

北海道岩見沢市からの
ありがとうのカタチ

ふるさと納税

返礼品が

約450品

玉ねぎあまい

やっぱり米

メロンのトリコ
ワインはざあでしょ

いわみざわ

2024

SPECIALBOOK



も
み
ー

OKKA
Y

OKKA
Y

ABOUT IWAMIZAWA

CONTENTS



Welcome to Iwamizawa

01

CONTENTS	01
ABOUT IWAMIZAWA	02
寄附金の使い道	03
寄附金の活用事例	04
いわみざわのまち図	05-06

02

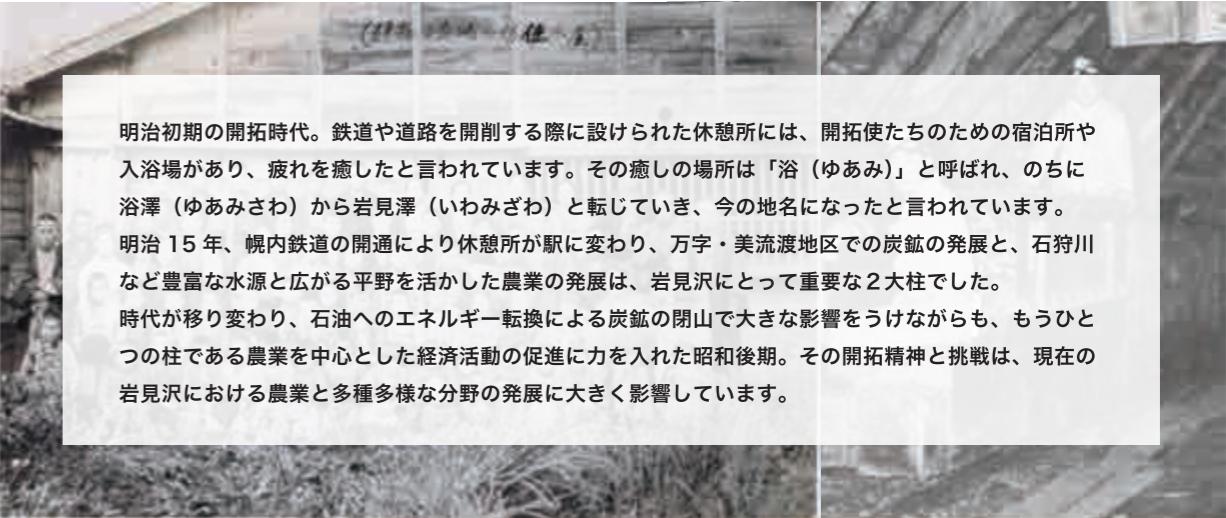
Category

お米／Rice	07-12
加工食品／Processed foods	13-18
野菜／Vegetables	19-20
果物・フルーツ／Fruit	21-22
肉・酒／Meat・Sake	23-24
パン・スイーツ／Bread・Sweets	25
コーヒー屋のおいしい話	26
陶芸品／Ceramics	27-28
工芸品／Craft	29
バラエティ／Variety	30
体験・宿泊／Activities・Stay	31-32

Others

ふるさと応援寄附について	33
Special Thanks・事業者一覧	34

03



Life

暮らし

岩見沢市は、広々とした大地に広がる自然、市民の食を支える豊富な農産物、公園や憩いの場が充実したまちです。子育ての面においては、保育施設や支援センターなどの関連施設が充実しており、ファミリー層を含めた老若男女が安心して過ごせるのも魅力の一つ。春～秋にかけての気候はとても過ごしやすく、豪雪地帯と言われる冬も除雪機能が整っている岩見沢では、生活に不便を感じることなく過ごせます。

Sightseeing

観光

札幌や新千歳空港から約1時間というアクセス抜群の地である岩見沢には、地元の豊富な農産物をはじめ、冷涼で味わい深いワインを造る宝水ワイナリーやバラ園など素敵な観光スポットが多くあります。また、大自然と文化を満喫できる体験や、温泉ホテル・ゲストハウスなどもあるので、岩見沢の食を味わい、思いっきり遊び尽くしたあとは、素敵な宿でゆったりとした時間を過ごす…。そんな素晴らしい旅ができるのが、ここ「岩見沢」なのです。

Nature experience

自然体験

ここでしか体験できないアクティビティとして、空知の自然と炭鉱の歴史をめぐるサイクリングツアーや、岩見沢の大自然の中を走る四輪バギー体験、北海道最古の窯元である「こぶ志窯」での陶芸体験など、さまざまなコトを体験できます。冬には、ログホテル・メープルロッジのフィールド内での「かまくらカフェ」が人気で、宿泊だけでなく日帰り温泉利用や、かまくらカフェだけでの利用も可能です。



令和4年
ふるさと応援寄附総額
314,550,000円



寄附金の使い道

皆様からの寄附金は、お選びいただいた寄附金の使い道に基づき、有効に活用させていただきます。今後も皆様からの想いを、岩見沢市の未来へ繋げてまいります。

- ふるさとづくりの推進
- ばらのまちづくり推進事業
 - 除排雪事業

01

活用例



北海道の中でも豪雪地帯とされる岩見沢の除雪体制確保や、除排雪機械の整備。いわみざわ公園バラ園をはじめとした市内各所のバラの管理を市民と協働で行っています。

- 青少年健全育成
- 留守家庭児童対策
 - 青少年対策事業

02

活用例



留守家庭児童が放課後も地域で安全で健やかに過ごせるよう、放課後児童クラブの運営などを通じ、遊びや生活の場を提供しています。

- スポーツ・文化の振興
- 健康・スポーツ振興事業
 - 文化的まちづくり事業

03

活用例



キタオンやまなみーるなどを拠点とした芸術文化の鑑賞機会の提供や、地域スポーツの振興及び競技力の向上。

(強化指定選手等の認定選手への奨励金)

