



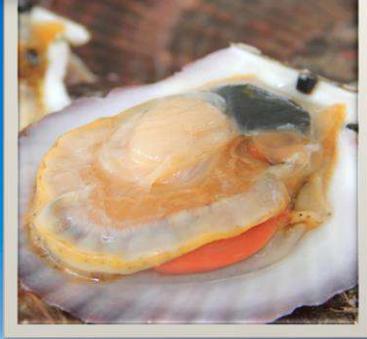
とうもろこし



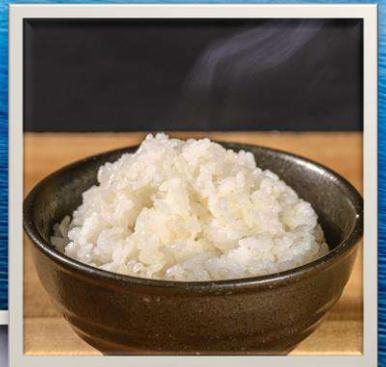
鮭・いくら



ほたて



財田米



お酒



スイーツ



塩水うに

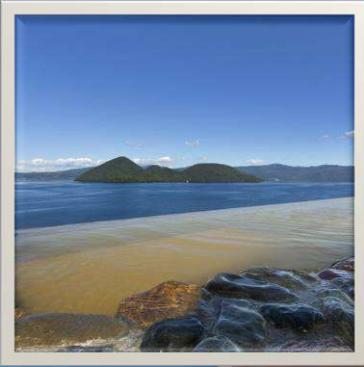


肉・ソーセージ



— 食と遊びとくつろぎを —

温泉・旅行券

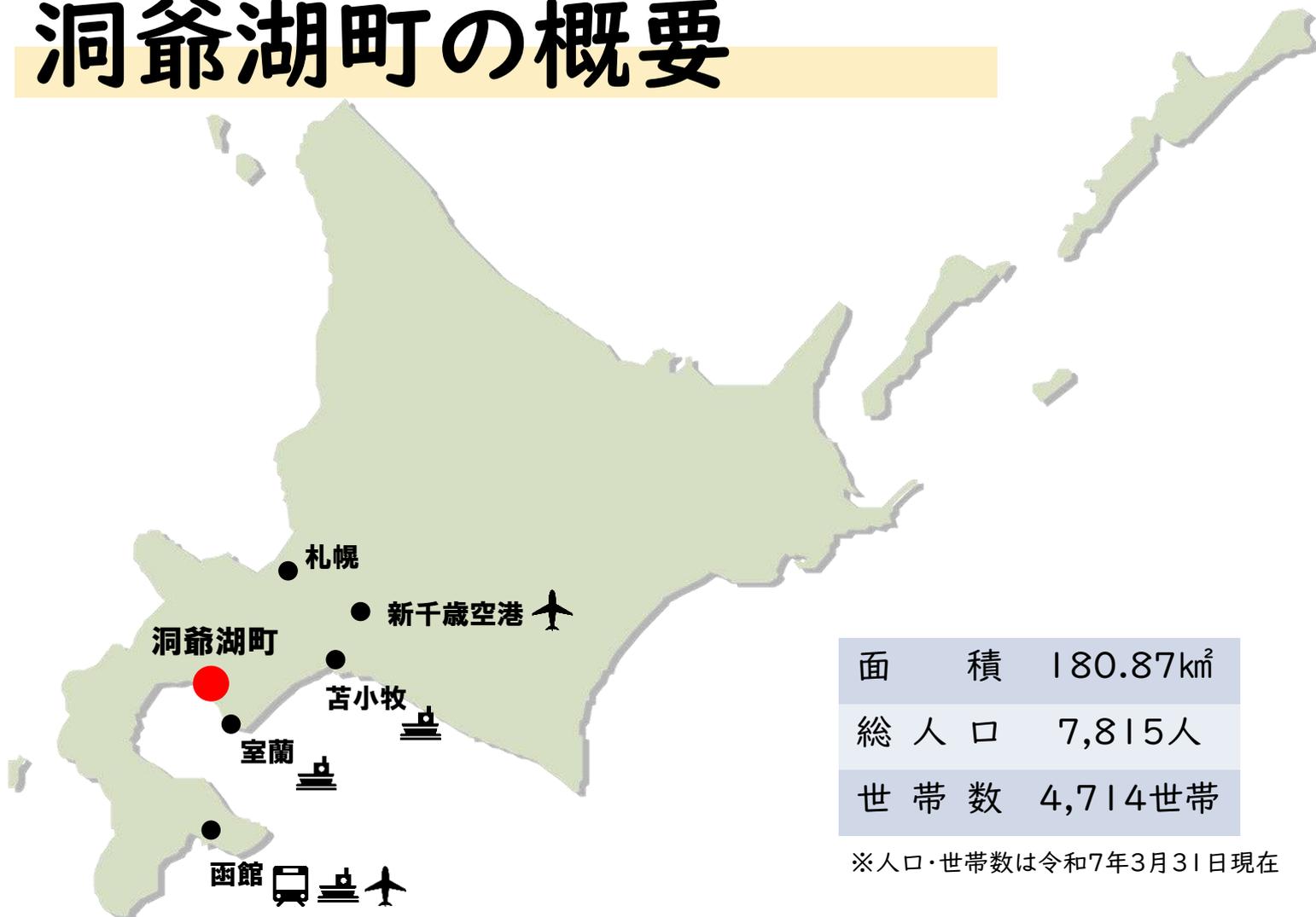


TOYAKO, HOKKAIDO

とうやこちよう

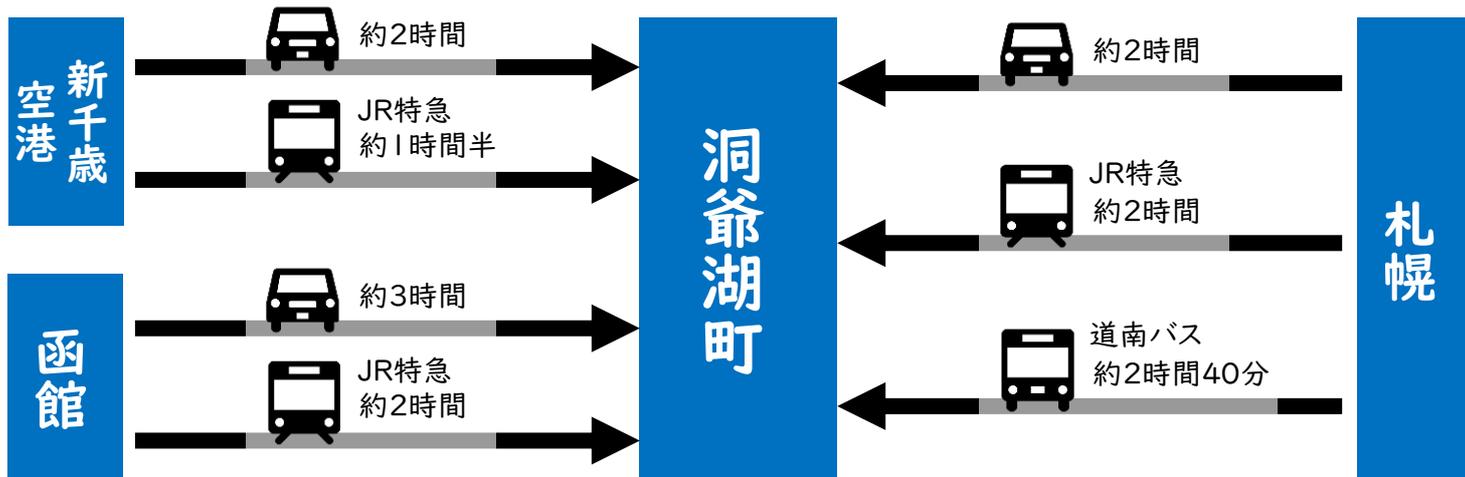
北海道洞爺湖町

# とうやこちょう 洞爺湖町の概要



支笏洞爺国立公園内にあり、湖（洞爺湖）と山（有珠山）、海（噴火湾）に囲まれた自然豊かなまちです。北海道でも気候温暖な地方で虻田地区を中心とした漁業、洞爺地区を中心とした農業も盛んにおこなわれています。交通の便もよく観光景観に恵まれていることから、北海道有数の観光地となっています。

