



寄付の使い道

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。

▶保育所バス購入

- 子供たちが楽しく安心して通園できる環境を整えるため、ふるさと納税寄金を活用させていただき新しく保育所バスを購入しました。

▶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



2 今後の使い道予定

▶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)



北の海を臨む温泉の村、
風間浦村

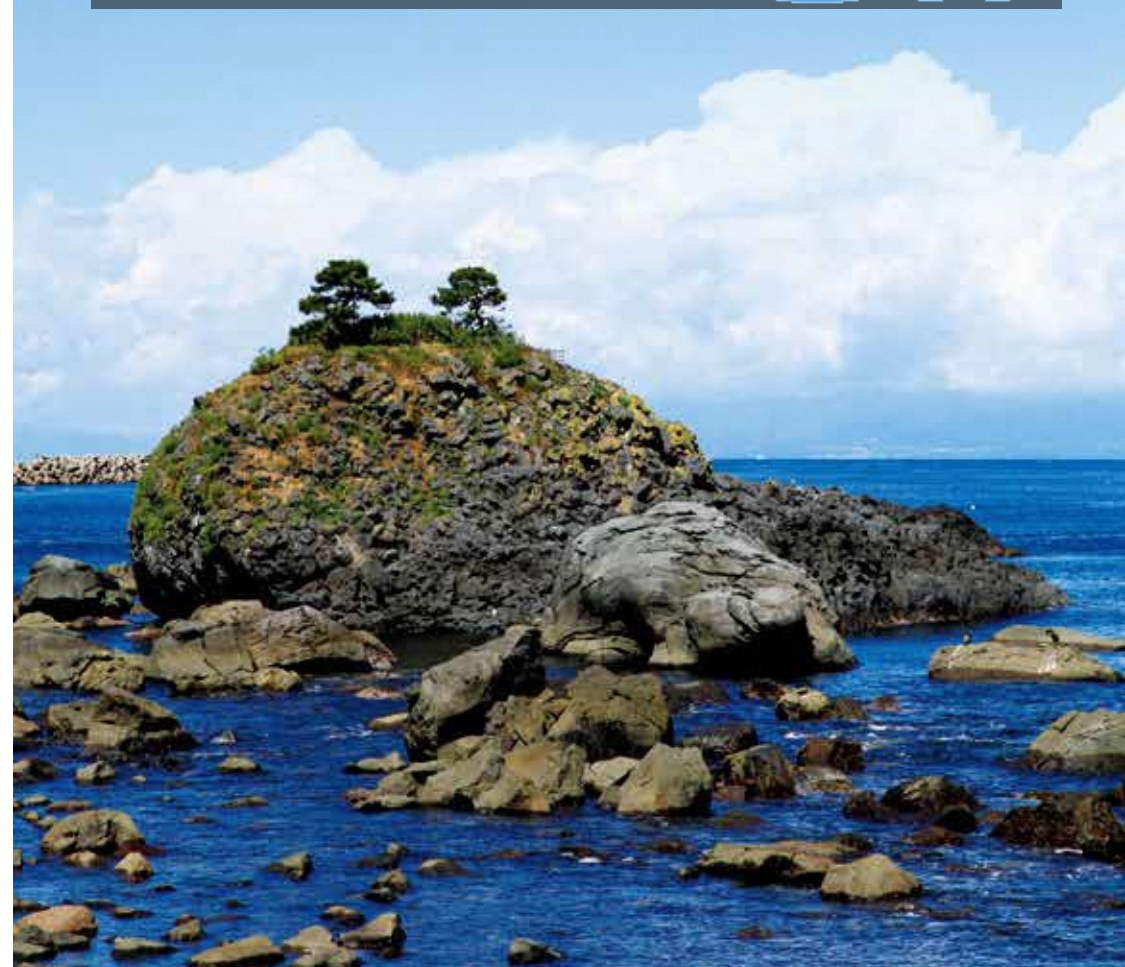


本州最北端の村

青森県

風間浦村

Kazamaura Village





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。

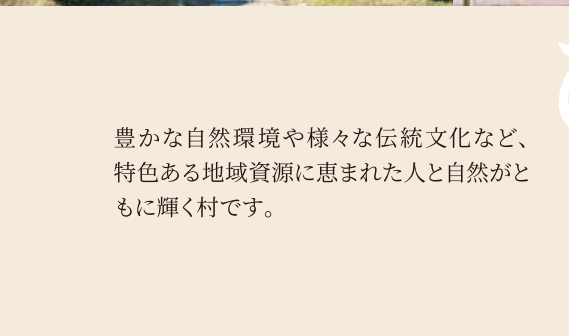
「下北ゆかい村」とは「湯」と「海」で、

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。



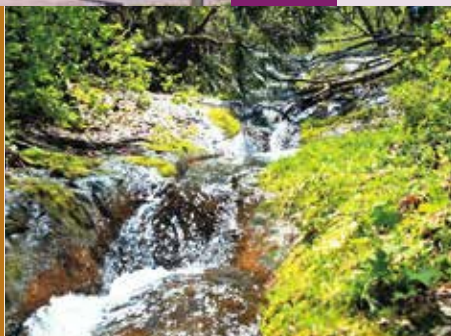
文化・歴史

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、同志社創業者新島襄の寄港記念碑などがあります。



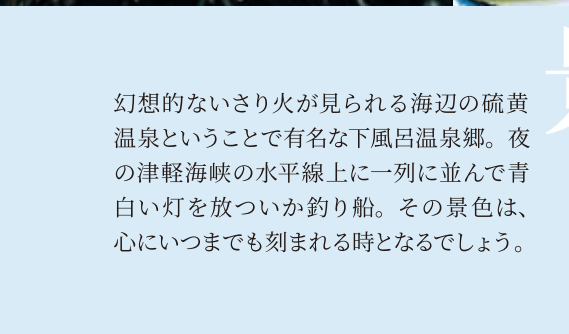
豊かな自然環境や様々な伝統文化など、特色ある地域資源に恵まれた人と自然がともに輝く村です。

ひと・生活



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、老舗鮫鯉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。



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列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。

景観



