

珠洲市ふるさと納税 寄附申込書

【必須】令和 年 月 日 珠洲市長宛

寄附申込者	申込者 氏名 【必須】	ふりがな			
	ご住所 【必須】	〒 -			
	TEL 【必須】		FAX		
	E-mail 【必須】				
【必須】 次のとおり、珠洲市を応援したいので寄附を申し込みます					
寄附金額 円					
<input type="checkbox"/> 郵便振替(郵便局・ゆうちょ銀行)で寄附します <input type="checkbox"/> 払込票不要 <input type="checkbox"/> 上記以外の方法で寄附します					
※クレジットカード払い、銀行振込、現金書留、現金持参での寄附については7ページをご参照ください					
希望する使いみち	いずれかにチェックしてください				
	<input type="checkbox"/> 奥能登国際芸術祭2023	奥能登国際芸術祭2023に活用させていただきます 開催期間:2023年9月2日~10月22日 詳しくは、公式ホームページをご覧ください			
	<input type="checkbox"/> ふれあいホースパーク事業	引退競走馬を活かしたふれあいホースパーク事業のために活用させていただきます。			
	<input type="checkbox"/> 珠洲市におまかせします	'美しい里山里海の自然環境の保全'と '子どもからお年寄りまでが元気で暮らせる住みよいまちづくり' に活用させていただきます			
返礼品について	寄附金額に応じて、希望する返礼品をお選びください				
	記入例 番号: 015-001 商品名: 能登牛 すき焼き用 数量: 1				
	番号	商品名	数量	番号	商品名
備考 <input type="checkbox"/> 返礼品を希望しない					
【珠洲市への応援メッセージ】					

いただいた個人情報は、珠洲市が寄附の受付・入金及び返礼品の発送に係る確認・連絡等に使用するものであり、それ以外の目的で使用するものではありません

〈お問い合わせ〉

珠洲市産業振興課 ふるさと納税係 〒927-1295 石川県珠洲市上戸町北方1-6-2
電話 0768-82-7775 FAX 0768-82-7802 E-mail rousyou@city.suzu.lg.jp

石川県珠洲市 ふるさと納税

令和5年度



寄附金活用の ご報告

珠洲市へご寄附いただいた ふるさと納税は、多くの 事業に活用しています

皆様からお寄せいただきましたご寄附は、令和4年度は4,387件、1億510万円、平成20年度からの分を合わせますと3万1,950件、6億6,725万5,271円に上り、多くの事業に活用させていただきました。今回は令和4年度にご寄附を活用させていただきました事業の一部をご報告いたします。

珠洲市では、これからも『美しい里山里海の自然環境の保全』と『子どもからお年寄りまでが元気で暮らせる住みよいまちづくり』の実現を目指してまいります。



創作コーナー



遊戯室



保育室

珠洲市立つばき 保育園整備事業 に活用しました

珠洲市では、保育環境の充実を図るため、上戸、飯田、若山、正院、蛸島の5つの保育所を統合し、いずれの地域からもアクセスしやすく、野々江総合公園や市民図書館が近くにある利便性の高い場所に保育園を新設いたしました。

名称につきましては、公募したところ153件の応募をいただき、中でも「つばき」を用いた名称が最も多く、珠洲ならではの「食」を味わい、互いに交流することができる場所を整備するものであり、その設計にあたっては、2014年に「プリツカーオ賞」を機に誕生した施設であり、珠洲市内の家々に眠っていた民具を保存・調査・展示する博物館と、現代美術作家のアート作品を展示する美術館が融合した他には類のない劇場型の歴史民俗博物館です。

新たに建設する付帯施設は、地域の賑わいを創出し、活性化を図るため、スズ・シアター・ミュージアム「光の方舟」は、平成28年に閉校となつた旧西部小学校の体育館を全面的に改修し、珠洲の文化の保存と活用の拠点として、「奥能登国際芸術祭2020+」に活用しました

スズ・シアター・ミュージアム「光の方舟」は、平成28年に閉校となつた旧西部小学校の体育館を全面的に改修し、珠洲の文化の保存と活用の拠点として、「奥能登国際芸術祭2020+」に活用しました



多く、また、厳しい寒さにも負けず花を咲かせ、1年中、葉が光り輝いている「椿」のように、元気でたましい子ども達になつてほしいという願いを込めて「つばき保育園」といたしました。

「つばき保育園」は、木造平屋建てで、木の香りに包まれており、子どもたちが明るく元気よく、のびのびと活動できる施設となっています。さらには、保育室に可動式の間仕切りを設置しているので、児童数に応じて柔軟に対応することができます。

今後は、「つばき保育園」で、子ども達が明るく元気で健やかに成長できるように取り組んでまいりたいと考えております。

震災復旧 に活用しました

2022年6月19日に発生した震度6弱の地震やその後の余震により、市内では、鳥居や墓石の倒壊に加え、壁や宅内配管、棟瓦の損傷など家屋の被害が多数発生しました。

本市の社会資本や公共施設においても、市道の道路段差や路肩の崩落、河川の護岸のひび割れなどのほか、水田ののり面や水路の崩壊、崖崩れなど市内各地で発生し、また、飯田、直、正院の各小学校や緑丘中学校では校舎の壁面、側溝の損傷、漏水等、市営斎場の通路の亀裂、勤労者センター及び家畜診療所では屋根瓦の損傷、珠洲ビーチホテルの海鉢ケ崎オートキャンプ場、木ノ浦ビレッジにおける漏水などがありました。このほか、各消防分団車庫の屋根や壁などが損傷し、市庁舎では漏水が発生いたしました。

施設の内容としましては、高台からの日本海への眺望を最大限に活かすため、建物のどこからでも絶景を望むことができるよう、海岸線と並行に、横に長い建物ととなっております。また、厨房などの水回りの部分は壁で囲いますが、それ以外は全面ガラス張りにしており、天気の良い日には日本海を眺めながら食事を楽しむことができます。

施設の内容としましては、特定地域づくり事業は、地域全体で複数の事業者の仕事を組み合わせることで、年間を通じた雇用を創出するとともに、事業者の人手が必要な時期に所属する職員を派遣することができる制度です。

珠洲市では、県内に先駆けて、日置地区の事業者を中心、「珠洲市特定地域づくり事業協同組合」が令和3年度に設立されており、令和4年4月から本格的に

2023の開催に併せて催される奥能登国際芸術祭も設ける予定としています。今後は、令和5年秋に開催される奥能登国際芸術祭オープンを目指し、鋭意、整備を進めてまいりたいと考えております。

珠洲市では、県内に先駆けて、日置地区の事業者を中心、「珠洲市特定地域づくり事業協同組合」が令和3年度に設立されており、令和4年4月から本格的に

移住された派遣職員の方々がこの組合への就職を決めた理由は、「子供の頃から家族旅行で珠洲に来ていて、珠洲が好きだったからこの組合で働くことを決めた。」「珠洲で馬に関わる仕事をしたかった。」「珠洲の里山里海の暮らしに憧れて、珠洲の色々な仕事をしたいと思い移住を決めた。」と話されており、珠洲市で働くことにも魅力を感じていただけているものと考えております。

安定した収入が得られる働き方が創出され、若い方の移住・定住の促進につながるとともに、地域としていただけているものと考えております。

働き方が創出され、若い方の移住・定住の促進につながるとともに、地域としていただけているものと考えております。



も農林水産業を含めた担い手を確保することが期待できることから、今後もこの組合と協力しながら持続可能な地域づくりに取り組んでまいりたいと考えております。

今後も珠洲市のサポーターの皆様の『ふるさと』を思うお心にお応えすべく、努力してまいります。引き続き『ふるさと納税』にご協力賜りますようお願い申し上げます。本当にありがとうございました。



珠洲市長 緑丘中 市道 56号線



緑丘中



市道 56号線



珠洲市
SUZU-SHI

自然景観が自慢のまち

石川県珠洲市は、能登半島の先端に位置し、美しい里山里海が保たれて

おり、自然景観が自慢のまちです。黒瓦と板壁の家が軒を連ね、日本の原風景を感じさせる街並みが今も残っています。

珠洲市に住む人々には昔から良い物、ほんものを大切にする心が根付いており、製塩業、珠洲焼、珪藻土七輪などの伝統産業のほか、各地域に伝わるお祭りや豊かな自然や農林水産業と深く結びついた神事などの伝統文化が引き継がれています。

このような、歴史や伝統、文化を守っていくため、また珠洲市が進める『美しい里山里海の自然環境の保全』『子どもからお年寄りまでが元気に暮らせる住みよいまちづくり』を目指すために、珠洲市で生まれ育ち、学び、今は離れた地域にお住まいのみなさま、珠洲市を応援していただけるみなさまからのご支援を心からお待ちしております。



文化



夏から秋にかけて、市内各地で祭りが行われます。キリコと呼ばれる高さ数メートルから十数メートルの御神灯が集落を練り歩くキリコ祭りや、田の神様に感謝する神事で、ユネスコの無形文化遺産にも登録された農耕儀礼「あえのこと」など農林水産業と深く結びついた文化・祭礼が継承されています。

自然景観



荒々しい岩礁海岸の外海と、波穏やかな砂浜の内海の2つの海や、棚田が広がる里山等美しい自然景観に囲まれ、日本の農山漁村の原風景とも表現され、来る人の心を穏やかにする景観が自慢のまちです。

