

Meet miyawaka selection

[宮若市輝くふるさと応援寄附 2023]

おいしい宮若。



高級ではないけど、高品質なもの。

飾り気はないけど、素朴なもの。

どこにでもありそうで、ないものとの遭遇は、

あなたの生活を豊かにしてくれます。

ふるさと納税で出会う、宮若市。

毎日を丁寧に暮らすあなたへ、ぜひ...

おいしい宮若。

宮若市ってどんなまち？

都会ではないけれど、田舎すぎるわけでもなく。

何があるの？と聞かれると、

美しい自然と水が豊富にあって、

そこに根を張り、挑戦を重ね、技術を磨き抜いた生産者が生み出す、

美味しいお米や野菜があって、

それを食べて育った特上の肉質を誇る牛肉もあって。

豊富な食材をふんだんに取り入れ、最高級の料理をふるまうレストランもある。

肌がツルツルになる美肌の湯、脇田温泉も自慢のひとつ。

数え上げるときりがないので、

ふるさと納税というフィルターを通して、

宮若の魅力を一つひとつ、堪能していただく。

そんな想いを込めて、このパンフレットをつくりました。

おいしい宮若。

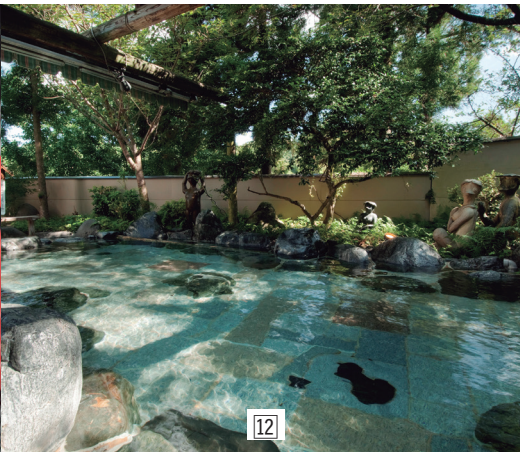
おひとつ、いかがですか？



7



11



12



13



17



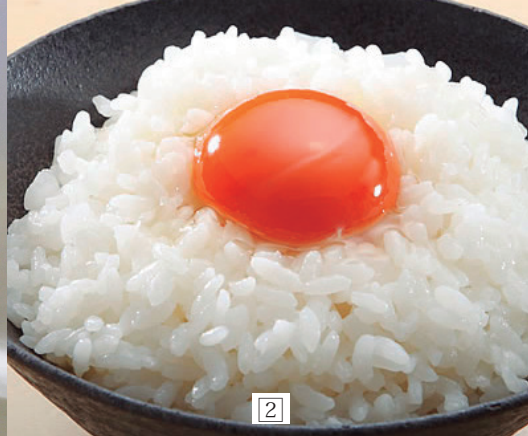
18



19



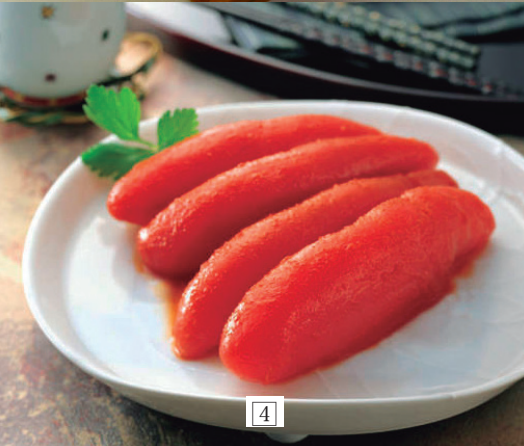
1



2



3



4



5



6



8



9



10



14



15



16



20

①工房 SHIMS の榿材八角形鏡 ② 国際味覚コンクール優秀味覚賞受賞の地黄卵 ③ 表はギョロリ、裏はニッコリ宮若追出し猫 ④ 味の明太子を日本で初めて販売したふくやの明太子 ⑤宮若牛のホルモンで楽しむもつ鍋セット ⑥ 土田畜産が自信をもってお届けする博多和牛 ⑦「快適すぎて動けなくなる魔法のソファ」で人気のピーズソファ Yogibo ⑧濃い・橙色の西村早生(柿) ⑨ 宮若産の食材をふんだんに使った高級フレンチ SOUKATEI ⑩ 自然の恵みをいっぱいを受けて育った宮若米 ⑪ 飼料に徹底的にこだわった宮若牛 ⑫ 長年培った技と季節の食材でもてなす銘宿、楠水閣 ⑬ 黒い宝石と呼ばれる巨峰 ⑭ 青竹の香りが食欲をそそる竹千寿 ⑮上品な甘みと香りが特徴のシャインマスカット ⑯りんご2.5個をぎっしり。峠のパン屋のアップルパイ ⑰こだわりのお米で作り上げた日本酒「宮桜」 ⑱ 市内ゴルフ場で利用できるゴルフ場利用券 ⑲ 瀬川菓子舗定番の銘菓キャロット ⑳ 安心の国産大豆100%ふくれんの豆乳
*一部季節によっては提供できない返礼品もあります。詳しくはふるさと納税ポータルサイトでご確認いただくかお問い合わせください。

【財政課財務経営係 ☎0949・32・0590】

こだわり過ぎの 宮若 米



その昔、黒田藩への献上米とされていたという逸話が残っているほど、宮若市では代々、米作りが盛んに行われてきました。質・量ともに恵まれた冷涼な水、盆地特有の寒暖差と、米作りに適した環境にあり、さらには、日々研究・努力を積み重ねる農家の技術と愛情が、毎年自慢の「うまい米」を生み出しています。宮若市が誇る宮若米を、ふるさと納税で味わってください。

◆宮若産夢つくし【5キロ】

M-444

7,000円

宮若産夢つくし(お米)5kg

みやわかの郷 ☎ 0949-52-7933

◆宮若産夢つくし【10キロ】

M-445

14,000円

宮若産夢つくし(お米)10kg

みやわかの郷 ☎ 0949-52-7933

◆宮若産夢つくし【20キロ】

M-446

28,000円

宮若産夢つくし(お米)20kg
分割配送対応可(2回)申込から半年以内

みやわかの郷 ☎ 0949-52-7933

◆宮若産夢つくし【計30キロ定期便】

M-447

42,000円

宮若産夢つくし(お米)30kg
15kgを2カ月に分けてお届けします

みやわかの郷 ☎ 0949-52-7933



こだわり卵 地黄卵 とは?

2021年国際味覚コンクール優秀味覚賞を受賞し、その質と味は世界が認めるもの。特徴はビタミンEが普通の卵の15倍含まれているところで、深いコクと食感が自慢。まずは生食で味わってみてください。

◆宮若産夢つくし【計60キロ定期便】

M-448

84,000円

宮若産夢つくし(お米)60kg
15kgを4カ月に分けてお届けします

みやわかの郷 ☎ 0949-52-7933

◆地黄卵とお米と卵かけご飯用醤油の

セット M-449

6,000円

宮若地黄卵 15個、宮若産お米 2kg、卵かけご飯用醤油 1本(150ml)

みやわかの郷 ☎ 0949-52-7933

一時停止中
しばらくお待ちください





米・食味鑑定士協会が行う新米のコンクール「米・食味分析鑑定コンクール」。令和2年に行われた国際大会で、安河内豊孝さん（写真右・小伏）の“にこまる”、平尾孝市さん（写真左・千石）の“実りつくし”が、最高賞の金賞を受賞しました。

自身の米づくりの傍ら、視察の受け入れや研修に追われる2人ですが、宮若全体の技術向上のため、日々力を尽くしています。

おいしいものしか お届けできません

高品質のお米の栽培に力を注いでいる宮若市では、毎年うまい米コンクールを開催するなど、米農家の技術向上に取り組み、国際コンクールで最高賞を獲得するといった結果を出してきました。

「宮若米は間違いなく美味しい」そんなプライドをかけて、

宮若市のふるさと納税でご紹介するお米は、

全てが独自の厳しい基準をクリアした、自慢のお米に限定しています。



◆宮若産 米・食味国際大会金賞米

「実りつくし」【5キロ】

M-193

10,000円

千石屋 ☎ 0949-28-7244

◆宮若産 米・食味国際大会金賞米

「実りつくし」【12キロ】

M-194

24,000円

千石屋 ☎ 0949-28-7244

◆宮若産 米・食味国際大会金賞米

「実りつくし」【18キロ】

M-195

36,000円

千石屋 ☎ 0949-28-7244

◆宮若産 米・食味国際大会金賞米

「にこまる」【5キロ】

10,000円

安河内農産 ☎ 0949-54-0231

一時停止中

しばらくお待ちください

◆宮若産 夢つくしあいがも米

【5キロ】M-4

10,000円

安河内農産 ☎ 0949-54-0231

一時停止中

しばらくお待ちください

◆宮若産 米・食味国際大会金賞米

「にこまる」【12キロ】

24,000円

安河内農産 ☎ 0949-54-0231

一時停止中

しばらくお待ちください

◆宮若産 夢つくしあいがも米

【12キロ】M-4

24,000円

安河内農産 ☎ 0949-54-0231

一時停止中

しばらくお待ちください

◆宮若産 米・食味国際大会金賞米

「にこまる」【18キロ】

36,000円

安河内農産 ☎ 0949-54-0231

一時停止中

しばらくお待ちください

◆宮若産 夢つくしあいがも米

【18キロ】M-4

36,000円

安河内農産 ☎ 0949-54-0231

一時停止中

しばらくお待ちください



◆宮若うまい米コンクール金賞米

毎年秋に開催される「宮若うまい米コンクール」で、金賞を受賞した新米を特別な袋に詰めてお届けします。コンクールの結果が決まりましたら、順次追加しますので、最新の情報は各ポータルサイトでご確認ください。