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。



下風呂温泉郷を満喫してください

寄附金額 50,000円

下風呂温泉郷 ホテル 1日宿泊券

寄附金額 35,000円

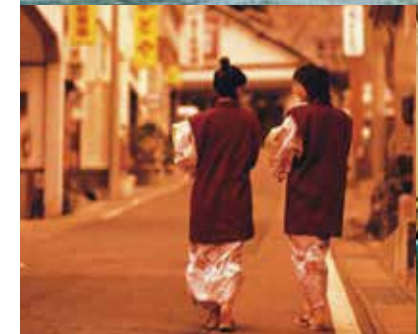
下風呂温泉郷 旅館 1日宿泊券

寄附金額 25,000円

下風呂温泉郷 民宿 1日宿泊券

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、ご希望の日に浴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。





寄附金額 5,000円 津軽海峡
お楽しみセットA

内 容：津軽海峡の塩55g、ふりかけこんぶ60g、のしいか足20g、のしいか耳20g
原材料：【ふりかけこんぶ】津軽海峡産昆布 ●添加物未使用



寄附金額 5,000円 鮭切り身セット

油がのった鮭の身を、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2パック(4枚)



寄附金額 6,000円 真いか塩辛セット①

「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120g、真いか塩辛黒造り120g(2個)
原材料：【真いか塩辛】真いか(青森県産)塩、タンパク加水分解物(豚)、ソルビトール、調味料(アミノ酸等)、甘味料(ステビア・甘草)、着色料(紅麹・パプリカ)、増粘多糖類



寄附金額 6,000円 あんこう共和えセット

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100g(3個)
原材料：【あんこうの共和え】あんこう、肝(青森県産)、調味料(アミノ酸)、食塩、砂糖、風味原料(かつおぶし等)、酸味料



寄附金額 9,000円 真いか塩辛セット②

「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350g、真いか塩辛黒造り350g
原材料：【真いか塩辛】真いか(青森県産)塩、タンパク加水分解物(豚)、ソルビトール、調味料(アミノ酸等)、甘味料(ステビア・甘草)、着色料(紅麹・パプリカ)、増粘多糖類



