

鳥取ふるさと プレゼント一覧

鳥取ふるさと
プレゼント

A

掲載の写真は、イメージですので、実際にお届けするものとは、異なる場合があります。また、品物によっては、季節により内容を変更する場合がありますので、ご了承ください。なお、**期日指定によるお届けはできかねます**ので、ご承知ください。

お問い合わせは

鳥取市役所 市民税課 (ふるさと納税係)
〒680-8571 鳥取市富安二丁目138番地4

ふるさと納税専用フリーダイヤル

☎0120-567-210

鳥取ふるさと プレゼント

A

5,000円以上の
寄附で選べます



毎日食べても飽きのこないおいしく伝統の逸品
大山) シリーズのバラエティ豊かな詰め合わせで
す。ハム・ソーセージの美味しさを堪能ください。

申込番号 A-1

大山ハム 伝統の逸品 詰め合わせ (SA-205)

生ハム(ローズ) 40g、熟成乾塩ベーコン 80g、
モルタデッラ 75g、バーベキューソーセージ 160g

協賛 大山ハム株式会社 米子営業所
☎0859-24-7070
<http://www.daisenham.co.jp/>



山陰を代表する干物!! 脂ののった白ハタ、赤カレイ
(エテカレイ) を丁寧に仕上げました。当店いち押し
の一夜干しをぜひご家庭でお召し上がりください。

申込番号 A-2 期間限定

山陰のおすすめ干物セット

白ハタ(10~15尾)、赤カレイ(エテカレイ) 3~6枚
※6月~8月は、休漁のため提供できません。9月
10日以降のお届けになります。

協賛 株式会社 中村商店
☎0857-28-1051
<http://www.matubagani.com/>



鳥取市で水揚げされた岩がきは、素潜りで獲る、
夏が旬の天然ものです。大きくて、味が濃厚かつ
肉厚です。

申込番号 A-3 期間限定

鳥取賀露港 天然岩がきセット

岩がき 4個
※時価のため、水揚げにより大きさが変わります。
※殻開け済 ※発送時期: 6月上旬~8月中旬
※期間限定: 7月15日までに入金手続きが完了したもの

協賛 株式会社 かねまさ浜下商店
☎0857-28-2391
<http://www.hamashita.jp/>



ビタミンD、鉄分、カルシウムを豊富に含む本きく
らげは、栄養価が高く、手軽に栄養補給ができる
食材です。こだわり抜いた肉厚の本きくらげをぜ
ひ皆様の健やかな食生活にお役立てください。

申込番号 A-4

鳥取産本きくらげ詰合せ

生きくらげ 100g、まるごときくらげの佃煮(しょうが
味) 180g×1パック、まるごときくらげの佃煮(しそ味)
180g×1パック ※発送時期: 夏以降

協賛 I SN株式会社
☎0857-50-0639



減農薬・減化学肥料で育った粘りと風味が自慢の
自然薯と自然薯のお茶のセット。香ばしい香りが
特徴で妊娠・授乳中の方も安心のノンカフェイン
の体にやさしいお茶です。

申込番号 A-5 期間限定

自然薯・自然薯茶セットA

自然薯 400g (1本~2本) & 自然薯茶 (5Tea Bag)
(化粧箱・レンジ付)
※発送時期: 11月下旬以降
※数量限定: 150セット

協賛 有限会社アトラス
☎0858-85-5060
<http://www.atoras.jp/>



栽培に使う肥料は全て人が直接食べられる物(ゴ
マ・トウモロコシ・海藻等が原料)しか使用しな
い「わかば農法」で作られた健康イチゴです。酸
味が無く、美味しく召し上がって頂けます。

申込番号 A-6 期間限定

苺詰合せ あきひめ ハーフサイズ

苺 あきひめ (12~18粒)
※収穫状況により大きさ、粒数が変わります。
※発送時期: 翌年2月下旬以降 ※数量限定: 100セット

協賛 苺工房たけうち
☎090-2095-4690



大江の郷の天美卵と新鮮でおいしい岸田牧場牛
乳、大山乳業生クリームをベースに鳥取の四季
折々の産物をアイスクリームにしました。素材を
生かした味をご賞味ください。

申込番号 A-7

くらら生乳アイスお届け便A

バニラ、抹茶、五穀、ラムレーズン、ブルーベリー、いち
ご等くららオリジナルフレーバーのうち4種類 5個の
詰め合わせ (80ml/個)
※季節により内容が変更になります。ご希望の種類が
あれば、お教えください。

協賛 大茅の里アイス工房くらら
☎0857-58-0435



白兔にちなんだご縁菓子(落雁)をはじめ、約80年以上守り続けた素朴な和菓子の詰め合わせです。ふるさと鳥取の思い出として、ぜひお求めください。

申込番号 **A-8**

銘菓詰め合わせ「ふる里」A

白兔のちぎり1個、砂はま4個、鹿野笠(2色)4個、因幡の獅子舞3個(4品)

協賛 有限会社 京屋菓舗
☎0857-22-2355
<http://www.kyoya-kaho.jp/>



鳥取一番人気のお土産菓子、銘菓因幡の白うさぎと人気の焼き菓子白うさぎフィナンシェをセットにしました。いずれもモンドセレクション金賞を連続受賞の商品です。ぜひご賞味くださいませ。

申込番号 **A-9**

鳥取お土産菓子セットA

因幡の白うさぎ 8個、白うさぎフィナンシェ 8個

協賛 寿製菓株式会社 鳥取支店
☎0857-26-4121
<http://www.shirousagi-goen.com/>



食のみやこ鳥取にふさわしい食材で全国的に知名度の高い大山乳業の「白バラ牛乳」及び「大山バター」を使用したスイーツです。鳥取で収穫・加工された3種類の味をお楽しみください。

申込番号 **A-10**

とっとりちーずたると

濃厚チーズタルト、ブルーベリーチーズタルト、二十世紀梨チーズタルト それぞれ2個ずつ(計6個)

協賛 まちの広場 ののなファクトリー
☎0857-30-1201
<http://www.nonona.org/>



世界初、キューブ型の生クリーム大福。餅、餡、生クリームの三層構造でとろけるような食感と究極の柔らかさが大人気の逸品です。生クリームは地元大山乳業産を使用しています。

申込番号 **A-11**

MOCHI cube

MOCHI cube(生クリーム大福)10個詰合せ(生チョコ5個、あずき、抹茶及び珈琲を合わせて5個)

協賛 有限会社 宝月堂
☎0857-22-3745
<http://tottori-ichi.jp/hougetsudou/>



鳥取県独自の酒米「強力(ごうりき)」を復活させ、素材の味わいを大切にす為、炭素濾過を控えた「鳥取地酒の原点」といえるお酒です。「五割搗き」とは精米歩合50%の意味です。

申込番号 **A-12**

いなば鶴「五割搗き強力」

清酒 純米吟醸 720ml 箱入り

協賛 中川酒造株式会社
☎0857-24-9330
<http://tottori-sake.com/>



幸せを願うお酒「LoveMead」。純粋蜂蜜と米麴を使い蔵元の独自の製法で日本風土によく合う味わいに仕上げました。ほのかな甘みとかすかな酸味が特徴です。記念日や贈り物にも喜ばれます。

申込番号 **A-13**

はちみつ酒 LoveMead

はちみつ酒 LoveMead(ラヴミードゥ) 120ml
※熟成が進むとオリが生じます。

協賛 福田養蜂場
☎0857-24-8528
<http://tottori-ichi.jp/happychan/>



鳥取県産大豆と雨滝の天然水を使い、職人が心を込めて手作りの品です。

申込番号 **A-14**

こだわり豆腐セット「雨滝」

きぬ豆腐、ざる豆腐、生湯葉、生絞り豆乳(各1個)、杏仁豆腐(2個)、減塩だし醤油(5パック)
※消費期限:製造日を含む4日間

協賛 有限会社とうふ工房雨滝
☎0857-58-0770
<http://amedaki.jp/>



四季を通じて美しい鳥取市鹿野で収穫された生そばを上州群馬でそばの命である香りととの越しを引き出すために石臼で挽き、あくまでもそばの持つ味を追求して作りあげたものです。

申込番号 **A-15**

鹿野純そばセット

そば250g×3袋、そばつゆ袋6人前

協賛 株式会社 ふるさと鹿野
☎0857-84-2929
<http://www.shikano-net.com/>



鳥取県で栽培された「砂丘ごぼう」を使った無添加加工品3点セットです。ごほんのお供に、ティータイムに、料理に、と1日中砂丘ごぼうをご堪能ください。

申込番号 **A-16**

砂丘ごぼう三昧セット

乾燥ごぼう×1袋、鳥取のごぼう茶(2g×12パック)×1袋、砂丘ごぼう肉みそ×1個

協賛 鳥取廣信青果有限会社
☎0857-26-2321



鳥取和牛がゴロゴロ入っている、和牛の旨味たっぷりのカレーです。ネーミングがなつかしいと思われる方、沢山いらっしゃるのでは？

申込番号 **A-17**

はなふさの鳥取和牛のカレー

「鳥取和牛がよけはいいとるこげえなビーフカレーが食べたかったがなあ」220g×4箱

株式会社 はなふさ
☎0857-37-2077
<http://www.hanafusa-meat.com/>



鳥取県産黒毛和牛と20世紀梨ワインを使用した味にコクと深みのある本格ビーフカレーです。素材にこだわった逸品を是非ご賞味ください。

申込番号 **A-18**

鳥取和牛カレー

鳥取和牛カレー 200g×5箱

株式会社 鳥取はまみ屋 鳥取営業所
☎0857-74-3338
<http://tottori.hamamiya-fp.com/>



鳥取県産の特産品を使用した鳥取はまみ屋オリジナルのレトルトカレーセットです。素材にこだわった逸品を是非ご賞味ください。

申込番号 **A-19**

鳥取のカレーセット

鳥取和牛カレー 200g×2箱、鳥取チキンカレー 200g×2箱、梨のさわやかカレー 200g×1箱

株式会社 鳥取はまみ屋 鳥取営業所
☎0857-74-3338
<http://tottori.hamamiya-fp.com/>



中国地方最高峰大山の豊かな土地でまるまる育った黒豚をたっぷり入れて作りました。

申込番号 **A-20**

鳥取黒豚カレー

鳥取黒豚カレー 220g×5箱

株式会社 はなふさ
☎0857-37-2077
<http://www.hanafusa-meat.com/>



人気の「ほねっこ」や歯磨き効果のあるガム、ワンちゃんの大好きな鶏を使った愛犬用スナックセットです。全て鳥取の工場で作りました。

申込番号 **A-21**

ゴン太の鳥取で作った愛犬用スナックセット①

ほねっこ Mサイズ (180g) × 1袋、うま味鶏とつぶつぶ軟骨入りジャーキー 緑黄色野菜入り (420g) × 1袋、幸 (200g) × 1袋、やわらか和鶏ジャーキー (180g) × 1袋、歯磨き専用ガム デンタルロープ アパタイトカルシウム入り Sサイズ (10本) × 1袋

株式会社 マルカン
☎06-6304-1712
<http://www.marukan.org/>



滞在型

地元食材を活かした四季折々の料理をご用意いたします。あわただしい日常から離れて、ゆとりにあふれるひと時を有隣荘にてご満喫ください。

申込番号 **A-22**

鳥取いなば有隣荘 お食事券

ご利用金額の一部 (3,000円分) としてご利用いただけます。
※ 完全予約制 (2名様以上2日前まで)

日ノ丸産業株式会社
☎0857-53-2686
<http://yurinsou.com/>



本物の道具を使い、約1時間のそば打ち体験。自分で打った「そば」は、また格別。美味しいこと間違いなし。打った「そば」は、その場で食していただけます。

申込番号 **A-23**

そば打ち体験

鹿野そば道場でのそば打ち体験
1名様1こね分 (4食分)
※1こねを複数の方で体験される場合は、2人目から1人210円の体験料が必要 (最大4名まで)