◆宮若産 ミルキークイーン

【5キロ】M-4

10,000円

安河内農産 ☎ 0949-54-0231

一時停止中

しばらくお待ちください

◆宮若産 ミルキークイーン

【12キロ】M-4

24,000円

安河内農産 ☎ 0949-54-0231

一時停止中

しばらくお待ちください

◆宮若産 ミルキークイーン

【18キロ】M-4

36,000円

安河内農産 ☎ 0949-54-0231

一時停止中

しばらくお待ちください

※季節限定※

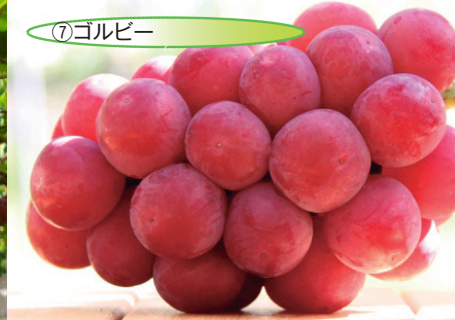
認定農業者が自信をもってお届けする

旬のフルーツ

生育状況や環境によって寄附額やラインアップが変わることがあります。
最新の情報は、ふるさとチョイスなどのポータルサイトでご確認ください。



①ピオーネ



⑦ゴルビー



⑥マスカサティーン



⑤シャインマスカット



⑬巨峰



⑫ザオウトメ



⑪ハニービーナス

◆みよばあちゃんのぶどう畑直送
巨峰 M-27

【参考】10,000円

露地栽培の巨峰1.4キロ以上

野見山ぶどう園 ☎0949-52-1406

◆みよばあちゃんのぶどう畑直送
ハニーシードレス M-28

【参考】10,000円

露地栽培のハニーシードレス1.3キロ以上

野見山ぶどう園 ☎0949-52-1406

◆みよばあちゃんのぶどう畑直送
シャインマスカット M-36

【参考】20,000円

露地栽培のシャインマスカット1.5キロ以上

野見山ぶどう園 ☎0949-52-1406

◆みよばあちゃんのぶどう畑直送
シャインマスカット M-29

【参考】11,000円

露地栽培のシャインマスカット0.8キロ以上

野見山ぶどう園 ☎0949-52-1406

◆みよばあちゃんのぶどう畑直送
3種詰め合わせ M-30

【参考】16,000円

露地栽培のシャインマスカット、ピオーネ、
巨峰合計1.5キロ以上

野見山ぶどう園 ☎0949-52-1406

◆みよばあちゃんのぶどう畑直送
ピオーネ M-37

【参考】20,000円

露地栽培のピオーネ大容量2.1キロ以上

野見山ぶどう園 ☎0949-52-1406

◆みよばあちゃんのぶどう畑直送
3種詰め合わせ M-31

【参考】16,000円

露地栽培のシャインマスカット、ゴルビー、
巨峰合計1.5キロ以上

野見山ぶどう園 ☎0949-52-1406

◆みよばあちゃんのぶどう畑直送
4種詰め合わせ M-38

【参考】25,000円

露地栽培のシャインマスカット、ピオーネ、
ゴルビー、巨峰合計2.3キロ以上

野見山ぶどう園 ☎0949-52-1406

◆春田農園の巨峰とマスカサティーン M-216

【参考】10,000円

巨峰とマスカサティーン合計1.4キロ以上

春田ぶどう園 ☎0949-32-8421



②サンヴェルデ



③富有柿



④ハニーシードレス



⑧大秋柿



⑨西村早生



⑩博多あまおう

①ピオーネ：種なしで大粒。適度な酸味と強い甘みで濃厚な味わい ②サンヴェルデ：粒は小ぶり。皮ごと食べられ、肉質は柔らかく味は巨峰に近い
 ③富有柿：柿の王様と言われ、果肉が柔らかく果汁も多く、甘みが強い ④ハニーシードレス：粒は小さめで甘みが強い。酸味は少なく濃厚で華やかな味わい
 ⑤シャインマスカット：大人気の高級品種。パリッとした歯ごたえと上品な甘みと香り ⑥マスカサティーン：シャインマスカットを親にもつ新品种。皮が薄く香りも高い ⑦ゴルビー：香り高い大粒のぶどう。果肉は柔らかめでジューシー ⑧大秋柿：大玉で、梨のようなサクサク食感と強い甘み
 ⑨西村早生：果肉に「ゴマ」と言われる黒っぽい模様が入ると、美味しいサイン。果肉は固めでカリカリ食感 ⑩博多あまおう：福岡県を代表するイチゴの王様。糖度が非常に高く、酸味とのバランスが絶妙 ⑪ハニーピーナス：独特な強い甘い香りで小粒。種なしで柔らかめの肉質 ⑫ザオウオトメ：優美な濃ピンク赤色で超大粒。甘みと香りが濃厚 ⑬巨峰：長年愛され続けるぶどうの代表格。程よい酸味と甘み、芳醇なコク

宮若市は、戦後間もなくからぶどうの栽培が始まり、現在では巨峰をはじめ、人気のシャインマスカット、ピオーネやゴルビー、ハニーシードレスなど、様々な品種が栽培される、ぶどうの名産地です。
 また、秋の果物の代表である柿、冬から春にかけては博多あまおうなど、四季を通じて旬の果物を味わうことができます。

◆塩川農園の柿【西村早生】

M-24

【R4 年度はお休み】

西村早生 6キログラム以上

塩川農園 ☎ 0949-52-2705

◆塩川農園の柿【太秋柿】

M-25

【参考】 7,000円

太秋柿 3キログラム以上

塩川農園 ☎ 0949-52-2705

◆塩川農園の柿【富有柿】

M-26

【参考】 14,000円

富有柿 6～7キログラム

塩川農園 ☎ 0949-52-2705

◆須河内いちご園のあまおう

M-69

【参考】 10,000円

博多あまおう 270グラム×4パック
合計 1,080g 以上

須河内いちご園 ☎ 0949-52-2007

◆春田農園のシャインマスカット

M-167

【参考】 14,000円

シャインマスカット 1.4キログラム以上

春田ぶどう園 ☎ 0949-32-8421

◆春田農園の巨峰

M-90

【参考】 10,000円

巨峰 2キログラム以上

春田ぶどう園 ☎ 0949-32-8421

◆春田農園の巨峰とシャインマスカット

M-216

【参考】 10,000円

巨峰とシャインマスカット合計 1.7キログラム以上

春田ぶどう園 ☎ 0949-32-8421

◆春田農園の巨峰とハニーピーナス

M-217

【参考】 10,000円

巨峰とハニーピーナス合計 1.7キログラム以上

春田ぶどう園 ☎ 0949-32-8421

◆春田農園の巨峰とサンヴェルデ

M-325

【参考】 10,000円

巨峰とサンヴェルデ合計 1.7キログラム以上

春田ぶどう園 ☎ 0949-32-8421

◆安田農園の巨峰とザオウオトメ

M-91

【参考】 10,000円

巨峰とザオウオトメ合計 1.5キログラム以上

安田農園 ☎ 0949-52-0156

肉 & 鍋



森下牧場で育てられた「宮若牛」、老舗精肉店が厳選した精肉や手作りハンバーグ、福岡県がオススメする地鶏やもつ鍋、水炊きなど、美味しいお肉や鍋セットが勢揃い。

宮若牛



森下哲次さんが営む「森下牧場」で育てられている「宮若牛」。自然に囲まれ、きれいな水と空気に恵まれている環境は、農作物に限らず、畜産にも大切な要素。そして、飼料にとことんこだわり、「第九回全国草地畜産コンクール」で農林水産省生産局長賞を受賞しました。肉質はととても柔らかく、ジューシーで定評があり、高級フランス料理店やイタリア料理店に卸されており、市場ではほとんど手に入りません。希少な「宮若牛」を、ふるさと納税で味わってください。

ゼンカイミート株式会社 ☎ 0966-38-1500



ステーキと言えばヒレ。柔らかくジューシーな味わいを、ぜひ特別な日に味わってください。

◆宮若牛ヒレステーキ4枚

M-68

30,000円

宮若牛ヒレステーキ用 140g × 4枚



ご家庭用。晩ご飯やおもてなしにも、気軽にお使いいただけるお得なパックです。

◆宮若牛切り落とし1キロ

M-61

14,000円

宮若牛切り落とし 250g × 4パック【1キロ】



赤身の部分をサイコロ状にカットしました。煮込めば煮込むほど味が出て、カレーなどにぴったり。

◆宮若牛角切り1.2キロ

M-62

14,000円

宮若牛角切り 300g × 4パック【1.2キロ】



肉質、脂肪、風味、全てに優れたバランスの良いステーキ肉です。

◆宮若牛サーロインステーキ4枚

M-67

30,000円

宮若牛サーロインステーキ用 200g × 4枚

野田精肉店の厳選お肉

昭和16年創業以来80年、この地で親しまれ認められた老舗、野田精肉店。

老舗のプライドをかけて、良質なお肉を鮮度を保った状態でお届けします。

店主がこだわり抜いて厳選した、九州産の黒毛和牛、豚肉、人気のブランド鳥「華味鳥」に加え、オリジナルレシピの手作りハンバーグは、使い勝手の良さとそのおいしさに、多くのリピーターから支持され続けています。

味はもちろん、安心して食卓に並べられるものしか取り扱わない、「老舗品質」をどうぞ。

野田精肉店 ☎0949-33-2980

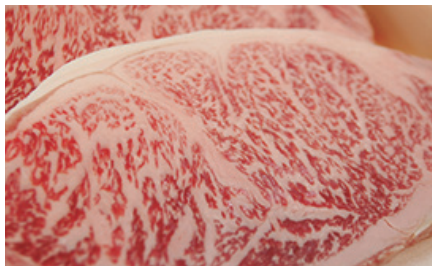


レモンペッパーオイルで味付けをしているので、油をひかずに焦がさず焼けます。レモンのさっぱりとした味わいと牛タンの脂がマッチします。

◆野田精肉店厳選牛タンレモンペッパー味 M-79-2

13,000円

九州産牛タンスライスレモンペッパー味 370g



店主厳選の九州産黒毛和牛ステーキ2枚です。程よい霜降りです。柔らかく、ボリュームもたっぷりです。

◆野田精肉店厳選黒毛和牛ステーキ M-80

22,000円

黒毛和牛サーロインステーキ用 380g



黒毛和牛カルビ焼肉用400グラムです。店主こだわりの厳選された肉質が自慢。網焼きがお勧めです。

◆野田精肉店厳選黒毛和牛カルビ M-81

12,000円

黒毛和牛カルビ焼肉用 400g



こだわり厳選の黒毛和牛の薄切りです。すき焼きやしゃぶしゃぶはもちろん、サツと炒めるだけでも美味しくいただけます。

◆野田精肉店厳選黒毛和牛スライス M-82

12,000円

黒毛和牛ローススライス 400g



店主が自信をもってお届けする、とんかつ用のロース肉です。とんかつ、トンテキにお勧めです。

◆野田精肉店厳選豚肉とんかつ用 M-76

11,000円

店主厳選九州産豚ロース1.2kg(とんかつ用)



店主が厳選した、良質な九州産豚ロースを薄切りにしています。豚しゃぶにお勧めです。

◆野田精肉店厳選豚肉ローススライス M-77

11,000円

店主厳選九州産豚ロース薄切り1.2kg

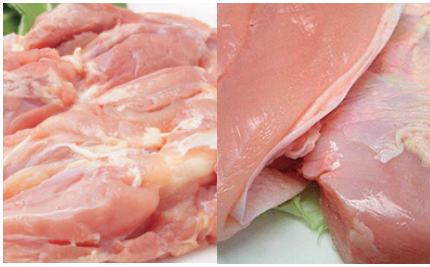


店主がオリジナルレシピで作る、ロングセラーの手作り合い挽きハンバーグです。ボリュームも自慢の一品。

◆野田精肉店手作りハンバーグ M-78

11,000円

ハンバーグ(加熱用)150g×16個



ブランド華味鳥のモモ肉とムネ肉のセットです。旨みの中にしっかりとした味の主張があり、程よい歯ごたえも自慢。

◆野田精肉店厳選華味鳥

M-73

11,000円

華味鳥モモ肉 1kg
華味鳥ムネ肉 1kg



店主が厳選して仕入れた、良質な豚モモ肉のスライスです。

柔らかくジューシーな味わいが自慢。

◆野田精肉店厳選豚肉モモスライス

M-74

11,000円

店主厳選九州産豚肉モモスライス 1.8kg



店主がその目で厳選し仕入れた、良質な九州産の豚ヒレ肉。ヒレカツやステーキがお勧めです。

◆野田精肉店厳選豚肉ヒレ

M-75

11,000円

店主厳選九州産豚ヒレ 1kg

博多和牛

◆博多和牛スライス

★肩バラ 500g

M-18

10,000円

★ウデ 350g

M-19

10,000円

★ロース 1キロ

M-44

75,000円

★肩バラ600g+ウデ800g

【1.4キロ】 M-41

32,000円

★ウデ 1キロ

M-35

25,000円

★ロース 350g

M-34

25,000円

福岡県のブランド和牛「博多和牛」。県内の博多和牛生産者として登録された農家だけが手がけることのできる、極上の和牛です。専用飼料を食べ、健康管理には細心の注意を払い育てられた和牛は、衛生管理も厳重に行われ、皆さんのキッチンに届けられます。至高の霜降りと赤身をぜひ味わってください。

