚の下端部分の収納には高さのあるものを収納することも可能です。 おもちゃや小物などを収納することも可能です。</p> <p>原材料：国産檜 Size：800×300×780 Weight：12.9kg</p>	<p>男の子の大好きなはたらく車です。 誕生日やクリスマス、出産祝いなどの男の子向けの御祝いに非常に喜ばれています。 和歌山産の檜を使って、丁寧に一つ一つ手作業で仕上げた無塗装の檜のおもちゃです。 安全認証(CE認証・STマーク)にも対応しています。</p> <p>国産檜・アメリカ産ウォールナット Size：W65×D90×L355 Weight：400g</p>	<p>男の子が大好きな乗り物のおもちゃです。 お部屋のインテリアとしても可愛いです。 和歌山産の檜を使って、丁寧に一つ一つ手作業で仕上げた無塗装の檜のおもちゃです。 安全認証(CE認証・STマーク)にも対応しています。</p> <p>国産檜・アメリカ産ウォールナット Size：W125×D130×L455 Weight：500g</p>
<p>【2612-1153】 和歌山魚鶴の国産あじ干物20尾</p>	<p>【2612-1154】 和歌山魚鶴の国産あじ干物8尾</p>	<p>【2612-1155】 国産塩さばフィレ8枚入(真空パック)</p>	<p>【2612-1156】 大型サイズふっくら柔らかな 国産うなぎ蒲焼き 3尾</p>
			
<p>寄附額 15,000</p>	<p>寄附額 6,000</p>	<p>寄附額 6,000</p>	<p>寄附額 22,000</p>
<p>国産のあじは身がふっくら柔らかな自然な甘味が特徴です。150g以上の大型サイズを厳選し、脂ノリも申し分なく肉厚で食べ応え十分です。 ※画像はイメージです。 商品到着後には要冷凍(-18℃以下)で保存してください。 解凍後には要冷蔵(10℃以下)で保存し、お早めにお召し上がりください。</p> <p>あじ干物20尾</p>	<p>国産の豊かな自然に恵まれ育ったあじは身がふっくら柔らかな自然な甘味が特徴です。 脂ノリも申し分なく肉厚で食べ応え十分です。 ※画像はイメージです。 ・商品到着後には要冷凍(-18℃以下)で保存してください。 ・解凍後には要冷蔵(10℃以下)で保存し、お早めにお召し上がりください。</p> <p>あじ干物8尾</p>	<p>おかずの定番！しっかりと脂の乗った塩さば。焼くだけ簡単、食べやすい切り身タイプ。 ※画像はイメージです。 ・商品到着後には要冷凍(-18℃以下)で保存してください。 ・解凍後には要冷蔵(10℃以下)で保存し、お早めにお召し上がりください。</p> <p>塩さばフィレ (8枚(2枚入×4))</p>	<p>40年以上継ぎ足してきたタレにはうなぎの旨味が濃縮されています。しょうゆの芳醇な香りにココのある深い味わいで経験から生まれる熟練された焼き加減でより一層うなぎの味を引立てます。受け継がれた伝統の秘伝のタレで、お召し上がり下さい。 ※画像はイメージです。 ・商品到着後には要冷凍(-18℃以下)で保存してください。 ・解凍後には要冷蔵(10℃以下)で保存し、お早めにお召し上がりください。</p> <p>うなぎ蒲焼き(1尾あたり約170g) 3尾 たれ約40g×3個</p>

<p>【2612-1157】 大型サイズふっくら柔らかな国産うなぎ蒲焼き 2尾</p> 	<p>【2612-1158】 大型サイズ ふっくら柔らかな国産うなぎ蒲焼き 約2人前</p> 	<p>【2612-1159】 和歌山魚鶴仕込の天然紅サケ切身約2kg</p> 	<p>【2612-1160】 和歌山魚鶴仕込の天然紅サケ切身約1kg</p> 
<p>寄附額 16,000</p> <p>40年以上継ぎ足してきたタレにはうなぎの旨味が濃縮されています。しょうゆの芳醇な香りにコクのある深い味わいで経験から生まれる熟練された焼き加減でより一層うなぎの味を引立てます。受け継がれた伝統の秘伝のタレで、お召し上がり下さい。 ※画像はイメージです。 ・商品到着後は要冷凍(-18℃以下)で保存してください。・解凍後は要冷蔵(10℃以下)で保存し、お早めにお召し上がりください。 うなぎ蒲焼(1尾あたり約170g) 2尾 たれ約40g×2個</p>	<p>寄附額 9,000</p> <p>40年以上継ぎ足してきたタレにはうなぎの旨味が濃縮されています。しょうゆの芳醇な香りにコクのある深い味わいで経験から生まれる熟練された焼き加減でより一層うなぎの味を引立てます。受け継がれた伝統の秘伝のタレで、お召し上がり下さい。 ※画像はイメージです。 ・商品到着後は要冷凍(-18℃以下)で保存してください。・解凍後は要冷蔵(10℃以下)で保存し、お早めにお召し上がりください。 うなぎ蒲焼(約170g) 1尾 たれ約40g×1個</p>	<p>寄附額 16,000</p> <p>甘口仕立てで身がととも柔らかく、口の中でとろけるような食感にコクのある甘味が特徴です！ 独自の製法により、より旨味が詰まった紅鮭切身に仕上げました。 ※画像はイメージです。 ・商品到着後は要冷凍(-18℃以下)で保存してください。・解凍後は要冷蔵(10℃以下)で保存し、お早めにお召し上がりください。 紅鮭切身約2kg</p>	<p>寄附額 9,000</p> <p>甘口仕立てで身がととも柔らかく、口の中でとろけるような食感にコクのある甘味が特徴です！ 独自の製法により、より旨味が詰まった紅鮭切身に仕上げました。 ※画像はイメージです。 ・商品到着後は要冷凍(-18℃以下)で保存してください。・解凍後は要冷蔵(10℃以下)で保存し、お早めにお召し上がりください。 紅鮭切身約1kg</p>
<p>【2612-1161】 和歌山魚鶴仕込の魚切身詰め合わせセット</p>	<p>【2612-1162】 生ずわいがにポーション1kg</p>	<p>【2612-1163】 生ずわいがにポーション500g</p>	<p>【2612-1164】 【ご家庭用】カット筋入 生ずわいがに</p>
			
<p>寄附額 5,000</p> <p>脂のついた魚を厳選し、和歌山の梅酒を加えた北海道産真こんぶを使用した「だし」に漬け込み、しっとりまろやかな風味に仕立てました。 解凍後、塩焼きや照り焼き、煮物、唐揚げ、ムニエルなどでお召し上がりください。 ※身がやわらかいのでフライパンやグリルで調理する際には崩れないようご注意ください。※画像はイメージです。 ・スケソウダラ切身 (3枚/アメリカ産orロシア産) ・アカウオ切身 (3枚/アメリカ産) ・カラス蝶切身 (2枚/ルウェー産orロシア産)</p>	<p>寄附額 30,000</p> <p>容量1kg</p> <p>ずわいがには繊細で甘味があります。かに本来のうま味をじっくり味わえます。 このずわいがにの美味しさを堪能するにはしゃぶしゃぶにするのがポピュラーですが、グラタンや天ぷら等のメニューに使っても美味しくいただけます。 ※画像はイメージです</p>	<p>寄附額 15,000</p> <p>容量500g</p> <p>ずわいがには繊細で甘味があります。かに本来のうま味をじっくり味わえます。 このずわいがにの美味しさを堪能するにはしゃぶしゃぶにするのがポピュラーですが、グラタンや天ぷら等のメニューに使っても美味しくいただけます。 ※画像はイメージです</p>	<p>寄附額 15,000</p> <p>容量約1kg</p> <p>食べやすいように脚肉はカット筋を入れ肩肉は半分カットしました。 ※傷や脚折等が見受けられますが、品質には問題ありません。 ※重量調整のためバラ脚が含まれる場合があります。※画像はイメージです。</p>
<p>【2612-1165】 果汁100%田村そだちみかんジュース</p>	<p>【2612-1166】 果汁100%田村そだちみかんジュース</p>	<p>【2612-1167】 田村そだちみかんゼリー&ジュースセット</p>	<p>【2612-1168】 濃厚！田村そだちみかんゼリー</p>
			
