

# 縁

Kashiwazaki Best Selection

新潟県柏崎ふるさと応援基金(ふるさと納税)

令和2年(2020年)7月発行



育まれ、  
赤くなる、  
赤くなる。

青いイチゴ、  
白いイチゴ。  
太陽、水、人の力。

## 「洗練された田舎」を目指しています

「善きものはまこと近きにあり」ゲーテの言葉です。柏崎には何も無い、ダメだ、と騒ぐのは単なる田舎者だと思えます。柏崎市は「洗練された田舎」を目指しています。

柏崎は明治時代から石油、そして原子力と日本の経済を支えるエネルギーを130年以上に渡り、誇りをもって供給してきました。今年度から「地域エネルギー会社」の設立に動き始めました。原子力の限定的な利用、洋上風力をはじめ再生可能エネルギー、蓄電池、水素の利活用、安定化。地域にも首都圏にも安価な電力の供給という計画です。

量より質の時代に「少し変わる勇氣」を持ちながら、身の丈に合った背伸びを繰り返していくならば、必ずその地域は洗練されたものとなり、魅力を生じ、人が集まると私は信じております。

市内山間部、お年寄りが多い地域にマイナンバーカードを使い、電話一本で住民票などを配達するサービスを始めました。また、選挙では、移動期日前投票所を開設しました。

人材の育成を最優先課題と捉え、小・中学校の指導補助員、介助員の増員を図っております。番神自然水族館、米山こども海水浴場をオープンさせました。柏崎の自然で遊んでもらいたいです。

介護人材を大切にしています。介護予防の「コツコツ貯筋体操」が盛んです。全国でもトップクラスの参加率です。「水球のまち」として東京オリンピックに選手を送り出します。ぎおん柏崎まつり海の大花火大会は日本一を自負しております。最高品質コシヒカリ「米山プリンセス」は抜群の美味しさです。

古いもの、伝統、お年寄りを大切にし、しかしそれにとどまらず、しがみつかず、常に挑戦する人材を育てます。「洗練された田舎」を目指す柏崎を是非応援して頂きたいのです。よろしく願いいたします。



柏崎市長

櫻井 雅若



- 02 ごあいさつ
- 04 柏崎再探訪
- 06 柏崎二姫物語 第一章  
越後姫
- 08 柏崎二姫物語 第二章  
米山プリンセス
- 10 柏崎稲作巡り  
新之助  
コシヒカリ
- 12 柏崎工芸再発見  
大久保鋳物  
BOSLICA・越後びとどろ  
明城焼
- 14 柏崎農業イノベーション  
越後バナーナ
- 15 柏崎ふるさと応援基金 返礼品一覧
- 22 柏崎ふるさと応援基金について

編集・執筆:下川一哉、杉江あこ(株式会社意と匠研究所)  
撮影:高橋宏樹  
デザイン:八島順  
企画・制作・運営:カシックス  
発行:柏崎市

# 柏崎再探訪

豊かな自然と風土に抱かれ、心優しい人々が住み暮らすまち。この地を訪れる人々に柏崎は、きつとそんなふうに見えるでしょう。柏崎を故郷に持つ人、柏崎を訪れたことのある人なら、目を閉じて柏崎とつぶやけば、脳裏にいろんな情景が浮かんでくるに違いありません。

## 厳しくも豊かな自然の恵みを受けて

### 柏

崎は新潟県の中心からやや西部に位置し、米山、八石山、刈羽黒姫山の刈羽三山を背に約42キロメートルの海岸線で日本海を臨んでいます。冬は寒く、風が強く吹きますが、暖かな春が訪れ、短い夏を経て秋が訪れると、自然はこの地に実りをもたらしてくれます。特に山間部や鵜川、鯖石川などの清らかな河川流域に広がる水田では稲作が営まれ、「コシヒカリ」をはじめ、新潟県産ブランド米「新之助」や各種銘柄米、さらに柏崎市認証米「米山プリンセス」が栽培されています。

柏崎の稲作はおいしい米として味覚を喜ばせるだけでなく、この地の風土も形成し、

訪れる人々の目も喜ばせてくれます。田植

えを終えたばかりの水田は、水面に初夏の

青空や遠くの水々を映し、爽やかで神々し

い景色を披露します。梅雨から夏にかけて

の水田では、稲の葉が伸び、茎の中では穂が

小さな赤子のように育まれ、稲の生命力を

強く感じさせます。この間に雑草取りや肥

料撒き、稲の生育調査などのために水田に

入る農家の方々の影が遠景に点々とし、そ

の真摯な姿には頭が下がるばかりです。

秋が訪れ、稲穂が顔を出し、さらにこう

べを垂れて黄金色に色付けば収穫の時です。青く晴れ渡る秋の空と、黄金色に染

まった水田のコントラストは、日本の原風景

であり、見る者の心を温かく包み込みます。



柏崎市

柏崎市  
人口:8万6833人(2015年国勢調査)  
世帯数:3万3560戸(2015年国勢調査)  
面積:442.03平方キロメートル(2014年  
10月1日時点、2015年3月6日国土地理  
院公表)



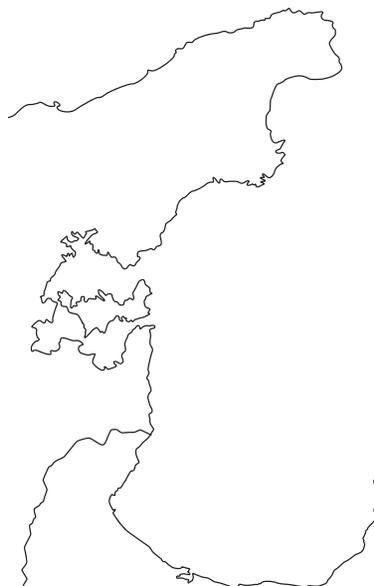
## 心優しく、世代を継ぐ祈りと喜び

# 稲

作をはじめとした農業、工芸や工業などのものづくり、さらには家族、コミュニティ、まちづくり

は、自然の恵みを得るだけでは成り立ちません。そこに住み暮らす人々の心情や覚悟、さらに行動や挑戦があつて初めて形になります。心優しく、世代を継ぐ祈りと喜び——。柏崎に住み暮らす人々のそんな思いを強く感じさせるのが、胞姫神社です。安産や子授かりの神社として長く親しまれてきたこの神社は、世代を継ぐ祈りと喜びの象徴に映ります。神社の名称である「胞」は胞衣<sup>えい</sup>のこと、生まれてくる胎児を包む膜や胎盤を指しています。伝統芸能の能に現れる翁がかぶる薄い衣も胞衣とされ、誕生や再生の象徴と理解されています。胞衣によつて包まれた姫は、まさに心優しく、世代を継ぐ祈りと喜びの対象であり、柏崎の人々が大切に育んできた宝物な

のです。そんなお姫様が二人、柏崎で新たに生まれました。それが柏崎市認証米「米山プリンセス」と新潟県産イチゴ「越後姫」です。固有の自然と風土に囲まれ、この地に住み暮らす人々が生んだ「宝物」と言えます。