土田畜産 ☎0949-28-7229

◆博多和牛ステーキ

★サーロイン 280g×2枚

M-40

40,000円

★ロース 250g×4枚

M-45

75,000円



ウデスライス



ローススライス



肩バラスライス



ロース



サーロイン



リブロース

◆博多和牛ボリュームパック

★ローススライス1キロ+ロースステーキ 250g×4枚

M-53

160,000円

★リブロース【10キロ】

M-55

300,000円

★サーロイン【13キロ】

M-57

500,000円

★リブロース・サーロイン【24キロ】

M-58

800,000円

福岡が認めた鶏 はかた地どり、はかた一番どり



地鶏ならではの噛みごたえ、噛むほどに増すうま味、サクッとした歯切れの良さが特徴。水炊きが特にオススメです。

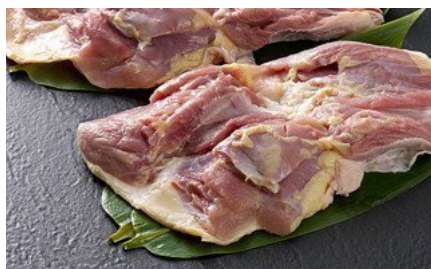
◆はかた地どり もも2キロ

M-201

20,000円

はかた地どりもも肉 2キロ

サンフーズ株式会社 ☎092-931-0202



はかた地どり専用飼料を食べ、飼い方も厳しい基準を満たした肉質は、うま味成分のイノシン酸が豊富できめ細か。

◆福栄組合はかた地どり もも1キロ

M-250

9,000円

はかた地どりもも肉 1キロ

亀井通産株式会社 ☎096-237-3731



「地鶏は硬くて苦手」という方にもぜひ。適度な噛ごたえと、噛むほどに増すうま味を味わってください。

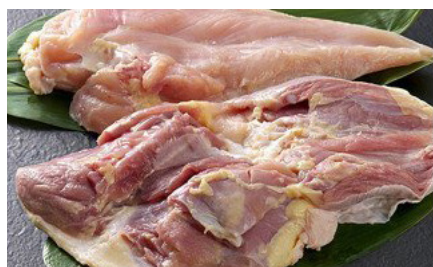
◆福栄組合はかた地どり むね2キロ

M-251

9,000円

はかた地どりむね肉 2キロ

亀井通産株式会社 ☎096-237-3731



「もも」はジューシーで歯切れよく、「むね」はパサパサせず食べ応えあり。2つの部位の違いをお楽しみください。

◆福栄組合はかた地どり もも・むね各1キロ M-252

M-252

11,000円

はかた地どりもも肉 1キロ

はかた地どりむね肉 1キロ

亀井通産株式会社 ☎096-237-3731



引き締まった肉質でゼラチン質が豊富。とてもうま味のある部位です。唐揚げはもちろん、煮込みにもオススメです。

◆福栄組合はかた地どり 手羽先と手羽元各1キロ M-253

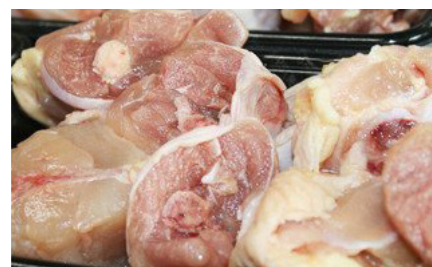
M-253

9,000円

はかた地どり手羽先 1キロ

はかた地どり手羽元 1キロ

亀井通産株式会社 ☎096-237-3731



どんな料理にも使えますが、特に水炊きがお勧めのセットです。はかた地どりならではのうま味と噛ごたえが楽しめます。

◆福栄組合はかた地どり つみれとぶつ切り各1キロ M-254

M-254

11,000円

はかた地どりつみれ 1キロ

はかた地どりぶつ切り 1キロ

亀井通産株式会社 ☎096-237-3731



脂分が気になる方に、ヘルシーなむね肉、ササミのセットです。良質なタンパク質が美味しく摂取できます。

◆福栄組合はかた地どり むね・ササミ各1キロ M-255

M-255

9,000円

はかた地どりむね肉 1キロ

はかた地どりササミ 1キロ

亀井通産株式会社 ☎096-237-3731



さくら・ぶな・ならを配合したチップで丁寧に燻製しました。食欲を駆り立てる薫香は、ビールとの相性抜群です。

◆はかた一番どり燻製セット

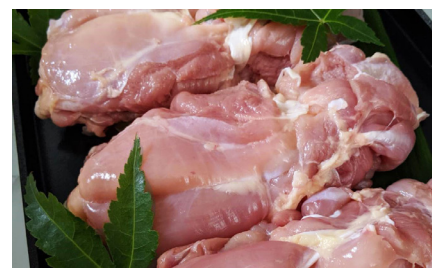
M-263

13,000円

もも燻製 1本、骨付きむね燻製 1本

手羽元燻製 5本

株式会社あらい ☎092-941-1174



福岡県産銘柄鶏「はかた一番どり」。うま味が強く食感がいいのが特徴です。「もも」と「むね」の食べ比べセットです。

◆はかた一番どり もも・むね各1キロ M-266

M-266

10,000円

はかた一番どり もも肉 500g × 2パック

はかた一番どり むね肉 500g × 2パック

株式会社あらい ☎092-941-1174

あったか鍋セット

◆海千の博多明太もつ鍋

3人前 M-220

20,000円

明太子の海千がお届けする、明太子をトッピングした贅沢なもつ鍋セットです。

【容量 1人前】国産牛もつ 100g、スープ(醤油味)100ml、匠 明太子 100g、ちゃんぽん麺 100g、にんにくスライス、唐辛子

株式会社海千 ☎ 0940-36-5356

◆海千の博多明太もつ鍋

1人前 M-221

8,000円



株式会社 office nine ☎ 092-732-5868

◆こうづき もつ鍋セット

白味噌味 M-289

11,000円

◆こうづき もつ鍋セット

塩味 M-291

11,000円

◆こうづき もつ鍋セット

醤油味 M-290

11,000円

◆こうづき もつ鍋セット

赤辛味 M-292

11,000円

(2~3人前) スープ、黒毛和牛もつ 300g、ちゃんぽん麺 2玉、あご出汁パック 15g、鷹の爪、ごま、作り方説明書

お店の味をそのまま再現。あご出汁にこだわった特製スープ 4種をご提供。黒毛和牛の小腸は、職人の手作業でしっかり下処理しているので、とろけるモツになっています。



とり坊主の赤スープと白スープの2種類を楽しめる鶏鍋セット。とりミンチはふわふわで、スープとの相性抜群です。

◆とり坊主の鶏鍋セット

M-101

13,000円

ハーブ鶏 400g、鶏もも肉 600g、ふわふわ鶏ミンチ 260g、赤・白スープ各 1,000ml

とり坊主 ☎ 0949-33-3393



有名店「楽天地」のもつ鍋セット。お店の味をそのままご家庭で楽しめます。昭和52年創業のこだわりをどうぞ。

◆「楽天地」新もつ鍋セット

2~3人前 M-267

10,000円

牛もつ 300g、醤油スープ(濃縮)120ml、ちゃんぽん麺 190g × 2、ニンニク、唐辛子

有限会社楽天地 ☎ 092-781-2511



本場博多のもつ鍋を宮若自慢のブランド牛「宮若牛」の新鮮なモツでお楽しみいただけます。

◆宮若牛もつ鍋セット塩醤油味

M-106

14,000円

もつ 200g × 4パック、スープ(濃縮) 100ml × 4パック、唐辛子チップ、にんにくチップ、ちゃんぽん麺 150g × 4パック

ゼンカイミート株式会社 ☎ 0966-38-1500

一時停止中

しばらくお待ちください

◆はかた地どり水炊きギフト

3~4人前 M-256

12,000円

スープ 600g、地どり 200g、肉団子 200g

一時停止中

しばらくお待ちください

◆はかた地どり水炊きギフト

5~6人前 M-257

18,000円

スープ 600g × 2、つみれ 200g × 2、肉団子 200g × 1、ホン酢 200ml

一時停止中

しばらくお待ちください

「博多名物の水炊きをもっと美味しくしよう」という発想が原点となって誕生した福岡県産の地鶏「はかた地どり」を心ゆくまで堪能できるセット。博多名物コクとうま味のある地鶏と本格白濁スープ。本場の水炊きをご家庭で味わえます。



亀井通産株式会社 ☎ 093-237-3731



はかた一番どりをしゃぶしゃぶ用に3ミリの薄さにスライス。あっさりヘルシーにいただけます。



お肉を入れる前に鶏家三代で築きあげた自信作のスープを堪能してください。



はかた一番どりがお届けする特製もつ鍋セット。違いは筑前海料理長が監修の和風だし。上品な味わいです。

◆はかた一番どり とりしゃぶセット
M-265 **一時停止中**
13,000円 **しばらくお待ちください**
ももスライス 100g × 2、むねスライス 100g × 2、濃縮和風だし 100g、おろしポン酢 170ml
株式会社あらい ☎ 092-941-1174

◆はかた一番どり 水炊きセット
M-262
17,000円
もも切身 300g × 2、鶏団子 180g × 2、とりがらスープ 200g × 2、おろしポン酢 170ml
株式会社あらい ☎ 092-941-1174

◆はかた一番どり特製もつ鍋セット
M-264
10,000円
国産牛小腸 200g × 2、濃縮和風だし 100g、にんにくスライス、カット唐辛子
株式会社あらい ☎ 092-941-1174



◆六蔵博多明太もつ鍋 5～6人前
M-295
25,000円
国産牛もつ 300g × 2、濃縮スープ(白) 250ml × 2、辛子明太子 300g × 2、ちゃんぽん麺 140g × 4、ニンニク、鷹の爪、ゆず胡椒、白ごま
六蔵 ☎ 0940-52-5588



福岡県福津市でお店を営む六蔵の人気メニューのもつ鍋です。ぷりぷり食感で脂まで甘くて美味しい国産牛もつを使用。明太もつ鍋の明太子は、「まるい縁」からの提供で、絶妙な辛みとうま味が特徴。白もつ鍋は鶏ガラに薄口醤油ベース、黒もつ鍋は濃口醤油ベースです。食べ比べもお勧めです。

◆六蔵博多白もつ鍋セット 2～3人前
国産牛もつ 400g M-293
10,000円
国産牛もつ 400g、濃縮スープ(白) 250ml、ちゃんぽん麺 140g × 2、ニンニク、鷹の爪、ゆず胡椒、白ごま

