

天の川がながれるまち

# 上ノ国町

ふるさと納税応援寄付金サイト

<https://www.furusato-tax.jp/city/product/01362>



## ふるさと納税 返礼品パンフレット

手作りサークルりんか  
北海道産大豆使用  
無添加「小パックセット」



5,000円

15ポイント

300g×3パック

北海道産大豆「夢の鶴」を使用。無添加・無着色の手間暇かけた手造り味噌は、地元だけでなく近隣でも大評判。お湯どけが良く、キレのあるすっきりとした味です。

◆お礼の品のお問合せ先◆  
道の駅上ノ国もんじゅ (TEL: 0139-55-3955)

手作りサークルりんか  
北海道産大豆使用  
無添加「大パックお得セット」



8,000円

24ポイント

800g×3パック

北海道産大豆「夢の鶴」を使用。無添加・無着色の手間暇かけた手造り味噌は、地元だけでなく近隣でも大評判。お湯どけが良く、キレのあるすっきりとした味です。

◆お礼の品のお問合せ先◆  
道の駅上ノ国もんじゅ (TEL: 0139-55-3955)

手作りサークルりんか  
もう1つ食べたくなる絶妙な甘さ!  
「かたこもち20個セット」



8,000円

24ポイント

20個

煮詰めた砂糖に米粉を加えながら練り上げ、木型に押し型をとった後蒸したもので、特に檜山南部地域では「かたこもち」とも呼ばれています。くどくなく、程よい甘さがお茶うけにぴったりです。

◆お礼の品のお問合せ先◆  
道の駅上ノ国もんじゅ (TEL: 0139-55-3955)

使って便利!うま味も凝縮!!久末農園  
「乾燥スライスしいたけ&きくらげセット」



9,000円

27ポイント

各3袋  
合計6袋

寒暖の差が激しい気候で、甘みが強く、肉厚で歯触りがよい生しいたけを栽培。使いたいときに使いたいだけ!料理に手間いらずで、さっと使える優れもの。

◆お礼の品のお問合せ先◆  
道の駅上ノ国もんじゅ (TEL: 0139-55-3955)

久末農園 高級生しいたけ  
「アウトレットお得セット」



8,000円

24ポイント

約2kg

寒暖の差が激しい気候で、甘みが強く、肉厚で歯触りがよい生しいたけを栽培。知る人ぞ知る!久末農園のしいたけは、リピーターさんの多い、町の隠れた人気商品です。ちょっとだけ規格外を集めてお得なセットになりました。  
生しいたけは冷凍保存が可能です。よりうま味が増し日常の料理にも便利です。  
※天候の影響で収穫量・収穫時期が遅れた場合、発送が遅れる場合があります。

◆お礼の品のお問合せ先◆  
道の駅上ノ国もんじゅ (TEL: 0139-55-3955)

久末農園 肉厚高級生しいたけ  
「サイズ別2種類セット」



11,000円

33ポイント

Mサイズ: 約1kg  
Lサイズ: 約1kg

寒暖の差が激しい気候で、甘みが強く、肉厚で歯触りがよい生しいたけを栽培。知る人ぞ知る!久末農園のしいたけは、リピーターさんの多い、町の隠れた人気商品です。  
生しいたけは冷凍保存が可能です。よりうま味が増し日常の料理にも便利です。  
※天候の影響で収穫量・収穫時期が遅れた場合、発送が遅れる場合があります。

◆お礼の品のお問合せ先◆  
道の駅上ノ国もんじゅ (TEL: 0139-55-3955)

**高級菜の花油  
(100g×4本セット)**



9,000円

27ポイント

100g×4本

菜の花油は、国産種・キザキノナタネ（遺伝子組み換えでない）を無農薬で栽培。天日干しで自然乾燥させた選りすぐりの実を、そのまま低温圧搾「コールドプレス製法」で搾り、じっくり時間を掛けてろ過した、生一番搾りのなたね油です。夫婦で手作業にこだわり、自然流下式ろ過器でゆっくり丹精込めて3回ろ過しています。（オレイン酸が100g当たり63.7g）パスタ、サラダに、パンにおすすめ！オリーブオイルに負けません！！

◆お礼の品のお問合せ先◆

天の川 菜の花油工房（Tel：0139-55-2923）

**高級菜の花油  
(180g×3本セット)**



12,000円

36ポイント

180g×3本

菜の花油は、国産種・キザキノナタネ（遺伝子組み換えでない）を無農薬で栽培。天日干しで自然乾燥させた選りすぐりの実を、そのまま低温圧搾「コールドプレス製法」で搾り、じっくり時間を掛けてろ過した、生一番搾りのなたね油です。夫婦で手作業にこだわり、自然流下式ろ過器でゆっくり丹精込めて3回ろ過しています。（オレイン酸が100g当たり63.7g）パスタ、サラダに、パンにおすすめ！オリーブオイルに負けません！！

◆お礼の品のお問合せ先◆

天の川 菜の花油工房（Tel：0139-55-2923）

**高級菜の花油  
(180g×4本セット)**



16,000円

48ポイント

180g×4本

菜の花油は、国産種・キザキノナタネ（遺伝子組み換えでない）を無農薬で栽培。天日干しで自然乾燥させた選りすぐりの実を、そのまま低温圧搾「コールドプレス製法」で搾り、じっくり時間を掛けてろ過した、生一番搾りのなたね油です。夫婦で手作業にこだわり、自然流下式ろ過器でゆっくり丹精込めて3回ろ過しています。（オレイン酸が100g当たり63.7g）パスタ、サラダに、パンにおすすめ！オリーブオイルに負けません！！

◆お礼の品のお問合せ先◆

天の川 菜の花油工房（Tel：0139-55-2923）

**菜の花油2種食べ比べセット  
(100g×各2本)**



菜の花油  
2種食べ比べセット

菜の花油：100g×2本  
無ろ過菜の花油：100g×2本

9,000円

27ポイント

菜の花油：100g×2本  
無ろ過菜の花油：100g×2本

菜の花油は、国産種・キザキノナタネ（遺伝子組み換えでない）を無農薬で栽培。天日干しで自然乾燥させた選りすぐりの実を、そのまま低温圧搾「コールドプレス製法」で搾りました。無ろ過の菜の花油は栄養価が高く、コクのある仕上がりになっています。是非違いを食べ比べてください！！

