



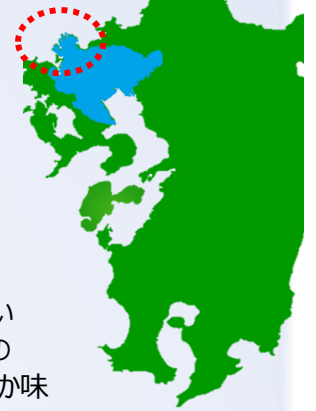
2019年度 佐賀県ふるさと納税（NPO等指定寄附）

返礼品カタログ

対象期間
2019年4月
～2020年3月

佐賀県には、地域で活動するNPO等を指定したふるさと納税制度(NPO等指定寄附)があり、寄附額の95%が指定されたNPOに交付されます。佐賀県NPO支援ふるさと納税の用途に**NPO法人 浜－街交流ネット唐津**をご指定のうえ、ご寄附をいただいた方々に、当法人からの返礼品として佐賀県玄界灘産の新鮮な魚介類や水産加工品、また漁師とふれあいながら楽しめる水産業体験や加工品づくり体験、唐津を代表する宿泊施設の宿泊券や食事券などをご用意させていただいております。





NPO法人 浜－街交流ネット唐津

浜(漁村)と街(消費者)との交流を通じて 水産業の活性化を図ります。

佐賀県玄海地区における漁業は、水揚げ量の減少や魚介類消費量の低迷等により、その経営は厳しい状況にあり、後継者不足や従事者の高齢化による生産基地としての機能低下、さらには漁村過疎化等の問題がみられています。しかし、一方で国民の水産業に対する関心は、健康食としての魚介類や地域でしか味わうことのできない新鮮な食材、さらには漁業体験等へ広がっていることも事実です。

NPO法人浜－街交流ネット唐津は、このような漁村を取り巻く厳しい環境のなかで、**漁業者自ら**が多様化する消費者ニーズに対応した経営を行い、漁家経営の健全化を図りながら漁業後継者を確保し、生産基地機能の維持、漁村としての機能や過疎化を防ぐことを目的として活動を行っています。

◆魚介類消費量の減少

魚介類は、これまで日本人にとって身近で健康を支えてきた栄養豊かな食材であるとともに、日本の食文化を代表する食材です。しかし近年、国民の食用魚介類の1人1年当たりの消費量は、2001年度（平成13年度）の40.2kgをピークに減少傾向にあり、2011年度（平成23年度）には肉類の消費量が魚介類を上回り、2016年度（平成28年度）には24.6kg（概算値）にまで減少しています(図1)。

◆漁村の現状

漁家経営が厳しくなる中で、佐賀玄海地区の20代から40代にかけての漁業就業者数は大幅に減少しています(図2)。このままでは、これまで国内有数の水産基地として国民の食生活を支えてきた玄海地区水産業は衰退する一方です。

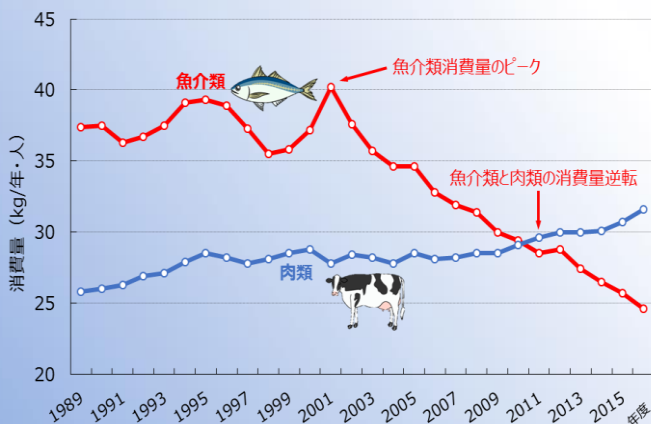


図1 食用魚介類及び肉類の1人1年当たりの消費量 (純食料) の推移
資料：農林水産省「食料需給表」

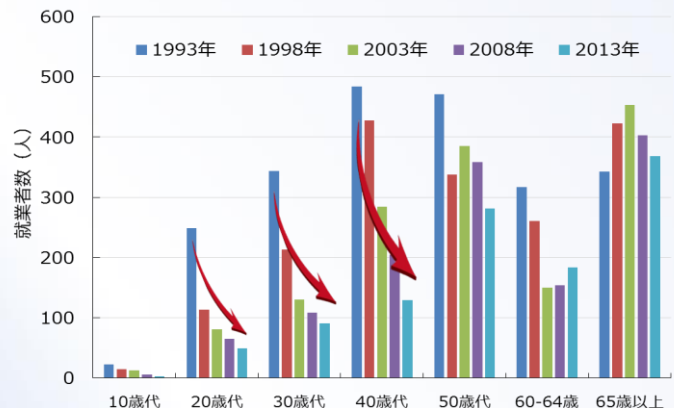


図2 佐賀県玄海地区の年齢別漁業就業者数 (男子) の推移
資料：漁業センサス



ふるさと納税でいただきましたご寄附は、次の事業に活用させていただいています。

◆消費者や子供たちとの交流事業

簡単でおいしくかつ栄養豊かな魚料理を紹介する料理教室、漁業生産の場から市場および水産加工場までの水産流通を学ぶ水産業体験、海の生物に関する学習活動等を通じて、魚介類の消費増大と漁業存続の重要性等を伝える活動を行っています。



干物づくり教室



海鮮お好み焼き料理教室



わかめ料理教室



にぼし出汁とり教室



唐津湾船釣漁業体験



定置網漁業体験



魚市場・加工場見学会



海藻観察会

◆販売支援事業

佐賀県玄海地区の新鮮な魚介類を全国のご家庭でも楽しんでいただくために、あわび、さざえ、まがき、いわがきなどの貝類は活かすまま、魚類は神経締め処理を行い、水揚げした翌日に全国にお届けする「佐賀玄海の浜直送便」事業を行っています。
※沖縄及び一部の離島等を除きます。

全国翌日
お届け



佐賀玄海の浜直送便
(ネットショップ)



◆加工品開発事業

2018年度（平成30年度）のご寄附で、超高品質冷凍が可能な急速冷凍機などを備えた水産加工場を整備させていただきました。今後、消費者ニーズに対応した水産加工品を開発し、産地ならではの鮮度を活かした美味しい水産加工品の開発を行っていきます。



水産加工場



最新型の急速冷凍機



春

佐賀玄海の海の幸「セレクション」(寄附額1万円毎に1品をお選びください)

全国翌日お届け **生食用**

まだい **限定 50個**

お届け日 通年(1月1日～4日除)

養殖 鮮魚 冷蔵

伊万里湾で養殖したまだいです。鱗を落として内臓を出し、3枚におろしていますので、刺身や煮付も簡単です。

【内容量】約1kg×1尾(3枚おろし、頭骨付)
【生産者】松本水産(佐賀玄海漁協)
賞味期限 発送日から3日以内
保存は冷凍1ヶ月(要加熱)

全国翌日お届け **生食用**

活あわび **限定 50個**

お届け日 通年(12月1日～24日、1月1日～7日除)

天然 活魚 常温

活きのよい天然あわびを活きたままお届けします。お刺身、バター焼き、酒蒸しなどでご賞味ください。レシピ付き。

【内容量】270g(1～3個)
【生産者】袈裟丸水産(佐賀玄海漁協)
賞味期限 発送日から3日以内
保存は冷凍1ヶ月(要加熱)

550g(2～6個)もご用意できます。(寄附額2万円) **限定 50個**

NEW

手巻き寿司セット **限定 30個**

お届け日 5月～3月

天然 養殖 加工 冷蔵

玄界灘の魚介類7種類と明太子を急速冷凍しています。冷蔵庫で2～3時間解凍し、新鮮な手巻き寿司をお楽しみください。※刺身としてもご利用できるようにカットしています。

【内容量】天然けんさいいか・くまび・あわび・まだこ、養殖まだい・ぶり・しまあじ・サーモントラウト等7種、明太子(1パック)、焼のり(佐賀産2切15枚)※魚介類は全て唐津産。種類は季節により変更になります。
【製造者】NPO法人 浜一街交流ネット唐津
賞味期限 冷凍1ヶ月
解凍後は、その日のうちにお召上がりください。

アレルギー物質：えび、いか

海鮮BBQセット **限定 30個**

お届け日 4月～11月

天然 養殖 加工 冷蔵

唐津産の天然さざえ・するめいかとまあじ干物、養殖くまびです。クルマエビは流水で、その他は冷蔵庫で解凍後、BBQでお楽しみください。さざえ壺焼きタレ同梱。

【内容量】くまび250g(6～14尾)、さざえ600g(5～8個)、いか開き干し2枚、まあじ干物2枚
【製造者】くまび：伊万里クルマエビセンター 干物：(株)ヨムム
その他：NPO法人 浜一街交流ネット唐津
賞味期限 冷凍1ヶ月、くまびは冷凍1年
解凍後は、その日のうちにお召上がりください。

