



Here!



北の海を臨む温泉の村
青森県 風間浦村

ふるさと納税パンフレット





青森県風間浦村は、本州最北端の地・青森県下北半島の北西部に位置する自然に恵まれた地域です。

豊富な水産資源を中心とした漁業と下風呂温泉による観光業で発展してきました。

「下北ゆかい村」とは「湯」と「海」で、身も心も解きほぐしてもらいたいという意味をこめた、風間浦村の別称です。

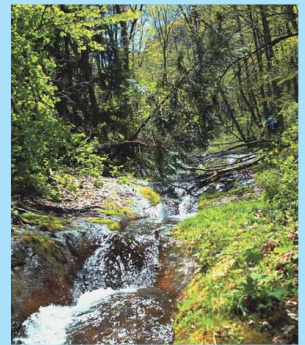
文化・歴史

▶ 下風呂温泉郷の観光拠点となっている「海峡いさりび公園」。公園内には、対岸の北海道を一望できる展望台、下風呂温泉とゆかりの深い作家井上靖の文学碑、同志社創立者新島襄の寄港記念碑などがあります。



ひと・生活

▶ 豊かな自然環境や様々な伝統文化など、特色ある地域資源に恵まれた人と自然がともに輝く村です。



食

▶ 全国でも珍しいアンコウの刺身を食べることができるのは、風間浦村の漁場条件の良さと、老舗鮫鯨料理店直伝の活締め技術があるから。地元ならではの新鮮さは、風間浦村を訪れた人のみ味わえるとおきの味です。



景観

▶ 幻想的ないさり火が見られる海辺の硫黄温泉ということで有名な下風呂温泉郷。夜の津軽海峡の水平線上に一行に並んで青白い灯を放つか釣り船。その景色は、心にいつまでも刻まれる時となるでしょう。





文豪・井上靖先生の小説「海峡」で一躍有名になった本州最北端の温泉郷。歴史は古く、室町時代から湯治場として親しまれてきました。

海岸から約100m山手に位置する下風呂温泉郷には、乳白色の「大湯系」・透明な「新湯系」・黒く濁った「浜湯系」と異なる3つの源泉があります。効能も違いますので、ぜひゆっくり入り比べていただきたいです。

また、共同浴場もあり、そこにはいつも人々の笑顔が溢れ、一日の疲れを癒してくれる村の社交場となっています。

温泉の魅力だけにとどまらず、お料理は温泉郷の目の前に広がる津軽海峡で獲れた新鮮な魚介類などを贅沢に使い、真心を込めてご提供します。

これを機会に、宿泊券を使ってぜひ風間浦村の下風呂温泉郷を満喫してください！

下風呂温泉郷	ホテル	1日宿泊券	寄附額 50,000円～
下風呂温泉郷	旅館	1日宿泊券	寄附額 35,000円～
下風呂温泉郷	民宿	1日宿泊券	寄附額 25,000円～

注意事項

- ・宿泊券は、1泊2食付（入湯税・消費税込）のお1人様分となります。
- ・ご寄附の入金確認が取れ次第「宿泊券」と「宿泊施設一覧」を送付します。お手元に届いてからご希望のお宿にご予約をお願いします。ご予約の際は、宿泊券ご利用の旨をお伝えください。
- ・民宿には浴場がございませんので、お近くの共同浴場をご利用ください（有料）。
- ・ご予約状況や時期等により、ご希望の日に沿えない場合がございます。
除外日：年末年始（12月31日～1月3日）
- ・交通費及び飲み物代は含まれていません。
- ・旅行代理店、宿泊予約サイトなどからのご予約はできません。
- ・有効期限は、発行日から1年以内となります。

風間浦村の特産品

津軽海峡お楽しみセットA



寄附金額 5,000円～

- 内容：津軽海峡の塩55 g
ふりかけこんぶ60 g
のしいか足20 g
のしいか耳20 g

真いか塩辛セット①



寄附金額 5,000円～

「黒造り」は、健康に良いとされているいか墨をベースに、黒ゴマのコクと風味が残る仕上がりです。

- 内容：真いか塩辛120 g
真いか塩辛黒造り120 g (2個)