◆お礼の品のお問合せ先◆

天の川 菜の花油工房（Tel：0139-55-2923）

**菜の花油2種食べ比べセット  
(菜の花油：180g×2本、  
無ろ過菜の花油：180g×1本)**



菜の花油  
2種食べ比べセット

菜の花油：180g×2本  
無ろ過菜の花油：180g×1本

12,000円

36ポイント

菜の花油：180g×2本  
無ろ過菜の花油：180g×1本

菜の花油は、国産種・キザキノナタネ（遺伝子組み換えでない）を無農薬で栽培。天日干しで自然乾燥させた選りすぐりの実を、そのまま低温圧搾「コールドプレス製法」で搾りました。無ろ過の菜の花油は栄養価が高く、コクのある仕上がりになっています。是非違いを食べ比べてください！！

◆お礼の品のお問合せ先◆

天の川 菜の花油工房（Tel：0139-55-2923）

**菜の花油2種食べ比べセット  
(180g×各2本)**



16,000円

48ポイント

菜の花油：180g×2本  
無ろ過菜の花油：180g×2本

菜の花油は、国産種・キザキノナタネ（遺伝子組み換えでない）を無農薬で栽培。天日干しで自然乾燥させた選りすぐりの実を、そのまま低温圧搾「コールドプレス製法」で搾りました。無ろ過の菜の花油は栄養価が高く、コクのある仕上がりになっています。是非違いを食べ比べてください！！

◆お礼の品のお問合せ先◆

天の川 菜の花油工房（Tel：0139-55-2923）

**高級菜の花油 (180g×2本)  
& えごまパウダー (80g×2本)**



13,000円

39ポイント

菜の花油：180g×2本  
えごまパウダー：80g×2本

菜の花油は、国産種・キザキノナタネ（遺伝子組み換えでない）を無農薬で栽培。天日干しで自然乾燥させた選りすぐりの実を、そのまま低温圧搾「コールドプレス製法」で搾り、じっくり時間を掛けてろ過した、生一番搾りのなたね油です。『えごまパウダー』は、国産えごま種を無農薬・無化学肥料で栽培。そのえごま油から生じたパウダーで、リノレン酸（αオメガ3系）を含んでいます。パンバークや天ぷら粉に混ぜたり、パスタやごま豆腐の材料にしたり、生野菜・納豆・冷や奴・味噌汁・お吸い物に入れるなどなど、少量でもパウダーの旨味でいつもの料理を美味しく引き立てます。

◆お礼の品のお問合せ先◆

天の川 菜の花油工房（Tel：0139-55-2923）

**高級菜の花油 (100g×2本)  
& えごまパウダー&煎りえごま**



高級菜の花油  
&  
えごま・煎りえごま

菜の花油：100g×2本  
えごまパウダー：80g×1本  
煎りえごま：60g×1本

9,000円

27ポイント

菜の花油：100g×2本  
えごまパウダー：80g×1本  
煎りえごま：60g×1本

菜の花油は、国産種・キザキノナタネ（遺伝子組み換えでない）を無農薬で栽培。天日干しで自然乾燥させた選りすぐりの実を、そのまま低温圧搾「コールドプレス製法」で搾り、じっくり時間を掛けてろ過した、生一番搾りのなたね油です。『えごまパウダー』は、国産えごま種を無農薬・無化学肥料で栽培。そのえごま油から生じたパウダーで、リノレン酸（αオメガ3系）を含んでいます。パンバークや天ぷら粉に混ぜたり、パスタやごま豆腐の材料にしたり、生野菜・納豆・冷や奴・味噌汁・お吸い物に入れるなどなど、少量でもパウダーの旨味でいつもの料理を美味しく引き立てます。

◆お礼の品のお問合せ先◆

天の川 菜の花油工房（Tel：0139-55-2923）

**高級菜の花油 (180g×2本)  
& えごまパウダー&煎りえごま**



高級菜の花油  
&  
えごま・煎りえごま

菜の花油：180g×2本  
えごまパウダー：80g×1本  
煎りえごま：60g×1本

13,000円

39ポイント

菜の花油：180g×2本  
えごまパウダー：80g×1本  
煎りえごま：60g×1本

菜の花油は、国産種・キザキノナタネ（遺伝子組み換えでない）を無農薬で栽培。天日干しで自然乾燥させた選りすぐりの実を、そのまま低温圧搾「コールドプレス製法」で搾り、じっくり時間を掛けてろ過した、生一番搾りのなたね油です。『えごまパウダー』は、国産えごま種を無農薬・無化学肥料で栽培。そのえごま油から生じたパウダーで、リノレン酸（αオメガ3系）を含んでいます。パンバークや天ぷら粉に混ぜたり、パスタやごま豆腐の材料にしたり、生野菜・納豆・冷や奴・味噌汁・お吸い物に入れるなどなど、少量でもパウダーの旨味でいつもの料理を美味しく引き立てます。

◆お礼の品のお問合せ先◆

天の川 菜の花油工房（Tel：0139-55-2923）

**【上ノ国】海と山の恵を味わう  
よくばりセット**



12,000円

36ポイント

※送付内容例：ひらめ昆布☆・根ほっけ・イカ塩辛・ほっけ切込・フルーツポーク・手作り味噌・かたこもち

上ノ国の海の恵・山の恵を両方味わいたいという方の為のよくばりなセットです。  
(内容はこちらにお任せください)

◆お礼の品のお問合せ先◆  
道の駅上ノ国もんじゅ (TEL: 0139-55-3955)

**【上ノ国】漁師が作る浜の味  
海の恵セット**



12,000円

36ポイント

※送付内容例(10月)：根ほっけ開き・カット昆布・あんこうともあえ・ほっけソフト燻製・スルメ塩辛・ほっけ切込

上ノ国が誇る海の幸を満喫できるセットです。漁師さんが自ら獲って作る浜の味や、全国老舗百貨店の北海道物産展で販売されている逸品を楽しめるよくばりセットです。その時期の水産加工品を5種類以上詰合せします。  
(内容はこちらにお任せください)