◆六蔵博多黒もつ鍋セット 2～3人前
国産牛もつ 400g M-294
10,000円
国産牛もつ 400g、濃縮スープ(黒) 200ml、ちゃんぽん麺 140g × 2、ニンニク、鷹の爪、ゆず胡椒、白ごま

◆六蔵博多白・黒もつ鍋食べ比べセット
2～3人前 × 2 M-296
16,000円
上記白もつ鍋セットと黒もつ鍋セットそれぞれ1セットずつ計2セット



日本料理歴 25年の料理人が研究を重ねて作り上げた、4種類の濃縮スープが自慢のトメ子精肉店のもつ鍋。もつは小腸だけを使用しています。

【セット内容】
国産牛もつ 250g × 4
濃縮スープ 200g × 4
鷹の爪、にんにく少量 × 4
株式会社 office nine ☎ 092-732-5868

◆トメ子精肉店塩もつ鍋セット
10人前 M-30 **一時停止中**
10,000円 **しばらくお待ちください**
女性に人気の塩味。塩・昆布・ニンニク・国産牛もつだけのシンプルな味わいです。

◆トメ子精肉店赤もつ鍋セット
10人前 M-30 **一時停止中**
10,000円 **しばらくお待ちください**
辛党に人気。福岡県の赤味噌と特製辛味噌と、あっさり昆布出汁に、国産牛のとろけるもつの脂がなせる極上のスープです

◆トメ子精肉店味噌もつ鍋セット
10人前 M-2 **一時停止中**
10,000円 **しばらくお待ちください**
オープン当初から不動の一番人気。西京味噌と福岡の赤味噌を、あっさり昆布出汁ともつの脂に合わせると、極上のスープに。

◆トメ子精肉店醤油もつ鍋セット
10人前 M-29 **一時停止中**
10,000円 **しばらくお待ちください**
福岡の濃口醤油と刺身醤油を使用した、昭和初期から福岡県民に支持されてきた定番の醤油もつ鍋です。

◆トメ子精肉店4種食べ比べもつ鍋セット 10人前 M- **一時停止中**
10,000円 **しばらくお待ちください**
トメ子精肉店自慢のもつ鍋全種類(味噌、醤油、塩、赤辛)の食べ比べができる欲張りセットです。

明太子

明太子は博多の代表的な特産品。数ある明太子メーカーから、選りすぐりの美味しいものをピックアップしてお届けします。

ご家庭で手軽に召し上がっていただくもの、大切な方への贈り物、ニーズに合ったものをお選びください。



「ふくや」のバラエティセット。明太子の新しいカタチが色々楽しめる人気のセットです。

◆ふくや明太子づくし詰合わせ

M-156

11,000円

味の明太子 100g、明太せんべい 20枚、ツブチューブバター 80g、缶明太子・油漬け 85g

株式会社ふくや ☎ 092-441-2986



無添加にこだわった工場長の自信作。化学調味料や保存料は使用していません。素材も北海道産原卵を使用しています。

◆海千無添加無着色明太子 270g

M-218

17,000円

無添加無着色明太子 270g

株式会社海千 ☎ 0940-36-5356



福岡県漁業協同組合連合会の美味しい明太子。500gずつ4袋に小分けし、使い勝手を重視しました。

◆無着色からし明太子切れ子 2キロ

小分け 500g × 4 M-334-3

11,000円

無着色辛子明太子(切れ子)小分けタイプ便利なジッパー付き袋 500g × 4袋

亀井通産株式会社 ☎ 092-962-5234



老舗「ふくや」の家庭用明太子。切れ子で外見は揃っていないものの、お味は遜色なし。無着色と着色の2種類です。

◆ふくや家庭用明太子レギュラー

【辛口着色 440g】 M-95

◆ふくや家庭用明太子レギュラー

【辛口無着色 440g】 M-175

10,000円

株式会社ふくや ☎ 092-441-2986



海千の原点となる先祖秘伝の味。シンプルだからこそ、最も奥深い味わいが楽しめます。癖がないのが特徴。

◆海千無着色辛子明太子「選」

M-219

14,000円

海千辛子明太子「選」600g × 2個セット(中切れタイプ)

株式会社海千 ☎ 0940-36-5356



生産過程で出る切れ子で、パートさん向けの限定販売品だったもの。見た目は訳ありますが、味には自信ありのお徳用。

◆蔵出し明太のさかえや徳用切れ子

2キロ M-341

10,000円

辛子明太子(切れ子)2キロ

春吉商店 ☎ 092-732-5868

一時停止中
しばらくお待ちください



「ふくや」自慢の明太子3種類を組み合わせました。

◆ふくや明太子花セット

M-94

10,000円

味の明太子 100g、数の子明太子 140g、いか明太子 140g

株式会社ふくや ☎ 092-441-2986



いか明太子はゆず胡椒の風味。手羽先の中骨を抜いて明太子を詰めた手羽先明太子。明太子を詰めたクリームコロッケ。

◆海千こだわりおかず明太子セット

M-222

11,000円

いか明太子 170g、手羽先明太子 5本、明太クリーミーコロッケ 70g × 5個

株式会社海千 ☎ 0940-36-5356

◆博多ふくいち炙り辛子明太子

450g M-304

18,000円

炙り辛子明太子 木桶入り 450g (7本程度)

職人技が光る「炙り明太子」は、辛子明太子の薄皮のみを炙る高度な技術が必要のため、一つひとつ手作業で製造されています。表面はパリッ、中はレアの状態、まろやかな味付けと炙った香ばしさ、中のしっとりした食感が絶妙で、一度食べるとクセになります。

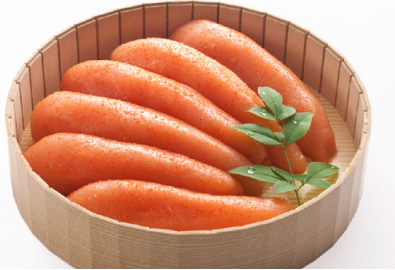


◆博多ふくいち炙り辛子明太子

270g M-303

10,000円

炙り辛子明太子 木桶入り 270g (6本程度)



◆博多ふくいち辛子明太子といわし

明太セット M-

一時停止中
しばらくお待ちください

18,000円

辛子明太子 300g、いわし明太2尾入×3袋

◆博多ふくいちいわし明太子

M-337

10,000円

いわし明太子 2尾入×6袋

一時停止中
しばらくお待ちください

農林水産大臣賞、2020年モンドセレクション最高金賞受賞の「博多ふくいち」の辛子明太子です。

◆博多ふくいち辛子明太子

M-335

18,000円

辛子明太子 桶入り 500g (6本程度)

◆博多ふくいち辛子明太子

M-338

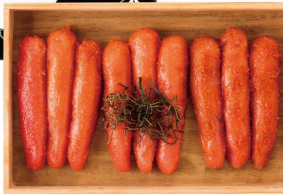
10,000円

辛子明太子 300g (6本程度)

株式会社博多ふくいち ☎ 092-941-2211



美しく粒感のあるものだけを選んだ一本物。ボリューム感とプチッと弾ける食感をお楽しみいただけます。



◆山口油屋福太郎めんたい三昧

300g M-270

11,000円

中辛 100g、昆布 100g、ゆず 100g

◆山口油屋福太郎めんたい三昧

500g M-271

18,000円

中辛 200g、昆布 150g、ゆず 150g

めんたい三昧は、「中辛」…辛さの後に旨さが広がるご飯によく合う味、「柚子」…爽やかで香り高いゆず胡椒を入れた、すっきりとした辛みが特徴、「昆布」…角がなく、まろやかな味わいと深いコク。一度に色々な種類を楽しんでいただける、欲張りセットです。

◆山口油屋福太郎福撰辛子明太子

無着色 240g M-272

11,000円

福撰辛子明太子無着色 240g

◆山口油屋福太郎福撰辛子明太子

無着色 400g M-273

18,000円

福撰辛子明太子無着色 400g



素材と味にこだわった福太郎の自信作。薄皮で色目まで美しく、粒が揃った形の良い魚卵を選び抜きました。真子の色は一つひとつ微妙に違い、堅さや粒立ちにも違いがあります。その持ち味を大切に、じっくりつけ込み、さっぱりしているけれどまろやかでふくよかな味に仕上げられています。



「福太郎の明太子を幅広い世代の方に」そんな思いから始まった「THE MENTAI」。食べやすくカットした明太子を、かわいい小瓶に詰めた、食べきりサイズ。13種類のメニューから、担当者が厳選した6種をお届けします。

◆山口油屋福太郎 THE MENTAI

6個セット M-274

12,000円

中辛、七味あごだし、昆布、ゆず、かずのこ、超辛口各 40g セット

株式会社山口油屋福太郎 ☎ 092-482-0147



美味

◆やまやうちのめんたい切り込
300g M-4 **一時停止中**
5,000円 **しばらくお待ちください**
うちのめんたい切り込 300g

◆やまやうちのめんたい切り込
750g M-4 **一時停止中**
15,000円 **しばらくお待ちください**
うちのめんたい切り込 150g×5

◆やまや「美味」辛子明太子
300g M-410
10,000円
美味辛子明太子 300g

◆やまや熟成無着色明太子切り
徳用1kg M **一時停止中**
10,000円 **しばらくお待ちください**
熟成無着色明太子切り 500g×2

◆【訳あり】やまや熟成無着色明太
子くずれ1kg M-416
8,000円
熟成無着色明太子くずれ 500g×2



切り



くずれ

一腹一腹を程よい大きさに整え、168時間熟成させた長年愛されているやまやの定番「美味」。味はそのまま、形が不揃いの切り「うちのめんたい」。破れたり訳ありの切りとくずれは大容量でお得です。



乾燥することでコクとうま味が凝縮され、濃厚な味わいと独特のもっちりとした食感が楽しめます。お酒のおつまみにどうぞ。



やまやの辛子明太子と、いか明太、数の子明太の美味しい詰め合わせです。



博多 長浜ラーメン 5食入

極細の半生麺と、丹精込めて仕上げたコクのある本格的な豚骨スープの本場屋台の味、博多ラーメンです。

◆やまやドライめんたい3個セット
M-187
11,000円
ドライ明太子約43g(1本)×3

◆やまや明太子・いか明太子・数の子明太セット M **一時停止中**
12,000円 **しばらくお待ちください**
辛子明太子 180g、いか明太 120g、数の子明太 120g

◆やまや博多長浜ラーメン5食入り
M-188
5,000円
麺 100g×5、スープ 30g×5、しょうが酢漬 3g×5

乾燥米麴 おうちで簡単～米麴甘酒・塩麴・こうじ水～

ナガタエンジニアリング株式会社
☎ 0949-55-2725

福岡県産の米と宮若の冷涼な水で醸し出された米麴を、低温乾燥によって長期保存できるように造りました。米麴があれば、健康食品の元として、甘酒・塩麴・こうじ水が簡単に、手作り味噌も作ることができます。創業116年の醸造機械メーカーのナガタエンジニアリングが、改良を重ねて作り出す安心で美味しい米麴をお試しください。

