



那珂川町ふるさと納税

特産品カタログ



\*\*\*ふるさと納税サイト「ふるさとチョイス」からのお申込みも可能です\*\*\*  
<https://www.furusato-tax.jp/japan/prefecture/09411>

ふるさと納税とは、自分が生まれ育った「ふるさと」に貢献したい、自分と関わりが深い地域を応援したい、という気持ちを形にする仕組みとして導入されました。

納税者が「ふるさと」と思われる地方公共団体(都道府県や市町村)に対して寄付を行った場合、2,000 円を超える部分について、一定の上限まで、原則として所得税・個人住民税から全額が控除される制度です。皆さまのご支援を心からお願いいたします。

### 【寄付金の使いみち】

活用方法については、次の6つの中から皆様にお選びいただけます。

- ① まちづくりや地域の振興に関する事業に活用
- ② 子育て支援のための事業に活用
- ③ 保健福祉の増進や地域福祉の向上に活用
- ④ 教育及び文化スポーツの振興に活用
- ⑤ 高等学校以上の生徒や学生の教育費にあてる資金に活用
- ⑥ 町長にお任せ

### 【寄付の方法】

寄付申込書に記載のうえ、払い込み方法を次の中からお選び下さい。

- ① 郵便振替払い (全国の各郵便局)
- ② 納付書払い (足利銀行・栃木銀行・JA那須南)
- ③ 現金書留払い ※手数料は個人負担とさせていただきますのでご了承ください。
- ④ 口座振込み ※手数料は個人負担とさせていただきますのでご了承ください。
- ⑤ クレジットカード決済 (ふるさとチョイス寄付申請フォーム)

## 【お返しの品】

那珂川町では、1万円以上のふるさと納税の方に、那珂川町の特産品をお送りしております。

当町では、平成30年4月1日より返礼品をリニューアルいたしました。寄付金額に合わせたコースを全面的に見直し、定期便や新しい返礼品を加え、より多様になった返礼品の中から、新たな那珂川町の顔を見つけて頂ければと思います。

## 【もくじ】

P 6～ Aコース（1万円以上2万円未満の寄付）

P 16～ Bコース（2万円以上3万円未満の寄付）

P 22～ Cコース（3万円以上4万円未満の寄付）

P 29～ Dコース（4万円以上5万円未満の寄付）

P 32～ Eコース（5万円以上6万円未満の寄付）

Hコース（8万円以上9万円未満の寄付）

P 33～ Jコース（10万円以上11万円未満の寄付）

AEコース（15万円以上15万円未満の寄付）

## 《Aコース》

1 【4月～5月お届け】 早月あゆ(塩焼き) ※	2 【6月～8月お届け】 活メあゆ(塩焼き) ※	3 【9月～10月お届け】 子持ちあゆ(塩焼き) ※
4 特選 蒲焼うなぎ(短冊)	5 子持ちあゆの甘露煮セット	6 とちぎ和牛ローススライス (すき焼き・しゃぶしゃぶ用)270g
7 サンタヒルズ カフェKomorebi ペアランチ券	10 温泉トラフグ てっさ (フグ刺し2人前)	11 那須小川ゴルフクラブ 平日プレーフィー無料券(2枚)
12 ばとう手づくりハム 茶色豚のベーコンセット	13 ばとう手づくりハムの デュロックカレーセット (6食入り)	14 とちぎ和牛切り落とし 400g
15 八溝ししまる 極上ジビエセット 森の薫 ※	16 八溝ししまる お手頃ジビエセット 森の響 ※	17 八溝ししまる ヘルシージビエ 森のルビー
18 八溝ししまる ソーセージ5点セット 森の加工所(A)	19 八溝ししまる ソーセージ5点セット 森の加工所(A)	

## 《Bコース》

1 とちぎ和牛ローススライス (すき焼き・しゃぶしゃぶ用)540g	2 完熟なかよしマンゴー 約800g前後 2個 ※	3 温泉トラフグ てっさ (フグ刺し4人前)
4 温泉トラフグ てっさ(ふぐ刺し)、てっちりセット 2人前	5 那須小川ゴルフクラブ 全日プレーフィー無料券(1枚)	6 ばとう手づくりハム 茶色豚のロースハムセット
7 とちぎ和牛焼肉用 400g	8 とちぎ和牛すき焼き用 400g	9 とちぎ和牛ハンバーグ 200g×8枚
10 とちぎ和牛ステーキ 300g×1枚	11 八溝ししまる 極上ジビエセット 森の恵 ※	

## 《Cコース》

1 馬頭ゴルフ倶楽部 土日祝日 プレー券(1名様分)	2 馬頭ゴルフ倶楽部 平日ペアプレー券	3 うぐいすの森ゴルフ倶楽部馬頭 全日ゴルフプレー券 (1名様分・限定昼食付)
-------------------------------	------------------------	---