# 柏崎二姫物語 第一章

## ◆◆ 越後姫／ファームくじらなみ

可憐でみずみずしいお姫様のような  
雪国生まれのイチゴ

海水浴で賑わう鯨波の海岸近くに構える農園が「ファームくじらなみ」です。この5つのハウスで栽培されているのが、新潟県で生まれたイチゴの越後姫。収穫期は12月～6月の7カ月間で、毎年春から初夏にかけてはイチゴ狩り客が国内外から大勢押しかけるほど人気の農園です。

イチゴというと温暖な九州や関東地方が主要産地ですが、新潟県は雪国でも栽培できるイチゴを6年かけて開発し、1996年に越後姫を誕生させました。養分を蓄えながらじっくりと熟すため、越後姫は他品種に比べると酸味が穏やかで、甘味の強い果実に育ちます。

ファームくじらなみ代表取締役社長の吉原明さんは、「毎日、観察することがイチゴ栽培で最も重要なこと」と言います。不要な葉を間引きし、生育具合を確認し、病気



ファームくじらなみの吉原明さん。苗を育てている間は1日たりとも休めないとか

### 系統図



- 円すい形
- 鮮やかな紅色
- ジューシー
- 芳醇な香り
- 糖度が高め

季節限定品のため、ふるさと納税ポータルサイト「ふるさとチョイス」のみでお申し込みを受け付けます。





苗を植え付け後、花が咲いたら、蜂をハウス内に放して受粉させる

や害虫の発見をこまめに行います。また越後姫は果肉が軟らかいため、収穫時も慎重に取り扱わなければなりません。果実には触れずに軸を持って採り、1回転させて果皮をチェックし、スポンジを敷いた箱に静かに並べる作業が基本。こうした栽培方法を徹底するため、社員の意識改革にも熱心に取り組みました。「5つのハウスに各責任者を置き、互いに切磋琢磨してもらい、収穫量の増量と品質向上を図っている」と話します。

2〜3カ月かけて苗をしっかりと育てた後に、植え付けする



# 柏崎二姫物語 第二章

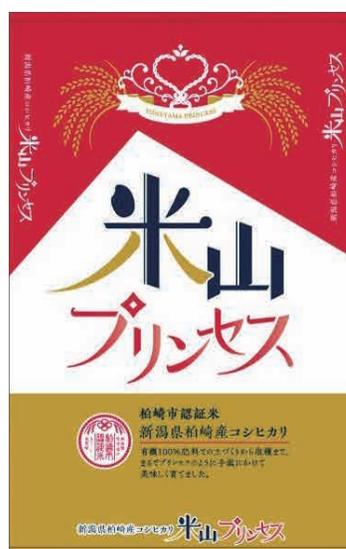
## ◆ 米山プリンセス／重野農産



### お姫様のように 大切に丹精込めて育てられた米

米山プリンセスは、2018年秋にデビューした柏崎市認証米です。柏崎の豊かな自然を象徴する米山、八石山、刈羽黒姫山の刈羽三山から、「米山」「八（米に八の字が含まれることから）」「姫」を取り、名付けられました。

コシヒカリを対象に、品質、食味、栽培方法に一定の基準を定め、その基準をクリアした米だけを米山プリンセスと呼んでいます。そこには「おいしく安全な米を味わっていただきたい」という思いが込められています。認証基準の項目は、表のとおり「安心・



10月ごろ、基準を満たした米のみが米山プリンセスと認証されます。認証後、柏崎市のふるさと納税にてお申し込みいただけます。ふるさと納税ポータルサイト「ふるさとチョイス」からお申し込みいただくか、柏崎ふるさと応援基金サポートセンターまでご連絡ください。数量限定となることが予想されるため、お早めのお申し込みをお勧めします。



時には稲の茎を割って、穂の赤子の生育具合を間近に見る



中干し中の水田を回り、稲の生育具合をつぶさに確認する

### 柏崎市が定めた4つの認証基準

1	安心・安全	◆「新潟県特別栽培農産物認証」または「有機JAS規格」を認証していること ◆色彩選別機、石抜き機により不純物を取り除いていること
2	高品質	◆農産物検査で1等米と判定されていること ◆1.9mm以上の網目を使用して選別していること
3	良食味	◆食味値が85点以上、タンパク質含有率が6.0%以下であること
4	土づくり	◆堆肥や有機100%肥料を使用し、秋すき込みをしていること



重野農産の重野貴明さん。「米山プリンセスに認証されると自信につながる」と話す

安全」「高品質」「良食味」「土づくり」の4つ。つまり環境保全型農業で、米粒が大きくそろっていて、誰が食べてもおいしいと感じる味で、土から丹念につくられていることが前提となります。

米山プリンセスを生産する農家の1つが、八石山の麓にある重野農産です。重野農産は、毎年、認証を受けている実力派。「米

山プリンセスの食味基準は本当に厳しい。肥料を与え過ぎると、タンパク質含有率が上がってしまうので注意が必要です。逆に下げ過ぎると苦味が出てしまうので、5.5〜5.8を理想としています」と代表の重野貴明さん。こまめに稲の生育具合を確認し、気候の変化を考慮し、肥料を与えるタイミングを図っているそうです。



16ヘクタールある水田のうち、2ヘクタールに新之助を作付け。2人がかりで草丈や茎数などを計り、生育調査を行う

# 柏崎稲作巡り

## ◆ 新之助 / 徳永農園

芯が強く粘りもある  
日本男児のような大粒米

大粒でツヤツヤと輝き、口に入れると芳醇な甘みとコク、しっかりとした粘りと弾力を感じる新之助。冷めても硬くなりなく、くっつきを保持することから、特におにぎりやお弁当に最適と評判のプレミアム米です。新潟県が9年かけて品種改良を進め、2017年秋に満を持してデビュー。いまやコシヒカリと双璧をなすトップブランドに躍り出ました。地球温暖化の進行に備え、現在より高温気候となっても品質を保てる、おいしいお米の開発を進めたことが始まりでした。

「他の品種よりもクセがなく育てやすい。また草丈が短いので、倒れにくいのが特徴」と話すのは新之助を生産する農家の1つ、徳永農園の代表取締役の徳永逸雄さんです。徳永さんは「新之助研究会」に所属し、生産者同士で特定の栽培条件や手法を共

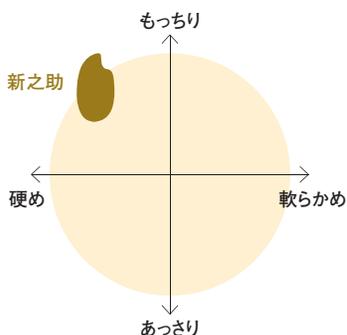
有しながら、新之助の食味や品質基準を維持しています。

徳永農園は柏崎市の北端、日本海を臨む海岸近くの浜忠地区にあります。この地区がほ場整備されたことをきっかけに、徳永さんは会社を退職し、1998年に徳永農園を開業しました。高齢の農業経験者を中心に雇用し、前職の経験を生かして、現代の生活に合ったお米のパッケージ開発などにも積極的に挑んでいます。

