



ふるさと納税

北の大地の恵みを堪能！
浦臼町から感謝の品を。



記念品カタログ 2024



白子ねえさん



空知のまんなか、うらうす。



お米



不毛の地への畝入れから150年…
石狩川の清流と農家の熱意ある挑戦によって
「ななつぼし」「ふっくりんこ」「ゆめぴりか」など
食味ランキングで最高位と評価される、
格別においしいお米が育ちます。
北海道でも有数の米どころ「浦白町」が
自信を持ってお届けするお米をご堪能ください。

浦白産ななつぼし精白米 10kg

番号 01 発送可能期間：通年
寄附金額 ▶ ¥12,000

艶と適度な粘りとコシ、また甘味があり、炊き立てはもちろん冷めても美味しさが長持ちします。つや、粘り、甘みの絶妙なバランスは、和食はもちろん、中華や洋食にも合う「味、白さ、艶、粘り、香り、柔らかさ、口当たり」7つがそろったお米です。全国の皆様に美味しさを認めていただけるようになった自慢のお米をぜひご賞味ください。5kg×2袋でお届けします。

浦白産ななつぼし玄米 10kg

番号 02 発送可能期間：通年
寄附金額 ▶ ¥12,000

豊かな自然を生かして丹精こめて作った高品質米を精米せずに、カラダにやさしい玄米でお届けします。5kg×2袋でお届けします。

寄附者の声

浦白産ななつぼし精白米

ツヤツヤして、甘みのあるご飯が炊きあがります。屋外での飯ごう炊爨ではこれ以上ない素晴らしい炊きあがりと米の薫り甘みが味わえます。やはり、この土地にあった品種の米で良い水質がポイントなのかとしみじみと感じることができました。

浦白産特別栽培米 ななつぼし精白米 15kg

番号 04 発送可能期間：通年
寄附金額 ▶ ¥20,000

化学肥料・化学農薬の使用を半分に抑え、より自然に近い有機肥料を用い丹精込めて作った『浦白町産 特別栽培米 ななつぼし』です。安全安心で程よい粘りとかむごとに感じる甘みが特徴です。北海道有数の米どころ浦白町産特別栽培米ななつぼしをご賞味ください。5kg×3袋でお届けします。

浦白産特別栽培米 ななつぼし玄米 15kg

番号 05 発送可能期間：通年
寄附金額 ▶ ¥20,000

豊かな自然を生かして丹精こめて作った高品質米を精米せずに、カラダにやさしい玄米でお届けします。5kg×3袋でお届けします。

浦白産ななつぼし精白米 10kg 8回配送定期便

番号 03 発送可能期間：通年
寄附金額 ▶ ¥100,000

北海道米のスタンダード「ななつぼし」を浦白町から『5kg×2袋を8ヶ月間、毎月』お届けいたします。(合計80kg)

寄附者の声

浦白産特別栽培米ななつぼし精白米

食の安心安全が意識される中、返礼品としての特別栽培米は非常にありがたいです。安心して食べられることに加え、お味自体もよく、大変満足しています。15kgあればしばらくもつので、なくなったらリピートさせて頂こうと考えています。

浦白産ふっくりんこ精白米 10kg

番号 06 発送可能期間：通年
寄附金額 ▶ ¥12,000

その名のとおり、ふっくらした食感のお米で、和食や魚料理との相性がぴったり。おにぎりでも、ふっくりんこの魅力が引き立ちます。航空会社の機内食にも提供されたお米です。北海道では珍しい晩生品種で、収穫時期が少し遅いのも特徴のひとつです。全国の皆様に美味しさを認めていただけるようになった自慢のお米をぜひ毎日の食卓でお楽しみください。5kg×2袋でお届けします。

浦白産ふっくりんこ玄米 10kg

番号 07 発送可能期間：通年
寄附金額 ▶ ¥12,000

豊かな自然を生かして丹精こめて作った高品質米を精米せずに、カラダにやさしい玄米でお届けします。5kg×2袋でお届けします。

寄附者の声

浦白産ふっくりんこ精白米

以前、JALのファーストクラスで頂いたふっくりんこの味が忘れられず、ふるさと納税で返礼品としてリクエストしました。しっかりした粒の存在感と噛めば噛むほど湧き出る甘みがふっくりんこの醍醐味です。美味しいお米を探しているならお勧めの銘柄です。

浦白産ゆめぴりか精白米 5kg

番号 09 発送可能期間：通年
寄附金額 ▶ ¥12,000

北海道米の最高峰「ゆめぴりか」を浦白町からお届けします。「ゆめぴりか」は日本穀物検定協会の『米の食味ランキング』で最高ランクの特Aを獲得しました。味では、美味しさを左右するアミノ酸が低いため粘りがあり、タンパク質も比較的安く、炊き上がりには艶があって粒が厚くしっかりしています。豊かな自然を生かして丹精こめて作った高品質米をぜひ毎日の食卓でお楽しみください。

浦白産ゆめぴりか精白米 10kg 6回配送定期便

番号 10 発送可能期間：通年
寄附金額 ▶ ¥100,000

北海道米の最高峰「ゆめぴりか」を浦白町から『5kg×2袋を6ヶ月間、毎月』お届けいたします。(合計60kg)

浦白産ふっくりんこ精白米 10kg 8回配送定期便

番号 08 発送可能期間：通年
寄附金額 ▶ ¥100,000

北海道米のスタンダード「ふっくりんこ」を浦白町から『5kg×2袋を8ヶ月間、毎月』お届けいたします。(合計80kg)



ふるさと浦白セット



お米8ヶ月食べくらべセット

(浦白産ななつぼし、ふっくりんこ、ゆめぴりか各5kg(計15kg)×8ヶ月発送)

番号 11 発送可能期間：通年 寄附金額 ▶ ¥200,000

お米の食味ランキング最高位の特Aを獲得した北海道の三大ブランド米「ななつぼし」「ふっくりんこ」「ゆめぴりか」各5kgを浦白町から『8ヶ月間、毎月』お届けいたします。全国の皆様に美味しさを認めていただけるようになった自慢のお米をぜひ毎日の食卓でお楽しみください。