4 うぐいすの森ゴルフクラブ馬頭 平日ゴルフプレー券 (ペア・限定昼食付)	5 林屋の特選うなぎパック	6 林屋のうなぎ 白焼・山椒煮セット
7 とちぎ和牛ロースステーキ (300g×2枚)	8 完熟なかよしマンゴー 約1.2kg ※	9 ばとう手づくりハム 茶色豚の贅沢ハムセット

## 《Dコース》

1 【定期便・年3回】 旬の「鮎」をお届け ※	2 温泉トラフグ てっさ (フグ刺し8人前)	3 温泉トラフグ てっさ(ふぐ刺し)、てっちりセット 4人前
4 とちぎ和牛焼肉用 800g	5 とちぎ和牛すき焼き用 800g	6 とちぎ和牛ステーキ 300g×2枚

## 《Eコース》

1 サンタヒルズ 別荘風コテージ 平日宿泊券		
---------------------------	--	--

## 《Hコース》

1 サンタヒルズ 別荘風コテージ 全日宿泊券		
---------------------------	--	--

## 《Jコース》

1 【定期便・年6回 偶数月発送】 特選ふっくら朝焼きうなぎ (白焼き大2尾)		
---	--	--

## 《AEコース》

1 【定期便・年6回 偶数月発送】 特選ふっくら朝焼きうなぎ (白焼き大3尾)		
---	--	--

平成31年1月現在の返礼品を掲載しております。

※印のある返礼品は、期間限定(予約)となるため受け付けを終了している場合がございますのでご了承ください。

返礼品の最新情報は、「ふるさとチョイス」でご確認ください。

<https://www.furusato-tax.jp/japan/prefecture/09411>

**A-1** 【4月～5月お届け】早月あゆ  
(塩焼き成魚になる前のやわらかい鮎)



内容量 早月 (さつき) あゆ (塩焼き) 7尾×2 (※申込期間 4～5月)

消費期限 発送日を含めて4日間 (要冷蔵)

今までに食したことのない感動を受けること間違いなし!

骨も頭もやわらかいので、丸ごと味わってみてください。

昔ながらの藁 (わら) に刺してお届けします。

林屋の養殖池で30gに成長を待ち、池上げた鮎を早月 (さつき) あゆといいます。

成魚になる前の小ぶりの鮎です。

**A-2** 【6月～8月お届け】活メあゆ (塩焼き)  
発送日当日池上げた活鮎を焼いてお届け



内容量 若あゆ (塩焼き) 8～9尾 (※申込期間 4～8月)

消費期限 発送日を含めて4日間 (要冷蔵)

ぱりっとした皮の食感のあと、すがすがしい香りが広がります。

活メの鮎に天穂の天塩をふり、炭火で焼いております。

**Aコース (1万円以上2万円未満)**

A-3 【9月～10月お届け】子持ちあゆ（塩焼き）  
発送日当日池上げした活鮎を焼いてお届け



内容量 子持ち鮎（塩焼き）5～6尾（※申込時期4～10月）  
消費期限 発送日を含めて4日間（要冷蔵）  
卵たっぷりの子持ち鮎。  
口の中に入れるとポロポロとこぼれ落ちるくらいとってもやわらか。  
総りの秋をお楽しみください。

A-4 特選 蒲焼うなぎ（短冊）肉厚うなぎを炭火烧



内容量 特製蒲焼うなぎ（短冊）100g×2パック、タレ・粉山椒付き  
消費期限 約60日（要冷蔵）

肉厚のうなぎを炭火でかば焼にし、食べやすくカットしました。  
自家製タレもついてたっぷり1人前のボリュームです。

Aコース（1万円以上2万円未満）

A-5 子持ちあゆの甘露煮セット



内容量 子持ち鮎甘露煮 5尾入り

消費期限 約60日(要冷蔵)

活きの良い子持ち鮎をコクのある秘伝のタレでじっくり煮つけた鮎の甘露煮。身はふっくら、骨までほろほろで、子供から年配の方までおいしく食べられる優しい味わいです。

A-6 とちぎ和牛ローススライス  
(すき焼・しゃぶしゃぶ用) 270g



栃木で育てられた和牛のなかでも、最高の肉質のものに許されるブランドが「とちぎ和牛」です。

とちぎ和牛は、血統の明確な黒毛和種の子牛を、清潔な環境の中で、指定生産農家が一頭一頭、丹精こめて大切に育てあげたものです。

とろける旨みをご賞味ください。

Aコース (1万円以上2万円未満)

A-7 サンタヒルズ カフェKomorebiペアランチ券



内容 ランチ券2名様分 (パスタやオムライスなどのメイン、サラダ、ドリンク、デザート付き)

有効期限 6カ月

サンタヒルズにあるギャラリースペースを有する静かなカフェ、『Cafe+Gallery Komorebi』のランチ券2名様分です。

Aコース (1万円以上2万円未満)

A-10

温泉トラフグ てっさ (フグ刺し2人前)