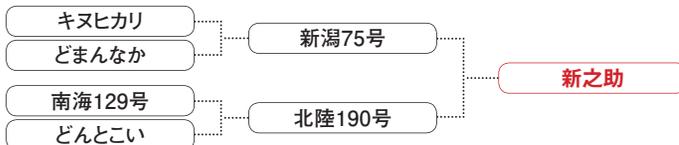


徳永農園の徳永逸雄さん。新之助の他、コシヒカリ、こしいぶきなど6品種の稲を栽培する

### 食味チャート



### 系統図



### 炊飯特性

炊き増え率(精米から炊飯米への重量増加率/2.35以上が最良) **2.46**  
おねば(ご飯の甘みや粘りをつくるおいしさのもと/80以上が最良) **93**  
経時変化(冷やご飯の食感/84以上が最良) **93**

# ◆◆ コシヒカリ／山波農場

## 新潟発！日本代表の トップブランド米

山波農場は新潟県内有数の大規模農場の1つ。刈羽黒姫山の麓にある、大字水上地区の7割を占める110ヘクタールもの水田を有しています。そのうち50ヘクタールの水田にコシヒカリを作付けし、毎年約250トンの精米を出荷。約1500軒の個人客を抱える他、外食産業の顧客も多く、その人気ぶりが伺えます。代表取締役の山波剛さんに稲作のコツを尋ねると、「自分の子どもを育てるように、毎日対話をしながら、その時々で稲がしてほしいことをしてあげる」と話します。

山波農場では正社員、パート、アルバイトを含めて50人を雇用。毎日、入れ替わりで



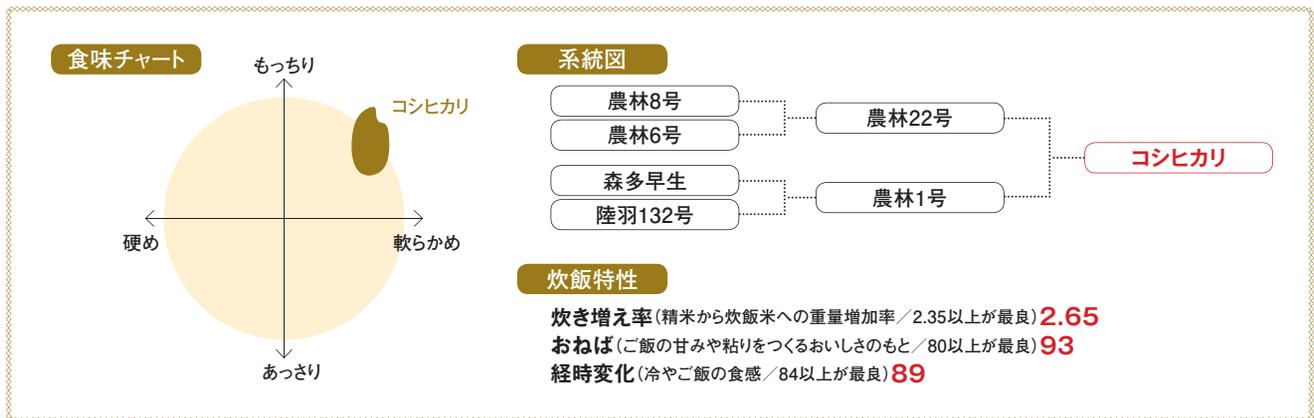
山波農場の近くには清流が流れる



山波農場の山波剛さん。「毎日見て触り、稲と親密になることが大切」と話す

20人前後のスタッフが水田に出ています。10日に一度は専門家を呼んで生育調査を行う傍ら、スタッフも同行してその知識を学び、各自がプロ意識を持つことに努めています。

山波農場は山波さんの父が1985年に創業。パブル景気の影響で他産業への転職が進んだ結果、先祖代々の農地を手放す人が増え、農業従事者が減っていくことに危機を感じたことがきっかけでした。その思いを山波さんも受け継ぎ、集落の農業を守りたい一心で農地を拡大してきましたと言います。大規模農場となることで高精度な精米機を導入することもでき、それがさらにおいしいお米づくりの秘訣となっています。



コシヒカリの他、ひとめぼれ、新之助など4品種の稲を栽培する山波農場。大勢のスタッフで雑草取りに励む



# 柏崎工芸再発見

## 大久保鑄物／五代晴雲 原惣右工門工房

古より柏崎に伝わる  
不思議な発色の銅鑄物

艶のある赤銅色の鑄肌に、赤紫色の斑紋（斑模様）が表れた独特の発色。これは銅鑄物の表面を焼いて斑紋をまとうせた「斑紫銅」という銅器で、新潟県無形文化財である「大久保鑄物」の特徴とされています。室町時代後期から江戸時代にかけて、柏崎では鑄物師たちの集落が形成され、大久保では鑄物師たちが生まれました。現在もこの伝統を大久保で唯一受け継いでいるのが五代晴雲原惣右工門工房で、主に2つの鑄造方法で花器や酒器、茶道具、アクセサリなどを製作しています。

1つ目の蠟型鑄造は原型の蠟を土で覆い固め、炭火で焼いて蠟を溶かし出し、そこに銅の合金を鑄込む伝統的な手法で、最後には原型も鑄型も残らないため1点しか製作できません。2つ目の生型鑄造は砂を鑄型とする近代的な手法で、ある程度の量産が可能です。



五代晴雲 原惣右工門の原聡さんは、父から伝統技術を受け継いだ後、自身の作風を築いた

五代晴雲 原惣右工門を名乗る原聡さんは、蠟型鑄造では複雑な形状や細かな細工の作品を、生型鑄造ではシンプルな形状の器類をというように、両者の特徴をうまく生かしたものがづくりを行っています。「伝統的には蠟型鑄物に紫銅焼きを施していましたが、私はシンプルな作品にこそ斑紫銅が映えると思います、生型鑄物に紫銅焼きを施しています。製造上こちらの方が価格を抑えられるため、より多くの人々に斑紫銅の魅力が伝えられると考えています」。



五代晴雲 原惣右工門工房ではほぼ月に一度、鑄造作業を行う。上が蠟型鑄造、下が生型鑄造の様子



五代晴雲 原惣右工門工房のショールーム

# ◆ BOSSILICA・越後び〜どろ／硝子工房クラフト・ユニー

## 丈夫な耐熱ガラスが 愛らしい食器に

電子レンジや食洗機を活用でき、熱湯も注いで丈夫。そんな使い勝手の良い耐熱ガラスを用いて、家庭用食器を製造販売しているのが「硝子工房クラフト・ユニー」です。ガラス器メーカーに勤務した経験を生かし、1991年に徳間保則さんが創業しました。1200〜1300℃の炎が上がる大型ガスバーナーで、筒状や棒状の耐熱ガラス素材を炙って軟化させ、チューブで息を吹き込んだり、工具や型を使ったりして成形します。

デザインもすべて自前。創業時に開発した球型のティーポットは、未だに人気を誇るロングセラー商品です。「耐



硝子工房クラフト・ユニーの徳間保則さん。すべての工程をバーナーワークで行う

熱ガラスでも割れることがある。だからリーズナブルな価格で、再購入できるようにしています。大手メーカーにはできない手づくりの要素を取り入れながら、実用的な食器を提案しています」と徳間さん。

## 柏崎の土が生む、 健やかで味わい深い陶器

「農家の家に生まれたためか、土に関わる仕事をしたいと思いました」。それが、恒炎窯の片桐恒友さんが作陶を始めたきっかけでした。京都の清水焼の職人の下で修行した片桐さんは、京都を拠点に信楽、丹波、備前と日本六古窯の産地を見て回り、さまざまな技法を独自に習得して、柏崎に戻ってきました。1994年に窯を開き、柏崎の土を使用した家庭用食器の生産を開始。元々、柏崎には「大久保焼」という焼物が焼かれていた歴史があったことが、片桐さんの背中を押したと言います。