◆お礼の品のお問合せ先◆  
道の駅上ノ国もんじゅ (TEL: 0139-55-3955)

**【上ノ国】北海道の旬を感じる  
山の恵セット**



受付終了

12,000円

36ポイント

※送付内容例(10月)：ぶどう・和梨・ミニトマト・トマト・かぼちゃ・メークイン・きたあかり・さつまいも・椎茸・手作りみそ・いんげん・ズッキーニ

上ノ国でその時期に採れる野菜・果物などを詰め合わせた、旬の味覚を味わえるセットです。その時期の農産物を10種類以上詰合せします。  
(内容はこちらにお任せください)

※生鮮食品は到着後お早めにお召し上がりください。

申込期日：～2018/10/23  
発送期日：2018/7/1～10/30発送予定

◆お礼の品のお問合せ先◆  
道の駅上ノ国もんじゅ (TEL: 0139-55-3955)

**フルーツポーク  
しゃぶしゃぶ・すきやき食べ比べセット**



10,000円

30ポイント

ハラスライス(しゃぶしゃぶ用)：450g  
肩ロース(すき焼き用)：450g

フルーツポークは、上ノ国町ささなみ精肉店で商標登録している豚肉で、フルーツとヨーグルトを与えて育てた豚肉です。肉質が柔らかく、肉独特の臭いもないことから豚肉が苦手という女性にも人気です。

◆お礼の品のお問合せ先◆  
道の駅上ノ国もんじゅ (TEL: 0139-55-3955)

**厳選素材・旬にこだわり!  
社長が仕入、ギフトにも最適!食彩工房  
「海鮮漬6種詰め合わせ」**



12,000円

36ポイント

するめ塩辛・平目の切り込み・ほっけの切り込み・数の子松前漬・やん衆親子漬・にしんの切り込み各100g

塩糶を使った熟成海鮮漬は、古くから浜街道の人々に特に愛でられ、今も重宝され続けている北海道海鮮保存食の横綱でございます。

◆お礼の品のお問合せ先◆  
道の駅上ノ国もんじゅ (TEL: 0139-55-3955)

**厳選素材・旬にこだわり!  
北海道物産展で大人気!!食彩工房  
「鮑西京漬8個セット」**



45,000円

135ポイント

8個

鮑をこだわりの手造り西京味噌で漬込みました。身はやわらかくしっとり。酒のあてにも、おもてなしにもお使いいただける上品な逸品です。

◆お礼の品のお問合せ先◆  
道の駅上ノ国もんじゅ (TEL: 0139-55-3955)

**頑固板前が開発!バイヤーも驚きの逸品!!  
北海道産アスパラで作った  
「ドレッシング&ジャムセット」**



19,000円

57ポイント

アスパラガスと塩麹のドレッシング：160g×3本  
アスパラジャム：170g×2瓶

アスパラでドレッシング?! ジャム?! アスパラの甘味と風味を残しつつ、さわやかな味のジャム。クラッカーに乗せてもOK! ドレッシングはサラダだけではなく、魚のムニエル、ローストビーフにも合います。

◆お礼の品のお問合せ先◆  
道の駅上ノ国もんじゅ (TEL: 0139-55-3955)

**岬の料理宿 宮寿司  
ご飯のおともに!!  
頑固料理長が作った「昆布の佃煮」**



13,000円

39ポイント

60g×5瓶

無添加・無着色、昔ながらの製法にこだわった頑固料理長の自慢の味。昆布がしっとり柔らかく炊かれ、ピリッと辛みがほんのり効いた大人の味。酒のあてにも、おにぎりにもお勧めです。

◆お礼の品のお問合せ先◆  
道の駅上ノ国もんじゅ (TEL: 0139-55-3955)

**岬の料理宿 宮寿司  
酒のあてに最高!!  
頑固料理長自慢の「高級鮑3種類セット」**



33,000円

99ポイント

鮑肝の醤油燻漬：50g×2瓶  
鮑肝の土佐煮：50g×2瓶  
鮑のこのわた和え：50g×1瓶

無添加・無着色、昔ながらの製法にこだわった頑固料理長の自慢の味。蝦夷鮑をあますところなく高級珍味に加工しました。鮑好きにはたまらないセットとなっております。アツアツのご飯やお酒のお供にどうぞ。

◆お礼の品のお問合せ先◆  
道の駅上ノ国もんじゅ (TEL: 0139-55-3955)

**塩水生うに&折うにセット**  
(橘水産株式会社 上ノ国工場)



18,000円 54ポイント

塩水生うに：1パック(100g)  
折うに：1パック(100g前後)  
消費期限：発送日から5日間  
鮮度が命の『うに加工』。新鮮な『うに』を手早くかつ丁寧に詰めています。淡白で上品な甘みの『キタムラサキウニ』を贅沢にお楽しみください。  
※ご不在等、受け取れない日にちがある場合はご連絡ください。  
※悪天候の場合、発送が遅れる場合があります。  
※沖縄・離島にはお届けできません。  
※9月末～11月中旬の期間は休業のため発送できません。  
◆お礼の品のお問合せ先◆  
道の駅上ノ国もんじゅ (Tel: 0139-55-3955)

**【2019年4月発送】**  
**塩水生うに&折うにセット**  
(橘水産株式会社 上ノ国工場)



18,000円 54ポイント

塩水生うに：1パック(100g)  
折うに：1パック(100g前後)  
消費期限：発送日から5日間  
鮮度が命の『うに加工』。新鮮な『うに』を手早くかつ丁寧に詰めています。淡白で上品な甘みの『キタムラサキウニ』を贅沢にお楽しみください。  
※ご不在等、受け取れない日にちがある場合は、ご連絡ください。  
※沖縄・離島にはお届けできません。  
申込期日：～2019/3/31  
配送期間：2019/4/1～4/30  
◆お礼の品のお問合せ先◆  
道の駅上ノ国もんじゅ (Tel: 0139-55-3955)