てっさ盛り付けイメージ

内容量 てっさ 60g/皿、てっぴ、薬味、  
特製ポン酢  
消費期限 冷蔵による配送のため、  
当日中にお召し上がりください。

フグはその淡白で上品な味わいで、刺身が最高です。

昔フグのことを「てっぼう(鉄砲)」と呼んだことから、フグの刺身は「てっさ」と親しまれています。そのフグの中でもトラフグは最高魚として知られています。那珂川町産のトラフグは温泉水を利用して養殖されています。

そのことから、登録商標「温泉トラフグと称され那珂川町の特産品です。

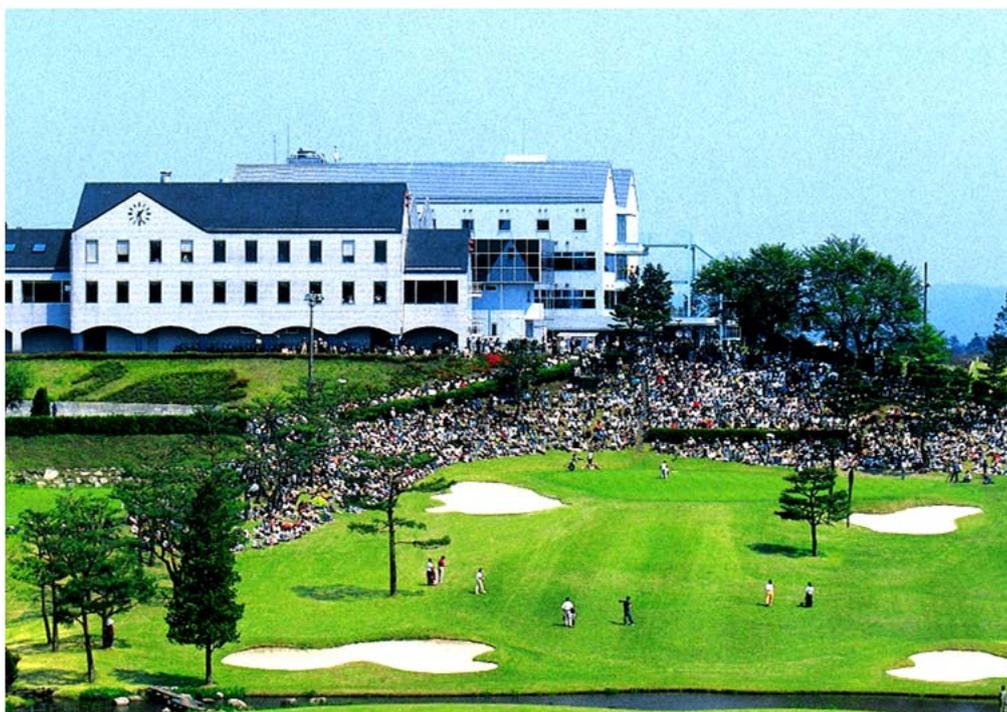


使用トラフグ(イメージ)

※冷蔵(賞味期限は発送日を含め3日)でのお届けとなりますので、  
受け取り可能な日時を指定願います。

※受け取りができなかった場合は、再送できませんのでご注意ください!!

Aコース (1万円以上2万円未満)



那須小川レディースプロゴルフトーナメント20回連続主催コースの  
平日プレーフィー無料券(2枚)。  
なお、利用税、食事代、ゴルファー保険代金は別途必要となります。

※利用期間は発行日から1年となります。  
※電話予約の上ご来場ください。

A-12

ばとう手づくりハム 茶色豚のベーコンセット



那須の大自然の中で大切に育てられた茶色豚を原料としたベーコンブロック・ウイナソーセージ・チョリソー・ポロニアソーセージのセットです。時間と手間を惜しまず、じっくりと手をかけ丁寧に、肉の旨みがたっぷり詰まったジューシーで上品な深い味わいをお楽しみください。

A-13

ばとう手づくりハム  
デュロックカレーセット (6食入り)



※盛り付け例



大自然の中で大切に育てられた茶色豚のお肉がごろごろ入ったレトルトカレーです。220gで大盛りご飯にも対応できます。スパイシーな中辛です。

Aコース (1万円以上2万円未満)

A-14

とちぎ和牛切り落とし 400g



「和牛のオリンピック」と称される全国大会や、肉牛枝肉の品評会で  
優秀な成績を収める「とちぎ和牛」。

その肉質は霜降り肉で、キメが細かく豊かな味の秀でた芸術品です。  
生産者が手塩にかけて育て上げた至高の味をぜひご堪能ください。

※年4回発送【2月末、4月末、7月末、11月末を締切とし、翌月発送】

Aコース（1万円以上2万円未満）

八溝ししまるは、八溝山系でとれた野生猪のお肉です。  
那珂川町ではワナ猟で捕獲された猪を町営の食肉加工施設で衛生的に加工しています。

**A-15** 八溝ししまる 極上ジビエセット 森の薫【期間限定】



内容量 モモ 300g、バラ 200g (※期間限定(12月~5月))  
森の薫は脂ののった「上質のモモとバラ」を使った期間限定のセットです(500g)。  
※お届けはスライスカットしたものとなります。  
期間限定、数量限定のため予定数量に達し次第受け付け終了となります。

