Aomori Kazamaura

風間浦村



お問い合わせ

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 風間浦村役場 企画政策課 宛
TEL：0175-35-2111 / FAX：0175-35-2403 / MAIL：furusato@kazamaura.jp

Aomori Kazamaura

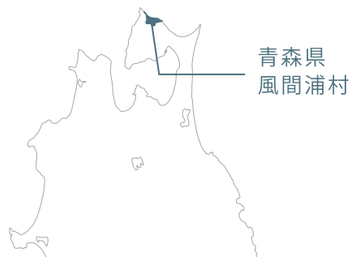
風間浦村

ふるさと納税
返礼品のご案内



北の海を臨む温泉の村、風間浦。
豊かな自然環境で育まれた、
風間浦の恵みをお届けします。





下北ゆかい村

Hot spring of shimofuro in Shimokita peninsula

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

全国でも珍しいあんこう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、老舗鮟鱇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っておきの味です。



景観



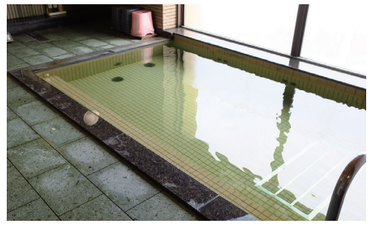
幻想的ないさり火が見られる海辺の硫黄温泉ということで有名な下風呂温泉郷。
夜の津軽海峡の水平線上に一列に並んで青白い灯を放ついか釣り船。
その景色は、心にいつまでも刻まれる時となるでしょう。



温泉 onsen

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！





下風呂温泉郷内宿泊施設の浴槽の一例



下風呂温泉郷内宿泊施設の浴槽の一例



下風呂温泉「海峡の湯」

申込番号 01
下風呂温泉郷
ホテル1日宿泊券
寄付金額 50,000円

申込番号 02
下風呂温泉郷
旅館1日宿泊券
寄付金額 35,000円

申込番号 03
下風呂温泉郷
民宿1日宿泊券
寄付金額 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。

海産物 seafood

津軽海峡に面した風間浦村は漁業が盛ん。風間浦の豊かな海の恵みをお届けします。



申込番号 04 鮭切り身セット



寄付金額 **5,000円** 冷凍

リピーター続出！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。まろやかな甘塩造りの鮭です。

内容　鮭切り身(2枚入)　2パック

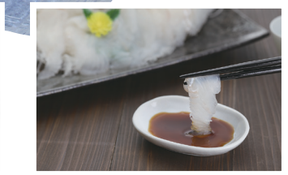
申込番号 05 簡単にできる平目姿造り

寄付金額 **20,000円** 冷蔵

ご自分で平目の姿造りを作れるセットです！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(約40cm前後)、飾り付け用(つま、大葉、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。
（申込時に備考欄に記入してください。）
※沖縄・離島への配送不可　※盛り付けレシピ添付

申込番号 09 活締め平目漬け



寄付金額 **10,000円** 冷凍

津軽海峡産の活〆平目を贅沢に漬けにしました。秘伝のたれに漬けこみ絶妙の漬け込み具合です。ご飯にキザミのりを少しふりかけ、平目漬けをのせてお召し上がりください。

内容　津軽海峡産活〆平目漬け 3人前

申込番号 06 津軽海峡産もずく



寄付金額 **10,000円** 冷凍

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　津軽海峡産 天然もずく(150g) 3個

申込番号 07 たこしゃぶ＆たこ刺昆布締めセット



寄付金額 **10,000円** 冷凍

津軽海峡産のみずたこをお届けします。カットされた状態でお届けするのですぐ食べられます！歯ごたえ抜群！
しゃぶしゃぶ、お刺身2通りの食べ方でお楽しみください。

内容　4人前 / たこしゃぶ(200g)、たこ刺し昆布締め(200g)

