

# 北海道 登別 *Naboribetsu* 別







# うに

登別でこの道一筋80年。日本全国に  
良質なウニを提供する信頼の味。



専務取締役 渡邊真也

初代の渡邊梅夫氏の時代から、ウニ筋でやってきたマルヒラ渡邊水産。他の海産物に手をのばさずウニだけでやってきたからこそ、匠の技術と漁師たちとの人脈が積み重ねられてきました。北海道産のウニは世界で需要が高まっていますが、同社が主に扱う登別近海や北方四島近海で水揚げされるウニも良質であり、ウニ本来の味を新鮮な状態でお届けできるよう努力しているため、日本のみならず市場を通して世界にも流通し、確かな信頼を勝ち取っています。

【ウニの種類】

数あるウニの中でも当社が取り扱う種類は人気の高い「キタムラサキウニ」と「エゾバフンウニ」。キタムラサキウニはアッサリとした味わいで食べやすく、エゾバフンウニは濃厚な味わいで、どちらも日本のみならず世界でも取引されるブランドウニです。

【産地について】

北海道のウニの旬は夏場。当社は登別や室蘭など近海で水揚げされたウニを使用。それ以外の季節は北方四島近海で水揚げされる良質なウニを仕入れることで、年間を通して高い品質を保っています。

【商品の種類】

《無添加 塩水ウニ》当社の塩水ウニはミョウバンを一切使用しない無添加加工。ふるさと納税では直接お届けすることができるので、ウニ本来の味わいを

楽しむことができる塩水ウニをご賞味ください。

《折詰ウニ》ウニ本来の甘さを味わっていただけるようミョウバンの使用を極力控えています。

【製造加工について】

当社は登別や室蘭など近海で水揚げされたウニと北方四島近海で水揚げされたウニを加工するのですが、どちらも殻を割り、中身を綺麗に取り出してから、選定したのち水洗いすることで、やっと加工できる状態になります。全ての工程で人の手が必要になるのでとても手のかかる海産物といえます。

なによりウニは鮮度が命です。私たちは自社工場で大きなスペースと人員を確保しつつ、長年培った技術によって短時間で加工し、新鮮さを保ったままより多くの皆様にお届けできるよう努力を重ねています。

また、当社は加工してから直接皆様にお届けすることで鮮度を保ち、コストも抑えた商品を提供しています。

おすすめの逸品

極上エゾバフンウニ無添加塩水パック100g



寄附者の声

- ◎安いウニだと苦みがあって美味しくないですが、こちらのウニは新鮮で甘みがあり本当に美味しいです。(30代/男性)
- ◎以前北海道で食べたウニの味そのままでした。毎年リビ候補に入りたいと思っています。(40代/女性)



# かに／灰干し

確かな目利きで届ける高品質なかにと、  
伝統的製法「灰干し」を次世代へ紡ぐ。



小清水素人 / 森愛  
(写真は森愛)

いつでも高品質なかにを届けるために熟練の目利きと機械を使わず人の手で作業することで、かにの足一本一本を丁寧に心を込めて出荷しています。また、世代を超えて受け継がれる九州地方の伝統的製法、「灰干し」。その古き良き技術を活かし、新しい風味と食感を追求している丸勝水産。登別の火山灰を使用し、旨みと脂を最大限に引き出すこの製法によって、ホッケ、サバ、キンキ、赤海老、天使のエビの新しい味わいを生み出しています。

【取扱産地について】

かにについてはロシア産を中心に、「灰干し」については北海道を中心に国産のホッケ、サバ、キンキを厳選。赤海老はアルゼンチン産、天使の海老はニューカレドニア産といずれもしっかりとした目利きで良質なものを取り揃えています。

【商品の種類】

高級感あふれる本ズワイガニの足をはじめ「灰干し」などラインナップは多彩。ホッケやサバ、キンキの定番から、赤海老や名前の響きからして特別な「天使のエビ」など新しい食材を求める方々の好奇心をくすぐる品揃えとなっています。