**A-16** 八溝ししまる お手頃ジビエセット 森の響【期間限定】



内容量 ロース 250g、モモ又は肩 250g (※期間限定(12月~5月))  
森の響は脂ののった「上質のロース」と「旨みたっぷりの赤身モモ(又は肩)」を  
使った期間限定のセットです(500g)。  
※お届けはスライスカットしたものとなります。  
期間限定、数量限定のため予定数量に達し次第受け付け終了となります。

**Aコース(1万円以上2万円未満)**

A-17

八溝ししまる ヘルシージビエ 森のルビー



内容量 モモ又は肩 800g

森のルビーは旨みたっぷりでヘルシーな赤身（モモ又は肩）を使ったボリュームのあるセットです（800g）。

※お届けはスライスカットしたものとなります。

「八溝ししまる」と「ばとう手作りハム工房」のコラボ

A-18

八溝ししまる ソーセージ5点セット 森の加工所(A)



味わい深いウィンナー（5本入2袋）、肉汁たっぷりのフランク（2本入2袋）、ボリュームある大フランク（2本入1袋）のお得なセットです。

A-19

八溝ししまる ソーセージ・ハム5点セット 森の加工所(B)



味わい深いウィンナー（5本入1袋）、肉汁たっぷりのフランク（2本入1袋）、ボリュームのある大フランク（2本入1袋）、脂味が美味しいベーコン（1袋）、おつまみ向きのスモークハム（1袋）のバラエティセットです。

Aコース（1万円以上2万円未満）

## B-1 とちぎ和牛ローススライス

(すき焼・しゃぶしゃぶ用) 540g



栃木で育てられた和牛で最高の品質のものに許されるブランド「とちぎ和牛」。

第9回全国和牛能力共進会（5年に1度、全国の優秀な和牛を一堂に会してその優劣を競う全国大会で“和牛のオリンピック”とも称されています）栃木県から8頭が出品され、優等賞1頭、1等賞7頭と良好な成績を残すことができました。

そんな旨みたっぷりの「とちぎ和牛」を贅沢にスライスしました。  
すき焼きやしゃぶしゃぶにしてご賞味ください。

Bコース（2万円以上3万円未満）

**B-2** 完熟なかよしマンゴー「トランスweet四季島」に認められた味  
約 800g 前後 2個 発送予定6月下旬から7月



那珂川町の森林資源の製材加工工場のボイラーの余熱と太陽をいっぱい浴びて育った完熟マンゴーです。濃厚な甘さが特徴。一般的には12度～14度ですが、なかよしマンゴーは18度以上です。  
収穫した日（完熟するとネットにぽとりと収まります）にお送りします。

豪華寝台列車の昼食のデザートにも使われています。  
寝台列車の旅にでたつもりで、味わってみてください。

※申込期間 4～7月

※完熟を待っての発送ですので予約となります。

※個数限定（今実っているマンゴーの生育により、先着順）

Bコース（2万円以上3万円未満）



※てっさ盛り付けイメージ

### B-3 温泉トラフグ てっさ (フグ刺し4人前)

内容量 てっさ 120g/皿、てっぴ、薬味 特製ポン酢

消費期限 冷蔵による配送のため、当日中にお召し上がりください。

### B-4 温泉トラフグ てっさ (ふぐ刺し)、てっちりセット2人前

内容量 てっさ (フグ刺し)、てっちりセット

刺身60g (2人前)、フグ身200g (2人前)、てっぴ、薬味、特製ポン酢

消費期限 冷蔵による配送のため、当日中にお召し上がりください。

フグはその淡白で上品な味わいで、刺身が最高です。

昔フグのことを「てっぼう(鉄砲)」と呼んだことからフグの刺身は「てっさ」、ふぐのちり鍋は「てっちり」と呼ばれ親しまれています。

そのフグの中でもトラフグは最高魚として扱われています。那珂川町産のトラフグは、温泉水を利用して養殖されています。

そのことから、登録商標「温泉トラフグ」と称され、那珂川町の特産品です。

※冷蔵 (賞味期限は発送日を含め3日) でのお届けとなりますので、受け取り可能な日時を指定願います。

※受け取りができなかった場合は、再送できませんのでご注意ください！！

Bコース (2万円以上3万円未満)

**B-5** 那須小川ゴルフクラブ 全日プレーフリー無料券 (1枚)



那須小川レディスプロゴルフトーナメント20回連続主催コースの土日祝日も使える全日プレー利用券。

なお、利用税、食事代、ゴルファー保険は別途必要となります。

※利用期間は発行日から1年となります。

※電話予約の上ご来場ください。

**B-6** ばとう手づくりハム 茶色豚のロースハムセット



那須の大自然の中で大切に育てられた茶色豚を原料としたベーコンブロック・ウインナーソーセージ・チョリソー・ポロニアソーセージのセットです。時間と手間を惜しまず、じっくりと手をかけ丁寧に、肉の旨みがたっぷり詰まったジューシーで上品な深い味わいをお楽しみください。

