

関川村を 応援してください

ふるさと納税

関川村は、磐梯朝日国立公園の一角に位置する風光明媚な地であります。基幹産業は農業で、美味しいお米の代名詞であるコシヒカリが自慢です。

人口減少や高齢社会など全国各地で叫ばれていることは関川村も例外ではありません。しかしながら、皆さまのご支援をいただきながら、豊かで住みよいむらづくりをめざし、さまざまな事業に取り組んでいるところでございます。

これからも一層魅力あるむらづくりに努力して参ります。引き続き皆さまのご支援をお願いいたします。

新潟県 関川村長 加藤 弘

関川村は
ココです！



関川村は、新潟市の北東約60kmにあり、山形県置賜地域に隣接しています。村の面積は東京23区のおよそ半分の299.61km²もありますが、そのほとんどは山林で、自然豊かな農山村です。人口は5,832人。平成の合併には加わらず、小さくてもキラリと光るむらづくりをめざして自立行政に取り組んでいます。

関川村ふるさと納税返礼品カタログ



伝統民芸品

猫ちぐら（大）マット2枚付き

古くから米どころ関川村で作られてきた猫ちぐらは、地元産の稲わらを使用し、職人が約一週間をかけてひとつひとつ丁寧に編み込んでいきます。素朴な味わいと、その美しさから愛猫家の間で高い人気を得ています。

■底直径 35cm、高さ 28cm、入口(タテ×ヨコ)11cm×13cm

寄付額／大 150,000 円～



伝統民芸品

猫ちぐら（特大）マット2枚付き

きた猫ちぐらは、地元産の稲わらを使用し、職人が約一週間をかけてひとつひとつ丁寧に編み込んでいきます。素朴な味わいと、その美しさから愛猫家の間で高い人気を得ています。

■底直径 45cm、高さ 38cm、入口(タテ×ヨコ)15cm×20cm

寄付額／特大 200,000 円～



伝統民芸品

猫ちぐら（ミニ）

古くから米どころ関川で作られてきた「猫ちぐら」は、一つ一つ丁寧に編み込まれた素朴な味わいと美しさから愛猫家から高い人気を得ています。家庭のインテリアとしても好評です。

■底直径 20cm、高さ 16cm、入口(タテ×ヨコ)8cm×10cm

寄付額／ミニ 90,000 円～



伝統民芸品

猫ちぐらお椀型・マット2枚付き

古くから米どころ関川村で作られてきた猫ちぐらは、地元産の稲わらを使用し、職人が約一週間をかけてひとつひとつ丁寧に編み込んでいきます。素朴な味わいと、その美しさから愛猫家の間で高い人気を得ています。お椀型は、猫と戯れたりするときに使っていただくちぐらです。

寄付額／130,000 円～



伝統民芸品

おひつ入れ・おひつセット

（3合用）

昔から農家で愛用されていたおひつ入れ。朝炊いたご飯が夕方になっておいしく食べることができます。コシヒカリの稲わらを使用し、職人が丁寧に編み込んで完成する自慢の品です。首都圏の有名料理店でも愛用されています。

寄付額／200,000 円～



猫ちぐらの会お手製

稲わらで編んだ鍋敷き

コシヒカリの稲わらで編んだ鍋敷きは、おしゃれで温かみのあるデザインとなっており、インテリアにも最適です。

寄付額／13,000 円～

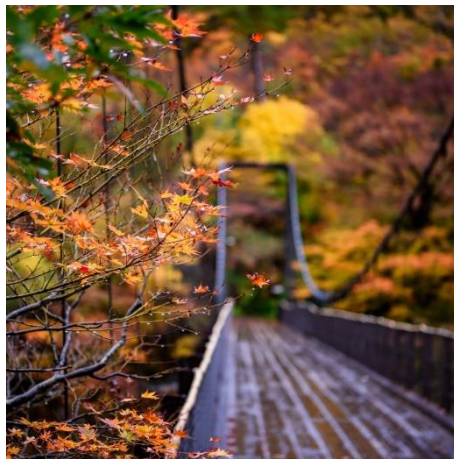


またたびで編みこんだ

「猫じゃらし」

猫が好むと言われるまたたびをボール状に編みこみました。心を込めてひとつずつ丁寧に仕上げています。

寄付額／5,000 円～



えちごせきかわ温泉宿泊利用券

関川村の温泉旅館等で使える利用券です。

関川村では、春は桜、夏は清流荒川、秋は紅葉、冬は雪景色と四季折々の景色を楽しむことができます。

寄付額／

- ・ 10,000 円～ 利用券 3,000 円分
- ・ 20,000 円～ 利用券 6,000 円分
- ・ 30,000 円～ 利用券 9,000 円分
- ・ 50,000 円～ 利用券 15,000 円分
- ・ 100,000 円～ 利用券 30,000 円分