農業振興

- 地産地消等所得向上対策事業
- 農地づくり推進事業

04

活用例



代表的な農作物である米や玉ねぎの収量や品質向上など、生産改善に向けた取組みや、地産地消の消費者へのPR、販路拡大等の推進。

地域福祉

- 子どもの医療費助成事業

05

活用例



子育て世代の経済的な負担軽減を図り、子どもの健康を増進する為、乳幼児と小・中学生の医療費を助成しています。

観光振興

- ふるさと毛陽地域振興事業

06

活用例



豊かな自然や歴史・伝統・食などの「いわみざわ」の特徴を活かした観光の振興によるまちづくり。

寄附金の活用事例

ふるさとづくりの推進

岩見沢市民の冬の暮らしを守る

除排雪事業



豪雪地帯と言われる「岩見沢市」

除雪のレベルが高いワケは

馬淵建設株式会社
代表取締役
久保
隆
社長

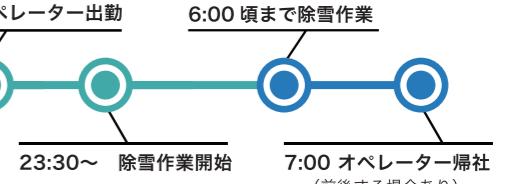


雪の状況で作業が変わる？

「長年の除雪作業により、道路状況や除雪の要所がわかっている企業が多いのが岩見沢。除雪作業により圧雪になった場合の路面の状況の知識や、天候の変化により、このエリアがこうなるかもしれないといった正確性の高い予測・判断が、岩見沢の企業は長けているのかもしれない」そう教えてくれたのは、岩見沢市の除雪委託企業である、馬淵建設株式会社 代表取締役 久保隆社長。これまで何度も大雪を乗り越えてきた経験に加え、事前に道路状況や高低差等の特徴を把握することで、効率的に作業が行えるとのこと。



「雪が降らない日が続く時は何をしているのかと聞かれることもありますが、そういった時にも岩見沢市からの要請などで、優先的にバス道路（幹線道路）や通学路の排雪作業をしています。市民の生活に支障がないよう深夜のうちに作業が多いです。生活に直結する場所を優先的に除雪・排雪することで、豪雪地帯である岩見沢でも快適に過ごせるように作業をしています。



※冬の除雪作業のスケジュール例

企業間の連携「ジョイントベンチャー」

建設企業が企業体を組んでいることについて、久保社長は「機械が故障した・インフルやコロナで人がいない、といった突然に何かがあった時や、降雪状況により作業に遅れが出るトラブルが起きた時など、その企業体同士で助け合えるのが一番のメリット。この仕組みがあることで、企業同士の繋がりや助け合いが生まれ、冬の岩見沢市民の皆様の生活を支えています」と重要性を伝えてくれました。



岩見沢市志文町 966 番地 15

0126-25-6400

馬淵建設は土木工事と造園工事を事業の2本柱とする地域密着型の建設会社です。

ジョイントベンチャーとは・・・複数の建設企業が、一つの建設工事を受注、施工すること目的として形成する事業組織体のこと。

Choice お米

自然豊かな北の大地で生産する北海道米。お米の品種によって味わいや風味は変わります。岩見沢で生まれた「ななつぼし」をはじめ、代表的な品種6種の特徴をご紹介いたします。



噛めば噛むほどに

イチオシ



岩見沢市にある北海道立中央農業試験場で誕生。程よい甘さとバランス、冷めても美味しい品種です。



ゆめぴりか
ななつぼし

つややかで美しい炊き上がり。噛むほどに口の中に甘みが広がり、しっかりとした粘りの最上級ブランド。

おぼろづき
あやひめ

粘りと炊き立ての独特な風味。アミロース含有率が低いため、北海道米の中でも強めの粘りが特徴です。

ゆきさやか
ふっくりんこ

強めの粘りでやわらかめの品種。もち米と白米の中間の特性の低アミロース米。玄米食にも最適です。

おぼろづき
あやひめ
ゆきさやか
ふっくりんこ
玄米

北海道随一の米どころ
岩見沢の

お
米

お米の収穫量及び作付面積において、全道でトップを誇る『北海道岩見沢市』
ふるさと納税でも人気が高い岩見沢のお米は、品種や量などに応じて返礼品の種類が豊富です。
米づくりに関わる全ての方の弛まぬ努力と想いが、一粒一粒に込められています。



お
米





五つ星お米マイスター監修 北海道岩見沢産お米各種

ゆめぴりか：程よい甘さと粘り、北海道でも根強い人気の米
ななつぼし：バランスに優れ、冷めてもうまい岩見沢で生まれたお米
ふっくりんこ：ふっくらとした見た目とつや、甘さが強い

常温 消費期限：夏期間：精米日から1ヶ月
冬期間：精米日から2ヶ月

返礼品事業者：株式会社 ZAWA.com



五つ星お米マイスター監修 北海道岩見沢産ゆめぴりか

気軽に手早く、でも美味しいお米を食べたい…そんな想いを叶えてくれるのが岩見沢市の無洗米。五つ星お米マイスター前野氏が監修し、米の食味ランキングにおいて特Aランク評価を得た「北海道産ゆめぴりか」がご自宅で食べられます。

(肌糠をあらかじめ取り除いている為、米を研ぐ必要がありません。)



常温 消費期限：夏期間：精米日から1ヶ月
冬期間：精米日から2ヶ月



返礼品事業者：株式会社 ZAWA.com



五つ星お米マイスター
前野 雅彦氏 監修

五つ星お米マイスターとは

五つ星お米マイスターは技能試験に合格した者。
三つ星お米マイスター合格者のみが受験できる上位資格です。

- ①精米技術（お米を精米する技能。精米機械の知識）
- ②玄米鑑定（玄米としての米を見極める能力）
- ③米穀商品説明（三つ星で学んだこと等を消費者に説明する能力）
- ④炊飯技術（ご飯を炊く能力）
- ⑤食味官能評価（ご飯としての米を見極める能力）
- ⑥米穀ブレンド技術（ブレンドする能力）
- ⑦炊飯指導技術（飲食店等に炊飯を指導する能力）



返礼品事業者：有限会社 山石前野商店

峯さんの「じゅんかん育ち」 ゆめぴりか・ななつぼし・ふっくりんこ

下水道の資源を有効利用して、土づくりからこだわって農作物を生産する取り組みは、安全で美味しい食材をつくる手法として注目。
現在では「じゅんかん育ち」の呼び名で全国で取り組まれており、中でも峯さんのお米は高い食味で高評価を得ています。