あんこう共和えセット



寄附金額 5,000円～

あんこうの肝、身、皮などを味噌で共に和えた昔ながらの青森の郷土料理。絶妙な味付けは、地元ファンが多い一品です。

- 内容：あんこう共和え100 g (3個)

鮭の切り身セット



寄附金額 5,000円～

脂がのった鮭の身を、津軽海峡の海水で作った塩で仕上げました。

リピーター続出！まろやかな甘塩造りの鮭です。

- 内容：鮭切り身(6枚)

海峡塩サイダーセット



寄附金額 6,000円～

津軽海峡の海水をじっくり炊き上げた、こだわりの手造りの塩を使用。熱中症予防や行楽のお供にも。

- 内容：海峡塩サイダー330 g (6本)

真いか塩辛セット②



寄附金額 8,000円～

- 内容：真いか塩辛350 g
真いか塩辛黒造り350 g

津軽海峡お楽しみセット B



寄附金額 8,000円～

うにだれは、「キタムラサキウニ」が20%も入った贅沢万能調味料です。

- 内容：うにだれ140 g
ふりかけこんぶ60 g
海峡の塩50 g

真いか塩辛セット③



寄附金額 8,000円～

- 内容：真いか塩辛350 g (2個)

風間浦鮫鯨なべセット①



寄附金額 9,000円～

水揚げされたばかりのあんこうを活メ（延髄刺殺）し、急速冷凍で鮮度を逃さず加工しました。レシピ付きですので、お手軽にお召し上がりいただけます。

- 内容：あんこう鍋セット（1～2人前）
あんこう共和え100g

甘塩うにセット①

【期間限定】



寄附金額 10,000円～

津軽海峡に育つ厳選された「キタムラサキウニ」を地下冷海水を使用した専用の工場で、新鮮なままビン詰めしました。炊き立てのご飯、晩酌のお供に。

- 内容：甘塩うに60g（2本）

うにだれ・津軽海峡の塩セット



寄附金額 10,000円～

「津軽海峡の塩」は、暖流と寒流がぶつかり合う栄養塩が生み出す絶妙なバランス。地下5mに湧き出す地下海水を3～4日間炊き上げたほのかに甘く、とてもまろやかなお塩です。

- 内容：うにだれ140g（2本）
津軽海峡の塩50g

青森ヒバおすすめギフトセット



寄附金額 10,000円～

青森県産ヒバで作ったキッチン用のギフトセットです。ヒバの香りを真空パックでお届けします。

- 内容：まな板（18cm×30cm 厚さ1.5cm）
調理へら
箸
ヒバ爆弾

青森ヒバで作ったつみ木



寄附金額 10,000円～

青森県産ヒバを手作業で丁寧に面取りをし、お子様がお口に入れても安心できるよう無塗装で仕上げたおもちゃです。

ヒバアロマセット



寄附金額 10,000円～

チップや木片をお皿にのせ、オイルを垂らしたり、ポーチに入れていろんな場所に置いてヒバの香りをお楽しみください。

- 内容：青森ひばオイル、ヒバチップ
アラカンナ、糸ヒバ、
形いろいろ木片、不織布ポーチ

ヒバお箸ボードセット



寄附金額 10,000円～

滑らないお箸と、ちょっと切るときに重宝するボードのセットです。

- 内容：ヒバ箸10膳セット
箸箸セット
りんごボード

ヒバ織りポーチセット



寄附金額 10,000円～

一つずつ丁寧に手作りされたポーチとストラップです。

- 内容：ヒバ織りポーチ
草履ストラップ(2個)

津軽海峡産もずく



寄附金額 10,000円～

湯通ししていますので、解凍後お好みの味付けでお召し上がりください。独特のシャキシャキした食感とねばりがあり、一般に売られているもずくとは全く違います！

●内容：もずく450g (150g×3袋)

旬づくしセット



寄附金額 10,000円～

津軽海峡の荒波で育まれた旬の海藻乾物は、お味噌汁やサラダに。のしたこ、のしいかはお酒のお供に。「一球入魂かぼちゃ」パウダーはスープに。すべて風間浦村で採れた海と山の宝です。

●内容：内容は時期によって変更あり

真いか塩辛セット④



寄附金額 12,000円～

●内容：真いか塩辛120g (6個)

真いか塩辛セット⑤



寄附金額 12,000円～

●内容：真いか塩辛120g (3個)
真いか塩辛黒造り120g (3個)