産業



日本で唯一受け継がれてきた揚げ浜式による塩作りや、糀薬をかけず強還元炎で焼き締めることで素朴で力強い灰黒色に焼き上がる珠洲焼、能登半島全体での埋蔵量日本一を誇る珪藻土を切り出して削り作る珪藻土七輪など、多くの伝統産業があります。

食





SUZU.2023

最涯の芸術祭、美術の最先端。

本州の中央から日本海に飛び出している能登半島。珠洲はその先端に位置しています。三方を海に囲まれた「さいはて」の地。そんな珠洲には、かつて日本海に開かれた「先端」としての歴史があり、祭りや食をはじめとする豊かな文化が残されています。現在は不便な「さいはて」でも、視点を変えれば未来を切り開く「先端」になる。この発想が出発点です。

「奥能登国際芸術祭」は、国内外のアーティストが珠洲という場所に向かい、土地に根差した作品表現をすることで支持を集めてきました。そして今秋、3回目となる「奥能登国際芸術祭2023」が開幕します。アーティスト、市民、サポーターが協働してつくられる現代アートと奥能登の風土が響きあい、五感を揺さぶる時間と空間の体験が生まれます。



珠洲の里山里海



キリコ祭り

奥能登国際芸術祭2023

会期 2023年9月2日(土)~10月22日(日) 51日間

会場 石川県珠洲市全域 247.20 km²

主催 奥能登国際芸術祭実行委員会

実行委員長 泉谷 满寿裕(珠洲市長)

総合ディレクター 北川 フラム(アートディレクター)

特別協力 北國新聞社

後援 北陸放送/テレビ金沢/エフエム石川/ラジオかなざわ/ラジオこまつ/ラジオななお



全ての芸術祭作品を鑑賞できる
作品鑑賞パスポート(一般) 1冊
奥能登国際芸術祭2023を巡るうえで
欠かせない作品鑑賞パスポート。このパ
スポート1冊で、奥能登国際芸術祭20
23のすべての作品を鑑賞できる。また、
珠洲市内の施設・飲食店・宿泊施設など
のパスポート特典を実施する店舗で各種
優待・サービス特典が利用できる。

*作品鑑賞パスポート及び公式ガイドブックはイメージです。
※8月以降のお届けを予定しています。



奥能登国際芸術祭が開催されるごとに発行さ
れる公式ガイドブック。奥能登国際芸術祭2
023で展開する作品の解説やアーティスト
情報はもちろんのこと、珠洲市内の飲食・宿
泊・交通情報といった、珠洲を巡る上で知っ
ておくべき情報を完全網羅。奥能登国際芸
術祭を巡る際は必携の一冊。



「奥能登国際芸術祭2020+」で展開され
た全作品の解説のほか、来場者数・経済効果
にまつわる数字データ、芸術祭を支えた地域
住民や、地域外のボランティアサポーターの
コメントも収録。榎木野衣氏(美術評論家)
や吉見俊哉氏(社会学者)による寄稿文など、
コロナ禍で開催した芸術祭の全貌を知る上で
必読の一冊。

参加アーティスト一覧

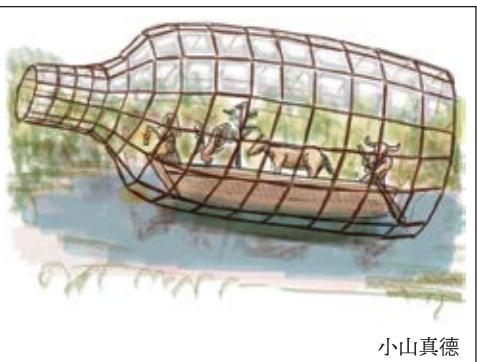
14の国・地域から55組のアーティストの参加が決まりました。(令和5年3月27日現在)

浅葉克己/ハイグ・アフメド(アゼルバイジャン)/シリン・アベディニラッド(イラン・アメリカ)/アナ・ラウラ・アラエズ(スペイン・バスク地方)/植松奎二/牛嶋均/梅田哲也/大川友希/奥村浩之/大岩オスカール(ブラジル・アメリカ)/小野龍一/OBI/金沢美術工芸大学アートプロジェクトチーム[スズプロ]/マリア・フェルナンダ・カルドーゾ(コロンビア・オーストラリア)/ソル・カレロ(ペネズエラ・ドイツ)/河口龍夫/北山善夫/久野彩子/栗田宏一/劇団三毛猫座+熊田悠夢/小山真徳/アレクサンドル・コンスタンチノフ(ロシア)/SIDE CORE/佐藤悠/さわひらき/塩田千春/シュー・ジェン[徐震](中国)/鈴木泰人/杉谷一考/世界土協会/世田谷シルク/泰然十きみよ/竹中美幸/田中信行/田中混/リチャード・ディーコン(イギリス)/中島伽耶子/南条嘉穀/カールステン・ニコライ(ドイツ)/のらもじ発見プロジェクト/ハウ・ファ・ランジーゴン[豪華朗機工](台湾)/橋本雅也/原嶋亮輔/N.S.ハーシャ(インド)/坂茂/ひびのこづえ/アレクサンドル・ボノマリヨフ(ロシア)/三宅砂織/ラックス・メディア・コレクティブ(インド)/リュウ・ジャンファ(中国)/トビアス・レーベルガー(ドイツ)/弓指寛治/山本基/嘉春佳/吉野央子(50音順)

作品ドローイング(イメージ)

N.S. ハーシャ
Artist and Victoria miro

アナ・ラウラ・アラエズ



小山真徳

スズ・シアター・ミュージアムの誕生

「奥能登国際芸術祭2020+」の開幕に合わせてオープンした、スズ・シアター・ミュージアム。石川県珠洲市大谷地区の旧西部小学校体育館を再活用した施設で、市内で収集した民具を保存・調査・展示する博物館と、現代美術作家のアート作品を展示する美術館が融合した、これまでにないかたちのミュージアムです。スズ・シアター・

スズ・シアター・ミュージアム
公式ロゴ(デザイン: KIGI)

ミュージアムの構想の発端には、「珠洲の大蔵ざらえ」プロジェクトがあります。珠洲の家々に眠っていた民具、生活用具を収集・保存し、アート作品として新たな価値を付与する、他には類を見ないプロジェクトです。スズ・シアター・ミュージアムは、奥能登の生活文化に新たな側面から光を当てるのみならず、地域の生活文化と深くかかわる芸術のあり方や民俗資料の収集・保存の方法についての議論にも、重要な一石を投じる存在となっています。

ピックアッププロジェクト

<スズ・シアター・ミュージアムの拡充>

市民、アーティスト、研究者の協働によって2021年に誕生した「スズ・シアター・ミュージアム」。地域一帯から集められた民具が語り出すかのような劇場型博物館は、他に類を見ないミュージアムとして市内外から評価され、珠洲の名所のひとつとなりました。そして、「奥能登国際芸術祭2023」に合わせ、敷地内に建築家坂茂氏が設計するカフェ・レストランが新設されます。全面ガラス張りの海岸線と平行に細長い構造で、建物のどこからでも美しい日本海を望むことができるようになっています。また、民具収蔵庫として使われていた旧保育所は、国立歴史民俗博物館の協力で、「スズ・シアター・ミュージアム」の分館としてリニューアル公開予定です。



お問い合わせ

奥能登国際芸術祭実行委員会事務局

〒927-1214 石川県珠洲市飯田町13-120-1

TEL:0768-82-7720 / FAX:0768-82-7727

MAIL:info@oku-noto.jp

公式ホームページ: <https://oku-noto.jp/>

公式HP



文化庁

令和5年度 文化芸術創造拠点形成事業

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

一般財団法人 地域創造

Japan Foundation for Regional Art Activities

第38回国民文化祭 第23回全国障害者芸術・文化祭

いしかわ百万石文化祭2023

令和5年10月14日(土)~11月26日(日)

ふるさと納税の流れ

ご寄付いただいた感謝の気持ちとして珠洲市の特産品を返礼品として贈呈いたします。

返礼品は、寄附金額に応じてお選びいただけます。

豊かな自然の中で育まれた珠洲市の特産品を是非ご堪能ください。



■ お申込、寄附金のご入金方法

クレジットカード決済、
携帯払い、コンビニ払い等

ふるさと納税サイト「ふるさとチョイス」「ふるなび」
「楽天ふるさと納税」「ANAのふるさと納税」からお申込みいただけます
クレジット払いを選択いただくと、お申込みと一緒に決済いただけます。

郵便振替(郵便局・ゆうちょ銀行)

寄附申込書にてお申込みいただけます

本紙裏面にある寄附申込書に必要事項をご記入いただき、郵送またはFAX、メールでお申込みください。
珠洲市から払込取扱票をお送りしますので、最寄りの郵便局から払込みをお願いします。

銀行振込

珠洲市の会計管理者口座へお振込みください

北國銀行 珠洲支店(普通)0000039 珠洲市会計管理者(スズシカイケイカンリシャ)