季節の農産物発送セット

番号 12 発送可能期間：通年 寄附金額 ▶ ¥200,000

北海道米の大人気ブランド米「ななつぼし」「ゆめぴりか」各5kgを『10ヶ月間、毎月』浦白町でとれた野菜を、1番美味しい旬の時期にお届けいたします。わがまち浦白を、思う存分お楽しみいただける魅力たっぷりなセットです。
浦白産ななつぼし、ゆめぴりか各5kg×10回定期配送
キングメルティーメロン2玉 ノースランドレッドメロン2玉
男爵いも10kg とうもろこし イエロー5kg
【発送時期】(お米)10月から10ヶ月間
(野菜)とうもろこし(7月上旬～7月下旬頃)
メロン(7月中旬～8月上旬頃)
男爵いも(9月中旬～10月中旬ごろ)

あか毛和牛



神内和牛あか

あか毛和牛の脂肪の含有量は8~12%と少なく、赤身の味わいと適度な歯ごたえを感じられます。特にリブローズやサーロインなどの部位は程よい霜降りと相まって極上のおいしさです。また、放牧飼育によるあか牛は、低脂肪・良たんぱくでコレステロールや血圧の上昇を抑えるタウリンやビタミン等を含むなど、機能性に富んだお肉でもあります。

神内ファーム21

豊かな自然の中で「神内ファーム21」は広さ約240ヘクタールの牧場を営んでおり、広大な土地を活かした大規模な肉牛の飼育を行っています。ゆとりある環境で放牧された牛たちは、子牛の段階からストレスなく健康そのもの。自然がはぐくんだ極上の肉質は神内和牛あか最大の特徴です。



神内和牛あか 100%ビーフハンバーグ (10枚入り(2枚入り×5パック))

番号 13 発送可能期間：通年 寄附金額 ▶ ¥15,000

面積比較でよく使われる、有名なドーム約51個分の広大な土地で育てられた 褐毛和種の赤身部分をたっぷりを使用した特製ハンバーグです。北海道産のたまねぎと生パン粉を使用したハンバーグは口の中で旨みの詰まった肉汁があふれ出します。未調理なのでひと手間かかりますが、その分美味しさは別格です。成形し直してピーマンの肉詰めなど、様々な料理にもお使いいただけます。お肉本来の味を楽しめる、他とは一味違う神内ファームの人気ナンバー1商品です!!

「寄附者の声」

見方目よりも食べ応えがあり、肉の味を口いっぱいと感じられるハンバーグでした。とても美味しかったです。2枚×5というパッケージも冷凍庫に保管する際に場所を取らず、小出しで料理することができるので使い勝手良かったです。

神内和牛あか ももしゃぶしゃぶ (200g×2パック)

番号 14 発送可能期間：通年 寄附金額 ▶ ¥15,000

赤身のヘルシーな部位でお肉本来の味をお楽しみいただけます。脂肪がほとんどなく低カロリーで歯ごたえのあるもも肉でありながら硬すぎない肉質は、老若男女を問わず幅広い年代の方にオススメできるお肉です。



神内和牛あか バラ薄切り (200g×2パック)

番号 15 発送可能期間：通年 寄附金額 ▶ ¥15,000

脂肪が多めのバラ肉を薄目にカット。焼き物・煮物・炒め物等、様々な用途に使える汎用性の高いお肉です。一般的に脂がぐどくなりちなバラ肉ですが、神内和牛あかは脂がさっぱりとしているのでヘルシーにお召上がりいただけます。



神内和牛あか ロース薄切り (360g)

番号 16 発送可能期間：通年 寄附金額 ▶ ¥50,000

赤身の中に適度に霜降りの入った高級部位ロース。肉質は柔らかく、脂の甘みも感じられます。薄切りのため、すき焼きやしゃぶしゃぶなどに最適なお肉です。お湯にくぐらせると霜降りの脂が溶け出し、より一層お肉の風味と甘みを引き立てます。



神内和牛あか 上カルビ (240g×2パック)

番号 19 発送可能期間：通年 寄附金額 ▶ ¥30,000

赤身と脂肪が層になった肋骨付近のお肉です。霜降りが入りすぎると味は濃厚。脂の旨み・甘みと香りが楽しめます。ジューシーな肉汁、風味を十分堪能いただける「神内和牛あか」の上カルビです。



神内和牛あか サーロインステーキ (2枚入り 計360g)

番号 20 発送可能期間：通年 寄附金額 ▶ ¥50,000

「サー(上位)」の称号を与えられたお肉の王様とも呼ばれる高級部位サーロイン。適度に入るサシと、赤身のバランスが美しく、主にステーキとして使用される部位を贅沢にカットしました。黒毛和牛とは一味違う程よい霜降りと適度な歯ごたえ、脂と赤身が織りなすハーモニーをぜひ堪能ください。

限定10セット/月

神内和牛あか シャトーブリアン (5枚入り 500g)

番号 22 発送可能期間：通年 寄附金額 ▶ ¥100,000

1頭の牛からわずか0.3%程度しかとれないシャトーブリアン。高級ホテルやレストランで提供される稀少な部位を贅沢に厚めにカットしました。ヒレ特有の脂肪が少なくきめ細やかな肉質とやわらかくジューシーな味わいを兼ね備え、噛むほどに肉汁があふれ出す至高の逸品です。



神内和牛あか 肩ロース薄切り (570g)

番号 17 発送可能期間：通年 寄附金額 ▶ ¥50,000

適度な霜降り風味が良い肩ロースをスライスしました。「牛肉本来の味わい」をしっかりと感じとれる「神内和牛あか」のお肉をすき焼きをはじめ、様々な料理でお楽しみください。



神内和牛あか 肩ロースしゃぶしゃぶ (570g)

番号 18 発送可能期間：通年 寄附金額 ▶ ¥50,000

赤身と霜降りのバランスが良い肩ロースをしゃぶしゃぶ用にスライスしました。赤身の味わいと適度な霜降りがお口に広がり、美味しさは絶品です。



神内和牛あか 特上カルビ (600g)

番号 21 発送可能期間：通年 寄附金額 ▶ ¥50,000

バラ肉の中でも美しい霜降り特徴の希少部位サンカクバラを使用したカルビです。プルプルとした食感と口の中で溶け出す甘い脂は、さながら大トロのような味わいで、1ランク上の贅沢を楽しめる逸品です。



限定20セット/月

神内和牛あか ヒレステーキ (5枚入り 600g)

番号 23 発送可能期間：通年 寄附金額 ▶ ¥100,000

お肉の女王と呼ばれる高級部位のヒレ。余分な霜降りがほとんどなく、赤身のスマートできめ細やかな肉質は美しい一言。とてもやわらかく、神内和牛あかの特徴である赤身の、ジューシーで力強い旨みを最も感じることができるお肉です。

