ふるさと納税 お申し込み方法

1 選ぶ → 2 寄附する → 3 届く → 4 申請書を送る 確定申告

申し込み方法・返礼品

申込書

付属の申込書に必要事項を記入後、郵送、FAX またはご持参ください。

インターネット

以下の QR コード「ふるさと納税ポータルサイト」から申し込むことが出来ます。

ふるさとチョイス　楽天市場　さとふる　JAL ふるさと納税

返礼品について

本誌、またはふるさと納税ポータルサイトよりお選びください。

支払い方法

郵便振替

お申込確認後、振込用紙を送付しますのでお近くのゆうちょ銀行または郵便局で、お振込みください。

各種オンライン決済

各ふるさと納税ポータルサイトでお申込後、引き続きクレジットカード決済などが利用可能です。各ふるさと納税ポータルサイトからの申込に限り利用可能です。

現金

窓口での申込に限り、利用可能です。

ワンストップ特例について

次の条件を全て満たした場合、確定申告の手続きが不要となり、寄附した自治体へ特例申請書を提出することで控除が受けられます。

①確定申告が不要な給与所得者　②ふるさと納税の納付先が５団体以内である方

※この場合、所得税からの控除は発生せず、ふるさと納税を行った翌年の６月以降に支払う住民税の減額という形で控除が行われます。

お問い合わせ先

〒685-0006 島根県隠岐郡隠岐の島町有木月無 13-38
有限会社 will さんいん 隠岐支店
TEL 08512-2-3383 ／ FAX 08512-2-3338
oki@will3in.jp

ありがとう ようこそ 隠岐の島へ

古代より神々が降り立ったとされるこの島には、
今もなお、祈りと暮らしが寄り添いながら息づいています。

海と風と人のぬくもりに触れる、隠岐の島の魅力を
そっとこの一冊に綴りました。

岩倉の乳房杉(いわくらのちちすぎ)
苔むす根元から、まるで母の乳房のように垂れ下がる枝が特徴です。その神秘的な姿から、古くより安産や子宝のご利益があると伝えられ、地元の人々に大切にされてきました。

神々の集う島で、
ちょっとだけ、時間を
巻き戻しに来ませんか。

隠岐の島を訪れると、知らないはずの景色が、なぜか懐かしく感じられるはず。
初めて来た場所だとしても、なぜか「帰ってきた」ような感覚。
鳥居の佇む道、潮の香り、素朴な夕暮れの風景――。

ここには、旅というよりも
「何かを思い出しに来る場所」のような時間があります。

ぜひいつか、この神話の島を訪れて、
あなたの心がほどけていくのを、ひとつひとつ感じてみてください。

はるか海を越えて、
あなたへ感謝を。

島で育ったものたちが、はるか海を越えて、あなたのもとへ。

遠く離れたこの島に目を向けてくださったこと、
手にとって、味わい、支えてくださったこと
本当にありがとうございます。
ここに暮らす私たちは、
そんな繋がりのあたたかさに支えられています。

ほんのひととき、この小さな冊子から、
島の空気や、人の声が、ふわっと届きますように。
心からの感謝を込めて。

壇鏡神社
(だんぎょうじんじゃ)

深い森に包まれた壇鏡神社は、隠岐の島を代表するパワースポット。清らかな水が流れ落ちる壇鏡の滝とともに、古くから信仰を集めてきた神聖な場所です。

ふるさと納税で子どもの未来を育む

ガバメントクラウドファンディング®(GCF®)

GCF®(ガバメントクラウドファンディング®)は、ふるさと納税を通じて
地域の挑戦を直接応援できる仕組みです。
隠岐の島町では、次世代を担う文化やスポーツの継承に活用しています。







隠岐の島に伝わる子ども相撲

土俵の上に、未来を託して



隠岐の島では、相撲は「地域をつなぐ文化」として大人から子どもへ受け継がれてきました。季節の行事や地域の大会では、子どもたちがまわしを締め、土俵にあがる姿が見られます。

土俵で礼を学び、勝敗を通して心を育む営みは、島の大人たちが世代を越えて伝えてきた伝統です。

現在は、２０３０年開催予定の「島根かみあり国スポ全スポ」での選手強化を見据えた取り組みも進行中。皆さまからのご寄附は用具整備やジュニアの強化、指導者育成に活用し、隠岐の未来を担う子どもたちが、安心して長く相撲に親しめる環境づくりを進めてまいります。

