

ふるさと納税ガイド

中能登いろは



中能登町
ふるさと納税

豊かな大地と水で
育まれた美味しい食べ物
歴史が息づき伝統が
紡がれていく中能登町



どぶろく *Doburoku (Unrefined Sake)*

どぶろくはお米、米麴、水を発酵させ、^{もろみ} 醪をこさずに作るお酒で、お米の食感が楽しめます。



1 さえさ (辛口) *Saesa (Dry)*

農家レストランまるが栽培期間中農薬不使用でお米を栽培し、丹精込めて作ったどぶろくです。さえさ辛口はお酒感が少し強く、あっさりとした酸味と、さっぱりとした甘さが特徴です。

2 さえさ (甘口) *Saesa (Sweet)*

農家レストランまるが栽培期間中農薬不使用でお米を栽培し、丹精込めて作ったどぶろくです。さえさ甘口は糀を多く使いフルーティな仕上がりで、飲みやすく仕上がっています。

3 太郎右衛門 *Taroemon*

太郎右衛門は化学肥料と農薬を使用しない自然農法で栽培した酒米「五百万石」で醸造したどぶろくです。お酒感が強く酸味があり、すっきりとした飲み口が特徴です。

清酒 *Noto local Sake*

大正8年創業「鳥屋酒造」の酒蔵で作られた銘酒です。

4 みなもにうかぶ月 吟醸 *Minamoni ukabu tsuki - ginjo sake*

個性的なネーミングのこのお酒は女性ファンが多く、華やかでしなやかです。吟醸香が舌に感じられ、酸味も明快さがあがりながら甘みもふくよかさ漂う飲み口に仕上がっています。

5 池月 純米酒 *Ikezuki - Pure rice sake*

純粋に米本来の旨みだけを追求した自然体で穏やかなお酒です。非常に柔らかくふくよかな旨味が特徴で、人肌の爛れをすると旨味が増します。

6 池月 純米大吟醸 *Ikezuki - Pure daiginjo sake*

米本来の旨みを引き立たせた純米のふくよかな味わいを楽しむことができます。純米酒を少し贅沢に味わいたい方にオススメです。

7 池月 大吟醸 *Ikezuki - daiginjo sake*

池月最高峰のお酒です。爽やかでフルーティな香りが楽しめます。全体に酸味を抑え、非常に上品で綺麗な味わいを見せ、後半にはほのかに酸味を引き立てる味わいを見せます。



お米 *Rice*

世界農業遺産に認定された能登で育ち、収穫された自慢のコシヒカリです。ぜひご賞味ください。



いまい農場 有機栽培米
平右エ門 (へいよもん)
Organically grown rice Heiyomon

石川県の有機JAS認定米です。農薬と化学肥料を一切使用せずに栽培しています。口当たりがふくよかで柔らかく、上品な甘さが特徴です。



能登米コシヒカリ
Noto Rice Koshihikari

世界農業遺産「能登半島」の自然の中で育ったお米。検査で1等に格付けされ、栽培歴も確認された美味しく安心・安全なコシヒカリです。



金糸瓜

Kinshi-uri

金糸瓜は別名そうめんカボチャと呼ばれ、能登野菜（13品目）の1つとして、認定されています。ほぐれた糸状の繊維はシャキシャキとした食感が特徴で、冷やし中華や、マヨネーズと和えてサラダとしても美味しいです。

能登のメロン 能登つむぎ

Noto Tsumugi melon from Noto

能登のメロン「能登つむぎ」は中能登町産の赤肉メロンです。能登がひとつずつ復興をつむいでいけるように命名されました。



能登豚 ローススライス

Noto pork loin slices

日本食肉格付協会による格付、衛生的に管理されています。能登の大自然のストレスの少ない環境で育ったひきしまった豚のローススライスのお肉です。



能登牛 ロースステーキ

Noto beef loin steak

世界農業遺産に認定された能登の美しい自然と風土の中で育った「能登牛」。肉質のきめが細かく、美味しい味を引き出すために丹精込めて育てられています。



能登牛 肩ロース

Noto beef shoulder loin

能登牛は、石川の美しい自然と潮風が吹く素朴な風土で丹精込めて育てられ、肉質はきめ細やかで上品な脂が特徴です。



能登豚 ローステキカツ

Noto pork loin steak or cutlet

日本食肉格付協会による格付、衛生的な管理のもとで基準をクリア。もちもちとした肉質で、口の中でじわっと広がる甘みの特徴の能登豚ローステキカツです。

香里庵 佃煮の詰め合わせ

Kaorian Tsukudani Set

青さのりに、かにの身を入れた「かに入り青さのり」、青さのりにみじん切りの中島菜を入れた「中島菜入り青さのり」、日本海のぶりを伝統の製法で煮込んだ「ぶりみそ」です。