<p>寄附額 13,000</p> <p>和歌山県有田の中でも、特においしいみかんが出来る田村地区の品質の優れた、みかんだけを使用して、雑味はいらないように丁寧にしぼりました。 ※画像はイメージです。 容量180ml×12本</p>	<p>寄附額 13,000</p> <p>容量970ml×3本</p> <p>和歌山県有田の中でも、特においしいみかんが出来る田村地区の品質の優れた、みかんだけを使用して、雑味はいらないように丁寧にしぼりました。 ※画像はイメージです。</p>	<p>寄附額 13,000</p> <p>濃厚なみかん果汁をふんだんに使用し、とろけるような食感が特徴のゼリーと田村みかん果汁100%ジュースをセットにしました。 全国トップクラスの和歌山有田田村産のみかんをふんだんに使用し、お口の中でとろけるような食感が楽しめます。 和歌山県有田の中でも、特においしいみかんが出来る田村地区の品質の優れた、みかんだけを使用して、雑味はいらないように丁寧にしぼりました。 容量 みかんゼリー：115g×8個 みかんジュース：970ml×1本</p>	<p>寄附額 13,000</p> <p>濃厚なみかん果汁をふんだんに使用し、とろけるような食感が特徴のゼリーです。 全国トップクラスの和歌山有田田村産のみかんをふんだんに使用し、お口の中でとろけるような食感が楽しめます。 冷やしても、凍らしても美味しいゼリーです。 和歌山県有田の中でも、特においしいみかんが出来る田村地区の品質の優れた、みかんだけを使用して、雑味はいらないように丁寧にしぼりました。 容量みかんゼリー 115g×12個</p>

<p>【2612-1169】 有田みかん果汁100%ジュース「味皇」</p> 	<p>【2612-1170】 高級ブランド田村みかん 5kg</p> 	<p>【2612-1171】 紀州有田産濃厚甘熟温州みかん</p> 	<p>【2612-1172】 【ご家庭用訳アリ】紀州有田産温州みかん</p> 
<p>寄附額 8,000</p> <p>こだわりの和歌山産有田みかんのみを集めたこだわり農家の味づくり。 本物の味を作り、本物の味をお届けしたいと、有田みかん農家が集まり「味皇」というブランドを誕生させました。 濃厚でコクがありながらさっぱりとしたキレのある口当たりが特徴のジュースです。 720mlのビン1本に対して約25個～30個のみかんを搾りこんでおります。 容量720ml×2本</p>	<p>寄附額 10,000</p> <p>濃厚な味わいに糖度と酸味のバランスが絶妙の田村みかん、甘さとコクがぎゅっとつまっています。 黒潮の恵みを受ける紀伊水道の潮風から運ばれる天然のミネラル分をたっぷり取りこんでいます。 山の傾斜を利用し、石垣を積んだ段々畑にすることで水はけが良くなります。 又、石垣から太陽光の反射を活かし、酸味と甘味のバランスのとれたコク深い味わいになります。 【期間限定】2020年09月01日～2020年12月31日 配達：2020年11月末頃～2021年1月中旬頃</p>	<p>寄附額 10,000</p> <p>濃厚な味わいに糖度と酸味のバランスが絶妙の有田みかん、甘さとコクがぎゅっとつまっています。 カーペット(マルチ)のように地面に敷くことにより太陽の光を反射して太陽光を最大限に活かすことができます。 みかんの木はそれぞれ熟度が異なる為、1本1本試食し確認し完熟で濃厚なみかんだけを収穫しお届けしています。 5kg 【期間限定】2020年09月01日～2021年01月22日 【配達】2020年11月末頃～2021年2月上旬頃</p>	<p>寄附額 10,000</p> <p>濃厚な味わいに糖度と酸味のバランスが絶妙の有田みかん、甘さとコクがぎゅっとつまっています。 カーペット(マルチ)のように地面に敷くことにより太陽の光を反射して太陽光を最大限に活かすことができます。 みかんの木はそれぞれ熟度が異なる為、1本1本試食し確認し完熟で濃厚なみかんだけを収穫しお届けしています。 7.5kg 【期間限定】2020年09月01日～2021年01月22日 【配達】2020年11月末頃～2021年2月上旬頃</p>
<p>【2612-1173】 完熟有田みかん 10kg</p> 	<p>【2612-1174】 ジュシー柑橘 せとか約3kg</p> 	<p>【2612-1175】 完熟紀州デコ(不知火)約3kg</p> 	<p>【2612-1176】 完熟紀州デコ(不知火)約5kg</p> 
<p>寄附額 13,000</p> <p>黒潮の恵みを受ける紀伊水道の潮風から運ばれる天然のミネラル分をたっぷり取りこんでいます。又夏場に敷き秋に必要な水分量を調節することができます。甘さを引き立てます。 又みかんの木はそれぞれ熟度が異なる為、1本1本試食し確認し完熟で濃厚なみかんだけを収穫しお届けしています。 【期間限定】2020年09月01日～2021年01月22日 【配達】2020年11月末頃～2021年2月上旬頃</p>	<p>寄附額 15,000</p> <p>【先行予約】せとかは「清見」に「アンコール」を掛け合わせたものに、更に「マスコット」を掛けて合わせた品種です。 見た目よりズッシリとした重みの果肉は非常にジュシーで甘く、ほどよい酸味もありオレンジのような濃厚な味が楽しめます。 【期間限定】2020年09月01日～2021年01月31日 【配達】2021年2月上旬～2021年2月中旬頃</p>	<p>寄附額 8,000</p> <p>【先行予約】紀州デコ(不知火)では濃厚な甘味にプリプリ果肉が魅力の柑橘です。 この紀州デコ(不知火)は、湯浅町田地区最高の立地条件の下にあり、色、形、味、香りのどれをとっても一級品です。 ジュシーで、甘くてコクのあるプリプリの果肉をお届けします。 【期間限定】2020年09月01日～2021年02月24日 【配達】2021年2月下旬～2021年3月中旬頃</p>	<p>寄附額 12,000</p> <p>【先行予約】紀州デコ(不知火)では濃厚な甘味にプリプリ果肉が魅力の柑橘です。 この紀州デコ(不知火)は、湯浅町田地区最高の立地条件の下にあり、色、形、味、香りのどれをとっても一級品です。 ジュシーで、甘くてコクのあるプリプリの果肉をお届けします。 【期間限定】2020年09月01日～2021年02月24日 【配達】2021年2月下旬～2021年3月中旬頃</p>
<p>【2612-1177】 紀州有田産不知火(しらぬひ)約5kg</p> 	<p>【2612-1178】 【ご家庭用】紀州有田産不知火(しらぬひ)約8.5kg</p> 	<p>【2612-1179】 とにかくジュシー清見オレンジ 5kg</p> 	<p>【2612-1180】 【ご家庭用訳アリ】紀州有田産清見オレンジ 7.5kg</p> 
<p>寄附額 9,000</p> <p>【先行予約】有田の不知火はプリプリ果肉が魅力の柑橘です。大きい果肉でジュシーさは抜群！ 「清見」と「ボンカン」の交配によりできた柑橘で、清見のジュシーさとボンカンの甘味を受け継いだ品種です。※画像はイメージです。※到着後はなるべく涼しく風通しの良い場所で保管下さい。※果皮に多少のキズやしわ、しみ等のある場合がございますが、品質上問題ございませんので、安心してお召し上がりください。賞味期限：出荷日より7日 【期間限定】2020年09月01日～2021年02月06日 【配達】2021年2月上旬～2021年2月下旬頃</p>	<p>寄附額 15,000</p> <p>【先行予約】有田の不知火はプリプリ果肉が魅力の柑橘です。大きい果肉でジュシーさは抜群！ 「清見」と「ボンカン」の交配によりできた柑橘で、清見のジュシーさとボンカンの甘味を受け継いだ品種です。※画像はイメージです。※到着後はなるべく涼しく風通しの良い場所で保管下さい。※果皮に多少のキズやしわ、しみ等のある場合がございますが、品質上問題ございませんので、安心してお召し上がりください。賞味期限：出荷日より7日 【期間限定】2020年09月01日～2021年02月06日 【配達】2021年2月上旬～2021年2月下旬頃</p>	<p>寄附額 10,000</p> <p>【先行予約】和歌山県・有田郡田地区は全国有数の柑橘生産地。 温暖な気候と太陽の恵みが、濃厚でジュシーな果汁たっぷりの清見オレンジを育てました！ デコボン・ボンカンと並び“平成の三大柑橘”とも呼ばれています。※到着後は、お早めにお召し上がりください。※一部に傷などが見受けられる場合がございますが、品質には問題ありません。※画像はイメージです。賞味期限：出荷日より7日 【期間限定】2020年09月01日～2021年03月22日 【配達】2021年3月中旬～2021年4月上旬頃</p>	<p>寄附額 10000</p> <p>【先行予約】和歌山県・有田郡田地区は全国有数の柑橘生産地。 温暖な気候と太陽の恵みが、濃厚でジュシーな果汁たっぷりの清見オレンジを育てました！ デコボン・ボンカンと並び“平成の三大柑橘”とも呼ばれています。※到着後は、お早めにお召し上がりください。※一部に傷などが見受けられる場合がございますが、品質には問題ありません。※画像はイメージです。賞味期限：出荷日より6日 【期間限定】2020年09月01日～2021年03月22日 【配達】2021年3月中旬～2021年4月上旬頃</p>

