

広島県江田島市

ふるさと寄附記念品カタログ



江田島市では、ふるさと寄附金として、一度に10,000円以上のご寄附をいただいた方に対し、感謝の気持ちとして記念品を贈呈させていただいております。つきましては、次の「江田島市ふるさと記念品」の中から、ご希望の品をご連絡ください。ご希望の記念品のうち、1品を贈呈させていただきます。

- ※1 記念品の贈呈は、年度中(4月～3月)に1品となっております。
- ※2 掲載の写真はすべてイメージですので、実際の特産品は写真と異なる場合があります。また、都合により変更になる場合があります。
- ※3 特産品は、特産品の販売事業者よりご寄附をいただいた方へ直接発送いたします。このため、ご寄附いただいた方の個人情報を販売事業者へ提供させていただくことを、あらかじめご承知ください。
- ※4 一部の特産品については、江田島市財政課または販売事業者より配達日時の確認のための連絡をさせていただく場合があります。
- ※5 記念品の横に次のロゴが表示されているものは、「第1回えたじまブランド認定品」です。





No.1 万能味付け醤油「愛情料理 これ一本」1ℓ×6本

濃口本醸造醤油をベースにかつおだし、昆布だし、さとう、お酒、みりんを加えてつくっています。魚の煮付け、すき焼き、肉じゃが、きんぴら、鶏そぼろなど、いろいろな料理の味付けがこれ一本でできます。

【発送方法】通常便 【お届け可能時期】通年

提供/宍濱口醤油

広島県江田島市大柿町柿浦 2080 番地

電話: 0823-57-2136

FAX: 0823-57-7122

mail: hamaguchi-syouyu@khe.biglobe.ne.jp

URL: <http://hamaguchi-syoyu.com>

No.2 干うどん 200g×40束

No.3 ひやむぎ 190g×40束

No.4 そうめん 300g×23束



瀬戸の潮風と江田島・能美島の温暖な気候で大切に作った「島の乾麺」です。完全手作り、天日干しだから旨味が絶品！ この乾麺が“美味しい”のには理由があります。

1. 江田島の「澄んだ空気」「おだやかな潮風」
2. 健康に配慮した「無添加の素材」
3. ゆですぎても溶けない「腰の強い、こだわり手作り麺」

【発送方法】通常便 【お届け可能時期】通年

提供/佐々木製麺所 広島県江田島市沖美町是長 10 番地 3 電話/FAX: 0823-49-1127

No.5 江田島 上撰 1.8ℓ こも樽



【内容】1.8ℓ

- 江田島(上撰) アルコール度数: 15度
日本酒度: +3~+5 精米歩合: 70%

江田島で唯一の酒蔵の地酒です。広島産の高品質な酒米と古鷹山の湧き水で、昔ながらの手作業による麹ぶた製法により醸したお酒を是非お楽しみください。 【発送方法】通常便 【お届け可能時期】通年

提供/江田島銘醸(株) 広島県江田島市江田島町中央二丁目 27 番 1 号
電話:0823-42-0001 FAX:0823-42-4356
mail:info@doukinosakura.jp URL: http:// doukinosakura.jp

No.6 江田島・同期の桜・ヨーソロ 3本セット



【内容】各 720ml

- 江田島(本醸造原酒) アルコール度数: 18度
日本酒度: +3~+5 精米歩合: 60%
- 同期の桜(純米原酒) アルコール度数: 17度
日本酒度: +3 精米歩合: 60%
- ヨーソロ 35° (米焼酎) アルコール度数: 35度

No.7 牡蠣灰釉薬焼び花入 (写真右側)

この花入に使用している釉薬は 100%江田島産の牡蠣殻を原料に作られており、焼き上がった表面には溶けきれていない牡蠣殻が付着するなど独特の風合いを醸し出し、活けた花の美しさを際立たせてくれます。(高さ約 16cm)



No.8 牡蠣灰釉ペアピアグラス (写真左側)

この作品は花入よりも遙かに小さく粉碎した牡蠣殻灰を使用して焼いておりますので手触りも良く、更に口の部分だけは従来の釉薬を上掛けしましたので、唇が触れた際も違和感無く気持ちよくお使いいただけます。(高さ約 13.5cm)