鹿野そば道場
☎0857-84-3888
<http://www.shikano-soba.com/>



鳥取砂丘に足あとをつけながら裸足でウォーキングを楽しみ、ヨガのフィールドへ。「サンライズ ヨガ」(早朝) は、新鮮な朝の光を浴びて瞑想で心を整え、ヨガのラジオ体操バージョン「ラジオヨガ」で元気に1日をスタート。「サンセット ヨガ」(夕刻) は、日本海に沈む夕日を見ながらのヨガ体験。周りには風や波などの自然の音だけ。ジオ(地球)の呼吸を感じながら、自分が目覚めていく感覚を味わえます。

申込番号 **A-24** 期間限定

砂丘ヨガ体験

ヨガ体験 (ガイド、保険料込) ※マットレンタル代 (300円) が別途必要です。体験時間は①早朝②夕刻からお選びいただけます。ウォーキング含んで60分程度。※事前に予約が必要です。※実施時期: 5月中旬~10月末まで (定休日: 火・水)

砂丘YOGA ☎080-5756-4450
<http://sakyuyoga.com/>



戦国時代からの城下町鹿野の歴史的な街並みや寺院などを、観光ガイドの説明付きで散策します。

申込番号 **A-25**

城下町しかのガイド付き散策

城下町鹿野の伝統的な街並みをガイド付きで散策します。
※実施期間: 通年 午前9時から午後4時まで (散策時間はおおむね2時間程度)
※体験予定日の10日前までに予約をしてください。
※雨天の場合は、カッパ、傘等を用意してください。

ぶらっとしかのガイドの会
☎0857-38-0030 (鳥取市鹿野往来交流館)

体験型



因州手すき和紙産地の佐治町。和紙伝承施設「かみんぐさじ」で手すき和紙作り体験等、和紙のもつ魅力に触れ、お食事処「みつまた」で季節感あふれる田舎ランチをお楽しみください。

申込番号 **A-26**

因州和紙盛りだくさん体験

因州和紙の制作体験、ランチ、和紙加工商品のお土産のセット。

- ☆次の製作体験の中から1つ
- ①色紙、ハガキサイズの和紙漉き体験 (2セット)
- ②手すき和紙を使った「うちわ」などの製作体験
- ③和紙を使った剪画づくり体験
- ☆お食事処「みつまた」でおまかせ田舎ランチ
- ☆和紙加工商品の厳選セット
- ※実施期間：通年 (定休日：水曜日)
- ※体験予定日の3日前までに予約をしてください。

協賛 **有限会社 かみんぐさじ**
☎0858-89-1816
<http://www.coming-saji.com>

体験型



青谷地域に古くから伝わる因州和紙を使ったランプシェード作り、因州和紙の手漉きを是非ご体験ください。和紙製品のプレゼント付きです。

申込番号 **A-27**

ランプシェード作り又は紙すき体験 (オリジナル和紙製品プレゼント付き)

ランプシェード作り体験又は因州和紙すき体験のいずれか。和紙製品プレゼント付き。
※実施期間：通年 (定休日：月曜日、年末年始 (12/29~1/3)) 午前9時から午後4時まで
※事前に予約をしてください。

協賛 **鳥取市あおや和紙工房**
☎0857-86-6060
<http://www.tbz.or.jp/aoya-washi/>

体験型



戦国時代から鹿野町に伝えられたすげ笠の作成体験。すげ笠は風通しがよく、雨にも強く、農作業や魚釣りなどの時によく使われています。作成したものはお持ち帰りいただけます。

申込番号 **A-28** 期間限定

鹿野すげ笠づくり体験

鹿野町の伝統的なすげ笠作成体験。
※実施期間：6月から10月までの毎週火曜日、午後3時から午後5時まで
※体験予定日の10日前までに予約をしてください。

協賛 **鹿野すげ笠を守る会**
☎0857-84-2720
<http://shikano-sugegasa.wix.com/shikano-sugegasa>



体験型

竹トンボ、水鉄砲等の竹製品の作成体験。出来た製品は記念にお持ち帰りいただけます。

申込番号 **A-29**

竹細工づくり体験

竹トンボ、水鉄砲等の竹細工作成体験 (1名様分)
※体験予定日の7日前までに予約をしてください。
※実施時期：8月~11月 ※体験時間：2時間程度
※実施の際は2名様以上の参加が必要ですので、参加人数によってはご希望の日時に行えない場合があります (最大10名まで)

協賛 **鳥取県東部森林組合**
☎0857-28-5751
<http://www.toubushinrin.com>



体験型

第9期展示のテーマは、「砂で世界旅行・南米編」です。世界的にも有名な大自然を有する絶景スポットや謎を秘めた古代遺跡、情熱的で多様な文化など繁栄の記憶を留める奇蹟の新大陸を砂像で再現します。幻想的、かつ繊細で圧倒的スケールの砂像の世界をお楽しみください。

申込番号 **A-30** 期間限定

砂の美術館入場券

砂の美術館入場券5枚セット
※開催期間：4/16~翌年1/3まで

協賛 **鳥取砂丘 砂の美術館**
☎0857-20-2231
<http://www.sand-museum.jp/>

鳥取ふるさとプレゼント

B

10,000円以上の寄附で選べます



鳥取和牛のおいしさは、良質な水に恵まれた風土、そして生産農家のこだわりの肥育技術がその源です。是非ご賞味ください。

申込番号 **B-1**

鳥取和牛肩・もも肉すき焼き用

鳥取和牛 肩又はもも肉 すき焼き用 450g (冷凍)

協賛 **株式会社 はなふさ**
☎0857-37-2077
<http://www.hanafusa-meat.com/>



地元豊かな自然の中で育てられた鳥取牛の肩ロースをすき焼き用に薄切りにしました。程よい霜降りの肩ロースをご賞味ください。

申込番号 **B-2**

鳥取牛 肩ロースすき焼き用

鳥取牛 肩ロースすき焼き用 600g (冷凍)
※配達日のご指定は、できません。商品の準備ができて次第、順次発送します。

協賛 **鳥取県畜産農業協同組合**
☎0857-52-1129
<http://www.torichiku.or.jp/>



大山みるく豚は、自社農場にて通常より長く肥育し、乳飲料・ケーキなどを与えているため旨みのある自慢のブランド豚です。因幡和牛モモスライスとはあっさり焼きしゃぶがどうぞ。

申込番号 **B-3**

大山みるく豚と因幡和牛ヘルシー赤身の焼肉セット

大山みるく豚 (ロース肉 200g、バラ肉 100g、モモ肉 200g)、因幡和牛 (モモ肉・スライス 200g) (冷凍) ※大山みるく豚は生産頭数が限られるため申し込み状況によっては遅れる場合があります。また、因幡和牛は鳥取県産牛に変更場合があります。

協賛 **鳥取ファーマーズガーデン**
☎0857-50-0910
<http://tottori-ichi.jp/farmars-garden-shop/>

鳥取ふるさとプレゼント A

鳥取ふるさとプレゼント B



鳥取市鹿野町の大自然の中で育った地鶏。ギュッと引き締まった新鮮な肉質には程よく脂がのり、どんな料理にも相性抜群です。「心地よい歯ごたえ、コクのあるおいしさ」をお楽しみください！

申込番号 **B-4**

鳥取地どりピヨ (鹿野地鶏)

1羽分セット (モモ2枚、ムネ2枚)
1kg前後 (冷凍)

株式会社 ふるさと鹿野
☎0857-84-2929
<http://www.shikano-net.com/>



鳥取市鹿野町産ブランド地鶏「鳥取地どりピヨ」の鶏がらをたっぷり使った贅沢なスープと、地鶏ならではの旨みと適度な歯ごたえがバランスよくミックスされた肉とを鍋セットにしてご用意しました。ご家庭で、手軽にプロの味をお楽しみいただけます。

申込番号 **B-5**

鳥取地どり鍋セット「旨」

鳥取地どりピヨ・モモ肉 300g (ぶつ切り・スライス)、鳥取地どりピヨ・ムネ肉つくね 8個 (160g山芋入り)、スープ700cc、ラーメン(丼用) 200g ※スープの作成に時間を要するため、お届けまで時間がかかる場合があります。

株式会社 ふるさと鹿野
☎0857-84-2929
<http://www.shikano-net.com/>



豚肉本来の旨みを引き出した熟成糸巻ロースハムと、こんがり焼きあげたばら豚豚、あっさりとしたももハムは、人気の詰め合わせです。

申込番号 **B-6**

大山ハム 伝統の逸品 詰め合わせ (KS-150)

熟成糸巻ロースハム 360g、ももハム 340g、ばら豚豚 200g

大山ハム株式会社 米子営業所
☎0859-24-7070
<http://www.daisenham.co.jp/>

鳥取ふるさと
プレゼンター
B



地元の農家が丹精込めて育てた鳥取県産の牛肉を使用した牛丼の素と、鳥取県産牛肉がたっぷり入ったハンバーグの詰め合わせです。お手軽に湯煎で調理いただけます。

申込番号 **B-7**

とりちく牛丼の素・鳥取ビーフハンバーグ詰め合わせ

とりちく牛丼の素 130g×5袋、鳥取ビーフハンバーグ 120g×5個 ※冷凍でお届けします。

鳥取県畜産農業協同組合
☎0857-52-1129
<http://www.torichiku.or.jp/>



日本海特産のモサエビ(クロザコエビ)は鮮度の落ちが早く、県外にはあまり出回りません。水揚げされた鮮度の良いモサエビ(猛者エビ)を急速冷凍しました。県外でもお刺身で食べられます。解凍後はお早めにお食べください。

申込番号 **B-8** 期間限定

鳥取産 冷凍モサエビ

冷凍モサエビ 600g
※6月～8月は休漁期のため、11月～2月は水揚げがないため提供できません。

つづお食品
☎0857-53-0779
<http://tottori-ichi.jp/tuduo/>



鮮度の良い大型の白イカを1本まるごと漬け込みました。お刺身、輪切り、お茶漬け等で簡単に食べられます。また、大型のスルメイカを昔ながらの天日で干し上げました、身の厚さが違います。

申込番号 **B-9**

白イカ一本漬けと 干しスルメのセット

白イカ一本漬け 特大 2本、天日干しスルメ 2枚

つづお食品
☎0857-53-0779
<http://tottori-ichi.jp/tuduo/>



鳥取市の湖山池(こやまいけ)で水揚げされた、大きいしじみを砂抜きして冷凍しました。大きいので、酒蒸し・バター焼き・スパゲティーなど、様々な使えます。もちろん、味噌汁にしても最高!しじみ生活してみませんか?