Bコース (2万円以上3万円未満)

「和牛のオリンピック」と称される全国大会や、肉牛枝肉の品評会で優秀な成績を収める「とちぎ和牛」。  
その肉質は霜降り肉で、キメが細かく豊かな味の秀でた芸術品です。  
生産者が手塩にかけて育て上げた至高の味をぜひご堪能ください。

※年4回発送【2月末、4月末、7月末、11月末を締切とし、翌月発送】

B-7 とちぎ和牛焼肉用 400g



B-8 とちぎ和牛すき焼き用 400g



B-9 とちぎ和牛ハンバーグ  
300g×1枚



B-10 とちぎ和牛ステーキ 200g×8



(掲載写真は3枚のものです)

Bコース (2万円以上3万円未満)

B-11

八溝ししまる 極上ジビエセット 森の恵【期間限定】



内容量 上質のロース、モモ、バラ 各 200 g、  
旨みたっぷりのモモ又は肩 400 g

(※期間限定(12月～5月))

※お届けはスライスカットしたものとなります。

※猪鍋のもとを同梱。

※数量限定のため予定数量に達ししだい受け付け終了となります。

八溝ししまるは、八溝山系でとれた野生猪のお肉です。那珂川町ではワナ猟で捕獲された猪を町営の食肉加工施設で衛生的に加工しています。

森の恵は脂ののった「上質のロース、モモ、バラ」と「旨みたっぷりのモモ（又は肩）」を使った期間限定のセットです（1 kg）。

期間限定、数量限定のため予定数量に達ししだい受け付け終了となります。

Bコース（2万円以上3万円未満）



レストラン

ドライビングレンジ

馬頭ゴルフ倶楽部は、広々とゆったりとした正統派のゴルフコースです。フラットの中にもアンジュレーションをつけたり、随所に池を配したりと戦略性の高い景観の美しいコースが特徴です。また、周りは山々に囲まれており、静かで自然豊かな中でプレーできます。心が癒され、心身共にリフレッシュできます。ぜひこの機会に、馬頭ゴルフ倶楽部でプレーしてみませんか。

**C-1** 馬頭ゴルフ倶楽部 土日祝日プレー券（1名様分）

**C-2** 馬頭ゴルフ倶楽部 平日ペアプレー券

※食事代及び、利用税 600 円はご負担願います。

※電話予約の上ご来場ください。尚、利用券の有効期限は、3 カ月です。

Cコース（3万円以上4万円未満）



練習場

露天風呂

うぐいすの森ゴルフクラブ馬頭は、自然を巧みに生かした丘陵コースです。ウォーターハザードやバンカー、樹木が効果的にレイアウトされており、戦略性の高いコースです。新緑や紅葉の季節には眺望も素晴らしく、初心者から上級者まで腕だけでなく目も楽しむことができます。ぜひこの機会に、うぐいすの森ゴルフクラブ馬頭でプレーしてみませんか。

**C-3** うぐいすの森ゴルフクラブ馬頭  
全日ゴルフプレー券（1名様分・限定昼食付）

**C-4** うぐいすの森ゴルフクラブ馬頭  
平日ゴルフプレー券（ペア・限定昼食付）

※利用税 600 円はご負担願います。

※電話予約の上ご来場ください。尚、利用券の有効期限は、6 カ月です。

Cコース（3万円以上4万円未満）

C-5 林屋の特選うなぎパック



内容量 特選うなぎパック4本セット  
タレ、粉山椒付  
消費期限 約60日間（要冷蔵）

定番サイズより大きいサイズのうなぎを使用。  
白焼きになっているのでわさび醤油でさっぱりと、特製のタレでひと手間加え煮蒲にと、お好みの味付けで白焼きうなぎの風味を是非味わってください。



盛り付け例

Cコース（3万円以上4万円未満）

C-6 林屋のうなぎ白焼・山椒煮セット



内容量 うなぎ白焼き3本・  
うなぎ山椒煮2本（タレ付き）  
消費期限 約60日間（要冷蔵）

うなぎは厳選を重ねた国産のものだけを使用し、真空パック詰めをしました。  
白焼きうなぎと実山椒の佃煮で煮たうなぎをセットにしました。

林屋こだわりの白焼きうなぎと実山椒の佃煮で煮たうなぎの、両方を味わえる贅沢なセットです。

それぞれの味をお楽しみ下さい。



山椒煮盛り付け例

Cコース（3万円以上4万円未満）

C-7 とちぎ和牛ロースステーキ (300g×2枚)



栃木で育てられた和牛で最高の肉質のものに許されるブランドが「とちぎ和牛」です。とちぎ和牛は、血統の明確な黒毛和種の子牛を、清潔な環境の中で、指定生産農家が一頭一頭、丹精こめて大切に育てあげたものです。