未来を担う子どもたちが、安心して相撲に親しめる環境づくりが着実に進められるのは、ご寄附があってこそです。

寄附の申し込みはこちら▶

離島球児たちの憧れの舞台

離島甲子園、島から全国へ

令和8年8月、隠岐の島町で全国の離島中学生球児たちが集う「離島甲子園」を開催します。離島に暮らす中学生たちが島の名を背負ってグラウンドに立ち、真剣勝負のなかで、かけがえのない経験と出会いを重ねていく――そんな夢の舞台です。

しかし、大会運営には移動・宿泊・救護体制の確保、映像配信、交流プログラムなど、多くのサポートが必要です。

皆さまからのご寄附は、大会運営や交流プログラム、映像配信等に活用し、子どもたちが安心して挑戦できる舞台を支えます。

この大会を通じて、全国の島々がつながり、未来へと続く絆が育まれていくことを、目指しています。

寄附の申し込みはこちら▶







遠くから寄せられるご支援が、地域の想いと重なり
次の世代を育む大きな力となっています。

1 島根県・隠岐の島とは
なぜか懐かしい、神々が集う島

2 ふるさと納税で子どもの未来を育む「ガバメントクラウドファンディング」
・土俵の上に、未来を託して
・離島甲子園、島から全国へ

11 ＜特産品紹介カタログ＞
隠岐の島から、遠くのあなたへ贈る
12 魚介類
13 肉類
15 米・酒・加工品など
16 ホームアイテムなど



＜特集＞島で生き、島を生かす

島の未来を紡ぐ者たち



5 ＜島の事業者＞和田水産
親子で向き合う
“岩牡蠣の未来”



7 ＜島の事業者＞寿畜産
いのちのバトンと
向き合う



9 ＜島の事業者＞
有限会社 池田材木店
森の恵みに
新しい価値を

父の経験 × 息子のアイディア、
親子で向き合う“岩牡蠣の未来”

父が積み重ねてきた感覚と知恵、
そこに加わる息子の斬新な発想力。
岩牡蠣養殖の未来に挑む「和田水産」。
親子の情熱は島の未来を支えていく。

「伝統と同時に、新しい風も大事。岩牡蠣養殖は楽じゃないけど、島の誇り」

「やめておけ」周囲の心配する声

ーもともと勤務されていた会社を引き継いで「和田水産」として始められたそうですね。

父 はい。もう15年ほどになります。継いだ当初、周りからは『やめておけ』とさんざん言われました。それから息子と一緒にやるようになって、6年ですね。

ーなぜ周りの方は「やめておけ」と？

父 岩牡蠣は生産から出荷までに3年以上かかりますし、海の環境に左右されることも大きく、真牡蠣のように効率よく育つわけじゃないから大変です。でも、この島の海に根ざした仕事だからこそ、続けたいと思ったんです。

親子で見つけた役割分担

ー息子さんがこの事業に加わってからは、いかがでしたか？

父 最初はケンカばっかりでしたよ。考え方の違いでぶつかって、息子が辞めてしまったこともあります。でもまた戻ってきて、今では海の仕事は息子、陸の仕事は私、と役割分担をして、以前よりスムーズに進むようになりました。



金槌で割り分ける作業はコツのいる力仕事。



陸に上がってからの作業は、みんなで黙々と。
「そろそろ休憩にしようか」と和田さんの声。



息子 一度岩牡蠣の仕事から離れた頃、結婚をして、今は3人の子どもがいます。家族を持つことで少し自分も変わった気がしますし、もう一度この仕事でがんばっていこうという気持ちになったかなと思います。

島の海の厳しい現実

ー岩牡蠣を育てていて、一番大変なのは？

父 魚による食害が深刻です。昔は稚貝のついた土台1枚から10個以上育っていたものが、今では4〜5個にまで減ってしまいました。クロダイやイシダイ、カワハギ、フグが稚貝を食べてしまうんです。他にも、地球温暖化の影響により海水温が上昇し、牡蠣が死んでしまうこともあります。

息子 なかでもイシダイはやっかいです。ある時、イシダイが岩についているアワビを食いちぎって簡単に食べているのを見たときは衝撃でした。「これでは牡蠣が簡単にやられるのは当然だな」と。