アレルギー物質：えび、いか

NEW

ゆでだこ

お届け日 通年

天然 加工 冷蔵

唐津産の天然まだこをまるごとゆでて急速冷凍しました。たこ刺、カルパッチョ、から揚げ、たこ飯等でお楽しみください。頭、足ごとに真空パックしていますので、冷蔵庫で2～3時間解凍してください。簡単レシピ付き。

【内容量】1kg前後(1匹)
【製造者】NPO法人 浜一街交流ネット唐津
賞味期限 冷凍1ヶ月
解凍後は、その日のうちにお召上がりください。

全国翌日お届け **生食用**

活いわがき

お届け日 5月～7月

養殖 活魚 冷蔵

唐津湾産のいわがきです。大腸菌・ノロウイルス・貝毒検査を行い、紫外線殺菌海水で飼育して出荷しますので安全・安心です。かき用ナイフ、レシピ付き。

【内容量】2.2kg(4-8個)
【生産者】からつんカキグループ(佐賀玄海漁協)
賞味期限 発送日から4日以内

鉄釜使用

新芽ボイルひじき

お届け日 通年(12月31日～1月7日除)

天然 加工 冷蔵

唐津市肥前町で収穫したひじきです。鉄釜でボイルしています。サラダにぴったりです。乾燥ひじきとは違う食感をお楽しみください。

【内容量】1kg(200g×5袋)
【製造者】東宝丸(佐賀玄海漁協)
賞味期限 製造日から1年間
開封後はお早めにお召上がりください。

カットわかめ

お届け日 通年

養殖 加工 常温

唐津湾で養殖したわかめを乾燥し、手頃な大きさにカットしています。毎朝の味噌汁などの簡単調理にぴったりです。不漁によりお届けできない場合は、商品の変更をさせて頂く場合がございます。

【内容量】120g(30g×4袋)
【生産者】乙姫丸(佐賀玄海漁協)
賞味期限 発送日から6ヶ月。
開封後はお早めにお召上がり下さい。

佐賀玄海の海の幸「セレクト」 (寄附額1万円毎に1品をお選びください)



全国翌日お届け 生食用

しまあじ

お届け日 5月～11月

養殖 鮮魚 冷蔵

玄海町外津浦で養殖したしまあじです。飼育管理を徹底し、適度に脂がのった身質に仕上げています。神経絞処理をしてお届けします。刺身や煮付け、フライなどでお楽しみください。

【内容量】1.5kg (750g×2尾)
【生産者】山口水産 (外津漁協)
賞味期限 発送日から3日以内
保存は冷凍1ヶ月 (要加熱)



生食用

呼子宝凍イカ

お届け日 8月～3月

天然 加工 冷凍

呼子のけんさきいかを活きたまま急速冷凍し、新鮮な状態でお届けします。ご家庭でいかの造りやいか天をお楽しみください。さばき方、簡単レシピ付き。

【内容量】約800g(20-25cmサイズ2～5ハイ)
【製造者】小川島漁協
賞味期限：冷凍加工後18ヶ月
解凍後はその日にお召し上がりください。

アレルギー物質：いか



全国翌日お届け 加熱用

唐津湾産 活さざえ

お届け日 3月～6月

天然 活魚 冷蔵

唐津湾産の天然さざえを活きたままお届けします。さざえご飯や壺焼きでお楽しみください。簡単レシピと壺焼き用のタレも同梱しています。

【内容量】2kg (16～25個)
【生産者】友乃丸 (佐賀玄海漁協)
賞味期限 発送日から4日以内 (要加熱)

4.2kg (33～52個) もご用意できます。
(寄附額2万円)



全国翌日お届け 加熱用

玄界灘産 活さざえ

お届け日 通年
(12月1日～24日、1月1日～7日除)

天然 活魚 冷蔵

玄界灘の荒波で育った天然さざえを活きたままお届けします。壺焼きでお楽しみください。簡単レシピと壺焼き用のタレも同梱しています。

【内容量】2kg (16～25個)
【生産者】袈裟丸水産 (佐賀玄海漁協)
賞味期限 発送日から4日以内 (要加熱)

4.2kg (33～52個) もご用意できます。
(寄附額2万円)



全国翌日お届け 生食用

唐津生あかうに

限定 30個

お届け日 7月～8月

天然 加工 冷蔵

鎮西町産の天然あかうにの身を取り出し滅菌海水に入れました。これまで浜でしか味わうことができなかった獲れたてのあかうにをお楽しみください。

【内容量】60g (30g×2パック)
【製造者】袈裟丸水産 (佐賀玄海漁協)
賞味期限 発送日から4日以内



車えびみそ漬

お届け日 通年(12月23日～1月10日除)

養殖 加工 冷蔵

新鮮なクルマえびをボイルし、西京味噌に漬け込みました。西京味噌とのコラボで、クルマえびの旨味がいっそう引き立っています。軽く焙ると香ばしい味噌の風味がひきたちます。

【内容量】250g (10～20尾)
【製造者】伊万里クルマエビセンター(佐賀玄海漁協)
賞味期限 発送日から冷凍3ヶ月
解凍後冷蔵で3日以内

原材料：車えび(伊万里産)、米味噌(大豆含)、糖類(水飴、異性化液糖、砂糖)、米発酵調味料、酒粕、醸造酢、酒精、酸味料、調味料(アミノ酸)、着色料(ビタミンB2)、漂白剤(次亜塩素酸Na)
【アレルギー物質】えび、大豆



全国翌日お届け 加熱用

天然あかえび

限定 100個

お届け日 6月～8月10日

天然 鮮魚 冷蔵

伊万里湾でえび漁網漁で漁獲したあかえび。5～8cmの小型のえびですので、かき揚げや煮付けなど頭を除去せずに食べることができます。あかえび同様に美味しい「とらえび」、「さるえび」が混ざることがあります。

【内容量】1kg
【生産者】和光丸 (佐賀玄海漁協)
賞味期限 発送日から3日以内(生食不可)
保存は冷凍3ヶ月

アレルギー物質：えび



加熱用

NEW

天然くまえび

お届け日 4月～12月

天然 加工 冷蔵

唐津産くまえびです。漁獲量が少ないため多くは流通しませんが、地元では高級食材として、クルマえびよりおいしいとの評価です。水揚げ直後に急速冷凍してお届けします。冷蔵庫で2～3時間解凍して塩ゆで、フライ、天ぷら等でお召し上がりください。

【内容量】600g (10尾～20尾)
【生産者】NPO法人 浜一街交流ネット唐津
賞味期限 冷凍1ヶ月
解凍後はその日のうちにお召し上がりください。

アレルギー物質：えび

秋

佐賀玄海の海の幸「セクション」(寄附額1万円毎に1品をお選びください)

全国翌日
お届け

生食用

NEW

ぶり

お届け日 通年

養殖 鮮魚 冷蔵

玄海町で養殖したぶりです。飼育管理を徹底し、適度に脂のついた身質に仕上げています。神経締処理をしてお届けします。刺身や照り焼きなどでお楽しみください。

【内容量】3kg (1尾)
【生産者】山口水産 (外津漁協)
賞味期限 発送日から3日以内
保存は冷凍1ヶ月(要過熱)



NEW

まだい、ぶりしゃぶ

お届け日 11月~3月

養殖 加工 冷凍

玄海町で養殖されたまだいとぶりを、水揚げ直後に捌いて急速冷凍しました。冷蔵庫で2時間解凍して、適度な脂と旨みをお楽しみください。刺身でも美味しくお召し上がりいただけます。レシピ付き。

【内容量】ぶり200g/袋×2袋
まだい150g/袋×2袋
出汁昆布1枚
【製造者】NPO法人 浜-街交流ネット唐津
賞味期限 冷凍1ヶ月
解凍後はその日のうちにお召し上がりください。



全国翌日
お届け

生食用

活くるまえび

お届け日 11月-12月23日

養殖 活魚 常温

伊万里湾の養殖場で丹精込めて育成させたくるまえびを活きたままお届けします。刺身や塩焼き、天ぷらなどでお楽しみください。

【内容量】300g (7~17尾)
【生産者】伊万里クルマエビセンター (佐賀玄海漁協)
賞味期限 発送日から3日以内
(暖房していない涼しい部屋で保存して下さい)

アレルギー物質：えび



湯煎で簡単! 釜揚げしらす

お届け日 11月~1月
(12月31日~1月7日除)

天然 加工 冷凍

玄界灘で水揚げしたしらすをすぐに茹で、真空パックに詰めて急速冷凍しました。そのまま約10分間湯煎するだけでできたての風味豊かな釜揚げしらすをご賞味いただけます。※小さなえびやいが混ざることがあります。

