

今、熊野には、
あなたの思いと力が
必要です。
～いつまでも故郷を、
これからも新宮を～

令和元年
5月13日～

海・山・川が輝く世界遺産のまち

和歌山県新宮市

ふるさと納税記念品カタログ



記念品をお贈りします

～ご寄附へのお礼と新宮市のPRとして～

ご留意点

- ❷ 記念品の贈呈は、新宮市外在住で、寄附金額1万円以上の方が対象です。
- ❷ 記念品は、特段の記載がない限り、ご入金確認後30日以内に発送いたします。
- ❷ 寄附申込みのキャンセル、記念品の変更・返品はできません。また、寄附者の都合により記念品がお届けできない場合、記念品の再送は致しません。あらかじめご了承ください。
- ❷ 記念品は事業者から直接お届けするため、寄附者のご住所・お名前・電話番号・メールアドレスを事業者にお知らせしますので、ご了承ください。事業者より直接ご連絡する場合があります。
- ❷ いずれの記念品も在庫が無くなり次第、贈呈を終了させていただきます。
- ❷ 寄附金受領証明書は、入金確認後、30日以内に発送いたします。
- ❷ 寄附金受領証明書は、税の控除を受けるために必要となりますので、大切に保管してください。なお、証明書の再発行はできませんので、あらかじめご了承ください。
- ❷ ワンストップ特例申請書をご希望の場合は、入金確認後30日以内に、寄附金受領証明書と一緒に申請書をお送りします。必要情報を記載の上、返送してください。
- ❷ カタログの掲載内容は、最新ではない場合があります。最新情報は、楽天ふるさと納税をご覧ください。最新情報は、新宮市役所企画調整課までお問い合わせください。

寄附金額 1万円以上 3万円未満

熊野の香り 木の国セット (杉)

提 供：株式会社エムアファブリー

- フローラルウォーター(芳香蒸留水)「熊野杉 (芝原)」× 1
- フローラルウォーター(芳香蒸留水)「熊野ヒノキ」× 1
- 入浴料「熊野産芝原杉の香り」× 1

自分たちで材料調達から抽出製造した「熊野の香り」。ありのままの熊野の香りと、そこに関わる全ての人の想いが詰められています。フローラルウォーターはプレミアム和歌山認定商品。さらに近畿大学との研究から、熊野産のヒノキ・スギから、物忘れなどの進行を抑制する働きが見つかり話題となりました。(特許取得)



熊野の香り 木の国セット (ヒノキ)

提 供：株式会社エムアファブリー

- フローラルウォーター(芳香蒸留水)「熊野杉 (芝原)」× 1
- フローラルウォーター(芳香蒸留水)「熊野ヒノキ」× 1
- 入浴料「熊野産ヒノキの香り」× 1

自分たちで材料調達から抽出製造した「熊野の香り」。ありのままの熊野の香りと、そこに関わる全ての人の想いが詰められています。フローラルウォーターはプレミアム和歌山認定商品。さらに近畿大学との研究から、熊野産のヒノキ・スギから、物忘れなどの進行を抑制する働きが見つかり話題となりました。(特許取得)



熊野の香り 癒しのバスタイム

提 供：株式会社エムアファブリー

- 入浴料「熊野産芝原杉の香り(初めて香る森の柑橘系)」× 5
- 入浴料「熊野産ヒノキの香り(まさにヒノキ風呂)」× 5

自分たちの手で材料調達から抽出製造した「熊野の香り」をふんだんに使用した入浴料(入浴料)は、白濁のお湯で天然の香り。天然の香り成分にこだわった贅沢な入浴料です。近畿大学との研究から、熊野産のヒノキ・スギから、物忘れなどの進行を抑制する働きが見つかり話題となりました。(特許取得)



熊野の香り 癒しのバスタイム (ヒノキ)

