



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市外在住者の方に対し、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  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。
- ※6 記念品の横に  が表示されているものは、昨年カタログから内容が変わったものです。

No.1 万能味付け醤油6本詰め合わせ

NEW



【商品内容】

(写真左より)

「いりこの白だしこれ一本」1ℓ×1

「あまくち低塩醤油」1ℓ×1

「玉萬寿(たまます)醤油」1ℓ×1

「愛情料理これ一本」1ℓ×3

【発送方法】通常便

【お届け可能時期】通年

「これ1本レシピ集」も合わせてお送りします。

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た「愛情料理これ一本」は、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。江田島いりこを使用した「いりこの白だしこれ一本」は、うすくちしょうゆが基本の白だしです。「いりこ」の風味が料理を引き立てる新商品です。



瓶詰め風景



ラベル貼り



趣のある外観



従業員でパチリ

「愛情料理これ一本」、「いりこの白だしこれ一本」は特におすすめです。他にはない味を追求して試行錯誤を繰り返しながら醤油を作っています。



六代目 濱口 督さん

提供/樽濱口醤油

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-syoyu@khe.biglobe.ne.jp

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

No.2 干しうどん

No.3 ひやむぎ

No.4 そうめん



【商品内容】

No.2…200g×40束

No.3…190g×40束

No.4…300g×23束

【発送方法】通常便

【お届け可能時期】通年

海に面した高台で作っており、瀬戸内海の潮風と江田島の温暖な気候を生かしてつくった乾麺です。季節・天候によって作り方を変えてどの季節でも美味しいものを提供できるようにしています。完全手作り、無添加、天日干しにより旨味がギュッとつまっています。自然で作っているため長い保存はききませんが江田島市内でしか手に入れることができない乾麺を是非ご賞味ください。

製造風景



温暖な気候を生かした天日干し

父親から継いだ製麺所を昔ながらの機械を使って味を落とさないよう作っています。豊かな自然環境で作っている分だけおいしいものに仕上がっています。

佐々木 勉さん (写真左)

佐枝子さん (写真右)

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 こも梅

No.6 江田島銘醸おすすめ3本セット



【商品内容】

アルコール度数：15度

日本酒度：+3～+5

精米歩合：70%

【発送方法】通常便

【お届け可能時期】通年

【商品内容】(写真左より)

ヨーソロ 35° (米焼酎) アルコール度数：35度

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：16度 日本酒度：+3

精米歩合：60%

【発送方法】通常便

【お届け可能時期】通年

江田島で唯一の酒造であり、江田島のお酒の味はここでしか味わえません。流通量も少なくなかなか目にすることがないものです。広島県産の高品質な酒米とすぐそばにある古鷹山の湧水で昔ながらの手作業による麴ぶた製法により醸したお酒です。五代目も誕生し、末永くおいしいお酒をつくり続けていきます。



最近、よく女性のお客さまが購入されていくようになっていきます。もっと多くの方に手に取っていただけるようデザイン等を考えています。第一術科学校にお越しの際は是非お立ち寄りください。

四代目 住岡 光男さん (写真右)

五代目 龍さん (写真左)



手作業での、
日本酒づくり



きれいに陳列された店内

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:0823-42-4536

mail:info@doukinosakura.jp

URL: http:// doukinosakura.jp

No.7 牡蠣殻 100%釉焼の花入



【商品内容】
高さ：約 16cm

【発送方法】 通常便

【お届け可能時期】 通年

No.8 牡蠣殻 100%釉ピアグラス



【商品内容】
ペアグラスでお届けします。
高さ：13.5cm

【発送方法】 通常便

【お届け可能時期】 通年



沖山工房では、楽しい時間を過ごしてもらえることをモットーに陶芸教室を開いています。楽しく、面白くて、役に立つ出張陶芸教室を県内外問わず行っています。陶芸を教えない陶芸教室に興味のある方は、ご連絡ください。



