

ACTIVITY

体験など

大竹の楽しい魅力を満喫

大竹生まれ

大竹生まれ商品に登録されている商品

ふるさと納税

ふるさと納税の返礼品になっている商品



日本料理魚池 お食事券

大竹で創業 60 年以上の老舗料理店のお食事券。大竹市産や広島県産の食材を使ったメニューも充実。

〈日本料理 魚池 TEL: 0827-52-2511〉



地産地消にこだわった
贅沢なお弁当

大好き♡おたけ弁当

大竹の郷土料理「もぶり」を中心に、「あたたハマチ to レモン」など季節の地元食材を使用したお弁当。



大竹生まれ商品とは…？

大竹市内でつくられる商品のこと。この商品を市で登録することにより、商品の魅力や認知度等の向上を図り、市内経済活性化に寄与することを目的としています。市に登録された商品には大竹生まれ商品のロゴマークが付いています。



<大竹生まれ商品ロゴマーク>

大竹生まれ商品に登録できる商品について

大竹生まれ商品として登録できる商品は、「大竹を意識させる特色が明確にあり」、かつ、「複数年販売されている又は複数年販売されると見込まれ」、かつ、次の①から③のいずれかに該当する商品です。

- ①市内で生産されたもの。
- ②市内で原材料の主要な部分が生産されたもの。
- ③市内で製造や加工などの主要な部分が行われ、付加価値が生じているもの。

※登録の有効期間は最大5年です。登録を継続したい場合は、更新の申請をする必要があります。



※その他大竹生まれ商品に関する詳細については、大竹市のホームページをご確認ください。

<大竹市ホームページ URL>
<https://www.city.otake.hiroshima.jp/i/boshu/1621920619726.html>



ふるさと納税とは…？

自分の選んだ自治体に寄附ができる制度のこと。「出身地である」、「かつて過ごした」、「親しい友人・親戚がいる」、「この街が好き」など何かしら縁のある自治体を応援したい、貢献したいという方の思いを実現する目的があり、自治体にふるさと納税（寄附）をされた場合、一定限度額まで所得税と個人住民税が軽減されます。

大竹市ふるさと納税の申し込み方法について

ふるさと納税はインターネット又は郵送（振込用紙）による申し込みができます。

- ①インターネットによる申し込み
大竹市ふるさと納税の公式提携先のサイトからお申し込みください。
- ②郵送（振込用紙）による申し込み
三洋堂コールセンター（0120-448-643）にお問い合わせください。

▶▶▶ **【大竹市ふるさと納税公式提携先】**

- ・楽天市場
- ・ふるなび
- ・ふるラボ
- ・セゾン
- ・ふるさとチョイス
- ・ANA
- ・Yahoo!
- ・ふるさとBasic
- ・JRE MALL
- ・au PAY
- ・さとふる
- ・Amazon
- ・KABU&

※その他大竹ふるさと納税に関する詳細については、大竹市のホームページをご確認ください。

<大竹市ホームページ URL>
<https://www.city.otake.hiroshima.jp/soshiki/somu/sangyoshinko/gyomu/5898.html>



【問い合わせ先】

大竹市総務部 産業振興課

住所：〒739-0692 大竹市小方一丁目 11 番 1 号
TEL：0827-59-2131 / FAX：0827-57-0888
E-mail：sangyo@city.otake.hiroshima.jp（大竹生まれ商品に関すること）
furusato@city.otake.hiroshima.jp（ふるさと納税に関すること）



ふるさと納税 大竹生まれ商品

温暖な瀬戸内海の山と海、
そんな地域のみんなが育んだこだわりの一品は、
ふるさと大竹ならではの愛情たっぷり、
「ぶちええもの」が勢ぞろい！

大竹市ってこんなところ！

大竹市は広島県の西端に位置する市です。交通の便が良く、県境に流れる小瀬川のきれいで豊かな水にも恵まれています。瀬戸内海に面したロケーションのため、水産業が盛んです。また、沿岸部には多くの工場があり、工業も盛んになっています。その他にも、山間部には付近一帯が県立自然公園となっている三倉岳や、夏のレジャーに最適な蛇喰岩があります。