## 洞爺湖町へのアクセス



## 入江・高砂貝塚

国指定史跡入江・高砂貝塚は、噴火湾（内浦湾）に面する洞爺湖町の標高約20mの台地にある遺跡です。入江貝塚は、縄文時代前期から後期の貝塚や住居跡が見つかっており、敷地内には貝塚の断面が確認できるトンネルが設置されています。

高砂貝塚は、縄文時代後期・晩期の貝塚を中心として、近世に至るまでの生活の痕跡が残っています。

これら二つの遺跡は、令和3年に「北海道・北東北の縄文遺跡群」を構成する遺跡として世界文化遺産に登録されました。

入江・高砂貝塚館には、入江貝塚・高砂貝塚から出土した遺物のほか、竪穴建物の復元模型などを展示しています。



入江貝塚



土偶



史跡 入江・高砂貝塚の詳細はこちら⇒

<https://irie-takasago.net/>

## 洞爺湖有珠山ジオパーク

洞爺湖町を含む、伊達市・豊浦町・壮瞥町の1市3町のエリアは「洞爺湖有珠山ジオパーク」として世界ジオパークに認定されています。

この地域には、約11万年前の火山活動で形作られた「洞爺湖」、約5万年前に形作られた「中島」、約2万年～1万年前に生成された「有珠山」が存在していま

す。有珠山は1900年以降に4度の噴火を繰り返しており、噴火のたびに新たな山を作る火山として知られています。有珠山周辺には、噴火で被害を受けた建物や道路が残されており、防災・減災学習の場として活用されています。

