

ふるさと納税新着お礼品



岩手三陸宮古トラウトサーモン入り
【加熱調理済み惣菜4種セット】



メインの宮古トラウトサーモンは旨味が引き立つ西京焼に調理致しました。その他宮古港で水揚げされた新鮮な旬の魚を使用した、加熱調理済み惣菜を手作り致しました。是非三陸宮古の海の幸をご堪能下さい。

佐々由

岩手三陸宮古 干物3種 (吉次・ホツケ・宗八カレイ)
セット



人気の干物をご用意致しました。干し上げることで旨みを凝縮しております。職人の絶妙な塩加減をお楽しみください。安心・安全な商品をお届け致します。

佐々由

浄土ヶ浜パークホテルロイヤルス
イートルーム【寿司懐石1泊2食ペア
宿泊券】



広々とした和室、ベッドルーム、ビューバスなど特別なしつらえでゆったりとお過ごしください。ご夕食は専用寿司処にて当ホテル自慢の職人が手掛ける特別な寿司懐石をご堪能いただけます。

浄土ヶ浜パークホテル

浄土ヶ浜パークホテルロイヤルス
イートルーム【特別懐石1泊2食ペア
宿泊券】



ご夕食は郷土料理や岩手産の『短角牛』や三陸産の『牡蠣』『宮古トラウトサーモン』など、当館総料理長が手掛けた特別懐石膳を専用会場でご堪能いただけます。

浄土ヶ浜パークホテル

塩うに100g×1ケ
三陸宮古産



三陸宮古のウニを、塩だけで旨味を引き出し、濃厚な味わいの逸品です。地元では昔から塩ウニをおにぎりの具にして頂く習慣があり、遠く離れた場所で生活する方も、ふるさと宮古を思い出すと言います。

株式会社 須藤水産

塩うに100g×2ケ
三陸宮古産



三陸宮古のウニを、塩だけで旨味を引き出し、濃厚な味わいの逸品です。地元では昔から塩ウニをおにぎりの具にして頂く習慣があり、遠く離れた場所で生活する方も、ふるさと宮古を思い出すと言います。

株式会社 須藤水産

いか一夜干し1p・潮風さんま4本 2種セット

いか一夜干し：三陸北部沖産の新鮮ないかを、厳選して加工処理した製品です。
潮風さんま：寒い季節に、冷たい潮風と太陽を浴びて美味しくなります。

いか一夜干し1p・潮風さんま4本・塩うに1ヶ 3種セット

いか一夜干し：三陸北部沖産の新鮮ないかを、厳選して加工処理した製品です。
潮風さんま：寒い季節に、冷たい潮風と太陽を浴びて美味しくなります。
塩うに：三陸宮古のウニを、塩だけで旨味を引き出し、濃厚な味わいの逸品です。



株式会社 須藤水産

株式会社 須藤水産

潮風さんま10本

寒い季節に、冷たい潮風と太陽を浴びて美味しくなります。
1本ずつ個装してあるので冷凍保存に便利です。

宮古の塩だれ厚切り牛タン
1kg(200g×5)・宮古の赤しそ香る牛タン先切り落とし
200g

「厚切り牛タン」自然豊かな三陸の海でとれた塩と昆布で作った塩だれで味付けしました。「牛タン先切り落とし」牛タン先を食べやすく2mm厚でスライスし、川井の赤しそをベースにした特製だれに絡ませた、食欲そそる一品になっております。



株式会社 須藤水産

吉田精肉店

王子のぜいたく至福のタラフライ

真鱈をもっと美味しく楽しみたい！そのような想いで5年ほど前から製品開発し地域のイベントなどで食べて頂けるように声を出し続けました。鮮度の良いからこそタラフライが良く合います！宮古でしか食べられない味をご家庭で楽しめます！

王子のぜいたく至福のフィッシュ&チップス

至福のタラフライに合うポテトを探してマチルダ種のポテトに辿り着きました。ポテトもこだわりのフィッシュ&チップス。ご家庭で油で揚げるだけで手作り感のある、宮古で愛されている王子のぜいたく至福のフィッシュ&チップスが味わえます。



共和水産株式会社

共和水産株式会社