【製造加工について】

ズワイガニに関しては、機械を使わず、人の手での詰め作業と、クオリティの統一感を出すための徹底

した目利きがポイント。衛生面を最優先し、冷凍状態を維持しつつ詰めることにも注力しています。「灰干し」は、九州地方の伝統的製法を継承し、火山灰を使用して魚介類の余分な水分を抜きながら旨みと脂を閉じ込める独特の加工方法。通常の日干しとは違い、脂焼けを防ぎ、しっとりとした身質に仕上げるのが特長です。

【メッセージ】

丸勝水産の製品は高額なものもありますが、普段使いやプチ贅沢ができるものが多く、商品のアレンジ料理をWEBで紹介もしています。ふるさと納税の返礼品では味や品質に問題はないワケアリの謳っている製品もありますので、ぜひお気軽にお試しいただきたいと思います。特に灰干しに関してはあまり食べる機会がないと思うので、もう騙されたと思って一度食べて欲しいです。

おすすめの逸品

生ずわいがに足むき身500g



寄附者の声

- ◎年明けに立派なかにがたくさん届いて家族みんなでいただきました。とても美味しかったので、今年もリピートを考えています！(40代/女性)
- ◎しゃぶしゃぶで頂きました。新鮮でとても美味しかったです！残ったかニは、茹でてサラダにしました！(70代/女性)

【丸勝水産について】  
1950年に初代代表小清水勝義が創業。1986年に丸勝水産株式会社を設立し、本格的にズワイガニの加工を開始。現在は、小清水易が二代目代表となり、2017年より、新たな取り組みとして「灰干し」を製品化。

会社名 丸勝水産株式会社  
代表取締役 小清水易  
創業 1986(昭和61)年6月1日  
所在地 北海道登別市富浦町1丁目56番地2  
電話 0143-83-1722  
URL https://marukatusuisan.com

【マルヒラ渡邊水産について】  
1941年に登別市で初代渡邊梅夫氏が創業。最初は漁師を業としていた加工業に興味を持ち渡邊水産を立ち上げる。後に登別近海で水揚げされるウニの製造加工を開始。二代目代表渡邊謙氏、三代目渡邊真也氏は現在専務取締役として活躍中。

会社名 マルヒラ渡邊水産株式会社  
代表取締役 渡邊謙  
店舗運営責任者 渡邊真也  
創業 1941年  
所在地 北海道登別市富浦町1-41-1  
電話 0143-50-6388  
URL https://www.rakuten.co.jp/kaisen-umeya/

# 納豆

医食同源の精神で、ひたむきに納豆づくりを突き詰める職人の味。



代表取締役 平塚正雄

道南平塚食品は、代々登別・室蘭エリアを中心に納豆を販売し生計を立ててきましたが、流通の変化にともない、大量生産で価格が安く知名度もある全国の納豆が扱われるようになり、差別化を図るため正雄氏がブランディングを開始。「最高においしい納豆をつくり、喜びをお客様と分かち合おう。」という姿を追い求め、現在ではネット販売が全体の4割程度となり、全国各地から注文が来ています。その多くはリピーターで、同氏の納豆を求めるファンが全国各地に拡大中。



受賞歴

- 2001年第6回全国納豆鑑評会..... 優秀賞受賞 道産納豆<大粒>
- 2002年第7回全国納豆鑑評会..... 優秀賞受賞 道産納豆<大粒>
- 2008年G8主要国会議..... 「北海道洞爺湖サミット2008」の朝食に採用鹿角納豆
- 2011年第16回全国納豆鑑評会にて..... 優良賞受賞 黒豆納豆<大粒>
- 2012年第17回全国納豆鑑評会にて..... 優秀賞受賞 わら納豆
- 2015年第20回全国納豆鑑評会にて..... 優秀賞受賞 北海道のわら納豆<小粒>
- 2016年第21回全国納豆鑑評会にて..... 特別賞受賞 北海道のわら納豆<大粒>
- 2017年第22回全国納豆鑑評会にて..... 優秀賞受賞 北海道のわら納豆<小粒>
- 2018年第23回全国納豆鑑評会にて..... 特別賞受賞 北海道のわら納豆<大粒>
- 2024年第28回全国納豆鑑評会にて..... 優秀賞受賞 北海道のわら納豆<小粒>

