

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。

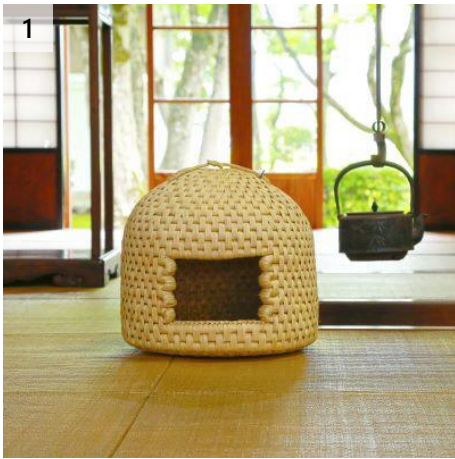
新潟県 関川村長 加藤 弘

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 299.61 km² 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 4,624 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

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 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～



在庫切れ



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も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。

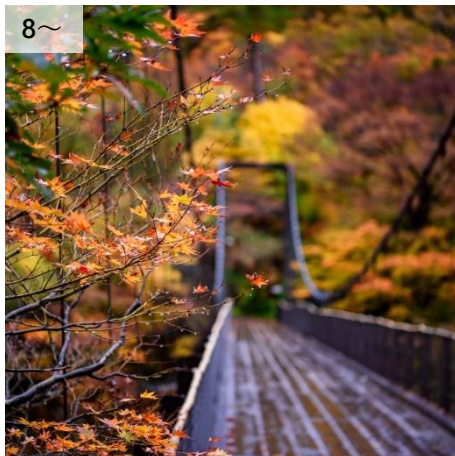
寄付額／200,000円～

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～



ネット申込限定



QRコードから利用方法や対象店舗をご確認いただけます。

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
- 他

温泉街で使える電子クーポン

(DMC aizu)

関川村を訪れ、食べて・泊まって・買って応援できる電子クーポンです。村内の旅館や飲食店、特産品販売店などで利用でき、温泉やお土産も満喫可能。ふるさと納税で受け取り、スマホで簡単利用できる便利な返礼品です。

寄付額／5,000円～

(1,000円単位で指定可)

ネット申込限定



QRコードから利用方法や対象店舗
をご確認いただけます。

温泉旅館で使える電子クーポン (ふるさとらべる)

関川村内の温泉旅館で、宿泊代精算に
ご利用いただける電子クーポンです。
会員登録やアプリダウンロードは不要
で、宿泊当日にスマホで寄附申した
場合でも、その場ですぐお使いいた
だけます。

寄付額/10,000円～

22



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
み米”をぜひご賞味ください！

寄付額/18,000円～

※毎月定期便(ネット申込限定)あり

23～



横山農産のこしひかり精米

厳しい新潟県の栽培管理基準をクリア
ーした『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、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！

5kg(5kg×1袋) 寄付額/15,000円～

6kg(2kg×3袋) 寄付額/19,000円～

※毎月定期便(ネット申込限定)あり

26



用助商店のお米

こしひかり精米 6kg (2kg×3袋)

味にこだわり、米ぬか、魚粕、油粕、
EM菌を発酵させたボカシを散布して、
化学肥料を半減させ、土壌の有機化に
つとめ、安心安全な米を育てました。
美味しいお米ですので、ぜひご賞味く
ださい。

寄付額/20,000円～

26



農家民宿おくやまの米

コシヒカリ精米 6kg (2kg×3袋)

農家民宿おくやまは、食べる人の健康に
も自然環境にも配慮した「自然に近い環
境で育てた米」にこだわっています。
天の恵みと光兔山の清流、豊かな自然が
育んだ濃厚な甘み・うま味と、もっちり
とした食感のコシヒカリを堪能してく
ださい。

寄付額/20,000円～

27



砂金米 こしひかり
精米 6kg (2kg×3袋)