火山は災害をもたらすだけでなく温泉や食べ物といった恵みももたらしてくれるものです。そんな火山の恵みが洞爺湖町の特産品にもなっています。



洞爺湖と有珠山



冬の有くん火口

洞爺湖有珠山ジオパークの詳細はこちら⇒

<https://www.toya-usu-geopark.org/>





チケット

スノーモービル



チケット

感謝券

ココふる

乗馬



ハーブティ作り

チケット

感謝券

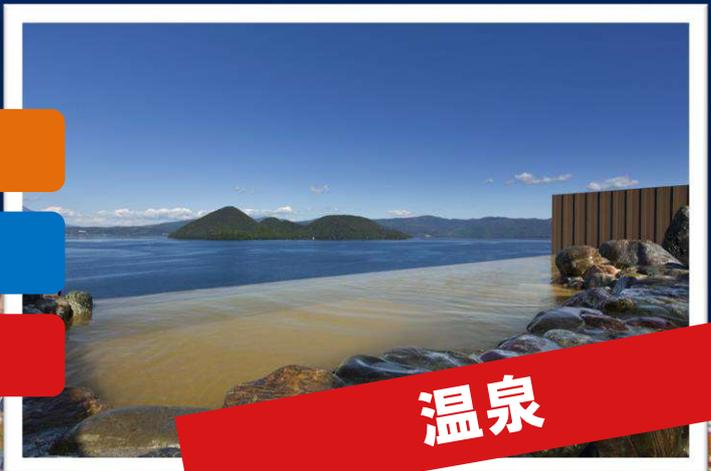
ココふる

洞爺湖町で

チケット

感謝券

ココふる



温泉

## スカイクルージング

チケット

ココふる



## カヌー

感謝券



## ボート・スワン

感謝券



# 特別な体験を!

チケット

ふるさと納税でチケットがもらえるアクティビティ

感謝券

洞爺湖温泉感謝券が使えるアクティビティ

ココふる

現地決済型ふるさと納税「ココふる」が使えるアクティビティ

### 洞爺湖温泉感謝券とは

ホテル・飲食店・土産店のほか、カヌーや乗馬・ボート・汽船等のアクティビティを含め、町内約50か所で使用できる紙チケットです。



### 洞爺湖町ココふるとは

現地でふるさと納税を行い、宿泊や日帰り温泉、飲食、乗馬や遊覧船などのアクティビティをその場で体験することができるサービス。



# 洞爺湖町イベント情報

4末～  
10月



## 洞爺湖ロングラン花火大会

4月28日から10月31日までの毎日、洞爺湖の夜空を花火が彩ります。花火は西から東に移動する船上から打ち上げられ、洞爺湖温泉街のどこからでも楽しむことができます。花火鑑賞船に乗船すれば洞爺湖温泉街をバックに最初から最後まで花火を楽しむことができます。

5月  
中旬



## ANA洞爺湖マラソン

春の洞爺湖畔を駆け抜けるマラソン大会。令和6年に第50回を迎えた歴史ある大会です。洞爺湖を一周するフルマラソンのほか、10km、5kmのコースも人気です。マラソンのあとは温泉を楽しんでいただけます。

6月  
下旬



## TOYAKO マンガ・アニメフェスタ

洞爺湖がコスプレイヤーでにぎわう2日間。洞爺湖温泉を中心とし、洞爺湖周辺がコスプレ会場に。声優のトークショーのほか、ライブパフォーマンスや痛車展示など盛りだくさん。

洞爺湖温泉街の夏祭り。郷土芸能等のイベントステージのほか、縁日や屋台なども出店します。イベントの最後には普段よりも豪華な花火が打ち上げられ、祭りのフィナーレを演出します。

7月  
下旬



## サマーフェスタ in 洞爺湖

7月  
下旬

洞爺地区で開催される洞爺夏まつり。聖徳太子祭典や稚児行列のほか、縁日やライブ演奏などが催されます。祭りの最後には友好都市である三豊市(旧財田町)から寄贈された太鼓台(ちょうさ)や山車のパレードが祭りを盛り上げます。



洞爺夏まつり

8月  
下旬



北海道トライアスロン

洞爺湖周辺と羊蹄山麓を舞台に、スイム・バイク・ランのタイムを競い合うトライアスロン大会が開催されます。雄大な北海道の大自然の中を駆け抜ける選手たちをぜひ応援しにきてみませんか。

11月  
~4末

11月1日から4月27日まで、洞爺湖温泉街のにぎわい広場に約70mの光のトンネルと直径約9mのドームが設置されます。夜の洞爺湖温泉街を彩る色とりどりの光のトンネルは、冬の記念撮影スポットとして人気があります。



イルミネーショントンネル

2月  
月上旬



とうや冬まつり

とうや・水の駅のふれあい広場で開催。宝探しやお菓子まきなどのイベントのほか、出店も出店。会場中央には大きな雪の滑り台が設置され、子どもから大人まで楽しめる冬のイベントとなっています。

その他イベント情報はこちらから⇒

<http://www.town.toyako.hokkaido.jp/tourism/event/>



# 寄附金の使い道(令和7年度)

洞爺湖町では、令和6年度に頂戴した寄附金を基金に積み立て、令和7年度に実施する事業に活用しています。令和7年度に基金を活用して実施する事業の一部をご紹介します。

## ◆とうやコネクタクシー運行事業 20,600千円

洞爺湖町では、洞爺地区と洞爺湖温泉地区を結ぶ路線バスが廃止されたことに伴い、令和5年度よりとうやコネクタクシーを運行しています。公共交通機関の空白地を解消し、利便性の高い交通体系の維持を目指します。