【商品について】

平塚食品の作っている納豆は大きく2ブランド。「豆の文志郎」は価格ではなく品質で勝負の逸品です。《豆の文志郎》北海道産の厳選した原材料を使用し、納豆ならではの旨味を引き出し、特有の臭みを低減させた味わい。

《くま納豆》納豆をよりカジュアルに楽しんでもらいたいという思いから生まれました。親しみやすさと印象に残るようにしてもらおうことを目指しています。

【大豆について】

「文志郎ブランド」では、生産者指定あるいは生産地指定の大粒「とよむすめ」種をはじめ、小粒「すずまる」種、黒豆「いわいくろ」種を厳選使用。「くま納豆」ブランドでは、大粒「とよまさり」種、小粒・極小粒・超極小粒「ゆきしずか」種を使用しています。

【製造について】

納豆をつくるには、良質な大豆と良質な水、発酵の元となる納豆菌と発酵させる環境が重要な要素です。納豆の元となる大豆はすべて北海道産。契約農家から専用の豆を仕入れています。

発酵は、季節や気温・湿度によって温度を段階的に変え、取り込む空調も調整。専用の発酵室でその調整を行い品質を保持します。出来上がった納豆たちは、味も風味も損なわれないように、経木やわらなど風味を保ちやすい素材をパッケージに使用したり、プラスチックパックにも特殊な光処理で一手間かけたりして美味しく体に良い納豆を届けます。

登別は有名な温泉地でもあります。気候や恵まれた水が北海道の中でも素晴らしいと思っています。この恵まれた環境の中でひたむきに納豆づくりを続けていきたいと思っています。

おすすめの逸品

北海道のわら納豆

4種食べくらべ6本セット



- 北海道のわら納豆(小粒)×2本
- 北海道のわら納豆(大粒)×2本
- 北海道のわら納豆(わさび)×1本
- 北海道のわら納豆(激辛)×1本

寄附者の声

◎小さい頃登別に住んでいて、いつも母がくま納豆を用意してくれていたのを思い出しながら美味しくいただきました。プリッとやわらかく、粒も小さくて娘も喜んで食べていました！(30代/女性)

【道南平塚食品について】

1920年に室蘭町(現・室蘭市)で平塚文四郎が豆腐店として開業。1935年に納豆製造を開始。1941年に2代目と左衛門氏が朝鮮半島清津市へ渡り納豆を製造。1950年に室蘭市で道南納豆を開業。1958年に3代目光雄氏が登別市で開業。現代表取締役の平塚正雄氏が4代目。

会社名 豆の文志郎 登別本店(道南平塚食品株式会社)  
創業 1920(大正9)年1月3日  
所在地 北海道登別市幌別町4-12-1  
電話 0143-85-2167  
U R L <https://nattou.co.jp/hiratsuka/all-items/>

# わさび

老舗の誇り、百余年の伝統が育む、北海道本わさびの極上の味。



運営統括責任者 藤崎一夫

長きにわたり、北海道の大自然の中で真心を込めてわさびを栽培してきた藤崎わさび園。創業者の藤崎虎太郎さんから教え、今も変わらぬ伝統の技でお届けしています。栽培方法には「豊石式わさび田」を採用し、オロフレ山溪の清冽な湧水を使用。ビニールハウスを使わず、自然そのものの環境で育むことで、香り高く上品な辛味を持った本物のわさびが生まれます。北海道での栽培は簡単ではありませんが、品質の高い商品をお客様に提供します。