メロン

北のメロンランド田村園とJAピンネより、浦臼町産の青肉・赤肉メロンをお届けします。一大産地の北海道でも入手困難と言われるほど希少な青肉の「キングメルティー」は芳醇な香りと甘さが際立ち、赤肉の「ノースランドレッド」や「ルピアレッド」は、甘みたっぷりの果汁が凝縮され、口の中で果肉がトロけます。



限定500セット 大玉メロン 青赤セット

番号 24 発送可能期間：7月～8月
寄附金額 ▶ ¥12,000

その日に収穫された、甘～い香りにとろける果実、さらに高糖度と3拍子揃いの青肉メロンと、鮮やかな色彩と甘～くジューシーな果肉の赤肉メロンを詰め合わせてお届けします。収穫により、青肉はキングメルティーかクレセントを、赤肉はルピアレッドかティアラを厳選してお届けします。それぞれの美味しさを食べ比べてお楽しみください。



キングメルティーメロン 2玉

番号 28 発送可能期間：7月～8月
寄附金額 ▶ ¥12,000

キングメルティーメロン 5,6玉

番号 29 発送可能期間：7月～8月
寄附金額 ▶ ¥20,000

キングメルティーメロン 大玉4玉

番号 30 発送可能期間：7月～8月
寄附金額 ▶ ¥20,000

着果率が低く、栽培も大変難しいので生産量はごくわずか。日持ちもしないことから北海道内でも入手が困難な「幻のメロン」です。キングメルティーは、その名にふさわしく「とろけるような食感、立ち込める芳醇な香りと蜜がたっぷりのとびきりの甘さながら後味は意外にもすっきり！」見た目や大きさは若干見劣りますが、メロン好きの方を唸らせる自信があります!! 北海道は当然赤肉でしょ?と思われている方にも、ぜひお召し上がりいただきたいメロンです。

限定500セット 大玉赤肉メロン 2玉セット

番号 25 発送可能期間：7月～8月
寄附金額 ▶ ¥12,000

その日に収穫された中から特大のメロンを厳選してお届けします。鮮やかな色彩と甘～くジューシーな果肉で大人気のルピアレッド、糖度が高くなめらかな口当たりのティアラのどちらかを厳選してお届けします。1.8kg以上2玉でボリュームたっぷりですので絶対にご満足いただける品です。



ノースランドレッドメロン 2玉

番号 31 発送可能期間：7月～8月
寄附金額 ▶ ¥12,000

ノースランドレッドメロン 5,6玉

番号 32 発送可能期間：7月～8月
寄附金額 ▶ ¥20,000

ノースランドレッドメロン 大玉4玉

番号 33 発送可能期間：7月～8月
寄附金額 ▶ ¥20,000

寒暖差の大きい地域で栽培され、甘みが強く果汁が滴り、甘い香りととろける舌触りが特徴のノースランドレッドメロンは贈答用にも適する高品質な一品です。丹精込めて一玉一玉丁寧に栽培し、厳選な選果をすることで皆さまによりおいしくご賞味いただけるようお届けします。



限定100セット 青赤大玉メロン4～5玉セット

番号 26 発送可能期間：7月～8月
寄附金額 ▶ ¥20,000

青肉はキングメルティーかクレセント1.8キロ以上2～3個。赤肉はルピアレッドかティアラ1.8キロ以上2～3個。とっても甘くて大人気の青肉・赤肉メロンをボリュームたっぷりでお届けします。



限定20セット 青赤メロン5玉セットと ななつぼし5キロゆめぴりか5キロ

発送可能期間：7月～8月(お米10月)
番号 27 寄附金額 ▶ ¥30,000

メロンの甘～い香りにとろける果汁。さらに高糖度と3拍子揃いのキングメルティーと、鮮やかな色彩と、甘～くジューシーな果肉のルピアレッドを詰合せしてお届けします。秋には当園で育った新米ななつぼし5キロとゆめぴりか5キロをお届けします。(メロンの個数がどちらかの肉色に偏りますのであらかじめご了承ください)

■北のメロンランド 田村園
TEL.0125-67-3651



メロン青赤セット

番号 34 発送可能期間：7月～8月
寄附金額 ▶ ¥12,000

秀峰ピンネシリから流れるきれいな水と、寒暖差の大きい晴れ渡る気候の中で、丹精込めて大事に育てた青肉・赤肉メロンをご用意しました。北海道のごく一部でしか生産されていなく、入手が困難な幻の「キングメルティー」と、とろける舌触りが絶品の「ノースランドレッド」の2玉セットです。

マンゴー

北海道特有の梅雨がなく「冷涼寒暖」な気候を活かし、日中は太陽の恵みをたっぷり浴び、夜は涼しくなりすぎないように温度を調整しています。恵まれた気候条件と徹底した管理が、超熟「神内マンゴー」を育てています。南国の原産地に負けない糖度ときめ細やかな果肉のマンゴーを皆さまにお届けします。



寄附者の声 / 北海道産の貴重なマンゴーであり、どれくらい美味しいマンゴーなのか最初は半信半疑でした。ところが、届いたマンゴーは非常に美味しくビックリしました。かなりコストと神経を使って育てられたものと思いながら、しっかり味わっていた良かったです。



限定100セット 神内マンゴー

350g以上 2玉入り 糖度12度以上
番号 35 発送可能期間：7月～9月
寄附金額 ▶ ¥10,000

徹底した温度管理を行い、10日前後の追熟から自然落果した物だけを収穫しています。光センサーにより品質チェックした平均糖度12度以上で、南国地域に引けを取らない芳醇な香りと甘さを十分に味わえます。(色・形が不揃いですので、ご自宅用にごぞ)

限定50セット 神内マンゴー 優品

510g以上 1玉入り 糖度12度以上
番号 36 発送可能期間：7月～9月
寄附金額 ▶ ¥12,000

徹底した温度管理を行い、10日前後の追熟から自然落果した物だけを収穫しています。光センサーにより品質と糖度を厳密にチェックしていますので、南国地域に引けを取らない芳醇な香りと甘さを十分に味わえます。北の大地に実ったこだわりのマンゴーをぜひ、お楽しみください。

限定10セット 神内マンゴー 特選品

350g以上 2玉入り 糖度15.5度以上
番号 38 発送可能期間：7月～9月
寄附金額 ▶ ¥50,000

寄附者の声 / ここ数年、毎年リピートしています。マンゴーの美味しさは食べてみないと分かりません。芳醇な香りと柔らかい甘い果肉でとてもジューシーです。普段スーパーではこのようなマンゴーを見かけることがありませんし購入するにしてみてもなかなか高額で手が出ません。ふるさと納税の返礼品に感謝です。

