

## ふるさと納税「ふるさと石川応援寄附金」の返礼品の開始について

県では、ふるさと納税に下記のとおり、初めて返礼品を設けます。

### 1 趣 旨

県ではこれまで返礼品を競い合って寄附を募るのではなく、「いしかわの応援団」として継続的に支援してもらうため、寄附者に対し、県広報誌などを送付するなど、返礼品競争とは距離を置くスタンスをとってきた。昨年6月、ふるさと納税の返礼品を「寄附額の3割以下の地場産品」とする国の新制度への移行及び今般の新型コロナウイルス感染症による特産品の消費低迷の課題もあり、特産品を返礼品とすることで石川の魅力のPR強化を図るとともに、県内の生産者や事業者の支援にも繋がるものと期待するため。

### 2 開始日時 令和2年8月17日（月）午前10時00分

### 3 返礼品

- (1) 返礼品の贈呈は寄附額1万円以上かつ県外在住者とします。
- (2) 石川県アンテナショップ「いしかわ百万石物語・江戸本店」が取り扱う品を返礼品とします。
- (3) 17日から先行として37品を開始します。パンフレット及びふるさと納税ポータルサイト「さとふる」「ふるさとチョイス」でご覧になれます。

#### 【内訳】

- ・ブランド食材：能登牛、ルビーロマン、ひやくまん穀、百万石乃白を使用のお酒
  - ・ふるさと納税で人気の品：お酒、米
  - ・アンテナショップで人気の品：菓子、水産加工品
- (4) 10月を目処に全体版として返礼品数を増やす予定

### 4 寄附の申込み方法

- ・インターネット（ふるさと納税ポータルサイト「さとふる」「ふるさとチョイス」）

さとふる

ふるさとチョイス

<https://www.satofull.jp/pref-ishikawa/>

<https://www.furusato-tax.jp/city/product/17000>



- ・メール、FAX、郵送
- ・窓口（県庁、東京事務所、大阪事務所）

〈提供画像について〉

- ・提供画像を受取るため、ダウンロード専用URLをお知らせします。
- ・ダウンロード可能期間は、本日から30日間です。
- ・画像を受取る方は、下記URLへアクセスしてください。

<https://www.webfile.jp/ishikawa/dl.php?i=151131&s=f421604cccf009d7675>

- ・ダウンロードできない場合は、県民交流課までお知らせください。

---

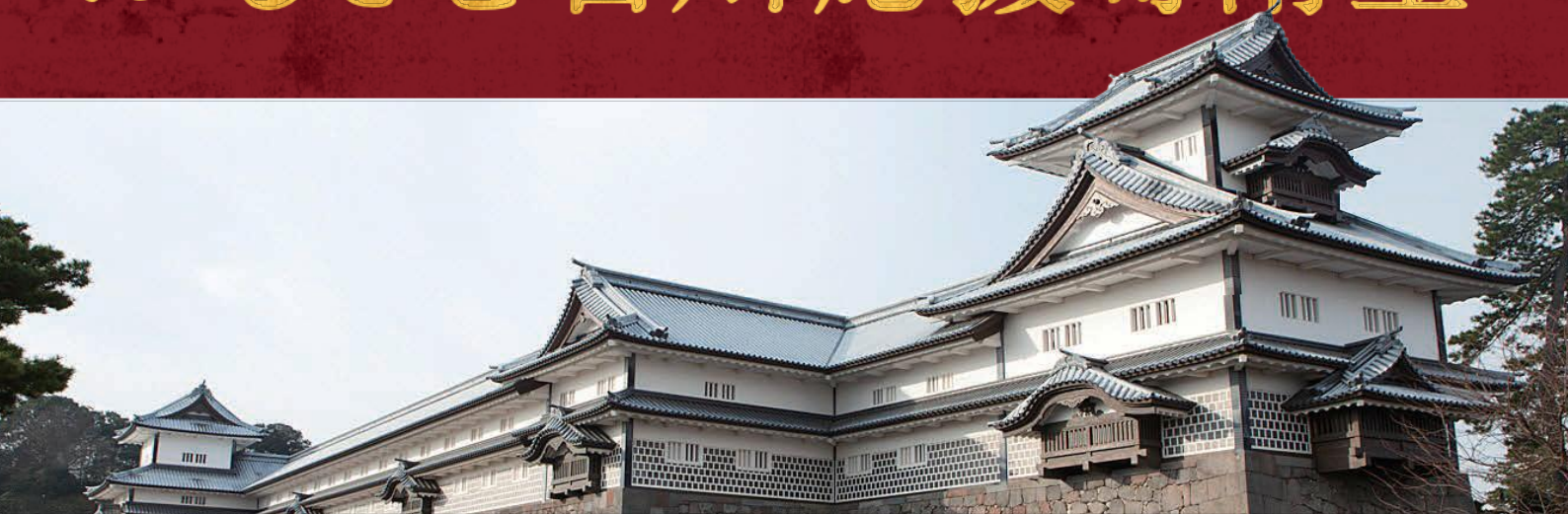
【提供画像】





あなたの思い、石川に届けよう

# ふるさと石川応援寄附金



## ふるさと納税制度のご案内

「自分が生まれ育ったふるさとに何か貢献したい」「自分と関わりの強い地域や好きな地域を応援したい」

ふるさと納税制度は、そんなあなたの思いを実現する制度です。

「ふるさと石川」が一層魅力的に輝くため、皆さんの応援、心よりお待ちしております。



石川県ではふるさと納税寄附についてダイレクトメールや電話による寄附の依頼は一切いたしません。寄附を騙った詐欺行為には十分ご注意ください。

石川県観光PRマスコットキャラクター ひゃくまんさん▶



 石川県

R2.8.17 発行



# 石川県は おやゆび県



おやゆびの形と  
覚えてください！



## 【 石川県について 】

石川県は本州のほぼ中央部に位置し、東は富山県および岐阜県に、南は福井県に接しています。

石川県の魅力は、自然と文化の調和です。南は白山国立公園を源に発する手取川による肥よくな加賀平野、北は日本海に突き出た能登半島、そして県都金沢は日本でも有数の城下町で、歴史の面影を残す一方、近代的な街づくりも進んでいます。

石川県は全国の中でもおいしい米が生産される産地であるほか、野菜では、すいか、大根、さつまいも、果物では、なし、ぶどうなどが主なものです。畜産物では、牛肉や豚肉のほか、牛乳や卵も生産されています。

対馬暖流などの影響で漁場にもめぐまれており、主な水産物にはスルメイカ、ブリ類、ズワイガニ、カレイ・ヒラメ類、エビ類などがあります。また、県土面積の7割にあたる約29万haが森林で、スギやアテなど木材を生産する林業が行われています。