【内容量】720g (120g×6袋)
【製造者】東宝丸 (佐賀玄海漁協)
賞味期限 冷凍6ヶ月

アレルギー物質：えび、いが混ざることがあります。



旨味たっぷり ちりめんじゃこ

お届け日 通年
(12月31日~1月7日除)

天然 加工 冷凍

玄界灘で水揚げしたしらすをすぐに釜茹でし、柔らかさをなくさないように程よく乾燥させ、適度に歯ごたえもあります。※小さなえびやいが混ざることがあります。

【内容量】720g(240g×3袋)
【製造者】東宝丸 (佐賀玄海漁協)
賞味期限 冷凍6ヶ月

アレルギー物質：えびやいが混ざることがあります。



NEW

旨味たっぷり 食べるいりこ

お届け日 通年
(12月31日~1月7日除)

天然 加工 冷凍

玄界灘の荒波にもまれた活きのよい小型のかたくちいわしを漁獲後すぐに茹で、冷めないうちに乾燥処理しました。骨まで柔らかくそのままお召し上がりください。

【内容量】食べるいりこ1,040g(260g×4袋)
【製造者】東宝丸 (佐賀玄海漁協)
賞味期限 冷凍6ヶ月



出汁が美味しい 煮干しいりこ

お届け日 通年
(12月31日~1月7日除)

天然 加工 冷凍

玄界灘の荒波にもまれた活きのよいかたくちいわしを漁獲後すぐに茹で、冷めないうちに乾燥処理しました。旨味と香りが豊かで、出汁用のほかに佃煮やかき揚げでも美味しく召し上がっていただけます。

【内容量】1,040g (260g×4袋)
【製造者】東宝丸 (佐賀玄海漁協)
賞味期限 冷凍6ヶ月



東宝丸セット

お届け日 通年
(12月31日~1月7日除)

天然 加工 冷凍

「ちりめんじゃこ」、「煮干しいりこ」、「ひじき」をセットにしました。それぞれの味をお楽しみください。※小さなえびやいが混ざることがあります。

【内容量】煮干しいりこ260g(260g×1袋)
ちりめんじゃこ240g(240g×1袋)
新芽ポイルひじき400g(200g×2袋)
【製造者】東宝丸 (佐賀玄海漁協)
賞味期限 冷凍6ヶ月

アレルギー物質：ちりめんじゃこには、えびやいが混ざることがあります。



佐賀玄海の海の幸「セレクション」(寄附額1万円毎に1品をお選びください)

冬

全国翌日お届け

生食用





活まがき(養殖いろはカキ)

お届け日 12月~1月(1月1日~6日除)

養殖 活魚 冷蔵

伊万里湾産です。大腸菌・ノロウイルス・貝毒検査を行い、紫外線殺菌海水で飼育し出荷しますので安全・安心です。かき用ナイフ、軍手、レシピ付き。

【内容量】3kg(35~40個)
【生産者】吾福丸(大浦浜漁協)
賞味期限 発送日から4日以内

6.4kg(74~85個)もご用意できます。
(寄附額2万円)

全国翌日お届け

生食用





活まがき(天然いろはカキ)

限定 50個

お届け日 12月~1月(1月1日~6日除)

天然 活魚 冷蔵

国内では珍しい天然まがきです。潮汐により干出するため小ぶりながらその旨みは濃厚。大腸菌・ノロウイルス・貝毒検査を行い、紫外線殺菌海水で飼育し出荷しますので安全・安心です。かき用ナイフ、軍手、レシピ付き。

【内容量】1.5kg(15~30個)
【生産者】吾福丸(大浦浜漁協)
賞味期限 発送日から4日以内

全国翌日お届け

生食用





活まがき(からつんカキ)

お届け日 12月~4月
(1月1日~1月4日除)

養殖 活魚 冷蔵

唐津湾産です。大腸菌・ノロウイルス・貝毒検査を行い、紫外線殺菌海水で飼育し出荷しますので安全・安心です。かき用ナイフ、レシピ付き。

【内容量】3kg(30~45個)
【生産者】からつんカキグループ(佐賀玄海漁協)
賞味期限 発送日から4日以内

全国翌日お届け

生食用





活まがき(袈裟丸牡蠣)

お届け日 11月~3月(1月1日~7日除)

養殖 活魚 冷蔵

鎮西町産です。大腸菌・ノロウイルス・貝毒検査を行い、紫外線殺菌海水で飼育し出荷しますので安全・安心です。かき用ナイフ、軍手、レシピ付き。

【内容量】3kg(25~40個)
【生産者】袈裟丸水産(佐賀玄海漁協)
賞味期限 発送日から4日以内

6.4kg(55~85個)もご用意できます。
(寄附額2万円)

生食用

NEW





ハーフシェルまがき

限定 30個

お届け日 4月~5月、1月~3月

養殖 加工 冷蔵

殻開け不要!身入りのよいまがきを選びハーフシェルにして急速冷凍しました。冷蔵庫で3時間程度解凍して新鮮なまがきの味をお楽しみください。養殖場では、定期的に大腸菌、ノロウイルス検査等を行っており、冷凍前は紫外線殺菌海水で1日飼育しています。レモン1個、トレー皿付き。

【内容量】16個(8個×2パック)
【製造者】NPO法人 浜一街交流ネット唐津
賞味期限 冷凍1ヶ月
解凍後はその日のうちにお召上がりください。

生食用





とらふぐ(鍋用)

限定 100個

お届け日 通年

養殖 加工 冷蔵

身質は地元でも評判!「ふぐひれ」は、少し火であぶり熱燗に入ると、ふぐ独特の味と香りを楽しむことができます。ポン酢付き。

【内容量】270g(ふぐひれ付き)
【製造者】松本水産
(佐賀玄海漁協)
賞味期限 冷凍2ヶ月

540g(2パック)もご用意できます。
(寄附額2万円)

限定 100個

全国翌日お届け

生食用





活あかなまこ

お届け日 1月~3月(1月1日~15日除)

天然 活魚 冷蔵

玄界灘で素潜りで漁獲した天然のあかなまこを、活きたままお届けします。同梱タレでお召上がりください。調理レシピ付きです。

【内容量】1.3kg(2~3尾)
【生産者】袈裟丸水産(佐賀玄海漁協)
賞味期限 発送日から3日以内

全国翌日お届け

加熱用





活ひおうぎがい

お届け日 11月~3月
(1月1日~1月6日除)

養殖 活魚 冷蔵

玄界灘で天然のプランクトンを餌として養殖した色鮮やかなひおうぎいを活きたままお届けします。炭火焼きや酒蒸しなどでご賞味ください。

【内容量】20枚(8cmサイズ)
【生産者】ひびき水産(佐賀玄海漁協)
賞味期限 発送日から3日以内(生食不可)
保存は冷凍1ヶ月。

加工品 佐賀玄海の海の幸「セレクション」(寄附額1万円毎に1品をお選びください)



魚市めんたい詰合せ

お届け日 通年 天然 加工 冷凍

(株)唐津魚市場特製の粒感ある美味しさの辛子明太子。3種類の味わいをお楽しみいただけます。

【内容量】定番150g×2、ゆず風味150g×1、青しそ風味150g×1
 【製造者】(株)唐津魚市場
 賞味期限 冷凍6ヶ月、解凍後7日(解凍日含)

原材料:【定番】すけぞうたちの卵巣(ロシア又はアメリカ)、食塩、清酒、本みりん、鰹節エキス、昆布エキス、唐辛子、米酢、魚醤、柚子胡椒、酵母エキス/調味料(アミノ酸等)、甘味料(ソルビット)、酸化防止剤(V.C)、ナイアシン、発色剤(亜硝酸Na)、酵素【ゆず風味】すけぞうたちの卵巣(ロシア又はアメリカ)、食塩、焼酎、本みりん、鰹節エキス、昆布エキス、ゆず(果皮)、ゆず果汁、唐辛子、魚醤、酵母エキス/調味料(アミノ酸等)、甘味料(ソルビット)、酸化防止剤(V.C)、ナイアシン、発色剤(亜硝酸Na)、酵素【青しそ風味】すけぞうたちの卵巣(ロシア又はアメリカ)、食塩、焼酎、本みりん、鰹節エキス、昆布エキス、米酢、魚醤、酵母エキス/調味料(アミノ酸等)、甘味料(ソルビット)、酸化防止剤(V.C)、ナイアシン、香料、発色剤(亜硝酸Na)、酵素 ※原料原産地は取り扱い実績の多い順に表示しています。



