

ふるさと

新潟市 応援 寄附金

大好きなふるさとだから
想いをカタチに
ふるさとを応援しよう



萬代橋



マリニピア日本海



新潟平野



北方文化博物館

新潟市 Niigata City

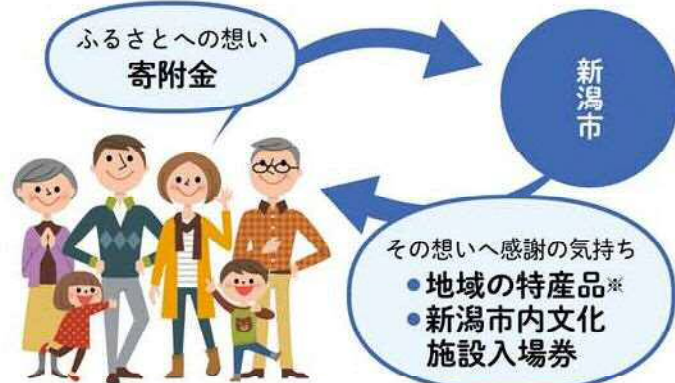
新潟市は、国際空港や港湾、新幹線、高速道路網などが整備された交通拠点であると同時に、国内最大の水田面積を持つ大農業都市です。さらに、日本海や信濃川・阿賀野川の大河、毎年4,000羽を超える白鳥が飛来するラムサール条約湿地の佐潟など、豊かな自然に恵まれています。

その自然と人の手が生み出す、お米や野菜などのたくさんの美味たち。慈しみながら育てられている美しい花々、受け継がれる歴史や文化から作られる逸品など、これまでも、そしてこれからも誇れる新潟市であるよう頑張っていきます。



ふるさと新潟市応援寄附金（ふるさと納税）とは？

ふるさと新潟市を想い、その発展に貢献したいと願う気持ちを寄附金という形で新潟市に贈っていただく制度です。その想いに新潟市から、特産品などをお返ししています。また、所得税・個人住民税が控除されます。



※新潟市内にお住まいの方からの寄附に対しては、贈呈できません。

寄附金はどう使われるの？

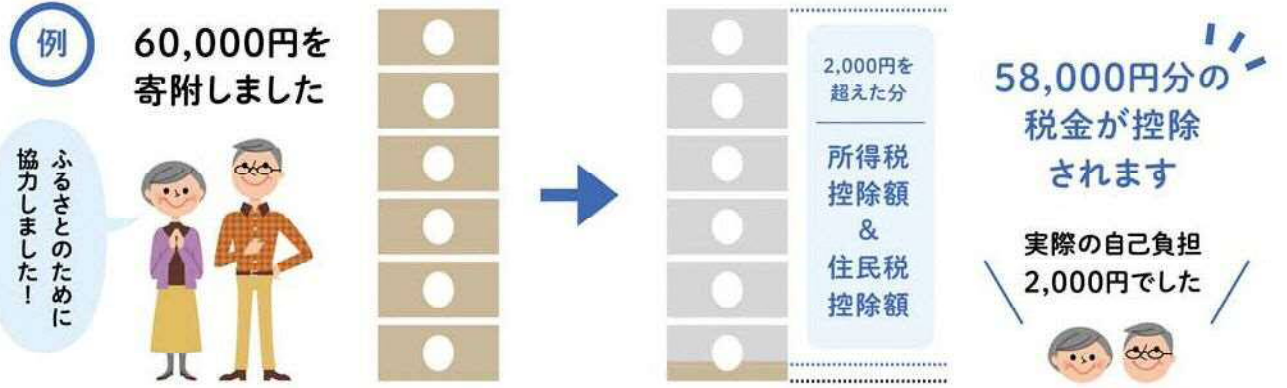
新潟市が取り組んでいる様々な事業に活用させていただきます。以下の7つからお選びください。

- 福祉
- 子育て
- 環境
- 歴史・文化・スポーツ
- 新潟ブランド
- 特色ある区づくり
- 市長におまかせ

返礼品だけが
メリットじゃない！

寄附で税金が控除されるらしいけど、どのくらい？

寄附した金額の2,000円を超えた分が税金（所得税・住民税）から控除されます。10,000円なら8,000円、60,000円なら58,000円。ただし、控除とは支払う税金から差し引くという事ですので、非課税の方は控除となりません。また、控除には一定の上限があります。



控除額の詳しい計算方法

① 所得税

$$\text{控除} = (\text{寄附金}^{\ast 1} - 2,000\text{円}) \times \text{所得税の税率}^{\ast 2}$$

※1 総所得金額などの30%を限度

② 住民税（基本控除+特例控除の合計額）

$$\text{基本控除} = (\text{寄附金}^{\ast 1} - 2,000\text{円}) \times 10\%$$

$$\text{特例控除} = (\text{寄附金}^{\ast 1} - 2,000\text{円}) \times (90\% - \text{所得税の税率}^{\ast 2})^{\ast 3}$$

※2 0～45%。平成26年から平成50年度については復興特別所得税を加算した率となります。

※3 特例控除は住民税所得割額×20%を限度

寄附金控除を受ける方法

自営業なので、確定申告をします。



税金の控除は翌年の確定申告にて

寄附をすると、自動的に控除されるわけではありません。寄附をした翌年に確定申告を行う必要があります。その際、寄附をした自治体が発行する寄附金受領証明書が必要になります。

勤め先で年末調整確定申告しないので、ワンストップ特例で！



年末調整などで確定申告をしない方は、ワンストップ特例で

★ワンストップ特例とは

確定申告が原則不要な方で、かつ年間の寄附先が5か所以内の方に限り、確定申告を行わなくても寄附金控除を受けられる仕組みです。制度利用をご希望の方には、寄附いただいたのち申請書をお送りしますので、申込書に希望の旨をご記入ください。

（郵送料は寄附される方のご負担になります。ご了承ください。）

あなたもふるさと納税、 やってみませんか？

私たちが
新潟市の
お手伝いを
したいな

ふるさと納税
気になって
いたんだ

いろんな
特産品が
あるんだね

分からない
事も聞いて
安心だよ

ネットから お申込み



早いに
楽しい
楽だね！

ふるさと納税の web サイト、
「ふるさとチョイス」からお申込み
する方法です。
ご希望のお礼の品と寄附の納入方
法などを選択して寄附します。



ふるさとチョイスの
新潟市ページはこちらの
QRコードから。

申込書を送って お申込み



ネットは
苦手なので
私はこれ

ふるさと新潟市応援寄附金申込書を、新潟市
役所に送ってお申込みする方法です。
申込書は当パンフレットと一緒に付いています。
複数枚必要な場合は、コピーして使用できます。
また、市役所にご連絡いただければ送付します。

申込書は下記アドレスからパソコンで表示、
プリントアウトも可能です。
[http://www.city.niigata.lg.jp/shisei/seisaku/
jigyoproject/furusatokifukin.html](http://www.city.niigata.lg.jp/shisei/seisaku/jigyoproject/furusatokifukin.html)

窓口で お申込み



- 新潟市東京事務所
(千代田区平河町
日本都市センター9階)
 - 新潟市役所の総務課
(市役所本館地下1階)
 - 各区役所(地域)総務課
- 上記の窓口で直接お申
込みができます。

クレジット決済※1

納入通知書を受け取り
指定の金融機関で入金※2

現金書留で
入金※4

窓口で現金払い

※1 使用できるクレジットカードは、MasterCard・VISA・JCB・ダイナース・AmericanExpressです。手数料はかかりません。

※2 お申込みを確認後、市から郵送します。

※3 新潟市指定金融機関は、みずほ銀行、三菱UFJ銀行、三井住友銀行、第四銀行、北越銀行、大光銀行、秋田銀行、東邦銀行、北陸銀行、きらやか銀行、みずほ信託銀行、三井住友信託銀行、新潟信用金庫、三条信用金庫、新発田信用金庫、加茂信用金庫、新潟県信用組合、興栄信用組合、新栄信用組合、さくらの街信用組合、協栄信用組合、巻信用組合、新潟市に所在する農業協同組合、北蒲みなみ農業協同組合、商工組合中央金庫、新潟県労働金庫、新潟県信用農業協同組合連合会、新潟県信用漁業協同組合連合会、ゆうちょ銀行・郵便局です。

※4 書留郵送料は寄附される方のご負担になります。

お問合せ・お申込み(申込書送付先・お申込みサイト)

〒951-8550 新潟市中央区学校町通1番町602番地1
新潟市役所 総務部総務課総務係

TEL: **025-226-2409** (直通)

FAX: 025-228-5500

Mail: somu@city.niigata.lg.jp



「ふるさと新潟市応援寄附金」ホームページ
[http://www.city.niigata.lg.jp/shisei/seisaku/
jigyoproject/furusatokifukin.html](http://www.city.niigata.lg.jp/shisei/seisaku/jigyoproject/furusatokifukin.html)



インターネットからの申込み
(ふるさとチョイス新潟市ページ)
<https://www.furusato-tax.jp/city/product/15100>

ふるさと

新潟市 からの お礼の品

皆様からの応援に
感謝を込めて
新潟市からのお礼です





お礼の品について

- 新潟市外にお住まいの方で10,000円以上寄附をしていただいた方に、新潟市ゆかりのお礼の品を贈呈します。
- 年何回ご寄附いただいてもお礼の品を贈呈します。ただし、1回の寄附につき、お礼の品は1つのみとなります。
- お礼の品のお届けにはご寄附いただいた後、通常2週間～2か月程度かかります。季節や数量に限りがある商品は特に、送付時期にズレが生じる場合がありますのでご了承ください。
- 農産物については、納付期限にご注意ください。出荷時期になりましたら発送します。なお、天候等により収穫が左右されることがあるため、作況によっては内容量の変更、あるいは代替品をお願いする場合がありますので、あらかじめご了承ください。
- 新潟市内にお住まいの方からの寄附に対しては、お礼の品は贈呈できませんので、ご了承ください。
- お礼の品の詳細や受付状況につきましては、市ホームページもしくはふるさとチョイス新潟市ページで最新情報をお知らせしていますので、そちらをご覧ください。
※こちらのQRからふるさとチョイスの新潟市ページがご覧いただけます。
- 掲載写真は、いずれもイメージです。



