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 ㎢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 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。

（2026 年 11 月 4 日版）

関川村ふるさと納税返礼品カタログ

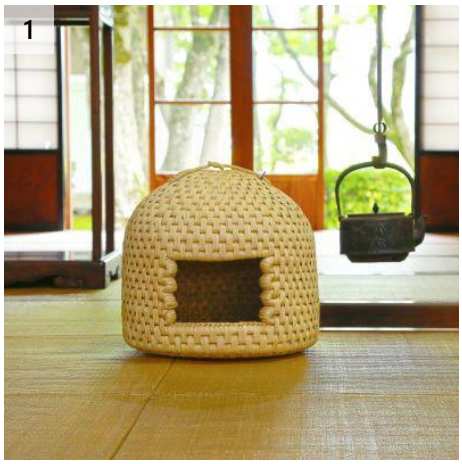








1



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

2



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

3



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

4



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

5



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

6



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

7～



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

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 to 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込した場合でも、その場ですぐお使いいただけます。

寄付額／10,000 円～

ネット申込限定

QR コードからさとふる寄付申込画面にアクセスできます。

じゃらん
ふるさと納税クーポン

旅行予約サイト「じゃらん net」でご利用可能な割引クーポンです。
関川村が指定する宿泊施設が対象で、「じゃらん net」の予約後でもご利用いただけます。
じゃらん会員 ID とさとふるアカウントの連携が必要です。

寄付額／10,000 円～

21



山口ファーム　R8 年産
「じゃばみ」こしひかり精米

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！

5kg(5kg×1 袋) 寄付額／14,500 円
※毎月定期便(ネット申込限定)あり

22～



横山農産 R8 年産こしひかり精米

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／16,000 円
6kg(2kg×3 袋) 寄付額／20,500 円
※毎月定期便(ネット申込限定)あり

24～



用助商店
R8 年産　こしひかり精米

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。

5kg(5kg×1 袋) 寄付額／12,500 円
6kg(2kg×3 袋) 寄付額／15,000 円

26～



農家民宿おくやま
コシヒカリ精米 6kg

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。
天の恵みと光兎山の清流、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。
R7 年産　寄付額／10,800 円
R8 年産　寄付額／16,000 円

28



砂金米
R8 年産　こしひかり精米 5kg

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。

5kg(5kg×1 袋) 寄付額／9,500 円

29～



奥越後の百姓屋　R8 年産
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／8,000 円
5kg(5kg×1 袋) 寄付額／12,500 円
10kg(5kg×2 袋) 寄付額／20,000 円
他
※毎月定期便(ネット申込限定)あり

受付終了



星山米店
R7 年産　こしひかり精米 5kg

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／13,000 円
※毎月定期便(ネット申込限定)あり

受付終了



ＪＡ北新潟
R7 年産　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

ネット申込限定



ＯＮＯＤＥＲＡファーム
R8 年産　新之助　精米

関川村で丹精込めて育てられた「新之助」は、大粒でコクがあり、冷めても美味しいのが魅力です。
HACCP 等の徹底した衛生管理・異物除去の体制が整った環境で精米・梱包を行っており、お米の品質にこだわる方にも自信を持ってお勧めできる、安心のクオリティでお届けいたします。
5kg(5kg×1 袋)　寄付額／14,500 円
10kg(5kg×2 袋)　寄付額／28,000 円

35



青南総合農園　R8 年産
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し上がり下さい。

寄付額／52,000 円

36～



奥越後の百姓屋　R8 年産
こしひかり【極上】こだわり玄米

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／7,500 円
5kg(5kg×1 袋) 寄付額／11,000 円
10kg(5kg×2 袋) 寄付額／18,000 円
他
※毎月定期便(ネット申込限定)あり

受付終了



43～





砂金米　R8 年産
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・栗おこわ・正月のお餅・おはぎ等の材料としておすすめです。

寄付額／5,000 円

光兎米コシヒカリ
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。
有事の非常食としても重宝します。

150g×6 個　寄附額／8,000 円
150g×20 個　寄附額／21,000 円

70～



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り、火を通しても硬くならず、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（300g×3 袋）や、お得な 1.8kg（900g×2 袋）もご用意しました。

900g 小分けﾀｲﾌﾟ 寄付額／13,800 円
900g×1 袋 寄付額／13,800 円
900g×2 袋 寄付額／25,000 円

73



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／13,800 円

74



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／13,800 円

75



越後もち豚肩ロース肉 900g
（しゃぶしゃぶ用 500g&すきやき用 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／13,800 円

76



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／13,800 円

77



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／13,800 円

78



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だけるのが、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／13,800 円

79



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／13,800 円

80



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／13,800 円

81～



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／15,500 円
2.2kg 寄付額／26,800 円

83



朝日豚 ロース肉 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。
ロース肉は、柔らかく食べやすい食感で、赤身と脂身のバランスが良く、豚の旨味が凝縮されています。

寄付額／15,500 円

84



朝日豚バラ肉 1.2kg
（しゃぶしゃぶ用）

朝日豚はアクが出にくく、甘味のある肉質も特徴です。
バラ肉は、脂身が多く濃厚な味わいで、しゃぶしゃぶにすると脂の甘みがスープに溶け出し、野菜など肉以外の食材も美味しくいただけます。