寄附金額 9,000円 風間浦鮭鰯なべセット①

内 容：あんこう鍋セット(1〜2人前)
あんこう身・皮・アラ300g、あんこう肝30g、鍋つゆ300ml
あんこう共和え100g
原材料：【あんこうの共和え】あんこう、肝(青森県産)、調味料(アミノ酸)、食塩、砂糖、風味原料(かつおぶし等)、酸味料



寄附金額 9,000円 津軽海峡
お楽しみセットB

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140g、ふりかけこんぶ60g、海峡の塩50g
原材料：【ふりかけこんぶ】津軽海峡産昆布 ●添加物未使用



寄附金額 10,000円 真いか塩辛セット③

内 容：真いか塩辛350g(2個)
原材料：【真いか塩辛】真いか(青森県産)塩、タンパク加水分解物(豚)、ソルビトール、調味料(アミノ酸等)、甘味料(ステビア・甘草)、着色料(紅麹・パプリカ)、増粘多糖類



寄附金額 10,000円 甘塩うにセット①

津軽海峡に育つ源泉された「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)
原材料：【粒うに】うに(青森県産)、食塩、調味料(有機酸)



寄附金額 10,000円 ヒバキッズセット

天然素材のため子どもが口にしても大丈夫です。
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：ヒバブロック12個入、動物湯玉4個入



寄附金額 10,000円 たこしゃぶ&たこ刺し昆布締めセット

津軽海峡産のみずたこをお届けします。2通りの食べ方でお楽しみください。

内 容：たこしゃぶ・たこ刺し昆布締め 各4人前



寄附金額 10,000円 旬づくしセット

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：時期によって変更あり



寄附金額 10,000円 ヒバ箸ボードセット

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。
使い方いろいろ。カップ麺のおさえ、果物用にも！

内 容：菜箸28cm・33cm各1膳、23cm(5膳)、りんごボード(18cm×15cm×1cm)



寄附金額 10,000円 津軽海峡産もずく

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：450g(150g×3袋)



寄附金額 11,000円 うにだれ・津軽海峡の塩セット

「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



寄附金額 11,000円 ヒバ油・ウォーターセット

お風呂に1、2滴入れるだけでひば風呂に！
・シュッとひと押しで森林浴気分
・よく振ってからお使いください
・消臭・防虫・気分転換
内 容：ヒバ油20ml(ヒバ油100%)、ヒバ水100ml



寄附金額 11,000円 ヒバ
おすすめギフトセット

青森県産ヒバで作ったキッチン用ギフトセットです。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×1.5cm、調理へら30cm、箸23cm、
爆弾7cm×4cm・重さ90g



寄附金額 11,000円 ヒバで作った積木(小)

青森県産ヒバを手作業で丁寧に面取りをし、子どもが口に入れても安心できるよう無塗装になっています。

内 容：18ピース入



寄附金額 12,000円 真いか塩辛セット④

内 容：真いか塩辛120g(6個)
原材料：【真いか塩辛】真いか(青森県産)塩、タンパク加水分解物(豚)、ソルビ
トール、調味料(アミノ酸等)、甘味料(ステビア・甘草)、着色料(紅麹・
パプリカ)、増粘多糖類



寄附金額 12,000円 真いか塩辛セット⑤

「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120g(3個)、真いか塩辛黒造り120g(3個)
原材料：【真いか塩辛】真いか(青森県産)塩、タンパク加水分解物(豚)、ソルビ
トール、調味料(アミノ酸等)、甘味料(ステビア・甘草)、着色料(紅麹・
パプリカ)、増粘多糖類



寄附金額 13,000円 津軽海峡旬の味めぐり
ギフトセットA

津軽海峡で採れた海の幸ギフトセットです。

内 容：甘塩うに60g、たこ粕漬180g、真いか塩辛350g
原材料：【粒うに】うに(青森県産)、食塩、調味料(有機酸)
【たこ粕漬】たこ(青森県産)、酒粕、砂糖、ソルビット、調味料(アミノ酸
等)、甘味料(ステビア)、保存料(ソルビン酸K)
【真いか塩辛】真いか(青森県産)塩、タンパク加水分解物(豚)、ソルビ
トール、調味料(アミノ酸等)、甘味料(ステビア・甘草)、着色料(紅麹・
パプリカ)、増粘多糖類