主な工業は機械・繊維・食料品製造で、全体の約8割を占めています。また、輪島塗、山中漆器、加賀友禅、九谷焼など36品目の伝統的工芸品があります。

平成27年3月14日に北陸新幹線が開業したことから、現在、東京・金沢間が2時間28分で結ばれています。

# 仕組み

## 所得税・個人住民税の控除(軽減)が受けられる制度です。

石川県はふるさと納税の対象地方団体として総務大臣の指定を受けています。

なお、住所地が石川県内の方が石川県に寄附をした場合でも、同様に控除(軽減)が受けられますがお礼の品は贈呈しません。

## 税の控除(軽減)を受けるためには、次の(1)(2) いずれかの手続きが必要です。

### (1) 確定申告を行う場合

県が後日お送りする「寄附金受領証明書」を添えて、税務署で所得税の確定申告をしてください。

### (2) 確定申告を行わない場合(ふるさと納税ワンストップ特例制度を利用する)

県から後日お送りする「ワンストップ特例申請書」に必要事項を記載し、県に返送してください。

## ふるさと納税ワンストップ特例制度とは

確定申告をする必要のない給与所得者の方がふるさと納税をする場合に、寄附先団体の数が年間5団体以下で、確定申告をしない場合に限り、寄附者が確定申告を行わなくても、寄附金控除を受けられる特例的な制度です。

ふるさと納税とは、実質的な負担は2,000円で自治体を寄附というかたちで応援できる制度です。(所得、世帯構成により一定の限度があります。)

### モデル



夫婦・子ども2人の世帯で  
年収700万円の方が

## 70,000円の 寄附をした場合

( 所得税率20%  
個人住民税所得割額35万円 )

寄附金(ふるさと納税)  
70,000円

対象外  
2,000円

所得税分  
13,600円

個人住民税分  
54,400円

所得税・個人住民税合わせて68,000円が控除されるため、結果として、2,000円の負担で70,000円の「ふるさと納税」をしていただくことができます。

※寄附金額のうち2,000円までは税の控除対象外です。

※控除の対象となるのは所得税と個人住民税です。

# 寄附金の使途

1

## 北陸新幹線金沢開業効果の 最大化と県内各地・各分野への波及



- ◆新たな石川の魅力づくり、観光誘客の促進、兼六園・金沢城公園の魅力促進、道路等の交流基盤整備など

2

## 多様な人材を惹きつける 魅力ある雇用の場の創出



(県内企業の炭素繊維を使用した陸上用シューズ)

- ◆企業誘致の推進、次世代産業の創造、人材の育成・確保、農林水産業の振興など

3

## 学生のUターン・県内就職と 移住安定の促進



- ◆県内企業の情報発信、ふるさと就職の促進、移住・交流居住施策の推進など

4

## 子育て環境の さらなる質の向上



- ◆経済的負担の軽減、在宅育児家庭に対する支援、健やかな育ちへの支援など

5

## 個性を活かした文化と 学術の地域づくり



- ◆伝統文化の継承・発展と新たな文化の創造、高等教育機関の集積を活かした魅力発信など

6

## 里山里海の活用・保全と 魅力発信



- ◆世界農業遺産・能登などの魅力発信、里山里海の価値を守る保全活動、鳥獣被害の防止など

7

## 未来を拓く心豊かな 人づくり



- ◆活力にあふれた魅力ある学校づくり、就学支援、学校の整備、私学の振興、スポーツの振興など

8

## 防災対策の 充実強化



- ◆地域防災力の向上、災害に強い県土の基盤(学校の耐震化、道路の防災対策、砂防地滑り対策等)づくりなど

9

## 安全でうるおい豊かな 環境づくり



- ◆安全で良質な地域医療の安定的な確保、交通安全対策の充実、地球温暖化防止の取組など

10

## みんなで支える安らぎのある 社会づくり



- ◆介護・福祉人材の確保と質の向上、障害者の自立と社会参加への支援など

11

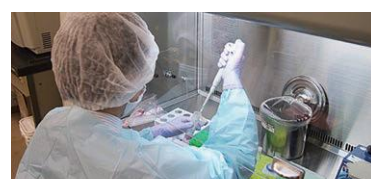
## 県に一任



- ◆石川県政一般に対する寄附

12

## 新型コロナウイルス感染症 対策への応援(お礼の品なし)



- ◆医療従事者支援・医療提供体制の強化、地域経済を支える県内事業者の支援

# お申込みから証明書受領までの手順

## 申込み方法を選択する

### ①インターネットでお申込み

ふるさと納税ポータルサイト「さとふる」「ふるさとチョイス」から手続きしてください。(8ページ参照)

### ②メールでお申込み

県のHP から「寄附申出書」(「ふるさと石川応援サイト」で検索)をダウンロードし、必要事項を入力の上、県民交流課へ送信する。

メールアドレス:furusato@pref.ishikawa.lg.jp

### ③FAXでお申込み

「寄附申出書」(17ページ)に必要事項を記入の上、ページを切り取り、石川県県民交流課へ送信する。

FAX 076-225-1363

### ④郵送でお申込み

「寄附申出書」(17ページ)に必要事項を記入の上、ページを切り取り、石川県県民交流課へ封書にて郵送する。(郵送料をご負担願います)

### ⑤窓口でお申込み(18ページ参照)

事前に連絡の上、窓口へお越しください。

石川県庁県民交流課、石川県東京事務所、石川県大阪事務所

## 納付方法を選択する

右記の3つの中から選択してください。

### ①クレジットカード等電子決済

ふるさと納税ポータルサイト「さとふる」「ふるさとチョイス」からのお申込みに限ります。

### ②銀行等の金融機関(申込み後、書類を送付します)

以下の2つからお選びください。

1.納付書による払込み 2.県の専用口座へ振込み

(ゆうちょ銀行を除く金融機関は振込手数料をご負担願います)

### ③窓口へ現金を持参(18ページ参照)

## 寄附金の活用用途を選択する

寄附金の用途を右記から選択できます。

### ①北陸新幹線金沢開業効果の最大化と県内各地・各分野への波及

### ②多様な人材を惹きつける魅力ある雇用の場の創出

### ③学生のUターン・県内就職と移住安定の促進

### ④子育て環境のさらなる質の向上

### ⑤個性を活かした文化と学術の地域づくり

### ⑥里山里海の活用・保全と魅力発信

### ⑦未来を拓く心豊かな人づくり

### ⑧防災対策の充実強化

### ⑨安全でうるおい豊かな環境づくり

### ⑩みんなで支える安らぎのある社会づくり

### ⑪県に一任

### ⑫新型コロナウイルス感染症対策への応援(お礼の品なし)

## お礼の品を選択する

1万円以上ご寄附いただいた方にお礼の品をお贈りします。

詳細は9ページからのお礼の品リストや8ページのインターネットふるさと納税ポータルサイト「さとふる」「ふるさとチョイス」をご覧ください。

※石川県内在住の方には贈呈していません。

※用途で「⑫新型コロナウイルス感染症対策への応援」を選択した方には贈呈していません。

## お礼の品を受取る

寄附金のご入金を確認後、お礼の品をお贈りしますので、お届けはご入金のご確認から約2週間～1ヶ月程度かかります。

※季節の商品は収穫時期によってお届け時期が異なります。また、入荷状況等により内容を変更させていただく場合があります。最新の情報は8ページのふるさと納税ポータルサイト「さとふる」「ふるさとチョイス」でご確認ください。