【2612-1181】 初夏のみかん なつみ5kg	【2612-1182】 紀州湯浅産 初夏の柑橘 甘夏みかん 7kg	【2612-1183】 赤秀品 紀州和歌山ハウスみかん2.5kg	【2612-1184】 秀品 希少な国産バレンシアオレンジ 5kg
			
寄附額 10,000	寄附額 10,000	寄附額 20,000	寄附額 12000
<p>【先行予約】「なつみ」はカラマンダリンと吉浦ポンカンの交配から誕生しました。見た目はみかんに近く、大きさも同じくらい、薄皮なので手で剥けて簡単に食べられます。※果肉に種がある場合がありますのでご注意ください。※画像はイメージです。※到着後は、お早めにお召し上がりください。※一部に多少の傷や表面の凹凸が見受けられる場合がございますが、品質には問題ありません。賞味期限：出荷日より7日</p> <p>【期間限定】2020年09月01日～2021年04月16日 【配送】2021年4月中旬～2021年4月下旬</p>	<p>【先行予約】甘夏の独特の苦みは、爽やかな初夏の果物として根強い人気があります。粒の一つ一つがプチプチとした食感があります。※画像はイメージです。到着後はなるべく涼しく風通しの良い場所で保管下さい。※果皮にすり傷等がありますが、品質上問題ございませんので、安心してお召し上がりください。※種があります。賞味期限：出荷日より7日</p> <p>【期間限定】2020年09月01日～2021年05月17日 【配送】2021年5月中旬～2021年5月下旬</p>	<p>【先行予約】ハウス内で徹底した温度・水分のコントロールがされるため、果肉がとろけるように柔らかく糖度の高いみかんに仕上がります。※画像はイメージです。※新鮮なうちにできるだけお早めにお召し上がりください。※発送予定日が多少前後する場合がございます。あらかじめご了承ください。※風通しの良い場所で保管してください。賞味期限：出荷日より7日</p> <p>【期間限定】2020年09月01日～2021年06月21日 【配送】2021年6月下旬～2021年7月上旬頃</p>	<p>【先行予約】柑橘王国和歌山から夏の旬の果実をお届け！夏にピッタリの爽やかな香りとジューシー感がたまらない逸品！※画像はイメージです。※一部に傷などが見受けられる場合がございますが、品質には問題ありません。※到着後は冷蔵庫などで冷やし、新鮮なうちにできるだけお早めにお召し上がりください。※発送予定日が多少前後する場合がございます。あらかじめご了承ください。賞味期限：出荷日より7日</p> <p>【期間限定】2020年09月01日～2021年06月26日 【配送】2021年6月下旬～2021年7月上旬頃</p>
【2612-1185】 【ご家庭用】 希少な国産バレンシアオレンジ 7kg	【2612-1186】 紀州和歌山産巨峰約800g	【2612-1187】 紀州和歌山有田産ゆら早生みかん 10kg	【2612-1188】 和歌山秋の味覚 平核無柿(ひらたねなしがき) 約7.5kg
			
寄附額 12,000	寄附額 7,000	寄附額 15,000	寄附額 14000
<p>【先行予約】柑橘王国和歌山から夏の旬の果実をお届け！夏にピッタリの爽やかな香りとジューシー感がたまらない逸品！※画像はイメージです。※一部に傷などが見受けられる場合がございますが、品質には問題ありません。※到着後は冷蔵庫などで冷やし、新鮮なうちにできるだけお早めにお召し上がりください。※発送予定日が多少前後する場合がございます。あらかじめご了承ください。賞味期限：出荷日より6日</p> <p>【期間限定】2020年09月01日～2021年06月26日 【配送】2021年6月下旬～2021年7月上旬頃</p>	<p>【先行予約】濃厚な甘みが強く、やさしい酸味があり、絶妙なバランスで繊細な旨味を味わえ、果肉がしまっていて食べ応え満点です。※生育状況によりお届け時期が多少前後する場合がございます。※画像はイメージです。※輸送中に房から実がとれる場合がございます。ご了承ください。※到着後は冷蔵庫などで冷やし、できるだけお早めにお召し上がりください。※種がある場合があります。賞味期限：出荷日より4日</p> <p>【期間限定】2020年09月01日～2021年07月25日 【配送】2021年7月下旬～2021年8月上旬頃</p>	<p>みかんが早く食べたい方にオススメ！温州みかんの出始めの時期、外皮が青いまま収穫される「極早生品種」の中において、糖度が高めの品種。程良い酸味にしっかりと甘さでみかんのコクが存分に味わえます。※画像はイメージです。※到着後はなるべく涼しく風通しの良い場所で保管下さい。※果皮に多少のキズやしわ、しみ等のある場合がございますが、品質上問題ございませんので、安心してお召し上がりください。賞味期限：出荷日より7日</p> <p>【期間限定】2020年09月01日～2020年10月06日 【配送】2020年10月上旬頃～2020年10月下旬頃</p>	<p>甘みが強く、果汁も豊富で、果肉が硬くなくそれでいて柔らかすぎず程よい食感、柿本来の甘みが存分に味わえる人気の高い品種です。和歌山の気候によって生み出された柿は、いくつ食べても飽きのこないお味。※画像はイメージです。※生育状況によりお届け時期が多少前後する場合がございます。※本来は、種なし品種となっておりますが、わずかに種が入る場合があります。※到着後はできるだけお早めにお召し上がりください。賞味期限：出荷日より6日</p> <p>【期間限定】2020年09月01日～2021年10月16日 【配送】2020年10月上旬頃～2020年10月下旬頃</p>
【2612-1189】 和歌山秋の味覚 富有柿 約7.5kg	【2612-1190】 紀州かつらぎ山のあんぼ柿 化粧箱入 約500g(8個入)	【2612-1191】 紀州かつらぎ山の食べやすい干し柿 化粧箱入	【2612-1192】 夏みかん7.2kg
			
寄附額 18,000	寄附額 10,000	寄附額 10,000	寄附額 10000
<p>富有柿のたっぷりの果肉と甘い果汁は秋を感じる至福の味です。和歌山県が誇る高級ブランド柿で、柿の中でも人気の高い柿であります。※画像はイメージです。※生育状況によりお届け時期が多少前後する場合がございます。※到着後はできるだけお早めにお召し上がりください。【期間限定】2020年09月01日～2020年11月01日 【配送】2020年11月上旬頃～2020年11月中旬頃</p>	<p>【先行予約】「紀州かつらぎ山のあんぼ柿」は、和歌山県かつらぎ町特産のひらたねなし柿を熟練の技で一つひとつ丁寧に干し上げた「あんぼ柿」です。独自に開発した「低温乾燥法」でじっくりと時間をかけて表面はしっかりと干し上げ、内部はトロリとした絶妙な食感に仕上げられています。無燻蒸・無添加、種がなく、柔らかいので、皆様で安心して召し上がりいただけます。※画像はイメージです。【期間限定】2020年09月01日～2020年12月20日 【配送】2021年1月上旬～2021年1月中旬頃</p>	<p>【先行予約】和歌山県かつらぎ町特産のひらたねなし柿を食べやすいサイズにカットして、丁寧に干し上げました。お茶請けに、おやつに、つまみやすいのでドライプのお供にも最適です。楽しいひとときにぜひお召し上がりください。※画像はイメージです。※直射日光及び高温多湿を避けて保存してください。賞味期限：商品発送日より6ヶ月 【期間限定】2020年09月01日～2020年12月20日 【配送】2021年1月上旬～2021年1月中旬頃</p>	<p>【先行予約】初夏の時期に食べられるミカンと言う事で夏ミカンと呼ばれるようになりました。ジャム(マーマレード)やゼリー、お菓子の材料などに適しています。皮が厚いのでアイフで少し切り込みを入れるとむきやすくなります。※画像はイメージです。※到着後は、箱から取り出し風通しのよい冷暗所に保存ください。※生育状況によりお届け時期が多少前後する場合がございます 【期間限定】2020年09月01日～2021年04月16日 【配送】2021年4月中旬～2021年4月下旬頃</p>