いかしゅうまい

お届け日 通年 天然 加工 冷凍

ミシュランガイド2014福岡・佐賀に掲載された活魚料理店「潮路乃」が、唐津産のいかをふんだんに使いつくりました。濃厚な旨味をお楽しみください。

【内容量】8個/箱×2箱
 【製造者】活魚料理「潮路乃」
 賞味期限 冷凍1ヶ月

原材料:いか(唐津産)、まだら(北海道産)、卵、小麦、大豆、玉葱、砂糖、調味料、植物油、生クリーム、乳製品 **アレルギー物質:いか、卵、小麦、大豆、乳**



唐津うまか干もの詰合せ

お届け日 通年 天然 加工 冷凍

唐津の魚の干もの詰合せです。各々の魚の旨味をお楽しみください。季節により一部魚種を変更させていただいております。

【内容量】まあい開3枚、まあじみりん3枚、天日干まさば2枚、かます開1枚、さわら味噌漬2切、まだい開1枚
 【製造者】(株)ヨシムラ(加工団地協同組合)
 賞味期限 冷凍1ヶ月

原材料:食塩、糖類(砂糖、果糖ブドウ糖液糖、水飴)、ゼラチン、醤油、発酵調味料、蛋白加水分解物、ごま、みりん、酵母エキス、カラメル色素、調味料(アミノ酸)、増粘多糖類、昆布エキス、きざみ昆布(V.C、E1ソルビン酸Na)、pH調整剤 **アレルギー物質:小麦、大豆、ゼラチン、ごま**



いかしゅうまい&鰹餃子

お届け日 通年 天然 加工 冷凍

いかしゅうまいと鰹餃子のセットです。唐津を代表する「いか」と「まあい」の人気加工品をお楽しみください。

【内容量】いかしゅうまい 8個/箱×1箱
 鰹餃子 8個/袋×4袋
 【製造者】いかしゅうまい 活魚料理「潮路乃」
 鰹餃子(株)ヨシムラ
 賞味期限 冷凍1ヶ月

原材料:【いかしゅうまい】いか(唐津産)、まだら(北海道産)、卵、小麦、大豆、玉葱、砂糖、調味料、植物油、生クリーム、乳製品 **アレルギー物質:いか、小麦、大豆、卵、乳**
 【鰹餃子】皮(小麦粉、緑茶、菜種油、砂糖、食塩)、野菜(キャベツ、玉ねぎ、きくらげ、生姜、こんにゃく)、まあい、ごま油、醤油、フッ素ゼラチン、砂糖、かおたし、食塩、食物繊維、香辛料、フッソコラーゲンペプチド、カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、加工でん粉 **アレルギー物質:小麦、大豆、ゼラチン**



あじごま丼

お届け日 通年 天然 加工 冷凍

唐津産まあじを独自の醤油だれに漬けました。そのままでも、お茶漬けでもOKです。

【内容量】200g/袋×3袋
 【製造者】(株)ヨシムラ(加工団地協同組合)
 賞味期限 製造日から冷凍3ヶ月

原材料:まあい(唐津産)、糖類(砂糖、水飴)、醤油、ごま、蛋白加水分解物、鰹節エキス、酒糟、カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類 **アレルギー物質:大豆、小麦、ごま**



活魚料理店の漬けセット

お届け日 通年 天然 加工 冷凍

ミシュランガイド2014福岡・佐賀に掲載された活魚料理「潮路乃」が、新鮮なまだい、かんぱちを使った漬けのセットです。

【内容量】タイ茶漬12切/瓶×1瓶
 カンパチ漬12切/瓶×1瓶
 【製造者】活魚料理「潮路乃」
 賞味期限 発送日から冷凍1ヶ月
 解凍後2日

原材料:まだい(唐津産)、濃口醤油、みりん、酒、ごま **アレルギー物質:大豆、小麦、ごま**
 原材料:かんぱち(九州産)、濃口醤油、みりん、酒、ごま、ねりごま **アレルギー物質:大豆、小麦、ごま**



唐津すり身

お届け日 通年 天然 加工 冷凍

玄界灘で漁獲したまあいやまえそなどをふんだんに使っています。解凍して油で揚げるだけで簡単に旨味たっぷりのおかずになります。

【内容量】2kg(200g×10個)
 【製造者】乙姫丸(佐賀玄海漁協)
 賞味期限 冷凍40日

原材料:まあい、まえそ、とびうお、さわら、いか等(季節によりかわります。)、砂糖、食塩、卵、調味料(アミノ酸)や酢 **アレルギー物質:卵、いか**



NEW 玄海佃煮セット

お届け日 5月~3月 天然 養殖 加工 冷凍

いりこ、ひじき、わかめの佃煮セット。カルシウム、オメガ3脂肪酸、ポリフェノール、ビタミン、ミネラル、鉄分、食物繊維、マグネシウム、フコイダン、アルギン酸など体により成分を効率よく摂取できます。

【内容量】いりこ佃煮90g、明太ひじき佃煮50g、わかめ佃煮50g 各3パック(計9パック)
 【製造者】NPO法人 浜一街交流ネット唐津
 賞味期限 冷凍1ヶ月。開封後は冷蔵20日

※いりこ佃煮には蜂蜜を使用しています。1歳未満の乳児には与えないで下さい。

原材料:【いりこ佃煮】かたくちいわし(唐津産)、くろみ(アメリカ産)、砂糖、米、米麹、醸造アルコール、しょうゆ、蜂蜜(国産)、食用オーリーブ油、食塩【明太ひじき佃煮】ひじき(唐津産)、明太子(すけぞうたちの卵巣(ロシア又はアメリカ)、食塩、清酒、本みりん、鰹節エキス、昆布エキス、唐辛子、米酢、魚醤、柚子胡椒、酵母エキス、調味料(アミノ酸等)、甘味料(ソルビット)、酸化防止剤(V.C)、ナイアシン、発色剤(亜硝酸Na)、酵素)、米、米麹、醸造アルコール、もち米(タイ産、国産)、米こうじ(タイ産米、国産米)、醸造アルコール、水あめ、砂糖、しょうゆ【わかめ佃煮】わかめ(唐津産)、砂糖、もち米(タイ産、国産)、米こうじ(タイ産米、国産米)、醸造アルコール、米、米麹、醸造アルコール、しょうゆ **アレルギー物質:大豆、小麦**

佐賀呼子のいか満載便 (寄附額2万5千円)

限定
50セット

佐賀県呼子で水揚げされた新鮮なけんさきいかやするめいかを使った加工品です。けんさきいかの造りがご家庭でも楽しめる小川島漁協の「呼子宝凍イカ」と「剣先イカあぶり焼き」はもちろん、ミシュランガイドに掲載された活魚料理店「潮路乃」特製の「いかしゅうまい」と「いか塩辛」、(株)ヨシムラの「いか開き干し」。佐賀県呼子のイカをお楽しみください。

お届け日 8月～3月
(まとめてお届けします)



小川島漁協 呼子宝凍イカ

天然 加工 冷凍

けんさきいかを活きたまままるごと急速冷凍しました。ご家庭でいかの造りやいか天をお楽しみください。さばき方、簡単レシピ付き。
内容量：800g前後 (20-25cmサイズ2～5ハイ)
製造者：小川島漁協
賞味期限：冷凍加工後18ヶ月
解凍後はその日のうちにお召上がりください。



小川島漁協 剣先イカあぶり焼き

天然 加工 冷凍



新鮮なけんさきいかを香ばしく焼き上げました。噛むほどにいかの旨味をご堪能下さい。お酒の肴に絶妙です。
内容量：40g/袋×3袋、製造者：小川島漁協
賞味期限：冷凍1ヶ月



(株)ヨシムラ いか開き干し

天然 加工 冷凍

するめいかの一夜干しです。いかのうまみたっぷりです。
内容量：1枚 (外寸長30～35cmサイズ)
製造者：(株)ヨシムラ(加工団地協同組合)
賞味期限：冷凍3ヶ月

原材料：けんさきいか(玄界灘産) アレルギー物質：いか

原材料：するめいか(玄界灘産) アレルギー物質：いか



活魚料理 潮路乃 いかの塩辛

天然 加工 冷凍

ミシュランガイド2014福岡・佐賀に掲載された活魚料理「潮路乃」自慢の塩辛。
内容量：150g、製造者：活魚料理「潮路乃」
賞味期限：発送日より冷凍1ヶ月 解凍後2日間

原材料：いか(唐津産)、食塩、発酵調味料、唐辛子、酒、調味料(アミノ酸等)
アレルギー物質：いか



活魚料理 潮路乃 いかしゅうまい

天然 加工 冷凍

ミシュランガイド掲載の活魚料理店「潮路乃」が、唐津産いかにふだんに使っています。濃厚な旨味をお楽しみください。
内容量：8個/箱×1箱、製造者：活魚料理「潮路乃」
賞味期限：冷凍1ヶ月