提 供：株式会社エムアファブリー

- 入浴料「熊野産ヒノキの香り(まさにヒノキ風呂)」×10

自分たちの手で材料調達から抽出製造した「熊野の香り」をふんだんに使用した入浴料（入浴料）は、白濁のお湯で天然の香り。天然の香り成分にこだわった贅沢な入浴料です。近畿大学との研究から、熊野産のヒノキ・スギから、物忘れなどの進行を抑制する働きが見つかり話題となりました。（特許取得）



熊野の香り ボタニカルチョコレート「4896」セット

提 供：株式会社エムアファブリー

- 熊野の香り4896
（ボタニカルチョコレート）8個入り×2

本物の天然の香りを届けたいと、木を伐るところから蒸留した「熊野の香り」。脳内伝達物質に重要な役割を果たす特許取得。肌の保湿に重要な役割を果たす特許取得。この「熊野の香り」精油を天然香料としたチョコレートは、合成香料使用でできたチョコとは違い、ふわっと心地よく香り後味もスツキリで、チョコが苦手な方からも好評です。



熊野の地酒 飲みくらベセット

提 供：尾崎酒造株式会社

- 吟醸酒、純米酒、生貯蔵酒 5種（各 300ml）

魂の蘇りの聖地世界遺産・熊野三山地域唯一の地酒で、信仰と歴史とロマンの秘境奥熊野に源を発して流れ続ける熊野川の伏流水を汲み上げ、昔ながらの醸造を守り続けて醸す蔵元こだわりの飲みくらベセットです。



熊野物産オリジナル！熊野地酒・地焼酎 飲み比べセット

提 供：株式会社 熊野物産

- 熊野川生貯蔵酒 ●熊野三山吟醸酒
- 那智の滝清酒 ●太平洋生貯蔵酒（各 300ml）
- 熊野水軍本格米焼酎（270ml） ※5本セット

熊野唯一の酒造、尾崎酒造の地酒5本を飲み比べできる当店オリジナル熊野の地酒飲み比べセットです。1人でしみり、2人でしっぼり、みんなでわいわいとお楽しみください。熊野にちなんだ名称をつけたお酒ですので、ギフトやプレゼントにもピッタリ！



新宮名物めはり漬セット

提 供：株式会社 熊野物産

- 新宮名物めはり漬 250g×4
- 秘伝のたれ×4
- めはり醤油漬（古漬）250g×1

めはり寿司は熊野地方の名物として広く知られ、その素朴な味と心地よい食感が多くの人々に愛され、高菜の漬け方やご飯の中に入れる具によって色々な味を楽しむことができます。めはり漬けと秘伝のたれがセットになっていますので、あとはご飯をご用意いただくだけで、めはり寿司がご自宅で簡単に作れ、お楽しみいただけます。



旬のひもの詰合せ

提 供：株式会社 熊野物産

- あじひらき 2枚 ●さんまひらき 4枚
- かますひらき 2枚 ●ウルメ丸干 120g
- あじ丸干 150g ●さんま味りん 2枚
- あじ味りん 3枚

※季節や漁により変更することがあります。

熊野の干物職人が熊野灘とれとれの旬の魚を目利きし、秘伝の製法でうす塩に仕上げました。冷凍保存していると何かと便利です。



南紀の寿司お試しセット（本まぐろ、鯨）

提 供：まえ田

- 本まぐろ寿司
- 鯨の押し寿司（各1本）

本まぐろ寿司は、厳選した本まぐろを用います。脂で醤油をはじく勢いですが、口の中でまったりと溶け出す旨さが特徴です。

鯨の押し寿司は、南紀州ならではの“切り分けた鯨の肉と脂を合わせて食べる”食べ方を、押し寿司に仕立てました。鯨の肉と脂の旨味を一度にギュッと味わえる、贅沢な押し寿司です。