<p>【2612-1193】 【和歌山県産】香り高く希少な国産！松茸 200g</p>  <p>現在、お申し込みできません</p>	<p>【2612-1194】 【和歌山県産】香り高く希少な国産！松茸 300g</p>  <p>現在、お申し込みできません</p>	<p>【2612-1195】 和歌山県産たねなし柿7.5キロ</p>  <p>現在、お申し込みできません</p>	<p>【2612-1196】 老舗の白だしうすくちしょうゆ</p> 
<p>寄附額 80,000</p>	<p>寄附額 120,000</p>	<p>寄附額 10,000</p>	<p>寄附額 5,000</p>
<p>和歌山県富貴地区の松茸は芳醇な香り高く、古くから京阪神の料亭などで高く評価して頂いております。すき焼きに焼き松茸に土瓶蒸し、紀の国自慢の松茸是非ご賞味ください。本お礼品は、冷蔵にて配送致します。風味豊かな商品ですので、お届け直後すぐが一番美味しく頂けます。保存される場合はキッチンペーパーなどにくるみ冷蔵庫内の風の当たらない所で保存すると良いです。賞味期限：発送日より4日 【期間限定】2020年09月15日～2020年10月5日 【配送】2020年9月下旬～2020年10月下旬</p>	<p>和歌山県富貴地区の松茸は芳醇な香り高く、古くから京阪神の料亭などで高く評価して頂いております。すき焼きに焼き松茸に土瓶蒸し、紀の国自慢の松茸是非ご賞味ください。本お礼品は、冷蔵にて配送致します。風味豊かな商品ですので、お届け直後すぐが一番美味しく頂けます。保存される場合はキッチンペーパーなどにくるみ冷蔵庫内の風の当たらない所で保存すると良いです。賞味期限：発送日より4日 【期間限定】2020年09月15日～2020年10月5日 【配送】2020年9月下旬～2020年10月下旬</p>	<p>柿生産日本一の和歌山県から「たねなし柿」をお届けします。霊峰高野山のふもとで採れた美味しい柿をどうぞご賞味ください。種がないのでナイフでスイスイ切り分けられます。種が気になるお年寄りやお子様も種の心配なく食べられます。 ・容量7.5キロ・サイズ(M～2L)・個数(32個～40個) 【期間限定】2020年09月15日～2020年10月11日 【配送】2020年9月下旬～2020年10月下旬</p>	<p>醤油発祥地、和歌山湯浅にて江戸時代より続く醤油の老舗小原久吉商店より、上品な味に仕上がる便利なしろだし(濃縮タイプ)、澄んだ鮮やかな色合いのお醤油で煮物やお吸物、鍋物、だしなど素材の彩りを生かし、お料理を美味しくひきたてる香りの良いうすくちしょうゆ。しょうゆの里、和歌山県湯浅町にて江戸時代後期嘉永年間の創業より約180年、代々8代に渡り、醤油屋を営んでおります。 容量しろだし300ml×1本 うすくちしょうゆ300ml×1本</p>
<p>【2612-1197】 (南高梅入り)・紀州のぼんず(湯浅ぼんず)</p>	<p>【2612-1198】 【無地のし】湯浅醤油</p>	<p>【2612-1199】 【ありがたいのし】湯浅醤油</p>	<p>【2612-1200】 【お歳暮のし】湯浅醤油</p>
			
<p>寄附額 5,000</p>	<p>寄附額 10,000</p>	<p>寄附額 10,000</p>	<p>寄附額 10,000</p>
<p>醤油発祥地、和歌山湯浅にて江戸時代より続く醤油の老舗小原久吉商店より、紀州南高梅の梅肉を使った爽やかな酸味と甘み特徴の梅ドレッシング、湯浅醤油にゆず果汁とだしを加え、風味豊かに仕上げた、こだわりの紀州のぼんず(湯浅ぼんず)です。 梅ドレッシング300ml×1本 紀州のぼんず(湯浅ぼんず)300ml×1本</p>	<p>伝えたい思いが伝わるこだわり再仕込み醤油。醤油発祥地である自然豊かな紀州湯浅の地にて、じっくり時間をかけて作る二度仕込み醤油(再仕込醤油)は、豊潤な風味と深みのあるコクが特徴の少しリッチな味を感じるお醤油です。 湯浅醤油(再仕込醤油) 900ml×3本</p>	<p>醤油発祥地である自然豊かな紀州湯浅の地にて、江戸時代から八代続く醤油の老舗小原久吉商店より、たっぷりサイズの『さいしこみしょうゆ』900ミリ×3本セットを和歌山県湯浅町の製造蔵元直送にてお届けします。じっくり時間をかけて作る二度仕込み醤油(再仕込醤油)は、豊潤な風味と深みのあるコクが特徴の少しリッチな味を感じるお醤油です。 容量湯浅醤油(再仕込醤油) 900ml×3本</p>	<p>いつもお世話になっているあの方にお礼のお品をプレゼント！大切な人に美味しさで感謝の気持ちを伝えたい。つたえたい思いが伝わるこだわり再仕込み醤油。醤油発祥地である自然豊かな紀州湯浅の地にて、江戸時代から八代続く醤油の老舗小原久吉商店より、たっぷりサイズの『さいしこみしょうゆ』900ミリ×3本セット 【期間限定】2020年9月10日～2020年11月17日 ※発送は11月になります</p>
<p>【2612-1201】 タレ付きハラミ800g 自家製だれ250g</p>	<p>【2612-1202】 【秋の味覚】たねなし柿約</p>	<p>【2612-1203】 【希少】紀の川柿約4kg秀選品</p>	<p>【2612-1206】 生クリーム大福 高野ムウ～Koya Mou～</p>
	 <p>現在、お申し込みできません</p>	 <p>約4kg</p>	
<p>寄附額 17,000</p>	<p>寄附額 13,000</p>	<p>寄附額 15,000</p>	<p>寄附額 9,000</p>
<p>米国産トップチョイスの牛ハラミを自家製秘伝のたれに付け込んだ自慢の一品です。冷蔵にて出荷いたしますので、冷蔵庫で保存してください。自家製だれ：醤油、砂糖、みりん、ニンニク、土生姜、コチジャン、酢、米糀、ごま油、みずあめ、胡椒、アミノ酸 ※原材料の一部に大豆・小麦を使用 容量タレ付きハラミ 800g×1 自家製だれ 250g×1</p>	<p>豊かな水、水はけの良い有機質に富んだ土壌と柿に適した環境など、美味しい種なし柿の産地より、農家さんが愛情と真心いっぱい育てた人気の種なし柿(平核無柿)をお届けします！緻密で柔らかい果肉は、果汁と甘味たっぷりです。是非ともご賞味下さい。※M・4Lサイズ(個数：24玉～40玉)のいずれかをお届けいたしますが、サイズ・玉数のご指定はできません。 【申込可能期間】2020/10/1～2020/10/11 【発送期間】2020/9/10～2020/10/31</p>	<p>樹上で実果が突ったままの状態、ひとつずつビニールの袋をかけ、洗抜き処理と熟成を行なった種無し柿です。切ると、黒砂糖を全体にまぶしたような茶色の模様をしています。タンニンが固形化したものです。より甘味が強く、コクと味わいのある鮮やかで色の濃い果肉が完成しました。※玉数は12玉か13玉のいずれかをお送りしますが、ご指定いただけません。賞味期限：発送日より7日 【申込可能期間】2020/10/1～2020/10/31 【発送期間】2020/10/10～2020/11/20</p>	<p>高野山発の精選スイーツ！高野豆腐の粉末を植物性生クリームに練り込み、やさしい甘さのやわらか大福です。もちもちの肥前のなかに、とろ～とろけるクリームがたっぷり入っています。高野豆腐のほのかな風味で奥深い味わいを楽しめます。 高野ムウ12個 オリジナル保冷バッグ1個</p>

【2612-1207】 高野山麓天野米で作った米粉シフォンケーキラスク	【2612-1208】 さば開きとサバフィレとサバ味酥干し干	【2612-1209】 さば開き(3枚卸し)12枚セット	【2612-1210】 サバフィレ12枚セット
			
寄附額 9,000	寄附額 8,000	寄附額 8,000	寄附額 8,000
<p>高野山麓産「天野米」100%使用の米粉で作られたシフォンケーキを、1ホールまるごとラスクにし、和歌山のおいしさを詰め込みました。</p> <p>手土産にも映える1ホールのシフォンケーキサイズものを17枚にカットした「大」と、ご自宅用一口サイズで食べやすい50グラム入の「小」各1個ずつのセットとなります。</p> <p>※小麦と同じラインで製造しております。</p> <p>天風ラスク大(17枚入)1個・天風ラスク小(50g入)1個</p>	<p>和歌山産のサバを、紀州南高梅の梅干しを製造した後の残塩を再利用できるように除菌し超精密ろ過した梅塩で干物にしました。</p> <p>この梅塩に含まれるクエン酸が魚の干物を美味しくさせてくれました。</p> <p>魚義商店こだわりのオリジナル商品です。</p> <p>12枚</p>	<p>和歌山産のサバを、紀州南高梅の梅干しを製造した後の残塩を再利用できるように除菌し超精密ろ過した梅塩で干物にしました。</p> <p>この梅塩に含まれるクエン酸が魚の干物を美味しくさせてくれました。</p> <p>魚義商店こだわりのオリジナル商品です。</p> <p>賞味期限：-18度以下で15日、10度以下で4日</p> <p>12枚</p>	<p>和歌山県で取れたサバを味付けもしてない生サバフィレです。</p> <p>賞味期限：-18度以下で15日、10度以下で4日</p> <p>12枚</p>
【2612-1211】 サバ味酥干し12枚セット	【2612-1212】 紀州和歌山の棒鯖寿司	【2612-1213】 紀州和歌山のあせ葉寿司鯖7個 化粧箱入	【2612-1214】 紀州和歌山のあせ葉寿司鯛7個 化粧箱入
			
