寄附をいただいた方へ

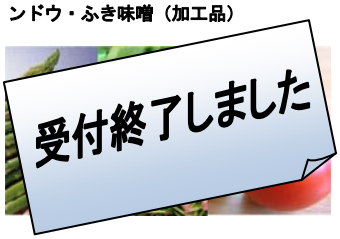
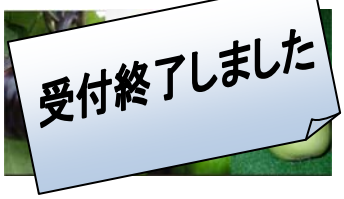
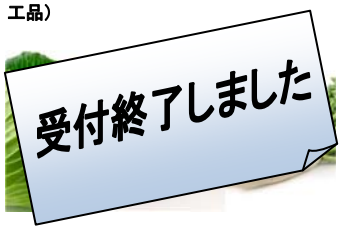
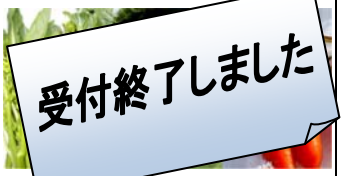
ふるさと長岡への応援寄附金

３万円以上の寄附をしていただいた方に、長岡市の特産品をお贈りいたします。
写真の中からお好きなものをお選びください。

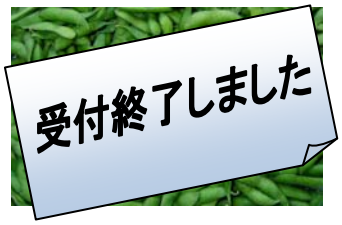
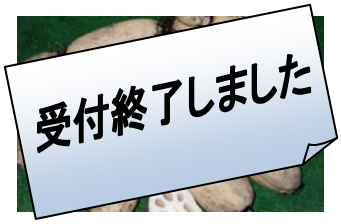
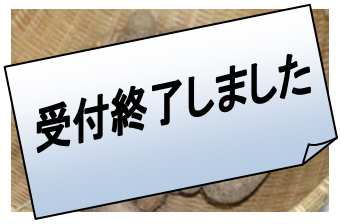
- ３万円以上５万円未満の寄附をいただいた方　・・・　１つ
- ５万円以上１０万円未満の寄附をいただいた方　・・・　２つ
  （同じ特産品を２つ選んでいただいても構いません。）
- １０万円以上の寄附をいただいた方　・・・　３つ
  （同じ特産品を２つまたは３つ選んでいただいても構いません。）

野菜コース

A　季節のお野菜詰め合わせ（季節によって内容が異なるわくわくセット）

A１ 春（お届け：５～６月）	A２ 夏（お届け：８月）	A３ 秋（お届け：１０月）	A４ 冬（お届け：１月）
季節の長岡産野菜・加工品詰め合わせ アスパラガス・ほうれん草・トマト・かぶ・春大根・ブロッコリー・スナップエンドウ・ふき味噌（加工品）  受付終了しました	季節の長岡産野菜・加工品詰め合わせ かぐらなんばん・夕顔・梨なす・巾着ナス・ズイキ甘酢漬（加工品）・糸瓜味噌漬（加工品）  受付終了しました	季節の長岡産野菜・加工品詰め合わせ 大根・キャベツ・里芋・人参・ごぼう・長芋・レンコン・かぐらなんばん味噌（加工品）  受付終了しました	季節の長岡産野菜・加工品詰め合わせ 雪下キャベツ・白雪こかぶ・アスパラ菜・雪下人参・体菜塩漬（加工品）・おもいのほか甘酢漬（加工品）  受付終了しました
積雪の多い長岡では、春野菜の出回りは５月が本番です。米どころ長岡でも野菜の栽培が年々盛んになってきました。春一番の野菜をご賞味ください。	夏が暑い長岡では、果菜類の栽培が盛んです。又、かぐらなんばんや長岡巾着ナスなど、長岡伝統野菜も豊富に出回ります。	長岡の秋は収穫の秋。畑には根菜類が豊富に栽培されています。冬を目前に気温が下がると、ますます味の濃さが増してきます。長岡の秋味をお楽しみください。	長岡は冬の間も一部の野菜は出荷が続きます。寒い冬の間に少しづつ育つ野菜は、身が締まって、甘くみずみずしいもの。特に、雪から掘り出した野菜は一味違います。