割烹宇恵喜 お食事券

刺身や寿司などの海の幸を中心としたいろんな料理が堪能できる料理店のお食事券。バリアフリーにも対応。



※季節によって内容が異なります。

〈割烹宇恵喜 TEL: 0827-53-5252〉



老舗の味を
ご家庭で手軽に

真空冷凍惣菜

旬の魚を厳選し、旬の美味しさにこだわり抜いた本格割烹惣菜。瀬戸内で育まれた美味しい魚と地元食材が味わえる。



※季節によって内容が異なります。

各種鍋セット

大竹市ブランド魚「あたたハマチ to レモン」を使ったしゃぶしゃぶや広島かきの鍋など。



Simose Art Garden Villa 水辺のヴィラ宿泊券

「世界で最も美しい美術館」に選出されるなど、世界の注目を浴びるSIMOSEにご滞在いただけます。

〈Simose Art Garden Villa TEL: 0827-93-0101〉



SIMOSE French Restaurant レストランギフトカード

宮島と瀬戸内の美しい景色を望む非日常の雰囲気の中で、ヘルシーで美味しいフランス料理をお楽しみください。

〈SIMOSE French Restaurant TEL: 0827-93-1700〉



大漁丸ご招待券

大竹市の阿多田島にある海上釣堀で釣り体験ができる。釣れる魚はハマチやタイなど季節によってさまざま。

〈海釣堀大漁丸 TEL: 090-5265-0101〉



瀬戸内海セーリング体験

ヨット太平洋一周の冒険家と瀬戸内海をセーリングできる。



PET-CT

健康が気になるあなたにぴったりの検査受診コース。対象となるコースは次の3つ。

- がんコース
- がん・脳ドックコース
- がん・脳ドック・生活習慣病コース

〈広島西医療センター〉



故郷を離れている あなたの代わりに

墓地清掃

大竹市内の墓地一区画の清掃代行サービス。



大竹生まれ商品の
詳細一覧はこちら

食品

大竹ゆかりの
おいしいがたっぷり

大竹生まれ 大竹生まれ商品に登録されている商品 ふるさと納税 ふるさと納税の返礼品になっている商品



阿多田のうまい魚

あなたハマチ to レモン

広島県産レモン果汁入りの鯛を給餌して育てられた大竹市のブランド魚。魚臭さが少なく食べやすく、ほのかに香るレモンの風味が特徴。

《くば漁協 Tel: 0827-57-7034》



色鮮やかな極上サーモン

広島レモンサーモン

大竹市阿多田島で育てられたフルーツ魚。ビタミン C を多く含んだ広島県産レモンの果汁を餌に混ぜて与えることで、魚の臭みが減り、鮮やかなオレンジ色の身になっています。

《株式会社 水信 Tel: 082-270-1727》



味付のり詰め合わせ

かき風味味付のり・姫ひじきの塩付味付のり・四万十川産青のり付味付のりの3種セット。

《竹野海苔株式会社 Tel: 0827-53-2222》



自然のもつ まろやかさと
深い味わい

三国寿司酢 三国南蛮酢 三国米酢

バランスよく調合された寿司用合わせ酢。炊きたてのご飯にまぜるだけで、本格的な寿司の味に。
マイルドな甘さの中に程よい酸味のあるお酢。南蛮漬・酢のもの・サラダドレッシングにも使える。
厳選された中国地方のお米にこだわって造られた米酢。やさしい香り・まろやかな味。

贅沢ばん酢 瀬戸のしずく 35959酢

瀬戸内の素材にこだわったばん酢。あらゆる食材の滋味を最大限に引き出す一品。
瀬戸田産レモン 100%果汁と大竹産はちみつタッパリの飲めるお酢。米酢仕立ての白と黒酢仕立ての黒の2種類。