申込番号 **B-10** 期間限定

湖山池の大しじみ

大しじみ 2キロ (500g×4パック) (冷凍)
※1月～3月は水揚げがないため提供できません。

つづお食品
☎0857-53-0779
<http://tottori-ichi.jp/tuduo/>



山陰沖の日本海から水揚げされた新鮮で大ぶりな魚を厳選。一つひとつ丁寧に手作業でエラ、血のりを取り除き、天日で干し上げました。無添加、天然の最高級とっとりグルメです。

申込番号 **B-11**

砂丘丸「干物セット」

一夜干しハタハタ 5匹入り×3パック、一夜干しスルメ 1枚入り×3パック、一夜干しエテカレイ 1枚入り×3パック ※解凍後、3日以内にお召上がりください。

社会福祉法人 砂丘福祉会
☎0857-28-1366
<http://sakyufukushikai.com/index.html>



鳥取市で水揚げされた岩がきは、素潜りで獲る、夏が旬の天然ものです。大きくて、味が濃厚かつ肉厚です。

申込番号 **B-12** 期間限定

鳥取賀露港 天然岩がきセット

岩がき 6～7個
※時価のため、水揚げにより大きさと数が変わります。
※期間限定: 7月15日までに入金手続きが完了したものと
※発送時期: 6月上旬～8月中旬
※岩がき殻開け済

株式会社 かねまさ浜下商店
☎0857-28-2391
<http://www.hamashita.jp/>



いかの王様「白イカ」は、甘みが強くやわらかく
で美味しいイカです。お刺身はもちろん、天ぷら
等、お召し上がりください。

申込番号 **B-13** 期間限定

鳥取賀露港 天然白イカセット

鳥取産 天然白イカ (中) 3~5杯
※時価のため、水揚げにより大きさと数が変わります。
※期間限定: 8月末までに入金手続きが完了したもの
※発送時期: 7月上旬~9月下旬

株式会社 かねまさ浜下商店
☎0857-28-2391
<http://www.hamashita.jp/>



海を味わう逸品!!鳥取の夏の味覚の代表格を揃
えました。若ガキの濃厚な味、白イカの旨味と甘
味が凝縮した食感をぜひご堪能ください。

申込番号 **B-14** 期間限定

鳥取産 夏の旬な鮮魚セット

鳥取産天然若ガキ (中:250g程度) 3個、鳥取産白イカ
(中:150g程度) 3本、鳥取産サザエ (中:150g程度) 5個
※期間限定: 7月15日までに入金手続きが完了したもの
※発送時期: 6月15日~8月11日 (水揚げがない場合があ
るため、期日指定はできません) ※若ガキ殻開け済

株式会社 中村商店
☎0857-28-1051
<http://www.matubagani.com/>



11月より解禁になるズワイガニの雌「親がに」!!
親ガニの楽しみは、何と言っても内子と呼ばれる
濃厚で風味豊かな卵巣と、外子と呼ばれるプチ
プチとした食感の卵にあります。茹でて食べるもよ
し、みそ汁の中に入れてかに汁にするもよしです。

申込番号 **B-15** 期間限定

鳥取産 生親がに

生親がに (中:150g程度) 5~7枚
※生きたままのお届けになります。 ※期間限定: 10月末
までに入金手続きが完了したもの ※発送時期: 11月8日~12
月29日 (水揚げがない場合があるため、期日指定はできません)

株式会社 中村商店
☎0857-28-1051
<http://www.matubagani.com/>



11月より解禁になるズワイガニの雌「親がに」!!
以前からあった「親がに」が茹でてあったらいい
のというご希望に応えました。ぜひそのまま食
べてくださいませ。

申込番号 **B-16** 期間限定

鳥取産 ボイル親がに

ボイル親がに (中:150g程度) 5~7枚
※茹でた状態でのお届けになります。 ※期間限定: 10月末
までに入金手続きが完了したもの ※発送時期: 11月8日~
12月29日 (水揚げがない場合があるため、期日指定はできま
せん) ※シケ等によりご希望にそえない場合があります。

株式会社 中村商店
☎0857-28-1051
<http://www.matubagani.com/>



11月より解禁になるズワイガニ!!その雄「松葉
がに」とその雌「親がに」とを話せました。松
葉がにには、茹でてでも焼いてもよし。親がにには、み
そ汁の中に入れてかに汁がおすすです。

申込番号 **B-17** 期間限定

鳥取産 生夫婦がに

生松葉がに (小:400g程度) 1枚、生親がに (小:100g程
度) 2枚 ※生きたままのお届けとなります。 ※足落ち、
小ツメ (親指) などになることがあります。 ※期間限定: 10月
末までに入金手続きが完了したもの ※発送時期: 11月8日
~12月10日 (水揚げがない場合があるため、期日指定はでき
ません) ※シケ等によりご希望にそえない場合があります。

株式会社 中村商店
☎0857-28-1051
<http://www.matubagani.com/>



11月より解禁になるズワイガニ!!その雄「松葉がに」と
その雌「親がに」とを話せました。以前からあ
った「夫婦がに」が茹でてあったらいいのというご希望
に応えました。ぜひそのままお召し上がりくださいませ。

申込番号 **B-18** 期間限定

鳥取産 ボイル夫婦がに

ボイル松葉がに (小:350g程度) 1枚、ボイル親がに (小:
100g程度) 2枚 ※茹でた状態でのお届けになります。
※足落ち、小ツメ (親指) などになることがあります。 ※期間限
定: 10月末までに入金手続きが完了したもの ※発送時期: 11
月8日~12月10日 (水揚げがない場合があるため、期日指定は
できません) ※シケ等によりご希望にそえない場合があります。

株式会社 中村商店
☎0857-28-1051
<http://www.matubagani.com/>



冬の味覚 松葉がにが11月より解禁となります。
松葉がに (ズワイガニの雄) の美味しさをご堪能
ください。

申込番号 **B-19** 期間限定

茹で松葉がに

茹で松葉がに (極小:300g程度) 2枚
※足落ち、小ツメ (親指) などになることがあります。
※期間限定: 10月末までに入金手続きが完了したもの
※発送時期: 11月中旬~11月末 ※天候により水揚げ
が左右されるため、配達日の指定は出来ません。
※数量限定: 300セット

つづお食品
☎0857-53-0779
<http://tottori-ichi.jp/tuduo/>



気高町瑞穂地区のきれいな地下水と昔ながらの米
ヌカ、油カス、稲わらのみ有機肥料を使って減農
薬栽培されたお米です。安全・安心、そして何よ
りとてもおいしいと大評判です。

申込番号 **B-20**

瑞穂の里 特別栽培米

特別栽培米「コシヒカリ」 5kg

村上農園
☎0857-84-2554



旨みと粘りのコシヒカリ、3年連続特A評価のき
ぬむすめ、自然豊かな鳥取育ちのお米をお楽しみ
ください!

申込番号 **B-21**

鳥取のうまい米 食べくらべ

鳥取県産きぬむすめ 5kg、鳥取県産コシヒカリ 5kg、
鳥取のお米で作ったカレールー 150g (各1袋)
※コシヒカリは9月下旬より、きぬむすめは10月中旬
より新米に切り替わります

中嶋米穀株式会社
☎0857-28-9220
<http://www.nakashima88.com/>

鳥取ふるさと
プレゼント
B



鳥取県産の美味しいコシヒカリを無洗米加工しました。お米を研ぐ必要がなくそのまま炊けるため、時間の節約と節水になります。環境にも優しいエコなお米です。

申込番号 **B-22**

鳥取県産コシヒカリ(無洗米)

鳥取県産コシヒカリ(無洗米) 5kg×2袋

協賛 有限会社 米村商店
☎0857-26-2555
<http://www.rgenmai.com/index.cgi>



食味ランキングで平成25年から3年連続で最高評価の『特A』を取得した、鳥取県のきぬむすめ。粘りが強く柔らかい食感で、冷めても美味しいと、県内外から大注目されているお米です!!ぜひご賞味ください。

申込番号 **B-23**

鳥取県産きぬむすめ

鳥取県産きぬむすめ 3kg×4袋

協賛 有限会社 米村商店
☎0857-26-2555
<http://www.rgenmai.com/index.cgi>



気高町瑞穂地区のきれいな水、冷たい地下水、澄んだ空気などお米作りに適した鳥取の自然豊かな環境の中で化学肥料や農薬を一切使わず天然肥料だけで作られたお米です。

申込番号 **B-24**

自然栽培米 コシヒカリ

自然栽培米 コシヒカリ 5kg
※数量限定:150セット
※発送時期:10月中旬以降

協賛 てんとうファーム
☎080-5235-2885
<http://tottori-ichi.jp/tentou/>



農薬・化学肥料不使用の自然農法で54年間作り続けているお米です。大自然のパワーと、土の力を最大限活かし、生命力の溢れたお米です。食味値90点のお米を食べてみてください。

申込番号 **B-25**

のりこお婆ちゃんの宝物

鳥取県特別栽培認証米 5kg

協賛 鳥取すいせん生産組合
☎080-1903-4454



大自然のパワーと、土の力を最大限活かし、生命力の溢れたお米です。有機JAS認証も平成13年から取得しています。食味値92点のお米を食べてみてください。

申込番号 **B-26**

有機JAS米

有機JAS米 5kg

協賛 鳥取すいせん生産組合
☎080-1903-4454



季節の野菜5品及び自社加工所製造の加工品4品と減農薬栽培特別栽培米コシヒカリ5kgにサービス1品詰め合わせをしてお届けいたします。

申込番号 **B-27**

野菜と加工品及びお米の詰合せ

季節の野菜(減農薬、無農薬栽培)5品と加工品4品(乾燥:白ネギ、大根、人参) (パウダー:白ネギ、モロヘイヤ、生姜、枇杷の葉) ブルーベリージャム等のうち4品 お米(特別栽培米コシヒカリ) 5kg×1袋 ※季節により野菜の種類が変わります。 ※お米の収穫のため、6月~8月のご注文については、9月中旬以降の発送となります。 ※農薬を極力控えているため、米粒に黒い部分があるものや草の種が混ざることがあります。

協賛 株式会社 中央ファーム
☎0858-85-0052
<http://tottori-ichi.jp/chuuo-farm/>



大自然のパワーと、土の力を最大限活かし、生命力の溢れたお米と野菜です。有機JAS認証も平成13年から取得しています。安全・安心は勿論美味しさにも自信があります。

申込番号 **B-28** 期間限定

有機JAS認定 季節の有機野菜とお米の詰合せセット

野菜(8~10種類)とお米2kg
※発送時期:7月~翌年2月
※季節により野菜の種類が変わります。

協賛 鳥取すいせん生産組合
☎080-1903-4454



「わったいな」とは、鳥取県東部地方の方言で、感動や驚きの「おお、すごい」を意味します。鳥取の季節の野菜と特産品を詰め合わせました。野菜とフルーツの地場産プラザ「わったいな」自慢の旬の野菜の詰め合わせをお楽しみください。

申込番号 **B-29** 期間限定

わったいな詰め合せセット

鳥取の季節の野菜と特産品
※夏季(6月~9月)の提供はできません。

協賛 株式会社 食のみやこ鳥取
☎0857-50-1771
<http://www.shokunomiyako.com/>



鳥取市佐治町で栽培された野菜の年末詰め合わせセット(白もち、栃もち入り)です。町内で毎年人気のふるさと便(年末特大バージョン)を数量限定にて募集いたします。

申込番号 **B-30** 期間限定

佐治町ふるさと便(年末特大バージョン)

野菜各種(大根、白ネギ、えのき 等数種類)、手作り加工品(手作りコンニャク、梨あめ、お餅)、果実(梨)、因州和紙メモ帳、手作りリース ※期間限定:11月15日までに入金手続きが完了したもの ※発送日:12月15日
※数量限定:50箱

協賛 株式会社 さじ式拾巻
☎0858-88-0177
<http://www.inabonpyonpyon.net/~saji-s/kigyousajinizyuiti/sajinizyu.htm>



鳥取生まれの肉厚品種「菌興115号」に限定した鳥取県産乾椎茸です。芳醇な原木椎茸の「味」と「香り」をいつもと違った食べ方で楽しんでください。

申込番号 **B-31**

鳥取ブランド乾椎茸詰め合わせ

煮物用椎茸(どんこ) 35g、ステーキ用(特中上厚) 35g、ハンバーグ用(特中厚) 35g、刺身しゃぶしゃぶ用椎茸(特小上厚) 40g

協賛 **菌興椎茸協同組合**
☎0857-29-7020
<http://www.k-siitake.com/>



豊かな自然に育まれた、鳥取の大地で丹精込めて育てた自然薯は、「ねばり」と「風味」が格別です。安心、安全にこだわり「特別栽培農産物」の認定を受けた減農薬栽培の自然薯です。

申込番号 **B-32** 期間限定

自然薯(やまいも)