美しいサシの入ったロース肉をボリュームたっぷりのステーキにカットしました。とろける脂と濃厚な肉の味をぜひ一度味わってみてください。

Cコース (3万円以上4万円未満)

C-8 完熟なかよしマンゴー「トランスweet四季島」に認められた味  
約1.2kg 発送予定6月下旬から7月



那珂川町の森林資源の製材加工工場のボイラーの余熱と太陽をいっぱい浴びて育った完熟マンゴーです。

濃厚な甘さが特徴。一般的には12度～14度ですが、なかよしマンゴーは18度以上です。収穫した日（完熟するとネットにぽとりと収まります）にお送りします。

豪華寝台列車の昼食のデザートにも使われています。寝台列車の旅にでたつもりで、味わってみてください。



栽培イメージ図

※申込期間 4～7月

※完熟を待っての発送ですので予約となります。

※個数限定（今実っているマンゴーの生育により、先着順）

Cコース（3万円以上4万円未満）

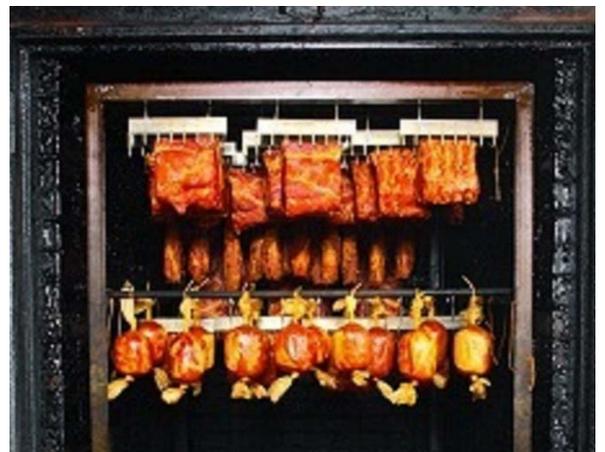
C-9 ばとう手づくりハム 茶色豚の贅沢ハムセット



大自然の中で大切に育てられた茶色豚を使用した手づくりハム。  
時間と手間を惜しまず、じっくりと手をかけ丁寧に、肉の旨みがたっぷり詰まったジューシーで上品な深い味わいをお楽しみください。  
茶色豚の贅沢なハムセットです。

ロースハムブロック・ボンレスハム・ベーコンブロック・スモークハム・ウィンナーソーセージ・チョリソー・フランクフルトソーセージ・ボロニアソーセージとボリューム満点の味くらべセットです。  
ロースハムは厚めにスライスし、ステーキがオススメです。

※賞味期限 各包装に記載



※燻製イメージ

Cコース (3万円以上4万円未満)