選べるお礼の品と寄附額について



寄附額で
選べる物が
変わります

寄附額	選べるお礼の品
10,000円～	申込番号の最初が A の品
20,000円～	申込番号の最初が A・B の品
30,000円～	申込番号の最初が A・B・C の品
50,000円～	申込番号の最初が A・B・C・D の品
100,000円～	A～E 全ての商品

1回の寄附につき、お選びいただけるのは1品です。例えば **A** と **B** の品を1つずつ選択したい場合は、お手数ですが10,000円と20,000円を分けてご寄附ください。



A-01 いけめん米コシヒカリ2kg

「いけめん米」は、世界一の安心・安全と美味しさを追求するいけめん会が丹精込めて栽培した新潟市産コシヒカリ。玄米の状態でも残留農薬、放射能不検出。カドミウム0.09ppm以下を実現。新潟県特別栽培農産物認証取得。

- 内 容：特別栽培コシヒカリ1kg×2袋
- 提供期間：通年
- 提 供：関エヌ・オー・エス



A-03

カガヤキ農園 特別栽培コシヒカリ5kg

江南区のカガヤキ農園で、農薬・化学肥料を通常の半分以下で栽培したコシヒカリ。有機肥料が中心の栽培なので、1ランク上のコシヒカリが楽しめる。新潟県特別栽培農産物認証取得。

- 内 容：特別栽培コシヒカリ5kg
- 提供期間：通年
- 提 供：関エーエフカガヤキ



A-04

カガヤキ農園 有機栽培コシヒカリ5kg

江南区のカガヤキ農園で、農薬や化学肥料は一切使用せず、有機肥料だけで栽培したコシヒカリ。健康志向の現代に人気の安心、安全でおいしい米。JAS有機栽培認定米で無農薬。

- 内 容：有機栽培コシヒカリ5kg
- 提供期間：通年
- 提 供：関エーエフカガヤキ



B-01

上野農場 自然栽培コシヒカリ(はさがけ米)3kg

北区の上野農場が農薬や肥料を施さず自然栽培したコシヒカリ。今では貴重な「はさがけ」の作業は、天日干しで自然乾燥をすることで、乾燥中にもさらにお米の熟成が進み、よりおいしくなる。JAS有機栽培認定米。

- 内 容：自然栽培コシヒカリ(はさがけ米)玄米3kg
- 提供期間：通年
- 提 供：上野農場

くみに農産 ま鴨が育てた美味しいコシヒカリ

西蒲区のかみに農産が有機質肥料のみで栽培したコシヒカリ。無農薬で、ま鴨を放鳥して除草と害虫駆除を行う。食感、甘み、ツヤ、香り、粘り全てに力強さがあふれる。新潟市土産品コンクール金賞受賞。新潟県特別栽培農産物認証取得。

- 内 容：特別栽培コシヒカリ 2kg 5kg 10kg
- 提供期間：通年
- 提 供：関くみに農産



C-01 10kg

2kg

A-07

A-02

宮尾農園 自然栽培コシヒカリ「宮尾米」4kg

北区の宮尾農園が、農薬、除草剤を使わず、肥料を施さずに自然栽培したコシヒカリ。たくさんの生き物たちの命のつながりの中で一緒に育て、しっかりととした味わいがある。JAS有機栽培認定米。

- 内 容：自然栽培コシヒカリ4kg
- 提供期間：通年
- 提 供：宮尾農園



A-06

特別栽培米 さつきむすめ5kg

化学肥料や化学合成農薬を5割以上削減した安全安心な新潟産コシヒカリ一等米。JA新津さつき管内の土は、阿賀野川と信濃川が運んだ豊富な土壌によって形成され、豊富な恵みの水が運び込まれる大地の上で作られている。

- 内 容：特別栽培コシヒカリ5kg
- 提供期間：通年
- 提 供：JA新津さつき

野菜・果物

新潟市は日本屈指の大農業都市であり、地域の特性をいかした魅力的な農産物が数多く生産されています。四季折々の新鮮でおいしい野菜、果物、美しく艶やかに咲く花をご紹介します。

新潟市では、全国に誇る自慢の農水産物を「食と花の銘産品」に指定し、その生産振興や販売促進、ブランド化に向けた取組を支援しています。新潟市から全国へ。この素晴らしい「食」と「花」を、新潟市から全国に向け発信していきます。



A-08 北区おすすめ トマト(大玉系)

北区の濁川・豊栄地区は、県下一のトマト出荷量を誇る。新潟の寒暖差をいかした、コクがあり果肉がぎゅっと詰まった、甘味と酸味のバランスが抜群なトマト。
※「にがりかわトマト」または「豊栄とまと」のどちらかをお届け。
●内 容：トマト4kg(23〜24玉) ●出荷時期：5月下旬〜7月上旬
●納付期限：6月15日 ●提 供：JA新潟市



A-15 秋葉区おすすめ クリスマスローズ

クリスマスローズは、赤・紫・ピンク・黄色・橙・白・黒などバリエーションが豊富。形も一重、八重、半八重など変化に富んでいる。新潟市は国内有数の産地である。
※花の色・形については、旬のものをお届け。
●内 容：クリスマスローズ鉢花1鉢 ●出荷時期：1月中旬〜3月中旬
●納付期限：3月15日 ●提 供：JA新津さつき



A-16 南区おすすめ 新高(日本なし)

梨の中でも大玉な日本なし。きれいな円形で甘味も強く酸味が少ない、肉質はやわらかな品種。大きくずっしりとした姿から果汁があふれ、おいしさが広がる。
●内 容：日本なし5kg(6〜8玉入) ●出荷時期：10月上旬〜10月中旬
●納付期限：9月15日 ●提 供：JA新潟みらい



A-17 南区おすすめ ルレクチエ(西洋なし)

上品な香りに滴るほどの甘い果汁ととろける果肉が特徴の西洋なし「ルレクチエ」は、まさに「幻の洋なし」。追熟と呼ばれる大切な時間を経て、きれいなパステルイエローへ変化していく。
●内 容：西洋なし2kg(5〜7玉) ●出荷時期：11月下旬〜12月下旬
●納付期限：11月15日 ●提 供：JA新潟みらい・JA越後中央



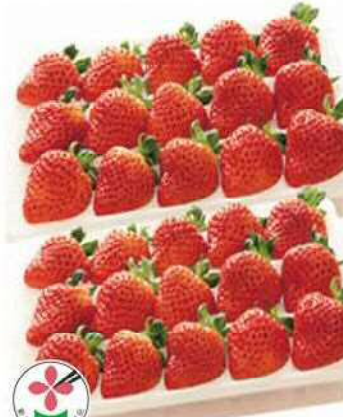
A-09 東区おすすめ ばれいしよ

東区大形産のジャガイモ。規格や品質管理の徹底により市場評価が高い。ばれいしよと相性の良い砂土壌で栽培され、「煮る、蒸かす、揚げる」と、どの調理法でもホクホクした食感で美味しく食べることができる。
●内 容：ばれいしよ10kg(箱詰) ●出荷時期：6月中旬〜8月上旬
●納付期限：5月15日 ●提 供：JA新潟市



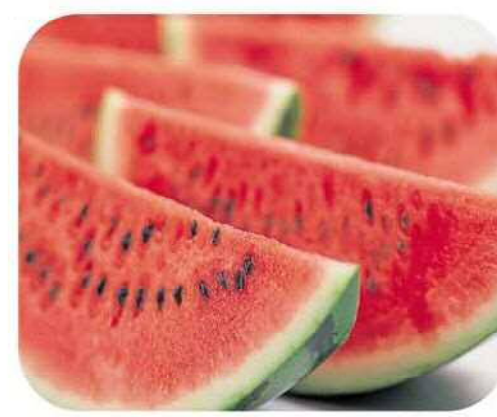
C-02 東区おすすめ 下山人参・サトイモ・やわ肌ねぎ

新潟市産の野菜3種類を旬の時期にお届けする。形がきれいで整った人参、甘くて柔らかいサトイモ、新潟の気候・風土が育んだ、まさに肌のように柔らかいやわ肌ねぎ。やわ肌ねぎは新潟市食と花の銘産品。
●内 容：人参10kg、サトイモ5kg、やわ肌ねぎ5kg ●出荷時期：人参 6月中旬〜7月上旬、サトイモ 9月中旬〜10月中旬、やわ肌ねぎ 9月末〜11月末
●納付期限：5月15日 ●提 供：JA新潟市



A-10 東区・江南区おすすめ 越後姫(イチゴ)

新潟生まれ新潟育ちのブランドいちご、越後姫。大粒で、甘くほどよい酸味と、可憐でみずみずしく、芳醇で豊かな香りが特徴。果肉は柔らかく、とてもジューシーで甘さは日本一とも言われている。
●内 容：いちご1パック15粒×2パック ●出荷時期：1月中旬〜4月上旬
●納付期限：2月28日 ●提 供：JA新潟市