## ◆住まいる中古住宅取得支援事業 2,500千円

洞爺湖町では、定住人口の増加と空き家の有効活用を目的とし、町内で居住するために中古住宅を取得された方への助成を行っています。



## ◆地域食堂運営事業 1,000千円

食事の提供、こどもの居場所を提供する地域食堂(洞爺しあわせ食堂)の運営を支援しています。子どもの貧困対策やひとり親などの子育て世代の支援など地域住民の共生拠点として、毎週土曜日の週1回活動しています。



## ◆保育料完全無償化 3,800千円

洞爺湖町では、保育料を完全無償化することで、保護者の経済的負担の軽減を図るとともに、働きながらも安心して子育てができる環境づくりに取り組んでいます。

## ◆あぶた保育所新築工事 32,400千円

洞爺湖町では、今後想定される災害(有珠山噴火災害や津波災害など)に備え、危険区域内に点在する保育所を統合し、安全で安心な保育環境を確保するため、町の中心部にある「みんなの森公園」に隣接する場所に保育所を新たに建設する予定です。



## ◆花と緑のまちづくり事業 5,000千円

国内外から訪れる方を歓迎するため、洞爺湖町の玄関口である洞爺駅や洞爺湖畔遊歩道に地域住民の協力のもと花壇を設置しています。



## ◆三豊市交流フレンドリーツアー 1,600千円

友好都市である香川県三豊市との少年交流事業を実施しています。未来を担う子どもたちが、互いの地において交流しあうことで友情を深めるとともにふるさとについての見識を広げることを目指しています。

## ◆イルミネーショントンネル設置事業 4,000千円

ロングラン花火大会が行われない冬期間に、温泉街をイルミネーショントンネルで彩り、来町する皆様に楽しんでいただけるスポットを提供しています。



## ◆AIドリル導入事業 3,100千円

各小中学校において、学習用タブレットの持ち帰りを推進しており、場所や時間を問わずに学びを継続する教材として、AIドリルを導入し児童生徒の学力向上を目指します。

## ◆虻田高校を支援する会補助金 4,800千円

虻田高校では1学年1間口の「地域連携特例校」として、少人数の学校教育が行われています。将来にわたって虻田高校が元気であり続けるための支援を行っています。



## ◆教育用タブレット更新事業 6,700千円

ICT教育が加速する中、町内5小中学校の児童生徒に1人1台のタブレット端末を整備し、校内や家庭で学習に端末を活用しています。耐用年数経過等に伴い端末の更新を行い、ICT社会に適応した人材の育成を図ります。





レシピ考案 S\_AND\_Sさん

## ■ 塩ざけのガーリックライス ～焼きピーマン添え

塩ざけの濃厚なうまみとガツンと香るガーリックの黄金コンビが食欲をそそる一品。  
青々しいピーマンの風味がアクセントになり、食べる手が止まらないおいしさ！

### ▶ おいしく作るコツ

塩ざけの水気をペーパータオルでしっかり拭き取り、焼く直前に小麦粉をまぶすとこんがり焼くことができます。

### 材料 2人分 / 調理時間：約30分

ご飯(温かいもの)	茶碗2杯分	中華風スープの素(ペースト状)	小さじ1
塩ざけ(甘塩/切り身)	2切れ(200g)	しょうゆ	小さじ1
ピーマン	3個	塩	少々
にんにく	2かけ	黒こしょう(粗びき)	少々
パセリ	少々	小麦粉	適量
【A】しょうゆ	小さじ1	バター	20g
【A】酒	小さじ1	オリーブ油	大さじ3

1



ピーマンは縦半分に切ってヘタと種を除く。  
にんにくは1かけは薄切りにし、残りはみじん切りにする。  
パセリはみじん切りにする。

2



塩ざけはペーパータオルで水気を拭く。  
あれば腹骨をすき取り、小骨を除いて皮を引き、2.5cm大に切って黒こしょう少々をふる。

3



フライパンにオリーブ油大さじ1/2を熱し、ピーマンを皮目を下にして並べ入れ、焼き目がつくまで動かさずに弱めの中火で2分30秒ほど焼く。  
裏返し、裏面も同様に焼く。

4



【A】(しょうゆ・酒各小さじ1)を加えて強めの中火にし、汁気がなくなるまで手早く炒め合わせ、器に盛る。

5



フライパンをきれいにしてオリーブ油大さじ2+1/2、薄切りにしたにんにくを入れて火にかけ、にんにくがカリッとするまで弱めの中火で3分ほど揚げ、油をフライパンに残して取り出す。

6



2の塩ざけは小麦粉を薄くまぶす。  
5のフライパンに残した油を熱し、塩ざけを並べ入れ、弱めの中火で片面2分30秒ほどずつ両面をこんがり焼いて火を通し、取り出す。