原材料：いか(唐津産)、まだら(北海道産)、卵、小麦、大豆、玉葱、砂糖、調味料、植物性油脂、性油、生クリーム、乳製品
アレルギー物質：大豆、乳、小麦、卵、いか

原材料：けんさきいか(玄界灘産)
アレルギー物質：いか

NEW 佐賀玄海の冬の美味しさ 鍋三昧 (寄附額3万円)

限定
20セット

唐津でも入手にくい幻の魚「くえ」、国内有数の産地の伊万里湾で生産された「とらふぐ」、700gのボリュームの「まだい、ぶりしゃぶ」。贅沢な食材を思う存分お楽しみください。

くえ (鍋用)

養殖 加工 冷凍



お届け
12月

唐津くちで有名な高級魚「くえ」の切り身、あらのセットです。野菜を加えるだけでおどろきの味をお楽しみいただけます。

【内容量】クエ200g、頭・骨160g(ポン酢付き)
【製造者】NPO法人 浜・街交流ネット唐津
賞味期限 冷凍1ヶ月

とらふぐ(鍋用)

養殖 加工 冷凍



お届け
1月

身質は地元の伊万里でも評判！「ぶぐひれ」は、少し火であぶり熱燗に入ると、ぶぐ独特の味と香りを楽しむことができます。

【内容量】270g (ぶぐひれ、ポン酢付き)
【製造者】松本水産 (佐賀玄海漁協)
賞味期限 冷凍2ヶ月

まだい、ぶりしゃぶ

養殖 加工 冷凍



お届け
2月

玄海町産のまだいとぶりを、水揚げ直後に捌き急速冷凍しました。冷蔵庫で2時間解凍して、適度な脂と旨みをお楽しみください。刺身でもOK！レシピ付き。

【内容量】ぶり200g/袋×2袋、まだい150g/袋×2袋
出汁昆布1枚
【製造者】NPO法人 浜・街交流ネット唐津
賞味期限 冷凍1ヶ月

※解凍後はその日のうちにお召上がりください。

限定
100セット

佐賀玄海の海の幸「定期便Aセット」(寄附額6万円)

年間6回に分けてお届けし、さらに9,10ページ下の中からひとつプレゼント!

全国翌日
お届け

5~6月 活あわび

天然 活魚 常温 詳細は3ページをご覧ください。

生食用



生産者: 袈裟丸水産(佐賀玄海漁協)

賞味期限 発送日から3日以内。保存は冷凍1ヶ月(要加熱)

内容量

270g
1~3個

7~8月 唐津干もの

天然 加工 冷凍



製造者: (株)ヨシムラ

賞味期限 冷凍1ヶ月

季節により一部魚種を変更させていただいております。

原材料: まあじ(唐津産)、食塩、酸化防止剤(V.C.、Eリソルビン酸Na)、PH調整剤、まさば(国産)、食塩、まあじ(唐津産)、糖類(砂糖、果糖ブドウ糖液糖水飴)、食塩、ゼラチン、しょうゆ、発酵調味料、蛋白加水分解物、ごま、みりん、酵母エキス、カラメル色素、調味料(アミノ酸)、増粘多糖類、ぶり(唐津産)食塩、酸化防止剤(V.C.、Eリソルビン酸Na)、PH調整剤
アレルギー物質: ゼラチン、大豆、ごま

内容量

まあじ開3枚
天日干さば2枚
まあじみりん3枚
ぶりかま干1枚

9~10月 呼子宝凍イカ

天然 加工 冷凍 詳細は4ページをご覧ください。

生食用



製造者: 小川島漁協

賞味期限 冷凍加工後18ヶ月。解凍後は、その日にお召し上がりください。

アレルギー物質: いか

11~12月 活くるまえび

養殖 活魚 常温 詳細は5ページをご覧ください。

生食用



生産者: 伊万里クルマエビセンター(佐賀玄海漁協)

賞味期限 発送日から3日以内(暖房していない涼しい部屋で保存して下さい)

アレルギー物質: えび

※お届けは12月23日までです。

内容量

300g
7~17尾

1~2月 活まがき

養殖 活魚 冷蔵 詳細は6ページをご覧ください。

生食用



生産者: 吾福丸(大浦浜漁協)またはからつんカキグループ(佐賀玄海漁協)

賞味期限 発送日から4日以内

※お届けは、1月1日~6日を除きます。

内容量

3kg
30~45個

3~4月 活さざえ

天然 活魚 冷蔵 詳細は4ページをご覧ください。

加熱用



生産者: 袈裟丸水産(佐賀玄海漁協)または友乃丸(佐賀玄海漁協)

賞味期限 発送日から4日以内(要加熱)

内容量

2kg
16~25個

佐賀玄海の海の幸「定期便A」または「定期便B」にはひとつプレゼント!

あじごま丼

天然 加工 冷凍



唐津産まあじを独自の醤油だれに漬けました。そのままでも、お茶漬でもOKです。

内容量: 200g/袋×1袋

製造者: (株)ヨシムラ(加工団地協同組合)

賞味期限: 製造日より冷凍3ヶ月

いかしゅうまい

天然 加工 冷凍



ミシュランガイド掲載の「潮路乃」の料理長が、唐津産のいかをふんだんに使いつくりました。いかの濃厚な旨味をお楽しみください。

内容量: 8個/箱×1箱

製造者: 活魚料理「潮路乃」

賞味期限: 冷凍1か月

タイ茶漬

天然 加工 冷凍



唐津産まだいを特性のたれに漬けこみました。そのままでもお茶漬でも、お茶漬にしてもおいしく召し上がれます。

内容量: 12切/瓶×1瓶

製造者: 活魚料理「潮路乃」

賞味期限: 発送日から冷凍1か月 解凍後2日

原材料: まあじ(唐津産)、糖類(砂糖、水飴)、醤油、ごま、蛋白加水分解物、発酵エキス、酒精、カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類
アレルギー物質: 大豆、小麦、ごま

原材料: いか(唐津産)、またら(北海道産)、卵、小麦、大豆、玉葱、砂糖、調味料、植物油、生クリーム、乳製品
アレルギー物質: いか、卵、小麦、大豆、乳

原材料: まだい(唐津産)、濃口醤油、みりん、酒、ごま
アレルギー物質: 大豆、小麦、ごま

NEW

佐賀玄海の海の幸「定期便Bセット」(寄附額6万円)

年間6回に分けてお届けし、さらに9,10ページ下の中からひとつプレゼント!

限定
100セット

4月 海鮮BBQセット

天然 養殖 加工 冷凍



詳細は3ページをご覧ください。
内容量: くるまえび250g(6~14尾)
さざえ600g(5~8個)
いか開き干し2枚、まあじ干物2枚
製造者: くるまえび:伊万里クルマエビセンター
干物: (株)ヨシムラ
その他: NPO法人 浜一街交流ネット唐津
賞味期限: 冷凍1ヶ月 くるまえびは冷凍1年

アレルギー物質: えび、いか

6月 いかしゅうまい

天然 加工 冷凍



詳細は7ページをご覧ください。
内容量: 8個/箱×2箱
製造者: 活魚料理「潮路乃」
賞味期限: 冷凍1か月
原材料: いか(唐津産)、まだら(北海道産)、卵、小麦、大豆、玉葱、砂糖、調味料、植物性油、生クリーム、乳製品
アレルギー物質: いか、卵、小麦、大豆、乳

8月 無着色明太子切り

天然 加工 冷凍



一切の妥協を許さない、魚河岸のプロの目により選抜された原卵が、旨味を一層引き立たせると屋秘伝の調味料と出会い、じっくり熟成させて生まれためんたいこ。日々お客様を思い、「美味しさ」を追求し、挑戦し続ける職人の心意気がいっぱい詰まった一品です。
内容量: 1kg
製造者: (株)唐津魚市場
賞味期限: 冷凍6ヶ月、解凍後7日(解凍日含)

原材料: すけとうだらの卵巣(ロシア又はアメリカ)、食塩、発酵調味料、唐辛子、豊節エキス、昆布エキス、米酢、魚醤、ゆず胡椒、酵母エキス、調味料(アミノ酸等)、甘味料(ソルビット)、酸化防止剤(V.C)、ナイアシン、発色剤(亜硝酸Na)、酵素 ※原料原産地は当社の取扱実績の多い順に表示しています。アレルギー物質: 大豆

11月 釜揚げしらす

天然 加工 冷凍



詳細は5ページをご覧ください。
内容量: 720g(120g×6袋)
製造者: 東宝丸(佐賀玄海漁協)
賞味期限: 冷凍6か月



アレルギー物質: えび、いかが含まれることがあります。

12月 とらふぐ(鍋用)

養殖 加工 冷凍



詳細は6ページをご覧ください。
内容量: 270g(ふぐひれ付き)
製造者: 松本水産(佐賀玄海漁協)
賞味期限: 冷凍2か月



2月 まだい、ぶりしゃぶ

養殖 加工 冷凍



詳細は5ページをご覧ください。
内容量: ぶり200g/袋×2袋
まだい150g/袋×2袋
出汁昆布1枚
製造者: NPO法人 浜一街交流ネット唐津
賞味期限: 冷凍1ヶ月
解凍後はその日のうちにお召し上がりください。



佐賀玄海の海の幸「定期便A」または「定期便B」にはひとつプレゼント!