上野新農業センターのお米

関川村産コシヒカリ

精米 6kg (2kg×3袋)

光兎山（標高 966.3m）よりいづる清流のもとに、生育された岩船産コシヒカリです。どうぞご賞味ください。丹精込めて育てたお米は、皆さんに喜んでいただける自慢の一品です。

寄付額／10,000 円～



上野新農業センターのお米
関川村産つきあかり
精米 10kg (5kg×2 袋)

光兎山（標高 966.3m）よりいづる清流のもとに、生育されたつきあかりです。どうぞご賞味ください。
 丹精込めて育てたお米は、皆さんに喜んでいただける自慢の一品です。
 寄付額／10,000 円～



山口ファームのお米
こしひかり精米 6kg (3kg×2 袋)
「じゃばみ」

岩船産コシヒカリは、新潟県の北端に位置する山間地「岩船エリア」で収穫されるお米で、魚沼産や佐渡産と並ぶブランド米「コシヒカリ」の一つです。
 山口ファームが「資源循環型栽培」にこだわって育てたこしひかり“じゃばみ”をぜひご賞味ください！寄付額／10,000 円～



横山農産のお米
こしひかり精米 6kg (2kg×3 袋)

私達農家の岩船産コシヒカリは、厳しい新潟県の栽培管理基準をクリアした『新潟県認証特別栽培米』です。農薬の使用回数や化学肥料を通常の 5 割以下に減らし栽培された私達のお米は、土にもこだわり、手間暇かけて育てられた自慢の逸品です。
 常に新米の美味しい食味を失わないよう、低温貯蔵庫にて保管し、出荷直前に精米して直送致します！
 寄付額／10,000 円～



越後もち豚肩ロース肉 1.1kg
（しゃぶしゃぶ用）

関川村産「越後もち豚」はトウモロコシを中心とした飼料により、きめが細かく、やわらかでジューシーなお肉となっています。
 この部位は肉自体に程よい脂身がありますので、火を通して硬くならず、ふわっとした食感を味わえます。ぜひおすすめします。
 寄付額／11,000 円～



越後もち豚肩ロース肉 2.2kg
（しゃぶしゃぶ用）

関川村産「越後もち豚」はトウモロコシを中心とした飼料により、きめが細かく、やわらかでジューシーなお肉となっています。
 この部位は肉自体に程よい脂身がありますので、火を通して硬くならず、ふわっとした食感を味わえます。ぜひおすすめします。
 寄付額／21,000 円～



越後もち豚肩ロース肉 1.1kg
（すきやき用）

関川村産「越後もち豚」はトウモロコシを中心とした飼料により、きめが細かく、やわらかでジューシーなお肉となっています。
 程よい厚さにスライスしてあります。甘いたれと豚肉の相性はばっちりです。
 寄付額／11,000 円～