【取扱産地について】

本わさびを中心に、登別産チーズや富良野産バターを使用。わさび味噌に使われる大豆・米は北海道の厳選された産地から仕入れています。

【商品の種類】

本わさびを活かした多彩な商品を提供。代表的な「わさび漬」は、そのままの風味を楽しめる逸品。辛さを求める方向向けに「鬼づけ(醤油漬)」、30~40代に支持される「わさび昆布」と「わさび味噌」、そして斬新な「本わさび漬クリームチーズ」「本わさびのわさびバター」。各商品は、厳選された登別産や北海道の素材を使用し、上品な辛味と香りを引き出しています。

【製造加工について】

本わさびの製造加工において独自のこだわりを持っ

ています。栽培には「豊石式わさび田」を採用し、冷涼で溶存酸素を多く含んだオロフレ山溪の湧水を提供。わさびの成長に最適な10~12℃の一定水温を保つことで、香りや粘りが優れ、上品な辛味とまろやかな甘みを持つわさびを育て上げます。

また、ビニールハウスを使用せず、葉がついた枝などを屋根として、なるべく自然に近い環境での管理を心掛けています。製造加工の際も、時期による原料の微妙な味の変化に合わせ、手作りの技で丁寧に仕上げられています。

【メッセージ】

是非みなさまには、登別温泉に来て楽しんでいただき、北海道にも本わさびがあることを知ってもらいたい。また、市販のチューブわさびでは味わえない「本当のわさび」の味是非味わってほしいと思います。

おすすめの逸品

本わさび三味

(わさび漬 わさび昆布 鬼づけ)



- ・わさび漬一口サイズ10個入りBOX(10g/個)
- ・わさび昆布120g、鬼づけ140g各1個

寄附者の声

◎数か月前にも寄附をし、この返礼品を選択して非常においしかったので再度希望しました。なくなったら再度希望しようかと思うほど、おいしいご飯の友になります。(男性)

【藤崎わさび園について】

北海道で108年の歴史を誇る老舗。創業者藤崎虎太郎の情熱から始まり、登別のオロフレ山溪の湧水を使用した「豊石式わさび田」での栽培が特徴。初めは漢方薬としての本わさび栽培からスタートし、今はわさび漬や鬼づけなど多彩な商品を提供。4代に渡り全ての工程を手がけ、真のわさびの風味をお客様へ届け続けている。

会社名 藤崎わさび園  
代表 藤崎 信雄  
創業 1915(大正4)年  
所在地 北海道登別市登別温泉町49  
電話 0143-84-2017  
U R L <https://marufuji-wasabi.jp/>

# 麺

北海道産小麦100%使用、自然の恵みと職人の技でお届けする香り豊かな麺。



専務取締役 望月啓一郎

望月製麺所では、北海道産小麦の美味しさを全国に届けるため、手作業による細やかな製麺技術を磨いてきました。1958年創業以来、季節に合った加水の調整や厳選された小麦を製品ごとに使い分けるこだわりを続けています。製造品は100種類以上にわたり、アレルギーや健康に配慮した商品や自然由来の色素を使用した製品も多く、素材本来の味と香りを最大限に活かしています。

### 【商品の種類】

ラーメン、うどん、そば、生パスタ、蒸しめん、餃子の皮など、北海道産小麦やそば粉を使用した多彩な商品ラインナップを揃えています。特に小麦の種類や産地ごとに使い分けるこだわりがあり、食材の個性を最大限に引き出す製品を提供しています。

### 【製造加工について】

製造工程では、季節に応じて加水量を細かく調整し、その日の気温や湿度に合わせた最適な製品づくりを徹底しています。職人たちは長年の経験を活かし、小麦の状態を見極め、使い分けながら高品質な製品を作り上げています。また、色素にはくちなし色素などの自然由来のものを使用し、素材本来の味と香りを最大限に引き出しています。さらに、スープに関してもオリジナルで開発し、他にはない風味豊かな商品を提供しています。