## 「寄附金受領証明書」を受取る

入金確認後、後日「寄附金受領証明書」をお送りします。

※寄附後約1~2ヵ月後に送付します。

※ワンストップ特例申請を希望する方には「申請書」も送付します。

※送付時、税の控除(軽減)を受けるための手続きをご案内します。

石川が誇る

ブランド  
食材

1

石川の美しい自然とやさしい風土が育む味

# 能登牛



のとうし  
能登牛は和牛オリンピックと呼ばれる「第9回全国和牛能力共進会」で脂肪に含まれるオレイン酸の含有率が高く、特別賞「脂肪の質賞」を受賞しました。牛肉の柔らかさや舌ざわりは、脂肪中のオレイン酸が重要で、含有率が高いほど、トロけるような食感が味わえるとされています。

能登牛のおいしさの  
ひみつはオレイン酸。

お届け時期：通年



## 肉質きめ細かくとろける食感

能登牛は、世界農業遺産「能登の里山里海」の豊かな自然で育てられた黒毛和牛です。肉質はきめ細かく、上品な脂が特長で、肉質の良さで国内トップレベルの評価を受けています。



## 能登牛とは

石川県内の生産から販売・流通に至る関係団体で構成する「能登牛銘柄推進協議会」が、1995年に制定した能登牛認定基準に基づいて認定しています。

### 能登牛認定基準

- 黒毛和種(血統が明確なもの)
- 石川県内が最終飼育地であり、かつ飼育期間が最長
- 肉質等級はA3、B3以上など



お礼の品は11ページ 13、13ページ 25、14ページ 33 34、15ページ 37 に掲載





石川県最高級のぶどう

# ルビーロマン

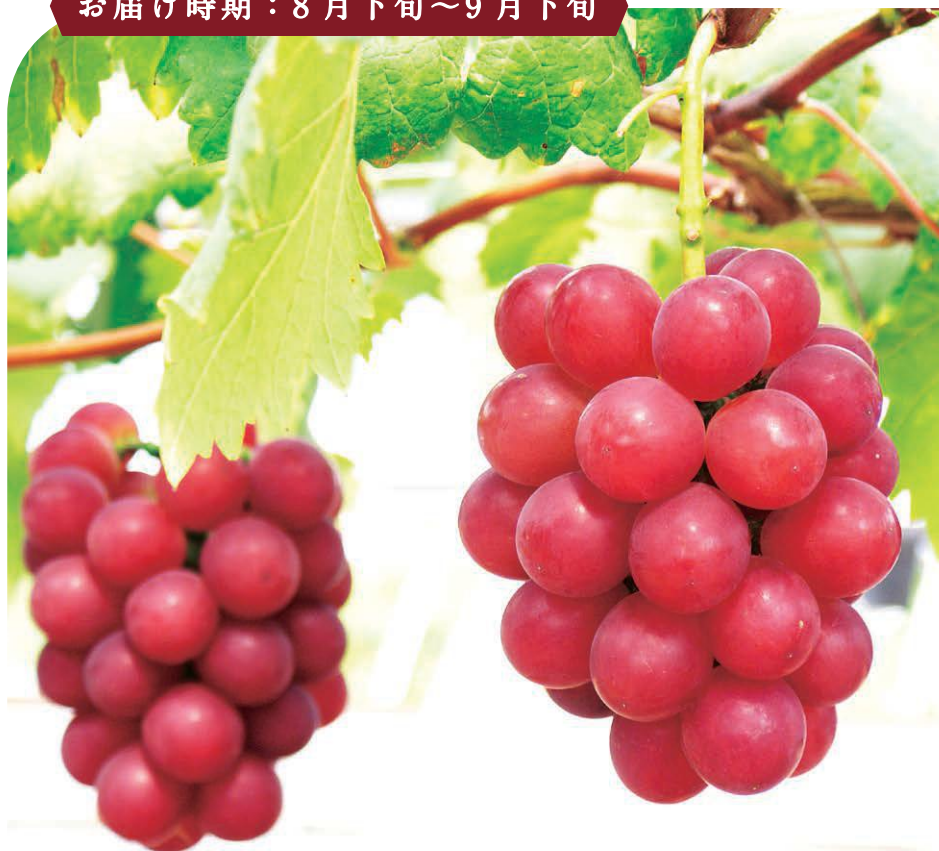
巨峰の約2倍の大きさで、鮮やかな赤色をしたルビーロマンは、初競りの最高値が6年連続で100万円を超え高い評価を得ているなど、ぶどうの最高級ブランドと言っても過言ではありません。大きさや甘さなど厳しい規格を満たしたものが、ルビーロマンとして出荷されています。2008年に市場デビューしてから12年、現在はフランスなどのメディアでも紹介されるなど、海外からの注目も集まっています。

石川が誇る

ブランド  
食材

2

お届け時期：8月下旬～9月下旬



それは宝石に  
いちばん近い果実。

足かけ14年の歳月を費やして完成した石川県最高級のぶどう

「赤くて日本一大粒のぶどうが欲しい！」  
1995年に、石川県の農業試験場で、「藤稔」という大粒ぶどうから採取した種400粒をまきました。

この中から、味、色、粒の大きさなど調査を繰り返して、選ばれた1本が「ルビーロマン」です。



※左からルビーロマン、巨峰、デラウェア

## 赤色の大粒ぶどう

国内では百数十種類のぶどうが栽培されていますが、赤色の大粒品種はごく少数。ルビーロマンは、国内品種トップレベルの粒の大きさと鮮やかな赤色が自慢です。



## 甘くてジューシー

酸味が少なく、糖度も高い、爽やかな甘みが広がります。

ルビーロマンは粒の大きさにも厳しい検査基準を設けています。

お礼の品は14ページ 32、15ページ 36に掲載

石川が誇る

ブランド  
食材

3

石川のお米、石川のごはん。

# ひやくまん穀



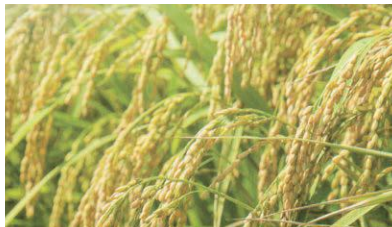
ひやくまん穀

ひやくまん穀は食の宝庫・石川県の風土から生まれた自慢のお米です。  
粒の重さはコシヒカリの約1.2倍と大きく、もっちりとした粘りがある米の新品種です。  
食べ応えに加え、冷めてもおいしい点が特長です。