A-18 西区おすすめ 新潟すいか

新潟市の海岸砂丘地で太陽の恵みを一杯に受けたすいかの、甘くてシャリ感のあるあじわいは太鼓判を押されている。
●内 容：すいか1玉約6kg×2玉 ●出荷時期：6月中旬〜7月中旬
●納付期限：6月15日 ●提 供：JA新潟みらい



B-03 南区おすすめ ぶどう(シャインマスカット)

濃厚で爽やかな甘さが人気の品種。粒がふっくらしており、皮が柔らかく、種もないため、とても食べやすい。はじける食感とマスカットならではの芳かな香りを楽しめる。
●内 容：ぶどう1房(約550g以上)化粧箱×2入れ ●出荷時期：9月中旬〜9月下旬(30個限定)
●納付期限：7月31日 ●提 供：JA新潟みらい



A-11 江南区おすすめ 新興(日本なし)

晩生梨の代表品種で、最も遅い時期に収穫される日本なし。シャキシャキとした食感が特徴で水分が豊富、甘みと酸味がバランスよく調和している。また、日持ちが優れている。
●内 容：日本なし5kg(8〜10玉入) ●出荷時期：10月下旬〜11月中旬
●納付期限：10月15日 ●提 供：JA新潟みらい



A-12 秋葉区おすすめ もち麦

秋葉区産のもち麦。アミロースフリーで水溶性食物繊維「β-グルカン」を豊富に含み、腸内環境を整え血糖値の上昇を抑制するスーパー食材！モチモチ食感がたまらない。
●内 容：もち麦350g/袋×3 ●出荷時期：通年 ●提 供：JA新津さつき



A-19 西区おすすめ くろさき茶豆

西区黒崎地域で出荷される茶豆。鼻に抜ける芳醇な香りと優雅な甘味、そしてシャキッとした歯ごたえが醸し出すまろやかな味のハーモニーは、えだまめの王様と言われている。
●内 容：くろさき茶豆1.5kg ●出荷時期：7月下旬〜9月上旬
●納付期限：7月15日 ●提 供：JA越後中央



A-20 西区おすすめ さつまいも(いもジェンヌ)

さつまいもが大好きな女性を思わせる上品で優雅な風味から、「いもジェンヌ」と命名。しっとりとした食感が甘みが強く調理用にもオススメ。
●内 容：さつまいも600g×6袋入れ(1袋2〜4本入) ●出荷時期：12月上旬〜2月上旬
●納付期限：11月30日 ●提 供：JA新潟みらい



A-13 秋葉区おすすめ アザレア

赤・白・ピンクが中心で鮮やかで豪華なアザレア。花の形も一重や八重、フリルの入ったものなど変化に富んでいる。新潟市は日本最大の産地である。
※花の色・形については、旬のものをお届け。
●内 容：アザレア鉢花1鉢(5号前後) ●出荷時期：10月中旬〜11月下旬、2月上旬〜4月上旬
●納付期限：1月15日 ●提 供：JA新津さつき



A-14 秋葉区おすすめ 放春花(ボケ)

ボケは赤・白・ピンクを中心に緑やクリーム色などもあり、1本の樹から赤・白・絞りの花が咲き分け種も人気。花の形も一重や八重など変化に富んでいる。新潟市は日本最大の産地である。
※花の色・形については、旬のものをお届け。
●内 容：ボケ鉢花1鉢(盆栽仕立て) ●出荷時期：2月上旬〜4月上旬
●納付期限：3月15日 ●提 供：JA新津さつき



A-21 西蒲区おすすめ 越王(こしわ)おけさ柿

鮮やかな橙黄色で光沢があり、ジュワッとくる歯ざわりと、湧き出てくる甘さがたまらないおいしさの柿。扁平で特有の箱型をしているのが特徴。
●内 容：柿7.5kg(32個〜40個) ●出荷時期：10月中旬〜11月上旬
●納付期限：9月30日 ●提 供：JA越後中央

※農産物については、納付期限にご注意ください。出荷時期になりましたら発送致します。なお、天候等により収穫が左右されることがあるため、状況によっては内容量の変更、あるいは代替品をお願いする場合がありますので、あらかじめご了承のうえ、お申し込みください。



B-04

加島屋のふるさと味覚

安政2年(1855年)創業の加島屋の人気3商品「さけ茶漬」「いぐら醤油漬」「貝柱のうま煮」の詰合せ。選りすぐりの海の幸を真心こめてつくり上げた。素材の旨みが際立つ粒選りの味わいが満載。

- 内容: さけ茶漬140g×1本、いぐら醤油漬170g×1本、貝柱のうま煮100g×1本
- 提供期間: 通年
- 提供: 加島屋



日本海に面し、2つの大河信濃川と阿賀野川を有する新潟市は、もちろん漁業も盛んです。また、味噌、梅、醤油といった発酵食品の生産も盛んで、冬の保存食として焼漬けなど、新潟の郷土料理が生まれました。



A-22

三幸 塩辛食べ比べセット

とろけるような甘さが特長の甘えびと脂ののったサーモンのハラスを新潟産梅・塩でじっくり熟成し、甘みと旨みを引き出した「甘えび塩辛」と「サーモン塩辛」の詰合せ。「甘えび塩辛」は新潟市土産品コンクール金賞受賞。

- 内容: 甘えび塩辛、サーモン塩辛(各200g)×各1本
- 提供期間: 通年
- 提供: 三幸



A-25 堀川鮮魚 焼漬け

代々、市民の台所である本町市場の一翼を担ってきた堀川鮮魚の新潟郷土料理・焼漬け。じっくり焼き上げて特製タレに漬け込んでおり、ホクホク的身質で、冷たいままで、お好みで温めてもご飯がすすむ一品。

- 内容: トラウトサーモン焼漬け5切入×2パック
- 提供期間: 通年
- 提供: 堀川鮮魚



B-07

焼漬けセット

さけ、のど黒の焼漬けなどのセット。雪深い厳しい冬期間の保存食として生産される焼漬けは魚を焼いてから特製のタレに漬け込むもので、熟成されたおいしさが人気。

- 内容: さけ9切、帆立8ヶ、のど黒2尾
- 提供期間: 通年
- 提供: 新潟中央水産市場



B-09

ギンダラ味噌と生サーモン越後漬

新潟の食文化「漬魚」。上質なギンダラと生サーモンの切身のセット。自家製味噌と厚切り切身で作ったギンダラ味噌と、市内醸造所の味噌と塩麹に漬けた生サーモンの越後漬。

- 内容: ギンダラ味噌約100g×2枚、生サーモン漬(味噌、西京味噌、塩麹)各約100g×2枚
- 提供期間: 1月初旬～11月中旬頃
- 提供: 堀川鮮魚



C-04

「新潟タレうお」手作り贅沢詰合せ

新潟の郷土料理、焼漬けと生サーモンとギンダラのセット。厚い切身を市内醸造所の味噌や麹を使用したタレで漬け込み仕上している。焼漬けは温めても冷たくてもホクホクで、柔らかい口当たりが楽しめる。

- 内容: サーモン焼漬け5枚、生サーモン漬(味噌、西京味噌、塩麹)各約100g×2枚、ギンダラ味噌約100g×2枚
- 提供期間: 1月初旬～11月中旬頃
- 提供: 堀川鮮魚



B-08

新潟干物セット

鮮度の良い真イカを使った一夜干しいかと、丁寧に塩をまわしてから流水でマイルドな塩味に作り上げた塩引きは、古くから新潟の特産品。これに脂の乗った高級のど黒を一夜干しにしてセットに。

- 内容: 一夜干しいか2枚、のど黒2枚、塩引き切身4枚
- 提供期間: 通年
- 提供: 新潟中央水産市場



A-23

銀だら越後漬・鮭新潟こしひかり塩こうじ漬詰合せ

大型で脂ののった銀だらの辛味醤油漬と五ツ星お米マイスターがつくった新潟県産コシヒカリ原料の塩麹で漬けた鮭の詰合せ。日本ギフト大賞2016新潟賞受賞。

- 内容: 銀だら越後漬×2、鮭新潟こしひかり塩こうじ漬3入×2
- 提供期間: 通年
- 提供: 蘭見田元七商店



B-06

銀だら越後漬詰合せ(4切ずつ)

大型で脂ののった銀だらの辛味醤油漬と味噌漬。一切れずつ真空パックに入っているため保存も調理も簡単。第56回全国推奨観光土産審査会で日本商工会議所会頭賞受賞。

- 内容: 銀だら越後漬 辛味醤油漬×4、銀だら越後漬 味噌漬×4
- 提供期間: 通年
- 提供: 蘭見田元七商店



C-03

銀だら越後漬詰合せ(6切ずつ)

大型で脂ののった銀だらの辛味醤油漬と味噌漬。一切れずつ真空パックに入っているため保存も調理も簡単。第56回全国推奨観光土産審査会で日本商工会議所会頭賞受賞。

- 内容: 銀だら越後漬 辛味醤油漬×6、銀だら越後漬 味噌漬×6
- 提供期間: 通年
- 提供: 蘭見田元七商店



A-26

いかのふっくら焼

新潟の漁師が作るイカ焼き。水揚げ直後に船の上で凍結しているため鮮度が良くプリプリしている。大きなイカを選別しているため身が厚く食べごたえがある。

- 内容: いかのふっくら焼180g×4袋
- 提供期間: 通年
- 提供: ヤマキ食品



B-10

海幸漬

海の幸を贅沢に使用した、新潟の漁師が作る海幸漬。漁師として培った厳しい目で厳選した素材、アワビの煮貝、めかぶ、イカソーメン、ウニ、数の子、イクラを盛り付けた。食卓を豪華に飾る詰合せ。