寄付額／15,500 円

85



朝日豚しゃぶしゃぶ用
食べ比べセット 1050g

しゃぶしゃぶ用にスライスした朝日豚ロース肉 350g、肩ロース肉 350g、バラ肉 350g の食べ比べセットです。
小分けパックでお届けしますので、1 種類ずつ少人数でお召し上がりいただくこともできます。

1,050g 寄付額／15,500 円

86



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／15,500 円

87



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／14,800 円

88～



女川ハム工房の
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／13,500 円
ソーセージ５種＆ハムステーキ
　寄付額／15,800 円

90



女川ハム工房の
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／12,500 円



100



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、ぷりっとした歯触りが大好評です。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／14,500 円

101



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！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。
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／9,800 円
※3 月～11 月までの期間限定

102



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、弾力のある歯ごたえに仕上がり、出汁まで美味しいです。１年間の長期保存が可能なため、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／14,500 円

103



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／15,800 円
※3 月～11 月までの期間限定

104



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。常備しておくと便利です。

寄付額／22,000 円

105



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、少々の塩・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／16,500 円

106







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／25,800 円



107



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

108～



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／17,500 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／25,500 円

110～



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／17,500 円
鮭の焼き漬けセット（２切入×５袋）
　寄付額／25,500 円

112～



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麹で味付けした「銀ひらす塩麹漬け」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、銀ひらす塩麹漬け各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、銀ひらす塩麹漬け１袋）
　寄付額／23,500 円

114～



きねつき光兎もち

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）

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

118



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

119



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

120



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

121



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／12,500 円

122



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て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／13,500 円

123



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／20,500 円

受付期間外



種なし巨峰 約 2kg

巨峰は露地ぶどうの銘品であり、外観・品質・食味共に優れています。
関川村は他地域と比べ、昼と夜の寒暖差が大きいため、ぶどうの甘みも強く、とってもおいしいです。

寄附額／15,000 円

125～



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。
12 月上旬～発送の季節限定品です。

カット品　寄付額／13,000 円
一本物　　寄付額／20,000 円

127



光兎サブレ

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／11,000 円

140～



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／34,000 円
1800ml×6 本　寄付額／96,000 円

144～



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

146



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、冷でも燗でもおいしいです。

720ml×各 1 本　寄付額／14,000 円

147



【冬季限定】〆張鶴
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。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。
12 月下旬発送の季節限定品です。

720ml×2 本　寄附額／14,000 円
※寄附申込期限：令和 8 年 12 月 6 日

148～



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。
12月下旬～発送の季節限定品です。
300ml×2本　寄附額／11,000円
720ml×1本　寄附額／11,000円
720ml×2本　寄附額／18,000円

151



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。
12月下旬～発送の季節限定品です。

300ml×各1本 寄附額／11,000円



160



関川村方言かるた

村の日常会話が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／6,500円

受付期間外



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、会員の皆様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

163～



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

166



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

167



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／37,000 円

168



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／37,000 円

169



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

170



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

171～



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／30,000 円
チタンピアス（両耳用）
寄付額／30,000 円

173～



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／30,000 円

チタンピアス（両耳用）
寄付額／30,000 円

175



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

176～



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

178～



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

受付期間外



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 渡邉邸 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

受付期間外



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



大したもん蛇まつり寄付
（返礼品なし）

村の大蛇伝説をモチーフにし、竹とワラで作った 82.8m の大蛇（2001 年ギネス認定）を担ぐこの祭りは、毎年８月に開催され、水害の恐ろしさと防災の大切さを伝承し続けています。
寄付金は、大蛇制作・修繕、次世代の継承活動、安全に開催するための経費として活用させていただきます。

寄付額／2,000 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

ふるさと納税サイトからお申込み、または「申込書」をお送りください。※１
→ ご指定いただいた入金方法をお選びいただき、払込みをお願いします。
→ 寄附金受領証明書を受け取る※２
→ ①確定申告をする。②ワンストップ特例を利用する。※
→ ①所得税・住民税で控除 ②住民税で控除

ご指定いただいた入金方法をお選びいただき、払込みをお願いします。
→ 「お礼の品」を選ぶ
→ 「お礼の品」が届く

※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。紛失されないようにご注意ください。
※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 村長におまかせ　－村の未来を総合的に応援－
② 交流･移住定住を進める事業　－関係人口から定住へ―
③ 子ども･子育てを応援する事業　－切れ目のない子育て支援－
④ 健康･福祉･医療を支える事業　－誰もが安心して暮らせる村へ―
⑤ 農業を支える事業　－米どころ関川の未来を守る－
⑥ 産業･観光･商工を応援する事業　－仕事と賑わいを生む―
⑦ DX･デジタル化を進める事業　－便利で持続可能な村へ―
⑧ 教育･文化を支える事業　－学びとふるさとを育む―
⑨ 自然･森林を守り脱炭素を進める事業　－豊かな自然と持続可能な村づくり－
⑩ 生活環境の整備を進める事業　－快適で暮らしやすい村へ－

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