

茨城県 阿見町

ふるさと応援寄附金 お礼の品リスト

<p>甘味ぼてと (5個入り×3箱)</p>  <p>10,000円</p>	<p>雪印メグミルク・チーズ詰合せ (11品)</p>  <p>10,000円</p>	<p>03-01黒毛和牛「常陸牛」モモ又は肩・切り落とし (約400g)</p>  <p>10,000円</p>	<p>03-02黒毛和牛「常陸牛」モモ又は肩・すき焼き用 (約270g)</p>  <p>10,000円</p>
<p>本商品は阿見町産サツマイモ「紅はるか」の特徴である「熟成させると強い甘さ」を最大限表現したスイートポテトです。保存料は使用せず、素材本来の風味を大切にしています。甘味「あまみ」と地名「あみ」を掛け合わせた商品名「甘味(あみ)ぼてと」に地元愛が凝縮さ…</p>	<p>雪印メグミルク(株)阿見工場が生産しているチーズの詰合せセットです。チーズ11品の新鮮さとおいしさをお届けします。是非食べ比べてお楽しみください♪【商品情報】6Pチーズ：1954年発売のロングセラー、コクとマイルドな風味の6Pチーズ6Pチーズ コクとうまみ…</p>	<p>茨城県が誇る銘柄黒毛和牛「常陸牛(ひたちぎゅう)」のモモ又は肩部位の切り落としを約400gに梱包してお届けします。常陸牛とは、磨かれた飼育管理と技術と厳選された飼料で育成し、生後30～32ヶ月で出荷されたものです。また、食肉取引規格A、Bの4と5等級に格付…</p>	<p>茨城県が誇る銘柄黒毛和牛「常陸牛(ひたちぎゅう)」のモモ又は肩部位をすき焼き用として約270gに梱包してお届けします。常陸牛とは、磨かれた飼育管理と技術と厳選された飼料で育成し、生後30～32ヶ月で出荷されたものです。また、食肉取引規格A、Bの4と5等級に…</p>
<p>03-03黒毛和牛「常陸牛」モモ又は肩・すき焼き用 (約400g)</p>  <p>15,000円</p>	<p>03-04黒毛和牛「常陸牛」肩ロース・すき焼き用 (約340g)</p>  <p>15,000円</p>	<p>03-05黒毛和牛「常陸牛」肩ロース・焼肉用 (約300g)</p>  <p>15,000円</p>	<p>03-06黒毛和牛「常陸牛」肩ロース・すき焼き用 (約680g)</p>  <p>30,000円</p>
<p>茨城県が誇る銘柄黒毛和牛「常陸牛(ひたちぎゅう)」のモモ又は肩部位をすき焼き用として約400gに梱包してお届けします。常陸牛とは、磨かれた飼育管理と技術と厳選された飼料で育成し、生後30～32ヶ月で出荷されたものです。また、食肉取引規格A、Bの4と5等級に…</p>	<p>茨城県が誇る銘柄黒毛和牛「常陸牛(ひたちぎゅう)」の肩ロース部位をすき焼き用として約340gに梱包してお届けします。常陸牛とは、磨かれた飼育管理と技術と厳選された飼料で育成し、生後30～32ヶ月で出荷されたものです。また、食肉取引規格A、Bの4と5等級に格…</p>	<p>茨城県が誇る銘柄黒毛和牛「常陸牛(ひたちぎゅう)」の肩ロース部位を焼肉用として約300gに梱包してお届けします。常陸牛とは、磨かれた飼育管理と技術と厳選された飼料で育成し、生後30～32ヶ月で出荷されたものです。また、食肉取引規格A、Bの4と5等級に格付け…</p>	<p>茨城県が誇る銘柄黒毛和牛「常陸牛(ひたちぎゅう)」の肩ロース部位をすき焼き用として約680gに梱包してお届けします。常陸牛とは、磨かれた飼育管理と技術と厳選された飼料で育成し、生後30～32ヶ月で出荷されたものです。また、食肉取引規格A、Bの4と5等級に格…</p>
<p>03-07黒毛和牛「常陸牛」肩ロース・焼肉用 (約600g)</p>  <p>30,000円</p>	<p>03-08黒毛和牛「常陸牛」ロース・すき焼き用 (約600g)</p>  <p>30,000円</p>	<p>03-09黒毛和牛「常陸牛」ロース・ステーキ用 (約750g)</p>  <p>40,000円</p>	<p>03-10黒毛和牛「常陸牛」ロース・すき焼き用 (約750g)</p>  <p>40,000円</p>