- 内容: イカ・イクラ・めかぶ・ウニ・数の子・あわび入り海幸漬180g
- 提供期間: 通年
- 提供: ヤマキ食品



C-05

アワビの煮貝

新潟の漁師が作るアワビの煮貝。沸騰させずに長時間鍋に張り付いて、歯ごたえはそのままに柔らかく仕上げている。桐箱に入れて風呂敷で包んでお届けする。

- 内容: アワビの煮貝75g×2個
- 提供期間: 通年
- 提供: ヤマキ食品



B-05

小川屋の焼漬詰合せ

小川屋で人気No.1の新潟郷土料理「焼漬」詰合せ。白焼きした魚を醤油ベースのタレに漬け込み、しっかりとした食感と「あまじょっぱい」味わいに仕上げている。調理済みなで、そのまま食べることができる。

- 内容: 焼漬(さけ×2袋、ハラス・ぶり・さば・さんま×各1袋) ※3切入/袋
- 提供期間: 通年
- 提供: 小川屋



A-24

鈴木鮮魚 鮭の焼漬

新潟市の台所、本町市場で4代に渡り店を構える鈴木鮮魚店の新潟郷土料理・鮭焼漬。焼いた香ばしい香りと、煮魚のような柔らかい食感を楽しめる。温めずそのまま食べるのが新潟流。ご飯のお供やお酒の肴に最適。

- 内容: 鮭焼漬5切入×3パック
- 提供期間: 通年
- 提供: 新潟三越伊勢丹



A-27

しんじょう4種詰合せ

新潟市が全国に誇る食と花の銘産品の一つ「南蛮えび」を使った「甘海老しんじょう」をはじめ、新潟ならではのしんじょう揚げ4種類の詰合せ。しんじょうの生地のはっきりとした食感と素材の美味しさを堪能できる。

- 内容: しんじょう(甘海老、煮玉子、カニ、海老)各2個
- 提供期間: 通年
- 提供: 新潟三越伊勢丹

酒

米どころ新潟は、酒どころでもあります。キレがよく、すっきりした飲み口＝「新潟淡麗」が新潟清酒の特徴。新潟ならではの上質な酒米で造られる地酒は、どんな料理にもよく合います。また、地域の特色をいかしたビール・ワインも盛んに造られています。



B-13 笹祝純米大吟醸越淡麗

西蒲区「笹祝酒造」の純米大吟醸酒。西蒲区岩室産の酒米「越淡麗」を100%使用している。大吟醸でありながら強い香り・甘みはなく、海・野・山の幸を存分に引き立てる綺麗な辛口の日本酒。

- 内容：日本酒720ml×1本
- 提供期間：通年
- 提供：笹祝酒造



C-06 笹祝酒造純米大吟醸2本とトートバッグセット

笹祝酒造の純米大吟醸酒セット。「笹祝純米大吟醸越淡麗」は酒米「越淡麗」で仕込んだきりっと淡麗な飲み口。「竹林爽風純米大吟醸」は酒米「亀の尾」で仕込んだ味わいある辛口。オリジナルトートバッグもセット。

- 内容：日本酒720ml×2本 トートバッグ
- 提供期間：通年
- 提供：笹祝酒造



B-11 錦鯉

新潟で生まれ、日本を代表する観賞魚「錦鯉」のように華やかな日本酒。白桃のような香りと、清らかさの中に堂々とした味を感じられる。グッドデザイン賞も受賞しており、飾っても楽しめる。

- 内容：日本酒720ml×1本
- 提供期間：通年
- 提供：今代司酒造



C-07

越乃寒梅 純米吟醸 瀧(さい)

越乃寒梅の石本酒造の純米吟醸酒。穏やかな香りと、体の中にスッと流れ落ちていくような飲み心地だが、確かな米の旨味を感じる。控えめな中に芯のある、ライトで飽きの来ない味わいに仕上げている。

- 内容：日本酒1.8ℓ×2本
- 提供期間：通年
- 提供：(株)いがた経済新聞社



A-28 新潟しゅぼっぼ 今代司 720ml

中央区沼垂の今代司酒造がJR東日本新潟支社設立のJR新潟ファーム産の酒米で造った日本酒。新潟ならではの淡麗辛口。新潟の「しゅ=酒」をきっかけに、「ぼっぼ=歩く、まち歩き」をしてもらえるよう命名。

- 内容：日本酒720ml×1本
- 提供期間：通年
- 提供：今代司酒造



B-12

新潟コシヒカリ純米大吟醸 maboroshinosake (今代司酒造)

新潟の棚田のコシヒカリを使用した、50%精米の純米大吟醸酒。粒の小さい棚田のコシヒカリはその分旨味がぎゅっと詰まっている。米、水、酒蔵の全てが新潟県下越地区のもので、新潟にしかないこだわりの1本。

- 内容：日本酒720ml×1本
- 提供期間：通年
- 提供：夢幻の酒

A-29

SHISUI

西区内野の塩川酒造が造る古代米のお酒。深い余韻と優雅なひとときを演出する。ワインのような鮮やかな色彩と風味は、米の表皮部分に含まれているポリフェノールを最大限活用することにより生み出されている。

- 内容：日本酒500ml×1本
- 提供期間：通年
- 提供：塩川酒造



A-30

エチゴビール 350ml 12缶詰合せ

全国第一号の地ビールメーカー「エチゴビール」の麦芽のkokとホップの香りがさわやかな「ビルスナー」、フルーティーな味わいの「ピアブロード」、「こしひかり越後ビール」、「レッドエール」の個性豊かな4種類の詰合せ。

- 内容：ビール350ml×12本
- 提供期間：通年
- 提供：エチゴビール



B-16

新潟麦酒 トリュフ豚とビール飲み比べセット

老舗地ビールメーカー「新潟麦酒」が本場ベルギーと同じ製法で醸造した本格派の瓶内発酵ビールやフルーツ系の発泡酒の詰合せ。香り高い脂身が絶品の「トリュフ豚」のハム・ソーセージとセットで楽しめる。

- 内容：ビール・発泡酒 310ml×6本、ハム、ソーセージ
- 提供期間：通年
- 提供：新潟麦酒



D-01 カーブドッチSABLE 赤白ワインセット

西蒲区のワイナリー「カーブドッチ」を代表するワイン。サブルとはフランス語で「砂」を意味し、西蒲区角田浜の珍しい砂の土壌特性をいかし、栽培・醸造している。複数の品種をブレンドし、土地の個性を強く現している。

- 内容：ワイン750ml×2種(赤・白)
- 提供期間：通年
- 提供：(株)カーブドッチ



A-31 いもジェンヌ焼酎

新潟砂丘のさつまいも「いもジェンヌ」で造った焼酎。広大な砂丘の中で栽培され、太陽の恵みたっぷりのさつまいもで、しっとりとした食感と贅沢な甘さが自慢。この特徴を凝縮し、まろやかでふくよかな香りを味わえる。

- 内容：焼酎720ml×2本
- 提供期間：通年
- 提供：JA新潟みらい

笹団子

笹団子は、あずき餡の入ったヨモギ団子を数枚の笹の葉でくるんで、い草などの紐で結んで蒸したものです。昔から地元で愛されている新潟の代表的な和菓子です。



A-32 港製菓 笹だんご・笹ざくらセット

笹だんごは自家製の粒あんをよもぎ入りのお団子で包んだ、新潟県を代表する郷土和菓子。笹ざくらは桜の葉の塩漬けを細かくして白あんに練り込んだ桜あんを、桜の花をイメージしたピンク色のお団子で包んでいる。

- 内容：笹だんご(つぶあん) 50g×20個、笹ざくら(桜あん) 45g×10個
- 提供期間：通年
- 提供：(株)港製菓



A-33 田中屋本店 越後新潟味わいセット

越後新潟の味わいを楽しめる3種類のセット。お土産の代表、昔から変わらぬ美味しさの「笹だんご」と「ちまき」に、醤油味の素朴な味わい「正油おこわ」のセット。

- 内容：笹だんご(つぶあん) 10個、ちまき(きな粉付) 5個 正油おこわ 2ケース
- 提供期間：通年
- 提供：(株)田中屋本店



A-34 笹川餅屋の笹団子

創業明治16年。製法も頑固にこだわった昔ながらの老舗の「笹団子」。団子生地は、主に新潟県産コシヒカリとこがね餅等をブレンドし、石臼で搗いて製造をしたふるさとの味。

- 内容：笹団子(つぶあん) 20個
- 提供期間：通年
- 提供：(株)笹川餅屋

お菓子

上質なお米や、ル レクチエなどのフルーツが豊富な新潟市。それらを使ったお菓子もたくさん取り揃えています。おやつや食後のデザート、お酒のおつまみまで、いろんな場面で新潟市のお菓子をお楽しみください。



A-35 ジェラテリア・レガーロジェラート 8個セット

B-17 ジェラテリア・レガーロジェラート 16個セット

県内外から年間約23万人が来店し、行列ができるジェラート店人気4種の詰合せ。新潟市の農業特区による農地有効利用を実践し、循環農業で作られている。毎朝しぼりたてを低温殺菌した鮮度の高い生乳のみを使用。

- 内容：[A-35] ジェラート111ml×8個 (4種)
[B-17] ジェラート111ml×16個 (4種)
牧場ミルク・イチゴミルク・チョコレート・ラムレーズン
- 提供期間：通年
- 提供：南フジファーム



A-42 幻の洋梨タルト

新潟市の特産品ル レクチエを使ったタルト。ル レクチエの芳醇な香りと甘みが口の中で広がり、タルトのサクサク感と絶妙にマッチ。希少価値の高いル レクチエとフレッシュバターをたっぷり使った贅沢なタルト。