寄附額 8,000	寄附額 8,000	寄附額 7,000	寄附額 7,000
<p>紀州湯浅名産の湯浅醤油を使って作った自家製のタレで製造した味酥干しです。</p> <p>賞味期限：-18度以下で15日、10度以下で4日</p> <p>12枚</p>	<p>美しい海と山に囲まれた紀州和歌山では、古くから、近海で獲れた魚でお寿司を作りました。</p> <p>この味を今に受け継ぎ、お店独自のタレに漬けた鯖と、独自の製法で焼き上げた肉厚昆布に、シャリは極上のコシヒカリで創り上げた鯖(さば)棒寿司です。</p> <p>■容量■ 鯖寿司1本 甘酢生姜：3.5g 実山椒佃煮：4g</p>	<p>厳選した魚と艶やかに焼き上げた寿司飯を一つ一つ丁寧に、あせの葉で包みました。爽やかなあせの葉の香りと隠し味の紀州南高梅のまろやかな酸味が素材の味を引き立て、豊かな味わいに仕上げられています。</p> <p>一口サイズにまとめて一つ一つ丁寧に包んでいますので、食べやすいお寿司です。</p> <p>※画像はイメージです。 ※消費期限：発送日より30日</p> <p>■容量■ 笹の葉寿司7個(鯖) 甘酢生姜：3.5g</p>	<p>厳選した魚と艶やかに焼き上げた寿司飯を一つ一つ丁寧に、あせの葉で包みました。</p> <p>爽やかなあせの葉の香りと隠し味の紀州南高梅のまろやかな酸味が素材の味を引き立て、豊かな味わいに仕上げられています。</p> <p>一口サイズにまとめて一つ一つ丁寧に包んでいますので、食べやすいお寿司です。</p> <p>※画像はイメージです。 ※消費期限：発送日より30日</p> <p>笹の葉寿司7個(鯛) 甘酢生姜：3.5g</p>
【2612-1215】 紀州和歌山の棒鯖寿司とあせ葉寿司	【2612-1216】 熊野牛ロースステーキ	【2612-1217】 熊野牛モモしゃぶしゃぶ用	【2612-1218】 熊野牛ロースすきやき用
			
寄附額 15,000	寄附額 28,000	寄附額 23,000	寄附額 28,000
<p>一つ一つ丁寧に、あせの葉で包み、爽やかなあせの葉の香りと、南高梅のまろやかな酸味が素材の味を引き立て、豊かな味わいに仕上げました。</p> <p>※消費期限：発送日より30日 【容量】 鯖寿司1本 笹の葉寿司鯛4個 笹の葉寿司鯖3個 甘酢生姜：3.5g 実山椒佃煮：4g</p>	<p>但馬牛の血統を取り入れて品種改良がなされ、「熊野牛」として地域ブランド化された国産黒毛和牛です。</p> <p>和歌山の自然豊かな環境の中で、緑の山々から湧き出る水と植物性飼料を十分に与え、丹精込めて育てられました。肉質もきめ細かくて柔らかく、肉そのものの風味に優れた逸品です。</p> <p>※画像はイメージです。 ※賞味期限：冷凍保存30日</p> <p>熊野牛ロースステーキ(200g×2枚)</p>	<p>但馬牛の血統を取り入れて品種改良がなされ、「熊野牛」として地域ブランド化された国産黒毛和牛です。</p> <p>※画像はイメージです。 ※賞味期限：冷凍保存30日</p> <p>熊野牛モモしゃぶしゃぶ用500g</p>	<p>但馬牛の血統を取り入れて品種改良がなされ、「熊野牛」として地域ブランド化された国産黒毛和牛です。</p> <p>※画像はイメージです。 ※賞味期限：冷凍保存30日</p> <p>熊野牛ロースすきやき用400g</p>

<p>【2612-1219】 和歌山県湯浅湾の釜揚げしらす</p> 	<p>【2612-1220】 和歌山県湯浅湾のワンランク上の釜揚げしらす</p> 	<p>【2612-1221】 「新鮮釜揚げしらす」</p> 	<p>【2612-1222】 新鮮魚の湯浅醤油みりん干し詰め合わせ</p> 
<p>寄附額 10,000</p>	<p>寄附額 10,000</p>	<p>寄附額 10,000</p>	<p>寄附額 8,000</p>
<p>その日湯浅湾で水揚げされたばかりの新鮮なしらすをきれいな有田川の伏流水を使い、赤穂の天然塩のみで釜茹でした。その日のしらすの大きさや状態によって塩加減、ゆで加減は日々変えて、最も美味しく炊き上げられる形をとります。また、しらすが本来持つ素材の良さを最大限活かすために保存料や着色料などの添加物は一切使用しておりません。※画像はイメージです。 1箱800g(400g×2パック) ※消費期限：発送日より30日</p>	<p>その日湯浅湾で水揚げされたばかりの新鮮なしらすをきれいな有田川の伏流水を使い、赤穂の天然塩のみで釜茹でした。こちらの取扱は、しらすの大きさがほぼ揃っており、白さも際立ち、見た目もきれいです。個人的な見解になるかもしれませんが、食感も少し異なるように感じます。木箱に入っておりますので、高級感もあって、贈答用として喜んで頂けます。 ※画像はイメージです。 1箱400g(木箱入り) ※消費期限：発送日より30日</p>	<p>和歌山の海の幸を冷蔵にてお届け！ ※良いしらすを安定供給させて頂きたく、送期間は6月～11月とさせて頂きます。 ※発送時期は、天候や収穫量によって、多少、変更となる場合がございます。 ※生ものですので、できるだけお早めにお召し上がり下さい。 1箱700g(350g×2パック入り)</p>	<p>和歌山の近海でとれた新鮮な魚を、さらに美味しく召し上げて頂く為に、地元名産の湯浅醤油を使用した自家製の秘伝タレを漬込み、みりん干しにしました。お店自慢の干し物セットを、是非とも、ご賞味下さい。※みりん干しは焦げやすいのでフライパンで焼く事をおすすめいたします。 ※賞味期限：発送日より15日 アジ味酥干し3尾・サバ味酥干し2尾 太刀魚味酥干し2尾・鯛味酥干し2尾</p>
<p>【2612-1223】 新鮮魚の梅塩干物と湯浅醤油みりん詰め合わせ</p>	<p>【2612-1224】 鯛入り梅塩干物と湯浅醤油みりん干し詰め合わせ</p>	<p>【2612-1225】 寺尾牧場のこだわり濃厚牛乳</p>	<p>【2612-1226】 寺尾牧場のこだわり濃厚牛乳とコーヒー</p>
			
<p>寄附額 10,000</p>	<p>寄附額 12,000</p>	<p>寄附額 11,000</p>	<p>寄附額 11,000</p>
<p>和歌山の近海でとれた新鮮な魚をさらに美味しく召し上げて頂く為に、塩は、紀州南高梅の梅干しを製造した後の塩を除菌し、超精密ろ過して再利用出来るようにした梅塩を30%使用しております。みりん干しは、地元名産の湯浅醤油を使用した自家製の秘伝タレを漬込みました サバ開き 1尾イサギ開き 1尾 真アジ開き 2尾太刀魚開き 2尾 ウオゼ開き 2尾鯛味酥干し 2尾 ※賞味期限：発送日より15日</p>	<p>和歌山の近海でとれた新鮮な魚をさらに美味しく召し上げて頂く為に、塩は、紀州南高梅の梅干しを製造した後の塩を除菌し、超精密ろ過して再利用出来るようにした梅塩を30%使用しております。みりん干しは、地元名産の湯浅醤油を使用した自家製の秘伝タレを漬込みました。【容量】サバ開き 1尾イサギ開き 1尾鯛開き 1尾真アジ開き 2尾太刀魚開き 2尾ウオゼ開き 2尾鯛みりん干し 2尾 ※賞味期限：発送日より15日</p>	<p>和歌山県生石高原山頂の牧場で搾られた原乳のみを使用した寺尾牧場の牛乳は、牛乳特有の嫌な臭いもなく、濃厚、まろやかですっきりしたあと味を感じられます。バスターライザー(二重釜湯銭方式)殺菌により75°Cで15分間保持殺菌を行い、均質機(ホモジナイザー)を通していないノンホモ牛乳ですので、上部に生クリームの層ができるのが特徴です。 牛乳(ノンホモ牛乳)900ml×3本 ※賞味期限：発送日より8日</p>	<p>和歌山県生石高原山頂の牧場で搾られた原乳のみを使用した寺尾牧場の牛乳は、牛乳特有の嫌な臭いもなく、濃厚、まろやかですっきりしたあと味を感じられます。バスターライザー(二重釜湯銭方式)殺菌により75°Cで15分間保持殺菌を行い、均質機(ホモジナイザー)を通していないノンホモ牛乳ですので、上部に生クリームの層ができるのが特徴です。 寺尾牧場のノンホモ牛乳は、細部までこだわりぬいてきた真正正銘、本気の牛乳です。 牛乳(ノンホモ牛乳)900ml×2本 コーヒー飲料720ml×1本</p>
<p>【2612-1227】 寺尾牧場のこだわり特製コーヒー</p>	<p>【2612-1228】 純米吟醸酒「根来」と長期熟成山鹿仕込み「根来桜」</p>	<p>【2612-1229】 【本格米焼酎・長期熟成】黒潮波</p>	<p>【2612-1230】 吟醸純米酒「日本城」</p>
			