**越後もち豚肩ロース肉 1.1kg
(焼肉用)**

関川村産「越後もち豚」はトウモロコシを中心とした飼料により、きめが細かく、やわらかでジューシーなお肉となっています。

お子様からご年配の方まで、もち豚の旨味とやわらかさをご賞味ください。

寄付額／11,000 円～



**越後もち豚肩ロース肉 1.1kg
(しゃぶしゃぶ用 550g&すき焼き用 550g)**

関川村産「越後もち豚」はトウモロコシを中心とした飼料により、きめが細かく、やわらかでジューシーなお肉となっています。

しゃぶしゃぶ用とすき焼き用のセットです。2つの切り方を食べ比べください。

寄付額／11,000 円～



**越後もち豚肩ロース肉 1.1kg
(しゃぶしゃぶ用 550g&焼肉用 550g)**

関川村産「越後もち豚」はトウモロコシを中心とした飼料により、きめが細かく、やわらかでジューシーなお肉となっています。

しゃぶしゃぶ用と焼肉用のセットです。2つの切り方を食べ比べください。

寄付額／11,000 円～



**越後もち豚ロース肉 1 kg
(しゃぶしゃぶ用)**

関川村産「越後もち豚」はトウモロコシを中心とした飼料により、きめが細かく、やわらかでジューシーなお肉となっています。

薄切りにしてありますので、夏は冷しゃぶ、冬はお鍋でお召し上がりください。

寄付額／11,000 円～



**越後もち豚ロース肉 1 kg
(焼肉用)**

関川村産「越後もち豚」はトウモロコシを中心とした飼料により、きめが細かく、やわらかでジューシーなお肉となっています。

お子様からご年配の方まで、もち豚の旨味とやわらかさをご賞味ください。

寄付額／11,000 円～



**越後もち豚ロース肉 1 kg
(とんかつ用)**

関川村産「越後もち豚」はトウモロコシを中心とした飼料により、きめが細かく、やわらかでジューシーなお肉となっています。

一番おいしさを分かっていたけるのが、厚切りにしたとんかつやソテー。脂身の甘さと赤身の旨味をご堪能ください。

寄付額／11,000 円～



越後もち豚ロース肉 1 kg
(しゃぶしゃぶ用 500g&とんかつ用 500g)

関川村産「越後もち豚」はトウモロコシを中心とした飼料により、きめが細かく、やわらかでジューシーなお肉となっています。

しゃぶしゃぶ用ととんかつ用のセットです。2つの切り方を食べ比べください。

寄付額／11,000 円～



朝日豚肩ロース肉 1.1kg
(しゃぶしゃぶ用)

キメ細かな肉質と、豚肉特有の臭みがないのが朝日豚の特徴です。

保水性の高い肉質でありながら、ほどよく脂がのっているため水っぽさがありません。

アクが出にくく、甘味のある肉質も特徴です。

寄付額／11,000 円～



朝日豚肩ロース肉 2.2kg
(しゃぶしゃぶ用)

山口ファームでは自然の恵みである質の高い天然水をたっぷりと与え、特別に配合した飼料によって飼育しています。

生後から出荷まで約 180 日間かけてじっくり丁寧に育てあげたブランド豚、朝日豚を是非ご賞味ください。

寄付額／21,000 円～



朝日豚バラ肉 1.2kg
(しゃぶしゃぶ用)

キメ細かな肉質と、豚肉特有の臭みがないのが朝日豚の特徴です。

保水性の高い肉質でありながら、ほどよく脂がのっているため水っぽさがありません。

アクが出にくく、甘味のある肉質も特徴です。

寄付額／11,000 円～



朝日豚肩ロース肉 1.1kg
(焼肉用)

山口ファームでは自然の恵みである質の高い天然水をたっぷりと与え、特別に配合した飼料によって飼育しています。

生後から出荷まで約 180 日間かけてじっくり丁寧に育てあげたブランド豚、朝日豚を是非ご賞味ください。

寄付額／11,000 円～



朝日豚ロース 3 品セット
(しゃぶしゃぶ用 300g、スライス 300g、とんかつ用 400g)

キメ細かな肉質と、豚肉特有の臭みがないのが朝日豚の特徴です。保水性の高い肉質でありながら、ほどよく脂がのっているため水っぽさがありません。アクが出にくく、甘味のある肉質も特徴です。

しゃぶしゃぶ、焼肉、とんかつ、ソテーとお好みでご賞味ください。

寄付額／11,000 円～



女川ハム工場の ハム&ソーセージセット

新潟県産の新鮮な豚肉をじっくり熟成させ、山桜で丹念にスモークしたハムやベーコン、ソーセージが自慢！おかずやおつまみに喜ばれる一品です。

寄付額／11,000 円～



豚の希少部位を使用 女川ハム自慢の逸品セット (全 9 種類)

新潟県産の新鮮な豚肉をじっくり熟成させ、山桜で丹念にスモークした豚足や、やわらかく煮込んだ行者にんにく入り味付けもつなどのセットです。豚のほほ肉やとんころ、こめかみなど希少部位を使用。おつまみに相性抜群です。

寄付額／20,000 円～



きねつき光兔もち

地元産のもち米「こがねもち」を100%使用。味とコシの強さが自慢のおもちで種類も豊富です。

寄付額／9,000 円～

- ・白もちセット (36 枚)
- ・白、草、豆もちセット (各 12 枚)