**【2019年5月発送】**  
**塩水生うに&折うにセット**  
(橘水産株式会社 上ノ国工場)



18,000円 54ポイント

塩水生うに：1パック(100g)  
折うに：1パック(100g前後)  
消費期限：発送日から5日間  
鮮度が命の『うに加工』。新鮮な『うに』を手早くかつ丁寧に詰めています。淡白で上品な甘みの『キタムラサキウニ』を贅沢にお楽しみください。  
※ご不在等、受け取れない日にちがある場合は、ご連絡ください。  
※沖縄・離島にはお届けできません。  
申込期日：～2019/4/30  
配送期間：2019/5/1～5/31  
◆お礼の品のお問合せ先◆  
道の駅上ノ国もんじゅ (Tel: 0139-55-3955)

**【2019年6月発送】**  
**塩水生うに&折うにセット**  
(橘水産株式会社 上ノ国工場)



18,000円 54ポイント

塩水生うに：1パック(100g)  
折うに：1パック(100g前後)  
消費期限：発送日から5日間  
鮮度が命の『うに加工』。新鮮な『うに』を手早くかつ丁寧に詰めています。淡白で上品な甘みの『キタムラサキウニ』を贅沢にお楽しみください。  
※ご不在等、受け取れない日にちがある場合は、ご連絡ください。  
※沖縄・離島にはお届けできません。  
申込期日：～2019/5/31  
配送期間：2019/6/1～6/30  
◆お礼の品のお問合せ先◆  
道の駅上ノ国もんじゅ (Tel: 0139-55-3955)

**【2019年7月発送】**  
**塩水生うに&折うにセット**  
(橘水産株式会社 上ノ国工場)



18,000円 54ポイント

塩水生うに：1パック(100g)  
折うに：1パック(100g前後)  
消費期限：発送日から5日間  
鮮度が命の『うに加工』。新鮮な『うに』を手早くかつ丁寧に詰めています。淡白で上品な甘みの『キタムラサキウニ』を贅沢にお楽しみください。  
※ご不在等、受け取れない日にちがある場合は、ご連絡ください。  
※沖縄・離島にはお届けできません。  
申込期日：～2019/6/30  
配送期間：2019/7/1～7/31  
◆お礼の品のお問合せ先◆  
道の駅上ノ国もんじゅ (Tel: 0139-55-3955)

**【2019年8月発送】**  
**塩水生うに&折うにセット**  
(橘水産株式会社 上ノ国工場)



18,000円 54ポイント

塩水生うに：1パック(100g)  
折うに：1パック(100g前後)  
消費期限：発送日から5日間  
鮮度が命の『うに加工』。新鮮な『うに』を手早くかつ丁寧に詰めています。淡白で上品な甘みの『キタムラサキウニ』を贅沢にお楽しみください。  
※ご不在等、受け取れない日にちがある場合は、ご連絡ください。  
※沖縄・離島にはお届けできません。  
申込期日：～2019/7/31  
配送期間：2019/8/1～8/31  
◆お礼の品のお問合せ先◆  
道の駅上ノ国もんじゅ (Tel: 0139-55-3955)

**こだわりの自然乾燥米 京谷農園**  
**「抜群に美味しい新米2品種10kgセット」**



16,000円 48ポイント

2品種各5kg 合計10kg  
申込期日：～2019/8/31  
自然の爽やかな風や降り注ぐ太陽の恵みを一身に受け、じっくりと時間をかけて乾燥させました。手間ひまかけた自然乾燥のお米は、しっとり、ふっくらとした食感が特徴です。自然の恩恵を目一杯授かり、手間暇をかけ、労を惜しまず汗水流しながらも世話をしてきたお米が、「やはり一番美味しいのだ」と胸を張ってお勧めします。  
※天候の影響で収穫量・収穫時期が遅れた場合、発送が遅れる場合があります。  
※沖縄県にはお届けできません。  
◆お礼の品のお問合せ先◆  
道の駅上ノ国もんじゅ (Tel: 0139-55-3955)

**漁師直送!根ほっけ開き (Lサイズ7枚)**  
(マルサン市山水産)



10,000円 30ポイント

Lサイズ(380～450g)：7枚  
根ほっけは、回避せずに水深が深い岩棚に根付いた真ホッケの事を言います。マルサン市山水産さんでは、一夜干しではなく水揚げ直後に開き、新鮮なうちに急速冷凍しています。極上の脂がのって、食へんえ抜群の身の厚みです!漁師直送!北海道ノ国町、日本海の荒波で育った根ほっけは極上の味わいです!  
※沖縄県にはお届けできません。  
◆お礼の品のお問合せ先◆  
道の駅上ノ国もんじゅ (Tel: 0139-55-3955)

**漁師直送!根ほっけ開き (LLサイズ5枚)**  
(マルサン市山水産)



10,000円 30ポイント

LLサイズ(450～550g)：5枚  
根ほっけは、回避せずに水深が深い岩棚に根付いた真ホッケの事を言います。マルサン市山水産さんでは、一夜干しではなく水揚げ直後に開き、新鮮なうちに急速冷凍しています。極上の脂がのって、食へんえ抜群の身の厚みです!漁師直送!北海道ノ国町、日本海の荒波で育った根ほっけは極上の味わいです!  
※沖縄県にはお届けできません。  
◆お礼の品のお問合せ先◆  
道の駅上ノ国もんじゅ (Tel: 0139-55-3955)

**安心・安全の【和梨(豊流)】をお届け!**  
(さとう果樹園)



受付終了

15,000円

45ポイント

10~12個入

申込期日: ~2018/10/7

発送期日: 2018/9/25~10/15発送予定

有機質肥料を使用し、除草剤は不使用。安心安全の美味しい果樹づくりにこだわっています。ジュシーで甘く、歯ざわりが特に良い、梨好きの方にオススメの品種で希少な品種です。ぜひこの機会に北海道上ノ国町の【和梨(豊流)】をお試しください!