- 内容：洋梨タルト10個
- 提供期間：通年
- 提供：園百花園



A-43 茶豆あんよせ

新潟を代表する特産品黒崎茶豆を100%使用したあんよせ。茶豆の美味しさを損なわぬよう、材料をシンプルにし、黒崎茶豆の特徴の「豊かなコクと甘み」を大切にしている。羊羹でもなくあんこでもない、新感覚のお菓子。

- 内容：茶豆あんよせ8個入×3箱
- 提供期間：7月上旬～9月中旬
- 納付期限：8月31日
- 提供：園百花園



B-19 新潟菓撰

新潟の特産品を使ったお菓子の詰合せ。新潟特産品の中でも希少価値の高いル レクチエを使用した幻の洋梨タルトをはじめ、新潟の魅力を感じることができるお菓子がたっぷりつまったひと箱。

- 内容：生キャラメル羊羹4個、トキの親子鳥サブレ4個、にいがた琥珀1個、にいがた季寄せ8個、幻の洋梨タルト5個
- 提供期間：通年
- 提供：園百花園



A-36 沼垂テラス商店街の新名物「沼ネコ焼」10個セット

新潟市・沼垂(ぬつたり)テラス商店街の新名物「沼ネコ焼」。県産コシヒカリの米粉を配合したモチモチ生地にあんこやクリームがたっぷり入ったチャーミングなネコ形お菓子。焼印で描かれた様々な表情が特長。

- 内容：沼ネコ焼10個
- 提供期間：通年
- 提供：園テラスオフィス



A-37

亀田の厳選米菓詰合せ

米菓国内売上No.1の亀田製菓の厳選米菓の詰合せ。お馴染みの柿の種を中心に、新潟限定のサラダホープやおつまみに適したミックス商品、定番のおせんべいなど10種類、14袋のセット。

- 内容：米菓10種合計14袋
- 提供期間：通年
- 提供：亀田製菓



B-18 沼垂テラス商店街の新名物「沼ネコ焼」&オリジナルグッズセット

「沼ネコ焼」とオリジナルグッズのセット。一度は衰退した沼垂市場通りを「沼垂テラス商店街」として再生し、2016年には地域再生大賞・準大賞受賞するなど県内外から注目を集めている商店街の名物。※年間15個限定

- 内容：沼ネコ焼10個、手ぬぐい1枚、トートバッグ1枚
- 提供期間：12月上旬～6月下旬
- 提供：園テラスオフィス



A-38

亀田の米菓小袋いろいろセット

米菓国内売上No.1の亀田製菓の食べきりサイズの小袋米菓の詰合せ。お馴染みの柿の種やハッピーターン、カレー味のおせんべいや海苔巻などの小袋のセット。

- 内容：米菓4種 40袋
- 提供期間：通年
- 提供：亀田製菓



A-40 越後せんべい浜島

厳選した材料を使用し、1枚1枚手焼きで丁寧に仕上げたせんべい。やわらかな歯ざわりと、口に広がる卵の香りが、お茶だけではなくコーヒーとの相性もバッチリ。保存料など一切使用せず安心して食べられる。

- 内容：越後せんべい 24枚
胡麻せんべい 26枚
豆せんべい 26枚
- 提供期間：通年
- 提供：園フレッシュライン新潟



A-41 浮き星とドリップコーヒーのセット

明治33年から中央区で作られている伝統菓子「浮き星」は、コンペイトウに似た、あられを使った砂糖菓子。そのまま食べてもよし、飲み物に浮かべると砂糖が溶けてあられが浮かぶ。鈴木コーヒーのドリップパックとのセット。

- 内容：浮き星2缶
ドリップコーヒー5袋
- 提供期間：通年
- 提供：合同会社アレコレ



A-39

タネビツアソートボックス6種類セット

いつもの柿の種のカリッとした生地をベースに焦がす、燻す、揚げるなどして特別な味付け。更に、カシューナッツやローストピーナッツ、アーモンドなどと合わせて仕上げたプレミアムな柿の種6種類のセット。

- 内容：柿の種6種 24袋
- 提供期間：通年
- 提供：亀田製菓

食事券

ワインを楽しむ大人のディナー、庭園を眺めながらの目でも楽しむランチ。楽しいお食事をご家族、お友達、恋人などと一緒に堪能してみませんか。



D-02 カーブドッチディナーチケット2名様

カーブドッチワイナリー直営のレストランでの特製ディナーチケット。厳選した食材を使用した料理にあうワインをスタッフが提案する。いつもと違う特別なひとときを過ごしてほしい。新潟市内4店舗の中からお好みの1店舗を選べる。※使用期間1年。使用の際はチケット記載の店舗に1週間前までに要予約。現金引換不可。差額発生時お釣りは出ない。

- 内容：カーブドッチディナーチケット×2枚
- 提供期間：通年(月間20組)
- 提供：園欧州ぶどう栽培研究所



A-47 天寿園カフェ「kimama」ランチ券

障がいを持つメンバーの就労の場である天寿園カフェ「kimama」のお食事券3枚セット。中国庭園を眺めながら6種のランチから選べる。また、メンバー作成のオリジナル布製小物を1点プレゼント。

- 内容：ランチお食事券3枚
(1枚でランチ1人分と布製小物1点)
- 提供期間：通年
- 提供：就労支援事業所きまま舎

食品 日用品



A-54 ル レクチエジュース 180ml 4本セット

新潟市特産のル レクチエをたっぷりと贅沢に使用した果汁100%ジュース。素材本来の美味しさをそのまま味わえるように、砂糖等の甘さを一切加えていない。ル レクチエの美味しさを一年中味わえる。

- 内 容：ル レクチエジュース 180ml×4本
- 提供期間：通年
- 提 供：ヤマヨ果樹園



B-22 ル レクチエジュース 500ml 3本セット

新潟市特産のル レクチエをたっぷりと贅沢に使用した果汁100%ジュース。素材本来の美味しさをそのまま味わえるように、砂糖等の甘さを一切加えていない。ル レクチエの美味しさを一年中味わえる。新潟市土産品コンクール金賞受賞。

- 内 容：ル レクチエジュース500ml×3本
- 提供期間：通年
- 提 供：ヤマヨ果樹園



A-55 越後雪室屋 雪室珈琲 ドリップセット 20PIECES

厳選した珈琲豆を、雪で囲った天然の冷蔵庫「雪室」で、ゆっくり低温熟成することにより、酸味と苦みの角が取れ、よりまろやかに仕上げた珈琲。

新潟市土産品コンクール金賞受賞。

- 内 容：オリジナルブレンドドリップ10g5P×2袋、ショコラドリップ10g5P×2袋
- 提供期間：通年
- 提 供：鶴鈴木コーヒー



A-56

新潟拉麺セレクション

ラーメン王国として県内外で有名な新潟で、新潟市の有名ラーメン店監修の商品詰合せ。背脂醤油味、煮干し醤油味、濃厚味噌味の3種類を取り揃え、お店自慢の味が家庭で楽しめる。

- 内 容：ラーメン3種×2袋
- 提供期間：通年
- 提 供：関フレッシュライン新潟



B-20 にいがた地鶏 越乃寒梅 酒粕漬

新潟が誇る地鶏「にいがた地鶏」を、新潟市の淡麗辛口の銘酒「越乃寒梅」の酒粕に漬け込んだ、こだわりの逸品。酒粕は酒粕味噌と酒粕塩麹の味付けで、2種類の美味しさを楽しめる。

- 内 容：味付け肉150g×4パック
- 提供期間：通年
- 提 供：鶴島梅



B-21 越後雪室屋 雪室熟成 黄金豚ロース味噌漬

新潟県産ブランド豚「越乃黄金豚（こしのこがねぶた）」を雪で囲った天然の冷蔵庫「雪室」でじっくり熟成。雪室熟成＝スノーエイジングでよりしっとり柔らかく、旨みが増した豚肉を味噌漬けに。

- 内 容：黄金豚ロース味噌漬6枚
- 提供期間：通年
- 提 供：南にいがた経済新聞社



B-23 米粉ルウのセット

新潟産米粉100%のルウシリーズ。粉末状なので調味料として使うのもオススメ。アレギーなどのある方も食べられるルウ。カレー専用米は南区で生産され、中はもっちり表面はさらっとして、カレーにピッタリなお米。

- 内 容：米粉のカレールウ 150g
米粉のシチュールウ 130g
米粉のハヤシルウ 120g
カレー専用米 300g(2合)
- 提供期間：通年
- 提 供：合同会社アレコレ



A-57 そばがら枕

B-26 ペアそばがら枕

障がいを持つ利用者が、集団生活を通して豊かな社会生活が送れることを目標に心を込めて作ったそばがら枕。県内産そばがらを100%使用し、残留農薬や環境ホルモンの心配がなく、枕カバーもはらずして洗える。

※枕カバーのデザインはおまかせ。

- 内 容：[A-57] 枕56cm×36cm（縫製前サイズ）重量2kg入り×1個
[B-26] 枕56cm×36cm（縫製前サイズ）重量2kg入り×2個
- 提供期間：通年
- 提 供：就労継続支援B型しろやま



A-58 ほほえみほのかティッシュBOXケースとひまわりコースター

A-59 ほほえみほのかスマホケースとひまわりコースター

A-60 ほほえみほのかメガネケースとひまわりコースター

カラフルな色の柔らかいティッシュBOXケース・スマホケース・ソフトなメガネケースとコースターのセット。作者たちの気持ちのままに作られている。色合いは一品もの。

- 内 容：[A-58] ティッシュBOXケース、コースター2つ
[A-59] スマホケース、コースター2つ
[A-60] メガネケース、コースター2つ
- 提供期間：通年
- 提 供：ワークセンターほほえみ