寄附者の声 /

とてもおいしかったです。マンゴーは南の方の果物のイメージがありますが、北海道でマンゴーが栽培されていることに驚きました。また、これがとてもおいしいのです。甘さはもちろん果汁の多さにビックリしました。おすすめます。

限定50セット 神内マンゴー 秀品

350g以上 2玉入り 糖度14度以上
番号 37 発送可能期間：7月～9月
寄附金額 ▶ ¥30,000

限定10セット 神内マンゴー 特選品

510g以上 2玉入り 糖度15.5度以上
番号 39 発送可能期間：7月～9月
寄附金額 ▶ ¥100,000



限定10セット 神内マンゴー

350g以上 8玉入り 糖度12度以上
番号 40 発送可能期間：7月～9月
寄附金額 ▶ ¥50,000

「たっぷり食べたい! 北海道のマンゴーを味わい尽くしたい! マンゴーを贅沢に食べたい!」など、マンゴーを浴びるほど食べたい方向けにボリュームたっぷりの8個入りをご用意しました。北海道で育てられた総重量約3kgのマンゴーをぜひ心ゆくまで堪能ください。(色・形が不揃いですので、ご自宅用にごぞ)

ワイン



鶴沼ワイナリー

全国でも有数の面積を誇るワイン用ブドウ畑が広がる、北海道ワイン株式会社の自社農場。ここで栽培されたブドウを使って作られた「鶴沼ブランド」のワインは国内外のワインコンクールで数々の賞を受賞しており、G20大阪サミットなどの国際的な場でも提供され、日本の高品質ワインブランドとして認知されています。



鶴沼収穫ワイン

発送可能期間：通年

日本では難しいとされていた欧州系品種の栽培を、昭和47年の畝入れから試行錯誤しながら成功させました。総面積447haからなる国内最大の垣根式ぶどう畑で育てられた数々の品種は、国内外のコンクールで多数受賞している逸品です。浦臼町鶴沼地区で収穫されたぶどうによる高品質のワインを存分にお楽しみください。



ミュスカ 750ml

番号 42 寄附金額 ▶ ¥12,000

マスカットやオレンジ、バラなどの華やかな薫りと爽やかな酸味が広がる白ワインです。ポイルしたアスパラガスやチーズ、生ハム、フルーツなど素材の風味や旨み、酸味と甘さを味わう料理とお楽しみください。



ピノ・ブラン 750ml

番号 44 寄附金額 ▶ ¥12,000

青リンゴや柑橘類を彷彿とさせる爽やかな果実味と、若草とハーブの薫りが調和した清涼しい芳香、シャープで爽やかな酸味が特徴です。鱈のムニエルなど火を通した魚介類の料理や素材の味わいを楽しむカルパッチョやローストチキンといった料理もお楽しみいただけます。

ゲヴェルトツラミネール 750ml

番号 41 寄附金額 ▶ ¥12,000

G20大阪サミットにて各国要人に振る舞われました！ライチやマスカット、白桃とクローブやシナモンのスパイスの香りが調和し、北海道らしい透明感のある酸味を感じることが出来ます。キッシュや中華、エスニックなどとの相性が楽しいです。

寄附者の声

ゲヴェルトツラミネールを使ったワインは初めて飲みましたが、繊細でふくよかな果実の香りがあり、特にライチ感が際立っていました。トータルバランスがよくさまざまな食事にも合わせやすいです。



ミュラー・トゥルガウ 750ml

番号 43 寄附金額 ▶ ¥12,000

北海道のワインらしく酸味が豊かで、青リンゴやシトラスを連想させる爽やかなブーケが感じられます。ヒラメやホタテのグリル、寿司、刺身などの海の幸や野菜や肉を塩味で引き立てるシンプルな料理に大変よくマッチします。



ケルナー 750ml

番号 45 寄附金額 ▶ ¥12,000

柑橘類のような爽やかな香りと綺麗な酸が調和したボリューム感の広がる味わいが楽しめます。寿司や刺身などの新鮮な魚介類や北海道のチーズとの相性をお楽しみください。



レンベルガー 750ml

番号 46 寄附金額 ▶ ¥12,000

子粒の果皮から抽出される正統派な色調を持ち、しっかりとした渋みと酸の骨格が感じられます。赤身肉との相性が抜群で北海道のジビエ料理として有名なエゾ鹿肉はもちろん子羊や牛肉との相性も楽しむことが出来ます。ワインと肉料理が調和しより一層食事の楽しみを引き立てます。



ツヴァイゲルト 750ml

番号 48 寄附金額 ▶ ¥12,000

甘いスパイス香と複雑なアロマ、はつらつとした酸味と果実味、そして程よいコクが心地よいミディアムボディです。穏やかで柔らかな口当りは牛タンシチューや鶏の赤ワイン煮、デミソースハンバーグなどの王道の組み合わせから鮭のチャンチャン焼きなど濃い味付けの魚料理にもおすすめです。



ロンド 750ml

番号 47 寄附金額 ▶ ¥12,000

濃く深い紫の色調を呈し、スムーズな口当たりと程よい渋み、冷涼な北国ならではの酸がバランスよくまとまっています。マリネした牛や豚を低温調理したコールドミートにピネグレットソースをまとわせた一品は楽しい組み合わせです。



ピノ・グリOrange 750ml

番号 49 寄附金額 ▶ ¥12,000

搾汁前に皮仕込み(醸し発酵)を行うことで、果皮や種子の風味を引き出した「オレンジワイン」に仕上げました。外観は透明感のある淡いオレンジ色であんずや柑橘を思わせる優しい香りを感じる上品な味わいの魅力的な1本です。柔らかな酸とほどよい渋みには、出汁を使った和食との組み合わせがおすすめです。



鶴沼収穫ワイン 2本セット

寄附金額 ▶ ¥20,000

番号 50 番号41～49までの中で好きな銘柄を2本お選びください。

鶴沼収穫ワイン 3本セット

寄附金額 ▶ ¥30,000

番号 51 番号41～49までの中で好きな銘柄を3本お選びください。

鶴沼収穫ワイン受賞セット

寄附金額 ▶ ¥30,000

番号 52 日本ワインコンクール2023の欧州系品種白部門において金賞を受賞したケルナー、銀賞のミュスカ銅賞のゲヴェルトツラミネールを楽しめる特別なセットをご用意しました。