※天候の影響で収穫量・収穫時期が遅れた場合、発送が遅れる場合があります。  
※沖縄・離島にはお届けできません。

◆お礼の品のお問合せ先◆

道の駅上ノ国もんじゅ (TEL: 0139-55-3955)

**安心・安全の【和梨(豊山)青梨】をお届け!**  
(さとう果樹園)



受付終了

15,000円

45ポイント

10~12個入

申込期日: ~2018/9/30

発送期日: 2018/9/25~10/15発送予定

有機質肥料を使用し、除草剤は不使用。安心安全の美味しい果樹づくりにこだわっています。さわやかな味わいと、今までにない新食感が特徴です。北海道上ノ国町より【和梨(豊山)青梨】をお届けいたしますので、ぜひこの機会にお試しください。

※天候の影響で収穫量・収穫時期が遅れた場合、発送が遅れる場合があります。  
※沖縄・離島にはお届けできません。

◆お礼の品のお問合せ先◆

道の駅上ノ国もんじゅ (TEL: 0139-55-3955)

**安心・安全の【和梨(千両梨)】をお届け!**  
(さとう果樹園)



受付終了

15,000円

45ポイント

10~12個入

申込期日: ~2018/11/15

発送期日: 2018/10/15~11/30発送予定

有機質肥料を使用し、除草剤は不使用。安心安全の美味しい果樹づくりにこだわっています。歯ごたえのあるシャキシャキとした食感から、やわらかい食感まで、お好みの食感で食べる事ができます。熟すととても良い香りがあり、地元でも人気があります。北海道特有の品種である【和梨(千両梨)】を北海道上ノ国町よりお届けします。

※天候の影響で収穫量・収穫時期が遅れた場合、発送が遅れる場合があります。  
※沖縄・離島にはお届けできません。

◆お礼の品のお問合せ先◆

道の駅上ノ国もんじゅ (TEL: 0139-55-3955)

**安心・安全の【和梨(長十郎)】をお届け!**  
(さとう果樹園)



受付終了

15,000円

45ポイント

10~12個入

申込期日: ~2018/11/15

発送期日: 2018/10/20~11/30発送予定

有機質肥料を使用し、除草剤は不使用。安心安全の美味しい果樹づくりにこだわっています。しっかりとした食感でとても甘く、みずみずしい果汁の品種です。近年では非常に少なくなった品種の為、懐かしさを味わえます。ぜひこの機会に北海道上ノ国町の【和梨(長十郎)】をお試しください!

※天候の影響で収穫量・収穫時期が遅れた場合、発送が遅れる場合があります。  
※沖縄・離島にはお届けできません。

◆お礼の品のお問合せ先◆

道の駅上ノ国もんじゅ (TEL: 0139-55-3955)

**安心・安全の【洋梨(バラード)】をお届け!**  
(さとう果樹園)



受付終了

15,000円

45ポイント

8~10個入

申込期日: ~2018/10/5

発送期日: 2018/10/15~11/15発送予定

有機質肥料を使用し、除草剤は不使用。安心安全の美味しい果樹づくりにこだわっています。大きめの果実は糖度が高く、ジュシーで香りがあり、洋梨好きにはオススメの品種です!

※天候の影響で収穫量・収穫時期が遅れた場合、発送が遅れる場合があります。  
※沖縄・離島にはお届けできません。

◆お礼の品のお問合せ先◆

道の駅上ノ国もんじゅ (TEL: 0139-55-3955)

**安心・安全の【和梨(千両)と(長十郎)】をセットでお届け!**  
(さとう果樹園)



受付終了

27,000円

81ポイント

千両・長十郎: 10~12個入

申込期日: ~2018/11/15

発送期日: 2018/10/20~11/30発送予定

有機質肥料を使用し、除草剤は不使用。安心安全の美味しい果樹づくりにこだわっています。北海道上ノ国町から、硬めの果肉でシャキシャキとした食感、さっぱりとした甘さ、北海道特有の品種である【和梨(千両)】と硬めの果肉で甘くみずみずしい果汁、近年では非常に少なくなった品種の【和梨(長十郎)】をセットでお届けします。

※天候の影響で収穫量・収穫時期が遅れた場合、発送が遅れる場合があります。  
※沖縄・離島にはお届けできません。

◆お礼の品のお問合せ先◆

道の駅上ノ国もんじゅ (TEL: 0139-55-3955)

**安心・安全の【和梨(愛甘水)】をお届け!**  
(さとう果樹園)



受付終了

15,000円

45ポイント

10~12個入

発送期日: 2018/9/10~9/30発送予定

有機質肥料を使用し、除草剤は不使用。安心安全の美味しい果樹づくりにこだわっています。和梨の中でも愛甘水は、とてもみずみずしくシャキシャキとした歯ざわりが特徴です。

※天候の影響で収穫量・収穫時期が遅れた場合、発送が遅れる場合があります。  
※沖縄・離島にはお届けできません。

◆お礼の品のお問合せ先◆

道の駅上ノ国もんじゅ (TEL: 0139-55-3955)

**安心・安全の【和梨(幸水)】をお届け!**  
(さとう果樹園)



受付終了

15,000円

45ポイント

10~12個入

申込期日: ~2018/9/15

発送期日: 2018/9/10~10/15発送予定

有機質肥料を使用し、除草剤は不使用。安心安全の美味しい果樹づくりにこだわっています。広く親しまれており、シャキシャキとした食感でとても爽やかな一番人気の梨です。日本最北の【和梨(幸水)】を北海道上ノ国町よりお届けします。

※天候の影響で収穫量・収穫時期が遅れた場合、発送が遅れる場合があります。  
※沖縄・離島にはお届けできません。

◆お礼の品のお問合せ先◆

道の駅上ノ国もんじゅ (TEL: 0139-55-3955)

**安心・安全の【和梨(あきあかり)】をお届け!**  
(さとう果樹園)



受付終了

15,000円

45ポイント

8~10個入

申込期日: ~2018/10/7

発送期日: 2018/9/25~10/15発送予定

有機質肥料を使用し、除草剤は不使用。安心安全の美味しい果樹づくりにこだわっています。シャリシャリとしたみずみずしい食感で、果汁も多く甘いので、子供から年配の方まで食べやすい品種です。ぜひこの機会に北海道上ノ国町の【和梨(あきあかり)】をお試しください。

※天候の影響で収穫量・収穫時期が遅れた場合、発送が遅れる場合があります。  
※沖縄・離島にはお届けできません。

◆お礼の品のお問合せ先◆

道の駅上ノ国もんじゅ (TEL: 0139-55-3955)