特選肉厚しいたけ (1 kg)

関川村は県内有数の生しいたけの生産地です。総アミノ酸含有量は一般のしいたけと比べ 1.8 倍も多く含まれていて、「関川村推奨みやげ品」に認定されている肉厚で旨味のあるしいたけです。

寄付額／9,000 円～



ジャンボ生キクラゲ (400 g)

関川村産ジャンボ生キクラゲはとにかく肉厚！歯ごたえがあっておいしさ抜群です。首都圏の高級中華料理店でも使用されています。ぜひ一度ご賞味ください。

寄付額／5,000 円～

※6 月～11 月までの期間限定



鮭の味噌漬けセット

脂がのった鮭と自慢の味噌床で鮭の旨味を一層引き出します。風味よくしっかり深い味。多くの方にご好評いただき、長年続いている味わいです。ご飯がすすむ一品です。

鮭の味噌漬けセット (2 切入 × 3 袋)

寄付額／17,000 円～

鮭の味噌漬けセット (2 切入 × 4 袋、ハラス 3 切入 × 1 袋)

寄付額／25,000 円～



鮭の焼き漬けセット

丁寧に焼き上げた鮭を特製醤油ダレに漬け込みました。調理済みですので、解凍後そのままお召し上がりいただけます。ご飯にもお酒にも相性抜群です。

鮭の焼き漬けセット（2切入×3袋）
寄付額／17,000 円～

鮭の焼き漬けセット（2切入×5袋）
寄付額／25,000 円～



鮭と銀ひらすセット

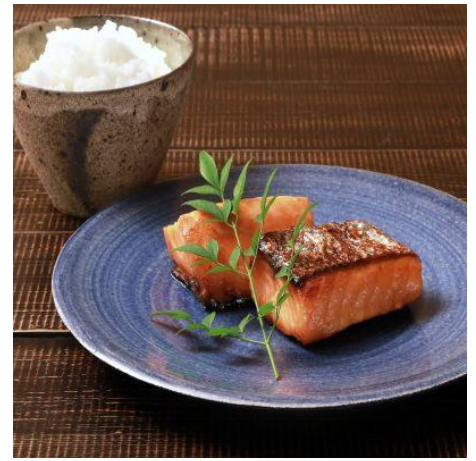
「鮭の味噌漬け」と「鮭の焼き漬け」に加え、脂が控えめな銀ひらすを塩麴で味付けした「銀ひらす塩麴漬け」の3種類をセットにしました。

鮭と銀ひらすセット（味噌漬け、焼き漬け、銀ひらす塩麴漬け各1袋）

寄付額／16,000 円～

鮭と銀ひらすセット（味噌漬け、焼き漬け各2袋、銀ひらす塩麴漬け1袋）

寄付額／23,000 円～



鮭の味噌漬け（6切れ）& コシヒカリ（4kg）

天然秋鮭を地元の味噌や酒麴等でじっくり漬け込んだ自慢の一品。関川村産コシヒカリとの相性は抜群です！

寄付額／15,000 円～



手作り笹団子（20個）

はさかけで天日乾燥した関川村産のもち米とヨモギをたっぷり使った濃厚な味わいの笹団子です。あんこも甘くて美味い！すべて地元のお母さん方による手作りです。本当においしいですよ！

寄付額／9,000 円～



手作り笹巻き（20個）

村のお母さん方が丁寧に心を込めてつくる昔懐かしの手作り笹巻きです。きなこをたっぷりつけて食べれば間違いなし！

寄付額／8,000 円～



笹団子（10個）& 笹巻き（10個）セット

関川村自慢の一品がセットになりました！はさかけで天日乾燥させたもち米を使ったもちもちの笹団子と笹巻き。笹団子は村で採れたヨモギをたっぷり使った濃厚な味わいの団子。笹巻きはきなこをたっぷりつけてお召し上がりください。

寄付額／9,000 円～



旬づくり味噌（1kg×3個）

昔ながらの製法にこだわり、村の大豆、酒米、塩だけを使って作った無添加・無香料の手作り田舎味噌です。アルコール添加をしていないので、麹菌が生きています。

寄付額／10,000 円～



おふくろ味噌セット&コシヒカリ

旬づくり味噌、しいたけ味噌、その他地元の野菜を使った味噌漬けなど昔懐かしの味が詰まっています。ひと口食べたらずみに満足するだけでなく、心も豊かになること間違いなし！