現在は月に一度、さまざまな釉薬を掛けた焼物を灯油窯で還元焼成する他、棚田の跡地を利用して築いた登り窯で、年に一度、無釉の焼き締めにも挑んでいます。

## ◆ 明城焼／恒炎窯



自作した登り窯の点検を行う、恒炎窯の片桐恒友さん

# 柏崎農業イノベーション

## 越後バナナ／シモダ産業 シモダ・ファーム

皮まで食べられる

雪国育ちの農薬不使用バナナ

今、日本に流通するバナナの99%以上が輸入品です。ところが、近年、寒冷地でも栽培可能なバナナが開発されました。種子をいったん凍結して潜在能力を引き出す「凍結解凍覚醒法」を用いることで、耐寒性に

優れたバナナが生まれたというわけです。

雪国の新潟県柏崎市でもバナナを作りたいという思いで取り組んだのが、シモダ産業です。同社は元々、鋳物砂の製造販売と回収、再生利用を行っている会社で、2017年に産業廃棄物焼却施設を構えた際、施設で多量に発生する熱の利用が課題に上がりました。そこで農業用ハウスに着目し、2019年にシモダ・ファームの立ち上げに至りました。

施設の排熱を利用したサーマルリサイクルにより、シモダ・ファームのハウス内は1年中24℃以上に保たれ、バナナは半年ごとに収穫期を迎えます。シモダ・ファームで栽培しているバナナは、現在、最も流通するキャベンディッシュ種ではなく、二昔前に主流だったグロスミッチェル種。グロスミッチェル種は皮が薄く、糖度が高い点が特徴です。栽培過程でしっかりと熟すのを待ってから採取し、さらに室の中に入れて追熟を行います。農薬を一切使わず、社員が丹念に管理して育てているため、完熟して柔らかくなった皮までも食べられるそうです。

現在、2棟のハウスで200株を栽培。バナナは実を収穫後、根を残しながら株を伐採し、新しく芽生える株を育てなければならない。シモダ・ファームでは伐採した株を再利用した「バナナペーパー」の開発も行っている



グロスミッチェル

- 真っ直ぐな形状
- 皮が薄め
- 糖度が高め
- 酸味がややあり
- 芳醇な香り



シモダ・ファームの霜田真紀子さん(右)と久子さん(左)。「実の先に付着する花弁を手で優しく取り除き、葉を1枚ずつめくって虫がないかどうかをチェックします」

# 返礼品一覧

柏崎ふるさと応援基金

柏崎市はふるさと納税を通じて、柏崎の特産品をご紹介します、  
稲作をはじめとした農業、工芸や工業などの  
ものづくりに携わる人々の姿をお伝えしています。  
それは柏崎をもっと知って、好きになっていただきたいと考えているからです。  
ぜひ柏崎市へご寄附をしていただき、  
これからの柏崎のまちづくりを応援してください。

季節限定品などをふるさと納税ポータルサイト「ふるさとチョイス」に随時、  
公開しております。どうぞご覧ください。

## 新潟県産新之助 無洗米

(2合ボトル×10本) 返礼品番号 **B241** 常温



新之助をペットボトルに詰めてお届けします。中栓付きキャップで密閉されているので、そのまま冷蔵庫に入れて保存が可能。キャンプやアウトドアにも最適です。※発送時期は2020年10月中旬以降です。

内容 新潟県産新之助 無洗米(2合ボトル)10本  
消費期限 1ヵ月 提供 重野農産(柏崎専農経営者会議)

1万円

## 西山コシヒカリビール(3本)

返礼品番号 **A003** 常温



ドイツのケルシュ風ビールを基に、柏崎市西山町産コシヒカリをブレンドし、自然発酵、瓶内熟成という特殊製法で仕上げた地ビールです。フルーティーな味わいをお楽しみいただけます。

内容 西山コシヒカリビール(310ml)3本 ※ギフトボックス付き  
消費期限 6ヵ月 提供 にしざわ酒店

5千円

## じよんのびの里コシヒカリ(5kg)

返礼品番号 **B107** 常温

「日本の棚田百選」に選ばれた、柏崎市高柳町の「花坂の棚田」で栽培されたコシヒカリです。「じよんのび」とは「のんびり」という意味。豊かな風土で育まれたお米をご賞味ください。



内容 じよんのびの里コシヒカリ 白米(5kg)1袋  
消費期限 1ヵ月  
提供 柏崎農業協同組合

1万円

## 浪花屋 元祖 鱈の親子漬(300g)

返礼品番号 **A024** 冷蔵

新鮮なスケソウダラの身と卵にキクラゲとショウガを加え、甘酢で和えた柏崎の郷土料理です。さらにキュウリやタマネギなどを加えたり、ワサビを付けたりしてお召し上がりください。



内容 浪花屋 元祖 鱈の親子漬(300g)1袋 消費期限 75日 提供 浪花屋

5千円

## ヤたらうんめえコシヒカリ(5kg)

返礼品番号 **B243** 常温

米づくりに最適な粘土質の土地と、山のミネラルが豊富な雪解け水で栽培された、柏崎市矢田産のコシヒカリです。農薬と化学肥料の使用量を慣例の50%以下に抑えました。



内容 新潟県認証特別栽培コシヒカリ 白米(5kg)1袋  
消費期限 1ヵ月  
提供 矢田営農組合

1万円

## 綾子舞本舗 銘菓詰め合わせ(10個)

返礼品番号 **A001** 常温

「銘菓 綾子舞」はクルミと黒あんが入った焼き菓子。和菓子と洋菓子を融合した「銘菓 風の舞サブレ」はサクサクとした食感が特徴で、ヘーゼルナッツの香りが口の中に広がります。



内容 銘菓 綾子舞5個、銘菓 風の舞サブレ5個  
消費期限 銘菓 綾子舞/14日、銘菓 風の舞サブレ/25日  
提供 綾子舞本舗タカハシ

5千円

## 新潟県認証特別栽培コシヒカリ

(3kg×2袋) 返礼品番号 **B269** 常温



柏崎南部の山間地で、一株、一穂、一粒に至るまで管理を徹底して育んだコシヒカリです。真空の状態にてお届けするため、開封するまでは鮮度をそのまま保つことができます。※数量限定となりますので、お早めにお申し込みください。

内容 新潟県認証特別栽培コシヒカリ 白米(3kg)2袋  
消費期限 3ヵ月 提供 山波農場

1万円

## 良寛と貞心尼の歌物語と

アートエコバッグ(花) 返礼品番号 **A019** 常温

クッキー「良寛と貞心尼の歌物語」は地元の大学とメーカーとの共同開発品で、社会福祉施設で箱詰めしました。同施設の利用者が描いた花の絵をプリントしたエコバッグを同梱します。



※エコバッグの絵柄は3種ありますが、ご指定できないことをご了承ください。

内容 クッキー(10枚)1箱、アートエコバッグ花1袋 消費期限 6ヵ月 提供 ロングラン

5千円

## 柏崎のお米と米菓・羊かんセット

1万円

返礼品番号 B277 常温



新野屋の銘米と柏崎産の3銘柄米を詰め合わせました。3銘柄米は真空パックにし、柏崎の名所をプリントしたラベルを張ったオリジナルパッケージが目を引きまします。贈り物にもどうぞ。