明治から昭和にかけて、砂金を採取し
ていた川の水を田んぼに引いて生産さ
れたコシヒカリです。

関川村でも秘境の地で、人の営みに一
切ふれることのない自然な水で育てた
お米です。

寄付額/19,000円～

28～



**奥越後の百姓屋のこしひかり
【極上】こだわり米**

除草剤の使用を1度に抑える等、安全性と生産性の両方を向上させた、こだわり米です。

鮮度を保つ窒素置換袋詰めにより、未開封で90日間保存できます。

3kg(3kg×1袋) 寄付額/11,000円～

5kg(5kg×1袋) 寄付額/18,000円～

6kg(3kg×2袋) 寄付額/22,000円～

他

※毎月定期便(ネット申込限定)あり

34



**星山米店のこしひかり
精米 5kg (5kg×1袋)**

朝晩の寒暖差と清らかな水、栄養豊かな土壌が揃う関川村で、代々受け継がれた土づくり、丁寧な水管理、自然との調和を大切にした栽培など、工夫と情熱を注ぎ込んだお米です。

ひと口含めば甘みと旨みが口いっぱいに広がり、冷めても美味しくおにぎりやお弁当にもぴったりです。

寄付額/15,000円～

※毎月定期便(ネット申込限定)あり

35～



**JA北新潟
コシヒカリ 今摺米**

「今摺(いまずり)米」とは、JA北新潟農産物直売所「こったま～や」の精米施設で、最新鋭の精米機と色彩選別機を用い、ご依頼を受けてから精米した“すりたてのお米”です。

精米直後は風味・香り・甘味が最も良く、炊き上がりのツヤと香りの豊かさは格別。

5kg(5kg×1袋) 寄付額/21,000円～

10kg(5kg×2袋) 寄付額/40,000円～

37



**青南総合農園 こしひかり
玄米 30kg (30kg×1袋)**

米食味鑑定士が食味・栽培方法を厳選吟味した1等米。

コシヒカリの粒立ちの良さ、炊き上がりのつややかさ、ふっくらとした食感と豊かな甘みがあり、正規の米穀検査でも1等を取得しています。

玄米の状態でお届けしますので、お好みで精米してお召上がり下さい。

寄付額/80,000円～

38～



**奥越後の百姓屋のこしひかり
【極上】こだわり米 玄米**

除草剤の使用を1度に抑える等、安全性と生産性の両方を向上させた、こだわり米の玄米です。

鮮度を保つ窒素置換袋詰めにより、未開封で90日間保存できます。

3kg(3kg×1袋) 寄付額/10,000円～

5kg(5kg×1袋) 寄付額/15,000円～

6kg(3kg×2袋) 寄付額/18,000円～

他

※毎月定期便(ネット申込限定)あり



砂金米 こがねもち
精米 2kg (2kg×1袋)

先人たちが約4km、高低差80mの区間を手掘りで掘りつないだ隋道(ずいどう)「金俣小川用水路」の水を元に丹精込めて育てたお米です。

もち米ですので、赤飯や栗おこわ、おはぎ等がおすすめです。

寄付額/9,000円～



光兔米コシヒカリ
レンジアップごはん

「1食分だけごはんがほしい」、「忙しくてごはんを炊く時間がない」という方も簡単に美味しい炊き立てごはんが食べられるよう、山口ファーム自慢の「コシヒカリ」を1食150gのパックごはんにしました。

有事の際の非常食としても重宝します。

150g×6個 寄付額/8,000円～

150g×20個 寄付額/21,000円～



こちらの写真は1.8kgです

越後もち豚肩ロース肉
(しゃぶしゃぶ用)

肩ロースは肉自体に程よい脂身がある部位ですので、火を通して硬くならず、ふわっとした食感を味わえます。

少量ずつ使える小分けタイプ(500g×1袋+200g×2袋)や、お得な1.8kg(900g×2袋)もご用意しました。

900g小分けタイプ 寄付額/13,000円～

900g×1袋 寄付額/13,000円～

900g×2袋 寄付額/25,000円～



越後もち豚肩ロース肉 900g
(すきやき用)

新潟県産「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/13,000円～



越後もち豚肩ロース肉 900g
(焼肉用)

新潟県産「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/13,000円～

52



越後もち豚肩ロース肉 900g
(しゃぶしゃぶ用 500g&すき焼き用 400g)