<p>寄附額 11,000</p>	<p>寄附額 10,000</p>	<p>寄附額 10,000</p>	<p>寄附額 12,000</p>
<p>寺尾牧場こだわり濃厚牛乳を60%配合し、特製ブレンドの特注コーヒー豆などを使用した、砂糖はほとんど入っていないのに甘くて香ばしい、おいしいコーヒー牛乳に仕上がっております。 寺尾牧場のノンホモ牛乳は、細部までこだわりぬいてきた真正正銘、本気の牛乳です。 皆様の『おいしい』の声を励みに、日々活動しております。 ※紙箱中央に印字された数字が消費期限となります。 ■容量■コーヒー飲料720ml×3本</p>	<p>「根来」は、精米歩合58%仕様の丸い角のない旨味を感じ、「旨味」と「酸味」の2つのバランスがとれた純米吟醸酒です。「根来桜」は、豊かな酸はまろやかにになり、味わいにふくらみが生まれ、大変バランスの良いお酒に仕上がっています。 ※画像はイメージです。 ■容量■純米吟醸酒「根来」720ml×1本 長期熟成山鹿仕込み「根来桜」720ml×1本</p>	<p>本格米焼酎『黒潮波』は『日本城』の蔵元が造る、伝統的な酒造りの技術を活かして造った本格焼酎です。蒸留後15年の歳月をかけて長期貯蔵し、熟成を重ねており、乙類ならではの芳醇さと、まろやかな香りが調和した深い味わいが特徴です。 ※画像はイメージです。 ■容量■ 本格米焼酎『黒潮波』720ml×2本</p>	<p>精米歩合55%の白米、米麹と紀ノ川の自然な軟水で、円熟味を増した旨味、濃酸さと華やかな香りをもつ吟醸純米酒です。 全国新酒鑑評会での11度の金賞受賞や『特選酒』主催『全国日本酒コンテスト』においても、幾度と優秀賞に輝くほど高い評価を得ている日本城のひとつです。 ※画像はイメージです。 ■容量■ 日本城吟醸純米酒1800ml×1本</p>

<p>【2612-1231】 「紀州完熟南高梅・ねりうめ酒」と「じゃばら酒」</p>	<p>【2612-1232】 焼酎 黒潮波と紀州完熟南高梅「梅酒」</p>	<p>【2612-1233】 じゃばら酒720ml</p>	<p>【2612-1234】 本格米焼酎と本格米芋混焼酎「鉦鎖」</p>
			
<p>寄附額 13,000</p>	<p>寄附額 10,000</p>	<p>寄附額 9,000</p>	<p>寄附額 12,000</p>
<p>「紀州完熟南高梅・ねりうめ酒」梅の実を完熟した梅の木から自然落下させた紀州南高梅の熟した実を、4時間～5時間の間で素早く仕込み、完熟の芳醇な香りと濃厚なエキスを抽出して出来た梅酒に加え、完熟の梅の実をねりつぶした梅を加えた本格的でこてこてのねりうめ酒です。「じゃばら酒」酸味、甘み、苦み、が一体となった、まさに、通好みの大人のリキュールです。たっぷりの果汁にアクセントとして、有効成分が多く含まれる皮も使っています。 ■容量■ 紀州完熟南高梅ねりうめ酒720ml×1本 じゃばら酒720ml×1本</p>	<p>本格米焼酎『黒潮波』は『日本城』の蔵元が造る、伝統的な酒造りの技術を活かして造った本格焼酎です。蒸留後15年の歳月をかけて長期貯蔵し、熟成を重ねており、乙類ならではの芳醇さと、まろやかな香りが調和した深い味わい特徴です。 『梅酒』は梅どころ紀州の選りすぐりの完熟南高梅を、収穫後4時間以内に仕込んでいます。 ■容量■ 黒潮波720ml×1本 梅酒720ml×1本</p>	<p>じゃばらは和歌山県北山村の原産で、ゆず、すだち、かぼすと異なった独特の香りや風味をもっています。ゆずよりも果汁が豊富で、糖度と酸度のバランスのとれたまろやかな味が特徴です。じゃばら酒(じゃばら村)はそのじゃばらを皮ごとまるまる日本酒に絞込んだ、舌の記憶に残るミステリアス風味の和リキュールです。 ■容量■ じゃばら酒720ml×1本</p>	<p>長期寝(かめ)貯蔵 本格米焼酎 鉦鎖(きりもみ) 蒸留後20年の歳月をかけて長期貯蔵しなおかつ甕に移し替えて熟成を重ねており、乙類ならではの芳醇さと、まろやかな香りが調和した深い味わいが特徴です。長期寝(かめ)貯蔵 本格米焼酎 鉦鎖(きりもみ) 蒸留後20年の歳月をかけて長期貯蔵しなおかつ甕に移し替えて熟成を重ねており、乙類ならではの芳醇さと、まろやかな香りが調和した深い味わいが特徴です。 ■容量■ 本格米焼酎鉦鎖(きりもみ)720ml×1本 本格米芋混焼酎鉦鎖(きりもみ)720ml×1本</p>
<p>【2612-1235】 「日本城」純米大吟醸酒と純米吟醸酒「根来」</p>	<p>【2612-1236】 「日本城」吟醸純米酒と特別本醸造</p>	<p>【2612-1237】 紀州南高梅使用 はちみつうす塩味完熟梅干し</p>	<p>【2612-1238】 紀州南高梅使用 しそ仕込み完熟梅干し</p>
			
<p>寄附額 12,000</p>	<p>寄附額 18,000</p>	<p>寄附額 10,000</p>	<p>寄附額 10,000</p>
<p>国産米を100%使用し、精米歩合50%の白米、米麹及び紀の川のやわらかい軟水で特に吟味して製造し、フルーティー(デリシャスリングのような香り)の中に「日本城」純米大吟醸酒と精米歩合58%仕様の丸い角のない旨味を感じ、「旨味」と「酸味」の2つのバランスがとれた「根来」純米吟醸酒を是非ご堪能下さい ※画像はイメージです。 ■容量■ 「日本城」純米大吟醸酒720ml×1本 「根来」純米吟醸酒720ml×1本</p>	<p>精米歩合55%の白米、米麹と紀の川の自然な軟水で、円熟味を増した旨味濃酸さと華やかな香りをもつ吟醸純米酒と精米歩合58%の軽快なる香味をもつ、濃酸にて風味良好な特別本醸造の2種セットをお届けします。 ※画像はイメージです。 ■容量■ 「日本城」吟醸純米酒1.8L×1本 「日本城」特別本醸造1.8L×1本</p>	<p>和歌山の紀中の山村で育った完熟の南高梅を使用した愛情たっぷりの梅干しです。自家栽培の紀州南高梅を使用しています。塩分は約7%です。100%国産はちみつと素材にこだわり、保存料・着色料・化学調味料など一切使用していない梅本来の味を生かしながら後味良く仕上げています。 ※賞味期限：発送日より180日 ■容量■ はちみつうす塩味完熟梅干し1箱800g</p>	<p>和歌山の紀中の山村で育った完熟の南高梅を使用した愛情たっぷりの梅干しです。自家栽培の紀州南高梅を使用しています。塩分は約10%です。紀州産赤しそや長崎産削りかつおなど素材にこだわり、保存料・着色料・化学調味料など一切使用していない梅本来の味を生かしながら後味良く仕上げています。 ※賞味期限：発送日より180日 ■容量■ しそ仕込み完熟梅干し1箱800g</p>
<p>【2612-1239】 紀州南高梅使用 れーずん入り完熟梅干し</p>	<p>【2612-1240】 紀州南高梅使用 いちご風味完熟梅干し</p>	<p>【2612-1241】 紀州南高梅使用 はちみつうす塩味完熟梅干し 無選別</p>	<p>【2612-1242】 紀州南高梅使用 しそ仕込み完熟梅干し 無選別</p>
			