ーそれは大変ですね…

父 カゴを使ったり、網でイカダを巻いたりと息子が新しい方法を考えてくれています。成果が出るまでに3年はかかるけど、少しでも被害を減らしたいですね。

息子 もちろん失敗もありますが、試行錯誤しながら前に進むしかないですね。魚との知恵比べ、みたいな気持ちになっていますよ。

安心して食べて欲しいから。

ー「清海（せいかい）」という名前で島根県のブランドにも認定されていますね。

父 はい。清海として認定を受けるには47項目の厳しい基準をクリアする必要があります。作業場の環境、従業員の衛生管理、ろ過設備など、チェック項目は多岐に渡ります。

息子 また、島根県では、出荷する岩牡蠣の検査日や水揚げ日などを提示するルールがあり、発砲スチロールにQRコードを記載しています。お客さまに安心して食べてもらえるのが一番ですね。

伝統からチャレンジへ

ーこれからの岩牡蠣生産へのおふたりの思いは？

父 伝統を大事にしていってほしいのと同時に、新しい考え方も必要です。岩牡蠣養殖は楽な仕事じゃないけど、隠岐の島の誇りであり希望でもある。だからこそ、次の世代につないでいきたいですね。

息子 自社だけがよければいいわけじゃなく、岩牡蠣に関わる人が助け合って、島全体で岩牡蠣生産を盛り上げていきたいんです。なぜそう思うのかと聞かれると、「島だから」ですかね。なんていうか、そう思うのが当たり前という感覚です。



父、憲幸さんの作業には長年の経験が感じられる勢いがある。

Thank you!

ふるさと納税で応援してくださった皆様へ

ー 和田憲幸（父）

ふるさと納税を通じて隠岐の島町を応援してもらえるのは、本当に励みになります。これからも親子で力を合わせ、隠岐の海の恵みを未来へつないでいきたいと思います。

ー 和田涼太（息子）

ゴツゴツと大きな岩牡蠣は、迫力があります。子どものころ、牡蠣を初めて食べたのはBBQだったからか、私は今も焼いて食べるのが好きです。ただ、人によって楽しみ方はいろいろ。ぜひ好きな食べ方を見つけてほしいですね。

和田水産

島の大地で育む、母と子
いのちのバトンと向き合う

隠岐の島ならではの放牧環境で、母牛と子牛の毎日を見守る繁殖の仕事。
島の資源を循環させ、いのちを尊び、次世代へとつなぐ挑戦。



母牛を名前で呼びかける村上さん。何頭もいる牛たちのそれぞれの性格をよく知っている。

母から子へ、いのちを紡ぐ「繁殖」

ー畜産業には肥育や精肉などありますが、なかでも「繁殖」はどんなお仕事ですか？

村上　「繁殖」は、母牛に子牛を産んでもらい、見守り育てていく仕事です。健康管理や出産のサポートをし、生まれた子牛を元気に育てて次の肥育農家さんへ繋いでいます。

ー畜産の仕事を長年家業として続けていらっしゃるんでしょうか？

村上　主人の両親が続けてきた畜産の仕事を、5年ほど前から引き継いでやっています。牛のことが全くわからないままのスタートでしたが、毎日牛と接することで「生きるエネルギー」をもらい、自然と『この子たちと幸せに暮らしていきたい』と強く思うようになりました。

隠岐の島の地形が育む逞しい牛たち

ー隠岐の島ならではの飼育環境というのはあるんでしょうか？

村上　崖や沼地、急な坂道など隆起のある島の原野を放牧地として利用しています。水は山水を利用し、島に自生する植物を食べて暮らす。牛たちにとっては自然の恵みに囲まれて暮らしていける環境です。また、島には牛の天敵となるような大きな野生動物がいないことで、放牧環境でも安心して暮らすことができています。

ーそのような飼育環境で育つメリットは？

村上　こうした自然環境の下で育つ子牛たちは、母牛について険しい道を歩いたり、水や日陰を探したりすることで足が鍛えられ、強さと賢さを身につけます。だからこそ肥育農家さんに行った後も、強く生きていけるんです。また、出産するときに難産になることがほとんどないのも、この環境があってこそですね。

受け継ぐ「アニマルウェルフェア」

ー牛にとってもストレスの少ない飼育方法ですよね？

村上　はい。牛の母子が放牧場でのびのびと自然に暮らす、このスタイルはこの島では昔から当たり前のことなんです。もちろん私たちが管理をしていますが、人間と牛との距離感がちょうどいいのかな。いずれは命をいただくことになる、だからこそ牛たちには気持ちの良い生涯を過ごしてもらいたいと思っています。冬は牛舎で過ごす時間が長くなる季節なので、牛たちも早く外に出たそうですし、私たちも出してあげたくて、もどかしさも募る季節です。いかに幸せな環境なのかと気付かされる季節でもありますね。