スペシャルキュヴェ ヴァイスブルグンダー 750ml

番号 53 寄附金額 ▶ ¥15,000

オーク樽を主に使用して発酵。爽やかなハーブとリンゴを連想させる香りに木樽香が上品に融合し、滑らかさとはつらつとした酸味のニュアンスが調和したワインです。火を通した貝類、野菜、白身魚料理、鶏肉の香草焼きや魚介類のマリネや燻製など素材の旨みや酸味、塩味を生かした料理との相性をお楽しみください。



スペシャルキュヴェ ツヴァイゲルト 750ml

番号 55 寄附金額 ▶ ¥15,000

古樽を主に使用して約1年間熟成させました。ブラックベリーやカシスのような黒い果実の香り、白胡椒のような香りと樽香が見事に調和し、上品な赤ワインに仕上がりました。落ち着いたボディと果実味、程よいタンニンがあり、赤身の肉料理、牛や子羊のローストやステーキとよく合います。



スペシャルキュヴェ ピノ・ブラン 750ml

番号 54 寄附金額 ▶ ¥15,000

古樽を主に使用して約1年間熟成させました。果実香と熟成による蜂蜜のような香り、木樽由来のバニラや穏やかなココナッツの香りとともに、いきいきとした美しい酸味とコクが広がるエレガントな白ワインです。焦がしバターやホワイトソースを使用した魚のムニエルや鶏肉の煮込み料理との組み合わせをお楽しみください。



木樽熟成ロンド 750ml

番号 56 寄附金額 ▶ ¥15,000

アメリカンオークとフレンチオークの樽で約10ヶ月間熟成をさせました。青みのある深い紫の中に果実香と樽香が良く調和し、野性味とともに優しく口当たりの滑らかなタンニンを感じさせるこのワインにはカシスソースを添えた肉料理がおすすめです。



白子ねえさんワイン 720ml

発送可能期間：通年

2013年に浦臼町観光大使に就任した、ちょっと毒舌で妖艶な白子ねえさん(永遠の32歳)ラベルがインパクト抜群の浦臼町限定ワインです。浦臼町鶴沼地区の雄大な自然の中で栽培された葡萄を醸造して造られた高品質のワインをお楽しみください。



白子ねえさんワイン 1本

寄附金額 ▶ ¥10,000

番号 57 赤または白をお選びください。

白子ねえさんワイン 2本

寄附金額 ▶ ¥12,000

番号 58 赤2本、白2本、赤白からお好きな組合せをお選びください。

野菜



グリーンアスパラM・Sセット 各1kg

番号 59 発送可能期間：5月～6月
寄附金額 ▶ ¥12,000

堆肥を搬入し有機物を豊富に含んでいる土壌で十分な栄養により根元から繊維質の残らないやわらかい食感が楽しめるアスパラです。寒暖差で甘さをいっぱい蓄えた5月中旬～6月下旬に出荷される露地栽培物の味・食感は、まさに絶品です。



にんにく 2kg

番号 61 発送可能期間：10月～12月
寄附金額 ▶ ¥15,000

今から30年ほど前に途絶えてしまったにんにく栽培を、若手農家が立ち上がって復活させました。まだまだ認知されていませんが、豊かな土壌で手間暇かけて育てあげた白玉王です。香りと味は、有名な生産地に引けを取らない品質にまで仕上げる事ができています。浦臼町の新しい魅力をぜひご賞味ください。

■ピネ農業協同組合 TEL.0125-76-2226 URL:https://www.japinne.or.jp

寄附者の声

採りたて新鮮だからみずみずしくやわらかで、はかま(根元)を落とさずにそのまま全部いただけます。とにかく美味しい。スーパーのとは全然違います。

寄附者の声

男爵イモは、我が家では常備品なので、20kgの大ボリュームで送っていただくのは大変ありがたいです。北海道産の味わいも深く、大ぶりなところも気に入っています。ポテサラがにしておいしく、みそ汁の具にもピッタリでした。



ミニトマト 3kg

番号 62 発送可能期間：7月～9月
寄附金額 ▶ ¥12,000

土づくりからこだわった浦臼の大地から「真っ赤な真珠 キャロル」をお届けします。トマト特有の青臭さが少なく食べやすく、糖度も高くフルーツ感覚で食べられます。近年では都市部の飲食店の需要が高まり、浦臼のキャロルは入手しづらくなっています。ぜひお召し上がりください！

■北海道アグリルネサンス株式会社 TEL.0125-69-2220



男爵いも 20kg

番号 60 発送可能期間：9月～11月
寄附金額 ▶ ¥15,000

浦臼町の男爵いもは近隣や関西でも「色が白く綺麗」と評判です。その理由は…「土」にあります。浦臼町でも限られた場所で作っており、他の男爵いもと比べると差は歴然！もちろん、色だけでなく「味」も間違いありません。寒暖差で、でんぷん質をたっぷり蓄えたホクホクでほろほろとした自慢の男爵いもをお召し上がりください。蒸かしてバターをのせたり、コロッケやサラダのほか、肉じゃがにお使いいただいても本当に美味しいですよ！



ミニトマト「ルネサンス」とミニトマトジュースセット

番号 63 発送可能期間：通年
寄附金額 ▶ ¥15,000

後引くコクとうまみが魅力の高糖度フルーツトマト「ルネサンス」と、ジュースのセットをお届けします。雪深い浦臼町で一年を通してルネサンスの栽培にチャレンジしています。甘さも抜群のルネサンスをふんだんに使用したジュースは、もはやソースと言ってもいいくらいの濃厚さ！そのまま飲みになるほか、お料理にもお使いいただけます。

■北海道アグリルネサンス株式会社 TEL.0125-69-2220



限定500セット ホワイトコーン(雪の妖精) 5kg

番号 64 発送可能期間：8月下旬～8月中旬
寄附金額 ▶ ¥12,000

粒皮が柔らかく、生のままでも食べられるとうもろこしです。糖度はメロン超えの19%に達することもあり、丸かじりするとクリーミーで甘い果汁が口の中に溢れ出します。黄色いとうもろこしの近くで育てられない上に栽培も難しい品種のため、「まぼろしのとうもろこし」とも。早くに限定数に達する人気返礼品ですのでぜひご賞味ください！