沖山 努さん

江田島産の牡蠣殻 100%で作った釉薬（※）を使用して焼き上げました。赤っぽい独特の色合いは牡蠣の釉薬のおかげです。江田島で作るなら牡蠣を使用して作りたいという思いから生まれた作品です。100%の釉薬づくりは非常に難しく、その釉薬を使用しているのは、私が知っている限りここだけです。独特の雰囲気を楽しみながらお使いいただけたら幸いです。

※釉薬・・・うわぐすり。沖山工房では、牡蠣殻を原料にしている。



牡蠣の釉薬を使った様々な作品



陶芸教室での一枚

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](http://etajimayaki.com)

No.9 七宝焼 (しっぽうやき)



【商品内容】 ループタイ

【発送方法】 通常便

【お届け可能時期】 通年

※一から手作りのため製作の都合により
発送が遅くなる場合があります。

七宝焼とは、金属でできた下地にガラス質の釉薬^{ゆうやく}を付け 800℃の窯で焼き上げたものです。ガラスがとけることのできる独特の色合いが特徴です。その七宝焼で作ったのがこちらの江田島をモチーフとしたループタイです。美術展で賞をとったこともあり、出来栄は上々です。アトリエ美十鈴では、自宅を増床した工房で日々技術の向上を図り、ループタイはもちろん、指輪、ブローチなどを一つ一つ手作りでしています。どの人がみても“これぞ、江田島”と思える作品を作りたかったため、島の形をモチーフに作りました。全く同じものがない作品で非常に味わい深いものとなっています。

七宝焼教室 ～公民館で実施中～



製作に没頭する勝間さん



ブローチや指輪などの作品

七宝焼と出会って 30 年
近くなり、自分が思っ
ているものが作れるよ
うになりました。あまり
馴染みがないかもしれ
ませんが、この作品を
見ていただくことが
きっかけで七宝焼が
より身近なものとし
ていただければ嬉し
いです。



勝間 ^{みすず}美十鈴さん

提供/アトリエ美十鈴 (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.10 江田島すっぽん(切り身)



※写真は調理例です

【商品内容】切り身 400g

【発送方法】クール便

【お届け可能時期】通年

レシピも合わせてお送りします。

No.11 江田島すっぽん(活きすっぽん)



【商品内容】活きすっぽん

【発送方法】クール便

【お届け可能時期】通年

水がきれいな環境と温暖な気候で育った江田島のすっぽんです。平井興産では、平成20年度から建設業・コンクリート製造分野から新規事業としてすっぽんの養殖を始めました。養殖施設も自社で一から作っています。そこで育てたすっぽんは、江田島ブランドとしても認定されています。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。活きすっぽんはお客様自身で捌く必要がありますが、生き血も含めておいしく食べられます。ぜひ、この機会に高級食材すっぽんをお召し上がりください。



産まれたばかりのすっぽん



まだよちよち歩きのすっぽん

小さいときから、水温管理をしっかりとすることにより、強い個体に育っています。また、恵まれた自然環境の中で育てているので、安心・安全のすっぽんをお送りできます。お手元に届いたら、すぐ食べていただきたいです。



【写真左より】

企画部長	平井 徹さん
代表取締役	平井 義治さん
すっぽん施設長	平井 武さん

広大な養殖池



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.12 牡蠣（むきみ&殻つき）



【商品内容】むきみ 500g & 殻つき 10個

【発送方法】クール便

【お届け可能時期】1月7日～3月

最高品質の牡蠣育成条件を全て備えた強流速清浄海域で育てられた“奈佐美牡蠣（なさびがき）”は、ミネラル豊富で甘みがあり、濃厚かつミルキーです。剥きたて新鮮な「むきみ」、水揚げしたばかりの「殻つき」をぷりぷり鮮度抜群なまま生産者から直送します。旬の美味しさをご堪能ください。



プリッ、プリッの牡蠣

「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。子どもが食べたいと言ってくれる牡蠣を育てたいと日々手間ひまかけています。牡蠣は年明けからが美味しいので是非その時期にご賞味ください。