《三国酢造株式会社 Tel: 0827-52-2660》



大竹市特産 菊芋

注目の栄養成分 「イヌリン」を美味しく摂取



菊芋入りいちじくジャム

《くらかけ果菜園 Tel: 0827-93-6037》



さく芋かりんとう

菊芋の生ペーストを練り込んだ生地をカットし、揚げてつくる、甘さ控えめのかりんとう。



菊芋パウダー

収穫した菊芋を食べやすいパウダー状にした商品。お味噌汁やコーヒー、ヨーグルトなどに混ぜることで、自分だけのオリジナルブレンドに。

《合同会社大竹特産ゆめ倶楽部 Tel: 0827-56-0666》



TECHNOLOGY 製造品

大竹が誇る技術の数々



B5 ノート

ふんわり軽く使いやすいノート。紙の厚さはそのまま、にじみにくく、裏写りにくい。



ポリ袋

中身が見えにくいタイプの袋。ゴミ収集に使える。

《中川製袋化工株式会社》



ゴルフボール

大竹市の三井・ダウポリケミカル(株)で作られた素材が使われている。



ゴルフクラブ

大竹市の三菱ケミカル(株)で作られた素材が使われている。ドライバーからアイアンまで各種揃っている。



オレの牡蠣

自然が育む海のミルクを、ご賞味あれ！



くらかけ果菜園の野菜・果物

ルッコラ、パクチー、クレソンなどの朝採れ野菜と、イチジク、柑橘類、柿などの果物。

《くらかけ果菜園 Tel: 0827-93-6037》



冷凍牡蠣フライ

旬の牡蠣をすぐに加工し、急速冷凍した一品。調理はそのまま揚げるだけ。手軽に本格的な味が楽しめます。



くらかけ果菜園ジャム

自家農園で栽培した果物だけを使った甘さ控えめの手作りジャム。

《くらかけ果菜園 Tel: 0827-93-6037》



くぼおう

大粒で濃厚、栄養満点の『くぼおう』は江戸時代より続く漁師町『玖波』で生まれたブランド牡蠣です。



なか川 半生麺

独自の製法により誕生した熟成半生麺。種類も豊富で、家でも簡単に美味しく調理できる。

《有限会社なか川 Tel: 0827-57-7257》



安芸弥栄饅頭

こだわりのカルピスバターと牛乳、卵で作った生地に甘さ控えめの皮むきこしあんを包んだ品。バターの風味とサクサクの食感が好評。



パスタスナック SetoBuono アラビアータ味

濃縮トマトペーストをベースに、唐辛子やガーリックパウダー、瀬戸内産「海人の藻塩」を使用した余韻の残るピリ辛な味わいに仕上げられています。

《有限会社なか川 Tel: 0827-57-7257》



和栗のテリーヌ

和栗のペーストと地元産の洗皮煮を贅沢に使用した焼き菓子。贈り物にもおもてなしにも最適な一品。

《JA 栗谷支部加工部 (くり魔女グループ) Tel: 0827-55-0055》



マロンの里

和栗のペーストと地元産の栗あんを入れて焼きあげたマドレーヌ。「マロンの里」という名前は、栗谷町にある「マロンの里交流館」からつけられた。

《有限会社大井水産 Tel: 0827-53-7733》



かえりいりこ

かえりいりこは小さめなのでそのまま食べても、お料理にも使ってください。

《有限会社大井水産 Tel: 0827-53-7733》



いりこせんべい

阿多田島名産の「煮干いりこ(安芸いりこ)」を骨まで食べられるよう、高熱で圧縮して焼きあげたおせんべい。カルシウムたっぷり、子どもから高齢の方まで美味しく食べられる。

《オーエス食品 Tel: 0827-53-7733》



バドミントンラケット

大竹市の三菱ケミカル(株)で作られた素材が使われている。※フレームのみ(ソフトケース付)



テニスラケット

大竹市の三菱ケミカル(株)で作られた素材が使われている。※フレームの種類は多数。



栗谷産のヒノヒカリ

山紫水明の地・三倉岳のふもとで生産され、温かみと甘みがあり、冷めてもうま味があるおいしいお米。



こうぞ香茶

和紙の原料になる楮の葉で作られた風味豊かなお茶。

《エムズ☆SAIKI Tel: 080-7467-2706》



いが旨

上質な生豆を使用し、極粗挽きの粉をゆっくりと丁寧に抽出。



イブリックNo.51 ドリップコーヒー

コロンビア産のコーヒー豆を3種類の異なる温度で焙煎し、ブレンドしたドリップコーヒー。



晴海サブレ

大竹産ヒノヒカリの米粉を使用し、大竹の海をイメージして最も貝殻の形にしたサブレ。

《patisserie Oga Tel: 0827-30-9971》



たちやんのはちみつ

熟成された味わい豊かな百花蜜。小瀬川の川辺の蜂場で作られている。

《田淵養蜂 Tel: 0827-53-7300》



百花蜜

ミツバチたちが三倉岳のふもとの里山から集めた蜜を、巣箱の中で糖度80度以上にじっくり熟成させた、まろやかで美味しい完全純粋ハチミツ。

《有限会社吉岡企画 Tel: 0827-53-7300》



大竹生まれ商品の詳細一覧はこちら



カキラ除菌剤

広島県の名産である牡蠣の殻から作られる天然素材 100%のオーガニック除菌剤。



銀製小物

銀素材を使ったプレートやアクセサリなどの小物。鍛金という金属工芸に用いられる技法で、金属を熱しては叩いてを繰り返して、手作業で作られているため、完成品は常に1点もの。

《oroshiba Tel: 090-7500-5371》