寄附者の声

新鮮で甘いコーンがたくさん届きました。生でそのまま食べたり、冷製スープにしたり、加熱したり、いろいろな食べ方でいただけて堪能しました。食べきれない分は冷凍保存。とうもろこしは鮮度が命とのことなので、産地直送で送っていただけるのは大変嬉しいです。

■北のメロンランド 田村園 TEL.0125-67-3651

とうもろこし イエロー 5kg



番号 65 発送可能期間：7月～8月
寄附金額 ▶ ¥12,000

ミラクルスイートコーンとも呼ばれるほど粒皮が柔らかく生でも食べられるほど際だつ甘さのイエロー品種「味来(みらい)」にこだわっています。肥沃な土づくりと入念な肥培管理により、しっかりと実入りと味が乗っているのが特徴です。

とうもろこし ホワイト 5kg



番号 66 発送可能期間：7月～8月
寄附金額 ▶ ¥12,000

白いとうもろこしは、黄色いとうもろこしに比べて糖度が高く甘みが強いと言われています。また身が柔らかいので、生のまま食べることもできる人気の品種です。生だと爽やかな甘さですが加熱するとまろやかになり、甘さの変化も楽しむことができます。

■ピネ農業協同組合 TEL.0125-76-2226 URL:https://www.japinne.or.jp



乾燥野菜ギフト

番号 67 発送可能期間：12月～1月
寄附金額 ▶ ¥10,000

町内農家の女性たちの想いから結成された「乾菜」の様々な料理に使える乾燥野菜のセットです。乾菜メンバーがフレッシュな野菜を真心込めて無添加で乾燥させているので安心してお使いいただけます。野菜本来のうまみが一層引き立っています。

寄附者の声

通常の場合、野菜は高いし重たいし買って長持ちしない。しかし乾燥野菜だと、軽いし、長持ちするので助かりました。また、今回、届いて、家族が「美味しい！」と笑顔で食事の時に言ってくれたので良かったです。



乾燥野菜(8品) + にんにく塩セット

番号 68 発送可能期間：12月～1月
寄附金額 ▶ ¥12,000

町内農家の女性たちの想いから結成された「乾菜」の様々な料理に使える乾燥野菜のセットです。乾菜メンバーがフレッシュな野菜を真心込めて無添加で乾燥させているので安心してお使いいただけます。野菜本来のうまみが一層引き立っています。にんにく塩は1瓶に直径5cmの浦臼産にんにく1個分が使われています。ひと振りでお料理がグレードアップ!! 肉・魚料理などにぜひお使いください。



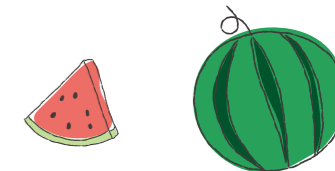
■乾菜 TEL.090-1306-9821



マドンナスイカ 2L～4L(7kg～9kg)

番号 69 発送可能期間：7月～8月
寄附金額 ▶ ¥20,000

スイカの糖度は一般的に10度ほどですが、糖度12度未満では「マドンナ」を名乗ることができません。口に入れた瞬間、シャリシャリとした食感、滴るほどの瑞々しさとその甘さに大満足いただけるスイカです。空洞でガッカリすることはありません!!



■ピネ農業協同組合 TEL.0125-76-2226 URL:https://www.japinne.or.jp

エゾシカ肉



「北海道シュヴルイユ浦臼工場」はエゾシカの駆除捕獲後2時間以内の搬入を義務付けるなど厳格な受入基準を定め、北海道HACCP衛生管理を導入し、北海道エゾシカ肉処理施設認証と農林水産省国産ジビエ認証を取得。製品に付与された個体識別番号により捕獲地などが消費者も確認できるトレーサビリティも導入しており、臭みもなく新鮮で美味しい安全で安心なエゾシカ肉を生産しています。

ジビエdeそらち エゾシカジンギスカン 300g×5パックセット

番号 70 発送可能期間：通年 寄附金額 ▶ ¥12,000

使用しているエゾシカ肉はすべて野生で育った究極の天然物であり、個体数が増え農業被害など問題になっているエゾシカを有効活用するために、独自の味付けを施して臭みを消し、北海道の味覚であるジンギスカンに仕上げました。

寄附者の声 /

エゾシカのジンギスカン、楽しみでしかありません。300g入りでとても食べやすい量で助かります。いつか、直接おとずれたい土地です。

エゾシカソーセージ
あっさり、ノンスモークで仕上げたソーセージです。



ジビエdeそらち エゾシカソーセージ 6本入り×4パックセット

番号 71 発送可能期間：通年 寄附金額 ▶ ¥12,000

野山で捕獲した高品質な天然エゾシカを調味料で食べやすく味付けしたソーセージです。ポイルやグリルなど加熱すればパンパンに詰まった鹿肉から、噛めば噛むほど肉の旨みが溢れ出し、食卓のおかずになります。

エゾシカクラカウワー
スパイシーでジビエらしいソーセージです。



ジビエdeそらち エゾシカクラカウワーソーセージ 6本入り×4パックセット

番号 72 発送可能期間：通年 寄附金額 ▶ ¥12,000

野山で捕獲した高品質な天然エゾシカをスパイシーな調味料で味付けしたソーセージです。パンチの効いた味わいはビールのお供にぴったりのおつまみです。

エゾシカで作った
しゅわーっとシューシーな
フランクフルトソーセージです。



ジビエdeそらち エゾシカフランク 3本入り×4パックセット

番号 73 発送可能期間：通年 寄附金額 ▶ ¥12,000

野山で捕獲した高品質な天然エゾシカを調味料で食べやすく味付けしたフランクソーセージです。大ぶりのフランクの中にはぎゅーっと鹿肉が詰まっており、食べ応えやジューシーさは抜群です。

株式会社アイマート TEL.0123-23-1105

ジュース

北海道アグリマート

北海道産の農産物にこだわり、素材の味をお楽しみいただけるよう、丁寧に手作業で製造しています。収穫量が通常の半分程度の希少品種「キャロルセブン」のミニトマトジュースは特に絶品です。

北海道ミニトマト ジュースセット(F-80-1)

番号 78 発送可能期間：通年 寄附金額 ▶ ¥20,000

720mlジュース(ミニトマト【有塩・無塩】各3本)

北海道ミニトマト ジュースセット(F-80-2)

番号 79 発送可能期間：通年 寄附金額 ▶ ¥20,000

80mlジュース(ミニトマト【有塩・無塩】各24本)

北海道野菜と果実の ジュース・ジャムセット(F-110-1)