振込手数料につきましては、寄附者様でご負担いただきますようお願いします。

また、本紙裏面にある寄附申込書に必要事項をご記入いただき、郵送またはFAX、メールでお申込みください。

現金書留

珠洲市役所 産業振興課 ふるさと納税係 宛てにお送りください

本紙裏面にある寄附申込書に必要事項をご記入いただき、郵送またはFAX、メールでお申込みください。

現金持参

珠洲市役所 産業振興課 ふるさと納税係 までご持参ください

本紙裏面にある寄附申込書に必要事項をご記入いただきますようお願いします。

■ 寄附金受領証明書及びワンストップ特例申請書(希望者のみ)の発送の目安

1日~15日までに入金確認できた方:入金月の月末

16日~月末までに入金確認できた方:入金月の翌月15日前後

※一時的に申込が集中した場合などは、発送が遅れことがあります。

■ 返礼品等に関する注意事項

※お申込み前にご一読ください。以下の事項について、ご了承の上、お申込みください。

- 返礼品は、原則ご寄附いただいた方にお送りします。お届け先の変更を希望される場合はその旨をお伝えください。
- 返礼品は、珠洲市役所産業振興課から「石川県珠洲市ふるさと納税返礼品」と印字してお届けします。
- 返礼品の写真はイメージです。実際とは若干異なる場合があります。
- 使用している盛り付けの器、小物等は返礼品には含まれませんので、セット内容をお確かめの上、お申込みください。お申し込み後の寄附の取消、返礼品の変更是お受けできません。
- 返礼品は、入金確認から概ね1ヶ月程度で発送いたします。(季節限定品などを除く)
収穫量や受注状況等により、さらにお時間をいただく場合があります。
- 以下のご要望には対応いたしません。
贈答用(のし、包装、名入れ等)の対応、着日指定や配達希望時期、複数回に分けての発送など
- GWやお盆時期、年末年始は仕入れ等の都合上、発送を行いません。
- 沖縄・離島等には、返礼品によっては発送できない場合があります。詳しくはお問い合わせください。
- 返礼品の破損・汚損以外の寄附者様、受取人様都合による返品・交換には対応いたしません。
- ご不在等により、保管期間内にお受け取りいただけない場合、返礼品は発送元に返送されます。
再発送はいたしませんので予めご了承ください。なお、住所違いや受取拒否等により返礼品がお届けできない場合や、受取人様都合で保管期限以降に受け取られた場合も、返礼品の再発送・交換あるいは寄附金の返金には対応いたしません。

パンフレット掲載の返礼品のほかにも

多くの返礼品を取り揃えています。

詳しくは右記のふるさと納税ポータルサイトをご覧ください。
(各サイトにより掲載しているお礼の品は異なります。)

ふるさと
チョイス



ふるなび



楽天ふるさと
納税



ANAの
ふるさと納税



● ふるさと納税とは?

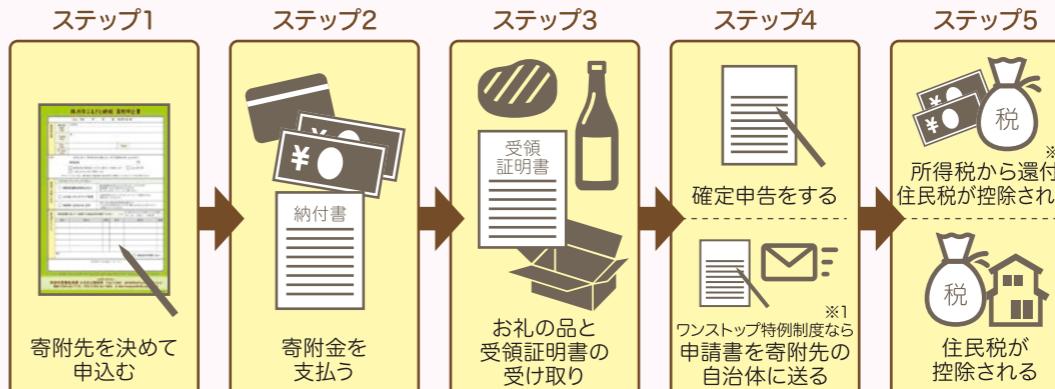
「納税」という言葉がついていますが、実際には、市町村への「寄附」です。
ふるさと納税寄附金は、教育や福祉、地域活性化などに役立てられます。

● 税金控除について

ふるさと納税を行い確定申告した場合、その年の所得税から還付と翌年度の個人住民税から控除されます。

ふるさと納税では、自己負担額2,000円を除いた全額が控除の対象となります。

※控除される寄附金には、収入や家族構成に応じて一定の上限がありますのでご注意ください。



「ワンストップ特例制度」を利用しない場合は、1月から12月までにふるさと納税をして送られてきた「受領証明書」を集めて、翌年2月～3月に確定申告をする必要があります。

ふるさと納税を行った年の所得税から還付金が振り込まれ、翌年度の住民税も控除されるという流れです。

「ワンストップ特例」を利用する場合⇒「ワンストップ特例制度とは?」へ

※控除を受けるには、確定申告または寄附するごとに特例申請書を提出する必要があります。

※所得税控除、個人住民税控除とともに2,000円を超えた部分について対象となります。

● 確定申告に必要なもの

- ・勤務先発行の源泉徴収票
- ・寄附先の自治体発行の「寄附金受領証明書」
- ・還付金受取口座の通帳
- ・印鑑
- ・「個人番号確認書類」と「本人確認の書類」の原本またはコピー
※「寄附金受領証明書」を申請書に添付しなければならないので必ず保管しておいてください。

● ワンストップ特例制度とは?

確定申告が不要な給与所得者で、1年間の寄附先が5自治体まででふるさと納税を行う場合、確定申告を行わなくても寄附金控除を受けられる仕組みです。

※この制度を利用した場合、所得税からの還付金はありませんが、控除額の全てが翌年度の住民税から控除されます。

● ワンストップ特例制度の対象者

特例制度を利用できる人

①もともと確定申告をする必要のない給与所得者であること。
(年収2000万円を超える所得者や、医療費控除等のために確定申告が必要な場合は確定申告で申請してください。)

②1年間の寄附先が5自治体以下であること。(ひとつの自治体に複数回寄附をしても、1自治体となります。)

⇒条件を満たさない場合は確定申告が必要です。

※ワンストップ特例制度を利用するためには、申し込みのたびに自治体へ紙の申請書を郵送する必要があります。

同じ自治体に2回寄附をした場合は、2通の申請書と必要書類を郵送します。

● ワンストップ特例申請に必要なもの

- ①～③のいずれかが必要となります。
①マイナンバーカード(表・裏のコピー)
- ②通知カード+運転免許証、パスポートなどの顔写真付き身分証明書(氏名、生年月日または住所が確認できるようにコピー)
- ③個人番号が記載された住民票の写し+運転免許証、パスポートなどの顔写真付き身分証明書
(氏名、生年月日または住所が確認できるようにコピー)

※顔写真付き身分証明書がない場合は、年金手帳と健康保険証など、2点以上の書類の提示が必要となります。

※通知カードについては、記載された氏名、住所等が住民票に記載されている事項と一致する場合は、マイナンバー(個人番号)を証明する書類として使用できます。一致しない場合は、通知カードはマイナンバー(個人番号)の証明としてはご利用いただけません。

（参考）ふるさとチョイスHP

能登牛

能登の海と山に囲まれた
美しい自然と風土の中で
丹精込めて育てられた
肉質はきめ細やかで
良質な脂肪が特徴の能登牛



010-001 福田家精肉店
能登牛 スライス 250g



5 万円 の寄付	Premium		5 万円 の寄付	Premium	
050-008 福田家精肉店 能登牛プレミアム サーロインステーキ 1kg(4枚~5枚)		冷蔵	050-009 福田家精肉店 能登牛プレミアム リブローススライス 1kg(しゃぶしゃぶ用にスライス)		冷蔵
4 万円 の寄付	Premium		4 万円 の寄付	Premium	
040-006 福田家精肉店 能登牛プレミアム 肩ローススライス 800g		冷蔵	040-007 福田家精肉店 能登牛プレミアム 肩ロースス焼肉用 800g		冷蔵
1.5 万円 の寄付	NEW		1.5 万円 の寄付	NEW	
015-002 福田家精肉店 能登牛 すき焼き用 500g		冷蔵	015-003 福田家精肉店 能登牛 焼き肉用 500g		冷蔵
3 万円 の寄付	NEW		3 万円 の寄付	NEW	
030-004 福田家精肉店 能登牛 すき焼き用 1kg 500g×2個			030-005 福田家精肉店 能登牛 焼肉用 1kg 500g×2個		



揚げ浜式製塩

塩田に海水を撒いて「かん水」を作り、釜で煮詰めて作る製塩法。
唯一珠洲で受け継がれてきた約500年前と同じ製法で作られたミネラル豊富なお塩です。



1.2 万円 の寄付	Premium		1 万円 の寄付	季節限定 常温		1.1 万円 の寄付	常温	
012-011 揚げ浜塩田 角花家 能登のはま塩		300g×2袋 申込:5/1~6/10 発送:7月 申込:8/11~9/10 発送:10月 申込:6/11~7/10 発送:8月 申込:9/11~10/10 発送:11月 申込:7/11~8/10 発送:9月	010-012 中前製塩 大谷塩		350g×2袋 常温	011-013 株式会社揚げ浜 あげ塩		200g×2袋 常温
1 万円 の寄付	常温		1 万円 の寄付	常温		1.1 万円 の寄付	常温	
010-014 株式会社Ante 奥能登揚げ浜塩田しお①		200g×2袋	010-016 株式会社Ante 香しお5種セット		常温	011-017 株式会社奥能登塩田村 奥能登揚げ浜塩セト		常温
011-015 株式会社Ante 奥能登揚げ浜塩田しお②		750g×1袋	015-018 株式会社Ante 奥能登揚げ浜塩田しお&こめ美人セット		常温	010-019 フラワー工房 おいしさ濃縮ケチャップ		常温
1.1 万円 の寄付	常温		1.5 万円 の寄付	常温		1 万円 の寄付	常温	