申込番号 08 海峡珍味4点セット



寄付金額 **15,000円** 冷凍

津軽海峡産の平目昆布締め、天然もずく、みずたこのたこしゃぶ、紅鮭飯寿司のセット。全てカットされているので、解凍後お好みの味付けでどうぞ。

内容　津軽海峡産活〆平目昆布締め、津軽海峡産天然もずく
紅鮭飯寿司、津軽海峡産水タコ たこしゃぶ 各1パック

申込番号 10 活締め平目漬け＆平目昆布締め



寄付金額 **15,000円** 冷凍

津軽海峡産の活〆平目を贅沢に漬けと昆布締めにしました。平目漬けは漬け丼に、昆布締めは少量の塩または醤油をつけてお召し上がりください。

内容　津軽海峡産活〆平目漬け 3人前
津軽海峡産活〆平目昆布締め 2人前

海産物 seafood

鮟鱇 ankou

「風間浦鮟鱇」として地域団体商標を取得しているブランドあんこう。
独特の地形と漁法で生きたまま水揚げできるため、活あんこうで食べられる鮮度・品質が自慢です。

申込番号 11 あんこう共和えセット



寄付金額 6,000円 冷凍

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パック

申込番号 12 鮟鱇とも和え缶詰セット



寄付金額 10,000円 常温

冬の津軽海峡で水揚げされた旬の鮟鱇の味わいをご家庭でもお楽しみいただけるよう、下北の冬の味覚「鮟鱇のとも和え」を缶詰にギュッと閉じ込めました。

内容　鮟鱇とも和え缶詰(90g) 4個

申込番号 13 14 鮟鱇なべセット

水揚げされたばかりのあんこうを活締め(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。
あんこう共和えは、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。



13 風間浦鮟鱇なべセット①（1〜2人前用）

寄付金額 9,000円 冷凍

内容　あんこう身・皮・アラ(300g) 1個
あんこう肝(30g) 1個、鍋つゆ(300ml) 1個
あんこう共和え(100g) 1パック

14 風間浦鮟鱇なべセット②（3〜4人前用）

寄付金額 18,000円 冷凍

内容　あんこう身・皮・アラ(300g) 2個
あんこう肝(30g)2個、鍋つゆ(300ml) 2個
あんこう共和え(100g) 2パック

申込番号 15 16 名代あんこう鍋セット

東京都神田にある都内唯一鮟鱇料理の老舗店「いせ源」のあんこう鍋セットです。店舗にて丁寧に下処理した風間浦村鮟鱇の身と肝、野菜、そして特製の割下と出汁の入った内容となっております。
煮込むだけで簡単にいせ源の味をお楽しみいただけます。
ご家庭用にご贈答用にぜひご利用ください。

15 名代あんこう鍋セット（2人前用）

寄付金額 35,000円 冷蔵

内容　あんこう身・肝、出汁、秘伝の割り下、あん肝、三つ葉、椎茸
うど・絹さや・銀杏、白滝、万能ねぎ、柚子

16 名代あんこう鍋セット（4人前用）

寄付金額 70,000円 冷蔵

内容　あんこう身・肝、出汁、秘伝の割り下、あん肝、三つ葉、椎茸
うど・絹さや・銀杏、白滝、万能ねぎ、柚子

冬季限定



※申込み時から最短でも２週間以降の日数でお届け指定日をご記入ください。
※消費期限は発送日含めて4日となります。
※店舗にてご提供のあんこう鍋とは異なり、当商品には焼豆腐はお入れしておりません。
なお、おじや用のねぎが付いております。

いせ源のあんこうコース ペアお食事券は13ページをご覧ください

申込番号 17 活〆風間浦鮟鱇なべセット



冬季限定

寄付金額 40,000円 冷蔵

活きたまま水揚げされる風間浦鮟鱇を１日貯蓄し、ストレスを解消後に速やかに活締め(延髄刺殺)することで鮮度を保ち、旨味をとじこめた新鮮なあんこうをお届け。※本州限定、配達日指定不可