島で循環するいのちの資源

ー島の事業者さん同士で繋がる機会はありますか？

村上　島内の酒蔵で出る米ぬか、酒粕などを餌に混ぜて与えています。さらに、材木店で出るヒノキの削りくずを牛舎の敷き料として利用し、これが牛の排泄物と混ざり合うことで肥料となって畑や田んぼに利用されます。島全体で資源が循環する協力体制があって、本当に感謝です。

誇りを託し、子牛を送り出す

ー子牛とのお別れは寂しくないですか？

村上　子牛は通常、1歳未満のうちに出荷します。寂しい気持ちを抱きつつも、別れの時には激励の言葉を掛けるようにしています。子牛たちが次の場所で可愛がられるように万全の準備をし、寿畜産の代表としてしっかり役目を果たしてきてね！と。オリンピック選手を送り出すような気持ちです。

それぞれ子牛の耳には耳標（耳に付けるタグ）がついていて、その裏に寿畜産の「寿」と「母牛の名」を書いて見送ります。耳標は生まれたときからずっと、一生付けているものなんです。どこへ行っても、生まれ育った場所の証と誇りを身につけて欲しいという願いを込めて。

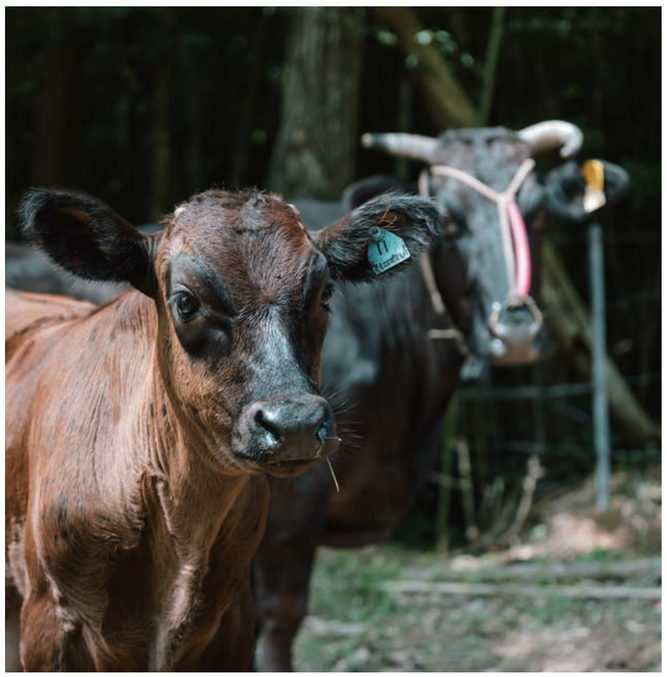
新たな挑戦、母牛のハンバーグ

ー今、寿畜産がチャレンジしているのは「ハンバーグ」だと聞きました。

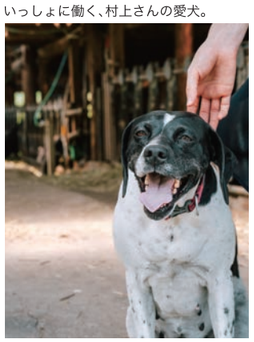
村上　繁殖を終えた母牛の命を無駄にせず、島の子どもたちに「お母さんのお肉」を味わってもらいたい。そんな想いからはじまった挑戦です。長く山で過ごした母牛の肉は旨味が凝縮されています。島の小学校の学校給食で食べてもらったところ、子どもたちから喜びの手紙が届き、好評でした。命の循環の取り組みを実現できたのは、多くの方の協力のおかげであり、感謝の気持ちでいっぱいです。

「いずれは、いただく命。
だからこそ、島の自然でのびのびと生きて。」

珍しいカメラのレンズが気になって覗き込む子牛と、後ろからしっかりと見守る母牛。



いっしょに働く、村上さんの愛犬。



広々とした起伏のある原野で牧草を食べる牛たち。





Thank you!

