

【Aコース】 寄附金額 5,000円で選べるお礼品

No.1 階上早生階上そば (3袋)

青森県南部地域の冷涼な気候に適したそば品種「階上早生」は、他の品種と比べて独特の粘りと豊かな風味に定評があります。夏季の北東風「ヤマセ」の影響により、作物が育ちにくいこの地域で、「階上早生」は寒さに強い品種として大切に育てられてきました。その歴史は古く、大正7年に「階上早生」と命名され、昭和8年に青森県唯一の奨励品種に採用されています。

北東北の寒さ厳しい環境の中で、大切に育てられた温かく優しい味を、ぜひともご堪能ください。

○階上早生階上そば乾麺(2食入(200g)×3袋)

○消費期限:60日



※画像はイメージです。

事業者: わっせ交流センター

【Bコース】 寄附金額 7,000円で選べるお礼品

No.2 階上早生階上そばつゆセット (3袋)

そばは、独特の粘りと豊かな風味に定評がある、青森県唯一の奨励品種「階上早生」のそば粉を100%使用しています。

特製のそばつゆは、厳選された階上町産の昆布とどんこ(エゾイソアイナメ)を使用し、独自の製法でブレンドした、洗練された薫りとダシが特徴です。東北の寒さ厳しい環境の中で育った海と山の幸の温かく優しい味を、ぜひともご堪能ください。

○階上早生階上そば乾麺(2食入(200g)×3袋)

○そばつゆ(2食分(60g)×3袋)

○消費期限:60日



※画像はイメージです。

事業者: わっせ交流センター

【Cコース】 寄附金額 9,000円で選べるお礼品

No.3 いちご煮缶詰 (2缶)

ウニとアワビの潮汁「いちご煮」は、古くから階上町をはじめとした三陸沿岸の漁師町でお祝い事には欠かせない伝統的な料理として食されてきました。その名前の由来は、乳白色スープに沈むウニの姿が朝もやに霞む野いちごに似ているから「いちご煮」と言われています。

海の幸が濃縮された風味豊かなだし汁は、お吸い物のほか、炊込みご飯(3合/1缶)やグラタン、おじやなど、色々なお料理の味付けとしてお愛用いただけます。

- いちご煮缶詰(425g×2缶)
- 消費期限:3年



※画像はイメージです。

事業者: マルタマ横道商店

【Dコース】 寄附金額 11,000円で選べるお礼品

No.4 階上早生階上そば (7袋)

青森県南部地域の冷涼な気候に適したそば品種「階上早生」は、他の品種と比べて独特の粘りと豊かな風味に定評があります。夏季の北東風「ヤマセ」の影響により、作物が育ちにくいこの地域で、「階上早生」は寒さに強い品種として大切に育てられてきました。その歴史は古く、大正7年に「階上早生」と命名され、昭和8年に青森県唯一の奨励品種に採用されています。

北東北の寒さ厳しい環境の中で、大切に育てられた温かく優しい味を、ぜひともご堪能ください。

- 階上早生階上そば乾麺(2食入(200g)×7袋)
- 消費期限:60日



※画像はイメージです。

事業者: わっせ交流センター

【Eコース】寄附金額 13,000円で選べるお礼品

No.5 いちご煮缶詰 (3缶)

ウニとアワビの潮汁「いちご煮」は、古くから階上町をはじめとした三陸沿岸の漁師町でお祝い事には欠かせない伝統的な料理として食されてきました。その名前の由来は、乳白色スープに沈むウニの姿が朝もやに霞む野いちごに似ているから「いちご煮」と言われています。

海の幸が濃縮された風味豊かなだし汁は、お吸い物のほか、炊込みご飯(3合/1缶)やグラタン、おじやなど、色々なお料理の味付けとしてお愛用いただけます。

- いちご煮缶詰(425g×3缶)
- 消費期限:3年



※画像はイメージです。

事業者:マルタマ横道商店

No.6 煮アワビ (1個)

濃厚で甘みのあるアワビは、高級食材のひとつとして広く愛されています。中でもエゾアワビは三陸リアス式海岸の荒波が育てた海藻を餌として、自然の中で育てられた事で旨味が凝縮され風味豊かで味も濃厚です。