ふっくら大粒、  
冷めても美味しい  
百満足の食べごたえ。



お届け時期：10月頃～



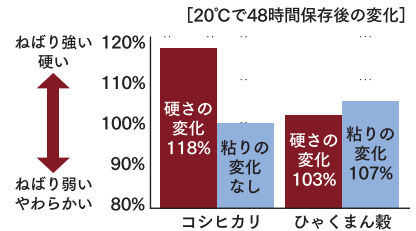
## 9年かけて石川県が 育んだお米

美味しさと作りやすさを兼ね備えたお米を目指して試行錯誤を繰り返し、誕生までに9年を要しました。



## 大粒の食べごたえ

一粒ひと粒が大きく、炊き上がりはさらにボリューム感があります。お米の旨みを感じられ、味わい、食感ともに食べ応えがあります。



## 冷めても、美味しい

「ひやくまん穀」は時間が経っても硬さや粘りの変化が少なく、冷めてももっちりとした食感と美味しさが保たれます。

お礼の品は10ページ 10 11、12ページ 22 に掲載



百万石乃白

石川県の酒米

# 百万石乃白

石川県が11年の歳月をかけて開発した新しい酒米「百万石乃白」<sup>ひゃくまんごくのしろ</sup>を使用した地酒が、今春から次々とデビューしています。

すっきりとした味わいとフルーティーな香りが特長で、酒米の代表格である「山田錦」に匹敵する石川県ブランドとして期待が掛かります。

石川が誇る

ブランド  
食材

4

お届け時期：通年



すつきりとした味わい。  
石川生まれの酒米で  
多彩な地酒をお届けいたします。

## すつきりとした味わい

原料米に含まれるタンパク質が他の酒米と比べて元々少ないため、日本酒の雑味の原因となるアミノ酸も少なくなり、すつきりとした味わいの日本酒を造りやすくなります。

## フルーティーで香り高い

造った日本酒には、リンゴや洋ナシのような香り(カプロン酸エチル)、バナナのような香り(酢酸イソアミル)の成分が多いため、フルーティーで香り高いものに仕上がりがやすくなります。

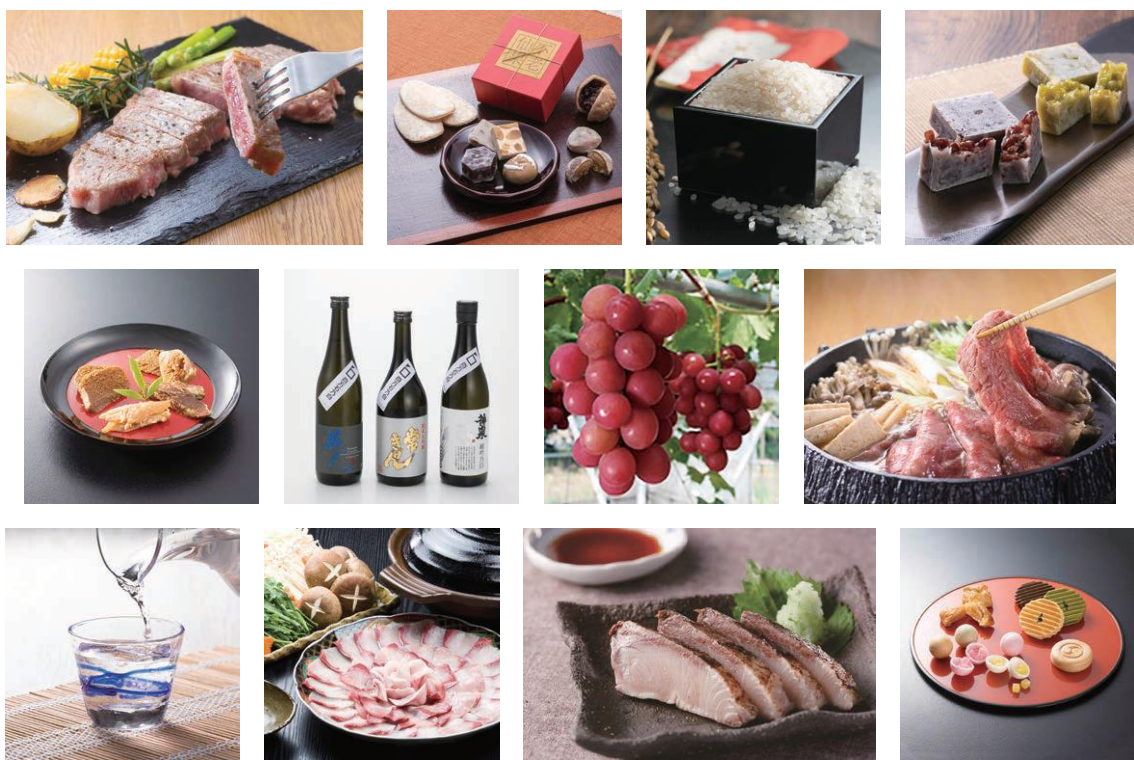
## 高精白できる

高精白(玄米の表面をたくさん削ること)しても割れにくいいため、大吟醸酒に適しています。玄米の表面には日本酒にした時の雑味の原因となる成分が多く含まれるため、高精白によって雑味の少ない日本酒を造ることができます。



上が玄米、下が50%まで削った酒米。「百万石乃白」は大粒で中心部の心白(白く不透明な箇所)が小さいため、酒米の代表格「山田錦」に劣らず、高精白に適しています。

## ふるさと石川応援寄附金 お礼の品



### 県外にお住まいで、石川県へ1万円以上のご寄附を頂いた方に 寄附金額に応じてお礼の品を贈呈します。

お礼の品は、ご希望の送付先にお贈りすることも可能です。その場合はその旨を18ページの間合せ先にご連絡ください。

お礼の品の贈呈は、委託業者等からご寄附いただいた方などへ直接お贈りするため、ご寄附いただいた方のお名前・ご住所・連絡先又は、ご希望の送付先の情報を委託業者等へ提供することをご了承ください。

寄附金のご入金を確認後、お礼の品をお贈りしますので、お届けはご入金の確認から約2週間～1ヶ月程度かかる場合があります。

※季節の商品は収穫時期によってお届け時期が異なります。また、入荷状況等により内容を変更させていただく場合があります。最新の情報は下記のふるさと納税ポータルサイトでご確認ください。