番号 80 発送可能期間：通年 寄附金額 ▶ ¥30,000

80mlジュース(ミニトマト・にんじん・ぶどう【赤・白】)各9本 (ミニトマトケチャップ・にんじんドレッシング・ジンジャーシロップ・メロンジャム・りんごジャム)各200g×2個

北海道ミニトマト ジュースセット(F-110-2)

番号 81 発送可能期間：通年 寄附金額 ▶ ¥30,000

80mlジュース(ミニトマト【有塩・無塩】)各36本

北海道野菜と果実の ジュースセット(F-200)

番号 82 発送可能期間：通年 寄附金額 ▶ ¥50,000

80mlジュース(ミニトマト・にんじん・ぶどう【赤・白】)各10本 190mlジュース(マンゴー・ミニトマト・にんじん・ぶどう白・ブルー)各1本 720mlジュース(ミニトマト【有塩・無塩】)各3本

株式会社北海道アグリマート TEL.0125-67-3777 URL:https://www.hokkaido-agrimart.com



北海道野菜と果実の ジュースセット(F-35)

番号 74 発送可能期間：通年 寄附金額 ▶ ¥10,000

80mlジュース(ミニトマト・にんじん・ぶどう【赤・白】)各3本



北海道ミニトマト ジュースセット(F-50-2)

番号 76 発送可能期間：通年 寄附金額 ▶ ¥12,000

80mlジュース(ミニトマト【オリゴノールプラス】)20本

北海道野菜と果実の ジュース・ジャムセット(F-50-1)

番号 75 発送可能期間：通年 寄附金額 ▶ ¥12,000

500mlジュース(ミニトマト・にんじん)各1本 (ミニトマトケチャップ・にんじんドレッシング・ジンジャーシロップ・メロンジャム・りんごジャム)各200g

寄附者の声 /

甘い！家族みんな飲めます。塩ありも甘くて、あまり塩なしと違いは感じられない。常温で賞味期限も長いので保存にうれしいです。トマト好き嫌いにとわず、甘くて飲みやすい量のジュースをおすすめします。



北海道野菜と果実の ジュースセット(F-65)

番号 77 発送可能期間：通年 寄附金額 ▶ ¥15,000

80mlジュース(ミニトマト・にんじん・ぶどう【赤・白】)各3本 190mlジュース(マンゴー・トマト・にんじん・ぶどう白・ブルー)各1個

北海道野菜と果実の ジュース・ジャムセット(F-300)

番号 83 発送可能期間：通年 寄附金額 ▶ ¥100,000

80mlジュース(トマト・にんじん・ぶどう【赤・白】)各9本 190mlジュース(マンゴー・ミニトマト・にんじん・ぶどう白・ブルー)各2本 300mlサイダー(ミニトマト・ぶどう【赤・白】)各1本 720mlジュース(ミニトマト【有塩・無塩】)各3本 (ミニトマトケチャップ・にんじんドレッシング・ジンジャーシロップ・メロンジャム・りんごジャム)各200g×2個



限定10セット かあさん手作り完熟トマトジュースとワインぶどうジャムセット

番号 84 発送可能期間：通年 寄附金額 ▶ ¥12,000

地域のおかあさんが作り続けて35年！完熟トマトジュースと鶴沼ワイナリーで育てられたワイン用ぶどうを使用したジャムのセットです。特にジュースは町内で採れた完熟の桃太郎トマトを24時間以内にまるしぼり♪おかあさんが瓶詰めまでひとつずつ心を込めて手作りしており、優しさがいっぱい詰まっています。可愛いラベルにもご注目ください。

浦臼町農産加工研究会 TEL.0125-67-3508

そば粉

ぼたんそば そば粉 500g×4袋

番号 85

発送可能期間：通年

寄附金額 ▶ ¥12,000

倒伏や脱粒をしやすく、栽培が難しいために収量も少ないことから改良品種の「キタワセ」などが主流となった北海道で1割ほどしか栽培されていない幻とも言われる「ぼたん」のそば粉です。量より質にこだわって大切に育てあげた、風味も甘みもワンランク上のおそばをご家庭でお楽しみください。そば打ちができなくても、ガレットやパン作りなど様々なお料理にご利用いただけます。

■ピンネ農業協同組合 TEL.0125-76-2226 URL:https://www.japinne.or.jp

バラの花束 20~30本

番号 86 発送可能期間：通年 寄附金額 ▶ ¥12,000

バラの花束 40~50本

番号 87 発送可能期間：通年 寄附金額 ▶ ¥30,000

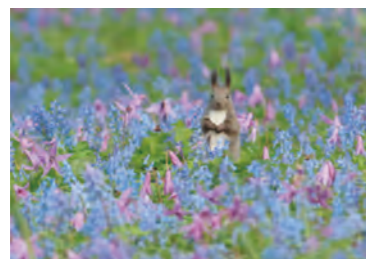
誕生日、母の日、発表会、プロポーズなど様々な場面で...あなたの大切な方への贈り物に。薔薇一筋47年の栽培農家から直接お届けします。色は、レッド・パープル・ホワイト・ミックスからお選びいただき、シチュエーションに合わせてデザインします。ご希望がない場合は、こちらで指定させていただきます。(時期により咲いていない品種がございますので、ご了承ください)



■井川バラ園 TEL.090-2052-0095

浦臼町の風景(写真立て)

北海道浦臼町で生まれ育ち、浦臼の美しい自然を愛し撮影し続けている秋保義幸の写真です。【A】春「カタクリ・エゾエンゴサクとエゾリス」【B】夏「ヒマワリ畑と札沼線」【C】秋「樺戸連山初冠雪とワイナリーの紅葉」【D】冬「ポプラ並木」4種類の中から一点お選びください。



【A】春「カタクリ・エゾエンゴサクとエゾリス」



【B】夏「ヒマワリ畑と札沼線」



【C】秋「樺戸連山初冠雪とワイナリーの紅葉」



【D】冬「ポプラ並木」

写真A4サイズ 額付き

番号 88 発送可能期間：通年 寄附金額 ▶ ¥20,000

額外寸法W約38cm×H約31cm (額の種類は変更になる場合があります)

写真A5サイズ 額付き

番号 89 発送可能期間：通年 寄附金額 ▶ ¥15,000

額外寸法W約32cm×H約23cm (額の種類は変更になる場合があります)



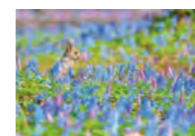
■浦臼町役場 TEL.0125-68-2111

寄附金の使い道(浦臼町)