- 内容物
- ・煮アワビ(100g前後×1個) ※青森県産
- 消費期限:発送日から3か月



※画像はイメージです。

事業者:マルタマ横道商店

No.7 ワインスタンド

使用されるケヤキは、「町の木」として指定されており、どっしりと大地に根を張り大空高く繁るその姿は、町の伝統のゆかしさと未来への発展を表す象徴です。

その階上町の自然で育った「ケヤキ」を使用して、一つ一つ職人の手で丁寧に作られています。木目を生かした味わい深い塗装を施し、飽きの来ない色合いとデザインに仕上げました。

- 幅95mm×奥行137mm×高さ310mm



※画像はイメージです。

事業者:ウッドワーク

No.8 カuttingボード (アブラメ)

階上町産の天然木材を使用して、職人の手で一つ一つ丁寧に作られています。

町の魚「アブラメ」の形をモチーフにしたCuttingボードで、木目を生かした味わい深くともユニークなデザインに仕上がっています。

ちょっとしたお菓子とティーカップを乗せ、切り花を添えてそのままテーブルへ持ち込めば、会話も弾んでとても楽しい気分になります。

- 幅270mm×奥行195mm×高さ11mm



※画像はイメージです。

事業者:ウッドワーク

No.9 カuttingボード (リンゴ)

階上町産の天然木材を使用して、職人の手で一つ一つ丁寧に作られています。

青森県を代表する果樹「リンゴ」の形をモチーフにした鍋敷きで、とても可愛らしくユニークなデザインに仕上がっています。

ちょっとしたお菓子とティーカップを寄せ、切り花を添えてそのままテーブルへ持ち込めば、会話も弾んでとても楽しい気分になります。使い方は自由で、鍋敷きとして使用される方も居るようです。

○幅300mm × 奥行240mm × 高さ11mm



※画像はイメージです。

事業者: ウッドワーク

【Fコース】 寄附金額 14,000円で選べるお礼品

No.10 階上早生階上そばつゆセット (7袋)

そばは、独特の粘りと豊かな風味に定評がある、青森県唯一の奨励品種「階上早生」のそば粉を100%使用しています。

特製のそばつゆは、厳選された階上町産の昆布とどんこ(エゾイソイナメ)を使用し、独自の製法でブレンドした、洗練された薫りとダシが特徴です。東北の寒さ厳しい環境の中で育った海と山の幸の温かく優しい味を、ぜひともご堪能ください。

○階上早生階上そば乾麺(2食入(200g) × 7袋)

○そばつゆ(2食分(60g) × 7袋)

○消費期限: 60日



※画像はイメージです。

事業者: わっせ交流センター

【Gコース】 寄附金額 16,000円で選べるお礼品

No.11 階上早生階上そば (10袋)

青森県南部地域の冷涼な気候に適したそば品種「階上早生」は、他の品種と比べて独特の粘りと豊かな風味に定評があります。夏季の北東風「ヤマセ」の影響により、作物が育ちにくいこの地域で、「階上早生」は寒さに強い品種として大切に育てられてきました。その歴史は古く、大正7年に「階上早生」と命名され、昭和8年に青森県唯一の奨励品種に採用されています。

北東北の寒さ厳しい環境の中で、大切に育てられた温かく優しい味を、ぜひともご堪能ください。

○階上早生階上そば乾麺(2食入(200g)×10袋)

○消費期限:60日



※画像はイメージです。

事業者: わっせ交流センター

【Hコース】 寄附金額 18,000円で選べるお礼品

No.12 塩うに (2本)

階上町で夏の間だけ限定的に水揚げされる、貴重な天然キタムラサキウニを使用した塩うにです。北三陸の豊かな海で天然の海藻を食べて育つため、風味豊かな味わいが特徴です。採れたてをその日のうちに塩のみで加工していますので、磯の香りと風味がそのまま凝縮されています。漁師まちの地元で、古くからご飯のお供や酒の肴として愛されてきた味を、ぜひ一度ご堪能ください。

○塩うに(60g×2本)

○消費期限: 冷凍保存で4か月

季節限定

※こちらのお礼品は、**7月1日~10月末までの受付**となります。
※まれに茶色い物質が含まれていることがありますが、ウニの内臓の一部ですので品質には問題ありません。



※画像はイメージです。

事業者: はしかみハマの駅あるでい〜ば

No.13 サフォーク『階上ラム』焼肉セット

国産めん羊羊肉の自給率は1%未満と非常に希少で、中でも階上町で飼育される「サフォーク種」は飼育頭数が限られ、市場にはめったに出回ることのない非常に希少なラム肉です。