7



再びフライパンをきれいにしてバター20gを溶かし、みじん切りにしたにんにくを入れ、にんにくの香りが立つまで弱めの中火で1分ほど炒める。

8



ご飯、中華風スープの素を加えて強めの中火にし、ご飯をほぐしながらパラパラになるまで1分30秒ほど炒め、塩・黒こしょうで味をととのえる。  
しょうゆを回し入れ、サッと炒め合わせる。

9



ピーマンを盛った器に8のガーリックライスを盛り、6の塩ざけをのせる。  
5のにんにくチップと1のパセリをちらし、好みで黒こしょうをふる。



レシピ考案 sawa.rararaさん

## ■ 帆立と豆腐のピリ辛味噌がけ

新鮮な洞爺湖町の活帆立を生で頂きます。  
豆腐の上に帆立をのせ味噌、豆板醤、みりん、砂糖を  
合わせたピリ辛タレをかけ、青紫蘇、青ねぎを添えて  
香りよく頂きます♪

### ▶ おいしく作るコツ

帆立のウロは食べられないので必ず取り除きましょう。  
味噌ダレはダマにならないようによくかき混ぜます。  
焦がさないように弱火で素早く混ぜ合わせます。  
豆腐は木綿、絹お好きなものを使ってください。

### 材料 3人分 / 調理時間：約15分

A味噌	大2	活帆立	3枚
Aみりん	大2	豆腐	1丁
A砂糖	大1	青紫蘇	6枚
A水	大1	青ねぎ	1本
A豆板醤	少々	塩	少々

1



Aを鍋に入れてよく混ぜ合わせながら弱火にかける。沸々としてきたらすぐに火を止めて冷ましておく。

2



青ネギを小口切りにする。  
青紫蘇を水洗いしてよく水気を切っておく。

3



ヘラを帆立の貝の口に差し込む。  
貝柱と貝殻がくっついている部分にヘラを差し込み、切り離す。

4



帆立の上の貝殻を外す。

5



ウロは食べられないので取り外す。  
紐のあたりに軽く塩をふりさっと水洗いをする。

6



お皿の上に帆立の貝殻を敷き、青紫蘇、水切りをして食べやすい大きさに切った豆腐を盛る。  
さらに青紫蘇の上に重ね、帆立を乗せる。冷ましておいた味噌だれと青ネギをお好みでかけて頂く。  
同じものをもう2セット作る。

# 【栄養満点】長いものコテージパイ風

英国料理の定番『コテージパイ／シェパードパイ』を洞爺湖町産のねっとりホクホク長いものを使って、より食べやすく栄養満点なメインディッシュにアレンジ♪

## ▶おいしく作るコツ

ウスターソースは、できれば本場英国製の『リーペイン』がお勧めですが、なければ日本のウスターソースやとんかつソースで代用できます。※時間がない時は、市販のミートソースやハヤシライスソースにMIXベジタブルを追加するだけで作れます♪

レシピ考案  
りんね♪フードアナリストさん

## 材料 2～3人分 / 調理時間：約1時間

### 【長いものマッシュポテト】

長いもの	400g
牛乳	大さじ2
バター	20g
塩	一つまみ
コショウ	一つまみ

### 【焼き上げ用】

オリーブオイル	小さじ1
とろけるチーズ	100g

### 【ミートソース】

ニンニク	1片
オリーブオイル	小さじ1
合いびき肉(もしくは牛ひき肉)	200g
玉ねぎ	100g(小1個)
葉付きセロリ※無くても可	50g
冷凍MIXベジタブル	100g
コンソメ	2g
ウスターソース	大さじ3
トマトペースト	18g(1パック)
赤ワイン	大さじ3
ナツメグパウダー(無くても可)	一つまみ
塩	1～2つまみ
コショウ	2つまみ

1



長いものの皮をむいてきれいに洗い、4～5cm程度に切って耐熱容器に入れ、ラップをして電子レンジで柔らかくなるまで加熱する。(加熱目安500W/5分)

2



長いものが柔らかくなったら、フォークなどで細かくつぶし、バター、牛乳、塩、コショウを入れてなめらかになるまで混ぜ、マッシュポテトにする。

3



野菜をカットする。  
ニンニクは薄切り、玉ねぎと葉付きセロリはみじん切り。

4



冷たいフライパンに、オリーブオイルとスライスしたニンニク、ひき肉を入れ、中火でニンニクの香ばしい香りがするまで炒める。

5



④に玉ねぎとセロリを追加し、玉ねぎがしんなりするまで炒める。

6



⑤にコンソメ、ウスターソース、トマトペースト、赤ワイン、ナツメグを入れて混ぜる。

7



⑥に冷凍MIXベジタブルを加え、MIXベジタブルに火が通るまで煮て、水分を飛ばし、味見をして、塩・コショウを追加する。

8



オーブン対応の耐熱皿に、焦げ付き防止用のオリーブオイルを塗る。

9



⑧に⑦のミートソースを皿の2/3～1/2程度入れる。

10



⑨にとろけるチーズをのせる。

11



⑩に②の長いものマッシュポテトをのせ、表面を滑らかに整える。

12



※お好みで、⑪の表面にフォークなどでスジを付けて模様を描くと本場の雰囲気になります。

13



グリルやオーブントースターなどに入れ、マッシュポテトの表面がこんがりするまで焼き目を付けて完成♪(加熱目安:グリル上火/20分)