寄附金額 13,000円 ヒバ爆弾(10個入)

青森ひばの源泉されたオガ粉を圧縮した100%天然の芳香除湿剤
です。除湿、防カビ、消臭にお使いください。(お手洗い・流し台の下・
タンスの中・靴箱 等)

内 容：10個入



寄附金額 14,000円 真いか塩辛セット⑥

「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350g(2個)、真いか塩辛黒造り350g
原材料：【真いか塩辛】真いか(青森県産)塩、タンパク加水分解物(豚)、ソルビ
トール、調味料(アミノ酸等)、甘味料(ステビア・甘草)、着色料(紅麹・
パプリカ)、増粘多糖類



寄附金額 14,000円 真いか塩辛セット⑦

内 容：真いか塩辛350g(3個)
原材料：【真いか塩辛】真いか(青森県産)塩、タンパク加水分解物(豚)、ソルビ
トール、調味料(アミノ酸等)、甘味料(ステビア・甘草)、着色料(紅麹・
パプリカ)、増粘多糖類



寄附金額 14,000円 おつまみ
バラエティパック

内 容：真いか塩辛350g、寒風干くちこ20g、のしいか足20g、のしいか耳20g、鮭切り身(4枚)、あんこう共和え100g(2個) 等
原材料：【真いか塩辛】真いか(青森県産)塩、タンパク加水分解物(豚)、ソルビトール、調味料(アミノ酸等)、甘味料(ステビア・甘草)、着色料(紅麹・パプリカ)、増粘多糖類
【あんこうの共和え】あんこう、肝(青森県産)、調味料(アミノ酸)、食塩、砂糖、風味原料(かつおぶし等)、酸味料



寄附金額 15,000円 糸ひば枕

消臭・リラックス効果があり快適な眠り。

内 容：63cm×43cm ちよと固めです。
枕の色は3種類の中からお選び下さい。(ピンク・ページュ・ブルー)



寄附金額 15,000円 甘塩うにセット②

津軽海峡に育つ源泉された「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(3本)
原材料：【粒うに】うに(青森県産)、食塩、調味料(有機酸)



寄附金額 15,000円 下北半島
海峡仕出し3点セット

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100g、活メ平目昆布締め100g、活水タコ漬け100g



寄附金額 17,000円 津軽海峡旬の味めぐり
ギフトセットB

津軽海峡で採れた海の幸ギフトセットです。

内 容：甘塩うに60g、たこ粕漬180g、ほや塩辛160g、真いか塩辛350g
原材料：【粒うに】うに(青森県産)、食塩、調味料(有機酸)
【たこ粕漬】たこ(青森県産)、酒粕、砂糖、ソルビット、調味料(アミノ酸等)、甘味料(ステビア)、保存料(ソルビン酸K)
【ほや塩辛】真ほや(青森県産)、食塩、調味料(アミノ酸)、タンパク加水分解物(豚)
【真いか塩辛】真いか(青森県産)塩、タンパク加水分解物(豚)、ソルビトール、調味料(アミノ酸等)、甘味料(ステビア・甘草)、着色料(紅麹・パプリカ)、増粘多糖類



寄附金額 18,000円 津軽海峡旬の味めぐり
ギフトセットC

津軽海峡で採れた海の幸ギフトセットです。

内 容：甘塩うに60g(2本)、たこ粕漬180g、真いか塩辛350g
原材料：【粒うに】うに(青森県産)、食塩、調味料(有機酸)
【たこ粕漬】たこ(青森県産)、酒粕、砂糖、ソルビット、調味料(アミノ酸等)、甘味料(ステビア)、保存料(ソルビン酸K)
【真いか塩辛】真いか(青森県産)塩、タンパク加水分解物(豚)、ソルビトール、調味料(アミノ酸等)、甘味料(ステビア・甘草)、着色料(紅麹・パプリカ)、増粘多糖類