『階上ラム』は、階上町の豊かな自然の中でこだわりの飼育法で大切に育てられるため、羊肉特有の臭みがほとんどなく、柔らかな肉質とジューシーで旨みの強い上質な脂が特徴です。

※年間生産量が極めて少ないため、数量限定となります。

○ラム肉(200g×2パック)

※以下よりランダムに2種類お入れします。

- ・ロース
- ・モモ
- ・バラ
- ・ウデ
- ・肩ロース



※画像はイメージです。

事業者: 道の駅はしかみ

【コース】寄附金額 20,000円で選べるお礼品

No.14 南部和箒（手箒）

編み糸は、丈夫な漁網を使用しています。車内の清掃、サッシの溝、ペットの毛、暖炉、ストーブ周り等の掃除におすすめです。また、普通に床、畳、じゅうたん等の掃除にも使用できますので、用途の広い便利な手箒です。

○手箒（全長約45cm、穂先幅約20cm×1本）

【手づくり箒を長くご愛用頂くために】

※穂先のクセを防ぐため、必ず吊るして保管してください。

※濡れたまま放置しますと、カビが発生しやすくなるため、必ず完全に乾いてからご使用ください。

※力まず優しく掃くと、埃が取れやすく箒も長持ちします。

※画像はイメージです。一点一点手作りのため、画像と若干異なる場合があります。あらかじめご了承ください。



※画像はイメージです。

事業者: 佐京窯

【コース】寄附金額 24,000円で選べるお礼品

No.15 サラダボール

階上町の自然で育った天然木材を使用して、一つ一つ職人の手で丁寧に作られたサラダボールです。

美しいエンジュの木目が際立つように味わい深い塗装を施した、デザイン性にこだわった一品です。

○幅270mm×奥行130mm×高さ70mm



※画像はイメージです。

事業者: ウッドワーク

【Kコース】 寄附金額 25,000円で選べるお礼品

No.16 煮アワビ (2個セット)

濃厚で甘みのあるアワビは、高級食材のひとつとして広く愛されています。中でもエゾアワビは三陸リアス式海岸の荒波が育てた海藻を餌として、自然の中で育てられた事で旨味が凝縮され風味豊かで味も濃厚です。

○内容物

・煮アワビ(100g前後×2個) ※青森県産

○消費期限: 発送日から3か月



※画像はイメージです。

事業者: マルタマ横道商店

【Lコース】 寄附金額 27,000円で選べるお礼品

No.17 塩うに (3本)

階上町で夏の間だけ限定的に水揚げされる、貴重な天然キタムラサキウニを使用した塩うにです。北三陸の豊かな海で天然の海藻を食べて育つため、風味豊かな味わいが特徴です。採れたてをその日のうちに塩のみで加工していますので、磯の香りと風味がそのまま凝縮されています。漁師まちの地元で、古くからご飯のお供や酒の肴として愛されてきた味を、ぜひ一度ご堪能ください。

○塩うに(60g×3本)

○消費期限: 冷凍保存で4か月

季節限定

※こちらのお礼品は、**7月1日～10月末までの受付**となります。
※まれに茶色い物質が含まれていることがありますが、ウニの内臓の一部ですので品質には問題ありません。

※解凍・開封後は冷蔵庫で保管し、お早めにお召し上がりください。

※塩だけで味付けし、保存料は一切使用していないため、長期保存する場合は、必ず冷凍で保存してください。

※天候や漁獲量により、発送時期が大幅に遅れる場合がございます。あらかじめご了承ください。



※画像はイメージです。

事業者: はしかみハマの駅あるでい〜ば

【Mコース】 寄附金額 35,000円で選べるお礼品

No.18 ティッシュボックス

使用されるケヤキは、「町の木」として指定されており、どっしりと大地に根を張り大空高く繁るその姿は、町の伝統のゆかしさと未来への発展を表す象徴です。

その階上町の自然で育った「ケヤキ」を使用して、一つ一つ職人の手で丁寧に作られています。木目を生かした味わい深い塗装を施し、飽きの来ない色合いとデザインに仕上げました。

○幅265mm × 奥行140mm × 高さ90mm



※画像はイメージです。

事業者:ウッドワーク

【Nコース】 寄附金額 42,000円で選べるお礼品

No.19 コーヒーカップ (ペア)