◆乾燥米麴合計1,2キロ
M-396
6,000円
乾燥米麴 300g×2袋、乾燥米麴小粒 300g×2袋
合計 1,200g



老舗やまや品質

株式会社やまやコミュニケーションズ
☎ 092-611-4511



明太子で有名な「やまや」ですが、もつ鍋も定評があり人気の商品。ぷるんととろける大ぶりの国産牛もつを人気店「博多もつ鍋やまや」の特製スープとともに楽しんでいただけるもつ鍋セットです。キャベツやニラ、ごぼう、豆腐など、お好みの具材をプラスしてお召上がりください。メはちゃんぽん麺で、スープとともに最後までお楽しみいただけます。

◆やまや博多もつ鍋あごだし醤油味 3～4人前 M-412

14,000円

牛もつ 400g、濃縮スープ 200g、ちゃんぽん麺 300g、唐辛子、にんにく

◆やまや博多もつ鍋こく味噌味3～4人前 M-413

14,000円

牛もつ 400g、濃縮スープ 200g、ちゃんぽん麺 300g、唐辛子、にんにく

◆やまや明太子・八粋堂もつ鍋セット3～4人前 M-414

14,000円

牛もつ 400g、濃縮スープあごだし醤油味 200g、ちゃんぽん麺 300g、唐辛子、にんにく、明太子 150g

一時停止中
しばらくお待ちください

◆やまやもつ鍋セット大容量5～6人前 M-417

10,000円

牛もつ 600g、濃縮スープあごだし醤油味 200g、ちゃんぽん麺 300g、唐辛子、にんにく



濃厚な味わい「乾燥明太子」を風味豊かなお出汁でお茶漬けに。6種類の国産だし素材を使用した、風味豊かなお茶漬け。

◆やまやドライ明太子うまだし茶漬け3個セット M-406

6,000円

うまだし茶漬け 38g(2食入り) × 3



茹でたパスタに混ぜるだけで濃厚な味わいの本格明太ペペロンチーノを自宅で楽しめます。炒め物のシーズニングにも。

◆やまやめんたいペペロンチーノパスタソース3個セット M-407

6,000円

めんたいペペロンチーノパスタソース 60g × 3



福岡県産 冷凍あまおう

1kg

福岡県を代表するブランドいちご「あまおう」の冷凍です。ヨーグルトにトッピングしたり、スムージーなどでどうぞ。

◆やまや冷凍いちご「博多あまおう」1キロ M-418

6,000円

加工用冷凍あまおう S～2L サイズ1キロ

一時停止中
しばらくお待ちください

有明海苔

株式会社吉浦コーポレーション
☎ 0948-25-5410



遠赤外線焼上げた香り豊かな味付海苔。梅しそ風味、明太子風味を加えた3種類のセットです。

◆有明海柳川産海苔詰め合わせ 6本セット M-403

7,000円

味付海苔×2本、梅しそ風味×2本、明太子風味×2本 1本あたり板海苔4枚分 / 8切32枚

◆有明海柳川産海苔詰め合わせ 10本セット M-404

10,000円

味付海苔×4本、梅しそ風味×2本、明太子風味×4本 1本あたり板海苔4枚分 / 8切32枚



色が濃くつやのある表面と、厚めでパリッとしていて、口に入れるととろけるような食感が特徴。

◆漁師の奥さんが作った一番摘み有明海苔 M-405

10,000円

味付海苔 10袋、梅しそ海苔 5袋、わさび海苔 5袋、塩海苔 5袋、明太子風味海苔 5袋、合計板海苔1枚分 × 30袋

竹千寿

笹ちまき・竹ちまき

竹千寿 ☎ 0949-33-4150

竹には節目があり、
枝分かれすることなく強くまっすぐに伸びます。
人生にも竹のように節目があり、
幾重にも喜び事やお祝い事を重ねて欲しい。
そんな願いを込めて、竹千寿は誕生しました。

◆笹ちまき12個セット

M-07

13,000円

中華×3、鶏ごぼう×3、赤飯×3、
穴子×3 (各80g)

◆笹ちまき雲丹セット

M-159

22,000円

雲丹×12個 (各80g)

◆笹ちまき豚角煮セット

M-97

16,000円

豚角煮×12個 (各80g)

◆笹ちまき鰻セット

M-98

24,000円

うなぎ×12個 (各80g)

熊笹で蒸し上げた香りの良い笹ちまき。食べやすいおむすび状で、1個80グラムと食べやすい大きさ。冷凍庫の常備品としてもお勧めです。贈答品としてお送りすることもできます。



◆竹千寿6本セット

M-06

16,000円

竹ちまき×2、鶏ごぼう×1、桜×1、鯛バジル×1 (各120g)、穴子×1 (130g)

真竹の中で蒸し上げたおこわ。蓋を開けると、青竹の爽やかな香りに包まれた風味豊かなおこわの美味しさを楽しむことができます。素材のほとんどは、厳選した九州のものを使用。

◆竹千寿8本セット

M-157

20,000円

竹ちまき×2、鶏ごぼう×2、桜×2、鯛バジル×1 (各120g)、穴子×1 (130g)

◆竹千寿10本セット

M-158

26,000円

竹ちまき×2、鶏ごぼう×2、桜×2、鯛バジル×2 (各120g)、穴子×2 (130g)

新しく仲間入り *New Arrival*



竹千寿特製のスープとごまだれで味わう福岡の天然真鯛のお茶漬けです。まずは漬け丼で楽しみ、最後はお茶漬けで。

◆天然真鯛 鯛茶漬け5袋セット

M-399

14,000円

(天然真鯛5~6切(48g以上)、出汁100g、ごまだれ50g、生わさび1個)×5袋



牛肉は「博多和牛」を贅沢に。優しい甘みが口いっぱい広がります。

◆笹ちまき和牛セット

M-397

24,000円

和牛ちまき(80g)×12個



湯煎調理でお手軽簡単にプロの味を。ごはんにとサッと盛るだけで、博多和牛の本格牛すき丼が楽しめます。

◆博多和牛 牛すき丼の具5セット

M-398

14,000円

(具90g、たれ40g)×5袋

豚骨ラーメン

福岡グルメの定番「豚骨ラーメン」。誰でも簡単に作れる常備食として、福岡県民のキッチンに欠かせないお馴染みのインスタントラーメンを、厳選してお届けします。人気店とコラボした本格的な半生めん、定番袋ラーメン、ロングセラーの棒ラーメンに、カップラーメン。お好みのラーメンが、きっと見つかるはずです。



◆味のマルタイ博多屋台とんこつ棒
ラーメン 40食
10,000円
2人前×20袋
亀井通産株式会社 ☎096-237-3731

一時停止中
しばらくお待ちください



◆味のマルタイ屋台ラーメン 30袋
M-246
10,000円
屋台ラーメン 袋入 5食×6袋
亀井通産株式会社 ☎096-237-3731



◆うまかっちゃん 30袋アソートセッ
ト M-244
10,000円
うまかっちゃん、からし高菜風味、濃厚新味
亀井通産株式会社 ☎096-237-3731

一時停止中
しばらくお待ちください



◆味のマルタイ高菜ラーメンカップ
24食 M-248
14,000円
九州産高菜ラーメンカップ 12個×2ケース
亀井通産株式会社 ☎096-237-3731



◆味のマルタイ博多長浜ラーメン
カップ 24食 M-249
14,000円
博多長浜ラーメン カップ 12個×2ケース
亀井通産株式会社 ☎096-237-3731



◆味のマルタイ元祖長浜屋協力豚骨
ラーメン 30袋 M-247
10,000円
元祖長浜屋協力豚骨ラーメン 5食×6袋
亀井通産株式会社 ☎096-237-3731

◆博多長浜「福重家」ラ
ーメン 10人前 辛子高菜付
M-330
9,000円
半生麺 100g×10、豚骨スープ×
10、辛子高菜 120g
株式会社フーデリジェンス
☎092-600-8030



◆博多豚骨ラーメン
10人前 M-329
7,000円
半生麺 100g×10、豚骨スープ
31.5g×6、豚骨味噌スープ 40g
×4、紅ショウガ、ごま
株式会社フーデリジェンス
☎092-600-8030

◆博多屋台「小金ちゃん」
ラーメン 16人前
M-331
8,000円
1袋2人前(半生麺 100g×2、豚
骨スープ×2)×8
株式会社フーデリジェンス
☎092-600-8030



◆厚切り角煮入り博多ラ
ーメン 5人前 M-332
10,000円
半生麺 100g×5、豚骨スープ
31.5g×3、豚骨味噌スープ 40g
×2、厚切り角煮 115g×5、辛子
高菜 120g×2、紅ショウガ、ごま
株式会社フーデリジェンス
☎092-600-8030

飲みもの

日本酒

宮若産の酒米で造った酒「みやわか宮桜」。
宮若市認定農業者連絡協議会の会長、
山本隆さんが率いる酒づくり研究会で、
福岡県が奨励する酒米「夢一献」を栽培し
原料としています。
50%磨いた純米吟醸酒と原酒です。



◆「みやわか宮桜」純米吟醸と

原酒 M-13

13,000円

純米吟醸酒 (15度) 720ml 1本
原酒 (16度) 720ml 1本

田中酒店 ☎ 0949-32-0218

◆「若造」43度原酒

M-12

11,000円

若造…米焼酎原酒 (43度) 720ml 1本

田中酒店 ☎ 0949-32-0218



焼酎

若手農家で構成する「宮若4Hクラブ」が
栽培期間中農薬・化学肥料不使用で栽培した米で
仕込んだオリジナル焼酎「若造」です。
透き通った米の味わいが光っています。

◆「みやわか宮桜」と「黒米入り

宮若のあま酒」 M-173

10,000円

純米吟醸酒 (15度) 720ml 1本
宮若のあま酒 500ml 1本

田中酒店 ☎ 0949-32-0218



砂糖を一切使用せず、宮若のお米と黒米、米麴だけで造った
優しい甘みの甘酒「黒米入り宮若のあま酒」。
昔から甘酒は「飲む点滴」と言われるほど、
その栄養価は注目されています。
黒米をブレンドすることで、
ほんのりピンクに色づき、美しい甘酒に仕上がっています。

◆「若造」と「黒米入り宮若のあま酒」

M-174

10,000円

若造…米焼酎 (25度) 720ml 1本
宮若のあま酒 500ml 1本

田中酒店 ☎ 0949-32-0218

甘酒

◆「黒米入り宮若のあま酒」

M-172

12,000円

宮若のあま酒 500ml 3本

田中酒店 ☎ 0949-32-0218

上野屋の 八女茶

上野屋 ☎ 0949-33-1904

宮若市の老舗「上野屋」が厳選した高級
八女茶。「玉露」は甘く柔らかい味わいと
芳醇な風味を。「煎茶」は爽やかな香り、
甘み、ほどよい渋みをお届けする際に、
上手な淹れ方を同梱します。

◆八女茶セット

M-169

5,000円

煎茶 70g、煎茶ティーバッグ 5g × 10袋

◆八女茶セット

M-170

10,000円

高級玉露 80g、特上煎茶 80g

◆八女茶セット

M-171

15,000円

高級玉露 80g、特上煎茶 80g × 2袋



酵素甘酒

Jリーガー (元ギリヴァンツ北九州所属・内藤
洋平選手) のプロジェクトで生まれた「マイノ」。
宮若のお米を原材料に、酵素で作られた甘酒です。
通常の米麴甘酒の2倍のたんぱく質を含み、
プロのアスリートが実際に捕食として摂取して
います。肉体疲労時や二日酔いにも効果が期待
できます。