レシピ考案  
りんね♪フードアナリストさん

## ■【レンチン】ひとくちかるかん♪

洞爺湖町産のトロトロ長いもを使った、ふわふわモチモチのグルテンフリーひとくちおやつ♪  
手間がかかりそうな和菓子を現代風にお手軽アレンジしてみました♪

### ▶おいしく作るコツ

手軽に作るために市販の甘納豆を使用していますが、あんこがお好きな方は、生地の中に小さく丸めたあんこ玉を入れると、かるかん饅頭になります♪

### 材料 5～6人分 / 調理時間：約15分

長いも	100g	卵白	1個
上新粉	90g	砂糖(卵白用)	20g
砂糖(長いも用)	60g	油(サラダオイルなど)	小さじ1/2
牛乳	60ml	甘納豆(無くても可)	30g位
ベーキングパウダー	小さじ1/2		

1 長いもの皮をむいてきれいに洗っておく。

2   フードプロセッサーやブレンダーに、ざく切りにした長いも、上新粉、砂糖、牛乳、ベーキングパウダーを入れ、滑らかになるまで混ぜる。※フードプロセッサーなどが無い場合は、長いもをすりおろして他の材料と混ぜ合わせてください。

3   別のボウルに卵白と卵白用の砂糖を入れ、泡立て器で角が立つ位にしっかりと泡立てて、メレンゲにする。※先に砂糖を入れているので、通常よりも分離しにくくなっています。

4  ②の長いも液に、③のメレンゲの1/4位を入れてよく混ぜる。

5   ③の中に、④を全て入れ、泡をつぶし過ぎないようにやさしく混ぜる。

6 電子レンジ対応のシリコンカップや、小さめの耐熱容器の内側に、貼り付き防止用の油をティッシュなどで薄く塗り広げる。

7  ⑥のシリコンカップ(耐熱容器)を電子レンジ対応の皿の上に並べる。

8 ⑤の長いも液をスプーンなどで⑦のシリコンカップ(耐熱容器)の8～9分目位まで入れる。

9  全て入れ終わったら、お皿ごと軽く揺らして、カップの中の空気を抜く。お好みで、表面に甘納豆を数粒入れる。

10  お皿全体にラップをふんわりとかけて、電子レンジで加熱する。(加熱目安:500W/2～2分30秒)

11 カップの中の生地がふくらみ、トロトロの部分が無くなるまで加熱できていればOK♪  
※トロトロの生地が残っていれば、10秒ずつ追加加熱してください。

12  型に入れたまま粗熱をとり、型から外して完成♪

# 人気お礼の品ランキング

令和6年度に多数のお申し込みをいただいたお礼の品の一部をご紹介します。たくさんのご寄附を頂戴し、ありがとうございました。

1. 宮内農園 とうもろこし 恵味ゴールド
2. 塩田農園 とうもろこし 恵味ゴールド
3. カワマタ水産 北海道産低温熟成新巻鮭
4. カワマタ水産 北海道産いくら醤油漬け
5. 地場産品協同組合 北海道産活ほたて 2年貝



## 洞爺湖町 応援団員 募集中!

洞爺湖町を遠方から応援していただける方を募集しています!

- ◆町のSNSアカウントをフォローしてください!
- ◆洞爺湖町からの情報を受け取ってください!
- ◆洞爺湖町のいいところを発信してください!  
ハッシュタグ **#fit\_toyako**
- ◆洞爺湖町に遊びに来てください!
- ◆さまざまな取り組みにアドバイスをください!

### 会費・特典

会費は無料です! 応援していただける気持ちだけで十分です!

- ① 応援団員証またはオリジナル電子フォトフレーム、オリジナルキーホルダーのお渡し
- ② 協力店舗での特典の提供
- ③ 応援団限定のオンラインイベント等への参加
- ④ 町からのお知らせ(メルマガ)の発行

### お申込み

以下のQRコードからお申し込みいただけます!



お申込み  
お待ちし  
ています!



応援団申込

# 生産者インタビュー

## 家族でつくる、愛とおいしさが詰まったとうきび

黄金色に輝く、粒が揃った塩田農園のとうもろこし。先端まで実入りのあるめぐみゴールドという品種は、ひと口食べると弾ける甘みが口いっぱいに広がります。洞爺湖町のふるさと納税でも人気の商品。毎年リピーターが増えているというのも納得です。

とうもろこしを育てる塩田農園があるのは、洞爺湖のすぐ近く。山に囲まれた畑の立地は寒暖差を生み、それがとうもろこしをグツと甘く育ててくれるそうです。「おいしさの秘密をよく聞かれるけど、毎日畑に出ること以外、特別なことは特にしていないんです」と四代目の塩田満さんは笑いました。

今では洞爺湖の夏の風物詩でもある、塩田農園のとうもろこし。きっかけは約30年前、畑のすぐそばにキャンプ場ができたことでした。「ゆでたてのとうきびをキャンプ客に食べてほしい」と売り始めた塩田さん。それを食べたお客さんがファンとなり、ファンの声を受けて全国発送を始めました。なるべく鮮度の良い状態で届けられるよう、朝採ったとうもろこしは冷蔵庫に保管し、その日のうちになるべく早く発送しています。