1.1 万円 の寄付	常温		1.5 万円 の寄付	常温		1 万円 の寄付	常温	
011-015 株式会社Ante 奥能登揚げ浜塩田しお②		750g×1袋	015-018 株式会社Ante 奥能登揚げ浜塩田しお&こめ美人セット		常温	010-019 フラワー工房 おいしさ濃縮ケチャップ		常温
011-017 株式会社奥能登塩田村 奥能登揚げ浜塩セト		常温	015-018 株式会社Ante 奥能登揚げ浜しおと琥珀色のにがりのセットです。 お米を炊くときににがりを少量入れることでお米が おいしく、艶やかになります。 奥能登揚げ浜しお750g×1袋、こめ美人(にがり)200ml×1本 発送:9月から順次発送		常温	010-019 フラワー工房 おいしさ濃縮ケチャップ		常温

季節限定 天候や生産等の状況により発送が遅れる場合があります。

日本四大杜氏の一つである能登杜氏その能登杜氏が造る吟醸酒は一番ともいわれていますこの匠の技術で造られた香りと味わい深さが特徴のお酒です

地酒



**1.3
万円
の寄付**

Premium

**013-022 宗玄酒造株式会社
宗玄 純米酒
Samurai Prince**

冷やしても良し、燗(あつめ)しても良し、米の旨味をしっかりと感じられる宗玄の定番純米酒です。
1800ml×1本

**5
万円
の寄付**

**050-028 宗玄酒造株式会社
宗玄大吟醸
Samurai King**

全国新酒鑑評会で金賞を受賞。宗玄の自信作とも言えるお酒です。華やかな香りと繊細な味のふくらみを感じていただけます。
1800ml×1本 桐箱入り

**1
万円
の寄付**

NEW

**010-021 宗玄酒造株式会社
宗玄 純米酒
SILK NOTO**

地元である珠洲産の酒米「百万石乃白」を100%使用。スッキリとした飲みやすさが特徴の純米吟醸酒です。県外では流通していないオススメのお酒です。
720ml×1本

**1.1
万円
の寄付**

**011-024 宗玄酒造株式会社
SOGEN-01**

地元である珠洲産の酒米「石川門」を100%使用し能登杜氏が醸した地酒です。辛口タイプです。
1800ml×1本

**1
万円
の寄付**

**010-023 宗玄酒造株式会社
宗玄 本釀造 黒峰**

かつて1級酒「上撰」として地元住民に広く愛された宗玄の本釀造酒です。冷でも燗でも美味しいだけです。
1800ml×1本

**1
万円
の寄付**

**010-027 宗玄酒造株式会社
季節限定 冷蔵
宗玄 しづくたて生原酒**

豊満な旨みがくせになる元祖宗玄オリジナル「しづくたて生原酒」。冬季限定の希少酒です。
1800ml×1本
申込:4月~1月下旬まで 発送:12月~2月
※新酒ができ次第発送

**1.4
万円
の寄付**

**014-026 宗玄酒造株式会社
常温
純米大吟醸 玄心**

「酒屋が選ぶ石川地酒大賞」で1位に輝いた純米大吟醸です。日本酒が初めての方にも喜ばれる、香り、甘み、旨味のバランスが整った味わい深いお酒です。
720ml×1本

**1.1
万円
の寄付**

**011-036 日本醸化成株式会社
富士乃華**

〈樽貯蔵10年熟成〉
フルーティな華やかな香りと口あたりのよい麦焼酎です。
25度 1800ml×1本

**1.1
万円
の寄付**

**011-037 日本醸化成株式会社
虎の涙**

〈樽貯蔵12年熟成〉
樽香の余韻がじっくりと味わえ、深いコク・キレ・まろやかさを持ち合わせた人気のある麦焼酎です。
31度 720ml×1本

**1.2
万円
の寄付**

**012-038 日本醸化成株式会社
有機麦焼酎 能登のムシ**

能登産のJAS有機大麦を100%使用し、単式常圧蒸留で仕上げたオール能登の焼酎です。麦の芳しい香りと旨みがしっかりと味わえる飲むほどセになる味わいです。
28度 720ml×1本

**2
万円
の寄付**

**020-039 日本醸化成株式会社
O.Henry**

〈樽貯蔵15年熟成〉
芳醇な樽香とふくよかな麦の甘みが味わえる逸品です。
28度 750ml×1本

**2.5
万円
の寄付**

**025-040 日本醸化成株式会社
能登千年**

〈樽貯蔵15年熟成〉
樽貯蔵でじっくりと琥珀色に染まり、じっくりと熟成を重ねた焼酎はまろやかで濃厚な旨みを醸しています。
35度 720ml×1本

**1.3
万円
の寄付**

**013-046 NPO法人能登すずなり
珠洲かぼちゃいも焼酎**

珠洲の珪藻土で育ったかぼちゃ芋を原材料に使用した芋焼酎。くせが無くさっぱりとした味で、かぼちゃ芋の上品で風味豊かな香りが特徴です。
25度 1800ml×1本

**1.3
万円
の寄付**

**013-033 櫻田酒造株式会社
常温
特別純米酒 大慶**

市内消費がほとんどで、市外には出回ることの少ない銘酒です。
1800ml×1本

**1.6
万円
の寄付**

**016-034 櫻田酒造株式会社
常温
純米大吟醸 大慶**

市内消費がほとんどで、市外には出回ることの少ない銘酒です。
1800ml×1本

**1
万円
の寄付**

**010-030 宗玄酒造株式会社
季節限定 冷蔵
宗玄新酒セット**

豊満な旨みがくせになる元祖宗玄オリジナル「しづくたて生原酒」と、少量の炭酸ガスを含んだ爽やかな飲み口の「にごり酒」のセット。
虎の涙 12年熟成31度
虎の涙 8年熟成25度
720ml×各1本

**1.7
万円
の寄付**

**017-043 日本醸化成株式会社
常温
虎の涙セット**

豊満な旨みがくせになる元祖宗玄オリジナル「しづくたて生原酒」と、少量の炭酸ガスを含んだ爽やかな飲み口の「にごり酒」のセット。
虎の涙 12年熟成31度
虎の涙 8年熟成25度
720ml×各1本

**1
万円
の寄付**

**010-044 日本醸化成株式会社
常温
さいはてリキュールセット**

びりっと生姜に、シソとレモンがあと引く味わいのリキュールと梅の酸味とまろやかなコクが絶妙な梅酒のセットです。
虎の涙 12年熟成31度
虎の涙 8年熟成25度
ウメノさいはて 14度
ウメノさいはて 14度 300ml×各1本

**1.2
万円
の寄付**

**012-045 日本醸化成株式会社
常温
奥能登焼酎梅酒セット**

能登の麦焼酎と梅酒のセットです。
能登ちゃんがんぶし 25度
奥能登の焼酎で造った梅酒 14度
720ml×各1本

**6
万円
の寄付**

**060-047 宗玄酒造株式会社
常温
隧道蔵オーナー**

廃線になった旧い鉄道のトンネルを利用した隧道蔵でお酒を貯蔵・熟成することができます。熟成により、まろやかなお酒を味わえます。3種類のお酒を各2本計6本貯蔵します。(お酒の種類:純米酒Samurai Prince、本醸造 黒峰、劍山 各1800ml)
※お酒は、1年間隧道蔵で熟成後のお届けになります。※隧道蔵から出荷する場合は、6本一括で発送いたします。※貯蔵期間(自安)は入金月の翌月から1年間です。それより早くお届けをご希望の場合はご連絡ください。(NPO法人能登すずなりTEL:0768-82-4688)

米・農産物・加工品

能登ひかり

石川県の能登地方だけで作られている早生品種。コシヒカリよりも粒が大きく、少し固めで粘り気が少ないため、おにぎりなどに適しています。冷めても美味しく、お弁当を作るという機会が多いご家庭にもおすすめです。

コシヒカリ

噛むとモチリとした粘りが感じられ、口いっぱいにやさしい甘みが広がります。ご飯を味わってしっかり食べたいという人におすすめです。



010-051 株式会社若山の庄
はざ干しコシヒカリ
若山地域のお米は、吸水率が平均値より高いため、ふっくら美味しい炊き上がりです。
コシヒカリ(はざ干し)4.5kg×1袋



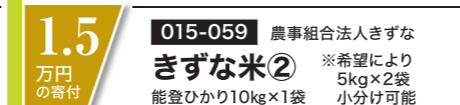
010-053 有限会社すえひろ
すえひろ舞 3kg

一粒一粒がはじけるような弾力。しっかりと甘みとうま味が口にひろがります。
特別栽培米コシヒカリ3kg×2袋



010-058 農事組合法人きずな
きずな米①

水生昆虫が沢山棲んでいる自然豊かな田んぼで育てたお米です。粒が大きく、おにぎりに最適です。
能登ひかり3kg×2袋



015-059 農事組合法人きずな
きずな米②

※希望により
5kg×2袋 小分け可能

能登ひかり10kg×1袋



010-052 NPO法人能登すずなり
天日干し米 すずなり

太陽の日差しをいっぱい受けた出来た天日干し米。手間隙かけて作られたお米の味をお楽しみください。
コシヒカリ4.5kg×1袋
※新米ができ次第、10月から発送



015-054 有限会社すえひろ
3種のお米真空セット

能登の田んぼで育てた3種のお米を真空にしてお届けします。
特別栽培米コシヒカリすえひろ舞、能登ひかり、ひとめぼれ(1kg×各1袋)