ふるさと納税で応援してくださった皆様へ

ー 代表・村上朋恵

牛を育てるだけでなく、牛を通して隠岐の島全体が元気になることを目標に取り組んでいます。
ハンバーグを味わってくれた方に「隠岐の島へ行ってみたいな」「素敵なところだな」と感じてもらえたら嬉しいです。

寿畜産

「島の外から見えることもある。
新たな雇用や産業のきっかけを作りたい」



島の木のいい香りが漂う作業場。



高い木の上で行われる伐採作業はまさに職人技。

伝統を受け継ぎ未来へ繋げる

I歴史ある家業を継ぐ決意をされたのはいつですか?

代表 初代の曽祖父が明治時代に事業を始めて私で4代目です。子どもの頃は学校帰りに現場に寄って、自然に木に囲まれて育ちました。現場に関わるうちに興味が湧いてきて、自然と家業を継いでいました。

I会社の理念「先人に感謝し後世に残す」に込められた想いは?

代表 林業は、植林から収穫まで60~70年、とても長いスパンで営まれます。今伐採する木は先人たちが未来のために植え、育ててくれたもの。だからこそ私たちも、次の世代へこの森のバトンを繋ぐことが使命なんです。伐採した山には100%植林を行い、森を使い尽くすのではなく「めぐらせていく」という循環を大切にしています。

I島の林業と地域とのつながりはいかがですか?

代表 島の面積の80%以上が山林で、山が海へミネラルを供給し漁業を豊かにするなど、生態系全体と深く関わっています。島での仕事は島民の目に触れやすく、適切な管理や植林は「きれいになったね」と評価され励みになりますね。例えば島の木材が港の建物などシンボルとして使われることで「あそこの山の木だ」と郷土愛も育まれます。また、島を良くするためにという共通の想いで、他産業とも協力し合います。

若者への「敷居」を下げる

I働く環境や安全面で大変なことは?

代表 安全第一のため、山での作業は重装備なんです。そのため、近年の異常な暑さの影響で1ヶ月間仕事ができないような現場もあり、午前5時から稼働し、勤務時間をずらして対策します。また、山では刃物を使い斜面で作業をするため、ケガのリスクがあります。これらは若者が林業に就きにくい一因かもしれません。

I若い世代の林業への参入状況はいかがですか?

代表 機械化が進み、ハイテクマシンの操作に魅力を感じて参入する若者もいます。また、県の農林大学校やグリーンマイスター制度では、資格取得や基礎技術を支援して林業への参入をサポートしています。他にも、Iターンで自然を求めて林業に挑戦する子もいます。そして、アロマ商品の開発といった新たなアプローチも、林業の敷居を下げる挑戦です。

新たな可能性「Faroma(ファロマ)」

I島で昔から親しまれてきた「福木(フクギ)」を、「黒文字アロマ」として生まれ変わらせたのは、お兄様ご夫妻のアイディアだったそうですね。

姉 隠岐では、黒文字は「福木」として親しまれ、古くからお茶として飲まれてきました。ただ、香りを楽しむという使い方はありませんでした。ある日、アロマに詳しい友人から「黒文字の精油はとても価値が高い」と教えられ、驚いたんです。長年、山に関わってきた弟も「山の手入れの時に出るけれど、香りまでは活かせていなかった」と。「島の豊かな恵みと、弟が守ってきた山の価値を、この香りに込めて伝えたい」すぐに弟と相談して、Faromaの挑戦を始めることにしました。

兄 かつて隠岐は「遠い島」と呼ばれていました。「遠い(far)島からやってきたアロマ(aroma)」。パッケージの濃い「ネイビーブルー」は、島へ渡る時に見える海の色です。



兄弟が見つめる島の魅力

I「ファロマ」事業を軸に、お二人は繋がりを深めていらっしゃいますね。

代表 正直、私一人では「ファロマ」のようなアイディアは絶対に生まれなかったですね。島に自生するクロモジを、株を残して再生する持続的な採取方法で循環させていきたいです。

兄 「ファロマ」は、島の森林が抱える問題や、意外なポテンシャルを知るきっかけになると感じます。

I兄弟の絆が、林業と「ファロマ」の挑戦を支えているのですね?

代表 兄が外から得る情報や姉の創造的な視点は、普段の林業の中だけでは分からない、すごく新鮮なものです。

兄 材木店の4代目として島で家業を続け、地域でも多くの役割を担う弟には、感謝の気持ちしかありません。その分、私は島の外で成果を出すように、自分にプレッシャーをかけています。

Iファロマを通じて、島の未来をどのように考えますか?