畑のそばにオープンした直売所で、朝採れのゆでとうきびやとうきび入りカレーパンの販売も始めました。「とうもろこしは採ってすぐが一番おいしい。もし食べてみたいと思ったら、ぜひとも洞爺湖に遊びに来てください」と塩田さん。Uターンした息子と共に、家族みんなで育てる塩田農園のとうもろこし。塩田家のあふれる笑顔は、とうもろこしに詰まった甘みのようでした。



## 日本一になったまぼろしの米、財田米

たからだまい

2018年、お米の日本一を決める「米-1グランプリ」で大賞を獲得した宮内農園のゆめぴりか。モチモチとした食感でツヤがあり、噛むほど芳醇な甘みを感じるのが特長です。財田米は洞爺湖町の財田地区という限られた地域で作られているため、その流通量の少なさから「まぼろしの米」とも呼ばれています。

「おいしい」と近隣で評判になっているものの、収穫量が少なく主に地元で消費されていた財田米。宮内農園の佐々木哲三さんは、「本当に他所と比べておいしいのか、確かめてみたい」と米-1グランプリに出品してみることにしました。結果、初登場で大賞を獲得し佐々木さんもびっくり。全国に財田という地名を広めるきっかけになりました。

財田米のおいしさの理由は、土壌の環境と日照時間にあります。11万年前、財田には大河が流れていました。



やがて火山灰が降り積もり、川底の土と混ざり合って、水田に適した抜群に水捌けが良い土になったのです。日当たりが良く水田を流れる水が温かいことも、財田米のおいしさを作っています。

財田地区で130年以上続く米農家を継承する佐々木さん。40代でサラリーマンを辞めて、妻の実家の宮内農園を継ぐ決意をしました。きっと平坦な道のりではないでしょう。けれど、「どんなに大変でも、財田米は作り続ける価値があると思いました」と語ります。コンテストに出品したり、財田米のPRに取り組んだり。さまざまな方法で、財田米のおいしさを世界にアピールしています。

# 肉

meat

洞爺湖町が誇るブランド和牛「とうや湖和牛」、ヘルシーな「洞爺あか牛」のほか、地元のお肉屋さんTADOKOROの元祖ぐる巻ソーセージ、ハンバーグなどをお届けします。



とうや湖和牛肩バラ焼き肉用 300g  
寄附額 14,000円



とうや湖和牛ロース食べ比べセット 計800g  
寄附額 56,000円



洞爺あか牛バラ肉焼肉用 600g  
寄附額 11,000円



特製手ごねハンバーグ  
(130g×5個・10個・15個)  
寄附額 10,000円～  
20,000円



元祖ぐる巻ソーセージ  
4種 計770g  
寄附額 17,000円



厚切り肩ロース生ラムジンギスカン  
(250g×2袋～4袋)  
寄附額 15,000円～  
23,000円

# 魚介

fish

洞爺湖が面する噴火湾（内浦湾）で育った活毛がにや洞爺湖で育った天然のわかさぎ・ひめますのほか、北海道産の新巻鮭やいくらなど北海道から新鮮な魚介類をお届けします。



北海道産 低温熟成新巻鮭  
簡易包装 約650~700g  
寄附額 **11,000円**



北海道産 いくら醤油漬け  
250g  
寄附額 **16,000円**



北海道産 いくら醤油漬け  
500g  
寄附額 **27,000円**



北海道産 活毛がに 2尾  
(1尾300~400g)  
寄附額 **30,000円**



洞爺湖産 ひめます 6尾  
(約800g前後)  
寄附額 **11,000円**



洞爺湖産 黄金のわかさぎ  
22尾×4パック  
寄附額 **12,000円**

※ お礼の品の情報は令和7年4月1日現在のものです。

# 野菜

vegetable

洞爺湖町の人気特産品とうもろこし(とうきび)のほか、水はけのよい高台地区などで育てられた根菜類やかぼちゃ、自然栽培の野菜セットなどをお届けします。



宮内農園 恵味ゴールド 2L  
10~12本・20~22本  
寄附額 11,000円・  
16,000円



青山農園 雪の妖精 約5kg  
寄附額 15,000円



洞爺湖町産 訳ありカット  
かぼちゃ 約1.3kg  
寄附額 11,000円



塩田農園 長芋(秋掘り・  
春掘り) 約5kg  
寄附額 各15,000円



青野農園 ジャがいも  
とうや Lサイズ 約10kg  
寄附額 12,000円



佐々木ファーム ありがとう  
ボックス 大・中・小  
寄附額 17,000円・  
27,000円・38,000円

# パン rice / bread

たからだ  
洞爺湖町財田地区は、洞爺湖に流れ込む川が作った扇状地で、水はけや日当たりがよくお米の栽培に適しています。そこで育った財田米のほか、地元パン店の人気セットをお届けします。