新潟県産「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/13,000円～

53



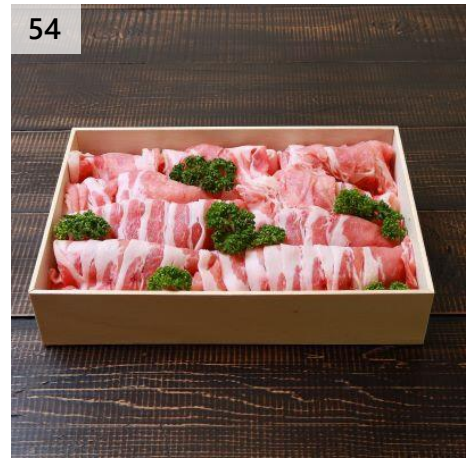
越後もち豚肩ロース肉 900g
(しゃぶしゃぶ用 500g&焼肉用 400g)

新潟県産「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/13,000円～

54



越後もち豚ロース肉 900g
(しゃぶしゃぶ用)

新潟県産「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/13,000円～

55



越後もち豚ロース肉 900g
(とんかつ用)

新潟県産「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/13,000円～

56



越後もち豚ロース肉 900g
(しゃぶしゃぶ用 500g&とんかつ用 400g)

新潟県産「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/13,000円～

57



じゃばみ豚ロース肉 900g
(しゃぶしゃぶ用)

関川村の蛇喰（じゃばみ）という集落の高橋農場だけで生産されているじゃばみ豚。

生産量が限られているので地元でも手に入りにくいにもかかわらず、美味しい豚肉として根強いファンがいます。

寄付額/13,000円～

58～



朝日豚肩ロース肉 (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。

1.1kg 寄付額/13,000円～

2.2kg 寄付額/25,000円～



60



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/13,000円～

61



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/13,000円～

62



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、ステーキとお好みでご賞味ください。

寄付額/13,000円～

63～



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、化学調味料を使用せずに山桜で丹念にスモークしたハムやベーコン、ソーセージが自慢です！
煙に巻かれた魔法の逸品!ぜひご賞味ください。

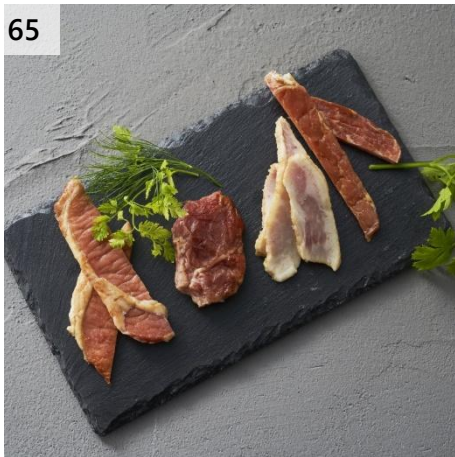
バラエティ5種セット

寄付額/12,000円～

ソーセージ5種&ハムステーキ

寄付額/15,000円～

65



女川ハム工場の

珍味4種食べ比べセット

お酒に合う逸品として、店主イチオシの4種セットです。

コクのある肉質とあっさりとした脂が特徴の経産豚(母豚)のロースジャーキー、希少部位を使った燻製やベーコンはいずれも店主の愛情とこだわりがつまっています。

寄付額/11,000円～

51～



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/13,000円～

- ・白もちセット (36枚)
- ・白、草、豆もちセット (各12枚)



53



あらかわ生しいたけ

特選特大プレミアム (1.1kg)

新潟県関川村の菌床しいたけは、肉厚で足まで食べられるやわらかさが特徴で、ぷりっとした菌触りが大好評です。クリーンな栽培ハウスに冷暖房設備を完備し、通年栽培により安定生産・安定供給が可能です。水にこだわり柔らかく栽培しているため、軸(柄)も無駄なく美味しくご賞味頂けます。

寄付額/14,000円～

69



ジャンボ生キクラゲ (440g)

関川村産ジャンボ生キクラゲはとにかく肉厚! 菌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。穫後、水洗いをし、石づき部分をカットして下処理しています。炒め物や天ぷら、しゃぶしゃぶでの調理がおすすめです。

寄付額/9,000円～

※3月～11月までの期間限定

70



あらかわ乾燥しいたけセット

(130g)

新潟県でも屈指のしいたけ産地、岩船郡関川村で育つ「あらかわ生しいたけ」をじっくり乾燥させました。水で戻せば、肉厚で柔らかく、弾力のある菌ごたえに仕上がりに、出汁まで美味しいです。1年間の長期保存が可能のため、ご家庭で重宝する万能な食材。煮物やパスタ、チャーハンなど、さまざまな料理で活躍してくれます!

