

宮城県 七ヶ浜町

ふるさと応援寄附金

お礼の品リスト

あなたの意をふるさとに
ふるさとチョイス

10,000円以上の寄附でもらえる

<p>七ヶ浜産 焼海苔 (10帖)</p>  <p>この焼海苔は、風味豊かな海苔を厳選の上、程よく焼いています。海苔本来の味と香りが無駄なく生かされ、一層美味しく召し上がれます。【事業者】宮城県漁業協同組合七ヶ浜支所(電話022-349-6222)</p>	<p>七ヶ浜産 焼海苔 (5帖)と海苔チップス3種詰め合わせ</p>  <p>焼海苔は、風味豊かな海苔を厳選の上、程よく焼いています。海苔本来の味と香りが無駄なく生かされ、一層美味しく召し上がれます。海苔チップスは、上質海苔をごま油、オリーブオイルで加工し、塩味、唐辛子味に仕上げ、贈り...</p>	<p>七ヶ浜産 海苔チップス3種 各2個入り詰め合わせ</p>  <p>海苔チップスは、上質海苔をごま油、オリーブオイルで加工し、塩味、唐辛子味に仕上げ、贈り物に喜ばれる商品です。【事業者】宮城県漁業協同組合七ヶ浜支所(電話022-349-6222)</p>	<p>【山形県朝日町との相互連携】 友好の町 朝日町ワイン赤・白セット</p>  <p>朝日町ワイン(赤)は、朝日町産マスカットベリーAとブラッククィーンから造られた香りは華やかで、ブラックチェリーのコンポートやキャンディ、すみれの花などの香りが調和する。味わいはまるやかで果実味と味わいのあるバラ...</p>
<p>あわび伝説</p>  <p>天然のあわびを薄味の昆布ダシで炊き込みました。自然解凍しお好みの厚さにスライスしてお召し上がり下さい。【事業者】一般社団法人ニューロトランス(電話070-5099-7337)</p>	<p>黄金あわび</p>  <p>そのまま自然解凍でお料理に使えるポイルあわびです。バター焼きやスープなどお好みに合わせて調理して下さい。肝は、醤油やドレッシングに溶いてタレにしても美味しいです。【事業者】一般社団法人ニューロトランス(電話070-50...</p>	<p>杜王あわび</p>  <p>七ヶ浜産高級あわびを中華スープで炊き上げ、中華餡かけ風に仕上げました。そのまま温めてお召し上がり下さい。【事業者】一般社団法人ニューロトランス(電話070-5099-7337)</p>	<p>竹炭炙り海苔体験セット</p>  <p>板海苔は焼く前の海苔です。海苔は焼きたてが一番美味しいと言われます。お好みの焼き加減を探ってお楽しみ下さい。七ヶ浜産天然あわびで炊いた塩もついて、おにぎりや晩酌にもお勧めです。【事業者】一般社団法人ニューロト...</p>
<p>宮城野ポーク(切り身)</p>  <p>宮城野ポークは肉のキメが細かく、光沢が良くこくがありやわらかで、風味が良い豚肉です。一部地域は、冷凍にて発送となります。【事業者】丸要畜産(株)(電話022-365-5421)</p>	<p>宮城野ポーク(スライス)</p>  <p>宮城野ポークは肉のキメが細かく、光沢が良くこくがありやわらかで、風味が良い豚肉です。一部地域は、冷凍にて発送となります。【事業者】丸要畜産(株)(電話022-365-5421)</p>	<p>仙台牛切り落とし</p>  <p>仙台牛は口当たりが良くやわらかで、まるやかな風味と豊かな肉汁が特徴です。一部地域は、冷凍にて発送となります。【事業者】丸要畜産(株)(電話022-365-5421)</p>	<p>お米食べ比べセット</p>  <p>JA仙台管内で収穫されたもちもち感のあるひとめぼれ、さっぱりとした味わいのササニシキ、ねばりがあるモチ米をご賞味ください。【事業者】仙台農業協同組合(電話022-236-2411)</p>
<p>仙大豆 おためしセット</p>  <p>「仙大豆」シリーズは、宮城県産大豆の品種である「ミヤギシロメ」を原料とし、美味しくヘルシーに食べられる商品です。「仙大豆 おためしセット」として、クッキーやサブレ6種類を詰め合わせにしました。「ソイコロ」(プレ...</p>	<p>みお七ヶ浜ポークハム・ベーコンセット</p>  <p>志波姫ポークは一般の豚と比べて、やや淡泊の鮮やかな赤色で、やわらかな肉質が特徴です。その豚肉を下処理から漬け込み、燻製など、工程一つ一つ丁寧に仕上げました。志波姫ポークのあっさりとした脂の味が特製漬け込み液と...</p>		