内容 新野屋／網代焼(50g)1袋、新野屋／田舎あられ(50g)1袋、新野屋／くろ羊かん(ハーフ)1本、柏崎産こしいぶき(2合)1袋、柏崎産コシヒカリ(2合)1袋、柏崎産新之助(2合)1袋

消費期限 くろ羊かん／季節により10～30日、その他／150日 提供 おこめの十一屋

## 徳永農園の新之助 無洗米(3kg×2袋)

1万円

返礼品番号 B249 常温



大粒でしっかりとした粘りと弾力があり、冷めてもおいしいと評判の高い、新潟県が開発したプレミアム米の新之助。保存しやすく扱いやすい3kg容量の袋に分けてお届けします。  
※発送時期は2020年10月中旬以降です。

内容 新之助 無洗米(3kg)2袋

消費期限 1カ月 提供 徳永農園(柏崎専農経営者会議)

## 杵つき餅(白餅、草餅)

1万円

返礼品番号 B229 常温

もち米の高級品種「こがねもち」を蒸して、丁寧に杵つきした餅です。もち米の甘味を感じる白餅と、ヨモギの香りを楽しむ草餅をセットにてお届けします。



内容 白餅(400g)3袋、草餅(400g)2袋 消費期限 60日 提供 松村商店

## リサイクルループが完結した有機JAS米・酒詰め合わせセット

1万円

返礼品番号 B219 常温



柏崎産の材料を100%使用。兜巾山の湧水で醸造した純米雪中貯蔵酒と、3年間、農薬や化学肥料を一切使用せず、魚のあらでつくった有機肥料で栽培した有機JAS米2品のセットです。

内容 原酒造／純米雪中貯蔵酒 兜巾山(720ml)1本、鈴木貴良／有機JAS米コシヒカリ白米(900g)1袋、中村農研／有機JAS米コシヒカリ 無洗米(900g)1袋

消費期限 純米雪中貯蔵酒 兜巾山／1年、その他／3カ月 提供 柏崎エコクリエイティブ

## 新道柿

1万円

返礼品番号 B119 常温



柏崎市新道地区で栽培されている「おけさ柿」です。四角く平たい形で、軟らかい果肉が特徴です。渋柿ですが、アルコールで渋抜きされているのでそのままお召上がりいただけます。

※発送時期は10月中旬～11月上旬です。数量限定となりますので、お早めにお申し込みください。

内容 新道柿5kg 提供 新道柿栽培組合

## 中村農研のたまごかけごはんセット(コシヒカリ)

1万円

返礼品番号 B265 常温



①日本初の「アニマル・ウェルフェア」対応ケージで育てた鶏が産んだ卵と、②柏崎の特殊有機肥料を撒いて栽培したコシヒカリ、③柏崎産のしょうゆで、卵かけご飯をお楽しみください。

内容 おもいやりタ・マ・ゴ 養生卵(10個)2ケース、藤むら咲しょうゆ(250ml)1本、コシヒカリ 無洗米(2kg)1袋

消費期限 おもいやりタ・マ・ゴ 養生卵／2週間、藤むら咲しょうゆ／1年、コシヒカリ／1カ月 提供 中村農研(柏崎専農経営者会議)

## 老舗の人気商品満足セット(3種)

1万円

返礼品番号 B205 冷凍



①スライスされていて食べやすい秘伝の焼豚、②豚バラ肉を圧力鍋でじっくりと煮込んだ角煮、③ふっくらと焼き上がる鶏モモ肉の塩麹漬の3種セットです。夕飯のおかずや晩酌のお供にどうぞ。

内容 焼豚(100g)1袋、豚バラ角煮(2枚)2袋、鶏モモ肉塩麹漬(80g×2枚)2袋

消費期限 30日 提供 神林精肉店

## 越後柏崎鯛茶漬けのもと ボトル入り新之助セット

1万円

返礼品番号 B284 常温

「越後柏崎鯛茶漬けのもと」は、老舗割烹が監修した柏崎鯛茶漬けを家庭で手軽に楽しめるフリーズドライ食品です。新之助と一緒に炊飯すれば、鯛飯としてもご賞味いただけます。



内容 越後柏崎鯛茶漬けのもと4個、新之助 無洗米(2合ボトル)2本

消費期限 越後柏崎鯛茶漬けのもと／製造から1年、新之助／1カ月 提供 シルバーふれあいサロンやまゆり

## 柏崎の風土が育む生みそと白ガラスの 保存用ポットセット

返礼品番号 **B167** 冷蔵

新潟県産コシヒカリ、大豆、天然塩だけで造った生みそ。澄んだうま味をお楽しみいただけます。保存用ポットに少量ずつ入れて冷蔵庫へ、残ったみそは冷凍庫で保存してください。



内容 三階節みそ 無添加生みそ(1kg)3袋、保存用ポット1個  
賞味期限 6カ月 提供 越後みそ西

1  
万円

## 越後柏崎名産品セット(4種)

返礼品番号 **B158** 冷蔵



柏崎の名産品を詰め合わせました。「鯛の子印 魚卵塩辛」は鯛の卵を独自製法で精製した塩辛です。「みそ漬」にはダイコン、キュウリ、ナス、シウガの4種の漬物が入っています。  
※漁獲量によりもずく(もずく)の量が増減する場合があります。

内容 田塚屋/鯛の子印 魚卵塩辛(120g)1瓶、浪花屋/元祖 鯛の親子漬(150g)1袋、越後みそ西/みそ漬(350g)1袋、赤昌商店/塩漬もずく(150g)1袋  
消費期限 みそ漬/180日、塩漬もずく/360日、その他/90日 提供 キネフチ

1  
万円

## 菓子道楽ふるさとセット(4種)

返礼品番号 **B179** 常温



黒糖をまぶしたカリッとした歯触りの煎餅や、小魚型がかわいいしょうゆ味の煎餅、また沖縄県産黒糖を練り込んだ風味豊かな羊かんなど、個性豊かな菓子を詰め合わせたセットです。

内容 ゆかり棒(50g)1袋、田舎あられ(50g)1袋、網代焼(50g)1袋、くろ羊かん(半分)3本  
消費期限 くろ羊かん/季節により10~30日、その他/150日 提供 新野屋

1  
万円

## シャキシャキ笠島産もずく

返礼品番号 **B270** 冷蔵

シャキシャキとした歯応えと磯の風味が格別な、柏崎市笠島産の天然もずくです。酢の物はもちろん、味噌汁の具や天ぷらにしてもおいしくいただけます。

※数量限定となりますので、お早めにお申し込みください。漁獲量によりもずくの量が増減する場合があります。



内容 笠島産もずく1袋 消費期限 6カ月 提供 柏崎魚市場

1  
万円

## 焼き菓子 詰め合わせ(4種)

返礼品番号 **B189** 常温 冷蔵

柏崎産イチジクを赤ワインで煮込み、クルミと一緒に焼き上げた「いちじくブラウニー」をはじめ、リボンの形をした「バンドシェン」などを詰め合わせました。大人のティータイムにどうぞ。  
※5月~10月は冷蔵で発送します。