◆Jリーガーの酵素甘酒「マイノ」

とオリジナルシ

一時停止中

10,000円

しばらくお待ちください

マイノアイスチューブ (フレーン) 50g × 7袋、オリ
ジナルシェイカー1個

NPO法人アスレチッククラブ博多
E-mail ac.hakata.school@gmail.com

◆Jリーガーの酵素甘酒「マイノ」

M-288

一時停止中

17,000円

しばらくお待ちください

マイノアイスチューブ (ブルーベリー) 50g × 7袋、
(ブルーベリー) 50g × 7袋

NPO法人アスレチッククラブ博多
E-mail ac.hakata.school@gmail.com

ふくれんの豆乳

豆乳飲料たっぷり 1リットル×6本セットと12本セット



亀井通産株式会社 ☎ 096-237-3731

◆ふくれん 成分無調整豆乳

◆ 1000ml×6本 M-242

5,000円

◆ 1000ml×12本 M-243

10,000円

国産大豆100%、成分無調整豆乳 1000ml

大豆のうま味をそのまま楽しめる豆乳です。

大豆特有の臭みがなく、豆乳が苦手な方でも美味しく召し上がっていただける、さっぱりとした味わいになっています。

◆ふくれん 国産大豆調製豆乳

◆ 1000ml×6本 M-277

5,000円

◆ 1000ml×12本 M-336

10,000円

国産大豆100%成分調整豆乳 1000ml

国産大豆を100%使用して作った調製豆乳です。無調整豆乳と比べて甘みが強く、クセが少ないのが特徴。お子さんでも飲みやすい味わいです。

◆ふくれん豆乳飲料ソイラテコーヒー

◆ 1000ml×6本 M-278

5,000円

◆ 1000ml×12本 M-279

10,000円

国産大豆ソイラテコーヒー 1000ml

国産大豆100%の豆乳をベースに作られた、まるやかで飲みやすいソイラテコーヒーです。低糖質が嬉しい。

1日1本、手軽に持ち運べる
200mlパック×24本セット



◆ふくれん 豆乳飲料 いちじく

200ml×24本 M-282

8,000円

豆乳飲料(いちじく) 200ml×24本

◆ふくれん 豆乳飲料 梨

200ml×24本 M-280

8,000円

豆乳飲料(梨) 200ml×24本

ヘルシーで栄養価の高い豆乳を、より美味しく飲んでいただくために、果汁やヨーグルトとコラボしました。梨、あまおう、いちじくは、全て福岡県産にこだわっています。豆乳ヨーグルトは甘さがすっきり、さらに飲みやすくなっています。

◆ふくれん 豆乳飲料 あまおう

200ml×24本 M-281

8,000円

豆乳飲料(あまおう) 200ml×24本

◆ふくれん 飲む豆乳ヨーグルト

200ml×24本 M-283

8,000円

飲む豆乳ヨーグルト 200ml×24本

亀井通産株式会社 ☎ 096-237-3731

定期便はじめました

好評をいただいている「ふくれんの豆乳」。リピートしてくださる寄付者様のお手間を省くため、定期便を始めました。毎月1回お届け。3カ月(3回)コース、6カ月(6回)コースがあります。いつも新鮮な豆乳をどうぞ。

品名	1回の数量	月数(回数)・品番	寄附額
国産成分無調整豆乳	1000ml×6本	3カ月・M427	15,000
		6カ月・M434	30,000
国産大豆調整豆乳	1000ml×6本	3カ月・M428	15,000
		6カ月・M435	30,000
国産大豆ソイラテコーヒー	1000ml×6本	3カ月・M429	15,000
		6カ月・M436	30,000
豆乳飲料 梨	200ml×24本	3カ月・M430	24,000
		6カ月・M437	48,000
豆乳飲料 あまおう	200ml×24本	3カ月・M431	24,000
		6カ月・M438	48,000
豆乳飲料 いちじく	200ml×24本	3カ月・M432	24,000
		6カ月・M439	48,000
のむ豆乳ヨーグルト	200ml×24本	3カ月・M433	24,000
		6カ月・M440	48,000

アクルスの 宮若市「さくら」エッチングボトル



輸入ワインボトルをベースに、デザイナーが宮若市の市木である桜からデザインを起こし、熟練の職人によるレーザー加工、サンドブラスト加工、色付けの工程を経て、オリジナルのエッチングボトルは作られます。



Only One

～永遠の記念、世界に一つだけのネームボトル～



Only One ～永遠の記念、世界に一つだけのネームボトル～
熟練の職人が1本1本丁寧に、ボトルにお名前をエッチング加工します。桜デザインは、宮若市の木である「さくら」満開の美しさを表現しました。
煌めくラインストーンが、ボトルを華やかに彩ります。

エッチングするお名前サンプル



◆ Only One 5大シャトーセット

MY-101

2,350,000円

シャトー・ラフィット・ロートシルト、シャトー・ラトゥール、シャトー・マルゴ、シャトー・ムートン・ロートシルト、シャトー・オー・ブリオン 各1本

◆ Only One シャトー・ラフィット・

ロートシルト MY-102

580,000円

シャトー・ラフィット・ロートシルト 1本 (750ml)

◆ Only One シャトー・ラトゥール

MY-103

450,000円

シャトー・ラトゥール 1本 (750ml)

◆ Only One シャトー・マルゴ

MY-104

450,000円

シャトー・マルゴ 1本 (750ml)

◆ Only One シャトー・ムートン・ロー

トシルト MY-105

450,000円

シャトー・ムートン・ロートシルト 1本 (750ml)

◆ Only One シャトー・オー・ブリ

オン MY-106

430,000円

シャトー・オー・ブリオン 1本 (750ml)



◆ブルゴーニュ最高峰グランクリュ
2本 MY110

400,000円

クロ・ヴジョグランクリュ1本、エシェゾー
グラン・クリュ ヴィエイユ・ヴィーニュ1本

◆ヴォーヌ・ロマネ V.V.
MY-111

50,000円

ヴォーヌ・ロマネ ヴィエイユ・ヴィーニュ
1本

◆ジュブレ・シャンベルタン V.V.
MY-112

50,000円

ジュブレ・シャンベルタン ヴィエイユ・ヴィー
ニュ1本

◆AOC ブルゴーニュ赤白2本
MY-201

20,000円

AOC ブルゴーニュ赤1本
AOC ブルゴーニュ白1本

◆AOC ボルドー シャトー・レオタ
ン赤白2本 MY-202

15,000円

AOC ボルドー シャトー・レオタン赤 1本、
AOC アントウル・ドウ・メール シャトー・レ
オタン白 1本

◆AOC ボルドー・スーペリユール
シャトー・マー **一時停止中**

10,000円

AOC ボルドー・スーペリユール シャトー・マー
ジュ 1本

◆カベルネ・ソーヴィニヨン&シャ
ルドネジャント **一時停止中**

13,000円

フランスワイン カベルネ・ソーヴィニヨン
ジャントラール赤1本、シャルドネ ジャント
ラール白1本

◆IGT イタリアワイン マラテスタ赤
白2本 MY-205

13,000円

IGT イタリアワイン マラテスタ赤1本、マラ
テスタ白1本

◆イタリアワイン スティロソ赤白12
本セット MY-301

30,000円

イタリアワイン スティロソ赤8本、スティロ
ソ白4本

◆イタリアワイン スティロソ赤白4
本セット MY-309

10,000円

イタリアワイン スティロソ赤2本、スティロ
ソ白2本

◆イタリア産スプマンテ フェス
ティーボ・レアール3本 MY-310

10,000円

イタリア産スプマンテ フェスティボー・レ
アール3本

◆ニコラ・フィアット・ブリュット
2本 MY-30 **一時停止中**

50,000円

ニコラ・フィアット・ブリュット2本

◆ニコラ・フィアット・ブリュット
MY-308 **一時停止中**

26,000円

ニコラ・フィアット・ブリュット1本

◆スパークリングワイン ブルー・オ
ブ・マリア MY-401

15,000円

スパークリングワイン ブルー・オブ・マリア
1本

◆金箔入りスパークリングワイン
ウィッシュ・ゴールド MY-402

10,000円

金箔入りスパークリングワイン ウィッシュ・
ゴールド 1本

おいしいもの

食

アラカルト
À LA CARTE



峠のパン屋

峠のパン屋 ☎ 0949-52-0046

大塚さん夫婦2人でお店を切り盛りしている「峠のパン屋」は、地元で愛され続ける人気店。

中でも特にお勧めの2点をご紹介します。精度の高さが自慢の焼き芋アイスは、温めでも Good。アップルパイは、リンゴがぎっしりで食べ応えがあります。

パイ生地にカスタードクリームを敷き、リンゴ2.5個分をぎっしり乗せて焼き上げました。凍ったまま食べると、リンゴはシャリシャリとシャーベットのような食感。

◆りんご丸々贅沢アップルパイ

◆1本 M-442

5,000円

◆2本 M-443

10,000円

アップルパイ 1本長さ約26cm

焼き芋にすると糖度が40度程度になる紅はるか「甘太くん」を焼き芋アイスにしました。レンジで温めると、ねっとり系の焼き芋になります。

◆パン職人が焼いた冷凍焼き芋

◆約1kg M-401

5,000円

◆約2kg M-402

10,000円

約200g入り真空パック×6袋、×12袋

さとふる限定

もち吉のおせんべい

もち吉 ☎ 0949-22-6386

「餅を愛し 餅一筋に生きる」創業以来のもち吉のアイデンティティ。素材のすべてにいいものを厳選して使い、最良の素材を活かすため、最高の技術を用いる。

もち吉ブランドは、このようにして仕上げられました。



揚げせんべい「太陽の輝き」は、カラリとした揚げ上がりと時間がたっても香ばしいサクサク食感。優しい甘さのタレが自慢。

◆もち吉太陽の輝きセット

M-307

10,000円

太陽の輝き小缶(甘醤油味24枚×2缶)

さとふる
限定



見た目は堅焼き。でも、堅すぎず、柔らか過ぎず、軽いけど歯ごたえのある少し変わった食感。昔懐かしい素朴な味わい。

◆もち吉ちからこぶ煎餅セット

M-200

10,000円

ちからこぶ煎餅詰合せ小缶(サラダ味、醤油味、バター醤油味、だし梅味各8枚×2缶)