<p>茨城県が誇る銘柄黒毛和牛「常陸牛(ひたちぎゅう)」の肩ロース部位を焼肉用として約600gに梱包してお届けします。常陸牛とは、磨かれた飼育管理と技術と厳選された飼料で育成し、生後30～32ヶ月で出荷されたものです。また、食肉取引規格A、Bの4と5等級に格付け…</p>	<p>茨城県が誇る銘柄黒毛和牛「常陸牛(ひたちぎゅう)」のロース部位をすき焼き用として約600gに梱包してお届けします。常陸牛とは、磨かれた飼育管理と技術と厳選された飼料で育成し、生後30～32ヶ月で出荷されたものです。また、食肉取引規格A、Bの4と5等級に格付け…</p>	<p>茨城県が誇る銘柄黒毛和牛「常陸牛(ひたちぎゅう)」のロース部位をステーキ用として約750g(ステーキ3枚入)にカット・梱包してお届けします。常陸牛とは、磨かれた飼育管理と技術と厳選された飼料で育成し、生後30～32ヶ月で出荷されたものです。また、食肉取…</p>	<p>茨城県が誇る銘柄黒毛和牛「常陸牛(ひたちぎゅう)」のロース部位をすき焼き用として約750gに梱包してお届けします。常陸牛とは、磨かれた飼育管理と技術と厳選された飼料で育成し、生後30～32ヶ月で出荷されたものです。また、食肉取引規格A、Bの4と5等級に格付け…</p>

<p>03-11黒毛和牛「常陸牛」モモ又は肩・すき焼き用(約1kg)</p>  <p>40,000円</p>	<p>03-12黒毛和牛「常陸牛」肩ロース・すき焼き用(約850g)</p>  <p>40,000円</p>	<p>03-13黒毛和牛「常陸牛」ロース・ステーキ用(約1kg)</p>  <p>50,000円</p>	<p>03-14黒毛和牛「常陸牛」ロース・すき焼き用(約1kg)</p>  <p>50,000円</p>
<p>茨城県が誇る銘柄黒毛和牛「常陸牛(ひたちぎゅう)」のモモ又は肩部位をすき焼き用として約1kgに梱包してお届けします。常陸牛とは、磨かれた飼育管理と技術と厳選された飼料で育成し、生後30～32ヶ月で出荷されたものです。また、食肉取引規格A、Bの4と5等級に格付けされた肉質の優秀なものだけを厳選しています。肉のきめが細かく、良質の脂肪が筋肉中に霜降り状に沈着し柔らかく豊か…</p>	<p>茨城県が誇る銘柄黒毛和牛「常陸牛(ひたちぎゅう)」の肩ロース部位をすき焼き用として約850gに梱包してお届けします。常陸牛とは、磨かれた飼育管理と技術と厳選された飼料で育成し、生後30～32ヶ月で出荷されたものです。また、食肉取引規格A、Bの4と5等級に格付けされた肉質の優秀なものだけを厳選しています。肉のきめが細かく、良質の脂肪が筋肉中に霜降り状に沈着し柔らかく豊か…</p>	<p>茨城県が誇る銘柄黒毛和牛「常陸牛(ひたちぎゅう)」のロース部位をステーキ用として約1kg(ステーキ3枚～4枚入)にカット・梱包してお届けします。常陸牛とは、磨かれた飼育管理と技術と厳選された飼料で育成し、生後30～32ヶ月で出荷されたものです。また、食肉取引規格A、Bの4と5等級に格付けされた肉質の優秀なものだけを厳選しています。肉のきめが細かく、良質の脂肪が筋肉中に…</p>	<p>茨城県が誇る銘柄黒毛和牛「常陸牛(ひたちぎゅう)」のロース部位をすき焼き用として約1kgに梱包してお届けします。常陸牛とは、磨かれた飼育管理と技術と厳選された飼料で育成し、生後30～32ヶ月で出荷されたものです。また、食肉取引規格A、Bの4と5等級に格付けされた肉質の優秀なものだけを厳選しています。肉のきめが細かく、良質の脂肪が筋肉中に霜降り状に沈着し柔らかく豊かな…</p>