自然薯 2~3本入り 1.3kg~1.4kg(化粧箱入り)
※期間限定:11月末までに入金手続きが完了したもの
※発送時期:12月~翌年1月 ※数量限定:60箱

協賛 **いなば山彩の郷**
☎0857-24-1075
<http://tottori-ichi.jp/sansainosato/>



減農薬・減化学肥料で育った粘りと風味が自慢の自然薯と自然薯のお茶のセット。香ばしい香りが特徴で妊娠・授乳中の方も安心のノンカフェインの体にやさしいお茶です。

申込番号 **B-33** 期間限定

自然薯・自然薯茶セットB

自然薯 850g(2本~3本)&自然薯茶(10Tea bag)
(化粧箱・レシビ付)
※発送時期:11月下旬以降
※数量限定:100セット

協賛 **有限会社アトラス**
☎0858-85-5060
<http://www.atoras.jp/>



栽培に使う肥料を全て人が直接食べられる物(ゴマ、トウモロコシ、海藻等を原料としています。)しか使用しない「わかば農法」で作られた健康イチゴです。酸味が無く、美味しく召し上がって頂けます。

申込番号 **B-34** 期間限定

苺大粒詰合せ あきひめ

苺 1,100g程度(24粒~36粒)
※収穫状況により大きさ、粒数が変わります。
※発送時期:翌年1月上旬以降 ※配達日の指定はできません。 ※数量限定:200セット

協賛 **苺工房たけうち**
☎090-2095-4690



鳥取市国府町産ピオーネ。大粒で種がなく食べやすい、味も濃い美味しいぶどうです。

申込番号 **B-35** 期間限定

国府町産ぶどう ピオーネ

ピオーネ 2キロ(3房~5房) 化粧箱入り
※期間限定:8月15日までに入金手続きが完了したもの
※発送時期:8月上旬~9月上旬
※数量限定:300箱

協賛 **鳥取いなば農業協同組合国府支店果実部**
☎0857-22-7436



有機質肥料での土づくりと減農薬を心がけ、一粒一房、心をこめての栽培。「皮ごと丸ごと食べるタネなしぶどう」食べ始めたら止まらず、子供から高齢の方まで喜ばれる高級品種です。

申込番号 **B-36** 期間限定

鳥取市産ぶどう 瀬戸ジャイアンツ

瀬戸ジャイアンツ房詰め 2.3キロ(2房~3房) 化粧箱入り
※期間限定:9月15日までに入金手続きが完了したもの
※発送時期:9月下旬~10月中旬 ※数量限定:20箱

協賛 **たむら農園**
☎0858-36-2892



旬のブルーベリーを摘み取り、お送りします。ブルーベリー好きな貴方へお勧めです。

申込番号 **B-37** 期間限定

ブルーベリー

ブルーベリー生果実 110g×6P
※期間限定:7月末までに入金手続きが完了したもの
※発送時期:7月中旬~8月末
※贈答用のブルーベリーを摘取次第発送いたします。

協賛 **株式会社 エムズプランニング**
☎0857-51-7088
<http://www.mz-plan.co.jp/>



鳥取市の山奥で、昔ながら栽培されたふじりんごです。高冷地で栽培されたリングは、多くのレビューターさんへ発送されています。箱詰め方法も手作業で個々にキャップをつける為、自家用はもちろん、おすわけ・贈答用にもお勧めです。

申込番号 **B-38** 期間限定

ふじりんご

ふじりんご 5キロ箱(12玉~18玉)
※手選果の為、玉の大きさは異なります。
※期間限定:10月末までに入金手続きが完了したもの
※発送時期:12月上旬 ※数量限定:50箱

協賛 **株式会社 さじ式拾壹**
☎0858-88-0177
<http://www.inabaponpyon.net/~saji-s/kigyou/sajinizuyiti/sajinizyu.htm>



「筑水」と「おさ二十世紀」を掛け合わせて作られた赤梨系の品種です。甘みが強く、果肉は緻密で柔らかく、果汁が多い、今一番人気の梨です。

申込番号 **B-39** 期間限定

新甘泉(安田農園)

新甘泉 5キロ箱(10玉~16玉)
※期間限定:8月15日までに入金手続きが完了したもの
※発送時期:8月下旬~9月中旬
※数量限定:50箱

協賛 **安田農園**
☎0857-75-2377
<http://tottori-ichi.jp/yasudanouen/>



非常に甘い梨! 人気急上昇中の新品種「新甘泉」です。佐治町で栽培されたたにがみ農園の梨「新甘泉」は、甘くてみずみずしいのが特徴です。

申込番号 **B-40** 期間限定

新甘泉 (たにがみ農園)

新甘泉 5キロ箱 (14玉~18玉)
※期間限定: 8月末までに入金手続きが完了したもの
※発送時期: 9月上旬~下旬
※数量限定: 50箱

協賛 **たにがみ農園**
☎0858-89-1006
<http://tanigami-nouen.jp/>



「筑水」と「おさ二十世紀」を掛け合わせて作られた青梨系の品種です。赤梨を交配しているため、二十世紀梨と比較すると甘みが強く、酸味は少し控えめです。

申込番号 **B-41** 期間限定

なつひめ

なつひめ 5キロ箱 (10玉~16玉)
※期間限定: 8月15日までに入金手続きが完了したもの
※発送時期: 8月下旬~9月中旬
※数量限定: 50箱

協賛 **安田農園**
☎0857-75-2377
<http://tottori-ichi.jp/yasudanouen/>



砂丘の潮風に吹かれ、生産者一人一人が手塩にかけて育てました。シャッキシャッキとした歯ごたえとほどよい酸味、甘味がありさっぱりと味わえます。

申込番号 **B-42** 期間限定

二十世紀梨 (砂丘のなし屋さん)

二十世紀梨 7.5キロ箱 (18玉~24玉)
※期間限定: 8月末までに入金手続きが完了したもの
※発送時期: 9月上旬~下旬
※数量限定: 1000箱

協賛 **砂丘のなし屋さん (山湯山果実組合)**
☎0857-75-2226
<http://tottori-ichi.jp/yamayuyama-pear/>



梨産地佐治町で栽培された二十世紀梨です。佐治町の梨はみずみずしくジューシーなのが特徴です。箱詰め方法も個々にキャップを付ける為、自家用はもちろんおすそわけ・贈答用にお勧めいたします。

申込番号 **B-43** 期間限定

二十世紀梨 (さじ武拾壹)

二十世紀梨 7.5キロ箱 (18玉~26玉)
※選果を行っていませんので、玉の大きさは、不揃いです。 ※期間限定: 8月末までに入金手続きが完了したもの
※発送時期: 9月中旬~下旬 ※数量限定: 50箱

協賛 **株式会社 さじ武拾壹**
☎0858-88-0177
<http://www.inabapyonpyon.net/~saji-s/kigyousajinizyuiti/sajinizyuu.htm>



鳥取砂丘に降り注ぐ、太陽の光をたっぷり浴びた爽やかな甘みのみずみずしい二十世紀梨です。3名の生産者によるこだわりの味をご賞味ください。

申込番号 **B-44** 期間限定

二十世紀梨 (ひかり果樹の会)

二十世紀梨 5キロ箱 (3L 13玉~14玉)
※天候により玉数が変更になる場合があります。
※期間限定: 8月末までに入金手続きが完了したもの
※発送時期: 9月上旬~9月下旬 ※数量限定: 450箱

協賛 **ひかり果樹の会**
☎0857-75-2161
<http://www.kinkohen.jp/>



100年以上続く梨専門農家「さんこうえん」が作った二十世紀梨は鮮度を保つ氷温庫にて貯蔵しており、二十世紀梨カレーは、その二十世紀梨が60%以上入り、食感と風味を生かした本格的なカレーです。

申込番号 **B-45** 期間限定

二十世紀梨・二十世紀梨カレーセット

二十世紀梨 7玉~9玉、二十世紀梨カレー200g×4箱
※期間限定: 9月15日までに入金手続きが完了したもの
※発送時期: 9月下旬~10月中旬
※数量限定: 300セット

協賛 **さんこうえん (有限会社 佐々木山光園)**
☎0857-20-1174
<http://www.sankouen.com/>



梨屋だからできる一度で二度おいしい、ちょっとお得な気分させてくれるセットです。豊水は、昔から誰に送ってもハズレなく親しみやすい味。二十世紀は言わずと知れた鳥取の名産です。

申込番号 **B-46** 期間限定

色鮮やか二十世紀と豊水の詰め合わせ

二十世紀梨と豊水を半分ずつ詰めたセット 5キロ箱 (合わせて10玉~16玉)
※期間限定: 8月末までに入金手続きが完了したもの
※発送時期: 9月上旬~中旬 ※数量限定: 300箱

協賛 **まえた農園**
☎0858-85-2190
<http://tottori-ichi.jp/maetanousan/>



鳥取大学育種の鳥取大学ブランド。爽やかに甘いと言われている爽甘(そうかん)と言います。鳥取大学育種で旨さに評価の高い秋梨(あきばれ)を親に持つエリート梨です。糖度は13~14度、高いものは15度あります。

申込番号 **B-47** 期間限定

爽甘(そうかん)

爽甘(そうかん) 5キロ箱 (8玉~10玉)
※期間限定: 9月15日までに入金手続きが完了したもの
※発送時期: 9月下旬~10月中旬 ※数量限定: 150箱

協賛 **ありのみ倶楽部**
☎0858-85-1531
<http://iinashi.net>



今現在国内で一番多く植栽されている人気品種。秋の名月のように、丸く美しいので「あきづき」と命名され、糖度、食味、外観のすべてのバランスが良い梨です。

申込番号 **B-48** 期間限定

あきづき

あきづき 5キロ箱 (9玉~12玉)
※期間限定: 8月末までに入金手続きが完了したもの
※発送時期: 9月中旬~10月初旬
※数量限定: 100箱

協賛 **ありのみ倶楽部**
☎0858-85-1531
<http://iinashi.net>

※二十世紀梨は、皮が熟すのが早いので皮の色が黄色に変わりやすく、また日照条件により果肉に茶色いスジが混ざることがありますが、味には問題ありませんので、予めご了承ください。



中国梨と二十世紀梨と新雪を掛け合わせた赤梨系の品種です。味わいは甘味にやさしい酸味加わりさっぱりとした上品な味、果肉は白く緻密でとてもみずみずしく果汁が多いのが特徴です。

申込番号 **B-49** 期間限定

王秋梨(安田農園)

王秋梨 5キロ箱(7玉~10玉)
※期間限定:10月末までに入金手続きが完了したもの
※発送時期:11月上旬~12月下旬 ※数量限定:300箱

協賛 **安田農園**
☎0857-75-2377
<http://tottori-ichi.jp/yasudanouen/>



非常に甘く人気の高い「王秋梨」。栽培が難しく、生産量が少ない新品種!佐治町で栽培している「たにがみ農園」の王秋梨は、甘いだけでなくみずみずしいのが特徴です。

申込番号 **B-50** 期間限定

王秋梨(たにがみ農園)

王秋梨 5キロ箱(10玉~13玉)
※期間限定:1月15日までに入金手続きが完了したもの
※発送時期:12月上旬~翌年1月下旬 ※数量限定:300箱

協賛 **たにがみ農園**
☎0858-89-1006
<http://tanigami-nouen.jp/>



2000年に種苗登録された冬の梨のエース。糖度も13度程度と高く、水分たっぷりのラグビーボールのような、やや細長い果形。日持ちも良く、冷蔵庫で保管されれば2~3月までおいしくいただけます。

申込番号 **B-51** 期間限定

王秋梨(ありのみ倶楽部)

王秋梨 5キロ箱(8玉~10玉)
※期間限定:12月15日までに入金手続きが完了したもの
※発送時期:11月上旬~翌年1月下旬 ※数量限定:150箱

協賛 **ありのみ倶楽部**
☎0858-85-1531
<http://iinashi.net>



甘味と水分がたっぷりの王秋梨は鮮度を保つ氷温庫にて貯蔵しており、二十世紀梨カレーは、二十世紀梨が60%以上入り、食感と風味を生かした本格的なカレーです。

申込番号 **B-52** 期間限定

王秋梨・二十世紀梨カレーセット

王秋梨 6玉~7玉、二十世紀梨カレー200g×2箱
※期間限定:1月15日までに入金手続きが完了したもの
※発送時期:12月上旬~翌年2月下旬
※数量限定:300セット