次のインターネットふるさと納税ポータルサイトよりふるさと石川応援寄附金を申し込むことも可能です。



「さとふる」  
<https://www.satofull.jp/pref-ishikawa/>



「ふるさとチョイス」  
<https://www.furusato-tax.jp/city/product/17000>

# 1万円以上のご寄附

1

石川の和菓子  
きんつば中田屋  
花かさね  
詰め合わせ

寄附金額 10,000円

中田屋の代表銘菓「きんつば」と瑞々しいグリーンのおえんとう豆が鮮やかな「うぐいす」の詰め合わせです。



◆中田屋:「花かさね」きんつば10個、うぐいす5個

2

石川の和菓子  
菓匠高木屋  
紙ふうせん  
詰め合わせ

寄附金額 10,000円

色とりどりのまあい最中に、和風ゼリーが入っています。パリッとした皮とやさしい甘さの「紙ふうせん」をはじめ、美味しさにこだわった銘菓の詰め合わせです。

第22回全国菓子大博覧会 大臣栄誉賞 受賞  
第25回全国菓子大博覧会 茶道家元賞 受賞



◆菓匠高木屋:紙ふうせん16個、大納言最中5個、大納言パイ2個、あんずパイ2個

3

石川の和菓子  
御菓子処音羽堂  
加賀紫雲石  
詰め合わせ

寄附金額 10,000円

大粒の大納言小豆を寒天で包んだ「加賀紫雲石」をはじめ、選び抜かれた最良の素材と製法にこだわった上品な御菓子の詰め合わせです。



◆御菓子処音羽堂:加賀紫雲石10個、加賀樹庵7個、金彩乾山10枚

4

石川の水産加工品  
「禁断のグルメ」  
ふぐ・ふぐの子ぬか漬  
け、粕漬けスライスセット

寄附金額 10,000円

石川発酵食の代表作。石川県でしか製造が許されていない、あらと「禁断のグルメ」花筐「ふぐ・ふぐの子ぬか漬け、粕漬けスライス」の詰め合わせです。



◆あらと:「花筐」ふぐぬか漬スライス10枚、ふぐ粕漬スライス10枚、ふぐの子ぬか漬スライス40g、ふぐの子粕漬スライス50g

冷蔵

5

石川のお米  
令和2年産  
金蔵米蔵金  
(能登ひかり)1.5kg

寄附金額 10,000円

能登が主産地の希少品種「能登ひかり」。世界農業遺産認定の地、能登の棚田で生まれ育ったお米です。



お届けは10月15日～

◆のと能登ファーム:金蔵米蔵金(能登ひかり精米)1.5kg×1袋

6

石川の和菓子  
柴舟小出  
柴舟・三作せんべい  
詰め合わせ

寄附金額 11,000円

生姜の風味がピリッときいた金沢の銘菓「柴舟」、「天と地と人の和」により作られるという意味から名付けられた口どけの良い煎餅「三作せんべい」。人気のおせんべいの詰め合わせです。



◆柴舟小出:柴舟32枚、三作せんべい36枚

# 1万円以上のご寄附

7

石川の水産加工品  
四十萬谷本舗  
鱒の旨味と味噌の風味  
ぶり味噌漬け

寄附金額 12,000円

国産鱒の味噌漬け。脂ののった鱒の旨味と味噌の風味が、お口の中で広がります。



◆四十萬谷本舗:ぶり味噌漬1切(約120g)×3切  
※写真はイメージです

冷蔵

8

石川の水産加工品  
能登のお刺身  
烏賊の王様  
あおりいか刺身

寄附金額 15,000円

刺身でいただくプリプリの肉厚食感と、噛めば噛むほど浸み出てくる甘さ。鮮度そのままに旨みを閉じ込めました。



◆能登半島(スギヨグループ):能登のお刺身あおりいか100g×4個  
※写真はイメージです

冷凍

9

石川の水産加工品  
とろける上品な  
甘みの甘エビ塩辛

寄附金額 15,000円

新鮮な甘えびを本来の甘みをそのままに塩辛にしました。程よい塩味が甘えび本来のとろけるような上品な甘みをより引き立てます。



◆能登半島(スギヨグループ):甘エビ塩辛100g×2個  
※写真はイメージです

冷凍

10

石川のお米  
令和2年産  
ひやくまん穀  
2kg×4袋

寄附金額 16,000円

ふっくら大粒、冷めても美味しい百満足の食べごたえ、石川県が生んだお米です。

ひやくまん穀



お届けは10月1日～

◆米心石川:令和2年産ひやくまん穀精米2kg×4袋

11

石川のお米  
令和2年産  
ひやくまん穀  
5kg×2袋

寄附金額 16,000円

ふっくら大粒、冷めても美味しい百満足の食べごたえ、石川県が生んだお米です。

ひやくまん穀



お届けは10月1日～

◆米心石川:令和2年産ひやくまん穀精米5kg×2袋

12

石川の地酒  
能登地酒セレクト  
呑み比べセット  
3銘柄

寄附金額 18,000円

「能登」で生まれた地酒をセレクトしました。呑み比べをお楽しみください。



◆数馬酒造:竹葉 能登純米 720ml  
◆日吉酒造店:純米酒 おれの酒 720ml  
◆櫻田酒造:特別純米酒 大慶 720ml 各1本

## 2万円以上のご寄附

石川の和牛

### 13 能登牛バラ焼肉用 400g

寄附金額 20,000円

石川の美しい自然と潮風が吹く素朴な風土で丹誠込めて育てられ、肉質はきめ細かく上品な脂が特長です。



◆JA全農いしかわ:能登牛バラ焼肉用400g  
※写真はイメージです

冷凍

### 14 石川の地酒 金沢地酒セレクト 呑み比べセット 3銘柄

寄附金額 20,000円

「金沢」で生まれた地酒をセレクトしました。呑み比べをお楽しみください。



◆福光屋:加賀鳶 純米大吟醸 藍 720ml  
◆久世酒造店:長生舞 特別純米酒 720ml  
◆武内酒造店:御所泉 吟醸 源酒 720ml 各1本

### 15 石川の地酒 加賀地酒セレクト 呑み比べセット 3銘柄

寄附金額 20,000円

「加賀」で生まれた地酒をセレクトしました。呑み比べをお楽しみください。



◆加越:加賀ノ月 月光 純米大吟醸 720ml  
◆鹿野酒造:常きげん 純米大吟醸キスオブファイアミニ 270ml  
◆東酒造:神泉純米自然酒 蛭舞 720ml 各1本

### 16 石川の和菓子 柴舟小出 柴舟・銘菓 詰め合わせ

寄附金額 20,000円

生姜の風味がピリッときいた金沢の銘菓「柴舟」をはじめ、金沢の情緒を風雅な彩りと野趣あふれる味わいに託したお菓子の詰め合わせです。



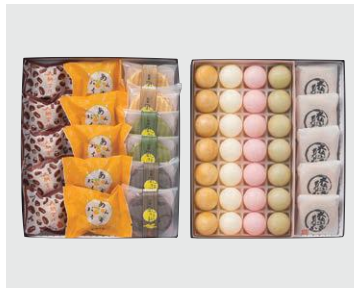
◆柴舟小出:「夢つづら」柴舟5枚×2袋、不老仙果1箱(120g)、栗法師5個、新菓苑(曲水×2個、傘の雪×2個、戸室×2個)、くるみ最中10個