寄付額/14,000円～

71



あらかわキクラゲ生 (440g)・ 乾燥 (60g) セット

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。

乾燥キクラゲは、スープや炒め物など、さまざまな料理で活躍する万能食材!

寄付額/15,000円~

※3月~11月までの期間限定

72



あらかわキクラゲ乾燥セット (180g)

水で戻せば、ジャンボサイズ!コリコリ食感の乾燥キクラゲ。

一般的なキクラゲに比べると肉厚で、一回り大きいサイズ。とても一口では食べきれません。スープや炒め物など、さまざまな料理で活躍する万能食材!乾燥させているため、約1年間長持ち。ご家庭に常備しておくとお便利です。

寄付額/22,000円~

受付期間外



あらかわ生しいたけ 菌床ホダ木セット

しいたけ栽培には「原木栽培」と「菌床栽培」の2種類があります。菌床栽培とはナラやクスギのおが粉を固め、しいたけ菌を注入したものであり、軽量で持ち運びも便利です。

この菌床ホダ木では、しいたけをご家庭で何回もの収穫が可能です。しいたけ栽培に挑戦してみませんか。

2セット 寄付額/16,000円~

3セット 寄付額/22,000円~

75



あらかわ生しいたけ 大したもん じゃセット (生しいたけ、乾燥しい たけ・ミンチ、乾燥キクラゲ)

あらかわ生しいたけ特選特大プレミアム (1.1kg) と乾燥しいたけミンチ (50g) と乾燥キクラゲ (30g) のコラボレーションセットです。

寄付額/25,000円~

76



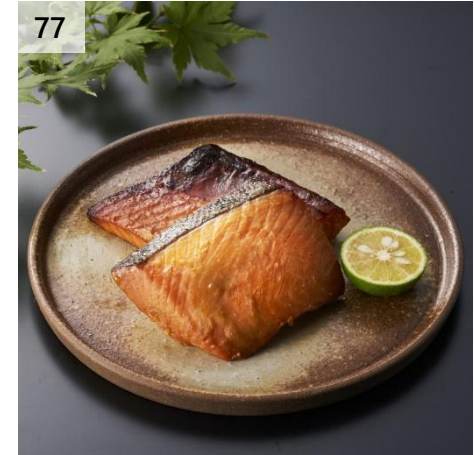
生しいたけ生キクラゲセット

あらかわ生しいたけ特選特大プレミアム (約400g) と、肉厚で歯ごたえのあるジャンボ生キクラゲ (220g) を両方味わえるセットです。

生しいたけは、水洗いせずにタオルで拭いて、バターを入れて焼いてから、少々塩・コショウで味付けした「ステーキ風」でお召し上がりいただくのがおすすめです。

寄付額/16,000円~

77



鮭の味噌漬け (冷蔵)

一年中脂がのった鮭を特性味噌でじっくり漬け込んだ一品です。

一流ホテルのシェフとして修行した経験を持つマスターが、厳選した鮭を一切れずつ丁寧に味噌と酒粕に漬け込みました。

冷蔵品のため、賞味期限は出荷日+5日です。

3切入×2袋 寄付額/13,000円~

78～



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で、ご飯がすすむ一品です。

多くの方にご好評いただき、長年続いている味わいです。(冷凍品)

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～

80～



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～

82～



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～

受付期間外



えちごせきかわ猫ちぐら工房の 笹団子 [個包装]

関川村のよもぎと笹を使用した着色料・保存料無添加の笹団子を冷凍でお届けします。

よもぎ本来の味と香りを楽しんでいただきたいです。

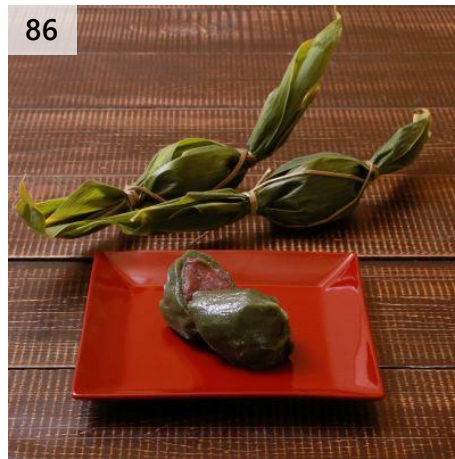
10個 (5個入×1袋+1個入×5袋)