純米スパークリング

唐津で人気の純米スパークリング!



やや濃醇甘口。瓶内後発酵によるきめの細かな発泡が楽しめる人気酒です。甘酸っぱい味わいで、煮付けなどの旨みの濃い料理との相性に優れます。冷やしてお楽しみください。
内容量: 720ml×1本
製造者: 鳴滝酒造(株)

米焼酎 大唐津

漁師いちおしの焼酎!



黒麹仕込、微減圧蒸留。郷土への300年の感謝を込めた数量限定品です。軽すぎない、重すぎない、唐津の込め焼酎の理想を追求した一品です。
内容量: 720ml×1本
製造者: 鳴滝酒造(株)

日本酒仕立乃梅酒 太閤梅

女性に人気の梅酒!



清酒、地場産の完熟南高梅、100%国産原料のてんさいロック冰糖のみで仕上げた贅沢な梅酒です。日本酒仕立てならではの味わいの柔らかさを十分に感じられる一品です。ロック、お湯割でお召し上がりください。
内容量: 720ml×1本
製造者: 鳴滝酒造(株)

全国新酒鑑評会6年連続金賞受賞
鳴滝酒造株式会社

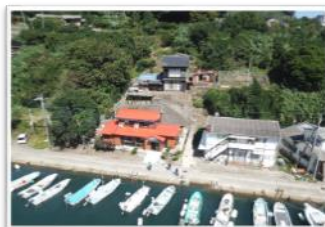
NEW

カフェ&民宿「まだらや」 宿泊券2名様分（寄附額6万円）

- ・宿泊券をご利用の際は、直接カフェ&民宿「まだらや」まで事前にご予約ください。
- ・ご予約の際、本券ご利用の旨をお伝えください。
※年末年始(12月28日～1月3日)は、ご利用できません。
※3名様まで追加可能です（大人9,000円/名、小学生以下7,500円/名）
- ・お食事は季節や仕入れ状況により内容が変わります。
- ・釣り道具、餌などは全てご用意しております。釣った魚は料理します。
- ・その他、お食事に関するご要望等ありましたらご予約時にお伝えください。
- ・ご予約・お問い合わせ カフェ&民宿「まだらや」 電話 090-5932-1510
E-mail yoshikazu0206@docomo.ne.jp
- ・住所 佐賀県唐津市鎮西町馬渡島141-4
- ・アクセス 唐津市鎮西町名護屋の旅客船乗り場（P15）から「ゆうしょう」(船名)で約35分
馬渡島旅客船乗り場までお迎えに上がりますのでご連絡ください。



たまには時を忘れて島で過ごすのもいい。
釣りをしたり、島を散策したり。
そして、夜は島で獲れた新鮮な魚介類料理



まあじ、あらかぶ（1年中）
すずき（5～7月）
かます（5～11月）
めじな（11月～4月）



玄界灘を一望できる絶景ポイント



カフェ&民宿「まだらや」

唐津市
佐賀県



鎮西町国民宿舎「波戸岬」 お食事券・宿泊券

- ・お食事券または宿泊券をご利用の際は、直接国民宿舎波戸岬まで事前にご予約ください。
- ・ご予約の際、本券ご利用の旨をお伝えください。
- ※年末年始(12月30日～1月2日)は、別料金となりますので追加料金が発生します。
- ・お食事は季節や仕入れ状況により内容が変わります。
- ・その他、お食事に関するご要望等ありましたらご予約時にお伝えください。
- ・ご予約・お問い合わせ 鎮西町国民宿舎波戸岬 電話 (0955) 82-1511
E-mail info@chinzei-hadomisaki.com
- ・アクセス 佐賀県唐津市鎮西町波戸1082番地
(バス) 大手口バスセンターから呼子経由「波戸岬」(終点)行き約60分
(自動車) 唐津市街地より波戸岬方面20km (約40分)
- ・宿泊の場合、唐津駅または呼子まで送迎をいたしますので、予約時にご予約ください。
(唐津駅南口15:00発、波戸岬発10:00、呼子は随時)



国民宿舎波戸岬HP

唐津観光
情報満載!



唐津観光協会HP



お食事券2名様分 (寄附額2万円)



イカ活造り定食

宿泊券2名様分(寄附額10万円)



宿泊時夕食
(イカ活造膳)



宿泊時朝食



活魚料理「潮路乃」お食事券，オーベルジュ「幸多里」宿泊券

- ・お食事券または宿泊券をご利用の際は、直接潮路乃まで事前にご予約ください。
※オーベルジュ幸多里は「潮路乃」の経営です。
- ・ご予約の際、本券ご利用の旨をお伝えください。
※金・土曜日、また祝前日は別料金となりますので、追加料金が発生します。
※GW、お盆(8月13日～16日)、年末年始(12月28日～1月2日)はご利用になれません。ご了承ください。
- ・お食事は季節や仕入れ状況により内容が変わります。
- ・その他、お食事に関するご要望等ありましたらご予約時にお伝えください。
- ・ご予約・お問い合わせ 潮路乃 (0955) 74-8883 休：木曜日
- ・アクセス 佐賀県唐津市浦5183-1
(バス) 大手口バスセンターから「湊」行きバスで約20分(「門前入口」下車)。
(自動車) 唐津市街地より約15分



潮路乃HP

唐津観光
情報満載！



唐津観光協会HP



ミシュランガイド2014福岡・佐賀 掲載!!

お食事券2名様分
(寄附額2万円)



いか活造りコース(小鉢・茶碗蒸し・季節の一品・ごはん・味噌汁・香物・水菓子)

宿泊券2名様分(寄附額13万5千円)



宿泊時夕食



宿泊時朝食



老舗旅館「水野旅館」 お食事券・宿泊券

- ・お食事券または宿泊券をご利用の際は、直接水野旅館まで事前にご予約ください。
- ・ご予約の際、本券ご利用の旨と、本券記載の番号をお伝えください。
※年末年始（12月31日・1月1日）および唐津くんち（11月2日、3日）は、ご利用になれません。ご了承ください。
- ・お食事は季節や仕入れ状況により内容が変わります。
- ・その他、お食事に関するご要望等ありましたらご予約時にお伝えください。
- ・ご予約・お問い合わせ 水野旅館 電話 (0955) 72-6201
E-mail info@mizunoryokan.com
- ・アクセス 佐賀県唐津市東城内4-50（タクシー）JR唐津駅から約4分



水野旅館HP

唐津観光
情報満載！



唐津観光協会HP



ミシュランガイド2014福岡・佐賀 掲載!!

お食事券2名様分
(寄附額7万5千円)



お食事券料理

宿泊券2名様分(寄附額15万円)



宿泊時夕食



宿泊時朝食



唐津市

佐賀県



鯨組主中尾家屋敷

呼子朝市

幸多里海水浴場

唐津城

曳山展示場

旧高取邸

旧大島邸

呼子大橋

風に見える丘公園

立神岩

旧唐津銀行

河村美術館

末盧館(菜畑遺跡)

高島宝当神社

名護屋城博物館

玄海海中展望塔

七ツ釜

虹の松原

鏡山展望台

唐津くんち

唐津やきもん祭り

恋人の聖地「ハート岬」 波戸岬さざえのつぼ焼き

馬渡島

★カフェ&民宿まだらや (P11)



玄海町海上温泉パレ

高串温泉 (肥前福祉センター)

鷹島大橋

鷹島大橋

浜野浦棚田

ぼたん緑の丘公園



波戸岬国民宿舎 (P12)★

馬渡島行旅客船乗場 (P11)★

定置網体験 (P.17)★

★潮路乃((P.13)

★唐津湾船釣漁業体験 (P.17)

干ものづくり体験 (P.17)★

★水野旅館 (P.14)

きす釣り漁業体験(P17)★

佐賀県

佐賀玄海地区マップ

唐津観光情報満載!