**酸味と甘さが絶妙なムツ林檎  
(さとう果樹園)**



受付終了

15,000円 45ポイント

8~10個入(大玉中玉込み)

発送期日: 2018/12/1~2019/1/10発送予定

形は大きめで香りがよく濃厚な味が特徴、イギリスでは「キング・オブ・アップル」と称された品種です。有機肥料のみ使用、除草剤は不使用。実に袋をかけた外し、手間暇かけて育てました。りんご本来の美味しさを大切にするために、着色のための葉の摘み取りは最小限にしています。糖度は15度前後。  
※天候の影響で収穫量・収穫時期が遅れた場合、発送が遅れる場合があります。  
※沖縄・離島にはお届けできません。

◆お礼の品のお問合せ先◆  
道の駅上ノ国もんじゅ (Tel: 0139-55-3955)

**酸味と甘さが絶妙なムツ林檎  
(さとう果樹園)**



受付終了

27,000円 81ポイント

8~10個入(大玉中玉込み)×2箱

発送期日: 2018/12/1~2019/1/10発送予定

形は大きめで香りがよく濃厚な味が特徴、イギリスでは「キング・オブ・アップル」と称された品種です。有機肥料のみ使用、除草剤は不使用。実に袋をかけた外し、手間暇かけて育てました。りんご本来の美味しさを大切にするために、着色のための葉の摘み取りは最小限にしています。糖度は15度前後。  
※天候の影響で収穫量・収穫時期が遅れた場合、発送が遅れる場合があります。  
※沖縄・離島にはお届けできません。

◆お礼の品のお問合せ先◆  
道の駅上ノ国もんじゅ (Tel: 0139-55-3955)

**シャリシャリ感がたまらないフジ林檎  
(さとう果樹園)**



受付終了

15,000円 45ポイント

12~16個入(大玉中玉込み)

発送期日: 2018/12/1~2019/1/12発送予定

シャキシャキした食感、味のバランスが良い品種です。有機肥料のみ使用、除草剤は不使用。りんご本来の美味しさを大切にするために、着色のための葉の摘み取りは最小限にしています。糖度は15度前後。  
※天候の影響で収穫量・収穫時期が遅れた場合、発送が遅れる場合があります。  
※沖縄・離島にはお届けできません。

◆お礼の品のお問合せ先◆  
道の駅上ノ国もんじゅ (Tel: 0139-55-3955)

**シャリシャリ感がたまらないフジ林檎  
(さとう果樹園)**



受付終了

27,000円 81ポイント

12~16個入(大玉中玉込み)×2箱

発送期日: 2018/12/1~2019/1/12発送予定

シャキシャキした食感、味のバランスが良い品種です。有機肥料のみ使用、除草剤は不使用。りんご本来の美味しさを大切にするために、着色のための葉の摘み取りは最小限にしています。糖度は15度前後。  
※天候の影響で収穫量・収穫時期が遅れた場合、発送が遅れる場合があります。  
※沖縄・離島にはお届けできません。

◆お礼の品のお問合せ先◆  
道の駅上ノ国もんじゅ (Tel: 0139-55-3955)

**酸味と甘さが絶妙な林檎の食べ比べ  
セット(さとう果樹園)**



受付終了

27,000円 81ポイント

ムツ林檎: 8~10個入(大玉中玉込み)  
フジ林檎: 12~16個入(大玉中玉込み)

発送期日: 2018/12/1~2019/1/14発送予定

形は大きめで香りがよく濃厚な味が特徴、イギリスでは「キング・オブ・アップル」と称された品種『ムツ』。シャキシャキとした食感、味のバランスが良い品種『フジ』。それぞれを楽しんでいただけるセットにしました。有機肥料のみを使用し、除草剤は不使用。りんご本来の美味しさを大切にするために、着色のための葉の摘み取りは最小限にしています。糖度は15度前後。  
※天候の影響で収穫量・収穫時期が遅れた場合、発送が遅れる場合があります。  
※沖縄・離島にはお届けできません。

◆お礼の品のお問合せ先◆  
道の駅上ノ国もんじゅ (Tel: 0139-55-3955)

**安心・安全の【りんご(ジョナゴールド)】  
をお届け! (さとう果樹園)**



受付終了

15,000円 45ポイント

約12個入

発送期日: 2018/10/25~11/20発送予定

有機質肥料を使用し、除草剤は不使用。安心安全の美味しい果樹づくりにこだわっています。北海道上ノ国町から、果汁が多く甘さと酸味のバランスがよい【りんご(ジョナゴールド)】をお届けします。糖度は15度前後。りんご本来の美味しさを大切にするために、着色のための葉の摘み取りは最小限にしています。  
※天候の影響で収穫量・収穫時期が遅れた場合、発送が遅れる場合があります。  
※沖縄・離島にはお届けできません。

◆お礼の品のお問合せ先◆  
道の駅上ノ国もんじゅ (Tel: 0139-55-3955)

**安心・安全の【和梨(千両)】と【りんご  
(ジョナゴールド)】をセットでお届け!  
(さとう果樹園)**



受付終了

27,000円 81ポイント

千両・ジョナゴールド: 約12個入

発送期日: 2018/10/25~11/15発送予定

有機質肥料を使用し、除草剤は不使用。安心安全の美味しい果樹づくりにこだわっています。北海道上ノ国町から、硬めの果肉でシャキシャキとした食感、さっぱりとした甘さ、北海道特有の品種の【和梨(千両)】と果汁が多く甘さと酸味のバランスがよい【りんご(ジョナゴールド)】をセットでお届けします。(ジョナゴールド糖度は15度前後)りんご本来の美味しさを大切にするために、着色のための葉の摘み取りは最小限にしています。  
※天候の影響で収穫量・収穫時期が遅れた場合、発送が遅れる場合があります。  
※沖縄・離島にはお届けできません。

◆お礼の品のお問合せ先◆  
道の駅上ノ国もんじゅ (Tel: 0139-55-3955)