代表取締役
寺本 龍二さん

No.13 牡蠣（むきみ）



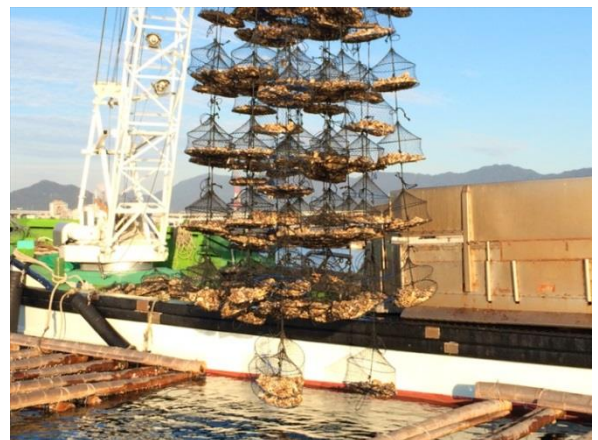
【商品内容】むきみ 1kg

【発送方法】クール便

【お届け可能時期】1月7日～3月



寒い中、水揚げ中



水揚げしたばかりの牡蠣

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://teramotosuisan.jp/>

No.14 アイミイトマト

No.15 プレミアム トマトジュースセット

NEW



【商品内容】

アイミイトマト 3kgバラ詰め

【発送方法】 通常便

(夏季はクール便)

【お届け可能時期】 10月～翌年6月

【商品内容】

アイミイトマトジュース

500cc×3本セット

【発送方法】 通常便

【お届け可能時期】 9月～翌年4月

小高い丘の上にある、グリーンファーム沖美。ここで、瀬戸内の潮風・たっぷりの太陽の光を浴びて作った独自ブランド「アイミイトマト」はフルーティで果汁たっぷりです。トマト作りに大事なカルシウムは、牡蠣殻を粉砕して抽出した高濃度カルシウムイオン水を散布しています。そのなかで小ぶりのトマトを使って作ったのが今回の新商品トマトジュースです。小さいトマトは味が濃く、ジュースにするとスッキリとした飲み口が特徴です。栄養満点なアイミイトマトを安全・安心とともに皆様の食卓へお届けします。



自然豊かな土地で栽培しています



まもなく収穫のアイミイトマト

こだわって作ったアイミイトマト、そのまま生で食べるのもよし、料理して食べてもよしの自信作で何個でも食べられます。一番赤々としておいしいのが春ですので、ぜひその時期にご賞味ください。



代表取締役
松本 秀二郎さん

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
mail:greenfarm-okimi@cool.email.ne.jp

No.16 江田島地鶏



【商品内容】

シャモ 1羽
(ムネ肉・モモ肉・手羽先・キモ・砂肝・ハツ)

【発送方法】クール便

【お届け可能時期】通年

育てるのが難しいヒナのころから手間ひまかけて育て、大きくなると厳しい自然環境で放し飼いで元気な地鶏を育てあげました。元気に育つようエサにもこだわって米を与えて育てた結果、味に深みがあり、ほどよい噛みごたえがあります。江田島ポークも同様に海と山に囲まれた自然の中で、こだわりの発酵飼料と近くのクマン岳から湧く天然水で育てています。

広い場所でストレスなく育っています



元気に育っている地鶏

No.17 特製揚げ物セット



【商品内容】

- 地鶏からあげ 300g
- 重ねとんかつ 300g
- 特製ナゲット 360g

※提供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



地鶏たちを優しい目で見守る下野さん

鳥も豚も自然放牧で育てており安全・安心の食品です。毎日よく動き、健康に育てれば、抗生物質なども必要ありません。自然のまま育てるのがおいしさの秘訣です。



社長
下野 元晴さん

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/>

No.18 江田島特産品セット A

NEW

No.19 江田島特産品セット B

NEW



【商品内容】

- 江田島かきラーメン ((有) 夢海道江田島)
- うどん5袋 (佐々木製麺所)
- 江田島みかん羊羹 (平野屋羊羹)
- ネーブルマーマレード (小) (中下農園)
- しそジュース (大柿味づくり研究会)
- 島華せんべい (大柿味づくり研究会)
- ウコンクッキー (大柿味づくり研究会)
- いりこみそ (コスモスの会)
- 炭小町 (竹炭工房)