協賛 **さんこうえん(有限会社 佐々木山光園)**
☎0857-20-1174
<http://www.sankouen.com/>



鳥取産の新興梨・王秋梨を美味しい時期に収穫し、鮮度を保つ氷温庫にて貯蔵してお送りします。

申込番号 **B-53** 期間限定

新興梨・王秋梨セット

新興梨と王秋梨とを詰め合わせたセット 5キロ箱(玉数は合わせて8玉~10玉)
※期間限定:11月15日までに入金手続きが完了したもの
※発送時期:11月中旬~12月下旬
※数量限定:200箱
※天候により玉数が変更になる場合がございます。

協賛 **さんこうえん(有限会社 佐々木山光園)**
☎0857-20-1174
<http://www.sankouen.com/>



甘味と水分がたっぷりの新興梨は鮮度を保つ氷温庫にて貯蔵しており、二十世紀梨カレーは、二十世紀梨が60%以上入り、食感と風味を生かした本格的なカレーです。

申込番号 **B-54** 期間限定

新興梨・二十世紀梨カレーセット

新興梨 7玉~8玉、二十世紀梨カレー 200g×2箱
※期間限定:10月15日までに入金手続きが完了したもの
※発送時期:10月中旬~11月中旬
※数量限定:200セット

協賛 **さんこうえん(有限会社 佐々木山光園)**
☎0857-20-1174
<http://www.sankouen.com/>



大江の郷の天美卵と新鮮でおいしい岸田牧場牛乳、大山乳業生クリームをベースに鳥取の四季折々の産物をアイスクリームにしました。素材を生かした味をご賞味ください。

申込番号 **B-55**

くらら生乳アイスお届け便B

バナナ、抹茶、五穀、ラムレーズン、ブルーベリー、いちご等からオリジナルフレーバーのうち4種類 12個の詰め合わせ(80ml/個) ※季節により内容が変更になります。ご希望の種類があれば、お教えください。

協賛 **大茅の里アイス工房くらら**
☎0857-58-0435



鳥取県初のジェラート協会認定マエストロが厳選された食材を使い、鳥取の「おいしい旬」をぎゅっとつめ込み、ジェラートにしました。お家で「鳥取」を感じてください!

申込番号 **B-56**

ジェラート10個セット

旬のジェラート10個セット(旬の果実を中心に)

協賛 **株式会社 食のみやこ鳥取**
☎0857-50-1771
<http://www.shokunomiyako.com/>



創業明治37年から100年以上続く梨専業農家「さんこうえん」が栽培にこだわって作った梨(化学肥料使わず栽培し、年5回草刈りをする)を使用した梨ジェラート4個をはじめ、梨ミルク2個、浜茶2個、黒豆2個の10個セットです。

申込番号 **B-57**

農家作ったジェラート4種類10個セット

梨ジェラート90ml×4個、梨ミルクジェラート90ml×2個、浜茶ジェラート90ml×2個、黒豆ジェラート90ml×2個

協賛 **さんこうえん(有限会社 佐々木山光園)**
☎0857-20-1174
<http://www.sankouen.com/>



美歎牧場の搾りたての生乳を主原料に、クリーム・練乳・砂糖を加え、添加物を使用せず手作りしています。甘さ控えめでさっぱりしたミルク風味が魅力的な、後味の良いアイスクリームです。

申込番号 **B-58**

美歎牧場アイスクリーム
アイスクリーム(ミルク) 100ml×12個

鳥取県畜産農業協同組合
☎0857-52-1129
<http://www.torichiku.or.jp/>



テーマを「鳥取県産の食材で安全・安心を」として、製品化に取り組みました。生地に鳥取県産コシヒカリの米粉を使用し、大山乳業のバター・牛乳、福田養蜂場のハチミツ等、「食のみやことっとり」にふさわしい製品に仕上げました。

申込番号 **B-59**

清流育ちの詰合せ

米粉ドーナツ10個、米粉ケーキ10個

まちの広場 ののなファクトリー
☎0857-30-1201
<http://www.nonona.org/>



鳥取砂丘をイメージした落雁の「風紋」をはじめ、約80年以上守り続けた素朴な和菓子の詰め合わせです。ふるさと鳥取の思い出として、ぜひお求めください。

申込番号 **B-60**

銘菓詰め合わせ「ふる里」B

風紋 1個、砂はま 4個、ぎょうせん飴 2個、いなば山 6個、あひひめ 3個、鹿野笠(2色) 4個、羊かん 1個

有限会社 京屋菓舗
☎0857-22-2355
<http://www.kyoya-kaho.jp/>



神話から生まれた銘菓因幡の白うさぎと大人気の白うさぎフィナンシェを中心に、代表的な鳥取お土産菓子をセットにしました。ぜひお楽しみください。

申込番号 **B-61**

鳥取お土産菓子セットB

因幡の白うさぎ 8個、白うさぎフィナンシェ 8個、梨コーフレット 20枚、松葉がにせんべい 30枚

寿製菓株式会社 鳥取支店
☎0857-26-4121
<http://www.shirousagi-goen.com/>



鳥取県食のみやこ特産品コンクールで優良賞を受賞した「もさえびせんべい」と、地元の海で獲れたホタルイカと板わかめのせんべいを詰合せました。

申込番号 **B-62**

ふるさと自慢のせんべいセット

もさえびせんべい、ほたるいか煎餅、板わかめ煎餅(各1箱)

株式会社 トラスト
☎0858-85-2004
<http://k-trust.net/index.html>



自然豊かな鳥取の大地で育った食材を使用した焼き菓子です。素材本来のストレートな味をお楽しみください。

申込番号 **B-63**

手作りスコーンとラスクのセット

スコーンプレーン(1個入り)、大山みどりラスク(8枚入り)、スコーン大山みどり(1個入り)、ジンジャーラスク(90g)、ペーグルラスク(4枚入り)、はちみつラスク(60g) 各2袋

パン工房 大地の恵み
☎0857-37-2117
<http://daimegu.com>



自社運営の体験農園「いなばブルーベリーガーデン」で無農薬栽培された、フレッシュな朝摘みブルーベリーをたっぷり使用した商品の詰め合わせです。ブルーベリーを思う存分お楽しみください。

申込番号 **B-64**

ブルーベリードリンク・ジャムセット 化粧箱入り

ブルーベリードリンク(果汁60%・720ml) 1本、ブルーベリージャム(糖度40°・140g) 1瓶、ブルーベリージャム(糖度25°・140g) 1瓶 ※ジャムは1瓶にブルーベリー果実200g使用

株式会社 エムズプランニング
☎0857-51-7088
<http://www.mz-plan.co.jp/>



砂丘の砂に厳選したコーヒー豆をはさみ、240度の高温で焙煎。砂の不思議な力で、ほどよい苦みとまろやかな味が楽しめるドリップ式のコーヒーです。鳥取砂丘のすばらしさを多くの人に伝えたいとの思いを込めて作っています。

申込番号 **B-65**

砂コーヒー(ドリップ式)

砂コーヒー(150g) 8個

有限会社 ふくべむら特産品本舗
☎0857-74-3158
<http://shop.tottori.to/sunatamago/>



近年、口臭予防などにメディアに多く取り上げられている「なた豆茶」です。鳥取市内のお茶加工会社にて、絶妙な焙煎が行われており、非常に飲みやすい「なた豆茶」です。

申込番号 **B-66**

たにがみ農園のなた豆茶セット

なた豆茶 20回分×5袋

たにがみ農園
☎0858-89-1006
<http://tanigami-nouen.jp/>



文政11年(1828年)創業で、鳥取県東部では最も歴史がある蔵元です。「福寿海」は「福と寿が海の如く多かれ…」と誠におめでたい銘柄です。

申込番号 **B-67**

福寿海「大吟醸・吟醸」セット

清酒 福寿海(大吟醸酒720ml、吟醸酒「まぐらのゆめ」720ml)各1本箱入り

協賛 **中川酒造株式会社**
☎0857-24-9330
<http://tottori-sake.com/>



ほほえみとくつろぎをお届けする清酒 笑(えみ)。大吟醸は華やかな吟醸香で、フルーツジュースを飲むようです。純米吟醸は鳥取県産の酒米「玉栄」を使用しています。

申込番号 **B-68**

ほほえみセット

大吟醸酒「笑」720ml、純米吟醸酒「笑」720ml 各1本 箱入り

協賛 **西本酒造場**
☎0857-85-0917



鳥取県産大豆と雨滝の天然水を使い、職人が一つ一つ心を込めて手作りでバラエティ豊かな詰合せです。

申込番号 **B-69**

こだわり豆腐セット「夫婦滝」

きぬ豆腐、生湯葉、豆乳ドーナツ、豆乳杏仁、豆乳レアチーズ(各2個)、もめん豆腐、ざる豆腐、生絞り豆乳(各1個)、だし醤油(5個) ※豆乳ドーナツの消費期限が短いため、お届け日数によっては、冷凍のまま発送します。ご家庭で揚げたてをお楽しみください。

協賛 **有限会社 とうふ工房雨滝**
☎0857-58-0770
<http://amedaki.jp/>



2年間以上発酵、熟成させたマイルドで濃厚な味わいの本格派の醤油です。煮魚・煮物には濃口、お吸い物等には淡口醤油、お刺身・お豆腐・おひたし等のほか、野菜サラダにも使えるさしみ醤油。弥生味噌も鳥取県産米をたっぷり使い、1年間発酵、熟成させた風味豊かな一級品。醸造元から直接お届けします。

申込番号 **B-70**

味噌・醤油セット「弥生の里」

特撰醤油1ℓ×2本、淡口醤油1ℓ×1本、さしみ醤油1ℓ×1本、さしみ醤油360ml×2本、弥生みそ1kg1個

協賛 **山崎醸造本舗**
☎0857-85-0939
<http://tottori-ichi.jp/yamasakijozo/>



鳥取県の里山で採れた純粋蜂蜜です。純粋蜂蜜はいろんな花の蜜が混ざった蜂蜜です。

申込番号 **B-71** 期間限定

里山の百花蜂蜜

百花蜂蜜 1,000g 1瓶 ※発送時期:6月以降 ※採れた時期によって味が変わります。

協賛 **古田ミツバチ農園**
☎0857-23-8888
<http://store.shopping.yahoo.co.jp/furutamitubatinouen/>



鳥取県の里山で採れた純粋な蜂蜜です。百花蜂蜜はいろんな花の蜂蜜です。とちはちみつはコク・味・香りのよい蜂蜜、アカシア蜂蜜はクセがなく食べやすい蜂蜜です。

申込番号 **B-72** 期間限定

里山のはちみつセットA

百花はちみつ 250g1本、トチはちみつ 250g1本、アカシアはちみつ 250g1本 ※発送時期:6月以降

協賛 **古田ミツバチ農園**
☎0857-23-8888
<http://store.shopping.yahoo.co.jp/furutamitubatinouen/>



純粋100%の鳥取県産はちみつ4種類です。それぞれの花の風味をお楽しみください。

申込番号 **B-73** 期間限定

はちみつセット

百花はちみつ(180g)、マロニエ(とち)はちみつ(180g)、アカシアはちみつ(90g)、れんげはちみつ(60g)各1瓶 ※発送時期:7月中旬~翌年2月中旬(採蜜時期:4月末~6月末) ※数量限定:300セット

協賛 **福田養蜂場**
☎0857-24-8528
<http://tottori-ichi.jp/happychan/>



中国地方最高峰の国立公園大山の豊かな自然が育む乳牛の新鮮なミルクと砂糖のみでじっくり煮込んで作り上げたコンフィチュールです。パンやケーキ、珈琲、紅茶のトッピングなど使い方は、アイデア次第です。

申込番号 **B-74**

とっとり大山自慢の ミルクコンフィチュールセット

ミルクコンフィチュール、あずきミルクコンフィチュール(各3個)