常温 消費期限：出荷後30日以内

北海道一の米どころ“岩見沢”の自信作！ ゆめぴりか・ななつぼし

ゆめぴりか：北海道米の集大成と言われる『ゆめぴりか』
噛むほどに甘みを感じ、程よい粘りも癖になるほど
ななつぼし：粒形が崩れにくく、つやのあるお米の『ななつぼし』
甘みと粘りのバランスが抜群で、冷めても美味しいので
お弁当などにもぴったりの品種です。

常温 消費期限：出荷後30日以内



返礼品事業者：いわみざわ農業協同組合

「第4回米-1グランプリ優勝」 クロちゃん農場のゆめぴりか

第4回米-1グランプリで247品中1番に輝いた、美味しいお墨付きのお米です。ゆめぴりかはつやと甘みが特徴です。

常温 消費期限：夏期間：精米日から1ヶ月
冬期間：精米日から2ヶ月



返礼品事業者：岩見沢観光物産拠点センター イワホ

五つ星お米マイスターの契約栽培米 食べ比べセット各2kg（精白米・無洗米）

ゆめぴりか・ななつぼし・おぼろづき
ふっくりんこ・きたくりん・ゆきさやか
五つ星お米マイスターが岩見沢市上志文町の生産者と「限定契約」したお米です。

常温 消費期限 夏期間：精米日から1ヶ月／冬期間：精米日から2ヶ月を目途に



返礼品事業者：フタバ商事株式会社

五つ星お米マイスターの契約栽培米 食べ比べ25kgセット（精白米・無洗米）

ゆめぴりか・ななつぼし・おぼろづき
ふっくりんこ・きたくりん
五つ星お米マイスターが岩見沢市上志文町の生産者と「限定契約」したお米です。

常温 消費期限 夏期間：精米日から1ヶ月／冬期間：精米日から2ヶ月を目途に



返礼品事業者：フタバ商事株式会社



美味しい米は土づくりから

土づくりは、米の収穫を終えたばかりの10月から休むことなく始まります。畑の一角を使用した堆肥場では、稻わらや穀殼の堆肥化の真最中（11月撮影）。

中心部からは熱い湯気が出るほど…。ここからさらに腐熟が進み、じっくり数ヶ月かけて完熟堆肥へと変化します。

巨大な冷蔵庫

穀の状態で冷蔵保管し、冷蔵庫を常に12°C前後に保ち続けるのが大切なポイント。これは、冷蔵保管することで、鮮度や食味を保ち、新米と同じようなおいしさを提供できるようにするため。お客様には常においしいお米を食べてもらいたいという想いが伝わります。



北海道岩見沢産 倉田農場のお米 精米・玄米各種

ゆめぴりか・ななつぼし・おぼろづき・ゆきさやか・あやひめ

常温 消費期限：精米後1ヶ月程度



岩見沢市が推進するICTを活用し
次世代に自信をもって試すことの
できる農業を目指しています。
「美味しい」と言ってもらえること
が一番です！



倉田
真二
さん



KURATA FARM

倉田農場のふるさと納税返礼品では、米の品種として5種類を選ぶことができ、定期的にお米が届く「定期便」としての返礼品も、多くの方に喜んでいただいている。(倉田農場での直接購入も可能)
色々な品種を食べ比べてみたい方には5品種セットがおすすめです。



KUSUNOKI FARM

くすのきファームのお米は、4月に田起こしする前にケイ酸資材を散布し稻を植え、生长期にアミノ酸資材を散布して稻を育てています。
こうすることで、稻の葉、茎、根が丈夫になり、お米の粒にデンプンが多く蓄積され、噛んだ時の甘みとうまみに繋がります。



北海道岩見沢産くすのきファーム 精米・玄米各種

ゆめぴりか・ななつぼし・おぼろづき・ゆきさやか

常温 消費期限：到着後1ヶ月を目安に



玄米の状態で保管したお米を
ご注文をいただいてから精米し、
新米に近い状態で皆様へお届けしています！



楠
真樹
さん

くすのきファーム



北海道岩見沢産たまねぎのスモーク 5個

【数量限定】

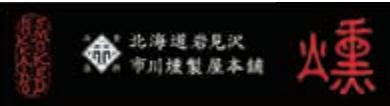
たまねぎのスモーク 5個

岩見沢産のたまねぎを醤油ベースのタレに
2週間ほど漬け込みスモークしたもの。

冷蔵 消費期限：90日

市川燻製屋本舗のこだわりは
「塩辛くない・煙たくない」燻製づくり
渾身の逸品をお試しください。

市川燻製屋本舗



本来の持ち味を打ち消すことなく、季節ごとに
旬の燻製を製造販売している市川燻製屋本舗

代表
市川
茂樹
さん



【数量限定】バラエティスモークセット

サーモンプロシート 30g
タコのスモーク 30g
さばのスモーク 35g
大豆のスモーク 50g
かずのこのスモーク 2本

冷凍 消費期限：90日



【数量限定】たらこのスモーク

たらこのスモーク 8本～12本 合計 450g

北海道産の無着色のたらこをスモークしています。
市川燻製屋本舗のとっておきの逸品で、お中元や
お歳暮にもおすすめです。

冷凍 消費期限：90日

岩見沢市の豊富な農産物を使い、
食材のうま味がぎゅっと凝縮された逸品たち。
ギフトにもおすすめの商品が揃っています。

ピリ辛で美味しい！「ご飯のお供セット」

山わさび（粗びき醤油味2個、みそ味2個）各 110g
三升漬1個 130g

冷蔵 消費期限：製造日より1年間



返礼品事業者：一般社団法人 岩見沢市観光協会

岩見沢産の白菜を使った 「いわみざわ白菜うま味ポン酢」

SORACHI SPOON

いわみざわ白菜うま味ポン酢 4本

常温 消費期限：製造日より1年間

「スプーン1杯に
空知の美味しさがいっぱい！」



返礼品事業者：一般社団法人 岩見沢市観光協会



北海道産純粋はちみつ！ アカシア蜂蜜 600g

アカシア蜂蜜 600g

常温 消費期限：製造日より2年または3年



矢口る人ぞ知るじゅーす

ほのぼのファーム・トマトジュース

1箱 (190g 30缶入り)

美味しい、健康を増進する食べ物作りは「土作り」からと考え、
大玉トマトとミニトマトを独自の比率で調合した、こだわりの
トマトジュースです。



返礼品事業者：ほのぼのファーム

常温 消費期限：製造日より1年

HERB

森のハーブティー

【数量限定】森のハーブティーセット (3点合計 39g)

ミント系、ホーステール、マルベリー、ホーリーバジル、タイム、
ドクダミ等の季節のオーガニックハーブティーブレンド
上記のいずれかから3点 (合計 39g)

常温 消費期限：製造日より1年



返礼品事業者：麻の実堂

NORTH FARM STOCK

北海道、素材、手づくりへのこだわりから生まれる良質な素材。
産地や生産者とつながり、北の大地で育った良質な素材を。

NORTH FARM STOCK



NORTH FARM STOCK
といえば、この BASIC SET !