寄付額/10,000円～

20個 (5個入×2袋+1個入×10袋)

寄付額/16,000円～

86

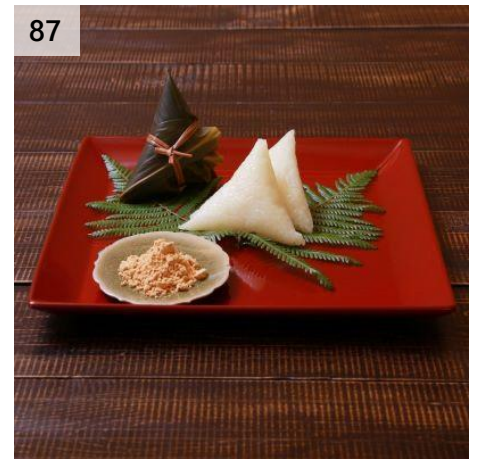


手作り笹団子 (20個)

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/15,000円～

87



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/13,000円～

88



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／14,000円～

89



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～

90



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／13,000円～

91



山口ファームのお米&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／16,000円～

受付停止中



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～

受付停止中



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／



受付期間外

山薫る自然薯

700g 以上

自然薯の生育に適した関川村の地で大切に育てました。土や肥料にもこだわり、風味豊かで粘りがあり、とても大型の自然薯に育てています。ぜひ炊き立ての関川村産コシヒカリと一緒に自然薯の風味を楽しんでください。

カット品 寄付額／11,000 円～

一本物 寄付額／15,000 円～



95～

こちらは 720ml×2 本です

〆張鶴 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「〆張鶴 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。

720ml×2 本 寄付額／18,000 円～

1800ml×1 本 寄付額／18,000 円～

1800ml×2 本 寄付額／36,000 円～

1800ml×6 本 寄付額／106,000 円～



98～

〆張鶴 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。

720ml×2 本 寄付額／14,000 円～

1800ml×1 本 寄付額／14,000 円～



100

〆張鶴 飲み比べを楽しむ

純・花セット

酒造好適米「五百万石」を原料米に醸した〆張鶴 純（純米吟醸酒）と花（普通酒）の飲み比べセットです。

「花」は新潟県内のみ取り扱いの限定酒で、柔らかな香り、快適ですっきりとした味わい。後口さわやかで、冷でも爛でもおいしいです。

720ml×各1本

寄付額／14,000 円～



受付期間外

【冬季限定】

蔵出ししぼりたて 生原酒

収穫されたばかりの関川村産「五百万石」で醸した、しぼりたての新米生原酒です。

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。

720ml×2 本 寄付額／15,000 円～

※11月～12月の期間限定



受付期間外

農家民宿おくやまのどぶろく

「政（まつりごと）」

おくやまのどぶろくは、自家栽培期間中農薬・肥料不使用のコシヒカリで仕込んでおり、麹も自家製です。

やや辛口のすっきりした味わいで、第13回全国どぶろくコンテスト淡麗の部において入賞した逸品です。

300ml×2 本 寄付額／10,000 円～

720ml×1 本 寄付額／10,000 円～

720ml×2 本 寄付額／18,000 円～

受付期間外



農家民宿おくやまのどぶろく 飲み比べセット

やや辛口の「政」と菩提もと仕込という室町時代から伝わる醸造方法で仕込んだやさしい甘さが特徴の「晴」をセットにしました。

300ml×各1本 寄附額／10,000円～

106



光兔サブレ

平飼い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兔山をイメージして作りしました。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／11,000円～

107



えちごせきかわ猫ちぐら工場の 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～

108



関川村方言かるた

村の日常会話がかるとになりました。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～

109～



いで湯の関川ふる里会 令和8年度会員権

「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、会員の皆さんに関川村の特産品詰合せをお届けします。会員が集う交流会も毎年開催しています。