**安心・安全の【和梨(長十郎)】と【りんご  
(ジョナゴールド)】をセットでお届け!  
(さとう果樹園)**



受付終了

27,000円 81ポイント

長十郎・ジョナゴールド: 約12個入

発送期日: 2018/10/25~11/15発送予定

有機質肥料を使用し、除草剤は不使用。安心安全の美味しい果樹づくりにこだわっています。北海道上ノ国町から、硬めの果肉で甘くてみずみずしい果汁、近年では非常に少なくなった品種の【和梨(長十郎)】と果汁が多く甘さと酸味のバランスがよい【りんご(ジョナゴールド)】をセットでお届けします。(ジョナゴールド糖度は15度前後)りんご本来の美味しさを大切にするために、着色のための葉の摘み取りは最小限にしています。  
※天候の影響で収穫量・収穫時期が遅れた場合、発送が遅れる場合があります。  
※沖縄・離島にはお届けできません。

◆お礼の品のお問合せ先◆  
道の駅上ノ国もんじゅ (Tel: 0139-55-3955)

**【定期便】年内20セット限定!!  
さとう果樹園くだものフェア! (全3回)**



受付終了

43,000円 129ポイント

【7月】さくらんぼ(水門): 400g×2パック  
【9月】和梨(愛甘水): 約12個入  
【11月】りんご(ジョナゴールド): 約12個入

有機質肥料を使用し、除草剤は不使用。安心安全の美味しい果樹づくりにこだわった【さくらんぼ(水門)】を7月に、【和梨(愛甘水)】を9月に、【りんご(ジョナゴールド)】を11月にお届けします!  
※さくらんぼは賞味期限が発送日をきめ3日と短いため、不在期間がある方は必ずご連絡ください。  
※天候の影響で収穫量・収穫時期が遅れた場合、発送が遅れる場合があります。  
※沖縄・離島にはお届けできません。

◆お礼の品のお問合せ先◆  
道の駅上ノ国もんじゅ (Tel: 0139-55-3955)

**養殖だからやわらかい!**  
あわび養殖部会  
「活エゾあわびSサイズ 500g」



品切れ中

19,000円 57ポイント

Sサイズ (6.5 cm以下) ×約15個 (約500g)

消費期限：発送日から4日間

養殖アワビは肉厚でやわらかく甘いのが特徴です。刺身で食べると違いが歴然！と言われるほど、天然とはまったく違うやわらかさ、甘さです。若手漁師が小砂子(ちいさご)の海で丹精込めて育てました。北海道の新鮮な海の幸をご堪能ください!!

※天候の影響で収穫量・収穫時期が遅れた場合、発送が遅れる場合があります。  
※沖縄・離島にはお届けできません。

◆お礼の品のお問合せ先◆  
道の駅上ノ国もんじゅ (TEL: 0139-55-3955)

**養殖だからやわらかい!**  
あわび養殖部会  
「活エゾあわびMサイズ 5個」



11,000円 33ポイント

Mサイズ (6.5~7.0 cm) ×約5個 (約180g)

消費期限：発送日から4日間

養殖アワビは肉厚でやわらかく甘いのが特徴です。刺身で食べると違いが歴然！と言われるほど、天然とはまったく違うやわらかさ、甘さです。若手漁師が小砂子(ちいさご)の海で丹精込めて育てました。北海道の新鮮な海の幸をご堪能ください!!

※天候の影響で収穫量・収穫時期が遅れた場合、発送が遅れる場合があります。  
※沖縄・離島にはお届けできません。

◆お礼の品のお問合せ先◆  
道の駅上ノ国もんじゅ (TEL: 0139-55-3955)

**養殖だからやわらかい!**  
あわび養殖部会  
「活エゾあわびMサイズ たっぷり8個」



14,000円 42ポイント

Mサイズ (6.5~7.0 cm) ×約8個 (約300g)

消費期限：発送日から4日間

養殖アワビは肉厚でやわらかく甘いのが特徴です。刺身で食べると違いが歴然！と言われるほど、天然とはまったく違うやわらかさ、甘さです。若手漁師が小砂子(ちいさご)の海で丹精込めて育てました。北海道の新鮮な海の幸をご堪能ください!!

※天候の影響で収穫量・収穫時期が遅れた場合、発送が遅れる場合があります。  
※沖縄・離島にはお届けできません。

◆お礼の品のお問合せ先◆  
道の駅上ノ国もんじゅ (TEL: 0139-55-3955)

**養殖だからやわらかい!**  
あわび養殖部会  
「活エゾあわびLサイズ 6個」



12,000円 36ポイント

Lサイズ (7.0 cm以上) ×約6個 (約250g)

消費期限：発送日から4日間

養殖アワビは肉厚でやわらかく甘いのが特徴です。刺身で食べると違いが歴然！と言われるほど、天然とはまったく違うやわらかさ、甘さです。若手漁師が小砂子(ちいさご)の海で丹精込めて育てました。北海道の新鮮な海の幸をご堪能ください!!

※天候の影響で収穫量・収穫時期が遅れた場合、発送が遅れる場合があります。  
※沖縄・離島にはお届けできません。

◆お礼の品のお問合せ先◆  
道の駅上ノ国もんじゅ (TEL: 0139-55-3955)

**養殖だからやわらかい!**  
あわび養殖部会  
「活エゾあわびLサイズ たっぷり10個」



20,000円 60ポイント

Lサイズ (7.0 cm以上) ×約10個 (約500g)

消費期限：発送日から4日間

養殖アワビは肉厚でやわらかく甘いのが特徴です。刺身で食べると違いが歴然！と言われるほど、天然とはまったく違うやわらかさ、甘さです。若手漁師が小砂子(ちいさご)の海で丹精込めて育てました。北海道の新鮮な海の幸をご堪能ください!!

※天候の影響で収穫量・収穫時期が遅れた場合、発送が遅れる場合があります。  
※沖縄・離島にはお届けできません。

◆お礼の品のお問合せ先◆  
道の駅上ノ国もんじゅ (TEL: 0139-55-3955)

**養殖だからやわらかい!**  
あわび養殖部会  
「活エゾあわびLLサイズ 4個」



11,000円 33ポイント

LLサイズ (7.5 cm以上) ×約4個 (約200g)

消費期限：発送日から4日間

養殖アワビは肉厚でやわらかく甘いのが特徴です。刺身で食べると違いが歴然！と言われるほど、天然とはまったく違うやわらかさ、甘さです。若手漁師が小砂子(ちいさご)の海で丹精込めて育てました。北海道の新鮮な海の幸をご堪能ください!!