### 【取扱産地について】

望月製麺所では、北海道産小麦やそば粉を使用し、“地産地消”の理念を大切にしています。北海道産小麦の生産者と対話しながら品種改良を重ね、品質を高め続けており、各製品の特徴に合わせた小麦を選定しています。安全・安心な製品づくりにこだわり、消費者の健康に配慮したものを提供しています。

### 【メッセージ】

私たちは、北海道の自然と生産者の思いを大切に、100%北海道産小麦を使った製品を作り続けています。大手にはできない、お客様一人ひとりの要望に応える細やかな製品開発と、素材の味や香りを活かした製品で、皆様に笑顔をお届けすることを使命としています。ぜひ一度、私たちの製品をご賞味ください。



### おすすめの逸品

#### 北海道人気ラーメン



- 【1回目】登別開庵らーめん2食入×3袋(6食)
- 【2回目】トマトラーメン2食入×3袋(6食)
- 【3回目】室蘭カレーラーメン2食入×3袋(6食)

#### 寄附者の声

◎ご当地ならではのラーメン2週間美味しくいただきました。機会があれば是非行きたいです。色々なラーメン食べたいです!(50代/男性)

### 【望月製麺所について】

昭和33年に創業し、小麦製麺のバイオニアとして100種類以上の商品を手掛けてきた。地元の北海道産小麦を100%使用し、厳選した原料を用いた麺づくりにこだわり抜き、生産者の顔が見える安心・安全な商品開発。また、アレルギーや健康に配慮した商品ラインナップも揃えている。

会社名 株式会社 望月製麺所  
代表 代表取締役社長 望月 一征  
創業 昭和33年4月1日  
所在地 北海道登別市新栄町1番地14  
電話 0143-85-2236  
URL <https://www.mochizuki-seimen.com>

# 肉

登別の豊かな自然が育んだ、最高品質の肉製品を皆様にお届けします。



## 肉のあさひ

登別の自然が育んだ上質な黒毛和牛である登別牛と登別産ブランド豚であるのぼりべつ豚を使用し、職人の手で丁寧に仕上げた高品質な肉製品を提供しています。登別温泉のホテルや旅館でも提供されており、全国のお客様から多くのリピートをいただいています。登別の豊かな自然の恵みを活かした製品は、観光客にも愛され続けています。

### 【商品の種類】

登別牛やのぼりべつ豚を使用したハンバーグ、ステーキ、ジンギスカンなど、多彩な肉製品を取り扱っています。特に、のぼりべつ豚のバラチャーシューやあさひ特製ジンギスカンが人気です。また、市内で狩猟されたエゾシカの肉を使ったハンバーグやジンギスカンなども提供しており、ヘルシーで風味豊かな肉を楽しむことができます。

### 【製造加工について】

熟練の職人たちが手作業で一つひとつ丁寧に仕上げるのが製品づくりの特徴です。特製のタレや味付けはオリジナルで、地域のお客様や登別温泉の料理人からアドバイスを受けて改良されてきたものです。また、見た目が美しく、食欲をそそるように、肉のトリミングや切り方にも細心の注意を払っています。特にスライサーだけではできない細かな調整を手作業で行い、味と見た目の両方にこだわっています。さらに、特製のリ

### 【肉のあさひについて】

1999年に登別駅前創業し、2014年からは現在の工場兼店舗で営業。ホエー飼育の豚肉やオレイン酸豊富な牛肉を中心に、ジビエ製品なども提供。職人の手作業で丁寧に製造された肉製品は、地域住民や観光客に愛され、全国各地からのリピート注文も多いのが特徴。

会社名 有限会社肉のあさひ  
代表 代表取締役社長 篠島 信哉  
創業 1999年6月24日  
所在地 北海道登別市登別東町2-15-11  
電話 0143-83-2180  
URL <https://www.rakuten.co.jp/nikunoasahi/>