### 17 石川の和菓子 菓匠高木屋 紙ふうせん・銘菓 詰め合わせ

寄附金額 20,000円

色とりどりのまあるい最中に、和風ゼリーが入っています。パリッとした皮とやさしい甘さの「紙ふうせん」をはじめ、美味しさにこだわる銘菓の詰め合わせです。

第22回全国菓子大博覧会 大臣栄誉賞 受賞  
第25回全国菓子大博覧会 茶道家元賞 受賞



◆菓匠高木屋:紙ふうせん28個、大納言最中5個、大納言パイ5個、あんずパイ5個、風の月6枚

### 18 石川の地酒 百万石乃白 金沢呑み比べセット 3銘柄

寄附金額 22,000円

石川の酒米「百万石乃白」から生まれた石川の地酒を金沢の酒蔵からセレクトしました。呑み比べをお楽しみください。



◆中村酒造:is68百万石乃白 純米大吟醸 720ml  
◆福光屋:加賀鳶 純米大吟醸46 百万石乃白 720ml  
◆やちや酒造:加賀鶴 香り純米酒 百万石乃白 720ml 各1本  
※数量限定のため内容が変更になる場合があります

## 2万円以上のご寄附

### 19 石川の地酒 百万石乃白 加賀呑み比べセット 3銘柄

寄附金額 22,000円

石川の酒米「百万石乃白」から生まれた石川の地酒を加賀の酒蔵からセレクトしました。呑み比べをお楽しみください。



百万石乃白  
石川産米

- ◆小堀酒造店: 萬歳楽 蔵人 純米大吟醸 720ml
  - ◆鹿野酒造: 常きげん 純米大吟醸 百万石乃白 720ml
  - ◆東酒造: 神泉 純米吟醸 純吟乃白 720ml 各1本
- ※数量限定のため内容が変更になる場合があります

### 20 石川の地酒 石川まるごと 呑み比べAセット 3銘柄

寄附金額 22,000円

「加賀」「金沢」「能登」の酒蔵それぞれからセレクトしました。呑み比べをお楽しみください。



- ◆吉田酒造店: 手取川 純米大吟醸 本流 720ml
- ◆福光屋: 黒帯 悠々 特別純米 720ml
- ◆清水酒造店: 能登誉 純米吟醸 720ml 各1本

### 21 石川の地酒 石川まるごと 呑み比べBセット 3銘柄

寄附金額 25,000円

「加賀」「金沢」「能登」の酒蔵それぞれからセレクトしました。呑み比べをお楽しみください。

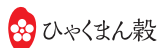


- ◆車多酒造: 天狗舞 金沢酵母仕込大吟醸 720ml
- ◆やちや酒造: 加賀鶴 純米吟醸「金沢」720ml
- ◆宗玄酒造: 宗玄 純米吟醸サムライプリンセス 720ml 各1本

### 22 石川のお米 令和2年産 ひやくまん穀 2kg×2袋/5kg×2袋

寄附金額 27,000円

ふっくら大粒、冷めても美味しい百満足の食べごたえ、石川県が生んだお米です。



お届けは10月1日～

- ◆米心石川: 令和2年産ひやくまん穀精米 2kg×2袋 5kg×2袋



- ◆ご贈答化粧箱入り  
左: 5kg×2袋用  
右: 2kg×2袋用

「おいしく、ひやくまん穀を召しあがれ」

ひやくまん穀の楽しみ方いろいろ  
炊きたてはもちもち、冷めても美味しく、お弁当やにぎりに最適です。

おにぎり  
「一粒ひと粒の粒」と「粒の月」のバランスの良さも確立します。

お弁当  
時間を経っても、ご飯の粒と粒の間の食感が少なく、冷めたままでも美味しいいただけます。

ひやくまん穀のおいしい炊き方

- 1 やや少なめの水加減  
初めての場合は、やや少なめの水加減で試してみてください。2回目以降は、前回の炊き上がり時粒のみの水加減に調整してください。特に新米時は少なめがオススメです。  
(※米よ) やや少なめの水でOK
- 2 あまり水に浸し過ぎない  
30分から1時間程度で十分です。美味しく炊き上がります。
- 3 蒸らしてふっくらと  
炊き上がり後、15分程度蒸らしてから、ごはんを柔らかく仕上げてください。



## 3万円以上のご寄附

23

石川の地酒  
石川まるごと  
呑み比べCセット  
3銘柄

寄附金額 30,000円

「加賀」「金沢」「能登」の酒蔵それぞれからセレクトしました。呑み比べをお楽しみください。



- ◆菊姫: 菊姫山廃吟醸 720ml
- ◆中村酒造: 金澤中村屋 純米吟醸 720ml
- ◆松波酒造: 大江山 大吟醸 720ml 各1本

24

石川の水産加工品  
あおりいか刺身・  
甘エビ塩辛セット

寄附金額 30,000円

烏賊の王様あおりいかの刺身ととろけるような上品な甘みの甘エビ塩辛のセットです。



- ◆能登半島(スギヨグループ):  
能登のお刺身あおりいか100g×4個、  
甘エビ塩辛100g×2個

冷凍

25

石川の和牛  
能登牛バラ焼肉用  
750g

寄附金額 31,000円

石川の美しい自然と潮風が吹く素朴な風土で丹誠込めて育てられ、肉質はきめ細かく上品な脂が特長です。



- ◆JA全農いしかわ: 能登牛バラ焼肉用750g  
※写真はイメージです

冷凍

26

石川のお米  
令和2年産 特別栽培米  
特上米こしひかり  
セット

寄附金額 31,000円

六星特上米(有機肥料100%使用・農薬不使用)  
六星米(有機肥料99%使用・農薬70%減)  
ふっくら、もちもちとした食感、つや・香りが良く、お米本来の自然な甘みを感じていただけます。「冷めてもおいしい」自慢のお米です。



お届けは10月1日～

- ◆六星: 特上米こしひかり白米5kg、六星米こしひかり白米5kg 各1袋

27

石川のお米  
令和2年産  
金蔵米蔵金  
(能登ひかり)5kg

寄附金額 32,000円

能登が主産地の希少品種「能登ひかり」。世界農業遺産認定の地、能登の棚田で生まれ育ったお米です。



お届けは10月15日～

- ◆のと栄能ファーム: 金蔵米蔵金(能登ひかり精米)5kg×1袋

28

石川の水産加工品  
「禁断のグルメ」  
ふぐ・ふぐの子ぬか漬  
け、粕漬け詰め合わせ

寄附金額 33,000円

石川発酵食の代表作。石川県でしか製造が許されていない、「禁断のグルメ」。ふぐ・ふぐの子ぬか漬け、粕漬けなどこだわりの詰め合わせです。



- ◆あらと: 「北前船」ふぐ(笹干)ぬか漬1個(2枚入)、ふぐ(笹干)かす漬1個(2枚入)、ふぐの子ぬか漬1個、ふぐの子かす漬1個、ふぐたま1個(25g)、ふぐの子醸し漬1個(30g)、こんかいわしのパーニャカウダ1個(90g)、ふぐかけしょうゆ味1個(50g)、ふぐかけうめ味1個(50g)