おふくろ味噌セット&コシヒカリ（2kg）寄付額／10,000 円～

※関川村産コシヒカリ（4kg）セットは寄付額／15,000 円～



山口ファームのお米セット （コシヒカリ・つきあかり）

さいころ型（300g）のボックスが6個入っており、真空包装で精米したのでの鮮度が長持ちします。贈答用にもご利用ください。

寄付額／10,000 円～



山口ファームの手作りとうふ &厚揚げセット

山口ファームでは、資源循環型農業にこだわり、光兎山の麓、きれいな水と昼夜の寒暖差によって育まれた美味しいお米を生産しています。大豆「エンレイ」を100%使ったとうふ・厚揚げはきめが細かくジューシーです。自信の品をぜひお試しください。

寄付額／15,000 円～



ㄨ張鶴 純（純米吟醸酒）

全国に先駆けて純米造りを構築した宮尾酒造の看板製品「ㄨ張鶴 純」です。派手過ぎない上品な味わいと、純米ならではのまろやかな味わいでありながらもキレの良い味わいに仕上がっています。

（画像は720ml×2本です。）

720ml×1本 寄付額／10,000 円～

720ml×2本 寄付額／15,000 円～

1800ml×1本 寄付額／15,000 円～

1800ml×2本 寄付額／30,000 円～



ㄨ張鶴 しぼりたて 生原酒

冬季限定、収穫仕立ての関川村産の「五百万石」で仕込んだ新米新酒です。熱処理（火入れ）をしない完全生酒のため酵母が生きております。旬の味わいをお楽しみください。

（画像は1800ml×1本です。）

720ml×2本 寄付額／10,000 円～

1800ml×1本 寄付額／10,000 円～

1800ml×2本 寄付額／20,000 円～



ㄖ張鶴 雪（特別本醸造酒）

酒米「五百万石」に関川村産の米が使用されています。やわらかな含み香と淡麗にしてふくよかな味わい、上品で細かな口当たりが特徴です。淡雪を思わせる綺麗で柔らかくも酒質に膨らみがある味わいのお酒です。

（画像は 1800ml×1 本です。）

720ml×2 本 寄付額／10,000 円～
1800ml×1 本 寄付額／10,000 円～
1800ml×2 本 寄付額／20,000 円～



ㄖ張鶴 月（本醸造酒）

酒米「五百万石」に関川村産の米が使用されています。淡麗辛口でなめらかな口あたりとまろやかな飲み口が特徴です。

ほのかに心地の良い吟醸香を思わせる香りはまさしく地元に根付くちょっといい晩酌酒です。

（画像は 720ml×2 本です。）

720ml×2 本 寄付額／10,000 円～
1800ml×1 本 寄付額／10,000 円～
1800ml×2 本 寄付額／20,000 円～



ㄖ張鶴 花（普通酒）

酒米「五百万石」に関川村産の米が使用されています。やわらかな香りとすっきりした味わいが特徴で、冷でも燗でもおいしくいただけます。何本飲んでも飲み飽きしない地元にとことん親しまれている新潟県内限定のㄖ張鶴のザ・晩酌酒。