兄 島の魅力はたくさんありますが、島で育った自分たちには当たり前すぎて見えにくい部分もあります。だからこそ、外からの目線を取り入れながら、情報発信や商品開発など、一緒に挑戦していくことが重要だと感じます。クロモジを使ったファロマのような事業が、島の活性化に繋がることを願っています。

姉 クロモジの香りを通じて島の魅力を伝えながら、みなさんの暮らしに寄り添う商品を届けたいですね。そして、島の新たな雇用や産業を生むきっかけになれば嬉しいです。



数年前に撮影した、貴重な兄弟写真。(右が兄の暢一郎さん)



歴史ある会社を継いだ明生さんだからこその、島を愛する言葉が溢れ出す。

Thank you!

ふるさと納税で応援してくださった皆様へ

一代表・池田明生

私たちの林業は、先人への感謝と、次世代へ森のバトンを繋ぐ強い思いで営んでいます。伝統を守りつつ、ファロマのような新たな価値創出にも挑戦し、島のポテンシャルを発信していきます。ふるさと納税での応援は本当に励みになります。これからもよろしくお願いいたします。

有限会社 池田材木店
ANALOG 株式会社

豊かな海と山、そして島の人が育てた

隠岐の島の恵み

壇鏡の滝(だんぎょうのたき)

島根県隠岐郡隠岐の島町にある滝で
日本の滝百選にも選ばれています。
岩壁に立つ壇鏡神社の両側にあるのが
落差約40mの雄滝と雌滝です。

目を閉じれば、島の景色が広がる。
ひとくちで旅する、自然豊かな隠岐。

海に囲まれ、山に抱かれ、ゆっくりと育まれてきた隠岐の恵み。
漁師の手仕事、農家のまごころ、職人の技――。
この島に流れるのは、自然とともに暮らす人々の丁寧な時間です。

ふるさと納税を通して、そんな"隠岐らしさ"を、ひとつひとつお届けします。

島で生まれた味や香り、ぬくもりが、日々の食卓や暮らしのなかで、
ほんの少し旅をしたような心地よさを運んでくれますように。

島の自然と人の手がつくり出す、特別なひと品をどうぞお楽しみください。

※本誌掲載は2025年11月現在のものです。
商品やサービスの内容、仕様、販売・提供期間は
予告なく変更される場合があります。
※印刷の都合上、実際の商品とは色や質感等に
若干の差が生じる場合があります。

隠岐の海が育てた 島の海産物

潮の香りとともに運ばれる、島の恵み。
荒波に揉まれて育った海の幸がとれたての美味しさそのままに食卓へ。



冷 合同会社物産工房おき
隠岐の島 津戸産・天然活さざえ
隠岐の島 津戸産・天然活さざえ

	申込番号	配送時期
2kg	1401	通年
3kg	1402	通年
4kg	1403	通年



冷 合同会社物産工房おき
隠岐津戸産海鮮セット
隠岐津戸産海鮮セット

		申込番号	配送時期
A	活あわび 2.5kg , 活さざえ 4kg	1410	通年
B	活あわび 2kg , 活さざえ 6kg	1411	通年

※さざえ、あわび等は消費期限が３日程度となるため、発送日から4日以上
お届けにかかる地域への発送はお受けすることが出来かねます。ご了承くださいませ。
【対象地域】
北海道利尻郡・礼分郡、伊豆諸島青ヶ島村、小笠原諸島小笠原村、
鹿児島県大島郡喜界町・鹿児島郡、沖縄県島尻郡北大東村・南大東村・宮古郡・八重山郡

冷 冷蔵
凍 冷凍



冷 株式会社海鮮隠岐の島
隠岐松葉ガニ（活）
隠岐松葉ガニ（活）

		申込番号	配送時期
C	約450～600g×2枚	0915	11月～2月
E	約750～850g×2枚	0917	11月～2月
D	約750～850g×1枚 約350～500g×1枚	0919	11月～2月



冷 株式会社和田水産
隠岐のいわがき「清海」（冷蔵）
隠岐のいわがき「清海」※殻むきセット付き

		申込番号	配送時期
Lサイズ【5個】	300～349g ×5個	0501	3月～6月
Mサイズ【6個】	250～299g ×6個	0502	3月～6月
Sサイズ【7個】	200～249g ×7個	0503	3月～6月