020-060 農事組合法人きずな
きずな米③

能登ひかり、
コシヒカリ(5kg×各1袋)



※定期便: 6回(毎月中旬発送)
申込: 4月1日~9月30日
発送: 10月~3月(新米)



035-083
能登ひかり 3kg×6回

(10月~翌年3月発送)



040-082
コシヒカリ 3kg×6回

(10月~翌年3月発送)



050-084
能登ひかり 5kg×6回

(10月~翌年3月発送)



奥能登栗津のお米 萩津おこし
推進協議会

010-076 コシヒカリ(白米)

010-077 コシヒカリ(玄米)

010-078 能登ひかり(白米)

010-079 能登ひかり(玄米)

010-080 ひとめぼれ(白米)

010-081 ひとめぼれ(玄米)

朱鷺が度々飛来する栗津(あわづ)地区の田んぼでは、人と生き物が共生できる地域づくりを目指した活動が行われています。田んぼの周りで沢山の生き物が暮らせるように、魚道を付けたり、除草剤を使わない畠草の管理をしています。自然環境や生き物に優しい田んぼで育てた美味しいお米で得た収益の一部は、里山里海や生物多様性の維持・保全活動に使うことで、地域の活性化につなげています。3kg×各1袋 ※新米ができ次第発送
申込: 12月31日まで



010-062 JAすずし
銀のすず

珠洲産コシヒカリ。口に入れた瞬間、その違いが実感できる美味しいお米です。コシヒカリ7kg×1袋



010-065 JAすずし
すず香

珠洲産能登ひかり。コシヒカリよりも粒が大きいのが特徴の美味しいお米です。能登ひかり7kg×1袋



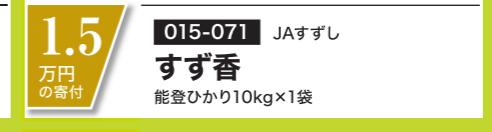
010-068 JAすずし
金のすず

珠洲産コシヒカリのハザ干し米。口に入れた瞬間、その違いが実感できる美味しいお米です。
コシヒカリ(ハザ干し)5kg×1袋



015-070 JAすずし
銀のすず

コシヒカリ10kg×1袋



015-071 JAすずし
すず香

能登ひかり10kg×1袋



011-097 典座
レストラン典座の能登丼セット

珠洲産コシヒカリと能登丼の人気シリーズをセットにしました。
牛すじレトルト、サザエレトルト100g×各1個、コシヒカリ真空パック300g×2個
発送: 6月から順次発送



010-095 有限会社すえひろ
珠洲赤飯セット

大粒で皮がやわらかく、鮮やかな色が特徴の能登産大納言小豆のセットです。
新大正もち米3kg×1袋、能登産大納言小豆300g×1袋



011-096 NPO法人能登すずなり
炊き込みご飯セット

手軽に珠洲の食材の炊き込みご飯が出来る炊き込みご飯の素のセットです。
甘海老、ふく、真鯛の各種ご飯の素(各2合炊き用)、お米(能登ひかり)1.5kg×1袋



011-111 NPO法人能登すずなり
ごはんば~がセット

いつでも手軽に! 珠洲の素材をごはんではさんだファーストフードです。
すす三昧(スルメイカ、たまねぎ、干し椎茸)4個、はいからカジメ(にんじん、カジメ(海藻)、鶏むね肉)4個



025-112 イタリアン・カフェ こだま
珠洲産こだまピザセット

珠洲産の食材をピザアレンジしてお届けします。
珠洲野菜ピザ、ハニーピザ、のと115しあわせピザ 各1枚



015-115 いかなでて
Café いかなでて自家製のカレーセット

珠洲産の食材をピザアレンジしてお届けします。
(チキンカレー)もも肉を12時間以上オイル煮し、濃厚でホロホロに。味付けは、珠洲の揚げ浜塩のみ。(ポークヴィンダラー)インンド・ゴア発祥の豚肉のカレー。すばやさがクセになる!(能登牛のハヤシライス)能登牛を贅沢に使用。トマトもたっぷりでお子様も好評。チキンカレー、ポークヴィンダラー、能登牛のハヤシライス200g×各2個



011-111 NPO法人能登すずなり
ごはんば~がセット

いつでも手軽に! 珠洲の素材をごはんではさんだファーストフードです。
すす三昧(スルメイカ、たまねぎ、干し椎茸)4個、はいからカジメ(にんじん、カジメ(海藻)、鶏むね肉)4個

**1.6
万円
の寄付**

016-125 株式会社のろし
二三昧農産 大浜大豆と小豆4色セット
幻の大浜大豆、大浜の緑豆、大浜の黒豆、珠洲大納言小豆のセットです。
大浜大豆、大浜の緑豆、大浜の黒豆500g×各1袋、珠洲大納言小豆350g×1袋

常温

**1.2
万円
の寄付**

012-118 株式会社のろし
大浜大豆の地豆腐 食べくらべ・濃厚豆乳セット
地豆腐4種類と濃厚な豆乳のセットです。大浜大豆は、狼煙地区で昔から栽培される地豆です。葉たばこ栽培が盛んになり姿を消し、「幻の豆」と言われるようになりましたが、わずかに残っていた種豆をもとに生産拡大した珠洲の地豆です。
おぼる豆腐×2丁、純ごし豆腐×1丁、木綿豆腐×1丁、大浜大豆の味噌250g×1個、大浜大豆きな粉100g×1袋

冷蔵

**1.5
万円
の寄付**

015-119 株式会社のろし
大浜大豆の地豆腐 大豆味わいセット
地豆腐の3種類と、大浜大豆で作った味噌・きな粉のセットです。大浜大豆の甘みとコクを様々な調理方法でお楽しみください。

おぼる豆腐×2丁、純ごし豆腐×1丁、木綿豆腐×1丁、大浜大豆の味噌250g×1個、大浜大豆きな粉100g×1袋

冷蔵

**1
万円
の寄付**

010-126 NPO法人能登すずなり
大浜大豆セット
甘みが強くコクがあり舌ざわりが良い大浜大豆のセットです。
大浜大豆500g×3袋、大浜大豆きな粉100g×1袋、大浜大豆ねじり(すはま)150g×1袋

常温

**1.1
万円
の寄付**

011-127 有限会社すえひろ
豆3兄弟
大粒で鮮やかな紅色が特徴の能登産大納言小豆、艶やかで美しい白の大豆「里のほほえみ」、粒が大きくて艶やかな黒豆のセットです。

能登産大納言小豆300g×2袋、能登産大豆300g×1袋、能登産黒豆300g×1袋

常温

**1
万円
の寄付**

010-131 三清共グループ
原木干し椎茸
山のアワビ。肉厚で芳醇な香りを閉じ込めました。
干しいたけ120g×2袋

常温

生鮮野菜・果物



季節限定 常温

010-142 みなくち農園
スイカ(1玉)
1玉(3L~4Lサイズ)

**1
万円
の寄付**

010-141 みなくち農園
小玉スイカ(3玉)

**1.5
万円
の寄付**

みずみずしくたっぷりの甘みが自慢のスイカです。
3玉(2L~3Lサイズ)
申込: 4月~6月中旬まで
発送: 7月下旬~8月上旬

ただ甘いだけでなく、スイカ本来の香りや味が口の中に強く広がる大人気のスイカです。
申込: 4月~6月下旬まで
発送: 8月上旬~中旬



**1
万円
の寄付**

010-147 三清共グループ
原木生しいたけのと115
「のと115」は肉厚で食感がよく、甘みがあるのが特徴です。
1箱(20~30個入) 申込: 4月~2月中旬まで 発送: 2月下旬~3月上旬

季節限定 冷蔵

**1.4
万円
の寄付**

014-120 株式会社のろし
奥能登・珠洲在来丹生そば6食セット
奥能登・珠洲の豊かな大地で育まれた在来の「丹生そば」を贅沢に使用。そばの実は小さく収穫量が少ない為、希少性の高い商品です。生そばの喉越しと香りをご堪能ください。

奥能登・珠洲在来丹生そば(つゆ付き・2食入り) × 3袋

冷蔵

**1
万円
の寄付**

010-128 寺家シンデレラ前演商店
ほし芋セット
しつりした甘みの「かぼちゃ芋」と甘みが強く粘質の「紅はるか」をゆっくりと手間暇かけて柔く美味しく仕上げています。
かぼちゃ芋140g、紅はるか140g 各2袋

常温

**1
万円
の寄付**

010-114 多間栄開堂
田舎のおもち4種セット
手作りの切り餅のセットです。
黒豆もち(6切入)×2袋、草もち(6切入)×1袋、白もち(6切入)×1袋、昆布(6切入)×1袋
申込: 4月~11月中旬まで
発送: 12月15日以降(年内発送)

季節限定 常温

海産物・加工品

**1
万円
の寄付**

010-129 若富喜会
梅太郎(梅干し)
低農薬栽培で育てられた良質の梅を保存料や甘味料に頼らず、昔ながらの方法にこだわって作った梅干しです。
500g×2袋

常温

**1
万円
の寄付**

010-145 みなくち農園
冷凍焼きいも
冷凍焼きいも6~7本(約2kg)