<p>03-15黒毛和牛「常陸牛」モモ又は肩・すき焼き用(約1.3kg)</p>  <p>50,000円</p>	<p>04-01茨城県特別栽培認証「清明川コシヒカリ」(5kg)</p>  <p>10,000円</p>	<p>04-02茨城県特別栽培認証「清明川コシヒカリ」(5kg×2袋)</p>  <p>20,000円</p>	<p>04-03【3ヵ月連続お届け】清明川コシヒカリ(5kg)</p>  <p>25,000円</p>
<p>茨城県が誇る銘柄黒毛和牛「常陸牛(ひたちぎゅう)」のモモ又は肩部位をすき焼き用として約1.3kgに梱包してお届けします。常陸牛とは、磨かれた飼育管理と技術と厳選された飼料で育成し、生後30～32ヶ月で出荷されたものです。また、食肉取引規格A、Bの4と5等級に格付けされた肉質の優秀なものだけを厳選しています。肉のきめが細かく、良質の脂肪が筋肉中に霜降り状に沈着し柔らかく…</p>	<p>【令和元年産】茨城県特別栽培認証米コシヒカリ 筑波山の冷たい風が吹き降ろす霞ヶ浦のほとりで育った美味しいお米。有機質肥料をたくさん使って土づくりに心掛け、微生物のはたらきで稲の生育は良好！農業使用は慣行レベルの1/2以下で栽培している、茨城県特別栽培認証コシヒカリです。甘味があって冷めても美味しいお米です。どうぞご賞味ください！</p>	<p>【令和元年産】茨城県特別栽培認証米コシヒカリ 筑波山の冷たい風が吹き降ろす霞ヶ浦のほとりで育った美味しいお米。有機質肥料をたくさん使って土づくりに心掛け、微生物のはたらきで稲の生育は良好！農業使用は慣行レベルの1/2以下で栽培している、茨城県特別栽培認証コシヒカリです。甘味があって冷めても美味しいお米です。どうぞご賞味ください！</p>	<p>【令和元年産】茨城県特別栽培認証米コシヒカリ 筑波山の冷たい風が吹き降ろす霞ヶ浦のほとりで育った美味しいお米。有機質肥料をたくさん使って土づくりに心掛け、微生物のはたらきで稲の生育は良好！農業使用は慣行レベルの1/2以下で栽培している、茨城県特別栽培認証コシヒカリです。甘味があって冷めても美味しいお米です。どうぞご賞味ください！</p>
<p>04-04【6ヵ月連続お届け】清明川コシヒカリ(5kg)</p>  <p>50,000円</p>	<p>04-05阿見町産野菜ボックス(7～8品)</p>  <p>5,000円</p>	<p>04-06【3ヵ月連続お届け】阿見町産野菜ボックス(7～8品)</p>  <p>15,000円</p>	<p>04-07【6ヵ月連続お届け】阿見町産野菜ボックス(7～8品)</p>  <p>30,000円</p>
<p>【令和元年産】茨城県特別栽培認証米コシヒカリ 筑波山の冷たい風が吹き降ろす霞ヶ浦のほとりで育った美味しいお米。有機質肥料をたくさん使って土づくりに心掛け、微生物のはたらきで稲の生育は良好！農業使用は慣行レベルの1/2以下で栽培している、茨城県特別栽培認証コシヒカリです。甘味があって冷めても美味しいお米です。どうぞご賞味ください！</p>	<p>阿見町産の鮮度抜群の旬の野菜をお届けします～ ☆美味しい野菜のための土づくりEM菌を使った堆肥作りを土づくりの基本としています。有機肥料は菜種粕・骨粉・魚粉・籾殻・家畜糞等が主体。微量ミネラルをしっかりとりに補給することを始めています。☆安心・安全をお届けする検査体制可能な限り農業使用を減らす栽培を行い、残留農薬検査などのチェックを行っています。また、第三者認定機関である…</p>	<p>阿見町産の鮮度抜群の旬の野菜をお届けします～ ★毎月1回、3ヵ月連続で発送いたします。☆美味しい野菜のための土づくりEM菌を使った堆肥作りを土づくりの基本としています。有機肥料は菜種粕・骨粉・魚粉・籾殻・家畜糞等が主体。微量ミネラルをしっかりとりに補給することを始めています。☆安心・安全をお届けする検査体制可能な限り農業使用を減らす栽培を行い、残留農薬検査などのチェックを行っ…</p>	<p>阿見町産の鮮度抜群の旬の野菜をお届けします～ ★毎月1回、6ヵ月連続で発送いたします。☆美味しい野菜のための土づくりEM菌を使った堆肥作りを土づくりの基本としています。有機肥料は菜種粕・骨粉・魚粉・籾殻・家畜糞等が主体。微量ミネラルをしっかりとりに補給することを始めています。☆安心・安全をお届けする検査体制可能な限り農業使用を減らす栽培を行い、残留農薬検査などのチェックを行っ…</p>