真いか塩辛セット⑥



寄附金額 12,000円～

- 内容：真いか塩辛350 g (2個)
真いか塩辛黒造り350 g

真いか塩辛セット⑦



寄附金額 12,000円～

- 内容：真いか塩辛350 g (3個)

津軽海峡旬の味めぐり ギフトセット A

【期間限定】



寄附金額 12,000円～

津軽海峡で採れた海の幸のギフトセットです。

- 内容：甘塩うに60 g
たこ粕漬180 g
真いか塩辛350 g

ヒバキッズセット



寄附金額 12,000円～

お風呂でお子さまとヒバの香りに包まれながら遊んでください。

- 内容：どうぶつ湯玉
ひばさんかくさん

おつまみバラエティパック



寄附金額 13,000円～

- 内容：真いか塩辛350 g、寒風干たこ20 g、のしいか足20 g、鮭切り身(4枚)、あんこう共和え100 g (2個) 等

下北半島 海峡仕出し3点セット



寄附金額 15,000円～

仕出し料理の一品として、長い間提供していたものを商品化しました。真心を込めて手作りで製造しています。

- 内容：紅鮭飯寿司100 g
活メ平目昆布締め100 g
活水タコ粕漬け100 g

津軽海峡旬の味めぐり ギフトセットB

【期間限定】



寄附金額 15,000円～

津軽海峡で採れた海の幸のギフトセットです。

- 内容：甘塩うに60 g
たこ粕漬180 g
ほや塩辛160 g
真いか塩辛350 g

甘塩うにセット②

【期間限定】



寄附金額 15,000円～

- 内容：甘塩うに60 g (3個)

津軽海峡旬の味めぐり ギフトセットC

【期間限定】



寄附金額 16,000円～

津軽海峡で採れた海の幸のギフトセットです。

- 内容：甘塩うに60 g (2個)
たこ粕漬180 g
真いか塩辛350 g

真いか塩辛セット⑧



寄附金額 18,000円～

- 内容：真いか塩辛120 g (5個)
真いか塩辛黒造り120 g (5個)

風間浦鮫鱈なべセット②



寄附金額 18,000円～

- 内容：あんこう鍋セット (3～4人前)
あんこう共和え100 g (2個)

糸ヒバ枕



寄附金額 20,000円～

特殊な製法で青森ヒバを細かい糸状にひいた「糸ヒバ」を使用した枕です。青森ヒバのパワーを全身に浴びてお休みください。

- 内容：35cm×55cm

青森ヒバ風呂いす



寄附金額 20,000円～

お風呂に青森ヒバの香りが広がります。使用後は水気を切って風通しのよい場所に置いていただくと長くお使いいただけます。

●内容：18cm×30cm 高さ23cm

真いか塩辛セット⑨



寄附金額 20,000円～

●内容：真いか塩辛120g (10個)

快眠ギフトセット



寄附金額 30,000円～

糸ヒバ枕（大・小・携帯用）の3点セットです。携帯用枕は旅行時の持ち運びに便利です。

いつでもどこでも青森ヒバの香りに包まれて、ぐっすり眠れます。

頑張るお父さんセット



寄附金額 30,000円～

仕事で汗をかきながら頑張るお父さんに向けた消臭・快眠セットです。

●内容：ヒバチップポン(10個)

糸ヒバ枕(大)

シューズキーパー(L)

すぐ食べられる！殻付きうに
お届け便①(配送地域限定)

【夏季限定】



寄附金額 30,000円～

きれいに身の処理がされていますので、そのままスプーンですくってお召し上がりください。

●内容：殻付きうに(10個)

※配送は本州のみ

海の幸定期便



寄附金額 35,000円～

8月・10月・12月に分けて、風間浦村の海の幸をお届けします。

●内容：8月（甘塩うに、たこ粕漬、真いか塩辛）

10月（鮭切り身8枚）

12月（あんこう鍋セット）

風間浦鮫鰯お刺身セット 【冬季限定】



寄附金額 35,000円～

活きたまま水揚げされる風間浦鮫鰯の刺身とあん肝の特別セットです。肝しょうゆでお召し上がりください。

●内容：刺身150g(2個)

肝35g(2個)