内容 レーズクッキー5個、バンドシェン プレーン味4個、いちじくブラウニー4個、バンドシェン シナモン味3個  
消費期限 レーズクッキー/10日、その他/15日 提供 ラ・ブランタン

1  
万円

## ふるさとの味セット(4種)

返礼品番号 **B220** 冷蔵

①フキノトウと手造りみそでつくった「ふきみそ」、②ヤマブキを煮詰めた「キャラブキ」、③モチモチのおこわを笹で包んだ「笹おこわ」、④餅を笹で包んだ「笹ちまき」のセットです。



内容 ふきみそ(200g)1袋、キャラブキ(150g)1袋、笹おこわ10個、笹ちまき10個  
消費期限 冷凍で1カ月 ※解凍後は3日以内にお召し上がりください  
提供 野菜工房 だんらん畑

1  
万円

## 柏崎銘菓詰め合わせ(4種)

返礼品番号 **B186** 常温



クルミ入り白あんを口溶けの良い皮で包み焼き上げた「越の荒海」や、カステラ風の生地に黄あんを包んで焼き上げた「柏崎太鼓」など、4種の菓子を詰め合わせました。

内容 越の荒海5個、柏崎太鼓5個、えんまねこ5個、福浦八景チーズケーキ5個  
消費期限 14日 提供 最上屋

1  
万円

## 刈羽節成きゅうり詰め合わせ(6種)

返礼品番号 **B118** 冷蔵



「柏崎伝統野菜」認定の刈羽節成キュウリと地元野菜の漬物です。化学調味料や保存料、着色料を一切使用せず、農家自身がすべて手づくりした風味豊かな漬物をご賞味ください。

内容 たまり漬(80g)1袋、からし漬(80g)1袋、鉄砲漬(120g)1袋、印籠漬(120g)1袋、わからん漬(70g)1袋、菜々彩漬(80g)1袋  
消費期限 印籠漬/2カ月、その他/3カ月 提供 にしな彩々彩工房

1  
万円

## 柏崎ふるさと応援基金感謝券

返礼品番号 **B302**



柏崎市内の加盟店で1pt=1円としてご使用いただける感謝券です。「高柳じよんのび村」「シーユース雷音」などの宿泊施設やゴルフ場でご利用可能。対象品は各店舗でご確認ください。

内容 柏崎ふるさと応援基金感謝券(1,000pt)3枚  
使用期限 発行日より1年間 提供 柏崎ふるさと応援基金サポートセンター

1万円

## 虎の巻 白あんと黒あん(2本)

返礼品番号 **B283** 冷蔵

柏崎市西山町にある吉屋菓子店の20年以上続くロングセラー。虎模様の生地に日本海産ワカメを練り込んで焼き上げ、黒あんまたは白あんとバタークリームを中に巻いたロールケーキです。



内容 虎の巻 黒あん1本、虎の巻 白あん1本  
消費期限 14日 提供 吉屋

1万円

## 料理人しんざわの天日干しおまかせセット(7品)

返礼品番号 **B271** 冷蔵

割烹旅館の料理人が、主に日本海に水揚げされた新鮮な魚を手早くさばき、天日干した干物です。食べやすいように、魚の頭を取り除いています。サツと焼いてお召し上がりください。※発送時期は5月上旬～12月上旬です。



内容 季節の干物7袋 ※季節により魚の種類が変わります  
消費期限 60日 提供 割烹旅館 新澤

1.1万円

## 手付き酒器セット

返礼品番号 **B211**



柏崎の土を使用した陶土で焼いた、温かい雰囲気のある酒器セット。酒注ぎはそばつゆなどの汁注ぎとしてもご利用いただけます。透明釉が掛かったびわ色の肌合いが見どころです。

内容 酒注ぎ(H130×W150mm)1個、ショットグラス(H70×φ80mm)1個  
提供 明城焼・恒炎窯

1万円

## 藤むら咲 特撰セット(6点)

返礼品番号 **B291** 常温



うま味とまろやかさを備えたしょうゆをはじめ、綾子舞にちなんだし入りしょうゆ、甘味がたっぷりある良質な米こうじみそなど、独自の製法で造られた調味料セットです。

内容 綾子舞だし入りしょうゆ(1ℓ)1本、藤むら咲しょうゆ(1ℓ)1本、藤むら咲めんつゆ(1ℓ)1本、中(マルナカ)特撰酢(1ℓ)1本、特上赤みそ(500g)1袋、特上白みそ(500g)1袋  
消費期限 みそ/8カ月、その他/1年 提供 中藤商店

1.1万円

## ボトルガーデン

返礼品番号 **B156**

ボトルの中に柏崎産の苔と植物を生け、室内で楽しめる小さな日本庭園を再現しました。簡単な手入れで長く楽しんでいただける品種を選んでいきます。癒しのインテリアとしてどうぞ。



内容 ふた付きガラス瓶(H170×W105×D105mm)1個、中身/苔、植物、小石、砂など  
提供 庭舎 素心園

1万円

## ブルボン柏崎工場詰め合わせセット

返礼品番号 **B292** 常温 冷蔵

①フェットチーネの形状とアルデンテな歯応えが楽しいコーラ味グミと、②プチマぬいぐるみ、③まろやかなホワイトクリームをサンドした一口サイズのラングドシャのセットです。

※プチマぬいぐるみの色はご指定できないことをご了承ください。※5月～10月は冷蔵で発送します。

内容 フェットチーネグミ コーラ味(50g)10袋、プチマぬいぐるみ(全長420mm)1体、プチホワイトチョコラングドシャ(47g)10袋

消費期限 フェットチーネグミ コーラ味/9カ月、プチホワイトチョコラングドシャ/8カ月 提供 ブルボン



※パッケージデザインが写真とは若干異なります。

1.1万円

## 柏崎に住むご両親等へ! 親孝行タクシー補助券(6枚綴り)

返礼品番号 **B225**



柏崎交通をご利用される際にお使いいただける補助券です。運転免許証を返納した方や、通院などでタクシーを利用する機会が多い方に最適。離れて住む両親への贈り物にすれば親孝行にも。

※柏崎交通に個人情報を提供します。あらかじめご了承ください。また、ご利用対象者は柏崎市在住の方のみとなります。令和元年11月に柏崎タクシーから柏崎交通へ社名変更しました。

内容 親孝行タクシー補助券6枚 提供 柏崎交通

1万円

## 門出和紙 バッグインバッグと ティッシュケース

返礼品番号 **B273**

1.5  
万円



色鮮やかな唐草模様が目を引く、和紙でつくられたファスナー付きポーチ「バッグインバッグ」と「ポケットティッシュケース」です。バッグの中身の整理にご活用ください。  
※一点物のため、色や柄はご指定できないことをご了承ください。

**内容** バッグインバッグ(H150×W280×D80mm)1個、ポケットティッシュケース(L90×W130mm)1個  
**提供** 越後 門出和紙

## ブルボンKZサポーターズクラブ 年間会員証(応援タオル付)

返礼品番号 **B259**

1.1  
万円

水球チーム「ブルボンウォーターポロクラブ柏崎」を応援するサポーターズクラブの年間会員証。山本寛斎さんがデザインしたマスコットキャラクターが載った応援タオルも同梱します。