<p>草人形（お座り）</p> 	<p>草人形（腰掛）</p> 	<p>空き家見守りサービス（1回分）</p> 	<p>天晴「あっぱれ」（2房）</p> 
10,000円	10,000円	10,000円	15,000円
<p>阿見町の霞ヶ浦沿岸には蓮田が広がり、レンコンの栽培が盛んです。7月から8月の蓮田は特に美しく、青々とした蓮の葉が生い茂り、水面からすーっと長い茎をのばし、白やピンクの花が咲く様は幻想的で美しいものです。蓮の花が咲き終わると蜂の巣状の「花托」が残るのをご存知でしょうか？この「花托」を女の子のスカートに見立て、乾燥させた草の種子、茎、葉など、自然素材を洋服の模様とし…</p>	<p>阿見町の霞ヶ浦沿岸には蓮田が広がり、レンコンの栽培が盛んです。7月から8月の蓮田は特に美しく、青々とした蓮の葉が生い茂り、水面からすーっと長い茎をのばし、白やピンクの花が咲く様は幻想的で美しいものです。蓮の花が咲き終わると蜂の巣状の「花托」が残るのをご存知でしょうか？この「花托」を女の子のスカートに見立て、乾燥させた草の種子、茎、葉など、自然素材を洋服の模様とし…</p>	<p>阿見町内の空き家の状況がどうなっているか、ご近所にご迷惑をおかけしていないかなど、気になるお客様に代わって見守り確認を行い、報告書(写真付き)を作成しご報告いたします。公益性が高く信頼と実績のあるシルバー人材センターが、お客様の不安を取り除くべく事項を確認いたしますので、ご安心ください。 ①家屋（外壁、外窓、屋根、雨樋、テラス、ウッドデッキなど）の状態の確認 ②敷地…</p>	<p>阿見町の自然豊かな大地で手間暇かけて育てたブドウです。天晴（あっぱれ）は、今人気の高い皮ごと食べられるシャインマスカット×日本一大きなブドウと言われる天山の交配種です。栽培方法は、ビニールハウスによる短梢・雨よけ栽培。低農薬栽培（ブドウを適粒後、ピコー袋を被せた後は農薬散布は無し）ハウス内は防草シートを敷き詰め、病気、防虫対策をほどこしています。商品は枝から収穫し…</p>
<p>シャインマスカット（1房）</p> 	<p>シャインマスカット（2房）</p> 	<p>「伊勢屋」ふるさと商品券（3,000円分）</p> 	<p>09-01自家焙煎無農薬コーヒーセット</p> 
10,000円	20,000円	15,000円	15,000円
<p>阿見町の自然豊かな大地で手間暇かけて育てたブドウです。今人気の高い皮ごと食べられるシャインマスカットです。マスカット香を楽しみながらご賞味ください。栽培方法は、ビニールハウスによる短梢・雨よけ栽培。低農薬栽培（ブドウを適粒後、ピコー袋を被せた後は農薬散布は無し）ハウス内は防草シートを敷き詰め、病気、防虫対策をほどこしています。商品は枝から収穫したまま（ピコー袋を…</p>	<p>阿見町の自然豊かな大地で手間暇かけて育てたブドウです。今人気の高い皮ごと食べられるシャインマスカットです。マスカット香を楽しみながらご賞味ください。栽培方法は、ビニールハウスによる短梢・雨よけ栽培。低農薬栽培（ブドウを適粒後、ピコー袋を被せた後は農薬散布は無し）ハウス内は防草シートを敷き詰め、病気、防虫対策をほどこしています。商品は枝から収穫したまま（ピコー袋を…</p>	<p>阿見町の伊勢屋（所在地：茨城県稲敷郡阿見町阿見3953-9）のみで使えるオリジナル商品券です。1枚の額面が300円なので、少額のお買い物にもご利用頂けます。伊勢屋でのお買い物でしたら何にでもご利用頂けます。