冷蔵

## 3万円以上のご寄附

29 石川の水産加工品  
四十萬谷本舗  
塩糍炙り三種(鱈・ふぐ・本まぐろ)・珍味 詰め合わせ

寄附金額 33,000円

塩糍炙り三種(鱈、ふぐ、本まぐろ)、ぶり味噌漬、クリームチーズのお漬物三種(柚子味噌漬、糍唐がらし漬、能登いしり漬)の詰め合わせです。



◆四十萬谷本舗:塩糍炙り三種(鱈150g、ふぐ70g、本まぐろ100g)、ぶり味噌漬1切(約120g)×2切、クリームチーズのお漬物三種(柚子味噌漬、糍唐がらし漬、能登いしり漬各32g)

冷蔵

30 石川の水産加工品  
天然鱈の  
しゃぶしゃぶセット

寄附金額 33,000円

能登半島の冬の贅沢。鮮度のよいぶりをしゃぶしゃぶでとろける甘みを存分に味わってください。



お届けは2月末まで

◆能登半島(スギヨグループ):ぶり切身150g×4パック、冷凍うどん180g×2個、うす切餅200g×1袋、ポン酢50g×4袋、鍋だし60g×2袋

※写真はイメージです

冷凍

## 4万円以上のご寄附

31 石川の地酒  
GI白山  
白山菊酒セット  
4銘柄

寄附金額 40,000円

米の旨みを活かした豊かなコクがあり、品格ある風味をお楽しみ下さい。

GI白山とは地理的表示「白山」の生産基準に定める、特性や原料及び製法に適合している清酒である事を示すものです。



◆吉田酒造店:手取川 大吟醸 名流 720ml  
◆車多酒造:天狗舞 純米大吟醸 GI白山 720ml  
◆菊姫:菊姫加州菊酒 720ml  
◆小堀酒造店:萬歳楽 白山 純米大吟醸 720ml 各1本

## 5万円以上のご寄附

32 石川の最高級ぶどう  
ルビーロマン 1房

寄附金額 50,000円

石川県が14年をかけて完成したオリジナルのぶどうです。ルビーのような美しい色合いと粒の大きさから、これまでのぶどうにないロマンを感じ、名付けられました。



お届けは8月下旬～9月下旬まで

◆掘他:ルビーロマン1房(500g前後)  
※「種なし」でのご提供となりますが、まれに、種が入ることがあります  
※期間限定商品のため品切れの際はご了承ください  
※写真はイメージです

冷蔵

33 石川の和牛  
能登牛肩ロース  
すき焼き肉1kg

寄附金額 57,000円

石川の美しい自然と潮風が吹く素朴な風土で丹誠込めて育てられ、肉質はきめ細かく上品な脂が特長です。



◆JA全農いしかわ:能登牛肩ロースすき焼き肉1kg

※写真はイメージです

冷凍

34 石川の和牛  
能登牛サーロイン  
ステーキ肉800g

寄附金額 57,000円

石川の美しい自然と潮風が吹く素朴な風土で丹誠込めて育てられ、肉質はきめ細かく上品な脂が特長です。



◆JA全農いしかわ:能登牛サーロインステーキ肉800g

※写真はイメージです

冷凍

## 7万円以上のご寄附

35

石川のお米  
令和2年産  
特上米こしひかり  
定期便

寄附金額 70,000円

六星特上米(有機肥料100%使用・農薬不使用)ふっくら、もちもちとした食感、つや・香りが良く、お米本来の自然な甘みを感じていただけます。「冷めてもおいしい」自慢のお米です。



お届けは10月1日～

◆六星:特上米こしひかり  
5kg×1袋×4ヶ月間  
毎月1袋をお届け

## 10万円以上のご寄附

36

石川の最高級ぶどう  
ルビーロマン 2房

寄附金額 100,000円

石川県が14年をかけて完成したオリジナルのぶどうです。ルビーのような美しい色合いと粒の大きさから、これまでのぶどうにないロマンを感じ、名付けられました。



お届けは8月下旬～9月下旬まで

◆堀他:ルビーロマン1房(500g前後)×2  
※「種なし」でのご提供となりますが、まれに種が入ることがあります  
※期間限定商品のため品切れの際はご了承ください  
※写真はイメージです

冷蔵

### おいしい食べ方

食べる前に30分～1時間ほど冷やすと一層おいしくお召し上がりいただけます。

### 保存方法

乾燥させないようにビニール袋に入れて冷蔵庫の野菜室で保存してください。

※生ものですので、お早めにお召し上がりください。また、ルビーロマンは完熟で収穫しているため、脱粒していることがありますが、品質には問題ありません。安心してお召し上がりください。

※ルビーロマンには、「種なし」と「種あり」がありますが、「種なし」でのご提供となります。

## 10万円以上のご寄附

37

石川の和牛  
能登牛詰め合わせ

寄附金額 115,000円

石川の美しい自然と潮風が吹く素朴な風土で丹誠込めて育てられ、肉質はきめ細かく上品な脂が特長です。



◆JA全農いしかわ:能登牛サーロインステーキ肉1kg、能登牛バラ焼き肉用1kg  
※写真はイメージです

冷凍

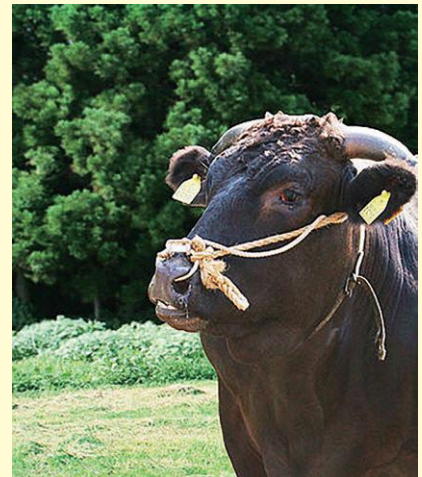
### 能登牛にこめた熱い思い

近年、能登牛の肉質の良さはぐんと高まり、どこのブランド牛にも負けないほどになりました。能登牛の美味しさを作り上げてきた理由の一つは、生産者一人一人の熱意です。

生産量はまだまだ少なく「食べたくても食べられない」という声をよく聞きます。もっと多くの方に能登牛の美味しさを知ってもらえるよう努力していきたいと思えます。



「味わう逸品、ここにあり！」





石川県アンテナショップ「いしかわ百万石物語・江戸本店」が  
ふるさと納税のお礼の品をお届けします。



石川県アンテナショップ  
いしかわ  
百万石物語  
江戸本店



本州のほぼ真ん中、日本海に位置する石川県は、多彩な植生を見せる山々、変化に富んだ表情を見せる海岸線や河川など、日本でも指折りの豊かな自然に恵まれた地域であるとともに、江戸時代に花開いた加賀百万石文化が今なお息づく文化県です。豊かな自然や風土に育まれた「食」、歴史に培われた上質で繊細な「技」など、石川県の魅力が満載のアンテナショップです。