【発送方法】 通常便

【お届け可能時期】 通年

【商品内容】

- 江田島海軍カレー ((有) オフィスシン)
- イチジクゼリー (3個入り) (JA 呉切串支店)
- ちりめんいりこみそ (高森本店)
- かえり ((有) 粟田水産)
- きな粉ボーロ (大柿味づくり研究会)
- みかんジャム (大柿味づくり研究会)
- 島華せんべい (大柿味づくり研究会)
- うどん1袋 (佐々木製麺所)
- ひやむぎ1袋 (佐々木製麺所)
- TSUTSUMU (miyuki)

【発送方法】 通常便

【お届け可能時期】 通年

江田島の海産物や果物を使った人気の特産品ばかりを集めた詰め合わせです。内容の充実度合はセット A・セット B どちらとも甲乙つけがたく、どちらを選んでも損はないようになっています。

「まかせんさい!ぶちうまじゃけん」

観光協会では、ホームページなどで季節のイベントなどをお知らせしています。また、建物の中には、特産品販売のほか、無料休憩所や旧海軍兵学校の貴重な資料も展示しています。近くに来られた際は、気軽にお立ち寄りください。



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.20 芋焼酎てくてくセット

No.21 もみぢ饅頭てくてく

No.22 てくてく詰め合わせ

【商品内容】

No.20…アルコール度数 25%
720ml×2本 (箱付き)

No.21…和風 (さつまいも餡) ×12個
洋風 (スイートポテト餡) ×12個

No.22…芋焼酎×1本,
和風×6個, 洋風×6個

【発送方法】通常便

【お届け可能時期】通年

※もみぢ饅頭は、製造の都合上時間がかかる
場合があります。



島の耕作放棄地を何とかしたいという思いから、サツマイモの栽培を始めました。せっかく美味しい芋ができるのなら、何か江田島ならではのものが作れないだろうかと考え、芋焼酎ともみぢ饅頭を作りました。収穫した、ねっとりとした甘みのあるサツマイモ「紅はるか」を使用した「てくてく」はスッキリとした飲み口と程よい芋の香りが特徴です。また、「てくてく」という名前には、地域と共に「てくてく」と歩いていくという意味が込められています。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、ひとつひとつ手焼きで作っています。一日にできる数が限られていますが、丁寧に元祖の味を守り続けています。



地域の方々との芋ほり



代表者社員
井上 峰志さん(写真左)

本業は車屋で、普段は板金塗装をしています。自分たちにはできないことはないだろうか?ということがきっかけで始めた事業です。私の地元、江田島への思いがたっぷり詰まった商品です。どうぞご賞味ください。