### おすすめの逸品

#### のぼりべつ乳清豚(ホエー)ハンバーグ120g×5個



#### 寄附者の声

- ◎解凍方法や調理方法も記載されており、わかりやすかったです。味も美味しく、たいへん満足しております。(30代/女性)
- ◎味は文句なしに美味しいです!香ばしい香りがたまりません。(30代/男性)

ンゴジュースやシイタケパウダーで味付けしたジンギスカンは、風味豊かな逸品として提供しています。

### 【取扱産地について】

登別牛やのぼりべつ豚は、地元の幌別牧場や山下牧場で育てられた肉を使用しています。特に、のぼりべつ豚はホエー(乳清)を与えられて育つことで、脂身が甘く栄養価が高い風味豊かな肉質が特徴です。また、ジンギスカンに使用するラム肉は海外から輸入されたものを厳選しており、高品質な肉製品として提供しています。

### 【メッセージ】

肉のあさひでは、登別の自然が育んだ高品質な肉を全国の皆様にお届けしています。登別は温泉だけでなく、美味しい食べ物も自慢です。ぜひ美味しいお肉を味わっていただき、再び訪れたいと思ってもらえるよう、真心を込めて製品を作っています。ぜひ、一度お試しください。

乳製品

登別の大自然が育む美味しさを食卓へ



豊かな自然で育まれた「のぼりべつ酪農館」では、グラスフェッドミルクを使用し、低温殺菌などのこだわりの製法で、牛乳やチーズ、プリンなど高品質な乳製品を作り続けています。無添加で安全・安心な製品は、登別温泉の旅館やホテルにも提供されています。登別市の豊かな自然の恵みを最大限に活かした風味豊かな製品をぜひ一度お試しください。

【商品の種類】

登別で採れた新鮮な牛乳を使った乳製品を幅広く提供しており、「のぼりべつ牛乳」「のぼりべつとろ〜りプリン」種類豊富な「自家製チーズ」などがあります。これらの製品は、登別の恵まれた環境で育った牛の生乳を使用し、無添加で作られています。また、ソーセージやベーコンなど、加工肉製品も手がけており、どの製品も高品質で人気を集めています。

【製造加工について】

のぼりべつ酪農館の製品は、多くが職人の手作業によって作られています。特に、代表取締役の三浦学氏はフランスで本格的な乳製品の製造技術を学び、チーズ作りにおいても卓越したスキルを持っています。低温殺菌の技術を使い、生乳本来の甘さや風味を保ちながら製品に仕上げています。こうした手作業による丁寧な工程が、他では味わえない濃厚で風味豊かな乳製品を生み出しています。

【取扱産地について】

のぼりべつ酪農館が使用する生乳は、市内の酪農家や近郊の酪農家から供給されています。特に、グラスフェッドミルク(牧草のみを餌として飼育された牛から絞られた牛乳)にこだわり、牛たちは登別の豊かな自然の中で健康的に育てられています。この環境と飼育方法が、牛乳や乳製品の品質を大きく左右しており、こだわり抜かれた生乳は製品の味わいにも直結しています。

【メッセージ】

のぼりべつ酪農館では様々な製品をつくっており北海道ならではの乳製品を味わっていただけます。一つひとつの製品に、こだわり抜いた牛乳のおいしさが詰まっておりますので、たくさんの方にご賞味いただきたいです。

おすすめの逸品

のぼりべつとろ〜りプリンセット

・のぼりべつとろ〜りプリン 各90g×9本

寄附者の声

◎登別で食べたことがあり探していました、大変美味しいです。賞味期限が少し短めですがまた頼みたいです。(60代/女性)



代表取締役 三浦 学

【のぼりべつ酪農館について】

2004年に登別市で創業。地域酪農家の生乳を使い、無添加で安心・高品質な乳製品を製造。地元牧場から供給されるグラスフェッドミルクを低温殺菌することで、自然な風味を大切に製品が特徴。

会社名 株式会社 のぼりべつ酪農館  
代表取締役 三浦 学  
創業 2004年  
所在地 北海道登別市札内町73番地3  
電話 0143-85-3184  
URL https://www.rakunoukan.com/index.html