南紀の寿司お試しセット（鯨、さんま）

提 供：まえ田

- 鯨の押し寿司1本
- さんま寿司2本

鯨の押し寿司は、南紀州ならではの“切り分けた鯨の肉と脂を合わせて食べる”食べ方を、押し寿司に仕立てました。鯨の肉と脂の旨味を一度にギュッと味わえる、贅沢な押し寿司です。

さんま寿司は、身が引き締まった新鮮なさんまを塩め、昆布出汁入りの酢に漬けた後、柚子皮を加え、寿司に仕立てました。



南紀の寿司お試しセット（本まぐろ、さんま）

提 供：まえ田

- 本まぐろ寿司1本
- さんま寿司2本

本まぐろ寿司は、厳選した本まぐろを用います。脂で醤油をはじく勢いですが、口の中でまったりと溶け出す旨さが特徴です。

さんま寿司は、身が引き締まった新鮮なさんまを塩め、昆布出汁入りの酢に漬けた後、柚子皮を加え寿司に仕立てました。



熊野季節のひものセット

提 供：シミズ酒店

- あじひらき
- さんま丸干し
- さんまみりん干し
- イラギみりん干し
- 生節

※季節によって内容の変更があります。

ひものは自家天日干しの物もあり、あじひらき、さんま丸干し他、各種そろっています。



温州みかんジュース 2本セット

提 供：株式会社 紀州高砂

- 温州みかんジュース 箱入り 1 L×2本

新鮮な木熟温州みかん(特別栽培)を贅沢に約3kg絞っています。毎年、製造が追いつかない勢いで愛されてきました紀伊の実のみかんジュースのお届けです。



天台烏薬ゼリーと新宮めはりさんクッキーのご当地お菓子詰合せ

提 供：きやろっと

- 天台烏薬ゼリー7個
- 新宮めはりさんクッキー4個

当地に伝わる徐福伝説。その徐福が求めた不老不死の霊薬といわれる天台烏薬を使い、とろんとした食感と特有の苦みをおさえ、ほのかな甘さが広がる「天台烏薬ゼリー」と、郷土料理めはりから、生地に高菜をねり込み、ひとつひとつ香ばしく焼き上げた「新宮めはりさんクッキー」をセットにしたご当地お菓子の詰合せです。



徐福ふる里セット熊野

提 供：徐福寿司

- さんま寿司 1本
- 昆布寿司 4個
- 玉子巻寿司 4個
- 熊野牛のり巻寿司 3個
- 熊野牛昆布巻寿司 3個

ふる里熊野を詰め込みました！

さんま寿司、昆布寿司、玉子巻きの他に熊野牛の昆布巻きとのり巻きをセットにしました。ふる里熊野を思い出してもらおうのにぴったりです！



※賞味期限は製造日より3日間です。到着日にお召し上がりいただくのが最良です。そのため、北海道や沖縄、離島など、お届けに2日以上かかる地域へはお届け出来ませんので、ご了承ください。

天台烏薬・熊野っ子詰合

提 供：福田屋

- 天台烏薬茶×1
- 天台烏薬湯×1
- 熊野っ子×3

徐福伝説で不老長寿の霊薬とされていた、利尿作用と抗酸化作用があるとされる、天台烏薬の葉を、お茶と葛湯に致しました。

熊野っ子は世界遺産を記念し学生たちがデザインしたフヤキ煎餅です。



近畿大学技術支援 におわないブリ加工品セット

提 供：新宮港埠頭株式会社

- ブリ燻製（生ハム風）30g スライスパック×2
- ブリ燻製（照り焼き風）30g スライスパック×2
- ブリ加熱用切り身
（味噌漬け・酒粕漬け・照り焼き・プレーン各 100g x 各1）

近畿大学技術のプレミアム養殖ブリ「におわないブリ」を、168時間の手間暇をかけ、熱を加えずに燻製にしました。味付の切り身は、地元産の醤油・酒・味噌を採用し、化学調味料も添加物も一切使用していません。認知症や高血圧等にも効果があるとされるブリのDHA・EPA・オメガ3脂肪酸に着目し、「美味しく健康」を目指した安心・安全な製品に仕上げました。