B　季節のながおか単品お野菜

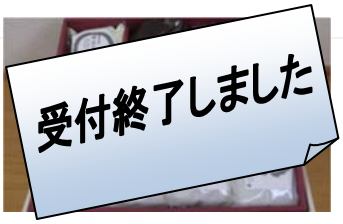
B１ 長岡産枝豆「長岡茶豆」【２kg】（お届け：８月）	B２ 長岡産枝豆「肴豆」【２kg】（お届け：９月）	B３ 長岡産「レンコン」【４kg】（お届け：１１月）	B４ 長岡産「里芋」【５kg】（お届け：１２月）
 受付終了しました	 受付終了しました	 受付終了しました	 受付終了しました
暑い夏は、枝豆出荷の最盛期です。日本一の米、コシヒカリを生み出す肥沃な圃場で栽培される長岡産枝豆は一味違う甘さと香り。甘く味の濃い茶豆で是非ビールを一杯。	肴豆は長岡伝統野菜の一品。茹でた香りは隣の家まで届くほど。枝豆王国長岡のとりを飾る逸品です。	長岡市の中之島地域で栽培されるレンコンは「だるまれんこん」として、長岡野菜の一角を飾る秋の代表格。シャキシャキの歯ざわりをお試しください。	ヌメリが強く味の濃い里芋は、長岡産の大きな特徴。昔から「のっぺ」に欠かせない冬野菜の代表格。どこか懐かしさを感じる野菜です。

米・餅コース

C　コシヒカリ

C１	長岡産（長岡地域） コシヒカリ 【3kg×2 袋】 （お届け：通年）	C２	長岡産（栃尾地域） コシヒカリ 【5kg】 （お届け：通年）	C３	長岡産（山古志地域） コシヒカリ 【5kg】 （お届け：通年）	C４	長岡産（川口地域） 魚沼産コシヒカリ 【5kg】 （お届け：通年）
 JA 越後なが おか管内の 農家が一貫 して取組み 続ける減農 薬減化学肥 料栽培。新潟 コシの定番 です。 JA 精米工場 から精米し たてをお届 けいたしま す。	 長岡市の栃 尾地域で栽 培されたコ シヒカリ。 栃尾地域の 中でも特に 食味に自信 がある地区 のものを厳 選してお届 けいたしま す。	 長岡市の山古 志地域で栽 培されたコシヒ カリ。 山の湧き水と 棚田で栽培さ れたコシヒカ リは、新潟一 般コシの中で もトップクラ スの食味を誇 ります。	 長岡市の川 口地域で栽 培されたコ シヒカリ。 川口地域は 長岡市内で 唯一「魚沼産 コシヒカリ」 を出荷する 地域です。

D　長岡産こがねもち

D１	「切もち」 【400g（個包装×9 切入）×6 袋】 （お届け：通年）	D２	「詰め合わせ」 【切りもち 360g×4・肴豆きな粉・小豆あん・長岡巾着なす味噌漬】 （お届け：１２月）	D３	「醤油赤飯（冷凍）」 【200g×6 パック】 （お届け：通年）
 米どころ新潟が誇る、最高のもち米「こがねもち」100%使用。１個ずつ包装されていますので、食べたい時に食べたい量だけお召し上がりいただけます。	 お正月向けセット。「こがねもち」をいろいろな食べ方でお試し下さい。又「きな粉」は長岡特産「肴豆（枝豆）」の大豆を使用し、「味噌漬」は長岡野菜の「巾着なす」を昔ながらの方法で味噌漬けに致しました。もちと併せて長岡の味をお楽しみください。	 醤油で味付けする赤飯は長岡地域の独特な味。冷凍パックで日本中にお届け致します。味わい深い醤油赤飯を手軽にお召し上がりいただけます。			

※　長岡市外の方からも長岡まつりを楽しんでいただきたいという趣旨から、５万円以上の寄附をしていただいた長岡市外の方に、特産品とあわせて、長岡まつり大花火大会観覧ペアチケットをお贈りいたします。