※会員証発行にあたり、ウォーターポロクラブ柏崎事務局に個人情報を提供します。あらかじめご了承ください。

**内容** ブルボンKZ応援タオル1枚、ブルボンKZサポーターズクラブ年間会員証1枚  
**有効期間** 4月～翌年3月 ※12月以降にお申込みの方は翌年度会員といたします  
**提供** ウォーターポロクラブ柏崎

## 阿部酒造おすすめセット(3本)

返礼品番号 **B297** 常温

1.6  
万円

①濃醇甘口の「原酒阿部」、②米のうま味がしっかりとする「越乃男山佳撰」、③飲み口は柔らかく、後味がすっきりとした「越乃男山金撰特別本醸造」の3本セットです。



**内容** 原酒阿部(720ml)1本、越乃男山佳撰(720ml)1本、越乃男山金撰特別本醸造(720ml)1本  
**消費期限** 6カ月  
**提供** 阿部酒造

## 大福屋の笹だんご つぶあん(25個)

返礼品番号 **B258** 常温

1.2  
万円

新潟県産米を自家製粉し、挽きたての米粉と新潟県産ヨモギを捏ねた生地、あんを丁寧に包み込みました。滑らかで程よいコシがあるのが特徴です。蒸したての笹団子をお届けします。



※消費期限が大変短いため、配送期間が1日程度で到着する地域のみ発送を受け付けています。誠に申し訳ありませんが、北海道、九州地方全域は発送不可といたします。

**内容** 笹だんご つぶあん25個  
**消費期限** 発送日を含め4日 **提供** 大福屋

## 貴餅「光月」切餅・丸餅セット(5袋)

返礼品番号 **B282** 常温

1.7  
万円

新潟県の限られた農家でしか栽培されていないもち米「しめはりもち」を原料に、落し式杵つき製法で、蒸したもち米の水分だけで丁寧に作った餅です。コシの強い食感をお楽しみください。



**内容** しめはり糯 切餅(45g×8切)3袋、しめはり糯 丸餅(45g×8個)2袋  
**消費期限** 3カ月  
**提供** ファーミング・スタッフ

## あんこジャム(4個)

返礼品番号 **B262** 常温

1.3  
万円



北海道産小豆を使用した①「小倉あん」と②「こしあん」、新潟県産イチゴと洋ナシを使用した③「越後姫あん」と④「ル・レクチュエあん」のセットです。パンに塗ってお召し上がりください。

**内容** 小倉あん(150g)1個、越後姫あん(150g)1個、こしあん(150g)1個、ル・レクチュエあん(150g)1個  
**消費期限** 180日 **提供** いろはや製粉所

## 三色粕漬(8寸木樽入り)

返礼品番号 **B294** 冷蔵

1.8  
万円

紅鮭、たらこ、すじこの3種の海の幸を香り豊かな酒粕に漬けた粕漬です。酒粕の甘味と風味が加わった、まろやかな風味が特徴。昔ながらの木樽に詰めてお届けします。



**内容** 紅鮭切り身(4切)、たらこ(180g)、すじこ(180g)  
**消費期限** 1カ月 **提供** ニッカイ米山(日本海鮮魚センター)

## 小清水の自然薯(1kg)

返礼品番号 **B324** 冷蔵

1.5  
万円

小清水集落の山から掘り出した天然の自然薯(ヤマノイモ)を種芋にし、腐葉土ともみ殻を炭化させた燐炭を肥料に、無農薬で栽培しました。独特の風味と粘りをご賞味ください。



**内容** 自然薯1kg **消費期限** 2週間 **提供** 小清水自然薯研究会

## 越後柏崎名物 鯛茶漬セット

3.1  
万円

返礼品番号 **C370** 冷蔵

「全国ご当地どんぶり選手権」などでグランプリに輝いた実績のある、柏崎鯛茶漬を家庭で楽しめるセットです。1杯目は鯛めし、2杯目は鯛茶漬けでお召上がりください。  
※数量限定となりますので、お早めにお申し込みください。



**内容** みそ漬きゅうり(90g)1袋、みそ漬だいこん(90g)1袋、三階節みそ特選(500g)1袋、お茶漬け用だし汁(200ml)4袋、みそ漬黒全全なす(90g)1袋、みそ漬にんじん(80g)1袋、汐焼真鯛1尾、炊き上げ用だし(600ml)1袋、柏崎産コシヒカリ 無洗米(3合)1袋  
**消費期限** 汐焼真鯛・各種だし/1週間、その他/6カ月 **提供** 割烹いなほ

## 皮ごと食べられる! 越後バナナ(5本)

2.5  
万円

返礼品番号 **F225** 常温



柏崎育ちのグロスマッチェル種バナナです。サーマルリサイクルを活用したハウスで、農業を使わず栽培。香り高い甘味をシャキシャキとした皮の食感ごとお楽しみいただけます。

**内容** 越後バナナ5本 **消費期限** 1週間 **提供** シモダ産業 シモダ・ファーム

## 越後び〜どろ 煌ぐい呑 黄緑

4  
万円

返礼品番号 **G403**



耐熱ガラスをバーナーワークで成形した、「越後び〜どろ 煌ぐい呑」シリーズのぐい呑です。光が当たるとキラキラと輝くドットデザインは、すべて手作業による表現です。

**内容** 越後び〜どろ 煌ぐい呑(H70×φ60mm)1個 **提供** 硝子工房クラフト・ユウ

## 澤田屋のジンギスカン(800g×3袋)

3  
万円

返礼品番号 **C358** 冷蔵

大正から昭和初期にかけて、柏崎市高柳地区では綿羊飼育が盛んとなり、ジンギスカン料理が誕生しました。その当時の秘伝タレと相性の良い、上質なラム肉をお届けします。



**内容** ジンギスカン(800g)3袋 **消費期限** 製造日を含め10日 **提供** 澤田屋

## 銅皿&蠟型鑄金 蝶香立セット

5.1  
万円

返礼品番号 **D524**

伝統的な蠟型鑄造で白銅を鑄込んで蝶をかたどり、周囲を黒く燻した香立です。蝶の触覚部分にスティックタイプのお香を差し込むことができます。漆仕上げの銅皿に載せてご使用ください。



**内容** 蠟型鑄金 蝶香立(H40×W45mm)1個、銅皿(φ135mm)1枚  
**提供** 五代晴雲 原惣右工門工房

## 雪眠洞貯蔵かめぐち酒・精撰・大吟醸酒セット(3本)

3.1  
万円

返礼品番号 **C365** 冷蔵

①雪中貯蔵庫で眠りにつき、適度に熟成された生原酒の「雪眠洞貯蔵かめぐち酒」、②コクとうま味のある「精撰」、③フルーティーで上品な香りの「大吟醸酒」の3本セットです。



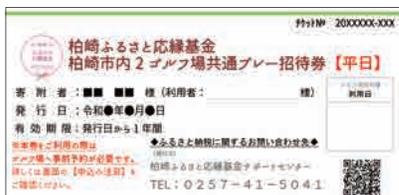
**内容** 雪眠洞貯蔵かめぐち酒(1.8ℓ)1本、精撰(1.8ℓ)1本、大吟醸酒(1.8ℓ)1本  
**消費期限** 6カ月  
**提供** 石塚酒造