協賛 **株式会社 トラスト**
☎0858-85-2004
<http://k-trust.net/index.html>



鳥取を代表する「とうふちくわ」と味も多彩な練り物の詰め合わせ。すべて保存料無添加の安心、安全、健康に良い、美味しさ際立つ人気商品です。

申込番号 **B-75**

「ちむら」のちくわ・かまぼこセット

とうふちくわの里×2本、かまぼこ汐の香、あごちくわ竹付、鳥取和牛とうふちくわ、焼鯖ちくわ、ねぎとうふ、ツナマヨっち、チーズっち 各1本 ※季節により詰合せ内容が変更になる場合があります。

協賛 **株式会社 ちむら**
☎0858-76-3333
<http://www.toufuchikuwa.com/>



鳥取県産の農産物をおいしく加工しました。「砂丘らっきょう」は砂地栽培の特徴を生かした白くてシャキシャキ感のある商品。「すいか醤油漬」は源五兵衛西瓜を醤油で漬けた旨みたっぷりの商品。「すめめ麹漬」は乾燥したすめめを麹に漬けた米こうじ旨みたっぷりの発酵食品です。

申込番号 **B-76** 期間限定

鳥取砂丘発 漬物セット

砂丘らっきょう 80g×6袋、すいかしょうゆ漬 1玉×4袋、すめめ麹漬 120g×3袋
※発送時期：6月中旬以降

協賛 鳥取食品工業株式会社
☎0857-22-1228
http://www.torishoku.co.jp/



鳥取のブランド「砂丘らっきょう」を、一般的な甘酢漬けではなく、ローリエと鷹の爪を加えピクルス風に仕上げました。らっきょうが苦手な人でも食べられるように、さっぱりした味の逸品です。

申込番号 **B-77**

Swance 砂丘らっきょうピクルス

砂丘らっきょうピクルス (130g) × 8瓶

協賛 株式会社 シセイ堂デザイン
☎0857-22-1122
http://siseidodesign.jp/



鳥取のらっきょうを蒸し焼きにした「黒らっきょう」をベースに作った、「ひとさじで本格お料理」を作ることができるオリジナル辛味調味料と、栄養価に優れた黒らっきょう粒のセットです。

申込番号 **B-78**

黒らっきょう醬と黒らっきょう粒のオールセット

黒らっきょうカレー醬 100g、黒らっきょう中華醬 (大) 230g、黒らっきょう中華醬 100g、黒らっきょう和風醬 100g、黒らっきょう粒 80g、スパイス詰合 各1瓶

協賛 株式会社 グラン・クリュ食工房
☎0857-20-2520
http://www.tottori-musee.jp/



プルーンのような食感とフルーティな味わいの黒にんにくです。こだわりの製法で、加工前の生にんにくを薄皮まで剥き、安心・安全を確認のうえ、熟成させました。完全手作業ですので、小さなお子様から女性・高齢者まで食べられます。

申込番号 **B-79**

じゃんぼんにゃ (黒にんにく)

黒にんにく 瓶詰 200g × 2瓶

協賛 因幡にんにく振興会 はさま屋
☎0857-30-0232
http://www.hasamaya.jp/



農業を使用せず有機肥料のみで育てたニンニクを、手造りで無添加熟成しています。熟成させることで、通常のニンニクより更にパワーアップした食品に生まれ変わります。元気の源、黒ニンニクをあなたの健康にお役立てください。

申込番号 **B-80** 期間限定

黒にんにく

黒にんにく 200g入り × 3個セット (合計600g)
※発送時期：8月～翌年1月

協賛 いなば山彩の郷
☎0857-24-1075



鳥取の自然豊かな恵みを受けた「自社栽培から自社搾油」の純粋なえごま・なたね油セットです。特に有機えごま油はJAS認定の天然植物油です。えごまの葉とごぼうをブレンドしたお茶、えごまの実と地元味噌の手作りえごま味噌をお楽しみください。

申込番号 **B-81**

とっとりのえごまセット

有機えごま油 100g、菜の花オイル 180g、えごまとごぼうのお茶 36g、えごま味噌 90g ※在庫状況により、11月以降の発送になる場合があります。 ※手作業によるため、お届けまでに6か月以上かかる場合があります。 ※数量限定：200セット

協賛 株式会社 アイ・ヒューマンネット
☎0857-37-4036
http://www18.ocn.ne.jp/~ihuman/



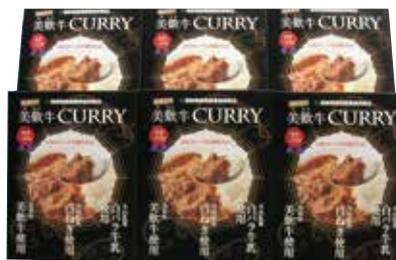
創業明治37年から100年以上続く梨専業農家「さんこうえん」が栽培にこだわって作った二十世紀梨が60%以上入り、食感と風味を生かした本格的なカレーです。パンに付けたり、サラダにかけても美味しいです。

申込番号 **B-82**

二十世紀梨カレー

二十世紀梨カレー 200g × 5箱

協賛 さんこうえん (有限会社 佐々木山光園)
☎0857-20-1174
http://www.sankouen.com/



鳥取が誇る上質な美敷牛と、甘味が強い鳥取産白ねぎ、老舗ブランド白バラ牛乳をふんだんに使って仕込んだ贅沢なビーフカレーです。

申込番号 **B-83**

米そだち 美敷牛カレー

米そだち 美敷牛カレー 200g × 6箱

協賛 鳥取県畜産農業協同組合
☎0857-52-1129
http://www.torichiku.or.jp/



鳥取東部のレトルトカレーを食べ比べが出来るセット。鳥取のいろんな特産物が盛り込まれたオリジナルカレーを「わったいな」が厳選して選んだ自慢のセット。

申込番号 **B-84**

鳥取 レトルトカレーセット

とっとりなしおキーマカレー、ナシータカレー、米そだち美敷牛カレー、二十世紀梨カレー、鳥取和牛がよけはいつとるこげえなビーフカレーが食べたかったがなあ、らっきょう屋が作ったカレー (各1箱)、わったいならっきょう (1袋)、もっちりつやごはん (3個)

協賛 株式会社 食のみやこ鳥取
☎0857-50-1771
http://www.shokunomiyako.com/



カレーのルウ消費量日本1位の鳥取。鳥取県産の厳選素材を使用したルウはフレーク状で溶けやすく、どんな料理にも使えます。幅広い年代に安心して食べていただけます。

申込番号 **B-85**

鳥取カレーお楽しみセット

鳥取カレーの素 120g、鳥取カレーの素（プレミアム）120g、鳥取カレーせんべい 75g レシピ付各2袋

株式会社 鳥取カレー研究所
☎0857-27-5654
<http://tottoricurry.jp/>



カレールウ消費量日本1位の鳥取から思わずおかわりしたくなる食品を集めセットにしました。家族みんなで安心してお召し上がりください。

申込番号 **B-86**

鳥取おかわりセット

鳥取カレーの素 120g×2袋、鳥取カレーの素（プレミアム）120g×1袋、砂丘ごぼう（乾燥）23g×2袋、えごまごとごぼうのお茶（12袋入り）×1袋、えごまみそ 90g×1個 レシピ付

株式会社 鳥取カレー研究所
☎0857-27-5654
<http://tottoricurry.jp/>



人気の『ほねっこ』や歯磨き効果のあるガム、ワンちゃんの大好きな鶏を使った愛犬用スナックセットです。全て鳥取の工場で作りました。

申込番号 **B-87**

ゴン太の鳥取で作った愛犬用スナックセット②

ほねっこ Mサイズ（180g）×1袋、ほねっこ Sサイズ（140g）×1袋、うま味鶏とつぶつぶ軟骨入りジャーキー 緑黄色野菜入り（420g）×1袋、うま味牛とつぶつぶ軟骨入りジャーキー 緑黄色野菜入り（420g）×1袋、幸（200g）×1袋、幸 野菜（200g）×1袋、やわらか鶏ジャーキー（180g）×1袋、やわらか鶏ジャーキー チーズ入り（180g）×1袋、歯磨き専用ガム デンタルロープアタイプタルシウム入り Sサイズ（10本）×1袋、歯磨き専用ガム デンタルロープクロロフィル入り Sサイズ（10本）×1袋

株式会社 マルカン
☎06-6304-1712
<http://www.marukan.org/>



鳥取県東部の杉の間伐材を木材加工に工夫をし、品質をより高めて制作しています。インテリアとしても年月と共に味わいを深める素材の表情を御堪能していただけます。

申込番号 **B-88**

ジュエリーホルダースタンド 杉

材質：杉（間伐材）、ひのき（丸棒）
サイズ：H38cm×W29cm×D20cm
※ジュエリーは、含まれません。

パースワーク アコ 工房 ギャラリー
☎0857-26-0406
<http://www.nci-ako.com/>



鳥取県に誕生したJリーグクラブ「ガンナーレ鳥取」の観戦チケットとグッズをセットにしました。ガンナーレグッズを身につけて、ともに戦おう！

申込番号 **B-89**

ガンナーレ鳥取グッズ+ペア観戦チケット

ガンナーレ鳥取グッズ詰め合わせ、ガンナーレ鳥取ホームゲームペアチケット（バックスタンド自由席大人2枚）※グッズの詰め合わせ内容は選べません。

株式会社 鳥取SC
☎0857-30-3033
<http://www.gainare.co.jp/>



鳥取県特産二十世紀梨の花から作られた染料を使用。一枚一枚を手染めした天然草木染め製品です。バッグは丈夫な帆布生地、タオルは高級綿の今治タオルを使用しております。タオルには砂丘の風紋柄、バッグにはラクダをあしらっています。

申込番号 **B-90**

梨染めハンドタオル・トートバッグセット

梨染めハンドタオル（黄色）240mm×240mm 1枚
梨染めトートバッグM（墨色）幅350mm×縦340mm（持ち手含まず。）1枚

梨染色工房 よねさと
☎0857-53-4040
<http://tottori-ichi.jp/nasizome/>



鳥取を代表する自然資産「鳥取砂丘」を、砂丘のメインキャラクターでもあるラクダと共に表現。ユーモア溢れるイラストは、国内外で活躍するグラフィックデザイナー U.G.サトー氏のデザインです。仕様は綿100%、5.6oz、着丈（cm）はS66、M70、L74。

申込番号 **B-91**

鳥取Tシャツ

オリジナルプリントのTシャツです。次の中から1つお選びください。

- ①鳥取Tシャツ「Love」ボディーカラーは白色
 - ②鳥取Tシャツ「Noon」ボディーカラーは赤色
 - ③鳥取Tシャツ「Night」ボディーカラーは茶色
- ※サイズはS・M・Lからお選び頂けます。

株式会社 シセイ堂デザイン
☎0857-22-1122
<http://siseidodesign.jp/>

体験型



鳥取砂丘のパラグライダー体験で初めての飛行体験。障害物がなく、安定した風が吹き、柔らかい砂に着地するので安心。3歳～80歳の方まで毎年2,000人以上の方が気持ちよく飛んでいます。

申込番号 **B-92** 期間限定

鳥取砂丘パラグライダー半日体験

パラグライダー半日体験料（機材レンタル含む）
※保険代（1,000円）が別途必要です。※希望日を事前にご連絡ください。（直通携帯 080-3874-3117）
※体験時間を、次の時間帯からお選びください。所要時間は2～3時間ほどです。夏場は早朝や夕方の方が涼しくてオススメです。※冬期は天候不良のため実施していません。
①6:30～ ②9:30～ ③12:30～ ④15:30～
※ゴールデンウィーク、お盆は追加料金1,000円が発生します。

砂丘本舗
☎0857-24-6124 <http://para.sakyu.info/>

体験型



SUP（スタンドアップパドル）の上でヨガとクルージングを楽しむ大注目の水上アクティビティ「SUPヨガ体験」を美しい睡蓮の咲く砂丘の砂にせきとめられてできた多鯉ヶ池で。体幹が鍛えられ、運動効果も期待できます。さらに「大自然にハーモニーを響かせ」歌う体験も。