冷凍



季節限定 冷蔵

050-151 加能力ガニ(中1杯)
香箱ガニ(中2杯)セット

**5
万円
の寄付**

さかなや甚五郎
石川県産の雄のズワイガニを「加能力ガニ」、雌のズワイガニを「香箱ガニ」と呼びます。冬の味覚の王様「加能力ガニ」と、卵とカニ味噌が濃厚な「香箱ガニ」をお楽しみください。(※写真はイメージです。)

※水揚げ状況により、サイズが異なる場合があります。
あらかじめご了承ください。(11月解禁日より順次発送)

**10
万円
の寄付**

100-152 加能力ガニ(大1杯+中1杯)
加能力ガニ(ボイル)2杯

**15
万円
の寄付**

150-153 加能力ガニ(大2杯+中1杯)
加能力ガニ(ボイル)3杯

**15
万円
の寄付**

150-154 加能力ガニ(中4杯)
加能力ガニ(ボイル)4杯



季節限定 冷蔵

200-155 さかなや甚五郎
すずし底曳網船団 特撰加能力ガニ(1杯)
蛸島漁港で水揚げされた、加能力ガニの中でも重さや身質など、独自の基準を満たした最高級品は「特撰加能力ガニ」に認定されます。冬の味覚の王様「加能力ガニ」の極上の味をお楽しみください。(※写真はイメージです。)

※天候や水揚げ状況により、発送が遅れる場合があります。予めご了承ください。(11月解禁日より順次発送)

季節限定 天候や生産等の状況により発送が遅れる場合があります。



010-186 株式会社今井商店

珠洲里山里海セット①

奥能登珠洲ならではの里山里海の恵みのセットです。
天然珠洲わかめ22g×2袋、
奥能登名産原木干ししいたけ35g×2袋、
珍味海ぞうめん20g×1袋



010-187 株式会社今井商店

珠洲里山里海セット②

奥能登珠洲ならではの里山里海の恵みのセットです。
天然珠洲わかめ50g×2袋、
奥能登名産原木干ししいたけ35g×1袋



010-188 株式会社今井商店

天然珠洲わかめ

珠洲産天然わかめのお得なセットです。
天然珠洲わかめ50g×3袋



011-197 ムイニー

ムイニーの月餅セット

珠洲の素材とベトナムの素材を取り入れた珠洲塩マカダミアナンヅ入り手作り月餅セット
ミニ月餅12個入り
賞味期限:20日



011-197 ムイニー

珠洲の塩マドレーヌ

プレミアムなマドレーヌ。
シュークルグラスの人気商品です。
15個



010-200 パティスリーシュークルグラス

珠洲の塩マドレーヌ & フィナンシェセット

珠洲の塩を使ったバターの香り豊かなお菓子2種を
セットにしました。
珠洲の塩マドレーヌ×9個、フィナンシェ×6個



010-201 パティスリーシューカルグラス

珠洲の塩マドレーヌ & フィナンシェセット

珠洲の塩を使ったバターの香り豊かなお菓子2種を
セットにしました。
珠洲の塩マドレーヌ×9個、フィナンシェ×6個



010-201 パティスリーシューカルグラス

珠洲の塩マドレーヌ & フィナンシェセット

珠洲の塩を使ったバターの香り豊かなお菓子2種を
セットにしました。
珠洲の塩マドレーヌ×9個、フィナンシェ×6個



010-189 能登ブランド開発

天然岩のり天然あかもくセット

珠洲産の天然海藻の詰め合わせです。ご飯やお酒に
良く合い、ヘルシーです。

天然岩のり丸2枚入×1袋、天然あおさ4g×1袋、
天然あかもく12g×1袋、天然わかめ22g×2袋



1.4

万円
の寄付014-161 さかなや基五郎
海藻セット

能登の美味しい海藻を真空パックにしてお届けし
ます。
あかもく200g、生わかめ200g、かじめ100g、
天然あかもく12g×1袋、天然わかめ22g×2袋



1

万円
の寄付010-190 NPO法人能登すずなり
焼きあごだし

あごの焼き干しは初夏に水揚げされたトビウオを炭
火で焼き上げて作る伝統食品です。
焼きあごだし120g×3袋



1.3

万円
の寄付013-199 NPO法人能登すずなり
**珠洲えびすかぼちゃの
バスチーズケーキ**

能登島の最北端の珠洲の寒暖差と赤土で農家が大切に育てた希少なえびすかぼちゃん。この
かぼちゃをベースに上質なクリームチーズに混ぜ込み絶妙な恵みと味に仕上げました。
かぼちゃバスチーズケーキ直径15cm(5号サイズ)高さ5cm 4~6名様向け×1個

※焼き上がりの状態により多少前後します。



1

万円
の寄付010-202 吉森菓子舗
塩どら焼

能登産大納言小豆のつぶあんを使用。甘さを抑えた
すっきりとした餡に仕上がってます。生地には珠洲
の揚げ浜塩を使用しています。
塩どら焼×10個



1

万円
の寄付010-203 多間栄開堂
能登大納言金つば

能登が誇る能登大納言小豆を使用しています。
金つば15個入り



1

万円
の寄付010-207 どんぐり
いちごジャム

さいはての「みなくちいちご園」生まれ!!園主が厳選
したいちごと珠洲産無農薬レモンの果汁で作りま
した。甘さ控えめ無添加の品です。

いちごジャム130g×3個
申込:4月~12月中旬 発送:11月~12月



1

万円
の寄付010-204 NPO法人能登すずなり
百花蜜・ジャムセット

珠洲市に生息する日本蜜蜂の蜜を一切加工せず自
然のままゆっくり絞り上げたこだわりの蜂蜜とジャム
のセットです。

百花蜜125g×1個、季節のジャム140g×2個
※季節によりジャムの内容が変わります。



1

万円
の寄付010-205 フラワー工房
季節のジャムセット

季節の珠洲産野菜や果物を使用した無添加手造り
ジャムです。

季節のジャム140g×3個
※季節によりジャムの内容が変わります。



010-194 有限会社メルヘン日進堂

珠洲焼の里

甘く熟したりんごがまるごと入った珠洲焼をモチーフにしたアップルクーヘンです。シャキッとりんごと
しっとりバウムクーヘンとの食感と風味をお楽しみいただけます。
珠洲焼の里×1個



012-195 有限会社メルヘン日進堂

能登里山バウムチップスセット

能登の里山野菜を使用したクッキータイプバウ
ムクーヘンのセットです。
32枚(能登大納言、大浜大豆、能登えびすかぼちゃん、紫芋、
ほうれん草、ごま、ショコラ、フレークの全8種×各4枚)



012-196 ムイニー

波の花バウムセット

奥能登芸術祭パッケージの人気商品。ふんわり口溶
け優しい二三昧コーヒーとオレンジ香るブレーンの
セット。
波の花バウム、二三昧珈琲バウム 各1個

010-206 どんぐり
すいか糖

珠洲の赤土珪藻土の畑で育った大玉すいか1個分の
果汁をひたすら煮詰めて作りました。すいかの栄養
素が凝縮された無添加の品です。
すいか糖80g×1個
申込:4月~12月中旬 発送:11月~12月

010-207 どんぐり
いちごジャム

いちごの

いちご

いちご

いちご

いちご



1

万円
の寄付

季節の

いちご

珠洲焼

幻を今に伝える素朴で力強い
独特の趣を持つ珠洲焼

珠洲焼は、平安時代末期から室町時代の終わりにかけて、珠洲市で作られていた中世の日本海文化を代表する焼物です。

海上交通により、室町時代には北海道南部まで運ばれ、日本列島の約四分の一を商圈とするほどに栄えていましたが、15世紀後半に一旦途絶えてしまいました。

昭和53年度に復興してからも昔のように釉薬を掛けず、窯で数日間焼き締め、強い「還元焰焼べ焼き」で仕上げています。鉄分を多く含んだ珠洲の土と1200度を超える温度で焼き締めると、薪の灰が溶けて自然釉となり黒灰色に焼き上がります。



011-211 二本松窯
フリーカップ
コーヒー・お茶・焼酎・ビール・お酒などに何にでも使えるカップです。
直径8.6cm×高さ9.2cm 1個



011-212 二本松窯
とんぼ文 麦酒杯
縁起物の「とんぼ文」を施しました。ビールの泡がきめ細く美味しい。
直径7.8cm×高さ12cm 1個



012-214 二本松窯
焼酎杯
焼酎やウイスキーのロックグラス。少しだぶりですが、女性の方でも持ちやすいように、くぼみをつけました。
直径9.8cm×高さ9.2cm 1個



011-217 二本松窯
魚形箸置き
愛嬌のある魚形の箸置きです。
長さ8.3cm、巾2.5cm 5個



011-218 二本松窯
かに文 ごはん茶碗
縁起物の「かに文」を施しました。
直径12cm×高さ6.4cm 1個



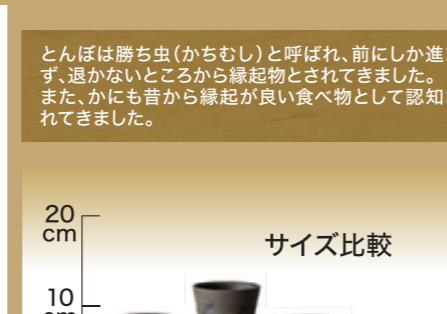
011-219 二本松窯
飛びカンナ ごはん茶碗
見た目と触感が面白い「飛びカンナ」を施しました。
直径12cm×高さ6.4cm 1個