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.mineshoji.com/>

No.23 黒ニンニクセット

現在、この記念品は取扱っていません



【商品内容】

- まめでがんす（にんにく L 玉×3 個入り）
- 黒ちゃん（ニンニク M 玉×3 個入り）
- 黒にんにく 50g ×2 袋

【発送方法】 通常便

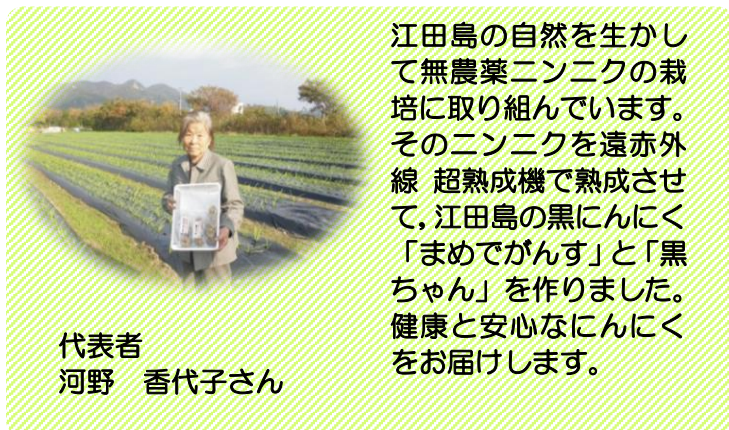
【お届け可能時期】 通年



ニンニクづくりのこだわりは、畑です。江田島の海で取れた牡蠣殻をもらい、専用の活性水を使って1度塩抜きをし、温暖な気候の中、天日干しを繰り返す、自社で小さく粉砕をして畑に使っています。それだけでなく、江田島でとれた竹酢を畑にまいて、とても元気な土壌になっています。また、一部の虫に対して寄せ付けられない方法も取り入れて、農薬を使わない、大きなニンニクをつくっています。そのニンニクを、自社の熟成機で約20日間熟成をさせ、さらに自然乾燥を約10日間行い、甘くておいしい『超熟成 黒にんにく』ができます。



元気な土壌で
育つニンニク



代表者
河野 香代子さん

江田島の自然を生かして無農薬ニンニクの栽培に取り組んでいます。そのニンニクを遠赤外線 超熟成機で熟成させて、江田島の黒にんにく「まめでがんす」と「黒ちゃん」を作りました。健康と安心なにんにくをお届けします。

提供/農業法人 Bio ETH(株)

広島県江田島市江田島町小用三丁目3番7号

電話:0823-36-2229

FAX:0823-42-2228

mail: bio@bioeth.com

URL:<http://bioeth.com/>

No.24 安芸の島の実・ブレンドオイル 1本

NEW



【商品内容】

広島産オリーブ 100%使用の「安芸の島の実」とイタリア・トスカーナ州の伝統栽培で作られたオリーブオイルやオーストラリア・ヴィクトリア州の温暖な太陽降り注ぐオリーブ畑で作られたオリーブオイルを江田島の自社工場でブレンドしたエクストラバージンオリーブオイルです。

250ml 1入りを**どちらか1本**お届けします。
あらかじめ商品を選ぶことはできません。

【発送方法】 通常便

【お届け可能時期】 通年

※ブレンドオイルにはシーズンがあるため、お申込みいただいた時点でお届けできる商品となります。

広島産オリーブは、江田島を中心に栽培されています。新鮮なうちに自社加工場である江田島オリーブファクトリーで搾油をし、オリーブオイルを皆様に楽しんでいただけるようこの度江田島オリーブファクトリーの2階にレストランもオープンしました。今回ご紹介しておりますブレンドオイルは「安芸の島の実」と相性のいいオリーブオイルを世界から厳選しブレンドしてできた商品です。地域との連携を図りながら江田島がオリーブの島になるよう頑張っ参ります。皆様ぜひ広島産のオリーブオイルとのコラボレーションをお楽しみください。



オリーブ収穫中



収穫したオリーブ



オリーブファクトリー外観



生産・加工チームの方々

栽培から収穫・加工・飲食・販売まで、この事業は農作業にふさわしいおじ様だけではなく、私たち若者も頑張っています！

提供/江田島オリーブ(株)
広島県江田島市大柿町大君 862 番地 3
電話:0823-57-5656
FAX:0823-27-5657
mail: info@yamamoto-club.co.jp
URL: <http://www.hiroshima-olive.jp>

No.25 島の香上撰 1.8ℓ 2本

NEW



【商品内容】

アルコール度数：15.3度

日本酒度：+5

精米歩合：70%

【発送方法】 通常便

【お届け可能時期】 通年

明治26年から創業し、現在で三代目。この「島の香」は、瀬戸の波音を聞きながら広島県産米をじっくり醸造することで、香り豊かな酒になって欲しいという願いから命名しました。飲み口はコクと旨味を兼ね備えた辛口酒で晩酌に最適です。