使い道 ①

ふるさと支援【使い道は町長におまかせ】

浦臼町の様々な課題を解決していくために浦臼町長が皆さまの寄附金を大切に使用させていただきます。



使い道 ②

ふるさと子ども支援

(子育て支援や児童生徒の教育環境の向上に 対応する取り組み)

出産に際してのお祝い金制度や何かと入り用な未就学児を持つご家庭向けにベビー用品(ベビーカーなど)のレンタルや日々の生活で消費するおむつ購入費用の補助、また認定こども園などの開設など孤立しがちな子育てを地域全体でサポートし、子育てしやすい環境を整備しています。就学に際しては情報通信機器の導入や外国人講師による英語授業など子どもたちの教育環境の向上に向けた取り組みをしています。



使い道 ③

ふるさとまちづくり支援

(農業の振興や商工業・観光の活性化に 対応する取り組み)

浦臼町は北海道でも有数の米どころである空知地方にある自治体で、農業が基幹産業になっています。栽培している特産品は毎年食味審査で特Aランクを獲得しているお米のなつぼしや、熟すのが早く地域外ではお目にかかれない幻のメロンのキングメルティータマト、トウモロコシ、じゃがいも、にんにく、珍しいモノではマンゴーなど多種多様です。これらの特産品を生産してくれている農家さんに農業機械や農業資材の補助、高齢化が進む農家産の後継者や事業継続のために若手農業者が農業へ挑戦するための施策などを行っています。近年では増加傾向にあるエゾシカの有効活用のためにジビエ処理加工センターを整備し、加工した鹿肉は町内の小売店や飲食店が活用できるよう購入補助の施策を行っています。



使い道 ④

ふるさといきいき健康支援

(町民が安心して健康に暮らしていくための取り組み)

浦臼町では高齢者が安心して生活できる町であるために毎週集まれるコミュニティスペースの開設や健康でいるための運動教室を定期的に開催し、また雪が多く移動の大変な冬は買い物バスを運行するなど町民が健康でいきいきと生活できる街づくりをしています。



使い道 ⑤

ふるさとスポーツ文化振興支援

(スポーツ・文化振興に対応する取り組み)

浦臼町では就学時の体力増進のため小学生に向けて水泳教室やスキー教室を開設しています。また浦臼町いなずま太鼓は町の一大イベントである味覚祭りなどでとても迫力のあるパフォーマンスを披露します。



ふるさと納税

だれでも簡単申込!

手続きの流れ



お申し込みをする

ふるさと納税サイトから申し込みの場合

下記の3サイトから申込が可能です。

ふるさとチョイス
あなたの意思をふるさとに



ふるなび



楽天ふるさと納税



FAXによるお申し込みの場合

FAXの場合は、申込用紙を送付いたしますので、浦臼町役場総務課庶務係までお問い合わせください。

【お問合せ先】

浦臼町役場総務課庶務係

TEL. 0125-68-2111 FAX. 0125-68-2285

入金をする

クレジットカードの場合

各ふるさと納税サイトからお申込をしてください。

銀行振込の場合

上記の方法により申込完了後、最寄りの金融機関から下記の口座へお振り込みください。

郵便振替の場合

上記の方法により申込完了後、払込取扱票を郵送いたしますので、最寄りの郵便局からお振り込みください。

北門信用金庫 浦臼支店
(ホクモンシンヨウキンコ ウラウスシテン)
普通口座 0120645
浦臼町会計管理者
(ウラウスチョウカイケイカンリシャ)

返礼品が届く

入金後、各事業者様より返礼品が届きます。

※返礼品によって、発送に時間がかかる場合がございますので、あらかじめご容赦願います。



受領証明書が届く

入金後、浦臼町から受領証明書が届きます。証明書は確定申告に必要なので大切に保管してください。寄付された翌年1月1日現在でお住いの自治体へ申告することで税額控除の適用を受けられます。

確定申告が不要!

ワンストップ特例制度



ワンストップ特例制度とは?

従来はふるさと納税をして税金の控除を受けるには、確定申告が必要でしたが、確定申告をしたことがない方にとっては、面倒なもの。
条件付ではありますが、確定申告が不要になり、手続きが簡素化されるものが「ワンストップ特例制度」です。

以下の条件の方はワンストップ特例申請が便利です!!

※2つの条件に当てはまる人が対象です

もともと確定申告をする必要が無い
給与所得者等である人

1年間の寄付先が5自治体以内

※6回以上ふるさと納税を行っても、5自治体以内であればワンストップ特例制度をご活用いただけます。

お申し込み方法

寄付時に申請書の送付を申し込んでください。



●ふるさと納税サイトからお申し込みの場合

寄付の申し込みフォームにある「自治体からのワンストップ特例申請書の送付」にて、「希望する」を選択してください。



●FAXによるお申し込みの場合

申込用紙に「ワンストップ特例申請を希望する」に丸印をつけてください。

STEP 1

提出書類の準備

- ワンストップ特例申請書
- 添付書類

- ①お申し込み完了後、浦臼町からワンストップ特例申請書が郵送されます。必要事項を記入してください。
- ②下記の【A】【B】どちらかの添付書類をご用意ください。

添付書類パターン【A】

マイナンバーカードの写し(表・裏)



添付書類パターン【B】

マイナンバー通知カードのコピー
住民票のコピー
(個人番号付)



運転免許証、運転経歴証明書、旅券、身体障害者手帳、精神障害者保健福祉手帳、療育手帳、在留カード、特別永住者証明書のいずれかのコピー



STEP 2

提出書類の郵送

申請書及び添付書類が準備できましたら、**令和7年1月10日までに**下記宛先まで郵送願います。
届き次第、浦臼町からお住いの自治体へ税控除の手続きをさせていただきます。

【宛先】〒061-0692 北海道樺戸郡浦臼町字ウラウスナイ183番地の15
浦臼町役場 総務課庶務係



※浦臼町はオンラインワンストップ申請に対応しています。

「ふるさと浦臼応援基金」に関するお問合せや寄付の申込については下記までご連絡ください。

浦臼町役場 総務課庶務係

〒061-0692 北海道樺戸郡浦臼町字ウラウスナイ183番地の15

TEL.0125-68-2111 FAX.0125-68-2285

✉ furusato@town.urausu.lg.jp

浦臼町ホームページ

<https://www.town.urausu.hokkaido.jp>



ふるさと浦臼応援基金

<https://www.town.urausu.hokkaido.jp/furusato/>