寄付額／
・130,000円～ 会員権(1年間有効)
・65,000円～ 年会費半額割引
※寄附申込期限: 令和8年4月26日

111～



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

114



**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～

115



**淡水パールと金線 k14gf
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たイヤリング（両耳用）です。

寄付額／25,000円～

116



**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たピアス（両耳用）です。

寄付額／25,000円～

117



**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～

118



**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～

119～



**淡水パールとコットンパールの
ビーズ・ケプラーネックレスセット
（ブラウン）**

コットンパールがポイントの大人のためのロングネックレス（75cmとアジャスター10cm）とイヤリング（両耳用）またはチタンピアス（両耳用）のセットです。

イヤリング（両耳用）

寄付額／25,000円～

チタンピアス（両耳用）

寄付額／25,000円～



121～

meeta,

**淡水パールとコットンパールの
ビーズ・ケプラーネックレスセット
(白銀)**

コットンパールがポイントの大人のためのロングネックレス (75cm とアジャスター10cm) とイヤリングまたはチタンピアスのセットです。

イヤリング (両耳用)

寄付額 / 25,000 円～

チタンピアス (両耳用)

寄付額 / 25,000 円～



123

meeta,

**あこやパール一粒 k14gf
ネックレス**

シンプルなアコヤパールの 1 粒ネックレスです。

All k14gf 素材使用アジャスターの先には小粒の淡水パールがついています

寄付額 / 25,000 円～



124～

meeta,

**淡水パールとオパールの花弁の
お花ブローチとイヤリング
(またはピアス) × 各 1 点**

ブローチとイヤリング(両耳用)またはピアス(両耳用)のセットです。ブローチはパールパーツがつけ外しできるので、様々なシーンに対応できます。

寄付額 / 28,000 円～



126～

meeta,

**淡水パールとラピスラズリほか
天然石 12 種の着せ替えフープイヤ
リング (またはピアス) セット**

着せ替えができるフープイヤリング (両耳用) またはピアス (両耳用) のセットです。

人気の高い天然石 12 種と、合成石、ビーズ計 14 種のチャームをお届けします。

寄付額 / 55,000 円～



128～

**令和 8 年 6 月 21 日開催
関川マラソン大会エントリー権**

自然あふれる新緑と清流沿いの道を走り抜け、村の絶景スポット「丸山大橋」を渡るコース。

レース後は、地元の温泉に入ってゆっくり疲れを癒してください!

メイン会場: せきかわふれあいど〜む
スタート場所: 重要文化財 渡邊邸 前

12km 寄付額 / 18,000 円～

ハーフ 寄付額 / 22,000 円～

※寄附申込期限: 令和 8 年 4 月 30 日



130

**令和 8 年 5 月 3 日開催
山菜を楽しむ会参加権**

山菜について学び、里山で行者ニンニクやワラビ等を収穫し、自然の恵みを食す体験 (昼食付) です。

～日程～

10:00 おおしま農縁で山菜講座

10:30 里山で山菜採り

12:00 旬の野菜たっぷりのランチ

13:00 山菜の下処理ワークショップ

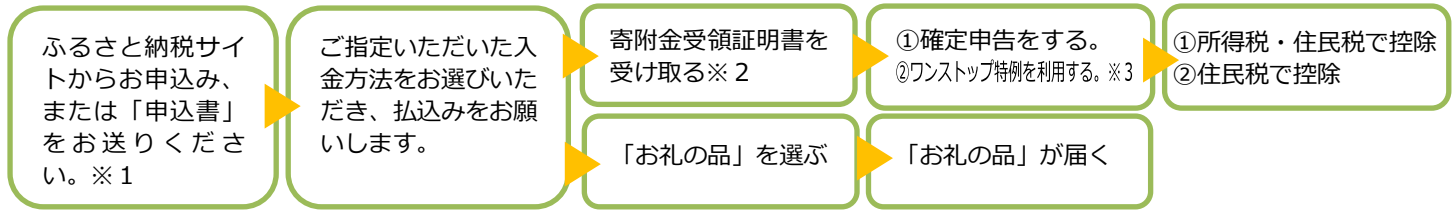
15:00 解散

寄付額 / 20,000 円～

※寄附申込期限: 令和 8 年 4 月 19 日

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 さとふる、ふるさとチョイス、ANA、楽天、ふるなび、JREMALL など
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