060-222 二本松窯
食器揃え
とんぼ文ごはん茶碗(直径12cm×高さ6.4cm)2個、湯呑(直径7cm×高さ8.4cm)2個、とんぼ文麦酒杯(直径7.8cm×高さ12cm)2個



060-223 二本松窯
酒器揃え
徳利(直径7.8cm×高さ12.8cm)1本、ぐい呑(直径6.1cm×高さ4.4cm)2個、冷酒徳利(直径8.3cm×高さ10.8cm)1本、冷酒杯(直径5.7cm×高さ8.4cm)2個



※珠洲焼は手作りですので形、大きさ、模様が写真と多少異なる場合がございます。



060-231 有限会社丸和工業
なごみ七輪

外寸:幅33cm×奥行20cm×高さ15cm
焼面:幅26cm×奥行14cm×深さ10cm 網付き



080-232 有限会社丸和工業
ひまわり七輪

外寸:直径32cm×高さ15cm
焼面:直径27cm×深さ8cm 網付き



050-234 能登燃焼器工業株式会社
珪藻土コンロ(能登燃焼器工業)

外寸:幅45cm×奥行25cm×高さ18cm
焼面:幅38cm×奥行18cm×深さ10.5cm 網付き



090-233 有限会社丸和工業
小判七輪

外寸:幅38cm×奥行22cm×高さ17cm
焼面:幅30cm×奥行16cm×深さ9cm 網付き



060-235 株式会社鍵主工業
珪藻土コンロBQ8F(鍵主工業)

外寸:幅31cm×奥行23cm×高さ20cm
焼面:幅23cm×奥行15cm×深さ11cm 網付き



080-236 株式会社鍵主工業
珪藻土コンロBQ8WF(鍵主工業)

外寸:幅54cm×奥行23cm×高さ20cm
焼面:幅46cm×奥行15cm×深さ11cm 網付き



040-237 NPO法人能登すずなり
炙りキット(鍵主工業)

外寸:幅27cm×奥行17cm×高さ13cm
焼面:幅12cm×奥行11cm×深さ7.5cm 炭・トング・火おこし器セット付



040-238 NPO法人能登すずなり
炙りキット(能登燃焼器工業)

外寸:幅25cm×奥行14cm×高さ14cm
焼面:幅20.5cm×奥行10cm×深さ8cm 炭・トング・火おこし器セット付

保温断熱効果が高い珪藻土コンロと炭が
生み出す炙りがお楽しみいただけます

※外寸、焼面のサイズを記載しておりますが、手作業による成形のため、サイズにはばらつきがございます。



013-239 株式会社ノトハハソ
珠洲木炭クヌギ炭

BBQや七輪、火鉢に使いやすいサイズのクヌギ炭です。火持ちが良く炭の切り口も美しいので、今まで以上に炭火をお楽しみいただけると思います。また、原木となるクヌギは珠洲市の耕作放棄地に植林して育てたものです。そのクヌギが木炭として生まれ変わることにより、SDGs達成にも貢献しています。

クヌギ炭3キロ×2袋、長さ6cm、直径または一辺が1.5~4cm
※ジェル状着火剤が2袋入っています。



切り出し珪藻土コンロ

地中から珪藻土岩を職人がノミを用いてブロック状に切り出し、一つ一つ手作業によりくり抜いて成形・焼成し、製作しています。天然の珪藻土をそのまま使用し、手削りのため、一つ一つに個性があります。(燃焼後は切り出し珪藻土本来の淡いオレンジ色となり、表面をクリーム色等で塗装しています。)※形状にはばらつきや、化石等が含まれることにより穴や欠けが生じたり、ノミの跡がみられることがあります。但し、使用には差し支えございません。

3
万円
の寄付

030-251 城崎デザイン研究所
珪藻土バスマット 1枚
珪藻土チップを配合したバスマットです。吸水性に優れ一瞬で水分を吸収します。
39cm×28cm×1.5cm 約1.3kg

5
万円
の寄付

050-252 城崎デザイン研究所
珪藻土バスマット 2枚
39cm×28cm×1.5cm 約1.3kg

1
万円
の寄付

010-253 城崎デザイン研究所
消臭チップ

珪藻土同等の消臭能力があり、更に珪藻土の「約4倍の吸放湿性能」と「防カビ効果」「ホルムアルデヒド吸着能力」があります。
2個 540g

1
万円
の寄付

010-260 城崎デザイン研究所
珪藻土消臭パッド 洋服用

珪藻土を細かく粉碎した消臭パッドです。タバコのにおいや汗による湿気と一緒に吸収します。
44.5cm×7cm×2cm 約64g

1
万円
の寄付

010-261 城崎デザイン研究所
珪藻土消臭パッド 靴用

珪藻土を細かく粉碎した消臭パッドです。湿気と一緒に吸収します。
44.5cm×7cm×2cm 約64g

1
万円
の寄付

010-262 城崎デザイン研究所
珪藻土消臭パッド ブーツ用

珪藻土を細かく粉碎した消臭パッドです。湿気と一緒に吸収します。
44.5cm×7cm×2cm 約91g

1
万円
の寄付

010-271 かさやオカリナ工房
珪藻土オカリナセット

軽くてやわらかな音色が特徴の手づくりオカリナのセットです。
初心者用 オカリナ(赤・白)各1個
長さ約16cm×高さ約10cm

5
万円
の寄付

050-272 かさやオカリナ工房
珪藻土オカリナセット(AC管+AF管)

世界の何處にもない珪藻土入りオカリナ。アルトC管、アルトF管の2本セット。
初心者用 オカリナ(AC管・AF管)各1個
AC管長さ約16cm×高さ約10cm、
AF管長さ約20cm×高さ約12cm

1.1
万円
の寄付

011-270 ワークショップすず
積木

積木はひとつひとつ手作業で心を込めて磨いています。化学塗料などを使用していませんので、小さいお子様に安心してお使いいただけます。

1
万円
の寄付

010-264 珠洲市役所
広報すず&塩

広報すず一年分と揚げ浜塩のセットです。
広報1冊×12ヶ月(毎月発送)、
塩350g×1袋(種類はおまかせ)

1
万円
の寄付

010-265 珠洲市役所
広報すず&カレンダー

広報すず一年分と奥能登絶景カレンダーのセットです。
広報1冊×12ヶ月(毎月発送)、カレンダー1本

1.1
万円
の寄付

011-275 niji hana oto (奥能登いはて活性化協議会)
里山里海石けんセット

能登の素材を使った環境や身体に優しい手づくり石けん。
里山石けん55g×2個、里海石けん55g×2個

2.5
万円
の寄付

025-268 赤坂建具工芸
ティッシュボックス

地元材(杉)を使用したティッシュボックスです。裏面をスライドさせて底板を外すことで取り替えが可能です。
1個 約幅26.3cm×奥行14.2cm×高さ8.8cm

25
万円
の寄付

250-266 赤坂建具工芸
キリコ

能登地方に伝わるキリコのミニチュアを県木(能登ひば)で製作しました。
1基 幅19.5cm×奥行38cm×高さ43.5cm

1.4
万円
の寄付

014-269 ワークショップすず
ミニチュアキリコ

お祭りで使用するキリコ灯籠のミニチュア版。ご希望にあわせて、中の文字を名前などに、変えることができます。
(本体の色や文字にご希望の文字がある場合は、申込用紙の備考欄に記入してください。) キリコ大小セット

1
万円
の寄付

010-277 NPO法人能登すずなり
西のぼるハンドタオルセット

珠洲市出身の挿絵画家、西のぼる氏が市の花である「つばき」や珠洲をイメージして描いた挿絵入りのハンドタオルセットです。
さざえ、つばき、鰐 各1枚
約25cm×25cm

4
万円
の寄付

040-280 blooming
能登ヒバ×金箔アクセサリーセット(ピアス&ヘアゴム)①

能登ヒバと金箔を使用したピアスとヘアゴムのセットです。金属アレルギーがある方でも着けやすい素材で作っています。能登ヒバ ピアス×1個、能登ヒバヘアゴム×1個

1.1
万円
の寄付

011-278 NPO法人能登すずなり
竹筆セット(細筆)

珠洲市出身で日本唯一の竹筆作家「釋迦院時雄(釈山人)」が製作した竹筆のセットです。
竹筆(細筆)1本、長さ約27~30cm、直径約1cm、筆1個
※職人による手作りのため、色やサイズに多少の違いがあります。

6
万円
の寄付

060-279 NPO法人能登すずなり
竹筆セット(太筆)

珠洲市出身で日本唯一の竹筆作家「釋迦院時雄(釈山人)」が製作した竹筆のセットです。
竹筆(太筆)1本、長さ約30~40cm、直径約2cm、筆入れ1個
※職人による手作りのため、色やサイズに多少の違いがあります。

1.2
万円
の寄付

012-297 お墓のお掃除代行

大切なご先祖様のお墓をきれいにしませんか。
遠方にお住まいの方などのために、珠洲市内にあるお墓を清掃いたします。お墓一角分の清掃をシルバー人材センター1名の会員が、2時間の範囲内で行います。後日、清掃前後の写真をお送りいたします。詳細については、お申し込み前にシルバー人材センターまでお問い合わせください。
清掃1回(墓石等洗浄、草取り、現況写真の報告)
※墓石は水洗いのため、汚れが落ちない場合がございます。