だんご・大福・いなり寿司等、通常店頭と並ぶものの他、紅白まんじゅう、しよわせ餅、赤飯折詰、ぼたもち等、冠婚葬祭の御品（要予約）にも、是非お使いください。</p>	<p>霞ヶ浦に隣接する自然豊かな阿見町をイメージして作ったオリジナルブレンドコーヒー。阿見町にある就労継続支援B型事業所<コトリノ木>が、オーガニックコーヒー豆を自家焙煎でいねいにロースト、ブレンドしました。ハンドドリップやコーヒーメーカーで飲む「あみブレンド」と、お湯とカップがあればどこでも本格的なおいしさが楽しめる「あみブレンド」のドリッパーの詰め合わせです。…</p>
<p>09-02【阿見町特産】無農薬ヤーコンジュース（10パック入り）</p> 	<p>09-03【阿見町特産】無農薬ヤーコン染めハンカチセット（2枚組）</p> 	<p>国産えごま油（100g×2本）</p> 	<p>11-01予科練平和記念館観覧チケット（3枚）</p> 
15,000円	15,000円	15,000円	5,000円
<p>阿見町の特産品野菜の「ヤーコン」をまるごと絞ったジュース。原料のヤーコンは、阿見町の畑で農薬を使わずに育てました。香料、保存料、着色料、甘味料などを一切使わず、ヤーコン本来のおいしさを気軽にお楽しみいただけます。ヤーコンに豊富に含まれるプラクトオリゴ糖は、腸の調子を整え、コレステロールを抑える働きがあるといわれています。どなたにも安心してお飲みいただける、天然100…</p>	<p>阿見町の特産品野菜の「ヤーコン」で手染めたシルクハンカチです。ヤーコンで染めた自然な色合いと、シルクを持つ優しい風合いが特徴。手染めならではの色や柄は、まさに一点もの。2枚セットでお届けします。</p>	<p>茨城県阿見町産のえごま油を、100g×2本セットにしてお届けいたします。緑豊かな阿見町の契約農家で、無農薬・無化学肥料によって大切に育てられたえごまの種子を原料に、低温搾法により一滴一滴丁寧に絞った、完全未精製のフレッシュな油です。【スプーン1杯で1日分のオメガ3を摂取！】えごま油には、オメガ3（アルファリノレン酸）が約60%含まれています。体内で作ることのできない必須…</p>	<p>予科練平和記念館は平成22年に開館し、阿見町の貴重な歴史遺産である海軍飛行予科練習部（予科練）、旧海軍航空隊や当時の戦史の記録を展示するとともに次世代に確かに伝承し、命の尊さや平和の大切さを考えていただく施設です。貴重な歴史遺産を大切に保存し後世に伝えていくとともに、地域の歴史と文化の拠点として全国に知っていただく機会となればありがたいです。皆様方のご来館をお待ち…</p>

11-02予科練平和記念館観覧チケット (5枚)	茨城県阿見町産「霞ヶ浦の美味しいお米」ミルキークイーン10kg	【茨城県阿見町産】シクラメン鉢花 (5号サイズ)	大玉こだわり完熟トマト (4kg)
			
10,000円	15,000円	8,000円	10,000円
予科練平和記念館は平成22年に開館し、阿見町の貴重な歴史遺産である海軍飛行予科練習部（予科練）、旧海軍航空隊や当時の戦史の記録を展示するとともに次世代に確かに伝承し、命の尊さや平和の大切さを考えていただく施設です。貴重な歴史遺産を大切に保存し後世に伝えていくとともに、地域の歴史と文化の拠点として全国に知っていただく機会となればありがたいです。皆様方のご来館をお待ち…	霞ヶ浦の土壌で生産された、茨城県阿見町産のお米！粘りが強く、フワフワ、モチモチとした食感が特徴です。阿見町の豊かな自然と潤沢な水郷の中、生産者たちが丹精込めて作ったお米です。	長年の栽培経験から、長期間開花が持続するように開花促進剤等は一切使用せず、株の力を最大限に引き出す栽培方法で育てています。生産者から直接お届けする品質の高さをぜひ一度ご覧ください。	有機肥料にこだわり昔ながらの栽培方法で、味が濃厚になるように育てています。熟してから摘み取りますので食感が柔らかく、生で食べて美味しいトマトです！