<p>寄附額 6,000</p>	<p>寄附額 6,000</p>	<p>寄附額 10,000</p>	<p>寄附額 10,000</p>
<p>和歌山の紀中の山村で育った完熟の南高梅を使用した愛情たっぷりの梅干しです。自家栽培の紀州南高梅を使用しています。塩分は約6%です。梅干しと栄養のある天然サプリメントと言われるレーズンを楽しめるお品です。 ※賞味期限：発送日より180日 ※画像はイメージです。 ■容量■ れーずん入り完熟梅干し1箱400g</p>	<p>和歌山の紀中の山村で育った完熟の南高梅を使用した愛情たっぷりの梅干しです。自家栽培の紀州南高梅を使用しています。塩分は約6%です。梅といちごのコラボレーションが相性抜群です。スイーツ感覚でパンやヨーグルトとともに食べてもよし、ごはんのお供に食べてもよしです。 ※賞味期限：発送日より180日 ※画像はイメージです。 ■容量■ いちご風味完熟梅干し1箱400g</p>	<p>和歌山の紀中の山村で育った完熟の南高梅を使用して愛情たっぷりに仕上げた梅干しです。自家栽培の紀州南高梅を使用し、素材にこだわり、無添加で作りました。塩分は約7%です。100%国産はちみつと素材にこだわり、保存料・着色料・化学調味料など一切使用していない梅本来の味を生かしながら後味良く仕上げています。 ※賞味期限：発送日より180日 ※画像はイメージです。 ■容量■ はちみつうす塩味完熟梅干し1箱1kg</p>	<p>和歌山の紀中の山村で育った完熟の南高梅を使用して愛情たっぷりに仕上げた梅干しです。自家栽培の紀州南高梅を使用し、素材にこだわり、無添加で作りました。塩分は約10%です。紀州産赤しそや長崎産削りかつおなど素材にこだわり、保存料・着色料・化学調味料など一切使用していない梅本来の味を生かしながら後味良く仕上げています。※画像はイメージです。 ■容量■ しそ仕込み完熟梅干し1箱1kg</p>

<p>【2612-1243】 和歌山の下津で採れたキウイフルーツ</p> 	<p>【2612-1244】 【産直】小玉すいか「ひとりじめ7(セブン)」</p> 	<p>【2612-1245】 和歌山の桃 約2kg・秀品</p> 	<p>【2612-1246】 和歌山の桃 約4kg・秀品</p> 
<p>寄附額 12,000</p> <p>キウイフルーツには、ビタミンCや食物繊維など、美しさと健康に良い栄養素が詰まっているとされています。和歌山の海南市下津町の日当たり良く、水はけのいい畑で、1つ1つ丁寧に、まごころこめて栽培されました。※画像はイメージです。 ※賞味期限：発送日より180日 ※1箱約3.6kg/24玉・27玉・30玉・33玉のいずれかをお届けいたしますが、ご指定はできません。 【申込可能期間】2020/10/1～2021/2/7 【発送期間】2021/1/15～2021/2/25</p>	<p>寄附額 12,000</p> <p>小玉すいかは、薄い皮と高い糖度が特徴です。食べられる部分が多いので、均一な甘さで皮のざりざりまで味わって頂けます。シャリッと感がたまらないあまーい小玉すいかを是非ともお楽しみ下さい。 ※画像はイメージです。 ※サイズはお選び頂けません。 ※天候、収穫量等により発送予定日が多少前後する場合がございます。あらかじめご了承ください。 【申込可能期間】2020/10/1～2021/7/11 【発送期間】2021/6/15～2021/7/31</p>	<p>寄附額 12,000</p> <p>紀の川の豊かな水、有機質に富んだ土壌、黒潮による温暖な気候が生み出した和歌山県のフルーツ王国のかつらぎ町で、愛情いっぱい育てられた桃は、至極の味わいです。※画像はイメージです。 ※品種によって、色の違いや多少のお味の違いはございます。※果実のサイズ・品種をご指定いただくことはできません。 ※賞味期限：発送日より4日 【申込可能期間】2020/10/1～2021/7/25 【発送期間】2021/6/21～2021/8/6</p>	<p>寄附額 23,000</p> <p>紀の川の豊かな水、有機質に富んだ土壌、黒潮による温暖な気候が生み出した和歌山県のフルーツ王国のかつらぎ町で、愛情いっぱい育てられた桃は、至極の味わいです。※画像はイメージです。 ※品種によって、色の違いや多少のお味の違いはございます。※果実のサイズ・品種をご指定いただくことはできません。 ※賞味期限：発送日より4日 【申込可能期間】2020/10/1～2021/7/25 【発送期間】2021/6/21～2021/8/6</p>
<p>【2612-1247】 【数量限定】和歌山県産の梨約5kg(品種おまかせ)</p> 	<p>【2612-1248】 和歌山産の富有柿約4kg</p> 	<p>【2612-1249】 田村みかん約5kg(Sサイズ・秀品)</p> 	<p>【2612-1250】 田村みかん約5kg(2Lサイズ・秀品)</p> 
<p>寄附額 14,000</p> <p>あきあかりは、糖度が高く、酸味もほとんどないので、とても食べやすいです。 あきづきは、果肉は緻密で柔らかく、非常にジューシーで多汁です。 ※あきあかり・豊水・あかづきの3種のいずれからお任せでお届け、品種はお選び頂けません。 ※画像はイメージです。 ※賞味期限：発送日より5日 【申込可能期間】2020/10/1～2021/8/8 【発送期間】2021/1/16～2021/9/22</p>	<p>寄附額 14,000</p> <p>富有柿はたっぷりの果肉と甘い果汁が特徴の柿ですが、全国でも有数の富有柿の産地である和歌山県で栽培された富有柿は、きつとご満足頂けるものと思っております。 ※富有柿 1箱約4kg(3L～4Lサイズおまかせ 玉数目安：10玉～13玉入り) ※画像はイメージです。 ※賞味期限：発送日より7日 【申込可能期間】2020/10/1～2021/11/15 【発送期間】2021/11/1～2021/11/30</p>	<p>寄附額 15,000</p> <p>温暖な気候や海の潮風など自然環境に恵まれた湯浅町の田村地区で、太陽いっぱい浴びた段々畑で育てられた田村のみかんは、甘みと酸味のバランスと濃厚なお味が絶妙で、また食べたくなるお味です。青果市場などでも引き合いが高い「田村みかん」と称される有田のブランドみかんを是非一度、召し上がって下さい。※画像はイメージです。 ※賞味期限：発送日より7日 【申込可能期間】2020/10/1～2020/12/5 【発送期間】2020/11/20～2020/12/25</p>	<p>寄附額 12,000</p> <p>温暖な気候や海の潮風など自然環境に恵まれた湯浅町の田村地区で、太陽いっぱい浴びた段々畑で育てられた田村のみかんは、甘みと酸味のバランスと濃厚なお味が絶妙で、また、食べたくなるお味です。 ※画像はイメージです。 ※賞味期限：発送日より7日 【申込可能期間】2020/10/1～2020/12/5 【発送期間】2020/11/20～2020/12/25</p>
<p>【2612-1251】 田村みかん約5kg(2Sサイズ・秀品)</p> 	<p>【2612-1252】 紀州有田産のデコポン約5kg</p> 	<p>【2612-1253】 紀州有田産の大玉デコポン約5kg</p> 	<p>【2612-1254】 紀州有田産のはるみ約4kg(サイズおまかせ)</p> 
<p>寄附額 12,000</p> <p>温暖な気候や海の潮風など自然環境に恵まれた湯浅町の田村地区で、太陽いっぱい浴びた段々畑で育てられた田村のみかんは、甘みと酸味のバランスと濃厚なお味が絶妙で、また、食べたくなるお味です。 2Sサイズは、特にお味濃厚とも言われます。 ※画像はイメージです。 ※賞味期限：発送日より7日発送期間 【申込可能期間】2020/10/1～2020/12/5 【発送期間】2020/11/20～2020/12/25</p>	<p>寄附額 12,000</p> <p>糖度13度以上、酸度1度以下の基準をクリアし、青秀以上の農協(農業協同組合)出荷のものしかデコポンと呼べません。そんなデコポンを栽培する為、有田の農家さんが、手塩にかけて懸命に育て上げた柑橘です。※画像はイメージです。 ※賞味期限：発送日より7日 ※1箱約5kg(L～3Lサイズおまかせ 玉数：18～24玉入り・書葉以上) 【申込可能期間】2020/10/1～2021/2/24 【発送期間】2021/2/1～2021/3/15</p>	<p>寄附額 15,000</p> <p>糖度13度以上、酸度1度以下の基準をクリアし、青秀以上の農協(農業協同組合)出荷のものしかデコポンと呼べません。プリっとした果肉で、お味も濃厚、甘味も果汁もたっぷりのデコポンを是非ともご賞味下さい。※画像はイメージです。 ※賞味期限：発送日より7日 ※1箱約5kg(4L～5Lサイズおまかせ 玉数：12～15玉入り・書葉以上) 【申込可能期間】2020/10/1～2021/2/24 【発送期間】2021/2/1～2021/3/15</p>	<p>寄附額 10,000</p> <p>清見オレンジとポンカンを掛け合わせてきたデコポンと姉妹品種です。 プチプチと弾ける果肉は、甘くて果汁がたっぷり濃厚です。 ※画像はイメージです。 ※1箱約4kg(2L～3Lサイズおまかせ・青秀以上) ※賞味期限：発送日より7日 【申込可能期間】2020/10/1～2021/2/19 【発送期間】2021/1/30～2021/3/10</p>