北海道野菜のディップ3種と バニヤカウダ

北海道野菜ディップ3種 各1個
北海道バニヤカウダ 1個

常温 消費期限：180日

岩見沢産の生姜をしあわせ
感じられるドリンク

北海道5種の バラエティーミニジャム



ストロベリー・ラズベリー・エスプレッソ
ハスカップ・ブルーベリー 各1個

常温 消費期限：180日

2層のジャムを混ぜて召し上かれ。
3種セットもありますよ!!

北海道2種バタージャムと ミックスフルーツジャムセット

北海道レモンカード1個
北海道いちごバタージャム1個
北海道コンフィチュール2種 各1個

常温 消費期限：180日



北海道4種の ミルクジャムセット

ミルクジャム4種 各1個

常温 消費期限：180日

北海道ミニトマトボトルと アップルボトルのセット 12本入り



ミニトマトボトル／アップルボトル 各6本

常温 消費期限：365日

北海道ジンジャーエール 7本セット



ジンジャーエールベーシック 7本

常温 消費期限：365日

北海道ハニーレモネードソーダのセット



北海道ハニーレモネードソーダ 7本

常温 消費期限：180日

北海道ミニトマトボトルと 3種の万能調味料セット

ミニトマトボトル 720ml 1本
北海道クラッカー2種 各1個
メルバトースト11枚入り
北海道野菜のディップ2種 120g各1個
北海道バニヤカウダ 120g

常温 消費期限：180日 ミニトマトを約160個
使用した贅沢な
ミニトマトボトル入り



地元、北海道の最高食材で

ワクワクするものを。

北海道野菜のディップ3種と メルバトーストのセット



- 北海道野菜のディップ3種各1個
- オニオンマスタード
- トマトチリ
- ブロッコリーウサビ
- メルバトースト11枚入り2個

常温 消費期限：180日

北海道産2種のチーズディップと バニヤカウダのセット

- バニヤカウダ
- チーズディップ2種
- ブルーベリーチーズ
- カマンベール
- メルバトースト11枚入り2個

常温 消費期限：180日

NORTH FARM STOCK

Great for gifts



北海道山わさびソースと 5種ミニディップ

北海道山わさびソース 1個
トマトチリディップ 1個
ブロッコリーウサビ 1個
オニオンマスタード 1個
ブルーチーズ 1個
カマンベール 1個

常温 消費期限：180日

北海道野菜のディップ 3種

ソースドレッシング 2種

オニオンマスタード 1個
トマトチリ 1個
ブロッコリーウサビ 1個
ソースドレッシング・オニオン 1個
ソースドレッシング・キャロット 1個

常温 消費期限：180日



北海道パンケーキミックスと ミックスフルーツジャム 3種

北海道パンケーキミックス 200g×2個
コンフィチュール
[ストロベリー&ラズベリー]
[ブルーベリー&キウイ]
[ブルーベリー&いちじく] 各1個

常温 消費期限：180日



Winter Gift

<季節限定 10月～3月発送>

北海道 2種のミルクジャムと
ホットチョコレートドリンク



<季節限定 10月～3月発送>

北海道パンケーキミックスとバラエティジャム

北海道パンケーキミックス 200g×2個
北海道チョコレートドリンクパウダー 1個
北海道いちごバタージャム 1個
北海道チョコレートミルクジャム 1個
ピュアミルクジャム 1個
北海道ラムレーズンミルクジャム 1個

常温 消費期限：180日



北海道 2種のハニーナッツと メルバトーストのセット

メルバトースト 11枚入り 2個
北海道ラムレーズンミルクジャム
ハニーナッツ 2種各 1個
北海道レモンカード 1個

常温 消費期限：180日



北海道バラエティセット①

北海道野菜のディップ 3種各 1個
(オニオンマスタード・トマトチリ・
ブロッコリーウサビ)
ドレッシング 2種各 1本
パスタソース 2種各 2個
(トマト・オニオンペペロンチーノ)
パスタ (スパゲッティ) 1個

常温 消費期限：180日



クラッカーが4種類もセットになった
お酒好きな方に送りたいセット



ミニディップ 3種と 手作りクラッカー

北海道野菜のミニディップ 3種各 1個
(オニオンマスタード・トマトチリ・
ブロッコリーウサビ)
北海道クラッカー 4種 各 1個
(プレーン・えび・チーズ・オニオン+ガーリック)

常温 消費期限：180日

「ふるさと岩見沢を日本全国へ。
HOKKAIDO の食材を世界へ。」

NORTH FARM STOCK の直営店では、北海道の食材にこだわったジャムやピクルスなどの農産加工品、クッキー、ケーキなどの焼菓子を製造販売。2階はカフェエリアとなっており、パンケーキやサンドウィッチなどの自社製品を使ったフードやスイーツを楽しめます。

NORTH FARM STOCK

北海道岩見沢市志文町 292-4

<http://www.northfarmstock.com/>

0126-35-5251



BUY
ここで買える!