## D-1 【定期便・年3回】旬の「鮎」をお届け 林屋

旬のあゆの塩焼きを年3回お届けします。  
それぞれの季節で変わる鮎の味わいをお楽しみください。

1回目：●早月（さつき）あゆ（塩焼き）

10尾×2束

今までに食したことのない感動を受けること  
間違いなし！

骨も頭もやわらかいので、丸ごと味わってみて  
ください。

昔ながらの薫（わら）に刺してお届けします。

林屋の養殖池で30gに成長を待ち、池上げした  
鮎を早月（さつき）あゆといます。

成魚になる前の小ぶりの鮎です。



2回目：●若あゆ（塩焼き）10～12尾

ぱりっとした皮の食感のあと、すがすがしい香りが  
広がります。

活メの鮎に天穂の天塩をふり、炭火で焼いており  
ます。

職人がいろりに積み上げた炭は火力を一気に  
保ち、強火の遠火で焼き上げられます。

時間をかけずに焼くからこそしっとりとふんわり  
とした林屋の鮎があるのです。



3回目：●子持ちあゆ（塩焼き）6～8尾

卵たっぷりの子持ちあゆ。

口の中に入れるとポロポロとこぼれ落ちる  
くらいとってもやわらか。

卵の状態を見極めて厳選した鮎だけを炭火で  
焼き上げました。

稔りの秋をお楽しみください。



※申込期間 4～5月

※賞味期限が発送日を含めて4日となっています  
ので、受け取り可能な日を指定願います。

※受け取りができなかった場合、再送できませんのでご注意ください。

Dコース（4万円以上5万円未満）



※てっさ盛り付けイメージ

### D-2 温泉トラフグ てっさ (フグ刺し8人前)

内容量 てっさ 120g/皿×2、てっぴ、薬味、特製ポン酢

消費期限 冷蔵による配送のため、当日中にお召し上がり下さい。

### D-3 温泉トラフグ てっさ (ふぐ刺し)、てっちりセット 4人前

内容量 てっさ (フグ刺し)、てっちりセット

てっさ 120g (4人前)、フグ身 400g (4人前)、てっぴ、薬味、特製ポン酢

消費期限 冷蔵による配送のため、当日中にお召し上がり下さい。

フグはその淡白で上品な味わいで、刺身が最高です。

昔フグのことを「てっぼう(鉄砲)」と呼んだことからフグの刺身は「てっさ」、

フグのちり鍋は「てっちり」と呼ばれ、親しまれています。

そのフグの中でもトラフグは最高魚として扱われています。那珂川町産のトラフグは、  
温泉水を利用して養殖されています。

そのことから、登録商標「温泉トラフグ」と称され、那珂川町の特産品です。

ひと味違う「温泉トラフグ」をぜひたくさんの方に味わっていただけるよう、  
ボリューム満点の8人前でご用意しました。

親族の集まる場やお祝いの席にいかがですか。

※冷蔵 (賞味期限は発送日を含め3日) でのお届けとなりますので、  
受け取り可能な日時を指定願います。

※受け取りができなかった場合は、再送できませんのでご注意ください！！

Dコース (4万円以上5万円未満)

「和牛のオリンピック」と称される全国大会や、肉枝肉の品評会で  
優秀な成績を収める「とちぎ和牛」。  
その肉質は霜降り肉で、キメが細かく豊かな味の秀でた芸術品です。  
生産者が手塩にかけて育て上げた至高の味をぜひご堪能ください。

※年4回発送【2月末、4月末、7月末、11月末を締切とし、翌月発送】

**D-4** とちぎ和牛焼肉用 800g



**D-5** とちぎ和牛すき焼き用 800g



**D-6** とちぎ和牛ステーキ 300g×2枚



(掲載写真は3枚のものです)

Dコース (4万円以上5万円未満)



サンタヒルズの手作りコテージの中でも人気が高い「レインディア」に宿泊できるプランです。

### E コース (5万円以上6万円未満)

**E-1** サンタヒルズ 別荘風コテージ 平日宿泊券

### H コース (8万円以上9万円未満)

**H-1** サンタヒルズ 別荘風コテージ 全日宿泊券

※4名様まで宿泊可。5名様目以降は追加料金が発生致します。

※必ずご予約が必要となりますので、お電話にて予約、詳細の確認をお願いいたします。

※有効期限 6カ月



## Jコース (10万円以上11万円未満)

**J-1** 【定期便・年6回・偶数月発送】  
特選ふっくら朝焼きうなぎ  
林屋 (白焼き大2尾)

容量 各回とも、白焼きうなぎ2本、タレ、粉山椒付  
消費期限 発送日を含めて4日間 (要冷蔵)

## AEコース (15万円以上16万円未満)

**AE-1** 【定期便・年6回・偶数月発送】  
特選ふっくら朝焼きうなぎ  
林屋 (白焼き大3尾)

容量 各回とも、白焼きうなぎ3本、タレ、粉山椒付  
消費期限 発送日を含めて4日間 (要冷蔵)

発送日の朝、厳選した太めの活鰻を氷でしめ、熟練した職人が素早く開き1尾1尾焼き具合を確かめながら香ばしくふんわりと焼き上げたものを真空パックせず、その日のうちに出荷します。

白焼きになっているのでわさび醤油でさっぱりと、特製のタレでひと手間加え煮蒲にと、お好みの味付けで当店自慢のふっくら白焼きうなぎの風味を是非味わってください。

※写真入りレシピをお付けしております。

※賞味期限が発送日を含めて4日となっていますので、受け取り可能な日を指定願います。

※受け取りができなかった場合、再送できませんのでご注意ください。

# 《那珂川町の概要》

那珂川町とは・・・

栃木県の北東部に位置する人口約1万8千人の町。東西約 22km、南北 18.9km と東西に長く、総面積は 192.78 km<sup>2</sup>で、県全体の 3%を占めています。2005 年に馬頭町と小川町との合併により発足しました。町の中央を流れる那珂川は、関東でも有数の清流で、町名の由来となっています。那珂川町は、鮎釣りで有名な那珂川と取り囲む里山が織り成す自然豊かな町です。温泉や美術館、ゴルフ場やキャンプ場などの観光施設があり、訪れる人々の心を癒します。この町に暮らす人々の心や想い、そして受け継いできた文化が、魅力ある町にしています。

## 気候

気候は、典型的な内陸型の気候であり、年間平均気温は、13℃前後で寒暖の差はあるものの年間を通じて比較的温暖な生活しやすい環境となっています。

年間降水量は約 1,300mm、初雪は 12 月下旬、終雪は 3 月上旬で積雪は年間 5 日前後となっています。

マスコット「なかちゃん」



「なかちゃん」は、当町の町名の由来となった、町の中央部を流れる「那珂川」をイメージしたキャラクターです。頭とマフラーは川の流れを表し、額には、清流に住む「アユ」を乗せています。