【2612-1255】 「有田産のせとか」(サイズおまかせ)	【2612-1256】 和歌山産ミニトマト「アイコ」	【2612-1257】 【2021年2月出荷分】ミニトマト「アイコ」	【2612-1258】 【2021年3月出荷分】ミニトマト「アイコ」
 <p>Lサイズ5kg/2L・3Lサイズ4kg</p>	 <p>1月出荷分 約2kg</p>	 <p>2月出荷分 約2kg</p>	 <p>3月出荷分 約2kg</p>
寄附額 15,000	寄附額 10,000	寄附額 10,000	寄附額 10,000
<p>せとかは、清見オレンジとアンコールオレンジにマスコットオレンジを交配してできた柑橘です。何といても、香りがよくジューシーで、また、皮も薄いので食べやすく、甘味も強くて濃厚な味わいです。1箱約4kg〜5kg(L〜3Lサイズおまかせ。2L以上は玉の大きさ上、約4kg入りとなります/青秀以上) ※賞味期限：発送日より7日</p> <p>【申込可能期間】2020/10/1〜2021/3/10 【発送期間】2021/3/1〜2021/3/30</p>	<p>ラグビーボールのようなかわいらしい形が見た目の特徴で、肉厚でゼリーが少なく、糖度も高く、酸味と甘さのバランスも絶妙です。酸味の少ない品種なので、そのままでももちろん、サラダなどでも美味しく頂けますし、加熱調理して、ソースなどに仕上げても美味しく仕上がります。 ※画像はイメージです。 ※1箱約2kg(SまたはMサイズおまかせ、サイズはお選び頂けません)</p> <p>【申込可能期間】2020/10/1〜2020/12/31 【発送期間】2021/1/10〜2021/1/31</p>	<p>ラグビーボールのようなかわいらしい形が見た目の特徴で、肉厚でゼリーが少なく、糖度も高く、酸味と甘さのバランスも絶妙です。 ※画像はイメージです。 ※1箱約2kg (SまたはMサイズおまかせ・サイズはお選び頂けません) ※賞味期限：発送日より4日</p> <p>【申込可能期間】2020/10/1〜2021/2/10 【発送期間】2021/2/1〜2021/2/28</p>	<p>ラグビーボールのようなかわいらしい形が見た目の特徴で、肉厚でゼリーが少なく、糖度も高く、酸味と甘さのバランスも絶妙です。 ※画像はイメージです。 ※1箱約2kg (SまたはMサイズおまかせ・サイズはお選び頂けません) ※賞味期限：発送日より4日</p> <p>【申込可能期間】2020/10/1〜2021/3/10 【発送期間】2021/3/1〜2021/3/31</p>
【2612-1259】 【2021年4月出荷分】ミニトマト「アイコ」	【2612-1260】 【2021年5月出荷分】ミニトマト「アイコ」	【2612-1261】 【2021年6月出荷分】ミニトマト「アイコ」	【2612-1262】 地ビール「ナギサビール」3種6本セット
 <p>4月出荷分 約2kg</p>	 <p>5月出荷分 約2kg</p>	 <p>6月出荷分 約2kg</p>	
寄附額 10,000	寄附額 10,000	寄附額 10,000	寄附額 10,000
<p>ラグビーボールのようなかわいらしい形が見た目の特徴で、肉厚でゼリーが少なく、糖度も高く、酸味と甘さのバランスも絶妙です。 ※画像はイメージです。 ※1箱約2kg (SまたはMサイズおまかせ・サイズはお選び頂けません) ※賞味期限：発送日より4日</p> <p>【申込可能期間】2020/10/1〜2021/4/5 【発送期間】2021/4/1〜2021/4/30</p>	<p>ラグビーボールのようなかわいらしい形が見た目の特徴で、肉厚でゼリーが少なく、糖度も高く、酸味と甘さのバランスも絶妙です。 ※画像はイメージです。 ※1箱約2kg (SまたはMサイズおまかせ・サイズはお選び頂けません) ※賞味期限：発送日より4日</p> <p>【申込可能期間】2020/10/1〜2021/5/10 【発送期間】2021/5/1〜2021/5/31</p>	<p>ラグビーボールのようなかわいらしい形が見た目の特徴で、肉厚でゼリーが少なく、糖度も高く、酸味と甘さのバランスも絶妙です。 ※画像はイメージです。 ※1箱約2kg (SまたはMサイズおまかせ・サイズはお選び頂けません) ※賞味期限：発送日より4日</p> <p>【申込可能期間】2020/10/1〜2021/6/7 【発送期間】2021/6/1〜2021/6/30</p>	<p>ビールの味を左右する水に、地元の名水「南紀白浜 富田の水」を使用し、仕込み方法・発酵方法にこだわった味わい深さの中にも飲みやすさがあるビール職人しか味わえなかった麦芽100%のピュアビールです。 【容量】アメリカンウィート(淡色) 330ml×2本 パールエール(中濃色) 330ml×2本 インディアンパールエール(濃色) 330ml×2本</p>
【2612-1263】 地ビール「ナギサビール」3種12本セット	【2612-1264】 地ビール「ナギサビール」3種30本セット	【2612-1265】 【純粋国産】和歌山県産百花はちみつ	【2612-1266】 九度山産の柿チップ(ひとくち柿)
		 <p>【純粋国産】</p>	
寄附額 18,000	寄附額 38,000	寄附額 10,000	寄附額 10,000
<p>ビールの味を左右する水に、地元の名水「南紀白浜 富田の水」を使用し、仕込み方法・発酵方法にこだわった味わい深さの中にも飲みやすさがあるビール職人しか味わえなかった麦芽100%のピュアビールです。 ※画像はイメージです。 ※賞味期限：製造日より180日</p> <p>【容量】アメリカンウィート(淡色) 330ml×4本 パールエール(中濃色) 330ml×4本 インディアンパールエール(濃色) 330ml×4本</p>	<p>ビールの味を左右する水に、地元の名水「南紀白浜 富田の水」を使用し、仕込み方法・発酵方法にこだわった味わい深さの中にも飲みやすさがあるビール職人しか味わえなかった麦芽100%のピュアビールです。 ※画像はイメージです。 ※賞味期限：製造日より180日</p> <p>【容量】アメリカンウィート(淡色) 330ml×10本 パールエール(中濃色) 330ml×10本 インディアンパールエール(濃色) 330ml×10本</p>	<p>和歌山県下津の山の自然の花々から集められ、採蜜された濃厚で香り豊かな天然の純粋はちみつを収穫しました。 ※ハチミツは生ものですので、1才未満の乳児には与えないで下さい。 ※画像はイメージです。 ※賞味期限：製造日より1年 【容量】1箱約600g</p> <p>【申込可能期間】2020/10/1〜2020/12/31 【発送期間】2021/1/10〜2021/1/31</p>	<p>九度山町産富有柿約2個分の皮をむき、へたを取って丁寧に切り、手間をかけて乾燥して柿チップにしたものを、1袋に詰めました。 甘くておいしいひとくち柿をスナック感覚で食べられます。 ※賞味期限：発送日より40日 【容量】1箱(60g×6袋入り)</p> <p>【申込可能期間】2020/10/1〜2021/4/11 【発送期間】2021/1/10〜2021/4/30</p>

【2612-1267】 和歌山産富有柿約7.5kgサイズおまかせ	【2612-1268】 九度山の富有柿約7.5kgサイズおまかせ		
			
寄附額 14,000	寄附額 18,000	寄附額	寄附額
<p>甘柿の中でも人気の富有柿を約7.5kg箱に詰めてお届けいたします。食べごたえもあり、肉厚で濃厚な甘さがあり、しかもジューシーです。 ※たねはございますので、ご注意ください。 ※サイズはおまかせとなります。ご指定は出来ません。</p> <p>※賞味期限：発送日より7日 【容量】 1箱約7.5kg(サイズおまかせ)</p> <p>【申込可能期間】2020/10/1～2020/11/16 【発送期間】2020/11/1～2020/12/5</p>	<p>富有柿は、柿の中でも強い人気を誇り、たっぷりの果肉と甘い果汁が美味ですが 全国でも有数の富有柿の産地である和歌山県の九度山町で栽培された富有柿は、ブランド柿として市場でも高い評価を受けます。 ※サイズはおまかせとなります。ご指定は出来ません。</p> <p>※賞味期限：発送日より7日 ■容量■1箱約7.5kg(サイズおまかせ)</p> <p>【申込可能期間】2020/10/1～2020/11/15 【発送期間】2020/11/1～2020/12/5</p>		
寄附額	寄附額	寄附額	寄附額
寄附額	寄附額	寄附額	寄附額