石川県の和洋菓子やお茶、伝統的工芸品など、百万石の文化を感じていただける品々や、海山の幸を使った各種加工食品、独自の醗酵食文化が活きる地酒や調味料など、幅広く取り揃えています。

石川県アンテナショップ

いしかわ百万石物語 江戸本店

〒104-0061 東京都中央区銀座2-2-18 TH銀座ビル



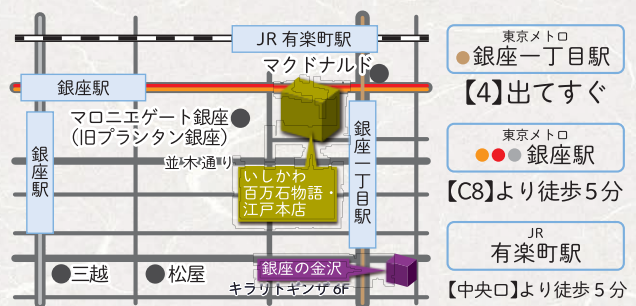
HP



Facebook



Instagram



# 送付先・お問い合わせ先

〒920-8580 石川県金沢市鞍月1-1 石川県 県民文化スポーツ部 県民交流課  
電話:076-225-1361 FAX:076-225-1363 E-mail:furusato@pref.ishikawa.lg.jp

## ふるさと石川応援寄附金 寄附申出書

石川県知事あて

ご住所(〒 - )

都道  
府県

お名前 (ふりがな)

ご連絡方法 電話 FAX

メールアドレス

石川県を応援するため、下記のとおり寄附を申し出ます。\*

### 記

※ご提供いただいた個人情報は、寄附金に関する業務以外に使用することはありません。

#### 1. 寄附金額

円

2. 納付方法(希望する支払い方法にチェックを入れてください)

納付書払(後日、県から納付書を送付いたします)

※払い込み時期:令和 年 月 日頃

口座振込(後日、県から口座番号を送付いたします)

※払い込み時期:令和 年 月 日頃

(ゆうちょ銀行を除く金融機関は、振込手数料をご負担願います)

3. 寄附金の使途(寄附金の使途として応援したい取組みの番号を記入してください)

使途の番号: 【2ページ参照】

※記入がない場合は、県に一任(石川県政一般に対する寄附)とさせていただきます

4. お礼の品【9ページ以降参照】(県外にお住まいで、寄附金額が1万円以上の方のみ記入)

番号: 名称:

5. 寄附金の税額控除(希望する税額控除手続きについてチェックを入れてください)

【1ページ参照】

確定申告する

ワンストップサービス特例制度を利用する

6. 石川県への応援メッセージ(寄附しようと思われた動機など、何でも結構です)

お名前や石川県への応援メッセージ等について、県ホームページ等で公開して差し支えなければチェックをいれてください。\*(複数選択可)

※記入がない場合は、非公開とさせていただきます。

氏名

住所(都道府県名のみ)

寄附額

寄附金の使途

石川県への応援メッセージ

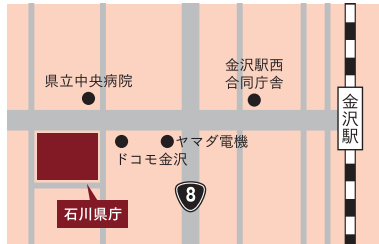
# 現金持参払いをご希望の方

下記のいずれかまで、事前にご連絡のうえご持参ください。  
 ※各窓口の受付時間は、9時00分～17時00分(土日祝日を除く)です。

## 石川県庁

行政庁舎 10階 県民交流課

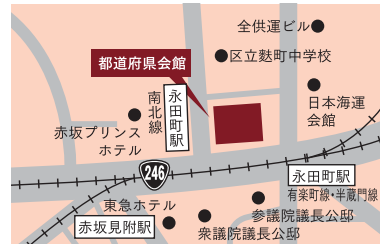
石川県金沢市鞍月 1-1  
 電話：076-225-1361  
 休館日/土・日・祝日・年末年始



JR金沢駅金沢港口(西口)より約10分  
 北鉄バス「県庁前」下車

## 石川県東京事務所

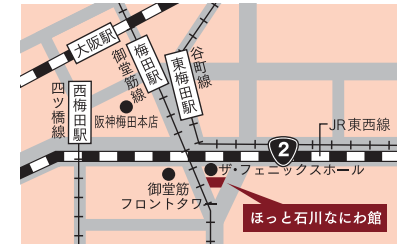
東京都千代田区平河町 2-6-3  
 都道府県会館 14階  
 電話：03-5212-9016  
 休館日/土・日・祝日・年末年始



【東京メトロ有楽町線・半蔵門線】[永田町駅] 5番出口から  
 地下鉄連絡通路を経て徒歩約1分  
 【東京メトロ南北線】[永田町駅] 9番b出口から  
 地下鉄連絡通路を経て徒歩約1分  
 【東京メトロ銀座線・丸ノ内線】[赤坂見附駅] D出口から徒歩約5分

## 石川県大阪事務所

大阪府大阪市北区西天満 4-14-3  
 リゾートトラスト御堂筋ビル2階  
 電話：06-6363-3077  
 休館日/土・日・祝日・年末年始



JR「大阪駅」から徒歩約10分  
 JR東西線「北新地駅」から徒歩約5分  
 京阪電車「大江橋駅」から徒歩約5分  
 大阪市営地下鉄御堂筋線「淀屋橋駅」から徒歩約6分



## アクセスマップ

### 空のアクセス

#### 小松空港

●国内線	所要時間
羽田	10往復/日...1時間
成田	1往復/日...1時間20分
札幌	1往復/日...1時間30分
仙台	1往復/日...1時間
福岡	4往復/日...1時間15分
那覇	1往復/日...2時間10分

●国際線	所要時間
ソウル	3往復/週...1時間45分 (水・金・日)
上海	6往復/週...2時間5分 (月・火・木・金・土・日)
台湾	7往復/週...2時間40分 (毎日)

※時期により、変更がありますので、詳しくは空港HPをご参照下さい。  
<https://www.komatsuairport.jp>

#### のと里山空港

●国内線	所要時間
羽田	2往復/日 1時間



### 主要都市へのアクセス

#### 東京⇄金沢

●飛行機で  
 羽田⇄小松(1日10往復) ・約1時間  
 羽田⇄のと里山(1日2往復) 約1時間

●JRで  
 北陸新幹線  
 「かがやき」... 最速2時間28分  
 「はくたか」... 最速2時間56分  
 ●高速バスで  
 東京⇄金沢... 約7時間30分

#### 大阪⇄金沢

●JRで「サンダーバード」約2時間30分  
 ●高速バスで大阪⇄金沢・約4時間30分

#### 名古屋⇄金沢

●JRで東海道新幹線(米原のりかえ)  
 「ひかり」&「しらさぎ」... 約2時間30分  
 「しらさぎ」... 約3時間  
 ●高速バスで名古屋⇄金沢... 約4時間

詳しくはこちら