（画像は 1800ml×1 本です。）

720ml×2 本 寄付額／10,000 円～
1800ml×1 本 寄付額／10,000 円～
1800ml×2 本 寄付額／20,000 円～



ㄖ張鶴

300ml×12 本セット

飲みきりサイズの 300ml 瓶を 12 本詰め合わせました。

飲みきりサイズの小瓶は、その日の気分でお好きな飲み方でお楽しみください。

（画像は月 6 本、花 6 本です。）

・月 300ml×6 本、花 300ml×6 本
寄付額／20,000 円～
・花 300ml×12 本
寄付額／18,000 円～



ㄖ張鶴 純

1800ml×6 本セット

全国に先駆けて純米造りを構築した宮尾酒造の看板製品「ㄖ張鶴 純」です。

派手過ぎない上品な味わいと、純米ならではのまろやかな味わいでありながらもキレの良い味わいに仕上がっています。

1800ml×6 本 寄付額／70,000 円～

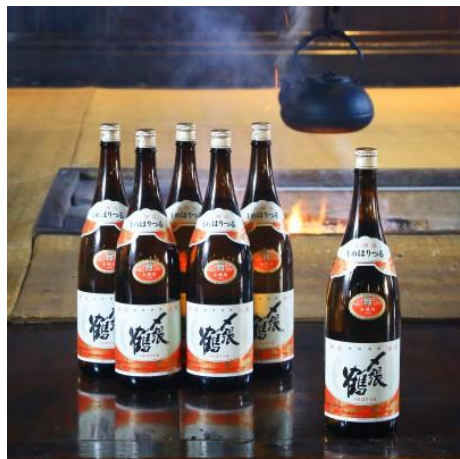


ㄖ張鶴 雪

1800ml×6 本セット

酒米「五百万石」に関川村産の米が使用されています。やわらかな含み香と淡麗にしてふくよかな味わい、上品で細かな口当たりが特徴です。淡雪を思わせる綺麗で柔らかくも酒質に膨らみがある味わいのお酒です。ㄖ張鶴の「雪月花シリーズ」の核となる逸品です。

1800ml×6 本 寄付額／55,000 円～



ㄖ張鶴 月

1800ml×6本セット

酒米「五百万石」に関川村産の米が使用されています。やわらかな含み香と淡麗にしてふくよかな味わい、上品で細かな口当たりが特徴です。淡雪を思わせる綺麗で柔らかな酒質に膨らみがある味わいのお酒です。ㄖ張鶴の「雪月花シリーズ」の核となる逸品です。

1800m×6本 寄付額／48,000 円～



ㄖ張鶴 花

1800ml×6本セット

酒米「五百万石」に関川村産の米が使用されています。やわらかな香りとすっきりした味わいが特徴で、冷でも燗でもおいしくいただけます。何本飲んでも飲み飽きしない地元にとことん親しまれている新潟県内限定のㄖ張鶴のザ・晩酌酒。

1800m×6本 寄付額／43,000 円～



ㄖ張鶴 雪・月・花

1800ml×各2本セット

関川村産の酒造好適米「五百万石」で醸したㄖ張鶴の雪、月、花をしっかりと楽しめる一升瓶6本のセット

雪 1800m×2本、月 1800m×2本、花 1800m×2本

寄付額／48,000 円～



ㄖ張鶴 純・雪・月・花

1800ml×6本セット

関川村産の酒造好適米「五百万石」で醸したㄖ張鶴を飲み比べてじっくりと味わえる一升瓶6本セット

純 1800m×2本、雪 1800m×1本、月 1800m×1本、花 1800m×2本
寄付額／55,000 円～



純米大吟醸 大津盛

程よいフルーティーな香りとやわらかくふくらみのある味わいが特徴です。楚々とした後味の余韻は和装の奥ゆかしい日本美人を思わせます。酒類鑑評会にて数多くの金賞受賞を誇る自慢の日本酒です。

インターナショナル・ワイン・チャレンジ 2018[GOLD メダル]受賞
(画像は 1800ml です。)

720ml×1本 寄付額／23,000 円～
1800ml×1本 寄付額／43,000 円～



大吟醸 大津盛

芳醇な香りが特徴で、関東信越国税局酒類鑑評会において、連続 18 年間の入賞の実績を誇る日本酒です。

インターナショナル・ワイン・チャレンジ 2018[SILVER メダル]受賞
(画像は 720ml です。)

720ml×1本 寄付額／18,000 円～
1800m×1本 寄付額／33,000 円～



**刻み味噌漬け&しいたけ味噌
(各2個)&コシヒカリ(2kg)**
ごはんのお供にぴったりな刻み味噌
漬けとしいたけ味噌、関川村産コシ
ヒカリのセットです。

寄付額／8,000 円～



**とんから&とん辛酢&行者にん
にく醤油仕込み&コシヒカリ**
関川村産とうがらしを使った調味料
(とんから・とん辛酢)と醤油で漬
け込んだ天然の行者にんにく、関川
村産コシヒカリのセット。

とんから&とん辛酢&行者にんにく
醤油仕込み&コシヒカリ (2kg)