唐津観光協会HP

唐津市、玄海町の主な観光施設、名所、イベント

施設名 名所、イベント	住所 (地区)	開場時刻 開催日時	最終 入場時刻	休み	電話番号 市外局番 0955	入館料・入場料 (2019年3月現在)
Area A						
唐津城 ※天守閣のみ有料	唐津市東城内8-1	9:00-17:00	16:40 ※変更有	12/29-31	72-5697	15歳以上500円 小中生250円 ※20名以上団体は2割引※減免制度あり
曳山展示場	〃 西城内6-33	9:00-17:00	16:40	12/29-31、12月第1火、水 ※11/3(唐津くんち巡行のため)	73-4361	15歳以上300円 小中生150円 ※20名以上団体は2割引※減免制度あり
旧高取邸	〃 北城内5-40	9:30-17:00	16:30	月、12/29-31 ※月が祝日の場合はその翌日 ※連休や年末年始には、特別開館する場合があります。	75-0289	15歳以上510円 小中生250円 ※20名以上団体は2割引※減免制度あり
旧大島邸	〃 南城内4-23	9:00-17:00		水、12/29-1/3 ※水が祝日の場合はその翌日	73-0423	一般100円、小中生50円 ※20名以上団体は2割引※減免制度あり
旧唐津銀行	〃 本町1513-15	9:00-18:00		12/29～12/31	70-1717	無料
河村美術館	〃 北城内6-5	10:00-17:00	16:30	平日、年末年始 ※団体等の平日入館ご相談ください。	73-2868	大人500円、大高生400円、中小生無料 ※20名以上団体は大人400円、大高生300円
未盧館(まつろかん) ※菜畑遺跡	〃 菜畑3359-2	9:00-17:00		月、12/29-1/3 ※月が祝日の場合はその翌日	73-3673	15歳以上200円、小中生100円 ※20名以上団体は2割引※減免制度あり
高島宝当神社	〃 高島523				74-3715	無料
虹ノ松原	(東の浜海岸)					
鏡山展望台	(鏡山頂上)				唐津 観光協会 74-3355	
唐津くんち	(唐津市中心部)	11月2日-4日				
唐津やきもん祭り	(唐津市中心部)	4/29～5/5			74-3355 ※実行委員会	
Area B						
幸多里の浜海水浴場	(唐津市浦)				唐津 観光協会 74-3355	
立神岩	(唐津市湊)					
七ツ釜	(唐津市屋形石)					
Area C						
鯨組主中尾家屋敷	唐津市呼子町 呼子3750-3	9:00-17:00	16:30	水、12/29-1/3 ※水が祝日の場合翌日	82-0309	一般200円 小中生100円 ※20名以上団体は2割引※減免制度あり
呼子朝市	(〃 呼子町)	7:30～12:00		元旦	82-0678 呼子朝市組合	
呼子大橋	(〃 呼子町)				唐津市 呼子市民センター 53-7165	
風の見える丘公園	〃 呼子町 加部島3279-1	9:00-17:00		火、年末年始	82-5159	無料 無料
佐賀県立名護屋城博物館	〃 鎮西町 名護屋1931-3	9:00-17:00		月、12/29-31 ※月が祝日の場合翌日	82-4905	無料※特別企画展は有料
玄海海中展望塔	〃 鎮西町 波戸1628-1	4-9月9:00-18:00 10-3月9:00-17:00		無休※荒天時は休館の場合あり	82-5907	大人560円 小人270円 ※小学生未満無料
恋人の聖地「ハート岬」	(〃 鎮西町波戸)					
波戸岬さざえのつぼ焼き	〃 鎮西町 波戸1616-1	3月中旬-10月9:00-18:00 11月-3月中旬9:30-17:00		元旦	82-4774 82-5972	
Area D						
玄海町海上温泉パレア	玄海町石田 1369-3	入浴10:00～22:00 受付 21:00まで		温泉棟は無休	52-2411	大人520円(入浴料) 小人310円(入浴料)
高串温泉 (肥前町福祉センター)	唐津市田野甲 1287-10	10:00-20:00		毎月1日・15日 年末年始(12/30～1/1)	54-0282	大人420円 小学生以下200円
鷹島大橋	(〃 肥前町)				唐津市肥前町 市民センター 53-7140	
いろは島展望台	(〃 肥前町大浦)					
浜野浦の棚田	(玄海町浜野浦)				玄海町産業振興課 52-2199	
ぼたん緑の丘公園	唐津市肥前町 万賀里川373-39	9:00-17:00 ※入園は16:30まで		なし	53-2032	シーズン中高校生以上510円 シーズン外高校生以上300円 シーズン中小中生300円 シーズン外小中生100円

佐賀玄海の漁業・干物づくり「体験」

きす釣り体験

(寄附額 7万円)

4名様までOK (要予約)



唐津市肥前町高串漁港から漁船で10分の波静かな伊万里湾でのきす釣り体験です。和光丸が釣りのポイントをご指導しますので、**お子様も女性もきす釣りをお楽しみいただけます。**まだい、いとよりだい、かわはぎなども釣れ、釣れた魚は全てお持ち帰りいただけます。釣竿、餌、お持ち帰り用の容器、氷など全て準備しています。

【主催者】和光丸 (佐賀玄海漁協)
【実施期間】5月～8月31日(8月13日～15日休み)
【体験時間】09:00～12:00 (3時間)
【集合場所】唐津市肥前町高串魚市場前
【対象】小学生以上

定置網体験

(寄附額 10万円)

9名様までOK (要予約)



唐津市鎮西町串浦漁港から漁船で10分の定置網の網揚げ体験です。**網を揚げる瞬間のワクワクドキドキ感は漁師だけの楽しみ。**季節によりまあじ、かんぱち、かわはぎ、けんさきいかななど多種多様な魚種類が獲れます。獲れた魚はすべて持ち帰りいただけます。長靴、カッパ、お持ち帰り用の容器、氷などすべて準備しています。

【主催者】ひびき水産 (佐賀玄海漁協)
【実施期間】4月～11月 (8月～9月休み)
【体験時間】10:00-12:00 (2時間)
【集合場所】唐津市鎮西町串浦漁港
【対象】小学生以上



定置網漁業体験動画

干ものづくり体験

(寄附額 8万5千円)

6名様までOK (要予約)



唐津で水揚げされたまあじやかますなどを使った干ものづくり体験です。干ものづくり50年の(株)ヨシムラの職人が、**包丁の握り方から魚のさばき方のポイント、塩水処理の仕方などプロの技をご指導いたします。**コツさえ掴めば、ご家庭でも美味しい干ものを作ることができます。自分でつくった干ものは最高です。

【主催者】(株)ヨシムラ (唐津加工団地組合)
【実施期間】5月～11月の日曜日
【体験時間】09:00～11:00 (2時間)
【集合場所】唐津市内 (未定)
【対象】小学生以上

唐津湾船釣り体験

(寄附額 9万円)

4名様までOK (要予約)



唐津市唐房漁港から10分の漁場で、かさご、かわはぎ、きゅうせん (ベラ) 等を釣ります。友乃丸が釣りのポイントをご指導しますので、**初心者のお子様も女性も釣りをお楽しみいただけます。**釣った魚は全てお持ち帰りいただけます。釣道具一式、お持ち帰り用の容器、氷など全て準備しています。

【主催者】友乃丸 (佐賀玄海漁協)
【実施期間】5月～10月の土曜日
【体験時間】09:00～12:00 (3時間)
【集合場所】唐津市唐房漁港 漁村センター前
【対象】小学生以上

ふるさと納税制度と税控除について

「総務省ふるさと納税ポータルサイト」より一部抜粋

「納税」という言葉がついているふるさと納税。実際には、都道府県、市区町村への「寄附」です。ふるさと納税制度は、「生まれ育ったふるさとに貢献できる制度」、「自分の意思で応援したい自治体を選ぶことができる制度」として創設されました。自分の生まれ故郷に限らず、どの自治体でもふるさと納税を行うことができます。

一般的に自治体に寄附をした場合には、確定申告（ふるさと納税時に、**ワンストップ特例制度**を使うと確定申告は不要となります）を行うことで、その寄附金額の一部が所得税及び住民税から控除されます。ふるさと納税では**自己負担額2,000円を除いた全額が所得税（復興特別所得税含む）及び個人住民税控除の対象となります**。なお、**全額控除される寄附金額には、収入や家族構成等に応じて一定の上限があります**。納税額の目安は、表1をご参考にしてください。また、ふるさとチョイスの控除額シミュレーションでも納税額の目安を算出することができます。

例) 年収500万円の給与所得者の方で独身の場合、61,000円のふるさと納税を行うと、2,000円を超える部分である59,000円が所得税と住民税から控除されます。



控除額シミュレーション
【ふるさとチョイス】

ふるさと納税ワンストップ特例制度

確定申告の不要な給与所得者等がふるさと納税を行う場合、確定申告を行わなくてもふるさと納税の寄附金控除を受けられる仕組み「ふるさと納税ワンストップ特例制度」があります。特例の申請には、ふるさと納税先の自治体数が5団体以内であり、かつふるさと納税を行う際に各ふるさと納税先の自治体に寄附金税額控除に係る申告特例申請書を提出する必要があります。佐賀県に申告特例申請された場合、佐賀県から当該寄附年内に支出した佐賀県への寄附合計額を、お住まいの市区町村の長へ通知します。