凍 株式会社和田水産
隠岐のいわがき「清海」（冷凍）
隠岐のいわがき「清海」※殻むきセット付き

		申込番号	配送時期
Mサイズ【5個】	250～299g ×5個	0507	6月～
Sサイズ【6個】	200～249g ×6個	0508	6月～



隠岐の自然が育んだ、誇りの「隠岐黒磯牛」

豊かな草原と澄んだ空気に包まれて育つ「隠岐黒磯牛」は、

地元の畜産事業者が大切に育てた子牛の中から、選び抜かれ、育てられた牛たち。

飼料には、藻塩を含んだ海の恵みを活かした“藻塩米”の稲わらを使用。

栄養たっぷりに仕上げられた稲わらを食べた牛は、

言わずもがな健やかに、立派に育っていきます。

島の自然と人の手間が織りなすその肉質は、

やわらかく、旨み深く、まさに“隠岐のごちそう”なのです。



隠岐の自然が育てた 島のお肉

島の自然とともに育まれた、やさしい味わい。
潮風と草原に包まれて育ったお肉は噛むほどに旨みがじわり。



凍 有限会社おき精肉店
おき精肉店特製 豚味噌漬け
豚味噌漬け 2枚入り×5パック（10枚）

	申込番号	配送時期
1セット	1107	通年



凍 有限会社おき精肉店
隠岐黒磯牛・ローストビーフ450g
ローストビーフ 450g

	申込番号	配送時期
1セット	1112	通年

凍 有限会社おき精肉店
隠岐黒磯牛・焼肉セット
焼肉セット【ロース・カルビ・赤身】600g

	申込番号	配送時期
1セット	1105	通年





凍 有限会社おき精肉店
隠岐黒磯牛・赤身スライス
赤身スライス【肩・モモ】180g×5パック
（真空パック）

	申込番号	配送時期
1セット	1106	通年



凍 有限会社おき精肉店
隠岐黒磯牛・ロース【ステーキ用】
ロース【ステーキ用】200g

	申込番号	配送時期
1枚	1101	通年
2枚	1102	通年
3枚	1103	通年

凍 有限会社おき精肉店
隠岐黒磯牛・モモスライス
モモスライス 400g

	申込番号	配送時期
1セット	1111	通年



凍 有限会社おき精肉店
隠岐黒磯牛・贅沢セット
ローススライス400g /ローステーキ200g×2
焼肉用セット 600g

	申込番号	配送時期
1セット	1109	通年



隠岐の人がつくる 島の名産品

ひとつひとつに、作り手の思いが込められた島の名産たち。
手軽なのに、どこかあたたかい。
知恵と工夫が詰まった"隠岐らしさ"がひかります。



勝部表装有限会社
隠岐のらーめんセット
隠岐のらーめん 2食×6パック

	申込番号	配送時期
1セット	0402	通年



隠岐酒造株式会社
純米吟醸セットA
隠岐誉純米吟醸720ml
隠岐誉純米酒山田錦720ml

	申込番号	配送時期
1セット	0101	通年



隠岐酒造株式会社
完熟海藻焼酎わだつみの精
完熟海藻焼酎わだつみの精 720ml

	申込番号	配送時期
1本	0113	通年



隠岐酒造株式会社
隠岐誉 純米酒1.8ℓ
隠岐誉 純米酒1800ml

	申込番号	配送時期
1本	0125	通年

隠岐酒造株式会社
ちょっと辛口ふるさとセットC
隠岐誉純米酒藻塩米720ml／高政宗佳撰720ml／藻塩100g

	申込番号	配送時期
1セット	0104	通年



凍 寿畜産
隠岐の島 放牧牛ハンバーグ
隠岐の島 放牧牛ハンバーグ 5個／10個

	申込番号	配送時期
5個入り	2801	通年
10個入り	2802	通年



ANALOG株式会社
隠岐島の香り「枝」茶ティーバッグ
黒文字茶 3g 個包装ティーバッグ×5個

	申込番号	配送時期
1セット	2618	通年



100TARO COFFEE
自家焙煎コーヒー店「100TARO COFFEE」オーナーお勧めのお試し100TAROセット【豆でお届け】
100TAROブレンド100g／エチオピアシダモW100g／
コロンビアPN・グレース・ハニー100g／イルガチェフ100g