- 岩見沢の秋野菜は
- 美味しいものばかり
- いっぽい

岩見沢産秋の味覚セット (数量・発送期間限定)

玉ねぎ4kg / ばれいしょ4kg / かぼちゃ1玉
発送時期：10月上旬頃からの予定

常温

J
A
い
わ
み
ざ
わ

いわみざわの新鮮農産物セット (数量限定・全6回配送)



5 or 6月：アスパラ 約800g
7月：メロン 2玉
8月：とうもろこし 10本
9月：玉ねぎ 10kg
10月：ばれいしょ 10kg
11月：お米「ななつぼし」5kg

常温

岩見沢産 百合根 (数量・発送期間限定)

百合根2kg
発送時期：10月上旬頃からの予定

常温



Vegetables

行者にんにく芽・葉(生) 1kg (数量・発送期間限定)

行者にんにく芽1kg / 行者にんにく葉1kg

冷蔵 賞味期限：到着後なるべく早めに



岩見沢産グリーンアスパラ (春アスパラ・夏アスパラ)

春アスパラ 1kg 4月下旬以降発送
夏アスパラ 1kg 6月下旬以降発送



残留農薬の検査を行い、厳選した有機質堆肥を入れ、大切に育てたグリーンアスパラ。

冷蔵 賞味期限：冷蔵庫保管で2~5日以内

さ
か
が
み
F
a
r
m

【数量限定】ほど良い酸味と高い糖度 岩見沢産朝採れミニトマト3kg

ミニトマト3kg (キャロルスター)

さかがみ Farm で収穫されたミニトマトは「キャロルスター」甘みと酸味のバランスが抜群。糖度は9~10度位で皮が薄く柔らかいのが特徴です。

常温 賞味期限：発送日より2週間



Vegetables





果物

秋田谷農園

(返礼品事業者: (株)スプレス)

大粒！美しさそのまま
冷凍 ブルーベリー 1kg

ブルーベリー (冷凍) 1kg

産地直送



朝採れ！手摘み！
完熟生ブルーベリー 1kg

冷蔵

賞味期限：発送日より1週間以内

北海道の春いちご

ゆきララ 300g×4パック

ゆきララいちご 300g×4パック

※ML混合



いちごシェイクも
yummy

いちご大福
いちごに挟んで

生クリームたっぷりの
いちごサンド！

北海道優良品種のいちご「ゆきララ」
甘味と酸味のバランスが絶妙なのが特長で、大ぶりな果肉とさわやかな風味が特徴。

柔らかい甘みと香りを、ぜひお楽しみください。

Fruit

いわみざわの
くだもの

林農園さん

いわみざわメロン



いわみざわメロン赤肉2玉
(ルピアレッド or ティアラ)

いわみざわメロン2玉セット(計3.2kg)
ルピアレッドかティアラどちらかをお届け

常温 お届けは7月下旬～8月上旬予定

ルピア：収穫後4～5日後が食べ頃

ティアラ：収穫後7日前後が食べ頃

※気温・室温により食べ頃は前後します。

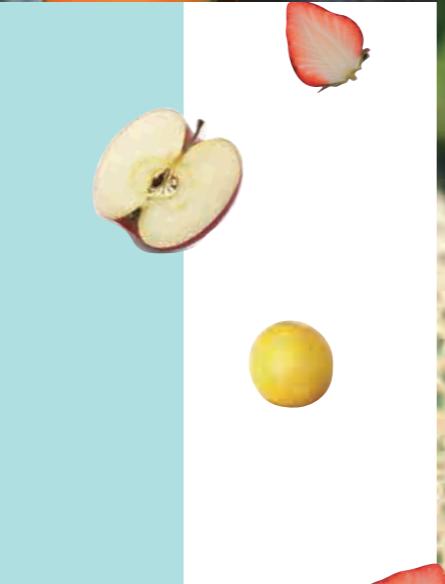
(返礼品事業者: 一般社団法人 岩見沢市観光協会)



とりこになるおいしさ



北海道の寒暖差が生み出す糖度抜群のとろけるメロン。
その年の気候に合わせ、徹底した温度管理、水の量の調整、
受粉の時期や間引き、全ての栽培工程を一つ一つ丁寧に行い
メロンと向き合っている林農園さん自慢のメロンをどうぞ。





返礼品事業者：(株) KnowledgeShare



返礼品事業者：(株) ノースプランツ



返礼品事業者：(株) 北海道ウイングファーム

岩見沢産フランス鴨肉 (ロース・もも肉) 200g 各種

鴨もも肉 200g
鴨ロース肉 200g

冷凍 賞味期限：製造日から1年

女性に
うれしいワケ

- 鴨美① 美肌・疲労回復の大ビタミンB群！細胞再生・粘膜強化、肌の生まれ変わりに。
- 鴨美② 体にいい脂肪分たくさん！他の肉に比べ不飽和脂肪酸が高い。
- 鴨美③ デトックス効果でカラダを中からキレイに！特にタバコやお酒の排出に効果があるそうです。

酒

Japanese Sake

米と南瓜で作ったお酒 'ゆあみさわ・南粋セット'

純米酒：ゆあみさわ 720ml
かぼちゃ焼酎：南粋 720ml

常温

Wine

宝水ワイン

岩見沢の風土を生かした '雪の系譜' ワイン2本セット

雪の系譜シャルドネ 750ml
雪の系譜レンベルガー 750ml

常温

雪国でのワイン作り。寒さの中で丹念に醸造した岩見沢の風土がしっかり溶け込んだワイン。



返礼品事業者：いわみざわ農業協同組合

日本酒やワインに
合わせたい、鴨肉の
合わせもあるよ。
ささみ焼製もあるよ。

返礼品事業者：(株) 宝水ワイナリー



BREAD

キタノカオリ小麦の産地である岩見沢市。石窯でじっくりと焼き上げるパンは、北海道の小麦本来の香りとしっとりモチモチ感やふんわり感があります。

人気



リピーターも多い人気の返礼品！
どんなパンが入っているかワクワクする
ような詰め合わせセットです。
》 有隣会社
モンパリ 《

石窯焼きのおまかせパン
詰め合わせ 18個セット

石窯焼きパン 18個

冷凍 賞味期限：30日程度

注目



【北海道大学と共同開発】
塩分ゼロの食パン 3セット

SALT ゼロ食パン 0.7斤 ×3本

冷凍 賞味期限：30日程度



岩見沢のきな粉使用
きなこくるみ3袋セット

きなこくるみ L 120g ×3袋

常温 賞味期限：90日程度



グルテンフリー製法の
エクレアお任せ詰め合わせ

月夜のエクレール 6本入り / 15本入り

冷凍 賞味期限：90日程度

SWEETS



石窯焼き全粒粉ブールパンと
チーズパン

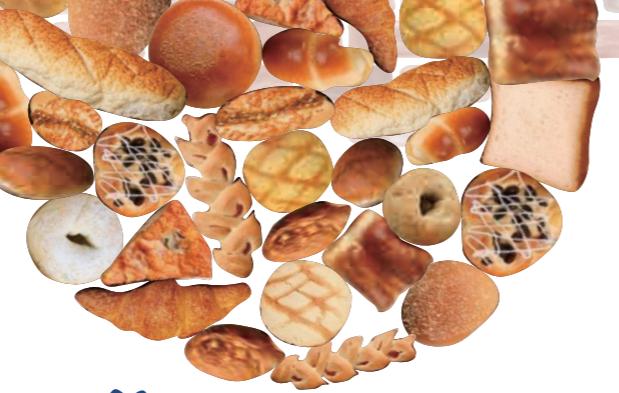
ワインにぴったりの全粒粉のパンや
北海道産チーズを入れたフランスパンをセレクト！ 14個セットです。