寄付額／10,000 円～

※関川村産コシヒカリ(4kg)セット
は寄付額／15,000 円～

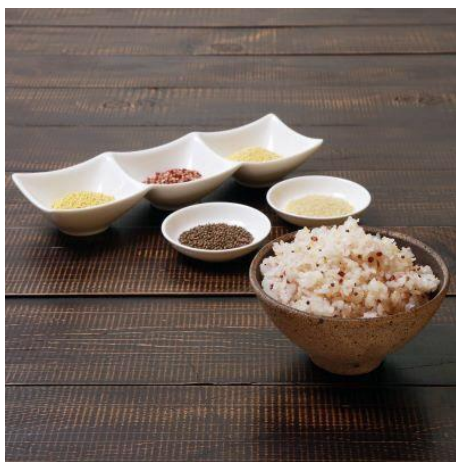


雑穀セット(3種)

ビタミン、ミネラル、食物繊維が豊
富で栄養バランスが良いと言われて
いる雑穀のセットです。

(もちキビ・高キビ・もちアワ)
無農薬で栽培し、天日干しの雑穀を
真空パックにしてあります。

寄付額／10,000 円～



雑穀セット(5種)& コシヒカリ(2kg)

ビタミン、ミネラル、食物繊維が豊
富で栄養バランスが良いと言われて
いる雑穀のセットです。

(もちキビ・高キビ・もちアワ・え
ごま・ヒエ)

無農薬で栽培し、天日干しの雑穀を
真空パックにしてあります。

寄付額／15,000 円～



極楽物産のジャムセット

平飼卵を使ったレモン風味のたま
ごジャム、関川村にある荒川峡ぶど
う園で採れたおいしいぶどうを使っ
たぶどうジャム、青梅のきりりとし
た酸味が甘酸っぱい青梅ジャムの3
つセットです。