※天候の影響で収穫量・収穫時期が遅れた場合、発送が遅れる場合があります。  
※沖縄・離島にはお届けできません。

◆お礼の品のお問合せ先◆  
道の駅上ノ国もんじゅ (TEL: 0139-55-3955)

**上ノ国町産 産地直送**  
上ノ国小砂子養殖部会  
「殻付ムラサキウニ」



受付終了

19,000円 57ポイント

殻付キタムラサキウニ：1kg

消費期限：発送日から3日間

若手漁師が小砂子(ちいさご)の海で丹精込めて育てました。キタムラサキウニは美味しい昆布をしっかりと食べて育ちました。実がギッシリ入っています。北海道の新鮮な海の幸をご堪能ください!!

※天候の影響で収穫量・収穫時期が遅れた場合、発送が遅れる場合があります。  
※沖縄・離島にはお届けできません。

申込期日：~2018/8/31  
発送期日：2018/6/15~9/15発送予定

◆お礼の品のお問合せ先◆  
道の駅上ノ国もんじゅ (TEL: 0139-55-3955)

**【上ノ国でしか採れない奇跡の石】**  
セラシリカプレスレット  
6mm玉 or 8mm玉/S・M・Lサイズ



18,000円 54ポイント

※「セラシリカピースの含有率」  
ブラックシリカ：50%、セラミック：40%、  
トルマリン：10%

北海道上ノ国町のみで産出される貴重な天然鉱石ブラックシリカ。遠赤外線・マイナスイオンを高レベルで放出し、温浴効果・癒し効果等、様々な効果があります。セラシリカはブラックシリカの効果をそのままに加工した製品です。  
※お申込み時に、ご希望のサイズをお書きください。

◆お礼の品のお問合せ先◆  
道の駅上ノ国もんじゅ (TEL: 0139-55-3955)

**【上ノ国でしか採れない奇跡の石】**  
セラシリカネックレス  
6mm玉 45cm/55cm



40,000円 120ポイント

※「セラシリカピースの含有率」  
ブラックシリカ：50%、セラミック：40%、  
トルマリン：10%

北海道上ノ国町のみで産出される貴重な天然鉱石ブラックシリカ。遠赤外線・マイナスイオンを高レベルで放出し、温浴効果・癒し効果等、様々な効果があります。セラシリカはブラックシリカの効果をそのままに加工した製品です。  
※お申込み時に、ご希望のサイズをお書きください。

◆お礼の品のお問合せ先◆  
道の駅上ノ国もんじゅ (TEL: 0139-55-3955)

**【2019年春発送】**  
**刀祿農園 朝採り当日発送**  
**「甘さ抜群!春アスパラ」M・Lサイズ**



13,000円

39ポイント

M・Lサイズ混合：1箱2kg

春アスパラは、夏期に収穫されるものよりも緑色が強く、ミネラルやビタミンCが豊富で、そして、やらかい!! 収穫したてのアスパラガスを農家が直送いたします!

※天候の影響で収穫量・収穫時期が遅れた場合、発送が遅れる場合があります。  
 ※沖縄県にはお届けできません。

申込期日：～2019/5/15  
 発送期日：2019/3/25～5/25（予定）

◆お礼の品のお問合せ先◆  
 道の駅上ノ国もんじゅ（TEL：0139-55-3955）

**【2019年春発送】**  
**刀祿農園 朝採り当日発送**  
**「甘さ抜群!春アスパラ」2L～3Lサイズ**



13,000円

39ポイント

2L～3Lサイズ混合：1箱1kg

春アスパラは、夏期に収穫されるものよりも緑色が強く、ミネラルやビタミンCが豊富で、そして、やらかい!! 収穫したてのアスパラガスを農家が直送いたします!

※天候の影響で収穫量・収穫時期が遅れた場合、発送が遅れる場合があります。  
 ※沖縄県にはお届けできません。

申込期日：～2019/5/15  
 発送期日：2019/3/25～5/25（予定）

◆お礼の品のお問合せ先◆  
 道の駅上ノ国もんじゅ（TEL：0139-55-3955）

**【2019年春発送】**  
**刀祿農園 朝採り当日発送**  
**「甘さ抜群!春アスパラ」2L～3Lサイズ**



26,000円

78ポイント

2L～3Lサイズ混合：1箱2kg

春アスパラは、夏期に収穫されるものよりも緑色が強く、ミネラルやビタミンCが豊富で、そして、やらかい!! 収穫したてのアスパラガスを農家が直送いたします!

※天候の影響で収穫量・収穫時期が遅れた場合、発送が遅れる場合があります。  
 ※沖縄県にはお届けできません。

申込期日：～2019/5/15  
 発送期日：2019/3/25～5/25（予定）

◆お礼の品のお問合せ先◆  
 道の駅上ノ国もんじゅ（TEL：0139-55-3955）

**【2019年夏発送】**  
**刀祿農園 朝採り当日発送**  
**「淡く柔らかな 夏アスパラ」M・Lサイズ**



13,000円

39ポイント

M・Lサイズ混合：1箱2kg

歯ざわりがよく、すっきりとくせのないやさしい味。夏野菜の料理にぜひ加えてみてください。収穫したてのアスパラガスを農家が直送いたします!

※天候の影響で収穫量・収穫時期が遅れた場合、発送が遅れる場合があります。  
 ※沖縄県にはお届けできません。

申込期日：～2019/8/15  
 発送期日：2019/7/15～8/25（予定）

◆お礼の品のお問合せ先◆  
 道の駅上ノ国もんじゅ（TEL：0139-55-3955）

**お 問 い 合 わ せ**

**上ノ国町役場**  
**財政課財政経理グループ**

〒049-0698  
 北海道檜山郡上ノ国町字大留100番地  
**TEL：0139-55-2311**  
**FAX：0139-55-2025**  
**E-mail：kifu@town.kaminokuni.lg.jp**