内容　活〆あんこう身・皮・アラ(300g) 2個、あんこう肝(30g) 2個
鍋つゆ(300ml) 2個、あんこう共和え(100g) 2パック

申込番号 18 風間浦鮟鱇お刺身セット



冬季限定

寄付金額 35,000円 冷蔵

活きたまま水揚げされる風間浦鮟鱇の刺身とあん肝の特別セットです。全国でも珍しい鮟鱇の刺身をご提供できるのは、風間浦村の漁場条件の良さと、老舗鮟鱇料理店直伝の活締め技術があるからこそ！
肝しょうゆでお召し上がりください。※本州限定、配達日指定不可

内容　刺身 あんこう切り身(150g) 2パック、あん肝(35g) 2個

海産物 seafood

うに uni

津軽海峡で育った風間浦のウニは甘みも抜群！
近年では「ゆかい村観光ウニ園」を開催するなど、
村の新たな観光資源を担っています。



申込番号 19 申込番号 20 すぐ食べられる！殻付きうにお届け便

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。

※配送は本州のみ



19 すぐ食べられる！殻付きうにお届け便①（10個）

寄付金額 **30,000円** 冷蔵

内容　殻付きうに 10個

20 すぐ食べられる！殻付きうにお届け便②（15個）

寄付金額 **45,000円** 冷蔵

内容　殻付きうに 15個

申込番号 21 申込番号 22 甘塩うにセット

青森県で獲れた新鮮なムラサキウニをいちばんおいしい時期に加工し、ウニ本来の味を極限まで引き出した一品です。



そのまま酒の肴に、そのほか寿司ネタ、おにぎり、お吸い物にどうぞ

21 甘塩うにセット①（2個）

寄付金額 **10,000円** 冷凍

内容　甘塩うに(60g) 2個

22 甘塩うにセット②（3個）

寄付金額 **15,000円** 冷凍

内容　甘塩うに(60g) 3個

海産物 seafood

いかの塩辛 shiokara

津軽海峡で水揚げされた新鮮な真いか（スルメイカ）を伝統の製法で作り上げた自慢の一品。津軽海峡の塩を使用し、ひと切れが大きく食べ応えのある塩辛です。



申込番号 23 〜 29 真いか塩辛セット 冷凍

津軽海峡で水揚げされた新鮮な真いか（スルメイカ）を伝統の製法で作り上げた自慢の一品です。
真いか塩辛「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。お好きな組み合わせをどうぞ。





23 真いか塩辛セット① 寄付金額 **6,000円**

内容　真いか塩辛(120g)1個、真いか塩辛黒造り(120g) 2個

24 真いか塩辛セット② 寄付金額 **10,000円**

内容　真いか塩辛(350g) 2個

25 真いか塩辛セット③ 寄付金額 **12,000円**

内容　真いか塩辛(120g) 3個、真いか塩辛黒造り(120g) 3個

26 真いか塩辛セット④ 寄付金額 **12,000円**

内容　真いか塩辛(120g) 6個

27 真いか塩辛セット⑤ 寄付金額 **14,000円**

内容　真いか塩辛(350g) 3個

28 真いか塩辛セット⑥ 寄付金額 **18,000円**

内容　真いか塩辛(120g) 5個、真いか塩辛黒造り(120g) 5個

29 真いか塩辛セット⑦ 寄付金額 **20,000円**

内容　真いか塩辛(120g) 10個

海産物 seafood

セット商品 set

ミネラルをたっぷり含んだ昆布、布海苔、ワカメなどの海藻類はイカやウニなどの加工品も評判です。津軽海峡で採れた海の幸

長期保存のきく乾物で人気。
をセットでお届けします！

申込番号 30 海の幸セット



寄付金額 **35,000円** 冷凍

あんこう鍋のセットや人気の鮭切り身など津軽海峡で採れた風間浦村の海の幸をまとめてセットにしてお届けします。

内容　真いか塩辛350g・甘塩うに60g・ほや塩辛160g
鮭切り身2枚入 4パック、鮫鰈なべセット(3〜4人前用)

申込番号 31 海峡仕出し3点セット



寄付金額 **15,000円** 冷凍

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)、活〆平目昆布締め(100g)
活水タコ粕漬け(100g)