## 柏崎市内2ゴルフ場共通プレー招待券(平日4名)

10  
万円

返礼品番号 **E903**

2つのゴルフ場いずれかの1ラウンド4名分プレー券です。共に日本海に面した臨海コースで、絶景が広がります。海と山に囲まれた自然豊かなゴルフ場でプレーをお楽しみください。



**内容** 平日1ラウンドプレー招待券4枚 ※招待券1枚につき、1000円分のお食事をプレー当日に贈呈します **使用期限** 発行後1年間  
**提供** 柏崎カントリークラブ、石地シーサイドカントリークラブ

## 越の誉 大吟醸原酒

3.1  
万円

返礼品番号 **C367** 常温

柏崎産のオリジナル酒米「越神楽」を使用し、精米歩合40%まで磨き上げ、冬の極寒期に仕込んだ、杜氏自慢の大吟醸です。フルーティーな香りや淡麗な味わいをご賞味ください。



**内容** 越の誉 大吟醸原酒(1.8ℓ)1本  
※桐箱付き  
**消費期限** 180日  
**提供** 原酒造

# 縁 柏崎ふるさと応縁基金について

## ふるさと納税とは？

### 自治体への「寄附金」のこと。

個人が2,000円を超える寄附を行った際に、所得税・住民税が還付・控除される制度です。

## ふるさと納税4つのポイント

1

出身地や  
応援したい  
自治体に  
寄附できる

2

寄附額に  
応じて税金が  
控除される

3

寄附金の  
使い道を  
指定できる

4

お礼として  
特産品が  
もらえる

## 返礼品について

- ・柏崎市では、5,000円以上のご寄附をしていただいた方に、お礼として柏崎の特産品を贈呈しています。
- ・年に何度でもご寄附をしていただけます。ご寄附のたびに返礼品を贈呈いたします。
- ・柏崎市内在住の方へは返礼品をお贈りしていませんので、ご了承ください。
- ・寄附金額に合わせて、返礼品を複数組み合わせることもできます。

## ふるさと応縁基金 寄附金の使い道

### 1 人と自然にやさしい エネルギーの まちづくりのために

- \* 脱炭素、人・自然にやさしいエネルギーのまちを目指します！  
柏崎は徐々にですが確実に原子力を減らす方向にシフトしました。「柏崎市地域エネルギービジョン」を作りました。  
風力、太陽光、水力、蓄電池、水素等を利活用し、エネルギーを生み出し、蓄え、安定化させる。柏崎の産業にしたいと考えています。  
地域エネルギー会社を設立し、脱炭素エネルギー、環境産業の創出によるまちづくりを考えています。

### 2 こどもたちのために

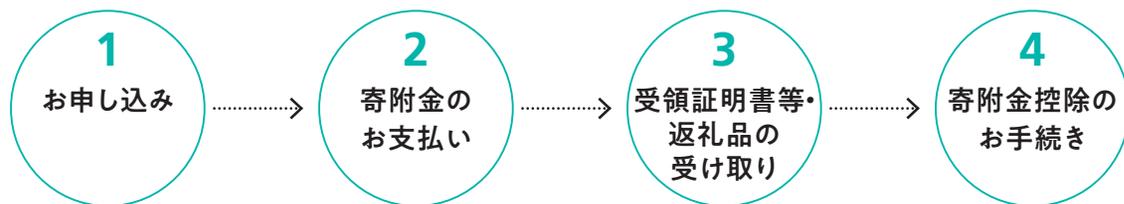
- \* 中学校区ごとに義務教育9年間を見通した中で目指す子ども像や育てたい力を明確にした教育を展開
- \* 地域活動や文化芸術活動への積極的な参加、キャリア教育を通じ、将来の柏崎を担う人づくりの推進
- \* 水球をはじめとする競技スポーツの振興や、生涯スポーツの推進など、スポーツのまち柏崎の推進
- \* それぞれの地域の生活文化や資源をいかした市外との交流の推進による、文化の息づくまちづくりの推進

### 3 若者と女性のために

- \* 市内二大学を生かした教育環境の充実や安定した雇用の確保
- \* 快適な生活環境や安心して子どもを産み育てられる環境の整備
- \* 多彩な柏崎の魅力を高め、発信するシティセールス活動の推進
- \* 基幹産業であるものづくり産業や農林水産業、商業など、既存産業の振興と企業誘致の推進
- \* 起業・創業に対する積極的な支援



## 手続きの流れ



## お申し込み方法

**WEB** ふるさと納税ポータルサイト「ふるさとチョイス」から  
<https://www.furusato-tax.jp/city/product/15205>

▶ フォーム画面から簡単にお申し込みと決済手続きができます。



**FAX** から

**0257-41-5701**

▶ 同封の申込書に必要事項をご記入のうえ、お送りください。

**郵便** から

〒945-0055 新潟県柏崎市駅前1-5-48

株式会社カシックス内 柏崎ふるさと応縁基金サポートセンター

※ 柏崎市は柏崎ふるさと応縁基金管理業務を株式会社カシックスに委託しています。

▶ 同封の申込書に必要事項をご記入のうえ、お送りください。

## ご入金方法

### ① 郵便振替

郵便局の窓口でご入金。お申し込み後、「払込取扱票」を郵送します。手数料はかかりません。

### ② 銀行振込

柏崎ふるさと応縁基金専用口座にお振り込み。手数料はご本人様のご負担となります。

【振込先】北越銀行 柏崎中央支店 普通609911 柏崎ふるさと応縁基金

### ③ 現金書留

50万円までお取り扱いできます。手数料はご本人様のご負担となります。

【送付先】〒945-8511 新潟県柏崎市中央町5-50 柏崎市ふるさと納税担当

### ④ キャッシュレス決済

「ふるさとチョイス」からお申し込みください。FAX、郵便からのお申し込みにはご利用いただけません。

## 確定申告

寄附金控除を受けるためには、確定申告が必要です。柏崎市が発行する「寄附金受領証明書」を添付し、翌年2月15日～3月15日の期間に寄附をした年の確定申告を行ってください。

- ふるさと納税ワンストップ特例制度を申請した後、確定申告を行う必要が生じた場合、同制度の申請は無効となります。確定申告でふるさと納税に係る寄附金を改めて申告してください。
- 総務省ホームページでも情報をご覧になれます。

## ふるさと納税ワンストップ特例制度

給与所得者など確定申告が不要な方で、ふるさと納税の寄附先自治体が5カ所以内の場合、確定申告をしなくても寄附金控除を受けられる「ふるさと納税ワンストップ特例制度」をご利用できます。

- 同制度を利用するには「申請書」の提出が必要です。柏崎市からお送りするほか、「ふるさとチョイス」からもダウンロードが可能です。
- 所得税の控除は受けられませんが、その相当額が住民税から控除されます。

2020年4月より「楽天ふるさと納税」からもお申し込みいただけるようになりました。ただし返礼品のラインアップについては、本紙掲載とは異なります。

<https://www.rakuten.ne.jp/gold/f152056-kashiwazaki/>





お問い合わせ先 柏崎ふるさと応縁基金サポートセンター

TEL 0257-41-5041 FAX 0257-41-5701 受付時間9:00~17:00(土日祝・年末年始を除く)  
<https://www.kashiwazaki-furusato-ouen.jp/>