※ 平成２７年6月２０日までのご寄附（先着１５０名様）に限定させていただきます。





花火チケットの写真はイメージ（平成２６年のもの）です。

酒コース

E　長岡の酒（県内最多の１７蔵元）　（お届け：通年）

E１　柏露飲み比べ（純米吟醸・特別本醸造　各 1）【720ml×2本】

柏露酒造㈱



フルーティーな香りが楽しめる「純米吟醸酒」と軽快な喉ごしの「特別本醸造」の飲み比べセット。

E２　壷中天地　純米大吟醸【720ml×1本】越淡麗仕込み【720ml×1本】長稜　百年樹　【720ml×1本】

高橋酒造㈱



新潟県産酒米「越淡麗100%使用」。しっかりとした旨味の「純米大吟醸酒」。普通酒とセット。

E３　大吟醸【720ml×1本】

吉乃川㈱



名水「天下甘露泉」を仕込水に、磨きぬいた酒造好適米を低温発酵させて醸し出した本格派「大吟醸酒」。

E４　越後雪紅梅　純米大吟醸原酒【720ml×1本】越後雪紅梅　（普通）【720ml×1本】

長谷川酒造㈱



凛とした香しさが印象的な辛口の「大吟醸酒」。普通酒とセット。

E５　純米大吟醸【720ml×1本】

お福酒造㈱



鑑評会出品用に仕込んだ「純米大吟醸酒」を古来伝統の槽にかけ、ゆっくりと丁寧に搾りました。冷蔵庫で冷やしてお召上がり下さい。

E６　舞鶴鼓　純米大吟醸【720ml×1本】舞鶴　地酒【720ml×1本】

恩田酒造㈱



純米酒の甘味と吟醸酒のきれいな味わいの「大吟醸酒」。常温でふくらみを味わって下さい。普通酒とセット。

E７　吟醸酒　こしのつる【720ml×1本】別撰　越の鶴【720ml×1本】

越銘醸㈱



濃厚な味ながら香り控えめにすっきりとした飲み口の「吟醸酒」。普通酒とセット。

E８　名水仕込　吟醸酒【720ml×1本】越乃景虎　龍【720ml×1本】

諸橋酒造㈱



丁寧に造られた香味共にきめ細かい「吟醸酒」。普通酒とセット。

E９　住乃井　山廃仕込み　普通酒【720ml×3本】

住乃井酒造㈱



山廃特有の酸味が味を引き締め、飲みごたえのあるお酒に仕上がっています。

E10　想天坊　越淡麗　大吟醸【720ml×1本】

河忠酒造㈱



新潟県産酒造好適米「越淡麗」を贅沢に使い、酒造りに最適な極寒期を選び、杜氏の技の限りを尽くして醸した「大吟醸酒」。

E11　純米大吟醸　【720ml×1本】黒松　【720ml×1本】

中川酒造㈱



酒造好適米を45%まで精白し、厳寒期に丹精込めて仕込んだ旨口タイプの「純米大吟醸酒」。普通酒とセット。

E12　群亀　大吟醸【720ml×1本】

関原酒造㈱



厳選した酒造好適米を 40%まで磨き上げ、雪深い長岡の厳冬期に丹念に醸した「大吟醸酒」。よく冷やしてご堪能下さい。

E13	米百俵・粋 大吟醸 【720ml×1本】 栃倉酒造㈱		E14	朝日山 万寿盃 【720ml×1本】 朝日山 百寿盃 【720ml×1本】 朝日酒造㈱	
	涼やかな吟醸香は控えめですが、優しい口当たりは瑞々しい「大吟醸酒」。			「ハレの日の乾杯酒」をイメージし、上品な香りと柔らかにふくらむ味わいに仕上げた「大吟醸酒」。 普通酒とセット。	

E15	特別純米酒 夏子物語 【720ml×1本】 清泉 雪 【720ml×2本】 久須美酒造㈱		E16	和楽互尊 大吟醸 【720ml×1本】 池浦酒造㈱	
	うら若き越後美人の肌に似たきめ細やかなやわらかい酒質の「特別純米酒 夏子物語」。 普通酒 2 本とセット。			地元で栽培された酒造好適米「越淡麗」を高精白して用い、精魂込めて仕込んだ芳醇な香りと膨らみのある「大吟醸酒」。	

E17	古代米焼酎 ひさかた 40° 【720ml×1本】 美峰酒類㈱		
	長岡市内の若手農業者の組合が生産した古代米「紫黒米」を原料に、減圧蒸留機で製造し、3 年以上タンク貯蔵した「本格米焼酎」。		