七ヶ浜町ふるさと納税返礼品一覧_平成29年12月13日現在

金額区分	番号	名称	説明	事業者
¥10,000	10-001	七ヶ浜産 焼海苔(10帖)	焼海苔は、風味豊かな海苔を厳選の上、程よく焼いています。海苔本来の味と香りが無駄なく生かされ、一層美味しく召し上がれます。	宮城県漁業協同組合 七ヶ浜支所(電話022-349-6222)
¥10,000	10-002	七ヶ浜産 焼海苔(5帖)と海苔チップス3種詰め合わせ	焼海苔は、風味豊かな海苔を厳選の上、程よく焼いています。海苔本来の味と香りが無駄なく生かされ、一層美味しく召し上がれます。海苔チップスは、上質海苔をごま油、オリーブオイルで加工し、塩味、唐辛子味に仕上げ、贈り物に喜ばれる商品です。	宮城県漁業協同組合 七ヶ浜支所(電話022-349-6222)
¥10,000	10-003	七ヶ浜産 海苔チップス3種 各2個入り詰め合わせ	海苔チップスは、上質海苔をごま油、オリーブオイルで加工し、塩味、唐辛子味に仕上げ、贈り物に喜ばれる商品です。	宮城県漁業協同組合 七ヶ浜支所(電話022-349-6222)
¥10,000	10-004	[山形県朝日町との相互連携] 友好の町 朝日町ワイン赤・白セット	朝日町ワイン(赤)は、朝日町産 マスカットベリーAとブラッククィーンから造られた香りは華やかで、ブラックチェリーのコンポートやキャンディ、すみれの花などの香りが調和する。味わいはまろやかで果実味と味わいのあるバランスの良い赤ワインです。朝日町ワインで一番売れている赤ワインです。朝日町ワイン(白)は、山形県産デラウェアを主体にセーベル9110などをブレンドし造られた、華やかな甘い果物の香りと爽やかな酸味がフレッシュでフルーティーなやさしい口あたりのバランスの良い白ワインです。朝日町ワインで一番売れている白ワインです。	(有)朝日町ワイン(電話0237-68-2611)
¥10,000	10-005	あわび伝説	天然のあわびを薄味の昆布ダシで炊き込みました。自然解凍しお好みの厚さにスライスしてお召し上がり下さい。	一般社団法人ニューロトランス(電話070-5099-7337)
¥10,000	10-006	黄金あわび	そのまま自然解凍でお料理に使えるボイルあわびです。バター焼きやスープなどお好みに合わせて調理して下さい。肝は、醤油やドレッシングに溶いてタレにしても美味しいです。	一般社団法人ニューロトランス(電話070-5099-7337)
¥10,000	10-007	杜王あわび	七ヶ浜産高級あわびを中華スープで炊き上げ、中華餡かけ風に仕上げました。そのまま温めてお召し上がり下さい。	一般社団法人ニューロトランス(電話070-5099-7337)

七ヶ浜町ふるさと納税返礼品一覧_平成29年12月13日現在

金額区分	番号	名称	説明	事業者
¥10,000	10-008	竹炭炙り海苔体験セット	板海苔は焼く前の海苔です。海苔は焼きたてが一番美味しいと言われます。お好みの焼きかげんを探してお楽しみ下さい。七ヶ浜産天然あわびで炊いた塩もついて、おにぎりや晩酌にもお勧めです。	一般社団法人ニューロトランス(電話070-5099-7337)
¥10,000	10-009	宮城野ポーク(切り)	宮城野ポークは肉のキメが細かく、光沢が良くこくがありやわらかで、風味が良い豚肉です。	丸要畜産(株)(電話022-365-5421)
¥10,000	10-010	宮城野ポーク(スライス)	宮城野ポークは肉のキメが細かく、光沢が良くこくがありやわらかで、風味が良い豚肉です。	丸要畜産(株)(電話022-365-5421)
¥10,000	10-011	仙台牛切り落とし	仙台牛は口当たりが良くやわらかで、まろやかな風味と豊かな肉汁が特徴です。	丸要畜産(株)(電話022-365-5421)
¥10,000	10-012	お米食べ比べセット	JA仙台管内で収穫されたもちもち感のあるひとめぼれ、さっぱりとした味わいのササニシキ、ねばりがあるモチ米をご賞味ください。	仙台農業協同組合(電話022-236-2411)
¥10,000	10-013	仙大豆 おためしセット	<p>「仙大豆」シリーズは、宮城県産大豆の品種である「ミヤギシロメ」を原料とし、美味しくヘルシーに食べられる商品です。「仙大豆 おためしセット」として、クッキーやサブレ6種類を詰め合わせにしました。</p> <p>大豆パウダーにそれぞれの野菜パウダーをブレンドして焼き上げた香ばしさが口いっぱい広がる一口サイズの大豆クッキー。「ソイコロ」(プレーン、かぼちゃ、ほうれん草、にんじん)</p> <p>大豆パウダーに食感も楽しめるようにクラッシュした煎り大豆えを混ぜ込み、仕上げには、きな粉を使用したサクサクホクホクのクッキー。「ブルドネージュ」</p> <p>大豆パウダーを使用した“ほっくり”とした食感のサブレの上に、クラッシュした大豆を使用したフロランタンを組み合わせた、甘味だけでなく大豆の旨味と香りが凝縮されている。「フロランタン」</p>	仙台農業協同組合(電話022-236-2411)

七ヶ浜町ふるさと納税返礼品一覧_平成29年12月13日現在

金額区分	番号	名称	説明	事業者
¥10,000	10-014	みお七ヶ浜ポークハム・ベーコンセット	志波姫ポークは一般の豚と比べて、やや淡泊の鮮やかな赤色で、やわらかな肉質が特徴です。その豚肉を下処理から漬け込み、燻製など、工程一つ一つ丁寧に仕上げました。志波姫ポークのあっさりとした脂の味が特製漬け込み液とマッチし、上質な旨味を際立たせています。みお七ヶ浜特製ロースハム、ベーコン、ソーセージをぜひ一度ご賞味ください。	社会福祉法人はらから福祉会 みお七ヶ浜(電話022-395-9477)