高級ミニ食パン
ノースブレッド 3本セット

天然酵母や発酵無塩バターを使用して
焼き上げた芳醇なミニ食パン。トーストアレンジしておつまみにも。

ワインに合わせたい
おすすめパンはコレ！



コーヒー屋のおいしい話

コーヒー
スイーツもピッタリの
展開する

2020年3月末、岩見沢市の商店街の一角にOPENした「ESPRESSO STAND PLATS」は、本格エスプレッソコーヒーに焼き菓子を取り扱う専門店。2022年には砂川市にカフェ2号店、さらに岩見沢市のであーるにフェアトレードのセレクトショップと絵本のお店をOPENするなど、地域に根付いたお店作りも行っています。

「PLATS」OPEN のきっかけ

昔イギリスで生活していた時期があり、住んでいた町で「Cafe NERO」という、お気に入りのコーヒーショップと出会ったことがきっかけ。気軽にかけてずっと通いたくなるような美味しいコーヒー店を、自分の住む「空知」で営業したいと思い、エスプレッソを提供するカフェをOPENしました。エスプレッソでしか出せない濃厚なコーヒーを、アメリカーノやラテなど、自分好みのアレンジドリンクでお楽しみください。

お菓子づくりのこだわり

PLATSで販売しているオリジナルの焼き菓子・ケーキなどは、コーヒーに合うものを提供したいという思いから全て手作り。人気の「バスケットチーズケーキ」についても生クリームやバター、卵などに北海道産の素材を使い「食べた時の口どけをなめらかにするために改良を重ね、自信を持ってお届けできる商品ができました」と片山さん。



まちづくりへの想い

お店の経営の他にも、地域との繋がりを大切にしながら地元で様々な取り組みを行っている片山さん。岩見沢市のふるさと納税返礼品もその一つ。「コーヒーに合うスイーツ」づくりでは、日々コーヒーと向き合っているからこそ、絶妙なバランスの「北海道バスケットチーズケーキ」が生まれました。北海道の地からお届けする濃厚スイーツを、是非ご賞味ください。



ESPRESSO STAND PLATS (岩見沢本店)

📍 北海道岩見沢市1条西3丁目5-1
🕒 最新情報は Instagram @espresso_stand_plats
📞 0126-51-4669
🌐 https://www.toushunsousha.com/plats



代表
春創社
片山
順一
さん

山岡千秋

北海道最古の窯元

こぶ志窯



北海道のやきもの こぶ志窯 花瓶（木箱入）

花瓶：径 22.5×高 22.5cm
木箱：26.5 角 × 高 27.5cm

※1点ものです。
窯元にお問合せいただければご希望の品をお選びいただけます。



北海道のやきもの こぶ志窯 海鼠釉 夫婦湯呑

大：径 7.0×高 9.5cm 小：径 6.5×高 8.5cm
海鼠釉が施されたシンプルな形。
※手づくりにつき、重さや形、色合いに若干違いがあります。

こぶ志窯 玉虫釉 丸コーヒー C/S

カップ口径 8.5×高 7.0cm (容量約 150cc)
皿 15.5×3.0cm

鮮やかな色が特徴の玉虫釉。
※手づくりにつき、重さや形、色合いに若干違いがあります。



北海道のやきもの こぶ志窯 マグカップ 2個

口径 7.5×高 8.5cm

海鼠釉と辰砂釉の鮮やかな2色組。
※手づくりにつき、重さや形、色合いに若干違いがあります。



玉虫釉

様々な色調の辰砂釉があるうちの一つで、灰釉等の上掛釉を工夫する事で発色します。
綺麗な藤色の玉虫釉は見る者を虜にするでしょう。

海鼠釉

こぶ志窯の代名詞的な釉薬。
現在のこぶ志窯の礎(いしづえ)を築くもととなり色合いは、素地、原料、時代の流れとともに変化し、こぶ志窯の歴史そのものです。

一九九八年に作陶を開始、更に二〇〇五年に開窯。現在は、岩見沢市北村地区で製作活動を行う。高橋里美氏が生み出す辰砂釉の美しい磁器は織細さの中に強さを感じる、唯一無二の作品です。



辰砂釉

原料に銅を使い赤く発色させた「辰砂」といいます。釉の原型は中国の元の時代、釉としては清の時代から焼かれています。



辰砂釉の陶芸作品 「鉢」

直径約 25cm×高さ 7cm

この作品は直径が約 25 cmですので、様々な用途でお使いいただけます。



辰砂釉の陶芸作品 コーヒードリッパー・サーバー

ドリッパー (直径約 8cm×高さ 8cm) 1個
サーバー (直径約 14cm×高さ 13cm) 1個

磁器土を使用しておりますので、丈夫で扱いやすいのが特徴です。



赤間板金

板金職人の技術で奏でる音



RAIN SPEAKER

スピーカーユニットを双方向に向けるカウンター方式により、コーンの反動が内部で衝突し強い中低音が発生。強い中低音域のエネルギーを内部の構造により、より音楽的なバランスに制御しチューニングしているのが「レインスピーカー」のサウンドである。



『あなたがまだ聴いたことのない響き』 レインスピーカー各種



rain speaker

工芸品

Kangaroo Factory

Kangaroo Factory の 自家採取の花材リース各種

ガーデンで収穫した花材や自然採取の花材で自然の恵み溢れる作品をお届け。アーティフィシャルフラワー（高品質の造花、MAGIQ仕様）を使った生花に近いリアルなリースや、フレッシュリースなど、素敵ナリースを見つけてください。