【発送方法】通常便 【お届け可能時期】通年

提供/沖山工房 広島県江田島市江田島町宮ノ原三丁目 14 番 1 号
電話:0823-42-4309 FAX:0823-42-1872
mail:tutomu-okiyama@nifty.com URL: http:// etajimayaki.com

No.9 ちりめん・かえり・煮干しセット

えたじまブランドにも認定された当社のちりめん・かえり・煮干しは、瀬戸内海の新鮮なカタクチイワシを自社の船で漁獲し、自社加工場で製品にしています。塩分控えめ、添加物等一切使用していないので自然の味を安心して召しあがっていただけます。



【内容】

- ・ちりめん (しらす干し) 220g
2~3cm くらいの大きさのもの。乾燥したちりめんを人手によって厳しく選別し、大きさを揃えたものです。(写真右下)
- ・かえり (そのまま食べられるいりこ) 300g
4cm くらいの中間の大きさ。出汁用より小ぶりで食用に適した選別をしたいりこです。(写真左下)
- ・煮干し (いりこ) 250g
5~6cm 以上のもの。そのまま食べても、出汁用としてもご利用いただけます。(写真上)

【発送方法】クール便 【お届け可能時期】 通年

提供/銜栗田水産

広島県江田島市能美町鹿川 4990 番地 5

電話:0823-45-3701

FAX:0823-45-5153

URL: <http://irikoya.co.jp>

No.10 七宝焼

江田島をモチーフにしたループタイです。



【発送方法】 通常便

【お届け可能時期】 通年

提供/アトリ工美十鈴 (みすず)

広島県江田島市能美町鹿川 4783 番地 11

電話/FAX:0823-45-4271

No.11 無添加ジャム詰め合わせ 6本セット



瀬戸内江田島の温暖な気候で育った果実をたっぷり使ってじっくりコトコト手づくりしました。余計なものは一切加えていないので、子どもからお年寄りまで安心して食べられます。果肉がゴロゴロ入っていて、そのまま食べても美味しいジャムです。

【発送方法】 通常便

【お届け可能時期】 通年

※内容は季節によって異なります。

※写真の3本セットを2箱お送りいたします。

提供/グラッチェ

広島県江田島市大柿町大原 261 番地 1

電話/FAX:0823-57-5310

mail:happy.meal.service@gmail.com

No.12 江田島すっぽん (切り身 400g) (写真左側)

※写真は調理例です



No.13 江田島すっぽん (活きすっぽん) (写真右側)



高級食材として有名なすっぽんです。切り身は調理が簡単でレシピもついているので、ご家庭で簡単に味わえます。活きすっぽんは自分で捌いていただく必要がありますが、新鮮なので生き血も含め食べられます。江田島ブランドとして認定されていますので、ぜひこの機会にすっぽんをお召し上がりください。

【発送方法】 クール便

【お届け可能時期】 通年

提供/平井興産(株) 広島県江田島市大柿町大原 519 番地 3

電話:0823-57-5666 FAX:0823-57-2404

mail:info@hirai-kosan.com URL: <http://www.hirai-kosan.com/>

No.14 牡蠣(むき身 500g・殻付き 10個セット)

【内容】

剥きたて新鮮な「むきみ」、水揚げしたばかりの「殻付き」のそれぞれの美味しさをご堪能ください。生産元から直送します。



広島県

大奈佐美島の

清浄海域で育った

「特別」な牡蠣



最高品質の牡蠣育成の条件を全て備えた強流速清浄海域で育てる為、ミネラル豊富で甘みがあり、濃厚かつミルクィです。「良い品質を保つ為の手間と時間を惜しまない」ことをモットーに牡蠣の育成に取り組んでいます。是非、ご賞味ください。

No.15 牡蠣(むき身 1kg)