寄付額／10,000 円～



光兎サブレ

平飼卵を使った素朴ながら豊かな
味わい。雪が降ると兎の形が現れる
光兎山をイメージして作りました。
かぼちゃの種とアーモンド味の2種
類。一箱10枚入りです。

寄付額／8,000 円～



えちごせきかわ猫ちぐら工房の 焼き菓子セット

関川村の豊かな自然の恵みを活かし、地元産のお米やよもぎ、くるみなどを使ったお菓子を箱入りのセットでお届けします。

中でもお米マフィンは岩船産コシヒカリを100%使用し、小麦粉、卵、乳製品は不使用です。

寄付額／5,000 円～



関川村方言かるた

村の日常会話がかかるたになりました。ユニークなかるたに大笑いすること間違いなし！

寄付額／5,000 円～



【期間限定】2023 年度 いで湯の関川ふるさと会 会員券・年会費割引券

「ふるさとを都市の皆さんに届けよう」をテーマに昭和 58 年に発足しました。年 4 回、会員の皆さんに村の特産品をお届けします。毎年交流会も開催しています。

寄付額／

- ・ 100,000 円～ 会員券（1 年分）
- ・ 50,000 円～ 年会費割引券

※この返礼品の寄附申込期限は2023 年 5 月末とさせていただきます。



郵便局の見守り訪問サービス

ふるさと関川村で暮らす親御さんのご自宅へ郵便局員が月 1 回訪問。生活状況を確認して、その結果を離れて暮らすご家族へお知らせするサービスです。

寄付額／

- ・ 30,000 円～ 3 か月コース
- ・ 60,000 円～ 6 か月コース
- ・ 120,000 円～ 12 か月コース



制菌布マスク（大人男性用） 5 枚セット

抗菌の布を使用した綿 100%の布マスク。100 回洗濯をしても抗菌の効果が 99%維持できます。アパレル衣料品を縫製する工場が技術を駆使して作った自信作です。

寄付額／10,000 円～

※夏用（裏側メッシュ素材）もあります



制菌布マスク（大人女性用） 5 枚セット

抗菌の布を使用した綿 100%の布マスク。100 回洗濯をしても抗菌の効果が 99%維持できます。アパレル衣料品を縫製する工場が技術を駆使して作った自信作です。

寄付額／10,000 円～

※夏用（裏側メッシュ素材）もあります



**トントン真鍮ヘアゴムとマルチ
チェーンのセット×各1点**

2種類のハンマートーンで模様をつけた真鍮のパーツをヘアゴムに仕立てました。

※金具やカラーや模様は詰め合わせでお届けします。

寄付額／12,000 円～



淡水パールと金線イヤリング×1点

ゆがみのかわいい淡水ケシパールとk14gfの金線を1つ1つハンドハンマートーンで仕上げました。

寄付額／25,000 円～



**淡水パールと金線 k14gf
フックピアス×1点**

ゆがみのかわいい淡水ケシパールとk14gfの金線を1つ1つハンドハンマートーンで仕上げました。

寄付額／25,000 円～



**ライス淡水パールのショート
ネックレス (マンテル金具)×1点**

ゆがみのかわいい淡水ライスパールをショートネックレスに仕立てました。マンテル金具はつけ外しがしやすく、くるくると手首にまくとブレスレットとしてもお使いいただけます。

寄付額／25,000 円～



**ハレノヒノ コットンパール
マルチチェーン×1点**

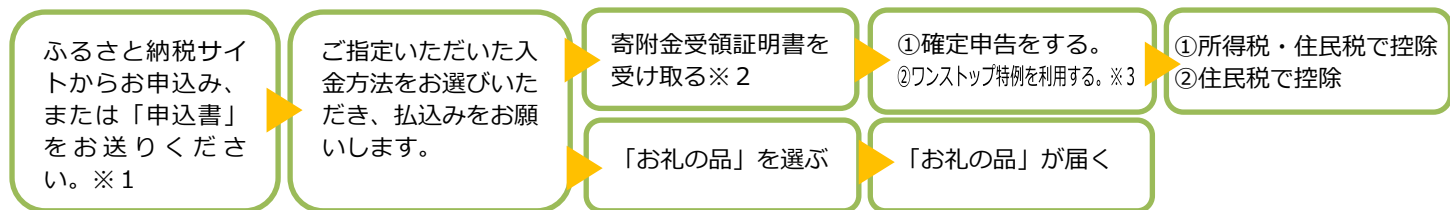
6mm のコットンパールをマルチチェーン兼ネックレスに仕立てました。

金具が両方カニカンになっていますのでネックレスとしてもお使いいただけます。

寄付額／35,000 円～

関川村ふるさと応援寄附金（ふるさと納税）

1 ふるさと納税の流れ



※1 寄附申込書とお礼の品選定書は一緒にお送りください

※2 確定申告には「寄附金受領証明書」が必要です。紛失されないようご注意ください。

※3 確定申告をする必要のない方が、ふるさと納税先団体（自治体）に「申告特例申請書」を提出することで、確定申告をしなくても寄附金控除が受けられます。但し、年間5自治体に限ります。申請書は希望する方へ関川村役場からお届けします。

2 ふるさと納税の使い道（申込書の寄附金の使い道の種類を選んでください）



1 人口減少抑制政策に関する事業



2 環境保全に関する事業



3 教育振興に関する事業



4 文化・スポーツ振興に関する事業



5 都市との交流促進に関する事業



6 福祉医療に関する事業



7 村長におまかせ

3 寄附金のお申し込み方法

1 ふるさと納税ポータルサイト	関川村ふるさと納税の取扱いサイトは次の6つです。 さとふる、ふるさとチョイス、ANA、楽天、ふるなび、JREMALL
2 関川村ホームページから	「関川村 ふるさと納税」で検索 http://www.vill.sekikawa.niigata.jp/
3 郵送でお申込み	〒959-3292 新潟県岩船郡関川村大字下関 912 関川村役場 地域政策課 ふるさと納税担当 行
4 ファックスから	0254-64-0079
5 Eメールから	chiiki-shinko@vill.sekikawa.lg.jp

4 寄附金の払込方法

1 クレジットカード

ポータルサイトからお申し込みください。

2 郵便振替

払込取扱票（郵便局専用）をお送りします。最寄りの郵便局からお振込み願います。

3 銀行振込

関川村役場から口座番号などをお知らせします。最寄りの銀行からお振込み願います。※手数料はご負担ください。

4 現金

関川村役場へ直接お届けいただくか、現金書留（手数料はご負担ください）で郵送してください。

5 その他

ポータルサイトからお申込みの場合、1～4のほか、コンビニ支払い、ネットバンク支払い等も選択可能です。

○お申込み・お問い合わせ先 関川村役場 地域政策課 ふるさと納税担当

〒959-3292 新潟県岩船郡関川村大字下関 912 TEL : 0254-64-1478 FAX : 0254-64-0079