寄附金額 18,000円 真いか塩辛セット⑧

「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120g(5個)、真いか塩辛黒造り120g(5個)
原材料：【真いか塩辛】真いか(青森県産)塩、タンパク加水分解物(豚)、ソルビトール、調味料(アミノ酸等)、甘味料(ステビア・甘草)、着色料(紅麹・パプリカ)、増粘多糖類



寄附金額 18,000円 風間浦鮫鯨なべセット②

内 容：あんこう鍋セット(3～4人前)
あんこう身・皮・アラ300g×2、あんこう肝30g×2、鍋つゆ300ml×2



寄附金額 18,000円 ヒバ風呂いす

お風呂に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：30cm×18cm×(高さ)23cm



寄附金額 20,000円 真いか塩辛セット⑨

内 容：真いか塩辛120g(10個)
原材料：【真いか塩辛】真いか(青森県産)塩、タンパク加水分解物(豚)、ソルビトール、調味料(アミノ酸等)、甘味料(ステビア・甘草)、着色料(紅麹・パプリカ)、増粘多糖類



寄附金額 20,000円 平目姿造りセット

こちらの商品は、なんとご自分で姿造りを作るというセットです。津軽海峡産の活きた平目を活締めし、すぐお届けしますので鮮度抜群！身はすぐ盛り付けできるようにスライスしてあります。お家でのパーティーやお祝い事などにも最適です。食卓が華やかに！

内 容：平目1匹分(約40cm前後)、つま(大根)、大葉、飾り付け用小菊、お皿
※生ものため、配達日をご指定いただくことになります。こちらからご連絡差し上げますので、連絡の取りやすい電話番号をお知らせください。
※沖縄・離島への配送不可



寄附金額 30,000円 すぐ食べられる! 殻付きうにをお届け便①

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召し上がってください。

内 容：殻付きうに(10個)
※配送は本州のみ



寄附金額 35,000円 海の幸定期便

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)
原材料：【粒うに】うに(青森県産)、食塩、調味料(有機酸)
【たこ粕漬】たこ(青森県産)、酒粕、砂糖、ソルビット、調味料(アミノ酸等)、甘味料(ステビア)、保存料(ソルビン酸K)
【真いか塩辛】真いか(青森県産)塩、タンパク加水分解物(豚)、ソルビトール、調味料(アミノ酸等)、甘味料(ステビア・甘草)、着色料(紅麹・パプリカ)、増粘多糖類



寄附金額 40,000円 活メ風間浦鮫鯨なべセット

活きたまま水揚げされる風間浦鮫鯨を1日蓄積し、ストレスを解消後に速やかに活メ(延髄刺殺)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)
肝35g



寄附金額 35,000円 風間浦鮫鯨お刺身セット

活きたまま水揚げされる風間浦鮫鯨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)



寄附金額 44,000円 子ども用いす

イス、テーブルと用途いろいろ。

内 容：35cm×29cm×29cm

風間浦村の特産品

Special product of Kazamaura village

夏季限定



寄附金額 45,000円

すぐ食べられる!
殻付きうにお届け便②

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



寄附金額 92,000円

ゆったりこ

とても軽くサイドに手すりがあり、立ったりすわったりが楽にできます。

内 容：48cm×31cm×(座面まで高さ)34cm



寄附金額 60,000円

郵便局のみまもりサービス
「みまもり訪問サービス」(6か月)

寄附金額 120,000円

郵便局のみまもりサービス
「みまもり訪問サービス」(12か月)

ふるさと風間浦村で暮らすご家族様等のご自宅等に、郵便局社員等
が毎月1回訪問し、生活状況を確認して、その結果をご家族様等へ
お知らせするサービスです。

期間限定



寄附金額 100,000円

あんこう鍋コース
ペアお食事券

東京都神田にある都内唯一鰯鯿料理の老舗店「いせ源」で、風間
浦鰯鯿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付金制度
です。寄付金が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「寄付金申込書」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 企画政策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 企画政策課 宛
電話：0175-35-2111 FAX：0175-35-2403 E-Mail：furusato@kazamaura.jp

2 寄付のご入金

▶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」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

▶寄付金の入金確認後、お選びいただいた特産品と証明書等をお届けします。

4 確定申告について

▶寄付金控除を受けるためには確定申告が必要です。
寄付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「寄付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 企画政策課

〒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