10
万円
の寄付

100-298 草刈り代行

遠方にお住まいの方のために、珠洲市内にある土地の草刈りをいたします。シルバー人材センター2名の会員が、8時間の範囲内で行います。後日、草刈り前後の写真をお送りいたします。詳細については、お申し込み前にシルバー人材センターまでお問い合わせください。
草刈り1回(刈払い機による草刈り、刈草の処分、現況写真の報告)
※竹木等の伐採は含まれません。急ごう配の土地である場合、実施できないことがあります。

<注意事項> 珠洲市内の地域限定になります。寄附金確認後、チケットを発送いたします。ご予約いただいた際に、作業箇所及び範囲等の確認をさせていただきます。
(お問い合わせ) 公益社団法人 珠洲市シルバー人材センター TEL:0768-82-6886 http://www.sjc.ne.jp/suzu/



珠洲市内の対象宿泊施設で利用できる 珠洲市宿泊クーポン券

(有効期限 1年間)

1 万円 の寄付	010-291 3,000円分 (1,000円分×3枚)	5 万円 の寄付	050-292 15,000円分 (1,000円分×15枚)
10 万円 の寄付	100-293 30,000円分 (1,000円分×30枚)	15 万円 の寄付	150-294 45,000円分 (1,000円分×45枚)

- ご利用にあたっての注意事項
- ①本券は珠洲市内の対象宿泊施設に限り有効となります。
 - ②本券ご利用の際は、事前にご利用宿泊施設にご連絡ください。
 - ③宿泊当日は、本券を必ず持参の上、宿泊施設にお渡しください。
 - ④本券1枚で合計宿泊料金より1,000円割引いたします。
 - ⑤宿泊料金内で何枚でもご利用いただけます。

- ⑥対象宿泊施設内の宿泊料金及び飲食代にご利用いただけます。
- ⑦お釣り銭のお返しはできませんので、額面以上にてご利用ください。
- ⑧紛失や破損によるチケットの再発行は対応いたしかねます。
- ⑨有効期限を過ぎたものは、ご利用いただけませんのでご了承ください。

[本券に関するお問い合わせ]
特定非営利活動法人 能登すずなり(観光案内所)
TEL 0768-82-4688 珠洲市野々江町シの部15番地

クーポン券対象宿泊施設

下記のクーポン券対象宿泊施設でのみ使用できます。

	施設名	住所	TEL
ホテル	珠洲ビーチホテル	珠洲市蛸島町1部2番地480	0768-82-7000
旅館	ホタル海楽荘	珠洲市真浦町力-16	0768-32-1078
	能登観光ホテル	珠洲市真浦町力6-1	0768-32-0406
	禄光旅館	珠洲市狼煙町へ-78	0768-86-2026
	狼煙館	珠洲市狼煙町ヲの9	0768-86-2021
	ランプの宿	珠洲市三崎町寺家10-11-2	0768-86-8000
	谷野旅館	珠洲市飯田町12-52	0768-82-1235
民宿・ ゲストハウス	小さい港のゲストハウス	珠洲市長橋町11部9-2	090-3762-9923
	民宿 さいもん	珠洲市蛸島町1部2番地28	0768-82-2778
	民宿 むろや	珠洲市蛸島町ナ部123番地	0768-82-1188
	民宿 くまんたん	珠洲市熊谷町へ12	0768-84-5082
	灯りの宿 まつだ荘	珠洲市飯田町26-42-1	0768-82-1117
	仮(かりかっこ)	珠洲市飯田町26部41番地2	0768-84-5076
	民宿 くにまつ	珠洲市飯田町26-23	0768-82-1543
	民宿 山中荘	珠洲市飯田町16-25	0768-82-2159
	泊まれるお寺 乗光寺	珠洲市飯田町12-24	0768-82-1006
	民宿 磯の宿 せと	珠洲市上戸町寺社2-81	0768-82-0544
	田崎荘	珠洲市宝立町鵜島ハ-76-3	0768-84-1258
	国民宿舎	のとじ荘	珠洲市宝立町鵜飼1字30番地の1
ペンション・ケビン	木ノ浦ビレッジ	珠洲市折戸町木部25番1	0768-86-2014
	鉢ヶ崎ケビン	珠洲市蛸島町1の部1番地	0768-82-4322
キャンプ場	CAMPING SPOT HAMANO	珠洲市三崎町雲津ナ68	0768-82-0526
	鉢ヶ崎オートキャンプ場	珠洲市蛸島町36-2	0768-82-7300
農家民宿	農家民宿 たなか	珠洲市正院町川尻13-51-5	0768-82-5372
	古民家 奈良木	珠洲市若山町鈴内31-1	0768-82-1441
交流施設	日置ハウス	珠洲市折戸町又部8	0768-86-2424



角居勝彦

みんなの馬COO
1964年3月28日
石川県金沢市生
元JRA調教師
通算勝利793勝
G1勝利38勝

競馬の世界で活躍する中で、引退した競走馬の生き方についての処遇について考えはじめる。2013年にはホースコミュニティを立ち上げ、馬と人の共生関係による活動を開始。調教師を引退後、恵まれた自然をもつ、石川県珠洲市にて、みんなの馬株式会社を創業。

引退競走馬の現状

馬の寿命は25年～30年。競走馬としてピークを過ぎた4歳以降、繁殖牝馬や乗馬などの馬を除き、多くの競走馬が行き場を失っている。

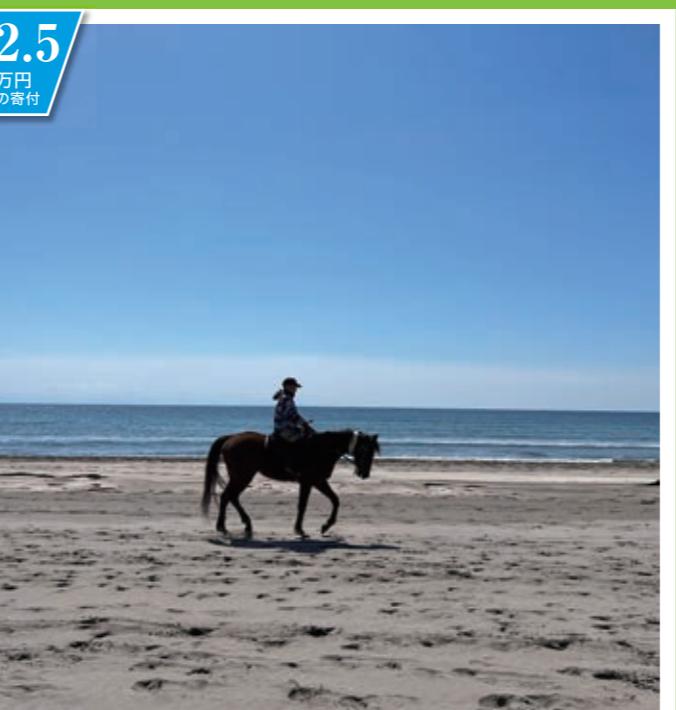


020-313 NPO法人能登すずなり 馬とのふれあい体験

ニンジンをお馬さんにあげたり、ブラッシングを行うという、馬とのふれあいを体験できます。



引退競走馬のセカンドキャリアを支援 ふれあいホースパーク



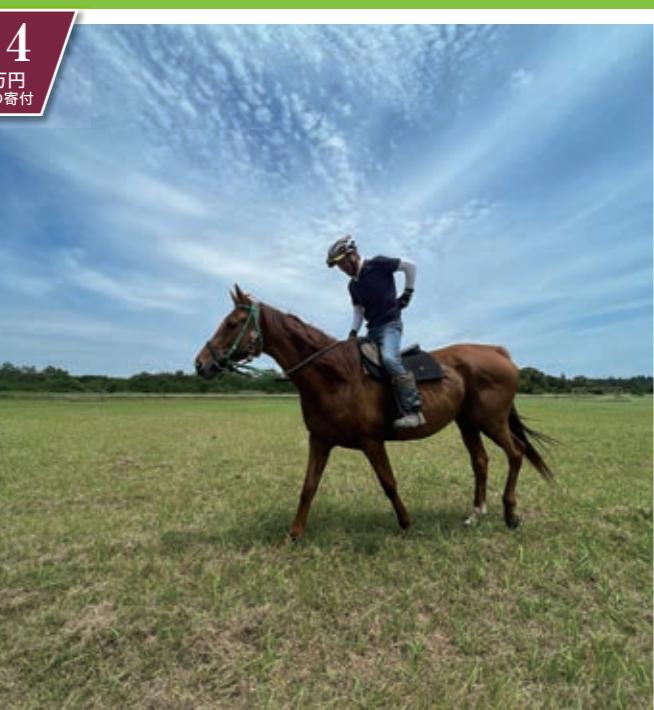
2.5

万円
の寄付

025-314 NPO法人能登すずなり

乗馬体験（体験10分）

乗馬にあたっての説明の後、乗馬を体験していただきます。馬にのることが初めての方にお勧めです。



4

万円
の寄付

040-315 NPO法人能登すずなり

乗馬体験（体験20分）

少し体験時間が長いプランになります。以前馬に乗ったことがある方等におすすめです。