使用されるケヤキは、「町の木」として指定されており、どっしりと大地に根を張り大空高く繁るその姿は、町の伝統のゆかしさと未来への発展を表す象徴です。

その階上町の自然で育った「ケヤキ」を使用して、一つ一つ職人の手で丁寧に作られています。木目を生かした味わい深い塗装を施し、飽きの来ない色合いとデザインに仕上げました。

○大: 幅110mm × 奥行70mm × 高さ80mm

○小: 幅110mm × 奥行70mm × 高さ70mm



※画像はイメージです。

事業者:ウッドワーク

【Oコース】寄附金額 50,000円で選べるお礼品

No.20 南部和箒（座敷箒）

伝統的な昔ながらの和箒です。材料となるホウキモロコシの栽培から箒の仕上げまで一貫した手づくりにこだわっています。柄には手に馴染みやすい布袋竹を使用しており、他には類のない工房オリジナルデザインの箒です。掃き心地や軽さなどの機能性にこだわることはもちろん、シンプルながらも美しく飽きのこない和風モダンなデザインを目指して作っているため、贈答用としてもお使いいただけます。

○座敷箒（約90cm×1本）

【手づくり箒を長くご愛用頂くために】

※穂先のクセを防ぐため、必ず吊るして保管してください。

※濡れたまま放置しますと、カビが発生しやすくなるため、必ず完全に乾いてからご使用ください。

※力まず優しく掃くと、埃が取れやすく箒も長持ちします。

※画像はイメージです。一点一点手作りのため、画像と若干異なる場合があります。あらかじめご了承ください。



※画像はイメージです。

事業者：佐京窯

【Pコース】寄附金額 70,000円で選べるお礼品

No.21 南部和箒（荒神箒）

伝統的な昔ながらの和箒です。材料となるホウキモロコシの栽培から箒の仕上げまで一貫した手づくりにこだわっています。編込み糸には畳糸、取っ手の飾りと吊るし紐にはPEロープを使用しており、耐久性と手の馴染みの良さ、デザイン性を追求した、工房オリジナルデザインの箒です。シンプルながらも美しく飽きのこない和風モダンなデザインを目指して作っているため、贈答用としてもお使いいただけます。

○荒神箒（約45cm×1本）

【手づくり箒を長くご愛用頂くために】

※穂先のクセを防ぐため、必ず吊るして保管してください。

※濡れたまま放置しますと、カビが発生しやすくなるため、必ず完全に乾いてからご使用ください。

※力まず優しく掃くと、埃が取れやすく箒も長持ちします。

※画像はイメージです。一点一点手作りのため、画像と若干異なる場合があります。あらかじめご了承ください。



※画像はイメージです。

事業者：佐京窯

【Qコース】寄附金額 95,000円で選べるお礼品

No.22 木のおもちゃ 三輪車

使用されるケヤキは、「町の木」として指定されており、どっしりと大地に根を張り大空高く繁るその姿は、町の伝統のゆかしさと未来への発展を表す象徴です。

その階上町の自然で育った「ケヤキ」を使用して、一つ一つ職人の手で丁寧に作られています。

犬を模った丸みを帯びたデザインで、愛らしく優しい表情に仕上げられています。背もたれ後部の尻尾は、後ろ向きでの転倒を防ぐためのストッパーの役割があり、小さなお子様でも安心して遊べるよう設計されています。

○幅190mm × 奥行400mm × 高さ550mm



※画像はイメージです。

事業者:ウッドワーク

【Rコース】寄附金額 150,000円で選べるお礼品

No.23 木のおもちゃ 四輪車（貨車付き）

階上町産天然木を使用し、職人の手で一つ一つ丁寧に作られています。量販されたものとは異なり、細かな仕上げも全て手作業で行うため、木目など一つ一つが異なった表情を持ちますが、木の特性を最大限に生かした職人のこだわりと思いが込められた一品です。

乗り物として遊ぶだけでなく、座面がおもちゃ箱の蓋になっているので、大切なおもちゃを仕舞って、一緒に散歩することもできます。きっと、お子様の思い出に残るおもちゃになると思います。

○連結時全長:770mm

○本体:幅460mm × 奥行230mm × 高さ360mm

○貨車:幅350mm × 奥行230mm × 高さ220mm



※画像はイメージです。

事業者:ウッドワーク