さとふる
限定



宮若産のキラゲを様々な味に仕上げました。栽培から加工、梱包まで、こだわりが詰まった品です。

◆杉本さんのこだわり宮若産キラゲセット M-70

12,000円

梅肉和え、甘酢漬、辛子漬、辛子高菜漬、佃煮、乾燥キラゲ、季節のおすすめ

okagesama 杉本 ☎ 0949-52-1143



老舗菓子店、瀬川菓子舗の代表作「キャロット」。クッキー生地にアーモンドとキャラメルを乗せて焼き上げたフロランタン。

◆スティッククッキー「キャロット」

M-08

15,000円

プレーン、ココア、抹茶 各5袋

瀬川菓子舗 ☎ 0949-32-0238



「地黄卵」を原材料に、西鉄グランドホテルが手がける最高級プリン。なめらかな香り高い味わいをお届けします。

◆西鉄グランドホテルプレミアムプリン M-276

10,000円

プリン50g×6個、キャラメルソース7g×6個

西鉄ホテルズ ☎ 092-781-0313

Soukatei

MIYAWAKA

県外からも、多くのファンが金丸シェフの料理を楽しみに訪れる、知る人ぞ知るフランス料理の名店「颯香亭」が、宮若に移転しさらにゴージャスな逸品を提供します。

地産地消を軸に、旬の食材へ色々なアプローチから魅力を引き出す珠玉の料理の数々。季節と宮若の自然を感じていただける、コース料理をお楽しみください。

MIYAWAKA SOUKATEI ☎ 0949-52-6795



◆ MIYAWAKA SOUKATEI お昼のコース1名様 M-394

50,000円

アミューズ3～4品、前菜3～4品、魚料理1品、肉料理1品、デザート2品、ミニアルティーズ1品

◆ MIYAWAKA SOUKATEI お食事 利用券 3,000円分 M-395

10,000円

ディナーやランチの補助に使えるお食事利用券 3,000円分です。

響生ファームの 身体に優しい食品

Lifestyle Of Health And Sustainability = LOAS を目指し、自社で生産した安全で美味しい野菜や米を、畑から大切な家族や仲間の食卓へお届けします。

有限会社 響生 ☎ 0949-52-7123



金大豆ごはん「べっぴん飯」は、そのまま一緒に炊くだけで、手軽に大豆ごはんが作れます。宮若市産のにんにくをじっくり熟成させ、フルーティーな仕上がりの黒にんにく、農薬不使用で昔ながらの製法を用いた辛子高菜、万能調味料の塩麴にんにくもどうぞ。

愛するペットのために、シンプルで体にいいものだけを使用したビスケット。受注生産で焼きたてをお届けします。

◆ べっぴん飯と黒にんにくのセット M-223

14,000円

金大豆ごはん「べっぴん飯」(米2合、煎り大豆 35g) × 3袋、黒にんにく 200g

◆ べっぴん飯・からし高菜・塩麴 にんにくのセット M-224

12,000円

金大豆ごはん「べっぴん飯」(米2合、煎り大豆 35g) × 2袋、博多からし高菜 200g、塩麴にんにく 150g × 2個

◆ わんちゃんのヘルシーご褒美ドッグ ビスケット M-225

14,000円

オリジナル(鹿肉) × 2本、ミント&パセリ × 1本、ピーズ × 1本、小松菜 × 1本 すべて玄米使用

ザ・クラシックゴルフ倶楽部

☎ 0949-33-1111

世界10カ国を渡り歩き、美食を研究し続けたザ・クラシックゴルフ倶楽部の総料理長、宗岡博文氏が手がける逸品を、ご家庭で手軽に楽しめるようアレンジしました。



◆ muneoka パウンドケーキ2種セット M-326

25,000円

ドライフルーツ (550g) × 1本
抹茶&チーズ (400g) × 1本 木箱入り

◆ 銀座仕込みの冷凍パスタ M-328

14,000円

パスタとソース 1人前 × 3種
カルボナーラ 440g、ペスカトーレ 560g、魚介のトマトクリーム 530g

◆ 西米良サーモン燻製ギフト M-327

19,000円

西米良サーモン燻製ブロック 400g
西米良サーモン燻製スライス 150g

yogibo

「快適すぎて動けなくなる魔法のソファ」で話題のYogibo ヨギボーのビーズソファ。

優しく包み込んでくれるクッション性と安定性で、一度座ったら立ち上がれないほどの快適性を生み出しました。

宮若市ふるさと納税では、新たに「ラウンジャー」、「ダブル」、「ロールマックス」を追加しました。



…ショート…

細身のソファで、チェア・二人がけソファなど様々な用途に。少し小ぶりなので、ティーンのリームにも。



…ポッド…

水滴のようなカタチのポッドは、どこから座ってもあなたに丸くフィット。読書やゲーム、リラックスタイムにぴったりのパーソナルサイズ。



…ダブル…

カップルや家族で使える特大サイズ。リクライナーやベッド、ソファなど用途がたくさん。



…ロールマックス…

165cm、大人から子どもまで使えるフルサイズの抱き枕。背もたれや肘おきにも変身。



…ラウンジャー…

読書や映画鑑賞、ゲームのお供に。独特で有機的な曲線が魅力的。

【カラー・品番】

カラー	ショート	ポッド	ラウンジャー	ダブル	ロールマックス
ネイビーブルー	M208	M310	M345	M362	M379
チョコブラウン	M209	M312	M347	M364	M381
ダークグレー	M210	M315	M350	M367	M384
ライムグリーン	M211	M317	M352	M369	M386
ライトグレー	M212	M318	M353	M370	M387
ワインレッド	M226	M308	M343	M360	M377
ブラック	M227	M309	M344	M361	M378
パープル	M228	M311	M346	M363	M380
グリーン	M229	M313	M348	M365	M382
クリームホワイト	M230	M314	M349	M366	M383
ディープパープル	M231	M316	M351	M368	M385
オレンジ	M232	M319	M354	M371	M388
ピンク	M233	M320	M355	M372	M389
レッド	M234	M321	M356	M373	M390
アクアブルー	M235	M322	M357	M374	M391
キャメル	M236	M323	M358	M375	M392
イエロー	M237	M324	M359	M376	M393

◆ヨギボーショート Yogibo Short

M- 208～237

110,000円

◆ヨギボーポッド Yogibo Pod

M- 308～324

110,000円

◆ヨギボーラウンジャー

Yogibo Lounger M- 343～359

91,000円

◆ヨギボーダブル Yogibo Double

M- 360～376

238,000円

◆ヨギボーロールマックス

Yogibo Roll Max M- 379～393

62,000円

【製品についての問い合わせ】

ヨギボーカスタマーセンター ☎ 0120-941-533



金とプラチナで彩色したコーヒーカップ。ゴージャスでいて、上品な印象です。大きめの八角形のソーサーも、細部までこだわり、高い技術が光っています。

◆石原祥窯 白金彩珈琲腕・皿

M-261

45,000円

腕 高さ 7.5cm、直径 8cm

皿 高さ 3.5cm、直径 7cm

チョイス
限定

石原祥窯

有田国際陶磁展 文部科学大臣賞をはじめ、その作品は多くの大賞を受賞し、全国的に認められている陶芸作家、石原祥嗣さんが営む石原祥窯 (いしはらしょうよう)。代表的な作風は、幾何学的な文様で、とても華やか。一色ごとに焼きを重ねていくという手間をかけ、一つの作品が完成します。一点物が多く、品物の入れ替わりがありますので、最新の情報は「ふるさとチョイス」をご参照ください。

石原祥窯 ☎ 0949-34-5081



野乃窯

チョイス
限定

周囲が緑に囲まれた山裾に「野乃窯」はあります。自ら造った登り窯で、素焼きから本焼きまで行い、手間暇を惜しまず作られた器たちは、どれも洗練されていてスタイリッシュ。

「野乃窯」を営む石原祥充さんは、彫刻から陶芸の道へ進んだという経歴の持ち主です。作品は全て手作りで数が限られ、二つとして同じ物はありません。品物のラインナップも変更がありますので、最新の情報は「ふるさとチョイス」をご参照ください。

野乃窯 ☎ 0949-52-2052



◆野乃窯 黒鉢

M-240

30,000円

高さ 7.0cm、直径 20cm



◆野乃窯 鉄絵ミニカップ (丸・輪)

M-238

10,000円

高さ 6.5cm、直径 6.5cm

メンズパル

イージーオーダースーツを、直接縫製工場からお届けします。店舗で採寸をします。お好みの生地とデザインを選んでいただき、些細な部分のデザインにも、できる限り対応。裏地ボタンなど、オプションサービスも充実しています。お仕立て券でお気軽にジャストフィットのスーツをどうぞ。

メンズパル ☎ 0949-52-1835

◆ M-284 (15,000円分)

50,000円

◆ M-284 (30,000円分)

100,000円

◆ M-285 (40,000円分)

140,000円

◆ M-286 (50,000円分)

170,000円



大谷醤油



筑豊の豊かな自然の中で醤油業を営み続け、創業100年となる老舗「大谷醤油醸造元」。代々受け継ぐ伝統の味を、大切に守り続けています。

大谷醤油醸造元 ☎ 0949-32-0005

◆カネマルゴの醤油とポン酢 6本

セット M-182

11,000円

濃口醤油 1000ml、うま口醤油 1000ml、薄口醤油 1000ml、さしみ醤油 360ml、かぼすポン酢 360ml、ゆずポン酢 360ml

◆カネマルゴの醤油とポン酢 4本
セット M-181

6,000円

うま口醤油 360ml、さしみ醤油 360ml、かぼすポン酢 360ml、ゆずポン酢 360ml

◆カネマルゴの醤油とつゆ、焼肉のたれセット M-183

11,000円

濃口醤油 1000ml、うま口醤油 1000ml、薄口醤油 1000ml、さしみ醤油 360ml、つゆ 500ml、焼肉のたれ 500ml

SHIMS FURNITURE

工房 SHIMS ☎ 0949-52-0996

木が好きで、作ることが好きと言う木匠、清水久勝さん。宮若市でオリジナル家具やカスタムメイドの家具、木工品を制作しています。SHIMS という名前は木の繋ぎ部分に打ち込むクサビ SHIM が由来。日本の伝統的な木工技術を用い、一つひとつ手作りされる作品は、世界に二つとないもの。

テキスタイルアーティストの清水まゆみさんが手がける、織物やフェルトの作品の中から、今回は「ちょうどいいサイズ」のバッグをご提案いただきました。



羊毛から全て手作りのウールフェルトのバッグ。縫い目がなく、持ち手部分も本体と一体化しています。

◆工房 SHIMS ウールフェルトバッグ・ロンド M-340

85,000円

口の部分の幅 38cm、深さ 28cm、持ち手の長さ 27cm、重さ約 280g



200g バター用のバターディッシュとナイフ。底板の上にバターをのせ、蓋をかぶせます。ナイフも蓋の中に収まります。

◆工房 SHIMS バターディッシュ & バターナイフ M-178

43,000円

ディッシュ D 100 W 150 H 55 (mm)
ナイフ D 10 W 130 H 30 (mm)



100g 用の引き出し型バターケースです。口にしても安全な国産のくるみオイルで仕上げられており、バターはそのまま直接入れてください。

◆工房 SHIMS バターケース M-179

29,000円

バターケース D 55 W 150 H 55 (mm)



試験管を一輪挿しに、オイル仕上げのフレームの ecru (エクリュ) 左と、着色仕上げのフレームの cocoa (ココア) 右。

◆工房 SHIMS 額花入れ

◆ ECRU M-184

◆ COCOA M-185

55,000円

フレーム D 30 W 160 H 550 (mm)



樺をフレームに使った八角形の鏡。フレームは釘を使わない「木組み」という日本の伝統的な技法を用いました。壁掛け鏡としても、置き鏡としてもお使いいただけます。

◆工房 SHIMS 樺材の八角形鏡

M-180

33,000円

D 20 W 185 H 185 (mm)



◆工房 SHIMS キッズチェア・ビー M-339

165,000円

座面 350 × 350、座高 200、背の高さ 350 (mm)