自分らしくいられる場所。
自家栽培の植物やハーブと
ステキなくらし。

庭で栽培した花や植物などをたっぷり使い
自然素材を生かした7点ものの作品を
皆さまにお届けします

カンガルーファクトリー
大和田 誠さん
大和田 由香子さん

岩見沢の美流渡にある、静寂と自然に囲まれた花と植物のアトリエ「カンガルーファクトリー」。ガーデンで収穫した自然採取の花材を使い、自然の恵み溢れる作品を制作しています。

BEST GIFT

鉄道ファン必見！！

古レールをスライスした特別限定品

鉄道のまち「岩見沢」には、道内全てのレールを加工しているレールセンターが現存しており、数々の建築賞を受賞している岩見沢駅など、鉄道ファンにはたまらない地域もあります。

鉄

「特別品」カットレールセット

カットレール（スライス）
収納箱
絵葉書（限定品）

岩見沢市にある北海道旅客鉄道（JR 北海道）の工場「岩見沢レールセンター」で実際に使用されていたレールをスライスしたものです。



返礼品事業者：一般社団法人 岩見沢市観光協会



返礼品事業者：一般社団法人 岩見沢市観光協会

鉄

駅を選べる！駅グッズセット

ミニ駅名標
プレマグネット
駅プレス立
木製駅名標
駅名標 PINS
駅名標キーホルダー（裏 切符デザイン）
駅名標クリアマグネット



岩見沢の秘湯「ポンネ湯」の物語

今から30年以上前、廃校となった万字小学校の裏山に湧き出ている冷泉を使用した共同浴場を造り、新たな憩いの場を作ろうとした人々がいました。そこで立ち上げた万字ポンネベツ温泉利用組合と有志たちは、冷泉を取水できる万字ポンネベツ温泉を整備したのです。

point
1

癒しの香り

岩見沢で採れる林檎
をイメージした爽やかな香り。

point
2

かわいい
パッケージ

美流渡・毛陽・万字地区
のほっこりイラスト。



癒

ポンネ湯入浴剤・美容液セット

ポンネ湯入浴剤 2個
ポンネ湯美容液 2本

常温

返礼品事業者：一般社団法人 岩見沢市観光協会

鐵道

癒し

北国の秘湯 ポンネ湯





体験

Maple Activity Center



返礼品事業者：一般社団法人 岩見沢市観光協会



返礼品事業者：一般社団法人 岩見沢市観光協会

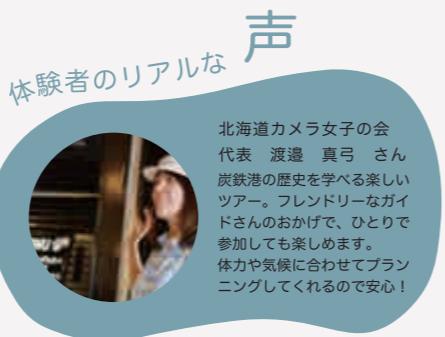
ATV 四輪バギー体験

所要時間：レクチャー込み 60 分（対象 12 歳以上）
利用期間：5 月～10 月（寄附受付より 1 年有効）

「歴史」や「暮らし」、「果樹園」
この地域に住むガイドが、ゆったりと
オーダーメイドでご案内

空知の自然と炭鉱の歴史 ガイドと巡るサイクリングツアー

所要時間：2 時間 1 名様（対象 12 歳以上）
利用期間：5 月～10 月（寄附受付より 1 年有効）



焚き火カフェ体験

～炎のゆらぎで癒される休日～

参加人数：1 組 1～4 名様まで参加

飲み物とデザート付きで
特別な時間に…

利用期間：5 月～10 月
(寄附受付より 1 年有効)



返礼品事業者：一般社団法人 岩見沢市観光協会

- 事前に体験時に必要となる『利用証明書』をお送りします。体験の際、『利用証明書』をスタッフにお見せください。
- ご希望の日程を岩見沢市観光協会へお電話にてお知らせください。折り返しご連絡させていただきます。
- バギースタート時間はご相談に応じます。サイクリングは、午前 10:00～12:00、午後 13:00～15:00（この他の時間でも対応可能）



Log Hotel・メープルロッジ
飯田 支配人

ひとあじ違う楽しみ方…

夏は大自然の中でラグジュアリー
感溢れる「グランピング」。
非日常を楽しめると大人気！
冬にはメープルロッジの前に
作られる“かまくら”で、あたたかい
ドリンクを提供する「かまくらカフェ」。
雪の中で過ごす特別感が味わえます。

かまくらカフェ
グランピング

ログホテル・メープルロッジ

宿泊補助券

宿泊補助券：10,000 円分
使用期限：発行日より 1 年



サウナと温泉でととのったあとは
ホテルのレストランで地産地消の食材を
たっぷり使った美味しい食事をどうぞ。



レストラン MENU



地元野菜と合わせた
プレートも人気！



ほっこりくつろぎの
岩見沢からの素敵なおもてなし。

宿

源泉 100%

北村温泉ホテル

入浴回数券

入浴回数券：1 セット（11 枚綴り）
使用期限：発行日より 1 年

宿泊補助券

宿泊補助券：5,000 円分 × 1 枚
使用期限：発行日より 1 年



名物：北村ラーメン



自慢の温泉と季節の野菜・地元の美味しいお米を
楽しめる「北村温泉」。ベッドタイプのお部屋も増え、
女性専用休憩室や腸内環境を整えるレディースセット
など、源泉 100% の良質な温泉に加え、過ごしやすい
空間と食事面でも満足度が高い人気の宿です。

北村温泉ホテル
木澤副支配人

北海道岩見沢市 ふるさと応援寄附について

01 岩見沢市ふるさと応援寄附業務の委託について

岩見沢市では、ふるさと応援寄附の募集・受付、返礼品の調達・発送などの業務を、株式会社シフトセブンコンサルティングに委託しています。委託に際しては、岩見沢市個人情報保護条例、その他関係法令に基づき、寄附者の皆さまから収集した個人情報について守秘義務を課すとともに、目的外使用を禁じるなどの措置を講じています。

02 ご寄附のお申し込みから返礼品の発送まで

返礼品は、当市への入金確認後に手配し発送しています。ご寄附のお申し込みから当市への入金確認までは、納入方法により最長で2週間程度の期間を要する場合があります。

03 ご寄附にあたって

一度納入いただいたご寄附については、返金することができませんので、返礼品を選択する際は、品質や規格、数量、お届け時期などを十分ご確認いただきますようお願いいたします。