財田米HP



塩田農園 ななつぼし 5kg  
寄附額 14,000円



塩田農園 ななつぼし 5kg  
2か月連続お届け  
寄附額 26,000円



tane-lab toya 人気の定番  
パン 8種セット  
寄附額 14,000円



tane-lab toya 人気の定番  
パン 12種セット  
寄附額 19,000円



洞爺湖町産 訳ありブルー  
ベリー 約1kg  
寄附額 11,000円



佐々木ファーム フレッシュ  
ブルーベリー 約1kg  
寄附額 15,000円

# 飲料

drink

洞爺湖温泉の醸造所で醸造されたクラフトビール、洞爺湖町の特産品赤しそを使ったジュース、洞爺湖町のブランド米「財田米」を使った甘酒などをお届けします。  
たからだまい



Lake Toya Beer 定番4種各1本セット (330ml×4本)  
寄附額 12,000円



Lake Toya Beer 定番4種+季節限定2本 計6本セット  
寄附額 17,000円



オーガニッククラフトビール Horse Farming Saison (330ml×4本)  
寄附額 20,000円



洞爺湖町特産赤しそのジュース (濃縮) 500ml×2本  
寄附額 13,000円



洞爺湖町財田米100%の甘酒 180g×10本  
寄附額 15,000円



丸田農園の野菜使用 とうきび茶&ごぼう茶 計12包  
寄附額 10,000円

# 甘味

Sweets

北海道・洞爺湖サミットの会場となったザ・ウィンザーホテル洞爺の人気スイーツのほか、レークヒル・ファームのジェラート・チーズケーキ、地元の銘菓わかさいもなどをお届けします。



ザ・ウィンザーホテル洞爺  
マカロン 5個入  
寄附額 10,000円・16,000円



一心堂 水ようかん 化粧箱  
入り 8個・10個入り  
寄附額 14,000円・17,000円



ふるさとの銘菓 わかさいも 12個・18個入り  
寄附額 10,000円・13,000円



レークヒル・ファーム ジェラート 6種各1個  
寄附額 各12,000円



レークヒル・ファーム レアチーズケーキ 直径15cm  
寄附額 16,000円



岡田屋 ドラキャラ 6個入り  
寄附額 11,000円

# 雑貨

et cetera

洞爺湖

熟練職人が手彫り!

某マンガ・アニメで取り上げられ注目を浴びた「洞爺湖木刀」のほか、地元ガラス工房で作られた一点もののグラス、北海道産の天然木を使った薪などをお届けします。



洞爺湖木刀 (手彫り)  
寄附額 **48,000円**



ガラス工房 gla\_gla  
ロックグラス 2個  
寄附額 **65,000円**



ガラス工房 gla\_gla  
ワイングラスペア  
寄附額 **87,000円**



北海道産 薪 (白樺&MIX)  
約20kg 白樺樹皮焚付入  
寄附額 **12,000円**



キトリング 北海道産木材  
のソープディッシュ 1個  
寄附額 **15,000円**



洞爺湖生まれのスキンケア  
セット  
寄附額 **28,000円**

# 旅行

travel

札幌・新千歳空港から車や公共交通機関で約2時間と交通の便が良く、洞爺湖や有珠山が形作る雄大な景観も楽しめる温泉リゾート。ふるさと納税で洞爺湖町に旅行してみませんか。



洞爺湖万世閣ホテルレイクサイドテラス ペア宿泊券【三大蟹付】  
寄附額 150,000円



ザ・レイクビューTOYA乃の風リゾート スパリゾート館ペア宿泊券  
寄附額 270,000円



ホーストレッキング体験ペアチケット 約40分  
寄附額 59,000円



洞爺湖温泉感謝券 3,000円分～450,000円分  
寄附額 12,000円～1,500,000円



JTBふるさと旅行クーポン 3,000円分～30,000円分  
寄附額 10,000円～100,000円



楽天トラベルクーポン 3,000円分～50,000円分  
寄附額 10,000円～167,000円

# ふるさと納税 簡単4ステップ

①

## 控除上限額を調べる

ふるさと納税で控除が受けられる上限額は所得や家族構成等によって異なります。早見表等で控除上限額を調べましょう。

総務省 ふるさと納税の仕組み



②

## お礼の品を選ぶ

洞爺湖町ココふる

### ○旅行中に利用できるお礼の品を知りたい

町内飲食店、宿泊施設等でご利用いただけます。



### ○ご自宅等でお礼の品を受け取りたい

後日、ご自宅等にお礼の品をお届けします。

洞爺湖町ふるさと納税特設サイト

申込フォーム



③

## お礼の品を受け取る

### ○旅行中に利用できるお礼の品

チェックアウト時等にココふるでご精算ください。

### ○ご自宅等で受け取るお礼の品

お届けまでしばらくお待ちください。

④

## 控除手続きを行う

### ○ワンストップ特例申請を行う

※確定申告が不要な場合

※1年間のふるさと納税先が5か所以内の場合

後日お届けする書類に必要事項等を記載して返送します。

マイナンバーカードをお持ちならオンラインでも手続可能。

### ○確定申告を行う

※確定申告する必要がある場合

※1年間のふるさと納税先が5か所を超える場合