新水の西京漬け

提 供：新宮水産

- まぐろ×2枚
- ぶり×2枚
- かじき×1枚

新鮮で厳選した地元の魚を上品な味わいで包み込んだ西京漬を自慢の生まぐろ、ぶり、かじきで実現しました。口に含むと芳醇な味わいが口一杯に広がります。湯浅の味噌や地酒太平洋が熊野の味を引き立ててくれていますので、どうぞご賞味ください。



徐福関連商品 お茶セット

提 供：徐福協会

- 熊野天台烏薬茶（ティーパック）×12袋
- 徐福茶（ティーパック）×24袋
- 徐福茶（ティーパック）×12袋

徐福が探し求めた霊薬といわれる「天台烏薬」には、タンパク質、カルシウムが多く含まれ、活性酸素を消去する効果が非常に高いと言われています。その「天台烏薬」を100%使用したお茶・熊野の番茶をブレンドした新宮市オリジナルのお茶（24袋入り1箱：12袋入り1箱）のセットです。ぜひ、飲み比べてみてください。



徐福関連商品 美容セット

提 供：徐福協会

- 徐福の磨（石鹸）×1個+泡立てネット
- 徐福の湯（入浴剤）×2錠入5個

徐福が探し求めた霊薬といわれる「天台烏薬」には、タンパク質、カルシウムが多く含まれ、活性酸素を消去する効果が非常に高いと言われています。その「天台烏薬」の葉末と保湿成分の温泉水、水溶性コラーゲン、黒砂糖、ヒノキ油を配合した肌にやさしい無添加せっけんと、「天台烏薬」の葉末に温州みかんの果皮を配合したみかんの香りのバスタブレットのセットです。



- 徐福茶（ティーパック）×24袋
- 徐福蓬莱本舗バスセット
徐福の湯（入浴剤）×2錠入3個
徐福の磨（石鹸）×1個+泡立てネット

活性酸素を除去すると言われているタンパク質、カルシウムを多く含む『天台烏薬』と番茶をブレンドしたお茶と、その『天台烏薬』の葉末と保湿効果のある温泉水、水溶性コラーゲン、黒砂糖、ヒノキ油を配合した肌に優しい無添加石鹸、「天台烏薬」の葉末に温州みかんの果皮を配合した入浴剤のセットです。健康も美容も両方譲れない欲張りさんにオススメ！



めちやうまひじき詰め合わせ

提 供：わかば園作業所

- ひじき佃煮 110g×2
- ひじきごはんの素 140g(2合用)×1
- 太地ひじき 50g×1
- 長ひじき 18g×1
- おてがるひじき 18g×1

南紀の自然の恵みをたっぷり吸収して育った「ひじき」を使い、一つ一つ手作業で丁寧に作っています。もちりとした食感で煮含みがよく、身の詰まった食感で食べ応えがあります。佃煮・ひじきごはんの素・乾燥ひじきなどをセットにしていますので、色々な食べ方で自慢の「ひじき」を楽しんでいただけます。



南紀勝浦産 生まぐるブロック 500g

提 供：新宮水産

- 生まぐるブロック 500g

生まぐる水揚げ高日本一の勝浦漁港から、一度も冷凍せずに、まぐろのブロックをお届け。冷凍しないことで、解凍の際の旨みの漏れがありません。この機会に本物の極上のまぐろを味わってください。



- 熊野なまず蒲焼 100g × 3 パック

熊野なまずは、綺麗な地下水を使用し、産卵・稚魚・成魚の生産工程を衛生管理の徹底した中で育て上げた完全養殖なまずです。

冷凍の蒲焼きですので簡単に解凍調理でき、安心してお召し上がり頂けます。

熊野なまずはコラーゲンとタンパク質が多く、熱量と脂質が少ないのが特徴で、ヘルシーな健康食材としてもおすすめです。



寄附金額 3 万円以上

熊野の香り 香りくらべ

提 供：株式会社エムアファブリー

- 杉木箱入りアロマオイル
「新宮セット（熊野杉と熊野ヒノキ枝葉）」×1
- ヒノキ木箱入りアロマオイル「熊野ヒノキ」×1
- フローラルウォーター「熊野クロモジ」×1