申込番号 35 うにだれ・津軽海峡の塩セット



寄付金額 **13,000円** 常温

津軽海峡産ウニの旬の味わいをいつでも手軽に楽しめるように、万能調味料にしました。お刺身に、とうふに、サラダに、そしてスープにもぴったり。

内容　生うにだれ(140g) 2個、津軽海峡の塩(50g) 1個

申込番号 36 旬づくしセット



寄付金額 **10,000円**

風間浦村の産地直売所「ふのりちゃん」で購入できる津軽海峡で採れた海藻等の風間浦村特産品詰合せセットです。
津軽海峡の荒波で育まれた旬の海藻乾物は、お味噌汁やサラダなどで毎日の食卓にお使いください。「一球入魂かぼちゃ」のパウダーは、スープにしてお召し上がりください。すべて風間浦村で採れた海と山の宝です。

内容　風間浦村特産 津軽海峡で採れた海藻など
※内容は時期によって変更あり

申込番号 32 おつまみ バラエティパック



寄付金額 **14,000円** 冷凍

おつまみにぴったりの海の幸を集めたセットです。

内容　鮭切り身(2枚入) 2パック
あんこう共和え(100g) 2パック
真いか塩辛(350g) 1個、寒風干し
たこ(20g) 1個、のしいか足(20g) 2個

申込番号 33 津軽海峡 お楽しみセットA



寄付金額 **5,000円** 常温

「津軽海峡の塩」は、地下5mに湧き出す地下海水を炊き上げたほのかに甘く、とてもまろやかな塩です。

内容　津軽海峡の塩(55g) 1個
ふりかけこんぶ(60g)1 個
のしいか足(20g) 4個

申込番号 34 津軽海峡 お楽しみセットB



寄付金額 **9,000円** 常温

生うにだれ・津軽海峡の塩・ふりかけこんぶはご飯のお供にも調味料としての利用にもぴったり。

内容　生うにだれ(140g) 1個
ふりかけこんぶ(60g) 1個
津軽海峡の塩(50g) 1個

申込番号 37 〜 39 津軽海峡の旬の 味めぐりギフトセット





津軽海峡で採れた海の幸のギフトセットです。お好きな組み合わせをどうぞ。

37 津軽海峡の旬の味めぐりギフトセットA

寄付金額 **13,000円** 冷凍

内容　甘塩うに(60g) 1個、ほや塩辛(160g) 1個、真いか塩辛(350g) 1個

38 津軽海峡の旬の味めぐりギフトセットB

寄付金額 **17,000円** 冷凍

内容　甘塩うに(60g) 1個、ほや塩辛(160g) 2個、真いか塩辛(350g) 1個

39 津軽海峡の旬の味めぐりギフトセットC

寄付金額 **18,000円** 冷凍

内容　甘塩うに(60g) 2個、ほや塩辛(160g) 1個、真いか塩辛(350g) 1個

ヒバ hiba

厳しい風雪にも耐え、たくましい生命力を持つ「青森ヒバ」は、青森県を代表する針葉樹。
青森ヒバには抗菌、防虫、防湿、防腐、消臭・脱臭、リラクゼーションなど様々な効果があるといわれています。



申込番号 40 ヒバおすすめギフトセット

寄付金額 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(30cm)
箸(23cm)、ヒバ爆弾







申込番号 41 ヒバ爆弾（10個入）

寄付金額 13,000円

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　ヒバ爆弾(7cm×4cm・重さ90g)　10個入



申込番号 45 ヒバ風呂いす

寄付金額 18,000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おいていただくと長くお使いいただけます。

内容　サイズ　18cm×30cm×高さ23cm

申込番号 46 ヒバキッズセット

寄付金額 10,000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。
お子さまが口にしても安心です♪

内容　ヒバブロック(12個入)
動物湯玉(4個入)





申込番号 42 ヒバ箸 ボードセット



寄付金額 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。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、箸(23cm) 5膳
りんごボード(18cm×15cm×1cm) 1枚