うにだれ

活メ風間浦鮫鰯なべセット 【冬季限定】



寄附金額 40,000円～

活きたまま水揚げされる風間浦鮫鰯を1日蓄養し、ストレスを解消後に速やかに活メ（延髓刺殺）することによって鮮度を保ち、旨味をとじこめた新鮮なあんこうをお届けします。

●内容：活あんこう鍋セット(3～4人前)

あんこう刺身150g

肝35g

すぐ食べられる！殻付きうに
お届け便②(配送地域限定)

【夏季限定】



寄附金額 45,000円～

きれいに身の処理がされていますので、そのままスプーンですくってお召し上がりください。

●内容：殻付きうに(15個)

※配送は本州のみ

お母さんへのご褒美セット



寄附金額 50,000円～

青森ヒバの香りはリラックス効果がありますので、毎日の家事で疲れがちなお母さんへのご褒美に。

●内容：青森ヒバ100%オイル(20ml)

蜜蝋クリーム(約8ml)

香りの玉手箱

疲れも臭いもReセット♪



寄附金額 100,000円～

青森ヒバをふんだんに使ったグッズが盛りだくさん！毎日ヒバの香りに癒され、快適に過ごせます。

●内容：ヒバマットレス

糸ヒバクッション

インソール(M・L)

あんこう鍋コース
ペアお食事券

【期間限定】



寄附金額 100,000円～

東京都神田にある都内唯一の鮫鯨料理の老舗店「いせ源」で、風間浦鮫鯨をお召し上がりください。

ふるさと納税について

ふるさと納税とは、ふるさとを応援したい、ふるさとに貢献したいと考えている方のための寄附金制度です。寄附金が2,000円を超える場合、その2,000円を超える部分が、所得税と住民税から控除されます。（一定の上限あり）

1. お申込み

◆インターネット

ふるさと納税ポータルサイト「ふるさとチョイス」内で申込ができます。

<https://www.furusato-tax.jp/city/product/02425>

◆郵送・電子メール・FAX 等

風間浦村役場ホームページ <http://www.kazamaura.jp/> から「寄附金申込書」をダウンロードし、必要事項をご記入のうえ、風間浦村役場 総務課までお送りください。

〒039-4502

青森県下北郡風間浦村大字易国間字大川目28-5

風間浦村役場 総務課 宛

電話0175-35-2111 FAX0175-35-2403

E-Mail : furusato@kazamaura.jp

2. 寄附のご入金

◆クレジットカード決済

「ふるさとチョイス」からのお申込みが必要となります。お支払い方法は、「クレジットカード払い（Yahoo! 公金支払い）」を選択してください。

◆郵便振替・銀行振込・窓口等

申込受付後、ご希望のお支払い方法に合わせた必要書類を送付します。

3. 特産品と証明書のお受け取り

◆寄附金の入金確認後、お選びいただいた特産品と証明書等をお届けいたします。

4. 確定申告について

◆寄附金控除を受けるためには確定申告が必要です。寄附をした翌年の確定申告の期間内に行ってください。

～ワンストップ特例制度～

ふるさと納税を行った自治体に「寄附金税額控除に係る申告特例申請書」を提出することで、確定申告を行わずに税額控除を受けることができる制度です。

ご利用の方は、ふるさと納税お申込みの際にお知らせください。

お問合せ

風間浦村役場 総務課

〒039-4502

青森県下北郡風間浦村大字易国間字大川目28-5

電話 0175-35-2111 FAX 0175-35-2403

E-mail : furusato@kazamaura.jp

寄附金の使い道

1. これまでの使い道紹介

●学校連絡網サービス導入事業

☆生徒の安全面のサポート並びに日頃の連絡体制の充実をめざし、学校と保護者の連絡をスムーズに行えるよう、従来の固定電話による連絡網に代わり、Eメールとスマートフォン専用アプリで迅速に一斉連絡できるシステムを導入しました。

☆各種連絡事項の通知や緊急及び災害発生時の連絡、家族の安否確認に活用しています。

2. 平成30年度の使い道予定

●子育て支援事業

（保護者の負担軽減を目的とした「保育料無償化」）

●将来を担う人材育成事業（中学校1年生職場体験）

●観光振興事業（ゆかい村観光ウニ園）



あたたかいご支援
お待ちしております！