表1 自己負担額2,000円を除いた全額が所得税（復興特別所得税含む）及び個人住民税から控除されるふるさと納税額の目安

ふるさと納税を行う方の給与収入と家族構成別で表にしていますので、参考にしてください。

全額控除されるふるさと納税額の年間上限を超えた金額については、全額控除の対象となりませんのでご注意ください。

※掲載している表は、住宅ローン控除や医療費控除等、他の控除を受けていない給与所得者のケースとなります。年金収入のみの方や事業者の方、住宅ローン控除や医療費控除等、他の控除を受けている給与所得者の方の控除額上限は表とは異なりますのでご注意ください。

※社会保険料控除額について、給与収入の15%と仮定しています。

※掲載している表はあくまで目安です。具体的な計算はお住まい（ふるさと納税翌年1月1日時点）の市区町村にお問い合わせください。

ふるさと納税を行う方本人の給与収入	ふるさと納税を行う方の家族構成						
	独身又は共働き※1	夫婦※2	共働き+子1人（高校生※3）	共働き+子1人（大学生※4）	夫婦+子1人（高校生）	共働き+子2人（大学生と高校生）	夫婦+子2人（大学生と高校生）
300万円	28,000	19,000	19,000	15,000	11,000	7,000	-
350万円	34,000	26,000	26,000	22,000	18,000	13,000	5,000
400万円	42,000	33,000	33,000	29,000	25,000	21,000	12,000
450万円	52,000	41,000	41,000	37,000	33,000	28,000	20,000
500万円	61,000	49,000	49,000	44,000	40,000	36,000	28,000
550万円	69,000	60,000	60,000	57,000	48,000	44,000	35,000
600万円	77,000	69,000	69,000	66,000	60,000	57,000	43,000
650万円	97,000	77,000	77,000	74,000	68,000	65,000	53,000
700万円	108,000	86,000	86,000	83,000	78,000	75,000	66,000
750万円	118,000	109,000	109,000	106,000	87,000	84,000	76,000
800万円	129,000	120,000	120,000	116,000	110,000	107,000	85,000
850万円	140,000	131,000	131,000	127,000	121,000	118,000	108,000
900万円	151,000	141,000	141,000	138,000	132,000	128,000	119,000
950万円	163,000	154,000	154,000	150,000	144,000	141,000	131,000
1000万円	176,000	166,000	166,000	163,000	157,000	153,000	144,000
1100万円	213,000	194,000	194,000	191,000	185,000	181,000	172,000
1200万円	242,000	239,000	232,000	229,000	229,000	219,000	206,000
1300万円	271,000	271,000	261,000	258,000	261,000	248,000	248,000
1400万円	355,000	355,000	343,000	339,000	343,000	277,000	277,000
1500万円	389,000	389,000	377,000	373,000	377,000	361,000	361,000
1600万円	424,000	424,000	412,000	408,000	412,000	396,000	396,000
1700万円	458,000	458,000	446,000	442,000	446,000	430,000	430,000
1800万円	493,000	493,000	481,000	477,000	481,000	465,000	465,000
1900万円	528,000	528,000	516,000	512,000	516,000	500,000	500,000
2000万円	564,000	564,000	552,000	548,000	552,000	536,000	536,000
2100万円	599,000	599,000	587,000	583,000	587,000	571,000	571,000
2200万円	635,000	635,000	623,000	619,000	623,000	607,000	607,000

※1「共働き」は、ふるさと納税を行う方本人が配偶者（特別）控除の適用を受けていないケースを指します。（配偶者の給与収入が201万円超の場合）

※2「夫婦」は、ふるさと納税を行う方の配偶者に収入がないケースを指します。

※3「高校生」は「16歳から18歳の扶養親族」を、「大学生」は「19歳から22歳の特定扶養親族」を指します。

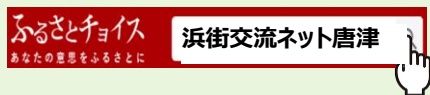
※4中学生以下の子供は（控除額に影響がないため）、計算に入れる必要はありません。例えば、「夫婦子1人（小学生）」は、「夫婦」と同額になります。また、「夫婦子2人（高校生と中学生）」は、「夫婦子1人（高校生）」と同額になります。

ふるさと納税の方法と返礼品のお届けについて

1. ふるさと納税の方法

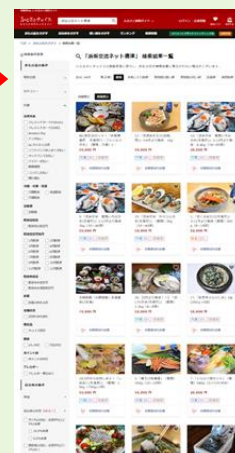
A. ふるさとチョイスのホームページからご寄附(クレジットカードお支払い)

- 1) 「ふるさとチョイス」ホームページの検索欄に「浜街交流ネット唐津」と入力し、検索してください。



スマートフォンから入力される場合は、2次元バーコードを読み取ってください。

- 2) 希望される返礼品をお選びいただき（返礼品ごとにお届けできる季節が異なりますのでご確認ください）「寄附へ進む」をクリックしてください。※複数選択することも可能です。
- 3) 「この自治体の申し込みへ進む」をクリックしてください。
- 4) 「ログイン・会員登録」の画面では、登録されない場合は「会員登録しないで進む」から「申込み手続き」をクリックしてください。
- 5) NPO法人 浜－街交流ネット唐津にチェックをし、「次へ進む」をクリックしてください。
- 6) 必要事項の入力をし、「次へ進む」をクリックしてください。
※返礼品のお届け希望日等につきましては、「2.返礼品のお届け」をご確認ください。
※ご寄附者のご住所と異なる住所へのお届けも可能です。「お礼の品のお届け先」から「お届け先を追加」をクリックし、お届け先の入力をしてください。
- 7) ふるさと納税ワンストップ特例申請（18ページ参照）を希望される場合はチェックをし、必須事項を入力後「確認へ進む」をクリックしてください。
※「寄附金受納証明書」及び「ワンストップ特例申請書（希望者のみ）」は、後日、佐賀県から郵送されます。
- 8) 寄附情報を確認していただき、間違いなければ「上記に同意する」にチェックをし、「申込みを確定する」をクリックし、Yahoo! 公金支払へお進みください。



ふるさとチョイスの
浜街交流ネット唐津
ページ

B. 払込取扱票によるご寄附（郵便局でのお支払い）→【パソコン入力が苦手な方にお勧めです】

- 1) 払込取扱票に申込者・寄附情報などをご記入のうえ郵便局から払込をお願いします（ATM払込もできます）。
※払込取扱票が必要な方は、NPO法人 浜－街ネット唐津（0955-74-3155）へお電話ください。郵送させていただきます。
- 2) 返礼品やお届け希望日等の情報は、払込取扱票の「通信欄」にご記入ください。
※返礼品のお届け希望日等につきましては、「2.返礼品のお届け」をご確認ください。
- 3) 「ふるさと納税ワンストップ特例制度」を希望される場合は、払込取扱票の申告特例申請書の「要」に○をつけてください。
- 4) 「寄附金受納証明書」及び「ワンストップ特例申請書（希望者のみ）」は、後日、佐賀県から郵送されます。

2. 返礼品のお届け

- 1) ご寄附時にお届け希望日が未定（未入力）の方
・返礼品が**活魚、鮮魚**の場合は、**後日往復はがきをお送りいたします**ので、お届け希望日等をご記入の上、返信をお願いします。
※活魚、鮮魚は、お届け日の前日に水揚げして発送します。不在時の再配達等による鮮度低下を防ぐ目的から、事前にお届け日時を確認させていただいておりますのでご理解願います。
・返礼品が**冷凍物**の場合は、**随時発送**させていただきます。
※往復はがきを希望される方は、「ふるさとチョイス」の場合は「NPO支援への応援メッセージ欄」へ、払込取扱票の場合は「通信欄」に「往復はがき希望」と記入してください。
- 2) 1年に渡りお届けする定期便のお届けについて
【定期便A】ご寄附時に時間指定のみをされている方につきましては、当法人で日時を指定してお届け日の確認はがきをお送りいたします。それ以外の方には、お届け月の前月に往復はがきをお送りいたしますので、お届け希望日等をご記入の上、返信をお願いします。
【定期便B】寄附確認後、随時発送させていただきます。受取日時を指定される場合は、お届け月の前月に往復はがきをお送りいたしますので、ふるさとチョイスの場合は「NPO支援への応援メッセージ欄」へ、払込取扱票の場合は「通信欄」へ「往復はがき希望」と記入してください。

