

桜川市の魅力がギュッとつままった！

ふるさと納税 返礼品ガイド

滋味豊かな農産物から人気のクラフトビールなど、バラエティに富んだ返礼品が揃う桜川市。寄付金は自然環境の保全や教育・文化・スポーツ活動、福祉の充実など、有効に活用されている。

申し込みや特典はコチラをチェック！



桜川市のふるさと納税

桜川市は「ふるさと納税」の指定基準に適合する地方団体として指定。この指定により、2000円を超える寄付金は所得税と個人住民税の控除対象に。寄付金は市の大切な事業のために役立てられている。

ブランド米

寄附金額 9000円～

温暖な気候と山からの湧水に恵まれた桜川市は米作りも盛ん。米のコンテストで高い評価を受ける「甘引米」、生産量が少なく幻とも称される「羽鳥米」、農薬や肥料を一切使わず丹精込めて育てる「蝶とんぼ」、雨引山近辺で作られる「延喜米」と、ブランド米も好評だ。



①すべて品種はコシヒカリ。食べ比べてみるのも楽しい

常陸牛

寄附金額 1万1000円～

常陸牛は、日本三大和牛と同じルーツをもつ黒毛和種で、肉質等級4以上に格付けされたブランド牛。温暖な気候のなか、ミネラル豊富な飼料で育てられた牛肉は、きめ細かく柔らかな肉質と甘みのある脂が特徴だ。



①返礼品は手ごろな切り落としから極上のステーキ肉まで種類も豊富

NFTアート

寄附金額 15万円～

桜川市の風景を映すほかにないオリジナルアート作品のNFT（代替不可能なデジタルデータ）を、デジタルウォレットへお届け。桜川の四季を描いたやさしさあふれるアートは、すべて限定1点のため品切れになる作品も続出。返礼品には山桜はちみつと自家焙煎珈琲も付く。



①美しい山桜と心温まる家族の光景に癒される

スタージョンキャビア

寄附金額 2万5000円～

筑波山の伏流水で養殖するチョウザメから作る国産キャビア。岩塩のみを加えて熟成させるため、口あたりがなめらかで卵本来の味が感じられる。ほんの少し料理に添えるだけで、華やかさがアップ！



①贅沢な気分を味わいたいときにぴったり

三徳包丁

寄附金額 10万3000円～

純度の高い最高級炭素鋼を日本古来の製法で手作りする包丁は、驚くほどの切れ味。どんな食材にも対応する三徳包丁のほか、ペティナイフとのセットなどもある。



①使うほどに手になじむ一生モノの包丁

常陸野ネストビール 飲み比べセット

寄附金額 1万3000円～

国内外で数々の受賞歴をもつ日本発のクラフトビール。定番のホワイトエールをはじめ桜川市の希少な山桜はちみつを使ったハニーヴァイツェン、福来みかんを用いただいじェルなど、常陸野ネストビールの人気商品の飲み比べセットを多数ご用意。



①フクロウのラベルもかわいい常陸野ネストビール



①曙光山 月山寺の美しい秋の紅葉を描いた作品

おいしさいっぱい！！

桜川市の農産品

肥沃な大地に恵まれた桜川市は、野菜にフルーツ、そばと農産物もバラエティ豊か。食べたい、買いたいおすすめ逸品を、旬と合わせてご紹介！

※旬の時期は天候などによって変動することがあります。

おいしさのヒミツ！

昼夜の寒暖差や水はけのよい傾斜地など、そば栽培の条件に恵まれた桜川市は、作付面積・生産量ともに県内2位を誇る産地。実が大きく、粒が揃ったブランド品種の常陸秋そばは、特有の香りと甘みに優れ、県外にも多くのファンがいるほど。