サービス

新潟市にいるお父さん、お母さんに安心安全を届けて、自分も安心して毎日を過ごしたい。
新潟市にある空き家を放置しないで、きちんと管理したい。
そんな希望を叶えます。

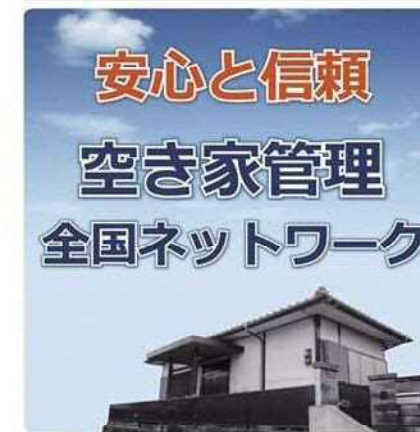


E-03 みまもり訪問サービス(6か月)

「高齢者単身世帯」等の安心安全のためのみまもり訪問サービス。ふるさと新潟市で暮らす親御さんのご自宅に、郵便局社員等が毎月1回訪問し、生活状況を確認して、その結果をご家族様へお知らせ。

サービスの受け手が、新潟市に居住して、利用同意が事前に得られていることが必要。寄附金受付後、寄附者情報を日本郵便に提供し、その後の契約行為は、寄附者と日本郵便との間で行う。

- 内 容：みまもり訪問サービス6か月間
- 提供期間：通年
- 提 供：日本郵便



E-04 空き家管理サービス(スタンダードプラン)

住宅管理の専門家が、新潟市内にある空き家となった実家や自宅を管理。業界初のクラウド型空き家管理システムにより、パソコンやスマートフォンで管理作業の様子を動画や写真を含んだ管理レポートで確認できる。

新潟市内の空き家対象。引受けには条件があるので、申込み前に伸晃建設（TEL：025-245-0501）へ要問合せ。また、お申込者同行による空き家の現況確認及び契約手続きが必要。

- 内 容：月1回(3か月間) 約60分の管理作業（室内および屋外）
- 提供期間：通年
- 提 供：伸晃建設

市の事業に関わる商品

「新潟開港150周年記念事業」や「新潟市健幸づくり応援食品制度」など、新潟市が展開する各種事業に関わる商品です。



※「新潟市健幸づくり応援食品認定制度」については、「寄附金使い道」の新潟ブランドのページをご覧ください。

A-48

南蛮えびせんべい

新潟産の南蛮えびを殻ごと50%練り込み、南蛮えびの香りと風味が楽しめるせんべい。(製造:新潟中央水産市場)カルシウムの含有量を市に認められた「新潟市健幸づくり応援食品認定食品」。保存料、油、化学調味料、合成着色料を一切使用していない。

- 内容: えびせんべい20g×18袋
- 提供期間: 通年
- 提供: 関フレッシュライン新潟

工芸品

経済産業省大臣指定の伝統的工芸品である「新潟漆器」と「新潟・白根仏壇」をはじめ、新潟市には様々なものづくりが根付いています。



D-04

亀田綿長パン「亀とうさぎ」

約300年前に新潟市亀田地区で生まれた伝統織物「亀田織(かめだじま)」を使った長パンツ。深く洗練された柔らかな風合いで通気性もよく、また何度洗っても崩れない丈夫さを兼ね備えている。現代のニーズに合わせたデザイン。

- 男女兼用。サイズは
S(W80-92cm、H100cm、股下61cm)
M(W82-94cm、H104cm、股下61cm)
L(W88-96cm、H114cm、股下61cm)
色はグレー、ブラック、ネイビー、エンジの無地かストライプ。
- 内容: 亀田綿長パンツ1本
 - 提供期間: 通年(月間10着限定)
 - 提供: 合同会社アレコレ



A-50 新潟開港150周年記念 コーヒードリッパー

新潟開港150周年を記念し、2か国のコーヒーを絶妙にブレンド・焙煎した限定コーヒー。3種類の味(MINATOMACHI BLEND-LIGHT、MILD、BITTER)が楽しめる。

- 内容: コーヒードリッパー10g×9パック
- 提供期間: 2019年12月まで
- 提供: 関鈴木コーヒー

※「新潟開港150周年記念事業」については、「寄附金使い道」の歴史・文化・スポーツのページをご覧ください。



A-51 新潟開港150周年記念 お菓子の「きくや」3種類詰合せ

中央区万代にある老舗菓子屋「きくや」の、新潟県産のコシヒカリ米粉を使用し、開港150周年のロゴをプリントしたクッキー、新潟県産のルレクチエを使用したどらやき、新潟ショコラのスイーツと抹茶の詰合せ。

- 内容: 新潟クッキー5枚、ルレクチエどらやき4個、新潟ショコラ(スイート×2、抹茶×2)
- 提供期間: 2019年12月まで
- 提供: 関きくや



C-08 ぱしもんピネガープレミアム

新潟市特産八珍柿の柿果汁を80%配合したミネラル豊富な柿酢。カリウム含有量を市に認められた「新潟市健幸づくり応援食品認定食品」。柿の果実味とまろやかな酢の風味は健康ドリンクに最適。

- 内容: 柿酢(果実酢)500ml×1本
- 提供期間: 通年
- 提供: 新潟柿酢事業協同組合



D-05 国産桐米びつ

材料管理から製造までを一貫して行っている安心安全な国産桐の米びつ。滑らかに開閉できるスライド蓋や堅牢な箱組みなど、桐たんすの製造技術が取り入れられている。

- 内容: 国産桐米びつ5kg用
- 提供期間: 通年
- 提供: 関朝倉家具



D-06 桐ランチョンマット

桐たんすの扉に用いられる「框組(かまちぐみ)」を採用した、桐製のランチョンマット。桐を厚さ6mmまで薄く削り込み、約190gという驚異的な軽さを実現。表面はウレタン塗装を施し、シミが付きにくく水洗いも可能。

- 内容: 桐ランチョンマット4枚
- 提供期間: 通年
- 提供: 関朝倉家具



E-01 桐製テーブルマット8枚組セット

「框組」を採用した、桐製のランチョンマットとティーマット。桐を厚さ6mmまで薄く削り込み、約190gという驚異的な軽さを実現。表面はウレタン塗装を施し、シミが付きにくく水洗いも可能。さらに、これらを収納できるホルダーのセット。

- 内容: 桐ランチョンマット4枚、桐ティーマット4枚、桐ホルダー1台
- 提供期間: 通年
- 提供: 関朝倉家具



E-02

ペレットグリルヒーター KIRINSAN(きりんさん)

木質ペレットを燃料とするアウトドア用グリルヒーター。二段に分かれており、上の段でバーベキュー、下の段でピザなどを同時に調理することもできる。非常時や災害時にも活躍する。

- 内容: ペレットグリルヒーター1台、着火剤4本、ペレット1袋(1.5kg)
- 提供期間: 通年
- 提供: 関長谷川工業



A-52

旧齋藤家別邸グッズ詰合せ

国の名勝に指定されている旧齋藤家別邸(豪商齋藤家の四代齋藤喜十郎が大正7年に建築)で販売しているガイドブックや絵葉書などのお土産詰合せ。

- 内容: ガイドブック、リーフレット、絵葉書6枚、手ぬぐい2種
- 提供期間: 通年
- 提供: 関新潟ビルサービス・グリーン産業(旧齋藤家別邸指定管理者)

※「旧齋藤家別邸庭園保存整備事業」については、「寄附金使い道」の歴史・文化・スポーツのページをご覧ください。



A-53 障がい者からの「ありがとう」手作り品詰合せボックス

新潟市内の福祉施設でつくられたお菓子や雑貨のセット。障がいのある人達が心をこめてつくった、たくさんのお菓子の詰合せ。より良い共生社会の実現を目指す「ともにプロジェクト」の推進を図っている。

- 内容: お菓子、コーヒー、雑貨、ストラップなど
- 提供期間: 通年
- 提供: まちなかほっとショップ運営委員会

※「障がい者の雇用促進と就労支援」については、「寄附金使い道」の福祉のページをご覧ください。



C-09 ボックスパズル

職人の手により丁寧に造られた35個の紙製小箱。小物入れとしてはもちろん、小箱それぞれの4つの面に描かれた様々なイラストや数字、アルファベットなどを使ってパズル遊びやカレンダー等としても使える。

- 内容: 多機能通年カレンダー
- 提供期間: 通年
- 提供: yookee(関神田紙器製造所)



B-24 国産桐 A4書類入れ

新潟県産桐と福島県産津桐を使用して作られた、書類保存用の桐箱。安心安全の国産桐で作られた桐箱は、書類を長期間にわたって最高の状態で保存できる。

- 内容: [B-24] 国産桐A4書類入れ1個
- 提供期間: 通年
- 提供: 関水澤桐箱

B-25 国産桐 色紙箱

新潟県産桐と福島県産津桐を使用して作られた、色紙保存用の桐箱。安心安全の国産桐で作られた桐箱は、色紙を長期間にわたって最高の状態で保存できる。

- 内容: [B-25] 国産桐色紙箱1個
- 提供期間: 通年
- 提供: 関水澤桐箱

ふるさと
新潟市からの
お礼です



A-61 新潟漆器 竹塗「萬代箸」

経済産業大臣指定伝統的工芸品である「新潟漆器」の漆塗り箸。新潟では、400年前から漆器づくりが行われ、明治時代に漆の技で木を竹に“見立てた”竹塗技法が伝わり、以来新潟漆器を代表する塗り技法の一つとなった。