【内容】水揚げしたばかりの牡蠣をむきみにしてお届けしますので、剥きたての味が楽しめます。生産元から直送します。

【発送方法】クール便

【お届け可能時期】1月7日～3月



【生産者】
寺本 龍二さん

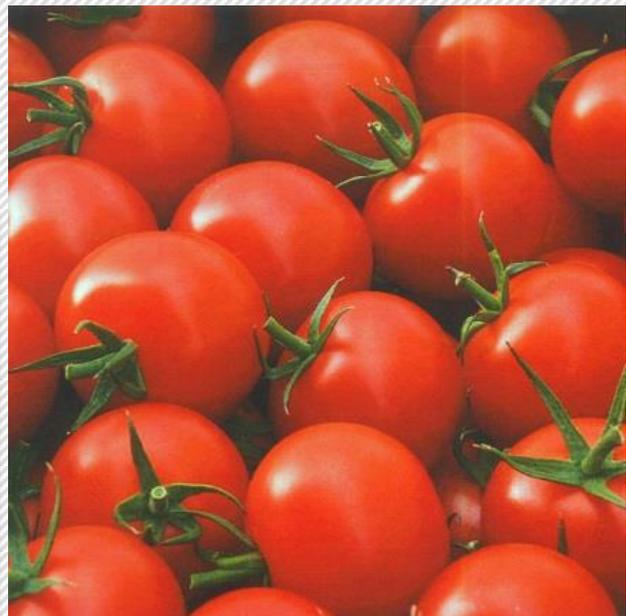
提供/(有)寺本水産 広島県江田島市沖美町美能 999 番地 1
電話:0823-47-1197 FAX:0823-47-0152 URL:<http://teramosuisan.jp/>

No.16 ミディトマト 3kg バラ詰め

太陽に恵まれた台地と海の香りに満たされたミディトマトは、フルーティーな風味と果汁がたっぷりです。トマト本来の味を大切にしており、小ぶりながらも栄養満点で、生はもちろん調理にも最適です。安全・安心とともに皆様の食卓へお届けします。ぜひご賞味ください。

【発送方法】通常便(夏季はクール便となります。)

【お届け可能時期】10月～翌年7月上旬



提供/(有)グリーンファーム沖美
広島県江田島市沖美町岡大王 873 番地
電話:0823-40-5755
FAX:0823-40-5756

No.17 地鶏シャモ（朝挽き地鶏）

【内容】江田島シャモ1羽（ムネ肉・モモ肉・手羽先・キモ・砂肝・ハツ）
半年以上かけ、のびのびと育てた地鶏です。味に深みがあり、ほどよい噛みごたえが特徴です。

朝挽きのものをその日のうちに冷蔵便にて生産元から直送いたします。

【発送方法】クール便 【お届け可能時期】通年



No.18 特製揚げ物セット



【内容】特製揚げ物セット

地鶏からあげ 300g 濃厚地鶏ガラスープに漬け込んだ、地鶏特有の食感と深い味わいのからあげです。

重ねトンカツ 300g 薄切り肉を6層に重ねシンプルに味付けしました。フワッとした食感が特徴です。

特製ナゲット 360g 江田島ポークと江田島地鶏の合挽ミンチを使用し、特製スパイスで味付けしました。

※特製揚げ物セットについては、提供事業者の都合で内容が変更になる場合がありますので、
あらかじめご了承ください。

【発送方法】クール便 【お届け可能時期】通年



海と山に囲まれた自然の中で、こだわりの発酵飼料とクマン岳からの天然水で育てた江田島ポークと江田島地鶏を販売・調理しています。

提供/ポーク&チキン江田島
広島県江田島市江田島町切串三丁目 10 番 21 号
電話:0823-43-0567 FAX:0823-43-0579
URL:<http://p-and-c-etajima.com/>

旧海軍兵学校伝承の味「海軍カレー」や、カキのエキスたっぷりのラーメン、江田島の海産物や果物をふんだんに使った特産品の詰め合わせです。



No.19 江田島特産品セットA（写真左側）

【内容】
江田島かきラーメン（尙夢海道江田島）
うどん(5袋)（佐々木製麺所）
江田島海軍カレー（尙オフィスシン）
島華せんべい（大柿町味づくり研究会）
夕日の香り（コスモスの会）
黒鯛みそ（瀬戸内みそ高森本店）
イチジクゼリー(3個入り)（JA呉切串支店）
みかんジャム（大柿町味づくり研究会）