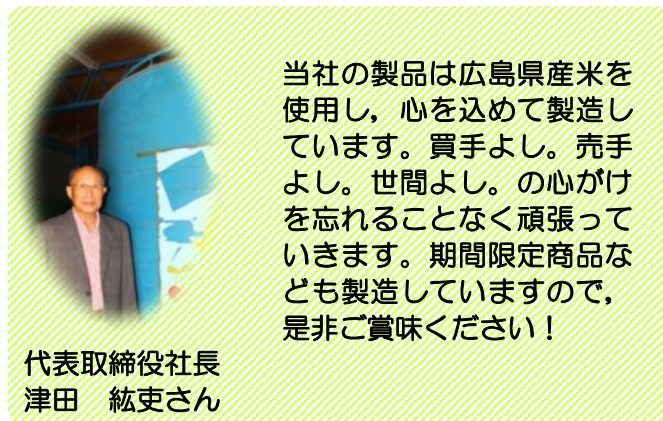
歴史を感じる外観

米には特にこだわり、より良い麹づくりに励みながら郷土の銘酒として喜ばれる日本酒づくりにまい進しています。

自宅での晩酌用として、親しんで欲しいという思いから、普通酒に力を入れており、冷や（すっきり味）、熱燗（味が増す）どちらでもお好みでお召し上がりください。



「島の香」以外にも、毎年11月から年末にかけて限定で販売する金箔入りの「鳳凰」や夏には「瀬戸の夕なぎ」など季節限定のお酒を作っています。



当社の製品は広島県産米を使用し、心を込めて製造しています。買手よし。売手よし。世間よし。の心がけを忘れることなく頑張っていきます。期間限定商品なども製造していますので、是非ご賞味ください！

代表取締役社長
津田 紘吏さん

提供/津田酒造(株)
広島県江田島市能美町中町 2372 番地 1
電話:0823-45-2727
FAX:0823-45-2729

～取材風景～



江田島銘醸にて



沖山工房にて



江田島オリーブの
みなさんと一緒に



濱口醤油にて



観光協会のみなさんと一緒に

～編集後記～

みなさまとの『^{えん}縁』に感謝

財政課一同



江田島市の形はザリガニ
～みんなでザリガニポーズ～

江田島市は、寄附者のみなさまとの縁を大切にしていきます。縁によりいただいた寄附金を生かしてより良いまちづくりに取り組みます！



財政課長：山田 浩之

このたびは、江田島市を応援していただきありがとうございます。このふるさと納税を通じて、みなさまとの「縁」をさらに深め、「つながり」を大切にし、個性豊かな活力あるふるさとづくりに取り組んでまいります。



担当：武川 哲也

生産者のみなさんをはじめ、たくさんの方々のご協力のおかげで、今回のカタログを作成することができました。各事業者を取材することで、今までわからなかった熱い想いを聴けました。温かみのあるカタログですので、隅々まで目を通していただきたいと思います。

恵み多き島 ～えたじま～

【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。



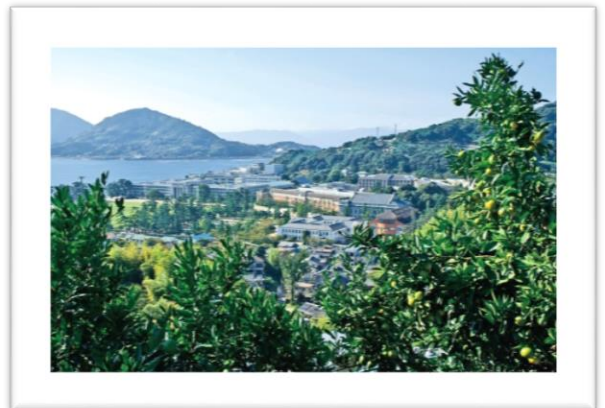
【食べる】

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



江田島市ホームページ
QRコード