熊野川町森林組合と共同で開発した「熊野の香り」。自分たちで材料調達から抽出、瓶詰めまで全ておこない、ありのままの熊野の香りと、そこに関わる全ての人の想いが詰められています。柑橘成分の多い熊野杉、スッキリとした熊野ヒノキ枝葉、「熊野」らしさの熊野ヒノキ。杉は殺菌、ヒノキは消臭、クロモジは鎮静作用に優れていると言われています。



熊野の香り うるおいセット

提 供：株式会社エムアファブリー

- Yヘア&ボディシャンプー×1
- Yオールインワンジェル×1
- 入浴料 熊野産ヒノキの香り×1
- 入浴料 熊野産芝原杉の香り×1
- 全身用保湿クリーム「熊野産芝原杉バーム」×1
- 全身用保湿クリーム「熊野産クロモジバーム」×1

「熊野の香り」で至福の時間をお届け。近畿大学との研究により、熊野産ヒノキ・スギから物忘れなどの進行を抑制する働きが、熊野産クロモジからは美肌に効果的な香り成分が見つかり話題。（特許取得）。天然の香り風呂。香るシャンプーの後は、オールインワンジェルひとつでOK！高保湿バームはいつでも全身に潤いを。



熊野の香り うるおいセット (ヒノキ)

提 供：株式会社エムアファブリー

- Yヘア&ボディシャンプー×1
- Yオールインワンジェル×1
- 入浴料 熊野産ヒノキの香り×2
- 全身用保湿クリーム「熊野産芝原杉バーム」×1
- 全身用保湿クリーム「熊野産クロモジバーム」×1

「熊野の香り」で至福の時間をお届け。近畿大学との研究により、熊野産ヒノキ・スギから物忘れなどの進行を抑制する働きが、熊野産クロモジからは美肌に効果的な香り成分が見つかり話題。（特許取得）。天然の香り風呂。香るシャンプーの後は、オールインワンジェルひとつでOK！高保湿バームはいつでも全身に潤いを。



太平洋 大吟醸酒

提 供：尾崎酒造株式会社

- 大吟醸酒（化粧箱入）1,800ml × 1本

酒蔵のすぐ北側が熊野川で厳冬の真冬に川面を渡って流れ込む凍るような北風と霊峰奥熊野に源を発す熊野川の伏流水を汲み上げて、伝統の手作りで醸す、袋吊りで搾った大吟醸酒で気品のある吟醸香と上品な旨みとコクの調和がとれたお酒。



熊野古道麥酒（熊野古道ビール）

提 供：株式会社 熊野物産

- 熊野古道麥酒（熊野古道ビール）350ml 缶×24本

熊野古道ビールは、柑橘系のフルーティーな香りと小麦麦芽のほのかな甘み。そして、最後にスッキリとした苦味を残し、喉の奥に消えていく・・・

タイプはブロンドエールで、ホップのインパクトを少しマイルドにして、後味をより重厚にいたしました。爽やかな柑橘系の香りが、女性にも飲みやすいと評判をいただいております。



プレミアム熊野牛 焼肉

提 供：株式会社 熊野物産

- 熊野牛特選焼き肉用
木箱入り 480g（約4人前）

熊野牛は、黒潮と緑豊かな自然、山々から湧き出る豊かな水、恵まれた気候風土の中で、愛情と丹精込めた飼育法で育てられた黒毛和牛です。肉質は、きめ細やかで柔らかく、脂肪の質もよく、肉質もつやがあり、肉そのものも甘味と風味に優れています。飼育数も少なく和歌山県内でも20店ほどしか取扱店がなく「隠れた逸品」です。良質で柔らかさが違います。『週刊文春・2004新年特大号』“私の大好き、取り寄せ便スペシャル”で、現中日ドラゴンズ松坂大輔投手も絶賛の最高級ランクのお肉です。