※食器洗浄機・電子レンジ使用不可

- 内容：漆塗り箸1膳
(色：朱・茶・緑より1つ選択)
- 提供期間：通年
- 提供：新潟漆器店

D-03 コイオキ 色漆錦鯉 2折 (紅白・三色)

泳ぐ宝石と称される錦鯉を丁寧な本漆塗り技法で愛らしく仕立てた箸置き。日本文化に欠かせない箸を、箸置きに置くという所作は美しく、色漆の箸置きは食卓に彩りを添える。新潟仏壇のめおと伝統工芸士が製作。

※手作りのため、絵柄や表情には個体差あり。

- 内容：本漆塗箸置き2点 (特製桐箱入り)
- 提供期間：通年
- 提供：羽賀佛壇店



新潟市の「いいもの」
沢山集めました。
皆さんが気に入る物が
見つかると思います。



お問合せ・お申込み (申込書送付先・お申込みサイト)

〒951-8550 新潟市中央区学校町通1番町602番地1
新潟市役所 総務部総務課総務係

TEL: **025-226-2409** (直通)

FAX: 025-228-5500

Mail: somu@city.niigata.lg.jp



「ふるさと新潟市応援寄附金」ホームページ
<http://www.city.niigata.lg.jp/shisei/seisaku/jigyoproject/furusatokifukin.html>



インターネットからの申込み
(ふるさとチョイス新潟市ページ)
<https://www.furusato-tax.jp/city/product/15100>

平成
30年度

ふるさと

新潟市 寄附金 使い道

新潟市への応援寄附金は
新潟市の未来のために
役立てていきます



 **新潟市** Niigata City
みなとまち。みらいまち。新潟市

新潟市は15の市町村が一緒になって
政令市に移行し8つの区が
できました



ふるさと新潟市応援寄附金で
新潟市を応援してください
新潟市の取組をご紹介します♪



「マンガ・アニメのまちにいがた」サポートキャラクター



寄附金の使い道 活用事業例の紹介

新潟市にゆかりのある方々へ

～市民が安心して新潟市で暮らし続けるために～



福祉

子育て

環境

福祉 健康でいきいきと暮らせるまちづくり

住民同士の助け合いと、支え合う地域の気風を広げる「助け合いのまちづくり」に向けた取組

新潟市発祥の多世代の居場所「地域の茶の間」。市内にある500か所、その一つ一つが地域の宝です。これをさらに身近な地域に、そして新潟市全体に助け合いを広げていくために、各区に地域包括ケア推進モデルハウスを開設しました。
また助け合い活動を行う際のマナーやノウハウを学ぶ「助け合いの学校」を開講。学校を卒業した地域住民が新たな担い手となり、新たな助け合いの取組「お互いさま・新潟」を開始しました。
「お互いさま・新潟」では、おひとりでも暮らす高齢者も、住み慣れた地域で安心して暮らせるよう、身近な住民同士の助け合いと支え合う地域の気風を広げていきます。(事業費2億円)

障がいのある人が、いきいきと輝いていられるように障がい者の雇用促進と就労支援

障がいのある人が、それぞれにふさわしい働き方で、社会で自己実現を果たせるよう、新潟市障がい者就業支援センター「こあサポート」の支援体制を拡充するなど、障がい者の就労に向けた支援サービスを提供する体制を整えます。また、障がいのある方々がつくられた商品を販売する窓口「まちなかほっとショップ」を支援し、工賃の向上に努めます。(事業費42億円)



子育て 未来を担う子どもたちの育成



子どもたちの「生きる力」を育み、農業の活性化を目指す「新潟発わくわく教育ファーム」推進事業

子どもたちや市民に農業や食の体験を支援し、新潟市が誇る農業や食に対する理解を深め、ふるさとを大切にできる気持ちを育み、農業の活性化を目指します。新潟市独自の農業体験学習プログラム「アグリ・スタディ・プログラム」を中心に、市内全ての小学校で農業体験学習を推進しています。(事業費3,303万円)

子どもの未来を応援 子どもの貧困対策

すべての子どもたちが夢と希望をもって成長することができる社会の実現を目指した取り組みを総合的、効果的に推進します。子どもたちへの励ましのメッセージもお寄せください。



手厚い保育を実施 未満児保育事業

保育園・認定こども園などにおける1歳児の児童と担当保育士等の配置について、国の基準では1歳児6人に担当保育士等1人の配置であるところを、新潟市は1歳児3人に担当保育士等1人の配置として、より手厚い保育を実施。国の基準よりも多くの保育士等を配置した保育園・認定こども園などに対して支援しています。(事業費9.2億円)

音楽の楽しさと文化芸術の素晴らしさを伝える 子どものための芸術文化体験事業 「オーケストラはキミのともだち」

良質なオーケストラ音楽を体験、豊かな感性や創造力を育んでいくことを目的に、東京交響楽団によるコンサートと学校訪問(音楽アウトリーチ)を行います。(事業費1,000万円)

環境 環境保全に向けた取組



農業者の環境への心に感謝と支援を 環境と人にやさしい農業支援事業

新潟市は、豊かな自然環境や広大な農地を有する田園と都市とが調和・共存した「田園型政令市」です。化学合成した農薬や肥料の使用を抑えるなど環境に対する負荷を軽減させる取組である「環境保全・資源循環型農業」を実践する農業者を支援することで、安心・安全な農産物の安定的な供給のほか、自然環境にやさしい地域づくりを目指します。(事業費111万円)



ハクチョウと自然環境の魅力を発信 新潟市の鳥「ハクチョウ」が多く飛来する豊かな自然環境の保全

冬季になると多くのハクチョウが越冬のために新潟市に訪れます。ハクチョウのねぐらとなる佐潟をはじめとした里潟の環境保全を推進し、湯エコツアーなどの自然観察会・体験会を通して市の鳥「ハクチョウ」の魅力を普及啓発しながら、いつまでも「コハクチョウ越冬数日本一」といえる新潟市を目指して、豊かな自然環境の魅力を発信していきます。(事業費111万円)



不憫な運命の野良猫を増やさない 飼い主のいない猫の不妊去勢手術助成

殺処分される猫を減らすためには不必要な繁殖を抑える必要があります。飼い主のいない猫への不妊去勢手術に助成します。これにより地域の生活環境を良好に保つことや動物愛護の意識の高まりを期待しています。(事業費170万円)



寄附金の使い道 活用事業例の紹介

新潟市を訪れてみたい方々へ

～自慢の食やイベントで皆さまをお迎えします～



歴史

文化

スポーツ

新潟
ブランド

歴史・文化・スポーツ 市民スポーツの振興と歴史文化の薫るまちづくり



年間4万人が訪れる人気のスポット 旧齋藤氏別邸庭園保存整備事業

平成27年に国の名勝に指定され「旧齋藤氏別邸庭園」として芸術上及び学術上も価値が認められた文化財庭園を、市民・国民の宝として後世に良好な状態で引き継ぐため保存・活用のための整備をします。(事業費 900万円)



みなとまち新潟の魅力を国内外に発信 みなと新潟「光の響演」

新潟市歴史博物館みなとびあのプロジェクションマッピングや信濃川左岸の光の演出のほか、市独自の音楽・踊りに光や映像の演出を組み合わせ実施します。(事業費 2,300万円)



みなとまち新潟 新潟開港150周年記念事業

新潟港は2019年1月1日で開港150周年。新しい新潟を切り開くスタートの機会として、みなとまちの歴史や文化を継承・発展させてシビックプライド(地域の誇りや愛着)を醸成するとともに、“みなとまち新潟”の魅力を国内外へ発信し、交流人口の拡大や地域の活性化を図ります。(事業費 2,500万円)



音楽、演劇、能、その他の舞台芸術の振興 りゅーとびあ新潟市民芸術文化会館の運営

「芸術・芸能文化の継承・発展・創造・社会貢献」の理念を掲げ、劇場専属舞踊団Noismや準フランチャイズオーケストラ東京交響楽団の定期演奏会、りゅーとびあプロデュースの演劇、能楽などの伝統芸能、ジュニア育成などの事業を実施します。(事業費 8.1億円)



「マンガ・アニメのまちにいがた」を発信 がたふえす(にいがたアニメ・マンガフェスティバル)

多くのマンガ家・アニメクリエイターを輩出する新潟市で開催するマンガ・アニメの祭典。古町・万代・白山エリアを中心に、ステージイベントやコスプレパレード、作品展など様々なイベントを開催します。(事業費 500万円)

新潟ブランド 全国に誇れる、食をはじめとした新潟市の品の魅力づくり



新潟の食の魅力育てる、発信する 食文化創造都市推進事業

食と農と文化を融合した創造的なまちづくりを推進するため、食文化を通じて地域の魅力を一体的に体験できる「ガストロノミー(食文化)ツーリズム」の構築を図るほか、新潟市の食の魅力発信を担う人材を発掘するため、若手料理人への支援を行うことで、みなとまちと田園に育まれた食文化の魅力を市内外に広く発信し、交流人口の拡大を図ります。(事業費 3,264万円)

次世代の農業の担い手を育てる 元気な農業応援事業

意欲を持った農業者を対象に、園芸作物の導入による所得の確保、経営の複合化や規模拡大、作業の省力化や効率化などの取組を支援しています。農業者数が減少傾向にある中で、担い手の確保は残された農地を引き続き活用していくためにも重要です。新潟市では、これらの支援により担い手の育成を図ることで農業を持続的に発展させていきます。また、魅力ある農業の発信による新規就農者の確保につなげていきます。(事業費 7.9億円)