①そば好きなら一度は味わいたい

そば店はP16をチェック！

常陸秋そば



香りも甘みも格別でそば職人からも高評価！

旬 11月

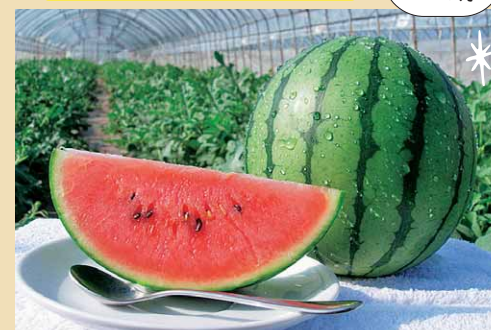
①玄そばの最高峰と称される品質の高さ

こだますいか

旬 4～5月



皮の際まで甘くてジューシー！国内有数の生産量を誇る



おいしさのヒミツ！

冬の夜は気温が低く、昼間は日照時間が長い、スイカ栽培に適した桜川の気候を活かして生産されるこだますいか。しゃりしゃりとした食感が糖度が高く、薄い皮のざりざりまで甘い「紅こだますいか」は、県の銘産産地に指定されている。

アイスもあります！

筑西・桜川市のスイカ農家のお母さんたちが企画したアイスも好評。こだますいか果汁を50%も使用し、さっぱりとしていてクセになるおいしさ。加波山市場（→P21）で購入できる。



①こだますいかのアイス 1個390円



ユメシホウを使ったグルメはP15をチェック！

ユメシホウ

もちもち食感が特徴 桜川の大地で育つ バン用小麦

①普及活動を行う市民グループ「ゆめ紫峰の会」ではスイーツやパンも製造。こちらは「夢子宝」小麦まんじゅう1個152円

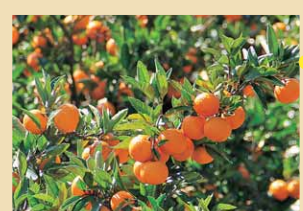


出荷時期 通年

①ユメシホウの全粒粉 500g 500円、強力粉 500g 400円

おいしさのヒミツ！

バン用として開発された小麦。たんぱく質の含有量が多く、香り高いもちりとしたパンが焼ける。ほかにも麺やスイーツ、ピザ生地にもマッチ。いろいろな料理に活用できる。



酒寄みかん



甘酸っぱさがクセになる 秋の味覚

①採りたてのミカンを味わおう

①ミカン狩りは子どもたちにも大好評

おいしさのヒミツ！

冬季でも比較的温暖な筑波山の斜面を利用して生産するミカンは、甘酸っぱくてコクのある味に定評あり。シーズン中はみかん園がオープンし、ミカン狩り（→P25）を楽しめる。

旬 11月

トマト



出荷時期 9～11月

①熟したトマトは色鮮やか

おいしさのヒミツ！

こだますいかの裏作として作付けされるトマトは大玉が特徴。出荷先的首都圏に近いことから、木で熟させて収穫、厳しく選果して高品質のトマトだけが出荷されている。

スーパーフルーツトマト



出荷時期 2～6月

シャキッと濃厚であま〜い大玉が特徴！

おいしさのヒミツ！

長年にわたる研究を経て誕生した、重さ130g以上、糖度9度以上と非常に大きく甘味の強いフルーツトマト。温室の温度や湿度、地質を徹底的に管理して、大切に育てられている。

農産品の購入は 直売所へ！

真壁さわやか直売所 まかべさわやかちよくばいじよ	☎ 0296-55-3845 MAP P27C4	①桜川市真壁町山尾734-4 ②桜川市役所真壁庁舎から1.6km ③9時30分～18時(10～2月は～17時30分) ④無休 ⑤25台
いきいきファームやまと農産物直売所 いきいきふーむやまのうさんぶつちよくばいじよ	☎ 0296-58-5343 MAP P27B2	①桜川市大字大國玉633 ②バス停大國玉から徒歩1分 ③9～18時 ④日曜 ⑤20台
直売所さくら ちよくばいじよさくら	☎ 090-5330-4158 MAP P27B1	①桜川市大泉331-1 ②北関東自動車道桜川筑西ICから4km ③9～16時 ④無休 ⑤30台
KEK岩瀬売店 けいーけいーいわせばいてん	☎ 0296-76-0744 MAP P27A2	①桜川市下泉34-7 ②JR大和駅から2.5km ③9～17時(7～1月は～16時) ④無休(7～12月は水曜不定休) ⑤50台