プレミアム熊野牛 サーロインステーキ

提 供：株式会社 熊野物産

- 熊野牛特選サーロインステーキ
木箱入り 190g×2枚

熊野牛は、黒潮と緑豊かな自然、山々から湧き出る豊かな水、恵まれた気候風土の中で、愛情と丹精込めた飼育法で育てられた黒毛和牛です。肉質は、きめ細やかで柔らかく、脂肪の質もよく、肉質もつやがあり、肉そのものも甘味と風味に優れています。飼育数も少なく和歌山県内でも20店ほどしか取扱店がなく「隠れた逸品」です。良質で柔らかさが違います。『週刊文春・2004新年特大号』“私の大好物、取り寄せ便スペシャル”で、現中日ドラゴンズ松坂大輔投手も絶賛の最高級ランクのお肉です。



プレミアム熊野牛 すき焼き

提 供：株式会社 熊野物産

- 熊野牛特選霜降すき焼き用
木箱入り 480g（4人前）

熊野牛は、黒潮と緑豊かな自然、山々から湧き出る豊かな水、恵まれた気候風土の中で、愛情と丹精込めた飼育法で育てられた黒毛和牛です。肉質は、きめ細やかで柔らかく、脂肪の質もよく、肉質もつやがあり、肉そのものも甘味と風味に優れています。飼育数も少なく和歌山県内でも20店ほどしか取扱店がなく「隠れた逸品」です。良質で柔らかさが違います。『週刊文春・2004新年特大号』“私の大好物、取り寄せ便スペシャル”で、現中日ドラゴンズ松坂大輔投手も絶賛の最高級ランクのお肉です。



南紀の寿司お試しセット+旬の地魚たたきセット

提 供：まえ田

- 鯨の押し寿司 ● さんま寿司 ● 本まぐろ寿司
- 旬の地魚のたたき

皮目はこんがり香ばしく、高温で旨味をギュッと閉じ込めて焼き上げた「旬の地魚のたたき」、鯨の肉と脂の旨味を一度にギュッと味わえる、贅沢な「鯨の押し寿司」、塩メした新鮮なさんまを、昆布出汁入りの酢に漬け、柚子の香りを加えた「さんま寿司」、厳選した本鮪を用いたまったりと溶け出す旨さの「本まぐろ寿司」をセットにしてお届けします。



熊野季節のみかん・ひものセット

提 供：シミズ酒店

- あじひらき ●さんま丸干し ●さんまみりん干し
- イラギみりん干し ●生節 ●温州みかん ●甘夏
- ハッサク ●ポンカン ●デコポン ●ハウスみかん

※季節によって、内容の変更があります。

ひものは、自家天日干しの物もあり、あじひらき、さんま丸干し他、各種そろっています。

みかんは、温州みかん、ハッサク、ポンカン、デコポン、甘夏、はるみ等、南国地方ならではの甘いみかんです。



温州みかんジュース 6本セット

提 供：株式会社 紀州高砂

- 温州みかんジュース 箱入り 1L×6本

新鮮な木熟温州みかん（特別栽培）を贅沢に約3kg絞っています。毎年、製造が追いつかない勢いで愛されてきました紀伊の実のみかんジュースのお届けです。



徐福関連商品・お燈まつり代参松明セット

- 徐福茶（ティーパック）×24袋
- 徐福サブレ×10枚
- 徐福の街（せんべい）×200g
- 徐福蓬莱店舗バスセット
- 徐福の湯（入浴剤）×2錠入3個
- 徐福の磨（石鹸）×1個、泡立てネット
- お燈まつり代参松明×1