市内の食品を認定、市民の健康にもつなげる 新潟市健幸づくり応援食品認定制度

市内で製造又は生産した食品や主な原材料に市内産農産物を使用した食品のうち、機能性に関する科学的報告がある成分を含む食品や健康に配慮された食品を対象に、市独自の認定マークと文言を付与することで、「機能性に優れた新潟らしい食品」を消費者へ効果的に発信し、食品の付加価値向上と市民の健康維持・増進を図る事業です。(事業費 74万円)

特色ある
区づくり

新潟市は8つの区で
構成されています。



地域の宝を再確認し、
愛着を持ち続けていただけるよう
取り組んでいます



特色ある区づくり 新潟市を構成する8つの区の特徴・魅力に磨きをかける

北区



子どもたちを大切に育てる 地域子育て支援事業

子どもたちの福祉向上を目的として、「ノーバディーズ・パーフェクトプログラム」や「北区パパスクール」等の子育て支援講座、子育てガイドブック「ままK i T a」の作製・無料配布、地域住民による地域での子育て世帯向けカフェ「早通健康福祉会館ベビーカフェびよびよ」、実行委員会と新潟医療福祉大学の共催による「北区ふゅっこまつり」等を実施・開催しています。(事業費 260万円)

農産物で地域の活性化を 「次世代農業」推進事業

県下一の出荷量を誇るトマトの生産現場にICTなどの新技術を導入することで、農業所得の増大や担い手の確保を図っています。また、北区特産のサツマイモ「しるきーも」をはじめとした地元の農産物を活用した加工品の開発やPRを区内の飲食店や小学校などの関係団体と取り組んでいます。農業を通じて地域経済の活性化を進めています。(事業費 100万円)

東区



「産業のまち」の魅力を引き起こす 東区の産業・観光にぎわいプロジェクト

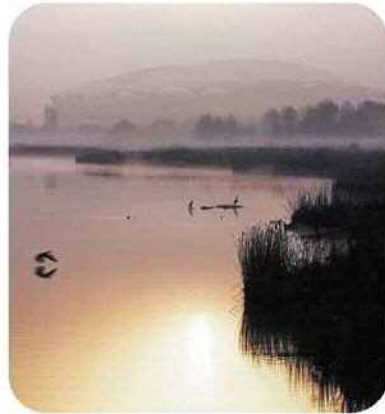
東区の個性である「産業のまち」をはじめとした東区の魅力を区内外に広く発信し、区民としての誇りの再発見と交流人口を拡大するため、次の事業を実施します。

①工場夜景バスツアー ②産業観光パンフレットの作成 ③商店街(山の下)のまち歩き ④区内の工場見学 ⑤ものづくりワークショップ ⑥スペシャルサイトでの企業情報発信(事業費 370万円)

歴史を探り、地域の活性化につなげる 東区歴史浪漫プロジェクト

日本最古の城柵「湊足柵(ぬたりのき)」は、東区にあったとされていますが、未だその場所は見つかっていません。しかし、平成26年には、東区の牡丹山諏訪神社で古墳が発見されるなど、大和朝廷との関係性が明らかになりつつあります。これらの歴史を探りながら、地域住民や商店街などと連携し、まち歩きやスタンブラリー、発掘調査などを行うことで、地域の誇りづくりと活性化に取り組むものです。(事業費 520万円)

中央区



これからも歴史と自然を感じられる鳥屋野湯へ とやの物語<NEW STORY>

新潟市は、はるか昔から水と土とともに生き、そして生かされてきました。その歴史の象徴ともされる鳥屋野湯は、今ではまちなかに残る大規模な自然環境として、多くの人々から親しまれています。「とやの物語」のイベントを通して鳥屋野湯の自然に触れ、未来を語り合うとともに、自然環境の大切さを啓発して、誇りをもてる地域づくりに取り組みます。(事業費 330万円)

新潟漆器と発酵食をもっと身近に 北前船がもたらした伝統的産業PR事業

北前船と密接に関連する伝統的産品である新潟漆器と発酵食についてPRし、中央区の魅力の再発見と次の世代への普及促進を図ります。【新潟漆器】中央区内の飲食店等を対象に新潟漆器のリース制度により実際に使ってもらうことで、飲食店側だけでなく、利用者にもその魅力を再発見してもらいます。【発酵食】発酵食品産業の歴史を知ってもらい、身近なものとして感じてもらうため、親子味噌づくり体験を実施します。(事業費 300万円)

江南区



産業の町の魅力を掘り起こす 江南区ぐるっと巡って発見・体験ツアー

江南区内の伝統芸能や祭り、産業などの観光資源を発掘・深掘し、さらに組み合わせることで新たな魅力づくりに取り組みます。その他、既存イベントへのアクセス改善として隣接駅と接続する臨時無料バスの運行や、区民の方から新たな江南区の良いところを発見していただく季節ごとのフォトコンテストなどを実施します。(事業費 120万円)

特産品モチーフの親善大使とともに 「農」に親しむ

江南区は、市街地周辺に農地が近接し、豊かな農産物を身近に感じることができる地域です。この特長を活かして、地元生産者や農産物への理解を深めていただくことや江南区の知名度アップを図ることを目的に、江南区の特産品をモチーフとした親善大使キャラクターを積極的に活用しながら、区内特産農産物を使った市民向け収穫体験や学校給食との連携など、「農」に親しむ機会を市民の方々に提供する取り組みを行っています。(事業費 190万円)

秋葉区



鉄道のまちの地域資源で活性化を図る Akiha レール浪漫 <ren-ketsu>

新津は、かつて東日本屈指の鉄道の要衝であり、現在も「SLばんえつ物語」号の始発であるなど、鉄道の施設・歴史・人材が豊富です。この地域資源を活用し、子どもたちの「鉄道のまち」への愛着、誇りを育み、平成31年秋のデスティネーションキャンペーンを好機として、まちなか活性化と交流人口増加を図ります。(事業費 315万円)

障がい者への理解や農業への就労意欲の醸成 あきはステップファーム

障がい者と保育園児、大学生などが農作業やクッキー作りなどを共同で行い、交流体験を通して障がい者への理解や農業への就労意欲の醸成を図ります。また、作物を使った加工品の商品開発など、販路の拡大を図り、障がい者の自立を支援します。普段は施設内で作業する障がい者が、自分で種まきした作物を加工してクッキー作りなどを体験したり、共同作業をすることで、農業に対する意欲の向上を図ります。(事業費 50万円)

南区



幻の西洋梨の認知度をアップ 南区「ルレクチエ」ブランディング事業

フランス原産の“幻の西洋梨”と称され、独特の舌触りと濃厚な香りを持つ『ルレクチエ』。南区の農家がフランスから持ち帰り、「追熟技術」という生産方法を編み出し大切に育てられた新潟市の名産品です。しかし他の西洋梨との違いやストーリー性が伝わらず、認知度も低い状態にあります。ルレクチエをフランスへ帰りさせ、ストーリーや歴史を伝えていくことで、認知度をアップし、付加価値を高め、ブランド力の強化を図ります。(事業費 80万円)

特色ある
区づくり



新潟市は8つの区で
構成されています。



市長に
おまかせ

特色ある区づくり 新潟市を構成する8つの区の特色・魅力に磨きをかける

西区



首都圏との交流を深める

おいしい西区魅力発信事業

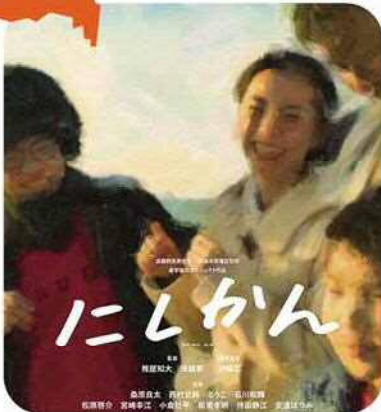
都市農村交流ツアーや農業体験教室、首都圏での西区特産農産物PRイベントを実施することで、西区特産農産物や耕作地域自体の魅力、生産者を県内外に紹介し、地場農産物のPRと消費拡大をはじめ、首都圏と地方、都市部と農村部、生産者と消費者の交流を推進します。
(事業費 261万円)

観光客が満足するような西区の観光コースを作る

歩いて見つける！西区の宝おもてなし事業

西区内に点在する既存の観光資源の活用と、新たな資源を関係団体等と連携して調査・発掘し、魅力ある西区の観光コースや他区も含めた観光資源を結ぶルート作りを行い、観光客の誘客による交流人口の拡大と来訪者に満足してもらえるような受け入れ態勢の整備を図ります。
(事業費 190万円)

西蒲区



西蒲区の魅力ぎっしり

きらり発見 西蒲区の魅力映像化事業

西蒲区の誇る海・山・温泉などの観光地のほか、農業や温かい人情など区の魅力を広くPRするため、動画を制作しています。現在は短篇映画「にしかん」「ハモニカ太陽」の2作があり、インターネットで公開しています。来てよし、住んでよしの西蒲区の魅力を知ってもらい、交流人口の拡大やU/Iターンなど移住者の増加を目指しています。(事業費 380万円)

高齢者が安心して、過ごせる場所を目指す

いきいきお達者プロジェクト

地域福祉や認知症への理解を深めるため、認知当事者の丹野智文氏をお招きしてワークショップ開催などの研修活動を行っています。また、弁護士による高齢者・障がい者等の権利を擁護する体制の整備や作業療法士などが地域の茶の間を訪問し、専門職的知見による介護予防の相談を行っています。その他、高齢者などの話を聴くことで、心からの寄り添いによる支援を行う傾聴パートナーの養成講座を開催します。(事業費 200万円)

市長におまかせ 市が取り組んでいる事業全般に活用させていただきます