申込番号 **B-93** 期間限定

砂丘ヨガ体験「SUP ヨガ」

SUP（スタンドアップパドル）ヨガ体験（レンタル代各種込）※保険代（400円）が別途必要です。120分程度。13:00スタート ※事前に予約が必要です。※実施期間：5月中旬から9月末まで（定休日：火曜日・水曜日）

砂丘YOGA
☎080-5756-4450
<http://sakyuyoga.com/>

鳥取ふるさと
プレゼント
B



体験型

きれいな鳥取の海をさんぽしませんか！初心者の方でも十分お楽しみいただけます。

申込番号 **B-94** 期間限定

**海上さんぽ
スタンドアップパドルボード体験**

体験(道具・ライフジャケットレンタル料、温水シャワー使用料込) ※実施期間: 4月中旬から10月末まで(定休日: 月曜日) ※体験時間を、次のいずれかからお選びください。①9:30~11:00 ②15:00~16:30 ※受入可能人数: 2~4人(小学校5年生以上) ※体験予定日の2日前までに予約をしてください。 ※日程変更又は無料キャンセル可能(悪天候及び波があるときは危険なため、中止します。) ※保険は各自でご加入ください。

協賛 **カフェ&ペンション デルマー**
☎0857-85-1102 <http://cafe-delmar.com>



体験型

千代川源流の山王渓谷コースにて開催いたします。天然の山王滝に飛び込む人気コースの1つです。子供から大人まで楽しむ事が出来ます。1名様分の道具一式が、料金に含まれています。(2名様から)

申込番号 **B-95** 期間限定

シャワークライミング

シャワークライミング(1名様分。道具貸出料金、インスタクター料金、保険料込) ※実施の際は2名様以上の参加が必要です。参加人数によってはご希望の日時に行えない場合があります。 ※実施期間: 6月から9月まで

協賛 **五しの里さじ地域協議会**
☎0858-88-0177
<http://www.5shi.join-us.jp/index.html>



体験型

豆腐づくり体験は地元産大豆と不動山の美味しい水を使用した豆腐を作ります。味噌加工体験は地元産大豆をふんだんに使って作る手作り味噌体験です。こんにやくづくり体験は地元産のこんにやく芋を使用した簡単で美味しいこんにやくが作れます。

申込番号 **B-96** 期間限定

手作りの味体験セット

次の手作りの味体験の中から1つ ①豆腐づくり体験[24丁] 所要時間3時間~4時間 ②味噌加工体験[味噌2kg] 所要時間2時間 ③こんにやくづくり体験[200g×10個] 所要時間2時間 ※実施期間: 豆腐づくり体験 通年 味噌加工体験 11月~5月 こんにやくづくり体験 11月~(寺がなくなり次第中止) (定休日: 月曜日、年末年始(12/29~1/3)) 午前10時から午後3時まで ※体験予定日の7日前まで予約をしてください。 ※味噌加工体験の実施は5名様以上の参加が必要です。 ※体験時間前後には別料金にて、勝部で採れた食材で作る「まめっこ弁当」をご注文いただけます。体験と同時に申し込みください。価格は相談に応じます。

協賛 **鳥取市かちべ伝承館** ☎0857-87-0515



体験型

城下町鹿野で、世界にたった1枚の自分だけのオリジナルハンカチを作ってみませんか。

申込番号 **B-97**

ハンカチ藍染体験

ハンカチ藍染体験(5名様) ※5名以上 ※体験予定日の14日前までに予約をしてください。

協賛 **しかの藍工房**
☎0857-84-1711 (ゆめ本陣)



滞在型

客室すべてが源泉かけ流しの天然温泉露天風呂付きです。いつでも我が家のお風呂のように露天風呂が楽しめます。館内は、バリアフリーで体のご不自由な方もご安心。ごゆっくりと恵み豊かな山陰の季節の幸をご堪能ください。

申込番号 **B-98**

お宿夢彦 宿泊利用割引券

お一人様宿泊代 5千円割引 ※有効期間: 発行日から1年間

協賛 **鹿野温泉 お宿夢彦**
☎0857-84-2411
<http://www.yumehiko.co.jp/>



滞在型

鳥取駅より徒歩7分と市街地の中心にありながら、独自の源泉を持ち天然温泉の豊かな恵みをご満喫いただけます。また、鳥取ならではの四季折々の旬の味をお楽しみいただけます。

申込番号 **B-99**

対翠閣 宿泊利用割引券

お一人様宿泊代 5千円割引 ※有効期間: 発行日から1年間

協賛 **鳥取温泉 対翠閣**
☎0857-24-8471
<http://www.taisuikaku.com/>



滞在型

鷲峰山を代表とする山々に囲まれた自然の中にあり、全てのお風呂がかけ流しで24時間入浴可能。趣の違う男女別々の露天風呂、新館4階の展望浴場とも弱アルカリ性で、通称「おんな水」といわれるほど肌に非常にやさしく、入浴後は肌にツヤツヤ感が得られる泉質で好評です。ほぼ全室から眺められる広々とした開放感のある大庭園も自慢のひとつです。

申込番号 **B-100**

山紫苑 宿泊利用割引券

お一人様宿泊代 5千円割引 ※有効期間: 発行日から1年間

協賛 **鹿野温泉 国民宿舎 山紫苑**
☎0857-84-2211
<http://www.sanshien.jp/>



鳥取市公式インターネットショップ『とっとり市(いち)』。鳥取市(事業所)で生産・製造された農林水産物、加工品、製品、伝統工芸品、観光関連などサービス品を多く取り揃えています。決済の際に5千円分を割引できます。

申込番号 **B-101**

とっとり市ポイント

鳥取市公式インターネットショップ『とっとり市』で使えるポイント

協賛 **インターネットショップ「とっとり市」**
☎0857-54-1952
<http://www.tottori-ichi.jp/>



モンドセレクション最高金賞受賞、ITQ1国際味覚審査機構優秀味覚賞受賞。加熱殺菌せず、原水をそのままボトルングした、こだわりの身体に嬉しい、美味しい水です。

申込番号 **B-102**

宝喜の水

ペットボトル2ℓ×6本 2ケース

協賛 **株式会社 ヤスオカ**
☎0857-82-1521
<http://www.houki-onsen.com/>

鳥取ふるさとプレゼント 厳選プラン

C

50,000円以上の
寄附で選べます

鳥取市ふるさと納税に関するお問い合わせは

鳥取市役所 市民税課 (ふるさと納税係)

〒680-8571
鳥取市富安二丁目138番地4

ふるさと納税専用フリーダイヤル

☎0120-567-210



鳥取市ふるさと納税サイト

<http://www.tottoricity-furusato.jp/>



鳥取県内で肥育された、黒毛和種(雄)とホルスタイン種(雌)との交雑種です。肉質は黒毛和種の血を引き継ぎ霜降りです。肩ロースはその中でもすき焼きに最適です。

申込番号 **C-1**

鳥取牛(交雑種)肩ロースすき焼き用

鳥取牛(交雑種)肩ロースすき焼き用(冷凍)450g×2個組
※配達日指定はできません。準備が整い次第順次発送します。

鳥取県畜産農業協同組合
協賛 ☎0857-52-1129
<http://www.torichiku.or.jp/>



豚ロース肉の上品な味わいを活かしたカントリーロースト、しっかりと旨みのある豚肩ロース肉を黒胡椒で包んで焼き上げたペッパーシンケン、毎日食べても飽きのこない人気商品7種の詰め合わせです。

申込番号 **C-2**

大山ハム 「食の匠工房、伝統の逸品」詰め合わせ

ペッパーシンケン 72g、カントリーロースト 72g、生ハム(ロース)40g(各3個)、熟成糸巻ロースハム 360g、ももハム 340g、熟成乾塩ベーコン 200g、ばら焼豚 200g(各1個)

大山ハム株式会社 米子営業所
協賛 ☎0859-24-7070
<http://www.daisenham.co.jp/>



いかの王様「白イカ」は、甘みが強くやわらかくて美味しいイカです。お刺身はもちろん、天ぷら等、お召し上がりください。

申込番号 **C-3**

期間限定

鳥取賀露港 天然白イカ・天然岩がきセット

鳥取産 天然白イカ(中サイズ) 3~5杯、天然岩がき 5~8個
※時価のため、水揚げにより大きさと数が変わります。
※殻開け済
※期間限定:7月15日までに入金手続きが完了したもの
※発送時期:6月上旬~8月上旬

株式会社 かねまさ浜下商店
協賛 ☎0857-28-2391
<http://www.hamashita.jp/>

また、鳥取市で水揚げされた岩がきは、素もぐりで獲る、夏が旬の天然ものです。大きくて、味が濃厚かつ肉厚な鳥取岩がきのセットです。



鳥取ふるさと納税センター
厳選プラン

C



松葉がにの名称が初めて記録された鳥取賀露港で、水揚げした松葉がにを熟練の職人が浜茹でしたものをお届けします。

申込番号 **C-4** 期間限定

鳥取賀露港 ボイル松葉がに

ボイル松葉がに 小 2枚
 ※時価のため、水揚げにより大きさが変わります。
 ※足落ちなどになることがあります。
 ※期間限定：10月末までに入金手続きが完了したものと
 ※発送時期：11月中旬～11月下旬

株式会社 かねまさ浜下商店
 ☎0857-28-2391
<http://www.hamashita.jp/>



申込番号 **C-5** 期間限定

鳥取産 わけありボイル松葉がに

ボイル松葉がに 大1枚(足かけ)
 ※足落ち1本。
 ※期間限定：2月15日までに入金手続きが完了したもの
 ※発送時期：11月8日～3月20日(年末年始(12/30～1/10)を除く。)(水揚げがない場合があるため、期日指定はできません)
 ※シケ等によりご希望に添えない場合があります。ご了承ください。

株式会社 中村商店
 ☎0857-28-1051
<http://www.matubagani.com>

地物の松葉がににすべてが足がそろっているものばかりでなく、足がないものもセリに出できます。味は一緒に足が1本ないだけでお得感満載です。



旬のブルーベリーと共に当園のブルーベリー、ブラックベリーを使用した加工品を贅沢なセットにしました。ブルーベリー好きな貴方へお勧めです。

申込番号 **C-6** 期間限定

いなばブルーベリーセット

ブルーベリー生果実 100g×4P、ブルーベリードリンク農園しほり(果汁60%) 2本、ブルーベリージャム(糖度40°・140g) 1瓶、ブルーベリージャム(糖度25°・140g) 1瓶、ブラックベリージャム(140g) 1瓶、生姜入ブルーベリー飴 2袋
 ※期間限定：7月末までに入金手続きが完了したもの
 ※発送時期：6月中旬～8月末
 贈答用のブルーベリーを摘取次第発送いたします

株式会社 エムズプランニング
 ☎0857-51-7088
<http://www.mz-plan.co.jp/>



全国を走りまわっている養蜂農家が5月に鳥取市佐治町にて「栃蜜(とちみつ)」を採取したものです。昔から佐治町民に愛されている栃蜜です。

申込番号 **C-7** 期間限定

佐治町の地蜜 「栃蜜」

佐治町産 栃蜜(大) 600g×3瓶
 ※発送時期：7月以降
 ※数量限定：30セット限定

株式会社 さじ式拾壹
 ☎0858-88-0177
<http://www.inabapyonpyon.net/~saji-s/kigyou/sajinizyuiti/sajinizyu.htm>



鳥取県の野山で採れた純粋蜂蜜です。
 百花蜂蜜は、いろんな花の蜜が混ざった蜂蜜（採れた時期によって味が変わります。）です。
 トチ蜂蜜は、コク・味・香りがよい蜂蜜です。
 アカシア蜂蜜は、透き通ったきれいな色で、クセがなく誰でも食べやすい蜂蜜です。

