

報道関係者各位
プレスリリース



2020年6月12日

写真文化首都「写真の町」東川町
東川スタイル課

北海道の「お米」と鹿児島県の「鰻」の絶品鰻丼を、共創型ふるさと納税で！ 東川町と大崎町のコラボグルメギフトが誕生

北海道東川町は、鹿児島県大崎町とコラボレーションし、ふるさと納税の返礼品として各地特産品の「東川米」と「大崎鰻」がセットで届く「東川米とあわせる 贅沢うなぎグルメギフト」の受付をスタートさせました。



◆北と南、国内トップレベルの贅沢な食材を使った「共創型ふるさと納税」

北海道屈指の米どころであり、2019年には「ゆめぴりかコンテスト」で最高金賞を受賞したゆめぴりかも含まれる東川町の「東川米」。稚魚から養殖、加工まで全て町内で行われ、うなぎ養殖日本一の町としても有名な大崎町の「大崎鰻」。この度、ふるさと納税の返礼品としても人気が高いこの2つの食材のコラボレーションが実現しました。

本企画は、日本全国がコロナ禍の様々な影響を受ける中、「リサイクル留学生プロジェクト(後述)」で連携を進めてきた北と南の2つの町が協力し、何とか難局を乗り切ろうと産地連携により実現した企画です。国内トップレベルの贅沢な食材を組み合わせた、持続可能な一次産業振興のための「共創型ふるさと納税」の返礼品として、ぜひご利用ください。

投資金額：25,000円

「ふるさとチョイス」URL：<https://www.furusato-tax.jp/product/detail/01458/4838144>

※「楽天」「さとふる」でも順次受付開始予定

◆最高級のお米と鰻で、鰻丼が作れる贅沢セット！

同梱内容

1. 【無洗米】ゆめぴりか、ななつぼし、きたくりん：各 420g×1 袋
※写真はゆめぴりかのみですが、実際には上記3種類が同梱されます。
2. 大雪旭岳源水：500ml×3 本
※無洗米1袋を、源水1本で炊くことができます。
3. 東川ドライベジ（軟白みつば）：1 袋
4. 山椒 0.2g×12 袋
5. 大崎鰻の蒲焼（常温）：55g×2 袋セット×3 個 計 330g
6. 大崎鰻まぜご飯の素：55g×2 袋セット×3 個 計 330g



◆東川米と大崎鰻について

○最高金賞受賞の北海道が誇る「東川米」

東川町は、全国的にも珍しい、北海道で唯一の上水道の無い町です。大雪山旭岳の雪解け水が長い年月をかけ天然水として町まで運ばれ、その天然水を生活用水や農作業用水として利用しています。他では真似のできない素晴らしい気候風土とミネラル成分豊富な水を活かし「東川米」は育てられています。また、東川米「ゆめぴりか」は道産ブランド米の新米の出来栄を競う「ゆめぴりかコンテスト 2019」において最高金賞を受賞しています。

○国内で初めて一貫管理を実現した「大崎鰻」

温暖な気候と、良質で豊富な地下水に恵まれた大隅半島。大崎町は、うなぎの生産に最適な環境のもと、より自然に近づけた環境管理にこだわって養殖を行っています。国内では初めて、養殖から加工までを一貫して管理するシステムを構築。4回焼き4回タレづけをしてじっくり味を染みこませており、口のなかに豊かなあじわいが広がります。

◆北海道東川町×鹿児島県大崎町のこれまでの取り組み

東川町と大崎町は、2019年に「リサイクル留学生プロジェクト」で共同事業を実施しています。

本プロジェクトは、国内初で唯一の公立日本語学校があり、常に200人以上の留学生が滞在し、日本語や社会・文化を学ぶことができる東川町と、徹底した分別による低コストのごみ処理方式「大崎システム」により「リサイクル率12年連続日本一」を達成する大崎町によるプロジェクトです。

それぞれの町が異なる分野でこれまで培ってきた知識・経験を提供し合い協働することで、日本の社会とつながりながら、世界各地で直面する資源リサイクル問題に挑戦する、グローバルに活躍する人材の育成に取り組みました。

○リサイクル留学生プロジェクト：<https://www.furusato-tax.jp/gcf/465>



■本件に関するお問合せ：東川町 東川スタイル課（ふるさと納税制度担当）

TEL：0166-82-2111（内703）E-mail：brand@town.higashikawa.lg.jp