とりや味噌 & 中能登ぶた味噌

Toriya Miso & Nakanoto Pork Miso

石川産大豆と中能登町産コシヒカリを使用した「とりや味噌」と地元養豚場の豚肉と地元の野菜を使った「中能登ぶた味噌」のセットです。



ふるさと納税の各サイトや中能登町ホームページをご覧ください。



さとふる



ふるさと
チョイス



楽天ふるさと
納税



中能登町
ホームページ

お手持ちのスマートフォンのカメラアプリで左のQRコードを読み取ってください。
※QRコードは懶デンソーウェブの商標登録です。



【特産品】 能登繊維振興協会 オリジナル名刺入れ

Original business card holder

名刺入れの生地となっている能登上布は、麻糸を用いた手織の織物で、細やかな縞模様の特徴です。能登上布の持つ日本伝統の風合いが感じられる名刺入れとなっています。





中能登町ふるさと納税

中能登町では、ふるさと納税をつうじてまちづくりを応援して下さる皆様からのご寄付を受付けています。

ふるさと納税とは

ふるさと納税とは、「自分が生まれ育ったふるさと」や「がんばっている自分の好きな自治体」など、応援したい自治体に寄付することで貢献できる制度です。



総務省 ふるさと納税ポータルサイト

ふるさと納税の活用

中能登町では、ふるさと納税により、いただいた寄附金を「中能登町ふるさと応援基金」に積み立て運用を行い、中能登町総合計画に基づき、少子高齢社会の対応や環境問題、安全で安心なまちづくり等の事業を実施していきます。皆様からいただいた寄附金は、次の施策に活用させていただきます。

- ①にぎわいと活力あるまちづくり
- ②健康でいきいきと暮らせるまちづくり
- ③地域の風土を活かしたまちづくり
- ④強い絆を育むまちづくり
- ⑤学びを支えるまちづくり
- ⑥子育てしやすいまちづくり(子ども・子育て応援基金)
- ⑦町政一般の活用。

ふるさと納税の申込方法(寄附をいただいた方には、町の特産品セットを贈呈いたします。)

■インターネット：【ふるさと納税：石川県 中能登町】から申し込みの方

インターネットでの受付・納付ができます。●返礼品の商品一覧 ●返礼品の詳細 ●お申し込みの手続き ●クレジットカード決済の手続き



ふるさと納税のご案内

■電話・ファックス・メール・郵送での申し込みの方

中能登町役場企画情報課 ふるさと納税 担当までご連絡(下記の電話・FAX・メール)ください。寄附申込書・郵便局払込取扱票を郵送いたします。

企業版ふるさと納税について

企業版ふるさと納税ポータルサイト

検索

企業版ふるさと納税とは、企業が自治体に寄附をすると、税負担が軽減される制度のことです。例えば、1,000万円寄附すると、最大約900万円の法人関係税が軽減されます。詳しくは「内閣府 企業版ふるさと納税ポータルサイト」をご覧ください。



返礼品の詳細は「ふるさと納税 中能登町」ホームページをご覧ください。

ふるさと納税 中能登町

検索

ご寄附のお申し込みの前にご確認ください。

※寄附申込みのキャンセル、返礼品の変更・返品はできませんのであらかじめご了承ください。お客様の長期不在により、返礼品をお受取りできなかった場合の再発送はできません。ご注文の状況によっては品切れが発生する場合があります。のし・包装・名入れのご希望はお受けしていません。
※繁忙期や年末年始・ゴールデンウィークなどの大型連休などには発送日が遅れる場合がございます。あらかじめご了承ください。

■石川県中能登町ふるさと納税に関するお問い合わせ

中能登町役場企画情報課 ふるさと納税担当

〒929-1792 石川県鹿島郡中能登町末坂9部46番地 メール/kikaku@town.nakanoto.ishikawa.jp
TEL.0767-74-2806【受付時間/8:30~17:00(土・日・祝日を除く)】 Fax.0767-74-1300



中能登町ふるさと納税
石川県中能登町

https://www.town.nakanoto.ishikawa.jp/

ふるさと納税 中能登町

検索