申込番号 **C-8** 期間限定

里山のはちみつセットB

百花蜂蜜 500g×1瓶、トチ蜂蜜 500g×1瓶、アカシア蜂蜜 500g×1瓶
 ※発送時期：6月以降

協賛 **古田ミツバチ農園**
 ☎0857-23-8888
<http://store.shopping.yahoo.co.jp/furutamitubatinoen/>



名物もさえびせんべいなど、とっとりの味覚を詰め込みました。ふるさとの懐かしい味をほっこりとお堪能いただけます。ご家族の団らんに、お客様へのおもてなしにぴったりな商品がいっぱいです。

申込番号 **C-9**

「きれいな海と山」鳥取の味がいっぱいセット

もさえびせんべい、ほたるいかせんべい、板わかめせんべい、(各1箱)、もさえびチップス、あごせんべい、鳥取カレーせんべい(各1袋)、塩もさえびラーメン×2箱、あごだしの素×2本、ミルクコンフィチュール、あずきミルクコンフィチュール(各1瓶)
 ※賞味期限：せんべい・コンフィチュール 約180日程度。
 あごだしの素 約365日程度。塩もさえびラーメン 約60日程度。

協賛 **株式会社 トラスト**
 ☎0858-85-2004
<http://k-trust.net/index.html>



鳥取県産純粋なエゴマ(添加物や化学肥料は一切使用していません)油をそのままソフトカプセルに詰めました。熱に弱く酸化しやすいα-リノレン酸を、そのまま摂取することができます。

申込番号 **C-10**

とっとりのエゴマの底力(エゴマサプリ)

エゴマの底力(ソフトカプセル62粒)1か月分 3袋

協賛 **株式会社 アイ・ヒューマンネット**
 ☎0857-37-4036
<http://www18.ocn.ne.jp/~ihuman/>

体験型



鳥取砂丘のパラグライダー体験で初めての飛行体験。障害物がなく、安定した風が吹き、柔らかない砂に着地するので安心。元気で体力があって、半日体験では物足りない方におススメのコースです。

申込番号 **C-11** 期間限定

鳥取砂丘パラグライダー1日体験

鳥取砂丘でのパラグライダー1日体験(機材レンタル含む。)
 ※別途、保険代として、1,000円が必要です。
 ※希望日を事前にご連絡ください。(直通携帯080-3874-3117)
 ※体験時間は、次の時間帯から2つお選びいただけます。合計5~6時間ほどの行程です。 ※冬期は天候不良のため実施していません。①6:30~ ②9:30~ ③12:30~ ④15:30~
 ※ゴールデンウィーク、お盆は追加料金1,000円が発生します。

協賛 **砂丘本舗**
 ☎0857-24-6124 <http://para.sakyu.info/>

滞在型



タイムズカー

レンタカー12時間券と海鮮ペアランチのセットプラン。
レンタカーで鳥取砂丘などを巡り、市場料理賀露幸にて名物・特選海鮮丼ランチをご堪能ください。

申込番号 **C-12**

タイムズカーレンタルで巡る 鳥取市と名物・特選海鮮丼ランチ

『市場料理賀露幸』特選海鮮丼定食(同等商品)ランチ券×2枚、タイムズカーレンタル C1Gクラス(ベーシックタイプ) 12時間分
※ランチ、レンタカーともに有効期限は発券日から6ヶ月です。
※ランチ、レンタカーともに事前に電話予約が必要です。送付するチケットに記載の電話番号にご連絡ください。
※レンタカーのハイシーズン利用やアップグレード、時間延長は追加料金が発生します。

株式会社 アドベンチャー
協賛 ☎03-6277-2186
http://jp.adventurekk.com/

滞在型



タイムズカー

レンタカー12時間券と人気カフェペアランチ券のセットプラン。
レンタカーで鳥取砂丘などを巡り、cafe SOURCEにてお洒落ランチをご堪能ください。

申込番号 **C-13**

タイムズカーレンタルで巡る 鳥取市と人気お洒落カフェランチ

『cafe SOURCE』日替わりハンバーグ+ドリンク・パンバイキングランチ券(同等商品)×2枚、タイムズカーレンタルC1Gクラス(ベーシックタイプ) 12時間分
※ランチ、レンタカーともに有効期限は発券日から6ヶ月です。
※ランチ、レンタカーともに事前に電話予約が必要です。送付するチケットに記載の電話番号にご連絡ください。
※レンタカーのハイシーズン利用やアップグレード、時間延長は追加料金が発生します。

株式会社 アドベンチャー
協賛 ☎03-6277-2186
http://jp.adventurekk.com/

体験型



近年人気の梨「新甘泉」の苗木オーナーです。年間2回の梨の栽培作業体験会を開催し、最後には収穫体験を実施いたします。苗木からの梨の木オーナーは珍しく、梨栽培の過程を経験する事の出来る絶好の体験です。(梨の最低保障制)

申込番号 **C-14** 期間限定

梨の木オーナー(新甘泉)

梨の木オーナー(新甘泉) 1年間
3回分のオーナー体験(2回の作業体験と収穫体験)。
さらに梨の木(新甘泉)1本から収穫できる梨:20玉程度と二十世紀梨(5キロ箱)1箱を進呈
※実施期間:5月~10月
※作業・収穫体験に参加できない場合でも、収穫した梨(20玉程度)と二十世紀梨(5キロ箱)はお送りします。

株式会社 さじ式拾吉
協賛 ☎0858-88-0177
http://www.inabapyonpyon.net/~saji-s/kigyou/sajinzyuiti/sajinzyu.htm

寄附金額に応じて地元特産品等をプレゼント!

- 5,000円 ~ 10,000円未満 **A** の品物の中から **1** つ
- 10,000円 ~ 20,000円未満 **A** または **B** の品物の中から **1** つ
- 20,000円 ~ 30,000円未満 **A** または **B** の品物の中から **2** つ
- 30,000円 ~ 50,000円未満 **A** または **B** の品物の中から **3** つ
- 50,000円 ~ 100,000円未満 **A** または **B** の品物の中から **3** つ + 厳選プラン **C** から **1** つ
- 100,000円以上 **A** または **B** の品物の中から **3** つ + 特選プラン **D** から **1** つ

鳥取ふるさとプレゼント 特選プラン

D

100,000円以上の
寄附で選べます

鳥取ふるさと
厳選プラン

C



鳥取和牛の豪華ロースのセットです。鳥取和牛のおいしさは、良質な水に恵まれた風土、そして生産農家のこだわりの肥育技術がその源です。いろいろな調理方法でお楽しみください。

申込番号 **D-1**

鳥取和牛 豪華ロースセット

サーロインステーキ (250g×2)、
ロースサイコロステーキ 500g、
ロースすき焼き用 1,000g
※冷凍でのお届けとなります。

株式会社 はなふさ
☎0857-37-2077
<http://www.hanafusa-meat.com/>



鳥取を代表する冬の味覚「松葉がに」！
おすすめは浜ゆで。当店自慢の逸品です。

申込番号 **D-2** 期間限定

タグ付き茹で松葉がに

タグ付き茹で松葉がに 大2枚 (若しくは中3枚)
※「タグ」は、松葉がにの中でも、鳥取県産で甲羅が11cm以上の色つやがよく、足が欠けていないものに付きます。
※時価のため、水揚げにより大きさが変わります。
※期間限定：2月15日までに入金手続きが完了したもの
※発送時期：11月8日～3月20日 (年末年 (12/30～1/10) を除く。) (水揚げがない場合があるため、期日指定はできません)
※シケ等によりご希望に添えない場合があります。

株式会社 中村商店
☎0857-28-1051
<http://www.matubagani.com/>



「松葉がに」の名称が初めて記録された鳥取賀露港で、水揚げした松葉がにを熟練の職人が浜茹でしたものをお届けします。

申込番号 **D-3** 期間限定

タグ付きボイル松葉がに

タグ付きボイル松葉がに 大2枚
※「タグ」は、松葉がにの中でも、鳥取県産で甲羅が11cm以上の色つやがよく、足が欠けていないものに付きます。
※時価のため、水揚げにより大きさが変わります。
※期間限定：2月15日までに入金手続きが完了したもの
※発送時期：11月8日～3月20日

株式会社 かねまさ浜下商店
☎0857-28-2391
<http://www.hamashita.jp/>

滞在型



申込番号 **D-4**

こぜにや 1泊2食ペア宿泊券

宿泊、夕食(和会席)、朝食(和定食)付
2名様ご利用
※平日限定(特定日(年末年始、盆、ゴールデンウィーク、シルバーウィーク)、土曜日、休前日を除きます。)
※有効期間:発行日から1年間

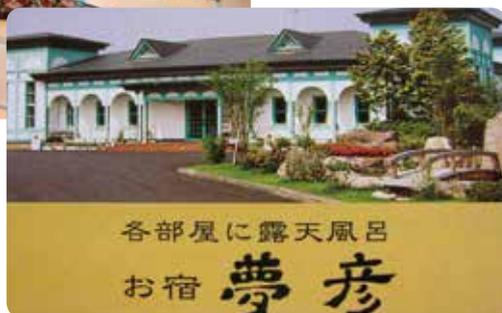
鳥取温泉 観水庭 こぜにや
☎0857-23-3311
<http://www.kozeniya.com/>

協賛

滞在型



源泉かけ流し天然温泉の露天風呂が付いた客室でゆったりすごしていただく贅沢なプランです。



申込番号 **D-5**

お宿夢彦 1泊朝食付きペア宿泊券

宿泊、朝食(和食)付 2名様ご利用
※特定日(年末年始、盆、ゴールデンウィーク)を除きます。
※夕食利用、特定日利用については応相談
※別途、入湯税が掛かります。
※有効期間:発行日から1年間

鹿野温泉 お宿夢彦
☎0857-84-2411
<http://www.yumehiko.co.jp/>

協賛

体験型



申込番号 **D-6**

田舎暮らし体験

自然と密着した田舎生活は、ホテルには無い発見や、人と人とのつながりを体験する事が出来ます。田舎とのつながりをここからスタートしませんか?田舎生活は、子供から大人まで楽しく過ごす事が出来ます。

田舎暮らし体験(1泊2日の民泊体験。夕食作り体験、朝食作り体験、半日体験(シャワークライミング、染色体験など)込) 2名様分
※実施期間:通年
※有効期間:発行日から1年間
※半日体験の内容については、別途、協賛業者とご相談ください。

五しの里さじ地域協議会
☎0858-88-0177
<http://www.5shi.join-us.jp/index.html>

協賛

鳥取県観光情報センター
特選プラン

D



世界7ヶ国で国際特許を取得したビモロバー®が、足指の動きを合目的に誘導し、着地時の負荷の方向性を変えることで、衝撃を分散、足底のアーチを保護して理想的な足圧の移動をガイドします。



申込番号 **D-7**

ビモロシューズ

ビモロランニングシューズ [VeLo:ペロ] 2足セット
 カラー: プライムイエロー、リーフグリーン
 サイズ: 22.0cm~29.0cm
 ※カラーとサイズをお選びください。
 ※人気商品のため、生産状況により4か月以上お待ちいただく場合があります。

株式会社 ワールドウィングエンタープライズ
 ☎0857-27-4773
<http://www.bmlt-worldwing.com>

10万円以上のご寄附で ご希望の方に 似顔絵プレゼント!

10万円以上ご寄附をいただいた方でご希望の方に、似顔絵国際大会の優勝経験があり、現在は鳥取市で活躍する似顔絵画家「宮本 栄一」氏によるあなたやご家族の似顔絵をプレゼントします。お誕生日等、特別な日の記念にいかがですか? ご希望の方は、お申し込み時に「似顔絵希望」とお申し込みください。

似顔絵画家・イラストレーター

宮本 栄一 氏

- 似顔絵国際大会優勝
- TVチャンピオン出演 (テレビ東京) 「似顔絵職人選手権」

絵がお本舗

<http://miya.moo.jp>



プレゼント
としても
喜ばれそう!



鳥取市
特選
プラン

D