※5点まとめて寄附翌年の2月中に発送予定です。

徐福が探し求めた霊薬といわれる「天台烏薬」を利用した徐福関連商品を詰め合わせました。また、新宮市では、毎年2月6日に、神倉神社の例大祭「お燈まつり」が開催されます。当日、登り子は、名前と祈願を書いた松明にご神火を移し、石段を下ります。市外の方も登り子として参加できますが、女人禁制のため女性は参加できません。女性や遠方の方などの本人に代わってお参りする代参の風習があります。その代参用の松明もお届けします。



お燈まつり代参松明

※写真はセット内容の一部の商品です

熊野ひのき行灯

提供：株式会社 和歌山いこら

●熊野ひのき行灯

和風インテリアには欠かせない行灯。熊野ひのきで木枠を作成し、そこに和紙を貼って、日本独自の味を出しています。

見た目・雰囲気・ほっこり落ち着く暖かい灯り・リラックスする熊野ひのきの香りが癒しの空間を作りあげ、身体と脳のストレスを和らげます。

シンプルなデザインで他のインテリアを邪魔しないので、どんなお部屋にもマッチします。

記念日（父の日、母の日、敬老の日、誕生日、クリスマス）にもオススメです。



南紀勝浦産 生まぐろブロック 1.5kg

提供：新宮水産

●生まぐろブロック1.5kg

生まぐろ水揚げ高日本一の勝浦漁港から、一度も冷凍せずに、まぐろのブロックをお届け。

冷凍しないことで、解凍の際の旨みの漏れがありません。

この機会に本物の極上のまぐろを味わってください。



熊野なまず蒲焼と匠のブリ詰合せ

提供：新宮港埠頭株式会社

- 熊野なまず蒲焼 100g×4パック
- 加熱調理済ブリ切り身 70g
照り焼き・味噌漬け・酒粕漬け各1パック
- ブリの燻製 30g スライスパック
生ハム風・照り焼き風 各3パック

熊野なまずにはコラーゲンが多く含まれており、タンパク質が多く、熱量と脂質が少なく、とてもヘルシーです。

また、近畿大学技術支援におわないうぶりはDHA・EPA・オメガ3が豊富で、健康食材としてもおすすめ。

全商品、化学調味料・食品添加物は使っておりません。

和歌山の綺麗な水と大自然が詰まった商品です。



新宮市ふるさと納税推進事業 登録事業者一覧

掲載ページ	事業所名	T E L	H P
1・2・10	株式会社 エムアファブリー	0735-22-0662	http://m-affably.com
2・11	尾崎酒造 株式会社	0735-22-2105	http://ozakisyuzou.jp/
3・11・12	株式会社 熊野物産	0735-22-0174	http://kumano.main.jp
4・12	まえ田	0735-23-1002	http://maeda.link
5・13	シミズ酒店	0735-31-7130	—
5・13	株式会社 紀州高砂	0735-22-3656	http://www.kisyu-mikan.jp/
5	きゃろっと	0735-23-1145	—
6	徐福寿司	0735-22-8893	http://www.cypress.ne.jp/jyofuku/
6	福田屋	0735-22-9801	http://www.s-fukudaya.jp/
6・9・14	新宮港埠頭 株式会社	0735-31-6518	http://shingu-port-foods.com/
7・8・14	新宮水産 株式会社	0735-31-5537	http://nanki-katsuura-kushimoto-sakanajoho.com
8	一般財団法人 徐福協会	0735-21-7672	http://www.jofuku.or.jp
14	株式会社 和歌山いこら	0735-29-1030	http://wakayamaikora.jp/
8	わかば園作業所	0735-21-5618	http://wakabaen-s.com

【新宮市ふるさと納税に関するお問い合わせ先】

新宮市役所 企画調整課

〒647-8555 和歌山県新宮市春日1番1号

Tel : 0735-23-3339

Fax : 0735-23-3405

Mail : kikaku@city.shingu.lg.jp