	申込番号	配送時期
1セット	1202	通年





凍 有限会社松栄丸
干物セット
イサキ／アジ／レンコ鯛／カレイの干物／あごミンチなど
（季節により内容変動）

	申込番号	配送時期
1セット	0601	通年

有限会社土中米穀店
【令和7年産】隠岐産こしひかり
隠岐産こしひかり5kg／10kg／20kg

	申込番号	配送時期
10kg （5kg×2袋）	1701	通年
5kg （5kg×1袋）	1702	通年
20kg （10kg×2袋）	1703	通年



有限会社土中米穀店
【令和7年産】隠岐産こしひかり（定期便）
隠岐産こしひかり5kg／10kg／20kg（毎月・3回配送）

	申込番号	配送時期
10kg （5kg×2袋）	1708	通年
5kg （5kg×1袋）	1707	通年
20kg （10kg×2袋）	1709	通年



凍 有限会社松栄丸
松栄丸のカニのお惣菜セット
松葉ガニのピザ(1枚)／松葉ガニのグラタン(2個)
カニクリームコロッケ(4個)／カニの和風ポテトコロッケ(3個)
カニの春巻き(4本) ※和風・洋風でどちらか片方

	申込番号	配送時期
1セット	0602	通年



マキノ水産
白バイ炊き込みご飯の素(３箱)
白バイ炊き込みご飯の素×3箱

	申込番号	配送時期
1セット	1301	通年

マキノ水産
白バイ堪能欲張りセット
白バイ炊き込みご飯の素3箱／味付け3箱

	申込番号	配送時期
1セット	1303	通年



マキノ水産
味付け白バイ(３箱)
味付け白バイ×3箱

	申込番号	配送時期
1セット	1302	通年

隠岐汽船商事株式会社
隠岐水産高校製造・バイ缶詰(味付)
バイ貝缶詰味付(隠岐産)150g×2缶／150g×4缶

	申込番号	配送時期
2缶セット	2401	通年
4缶セット	2402	通年





株式会社オキカン
隠岐藻塩うどん詰め合わせ（2食分×2箱）
藻塩うどん(さばだし) 820g×1箱(２食分：めん220g、つゆ190g)
藻塩うどん(きつね) 660g×2箱(２食分：めん220g、つゆ250g、具190g)

	申込番号	配送時期
1セット	2101	通年

隠岐の気配漂う 島の名産品

毎日のなかに、ふっと島の気配を。
自然と人がやさしくつながる温かみを、
香りやかたちに乗せて、そっとお届けします。



ANALOG株式会社
隠岐島の香り アロマウォーター 黒文字 木部／枝葉

隠岐島の香り アロマウォーター
黒文字 木部 100ml／枝葉 100ml

	申込番号	配送時期
木部 100ml	2602	通年
枝葉 100ml	2601	通年

ANALOG株式会社
隠岐島の香り エッセンシャルオイル 黒文字 木部／枝葉

隠岐島の香り エッセンシャルオイル 黒文字
木部 5ml／枝葉 5ml



	申込番号	配送時期
木部 5ml	2609	通年
枝葉 5ml	2608	通年



ANALOG株式会社
隠岐島の香り スキンケアクリーム 黒文字30g

隠岐島の香り スキンケアクリーム 黒文字30g

	申込番号	配送時期
1本	2610	通年



高梨とうふ店
歯ブラシスタンド

歯ブラシスタンド×3個

	申込番号	配送時期
1セット	2504	通年

※歯ブラシは含まれません。



高梨とうふ店
時計

時計×１台

	申込番号	配送時期
1台	2516	通年



高梨とうふ店
リーフクリップトレイ

リーフクリップトレイ×1点

	申込番号	配送時期
1点	2511	通年



高梨とうふ店
プランツポットセット ミニ植木鉢受け皿付

deco(凸)×1個／boco(凹)×1個

	申込番号	配送時期
1セット	2503	通年



高梨とうふ店
トレイS

トレイS×1個

	申込番号	配送時期
1個	2505	通年

隠岐の島に流れ着く海洋プラスチックごみから生まれた、サステナブルグッズです。





高梨とうふ店
コースターギフトセット(２枚)

コースター×2枚／箱×1個

	申込番号	配送時期
1セット	2501	通年



隠岐で旅してふるさと納税

おき旅納税

okitabi coin nouzei

旅好きな人のための、旅で使えるふるさと納税。

「おき旅納税（旅先納税Ⓡ）とは、ふるさと納税の制度を利用して
旅行・出張で訪れる地域に寄付をし、返礼品として
電子ギフト（おき旅コイン）を受け取る制度です。

お申し込みは
こちらから

STEP 1
隠岐に寄付する
※翌年税控除が受けられる

STEP 2
おき旅コイン返礼
※寄付額の30%が電子ギフトとして返礼される

STEP 3
隠岐で使う
※加盟店にて365日間使える