【発送方法】通常便

No.20 江田島特産品セットB（写真右側）

【内容】
江田島かきラーメン（尙夢海道江田島）
TSUTSUMU（miyuki）
江田島海軍カレー（尙オフィスシン）
島華せんべい（大柿町味づくり研究会）
ウコンクッキー（大柿町味づくり研究会）
いりこみそ（コスモスの会）
イチジクゼリー(3個入り)（JA呉切串支店）
ネーブルマーマレード(小)（中下農園）

【お届け可能時期】通年

提供/江田島市観光協会 広島県江田島市江田島町中央一丁目 3 番 10 号
電話:0823-42-4871 FAX:0823-42-4873
mail: info@etajima-kankou.jp URL: <http://etajima-kankou.jp/>

No.21 芋焼酎てくてく2本セット

【内容】720ml×2本（箱付き）アルコール度数：25%
原材料名：芋・米麴（原料はすべて江田島産）

No.22 もみぢ饅頭てくてく

【内容】和風洋風 12個ずつ（合計24個）

No.23 てくてく詰め合わせ（芋焼酎+もみぢ饅頭）

【内容】芋焼酎1本（箱付き）+和風洋風6個ずつ（合計12個）



「てくてく」という名前には、地域と共に「てくてく」歩いていく、そんな私たちの想いが込められています。江田島市内の耕作放棄地を再開拓し、サツマイモ（紅はるか）を栽培して、その芋で焼酎ともみぢ饅頭を作りました。紅はるかは今までのサツマイモより見た目も味もはるかに旨いことから名づけられたと言われています。元祖もみぢ饅頭の高津堂さんとコラボして作ったもみぢ饅頭は和風（さつまいも餡）洋風（スイートポテト餡）で、今でも手焼きしています。

※もみぢ饅頭の賞味期限は焼いてから2週間となっておりますので、商品到着後はお早めにお召し上がりください。

※写真は耕作放棄地を再開拓して紅はるかを栽培している様子です。

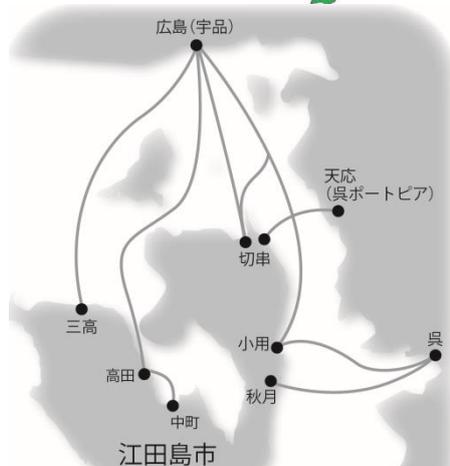


【発送方法】通常便 【お届け可能時期】通年

提供/峰商事合同会社
広島県江田島市大柿町飛渡瀬 363 番地 1
電話:0823-57-6868
FAX:0823-40-3433
mail: qt3399@hotmail.co.jp
URL: <http://www.mineshoii.com/>

恵み多き島 ～ 江田島 ～

広島県南西の広島湾に浮かぶ江田島、能美島とその周辺に点在する島々に構成されています。



江田島市は、広島市・呉市と航路でつながっていますので、旅客船やフェリー等でお越しいただけますし、音戸大橋・早瀬大橋の両架橋により呉市と陸続きとなっているため、お車でもお越しいただけます。

江田島の魅力

【楽しむ】

登山・カヌーや海を眺めながらのサイクリングが盛んです。

【食べる】

牡蠣を中心とした海産物や柑橘など、地理と気候を活かした食べ物が豊富にあります。

【見る】

山頂から見る変化に富んだ美しい景色“多島美”，旧海軍兵学校といった歴史的な建物などがあります。

『ふるさと納税制度』を活用した、皆様からの“ふるさと江田島”へのご支援をお待ちしています！

■ふるさと納税に関するお問い合わせ先
〒737-2297 広島県江田島市大柿町大原 505 番地
江田島市総務部財政課
電話：0823-43-1629（直通）
FAX：0823-57-4433
MAIL：zaisei@city.etajima.hiroshima.jp