ふるさと応援寄附でふるさとを応援

ふるさと応援寄附返礼品（ふるさとの納税）

ふるさと応援寄附は、生まれたふるさとや応援したい自治体に寄附できる制度です。寄付金の使い道を選定でき、各地域の名産品などを「ふるさと応援寄附返礼品」としていただける魅力的な仕組みです。本誌で紹介している返礼品は、令和6年3月1日時点の情報に基づいていますので、時期によっては変更が生じている場合があります。最新の情報はふるさとチョイスや楽天ふるさと納税、ふるなびからご覧いただけます



Special Thanks

返礼品取扱事業者

株式会社ほのぼのファーム
株式会社ノースプラント
有限会社山石前野商店
有限会社モンパリ／ベーカリーカンスケ
有限会社くすのきファーム
株式会社赤間板金
いわみざわ農業協同組合
Patisserie 空香
麻の実堂

株式会社 ZAWA.com
株式会社こぶ志陶苑
株式会社市川燻製屋本舗
株式会社白亜ダイシン
株式会社スプレス
株式会社宝水ワイナリー
株式会社 knowledge share
株式会社ウイングファーム
株式会社青空ファーム池田

一般社団法人岩見沢市観光協会
北海道米生産販売 株式会社倉田農場
善生農園
冬春創社／ESPRESSO STAND PLATS
Kangaroo Factory
ログホテル・メープルロッジ
北村温泉ホテル
イワホ（岩見沢観光物産拠点センター）

Publisher

IWAMIZAWA ,HOKKAIDO
「ふるさと・岩見沢」からの、ありがとうのカタチ。
岩見沢市ふるさと応援寄附返礼品 BOOK 2024

2024年3月発行

発行所／ふるさと納税・使い道に関するお問い合わせ
北海道岩見沢市役所企画財政部企画室
住所：北海道岩見沢市鳩が丘1丁目1番1号
電話番号：0126-35-4834（直通）
Mail : furusato@city.iwamizawa.lg.jp

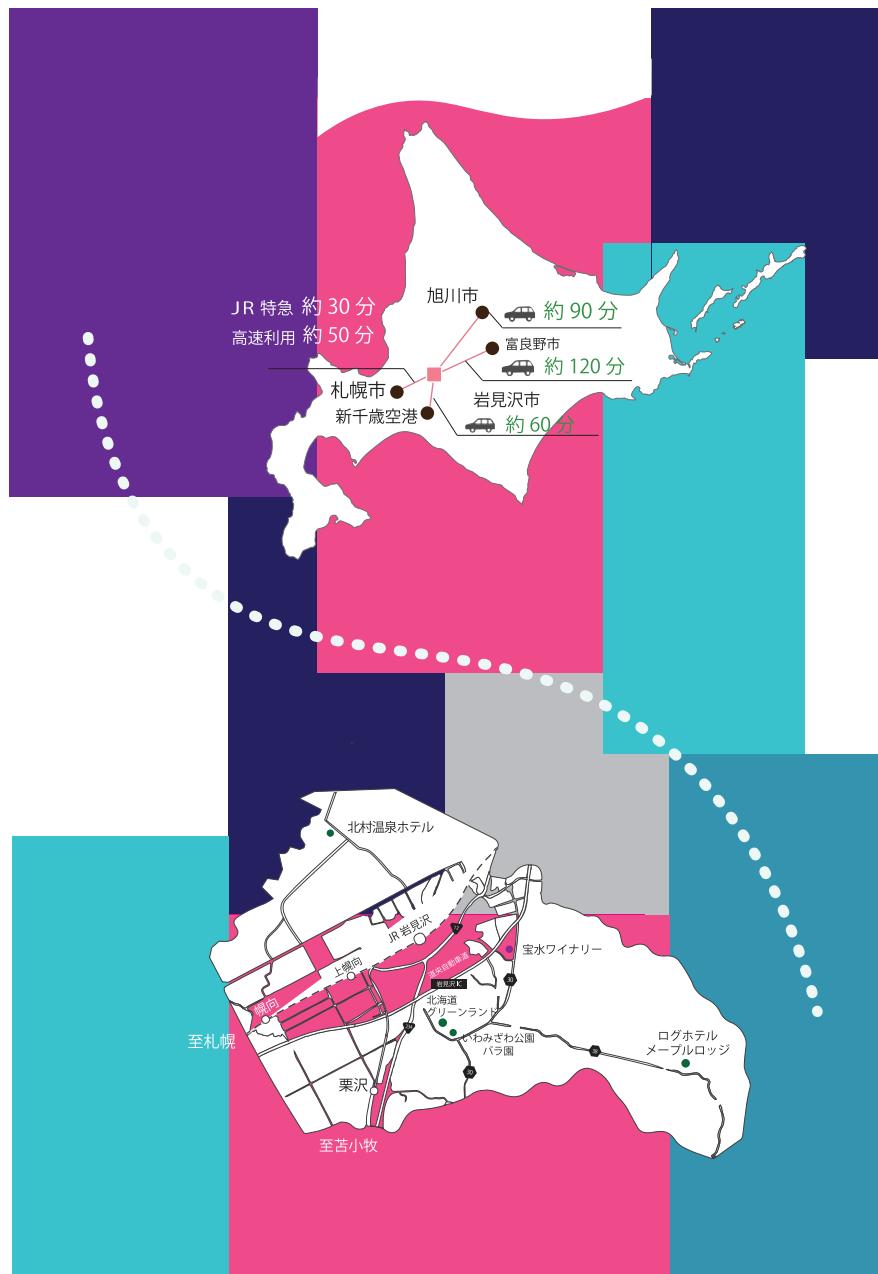
Editor/Design

一般社団法人 岩見沢市観光協会
北海道岩見沢市有明町南1番地1 岩見沢複合駅舎1階
TEL : 0126-22-3470
Mail : info@i-kankou.jp

岩見沢市ふるさと納税センター
TEL : 050-3355-7010 (平日9時～17時15分)
Mail : h-iwamizawa@do.hurusato.jp

ご覧いただきありがとうございました。

ACCESS



MAP