## プロフィール

【生年月日】平成 22 年 10 月 3 日

【性別】女の子

【性格】誰とでも「なか」よくなれる。きれい好き。

【特技】川に住むお魚さんたちと話ができる。

【役割】那珂川町の良いところを、たくさんの人に知ってもらおうこと。那珂川町の人たちを応援すること。

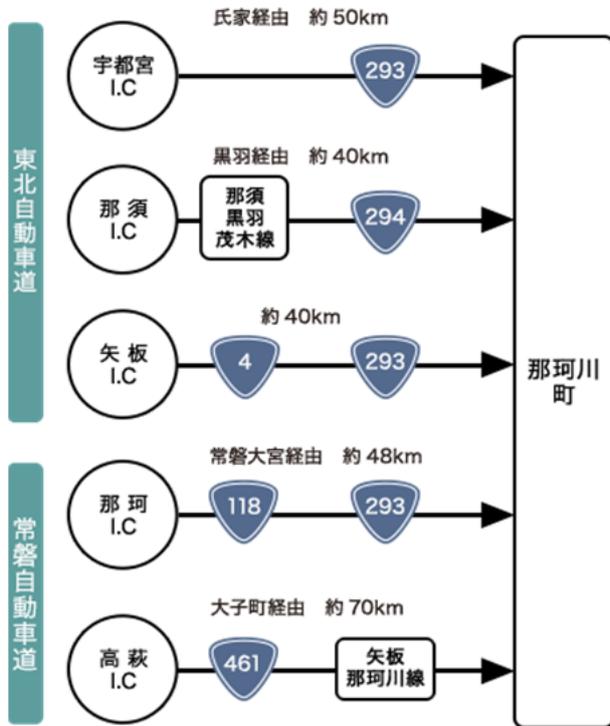
【好きな食物】いちご、たけのこご飯、ギョーザ

【好きな場所】カタクリ山公園、ふるさとの森公園。「晴れた日に、高台から那珂川を見下ろすと、水面がきらきら光って、とってもきれいだよ」

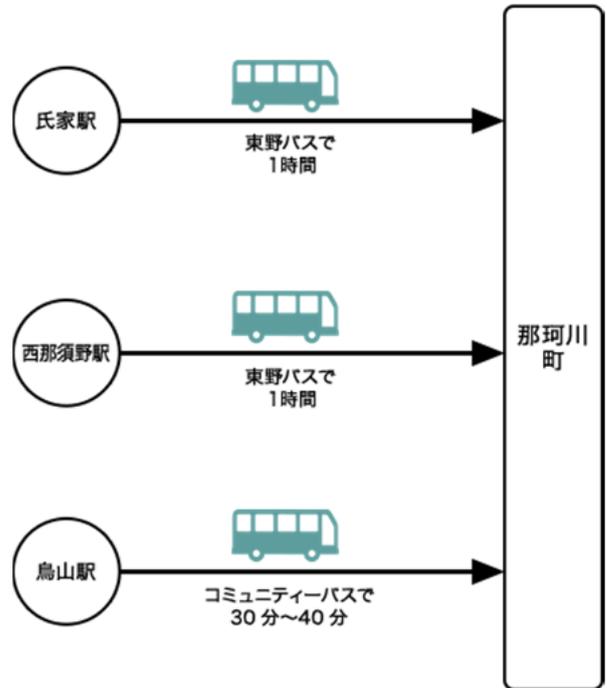
【夢】那珂川町の皆さんや、栃木県にいる他のキャラクターたちとお友達になりたい。

# アクセス

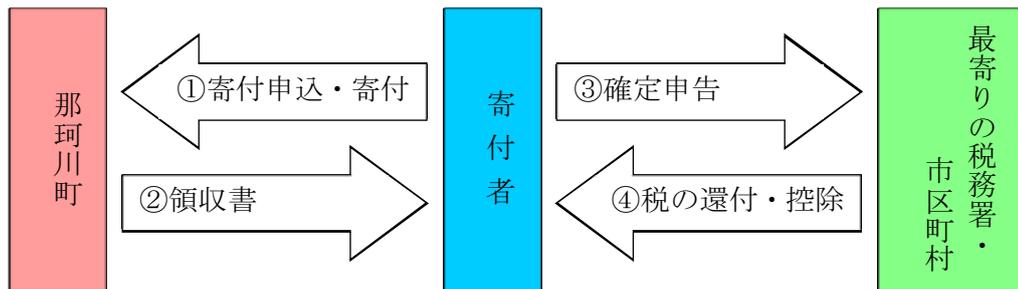
## お車で



## バスで



### 【ふるさと納税手続きの流れ】



※確定申告が不要な給与所得者等について、ふるさと納税先が5団体以内の場合に限り、ふるさと納税先団体に申請することにより確定申告不要で控除を受けられる手続きの特例（ふるさと納税ワンストップ特例制度）を創設

### 【寄付の申し込み・問い合わせ先】

〒324-0692

栃木県那須郡那珂川町馬頭 555

那珂川町役場 企画財政課

Tel.0287(92)1114 Fax.0287(92)1316

ホームページ：http://www.town.tochigi-nakagawa.lg.jp