凛とした立ち姿と木目が美しい木製靴べら。樽の曲線を活かした美しいフォルムは、玄関フロアのオブジェにも。新築のお祝いやオフィス玄関に。靴のおしゃれを楽しみたい方におすすめです。

◆工房 SHIMS 樽靴べら

M-177

60,000円

靴べら 750 (mm)



◆工房 SHIMS スツール

◆ M-205 (高さ 400mm)

150,000円

座面 330 × 300mm

◆ M-206 (高さ 550mm)

158,000円

座面 280 × 230mm

◆ M-207 (高さ 650mm)

165,000円

座面 280 × 230mm

追い出し猫&

フェアリーアート



コロナ禍の収束を願い、取り外しできるマスクを付けました。

◆コロナ退散宮若追い出し猫

◆さくらちゃん M-15

◆クロちゃん M-16

11,000円

高さ12cm、ホウキ、マスク、祈願シール、座布団、木札

追い出し猫振興会 ☎0949-52-3666



銀ちゃん（左）がホウキを持って災いを払い、金ちゃん（右）が福を招きます。

◆宮若追い出し猫金ちゃん銀ちゃん寿セット M-33

20,000円

金ちゃん、銀ちゃん、ホウキ、扇子、台座、祈願シール

追い出し猫振興会 ☎0949-52-3666



◆追い出し猫ロックグラス

◆1個 M-84

12,000円

◆2個 M-87

20,000円

M84（1個）は怒り顔、M87（2個）は怒り顔と笑顔を彫刻。

直径74mm 高さ80mm 重さ400g

フェアリーアート ☎090-5082-9083



桜模様が可愛い追い出し猫の代表キャラクター「さくら」の30cm大サイズ。

裏はニココリ福を招きます。

◆宮若追い出し猫 さくらちゃん

M-42

50,000円

高さ30cm、ホウキ、座布団、木札、胸シール

追い出し猫振興会 ☎0949-52-3666



高さ5cmの土鈴5体セット。振ると「コロコロ…」と、素朴な優しい音が鳴ります。

◆宮若追い出し猫 マスコットセット

M-32

12,000円

高さ5cm、祈願シール

追い出し猫振興会 ☎0949-52-3666



メーカー製の哺乳瓶を使用しています。哺乳瓶の役目を終えた後も、インテリアとして長く使用していただけます。

◆追い出し猫哺乳瓶

M-85

12,000円

哺乳瓶（200ml）1個

フェアリーアート ☎090-5082-9083



クリスタルに追い出し猫「さくら」の笑顔（招福）と怒り顔（厄払）がそれぞれ彫刻されたストラップです。

◆追い出し猫ガラスストラップ

M-83

10,000円

クリスタル製ガラスストラップ2個
直径35mm 奥行10mm 重さ50g

フェアリーアート ☎090-5082-9083

～追い出し猫伝説～

400年以上前、浅ヶ谷の西福寺に大變猫好きな和尚さんが住んでいました。いつしか寺には一匹の大ネズミが住み着き、一帯を荒らしたり和尚さんを襲ったりするように。見るに見かねた飼い猫が、大ネズミ退治を決意。近くから集めた数百匹の仲間とともに夜の決闘を挑みました。

翌朝、和尚さんが目にしたのは血まみれになって命尽きた大ネズミと、猫たちの変わり果てた姿でした。勇敢で優しい猫たちを吊うため、和尚さんはお墓を建て、いつまでも手厚く供養し続けました。

脇田温泉 湯めぐり宿 楠水閣

美肌の湯で知られる脇田温泉。中でも創業60年を超える老舗旅館「湯めぐり宿 楠水閣」から選りすぐりのコースをご用意しました。福岡の奥座敷として、多くの著名人もリピーターとなっている宿。特別なひとときをお過ごしください。



※チケットの有効期限は発行日から1年です。年末年始とゴールデンウィーク期間中は利用できません。予約は楠水閣へ直接お問い合わせください。

◆ペア日帰り食事券（お部屋で会席コース） M-51

50,000円

お部屋で寛ぎながら会席料理を楽しみ、温泉も利用することができます。

◆ペア宿泊券（1泊2食付スタンダードコース） M-54

100,000円

1泊2食付ペア宿泊券です。スタンダード客室（お部屋に風呂なし）。料理長お任せ基本会席を食事処でご提供します。

◆ペア宿泊券（1泊2食付特選コース） M-56

214,000円

1泊2食付ペア宿泊券です。展望風呂付モダン和洋室をご用意。季節の特選会席を部屋食で楽しむことができます。

湯めぐり宿 楠水閣 ☎0949-54-0123

ゴルフ場利用券

ザ・クラシックゴルフ倶楽部 SUNGOLF&RESORT プリンスゴルフクラブ



宮若市内には、初心者から上級者まで、様々なニーズに応えるバラエティ豊かな3つのゴルフ場があります。その一つ、ザ・クラシックゴルフ倶楽部では、令和2年に日本女子オープンゴルフ選手権が開催されました。スター選手が挑んだコースにチャレンジしてみませんか。

◆ゴルフ場利用券

M-46

50,000円

ザ・クラシックゴルフ倶楽部、SUNGOLF&RESORT、プリンスゴルフクラブ 共通利用券 5,000円×3枚

宿泊割引クーポン

さとふる限定

宮若市の指定宿泊施設のオンライン予約の際にご利用いただける割引クーポンです。宿泊予約サービス「一休.com」、[Yahoo!トラベル]加盟の下記の宿泊施設で利用することができます。

- 古民家 煉り
 - 脇田天然温泉「華の湯」ルートイングランティア 福岡宮若
 - ホテルルートイン若宮インター
 - 湯めぐりの宿 楠水閣
- (令和4年10月末現在)



☞ Yahoo!トラベル 割引クーポンについて



↑一休.com 割引クーポンについて

◆一休.com・Yahoo!トラベル割引クーポン

10,000円～300,000円

3,000円～90,000円分 寄附額の30%分の割引クーポンです。



ふるさと納税 Info

ふるさと納税とは…

「納税」という言葉になっていますが、実際は自治体への寄付のことです。個人が 2,000 円を超える寄付を行った場合、その 2,000 円を超える部分が、納めている住民税や所得税から控除される制度です。そして、ふるさと納税がお得な制度と言われ、人気を博している最大の理由は、自治体が寄付のお礼として贈る「返礼品」に秘められています。実質負担額 2,000 円で、魅力的な特産品を「返礼品」としてゲットすることができるふるさと納税。宮若市の自慢の逸品を、1 人でも多くの方にお届けしたい制度です。

ふるさと納税 Info 1

選りすぐりの 特産品がもらえる

寄付のお礼として、地域の特色を活かした特産品などを返礼品としてもらうことができます。

ぜひ、宮若市ならではの、まごころ込もった逸品を選んでください。

ふるさと納税 Info 4

手続きはスマホで簡単

裏頁の QR コードをスマートフォンで読ませれば、宮若市の寄付受付画面に進みます。お申し込みは簡単。

ポイ活や納付方法など、あなたのライフスタイルに合った方法をお選びください。

もちろん、メールや F A X、郵便や市役所窓口でも受付します。お気軽にお電話ください。

ふるさと納税 Info 2

生まれ故郷でなくても 大丈夫

寄付先は、生まれ故郷でなくても大丈夫。

出身地以外でも「応援したい」や「お世話になった」など、“心のふるさと”を、全国の自治体から自由に選ぶことができます。

ふるさと納税 Info 5

確定申告不要の ワンストップ特例制度

原則、ふるさと納税での減税には確定申告が必要でしたが、下記の要件を満たせば確定申告が不要になる「ワンストップ特例制度」があります。

- ① サラリーマンなど、もともと確定申告をする必要のない人
- ② 寄付をした自治体の数が 5 カ所以内の人
- ③ ①②の要件を満たした人が対象です。

ふるさと納税 Info 3

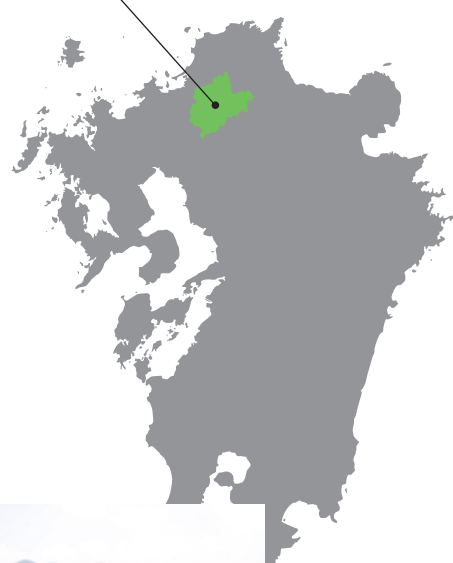
税金が安くなる

例えば、30,000 円のふるさと納税を行うと、2,000 円を超える部分の 28,000 円が、翌年納めるべき住民税や、その年に納めた所得税から差し引かれ(控除)ます。

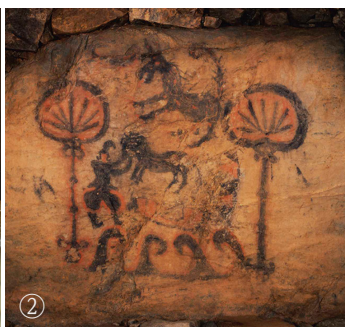
※控除される額には、収入などに応じた上限額があります。

詳しくは、お住まいの市区町村にお問い合わせください。

 宮若市
MIYAWAKA CITY



①



②



③



④

- ① 脇田温泉
- ② 竹原古墳の壁画
- ③ 清水寺の竹灯明
- ④ 豊かに実った稲穂

宮若市のふるさと納税

宮若市輝くふるさと応援寄附

寄付は、次のポータルサイトからお申し込みください



ふるさとチョイス



au PAY ふるさと納税



ANAのふるさと納税



楽天ふるさと納税



さとふる



au PAY

ANA
ふるさと納税

Rakuten



ふるさと納税なら
ふるなび

令和4年7月から

「ふるなび」での寄付受付を始めました



ふるなび

寄附金の使い道

寄附金は、皆さまに選んでいただいた使い道に沿って、大切に使用させていただきます

01. ひとが輝くふるさとづくり

移住定住の促進
道路・交通網・生活環境の整備
保健・福祉の充実
医療の充実
教育・文化の充実
市民協働の促進、コミュニティの推進

02. みどりが輝くふるさとづくり

自然環境と地域景観の保全
廃棄物処理とリサイクル対策の推進
上水道の安定供給
下水道の整備
治山・治水・砂防対策の充実
災害対策
公園の整備
農林業の活性化

03. 産業が輝くふるさとづくり

商業の振興
工業の振興
企業誘致の促進
立地企業の支援
観光の振興

04. 市長お任せ (指定事業なし)

第2次宮若市総合計画に
位置付けられた
いずれかの事業

注意事項

☆パンフレットの内容は、予告なく変更や品切れになることがあります。最新の情報は各ポータルサイトでご確認ください☆

☆ポータルサイトによって、掲載しているお礼の品は異なります☆

☆お申込の後のキャンセルはできません☆

☆写真はすべてイメージです☆

お問い合わせ

宮若市役所 財政課 財務経営係 ☎ 0949-32-0590

Mail zaimukeiei@city.miyawaka.lg.jp