申込番号 43 糸ひば枕



寄付金額 15,000円

消臭・リラックス効果があり快適な眠り。ちょっと固めです。

※枕の色は3種類の中からお選びください
（ピンク・ベージュ・ブルー）
※色については、申込時に備考欄に記入してください。

内容　サイズ　63cm×43cm

申込番号 44 ゆったりこ

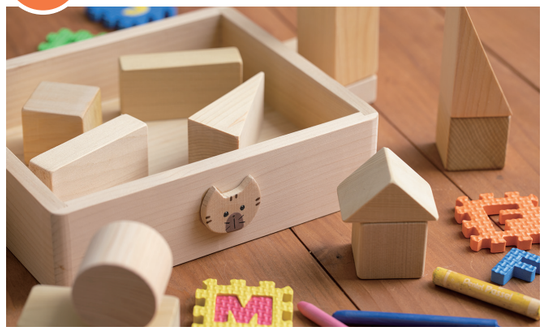


寄付金額 92,000円

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　サイズ　48cm×31cm×(座面まで高さ)
34cm

申込番号 47 ヒバで作った積木（小）



寄付金額 11,000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。

内容　18ピース入

申込番号 48 ヒバ油・ウォーターセット



寄付金額 11,000円

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を味わえます。消臭・防虫・気分転換にどうぞ。

内容　ヒバ油20ml(ヒバ油100%)、ヒバ水100ml

その他 others

申込番号 49 あんこう鍋コース ペアお食事券

寄付金額 100,000円

東京都神田にある都内唯一の鮟鱇料理老舗店「いせ源」。青森県風間浦村産の水揚げされたあんこうのみを提供しています。江戸時代より伝統の料理店で、風間浦鮟鱇をお召し上がりください。



いせ源 店舗外観



あんこう刺身



あんこう鍋

いせ源の名代あんこう鍋セットについては6ページをご覧ください

申込番号 50 申込番号 51 郵便局のみまもりサービス「みまもり訪問サービス」

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。

50 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)

寄付金額 60,000円

51 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)

寄付金額 120,000円



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。
寄附していただいた場合、現在お住まいの自治体の住民税等が寄附金額に応じて一定額控除されます。
自然豊かな美しい街並みを保存し、次の世代を担う子どもたちの育成を図るとともに、高齢者が生きがいをもつ活気溢れる村を目指しています。風間浦村のむらづくりに、みなさまからのご支援をよろしくお願いいたします。

❶ お申込み

インターネットまたは、郵送・電子メール・FAXでのお申込みが可能です。ふるさと納税サイト「ふるさとチョイス」内で申込ができます。

ふるさと納税サイト「ふるさとチョイス」

郵送・電子メール・FAX等

風間浦村役場ホームページから「寄附金申込書」をダウンロードし、必要事項をご記入の上、風間浦村役場 企画政策課までお送りください。

風間浦村役場ホームページ ふるさと納税ページ

❷ 寄附金のご入金

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、ご希望のお支払方法に合わせた必要書類を送付いたします。

各種決済手段

「ふるさとチョイス」からのお申込みが必要となります。
Amazon Pay、d払い、auかんたん決済、ソフトバンクまとめて支払い、楽天ペイ、メルペイ、ネットバンク支払い、PayPal コンビニ支払い、ペイジー支払い

❸ 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。

❹ 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。当村より送付した「寄附金受領証明書」と必要書類をお持ちになり、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について

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、確定申告を行わず税額控除を受けることができる制度です。ご希望される方は、ふるさと納税お申込みの際にお知らせください。
※ただし、適用を受けられるのは確定申告不要な給与所得者等で、ふるさと納税を行う自治体が5団体以内である場合に限られます。

❺ 寄付の使い道

みなさまからの寄附金は、次のような事業に活用させていただきます。

1 ー 教育・文化及びスポーツの振興に関する事業
2 ー 環境の保全に関する事業
3 ー 健康増進及び福祉の向上に関する事業
4 ー 交通の発達及び改善に関する事業
5 ー 地域産業の振興に関する事業
6 ー その他目的達成のために村長が必要と認める事業

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。

観光振興事業

ゆかい村観光ウニ園

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、ふるさと納税寄付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

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
・農林水産業の振興