登別市ふるさと納税の活用レポート

2022年度～2024年度の寄附実績は以下の通りとなります。

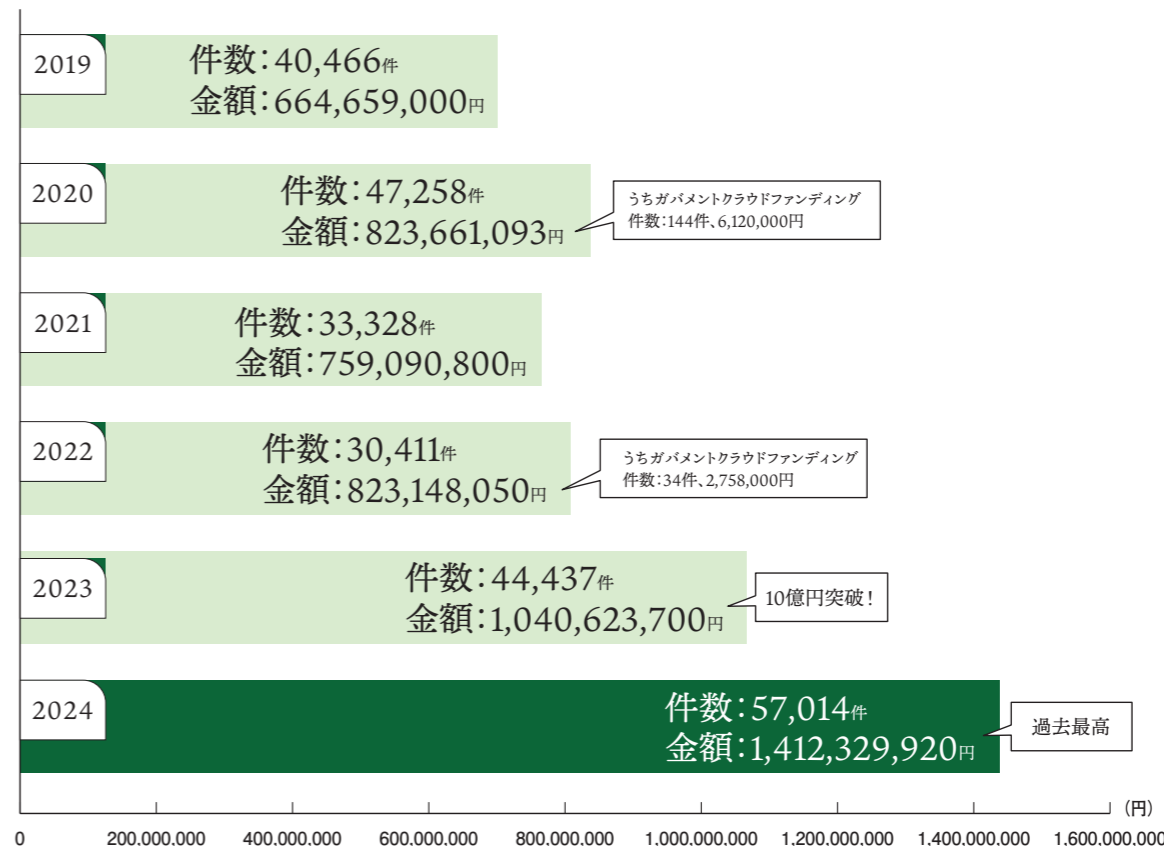


詳しい使い道は、登別市のホームページで紹介しております。

2024	件数: 57,014件 金額: 1,412,329,920円
67事業 総額493,186,000円に活用させていただきました。	
2023	件数: 44,437件 金額: 1,040,623,700円
49事業 総額440,772,000円に活用させていただきました。	
2022	件数: 30,411件 金額: 823,148,050円
(うち、ガバメントクラウドファンディング 件数: 34件、金額: 2,758,000円) 54事業 総額217,358,000円に活用させていただきました。	

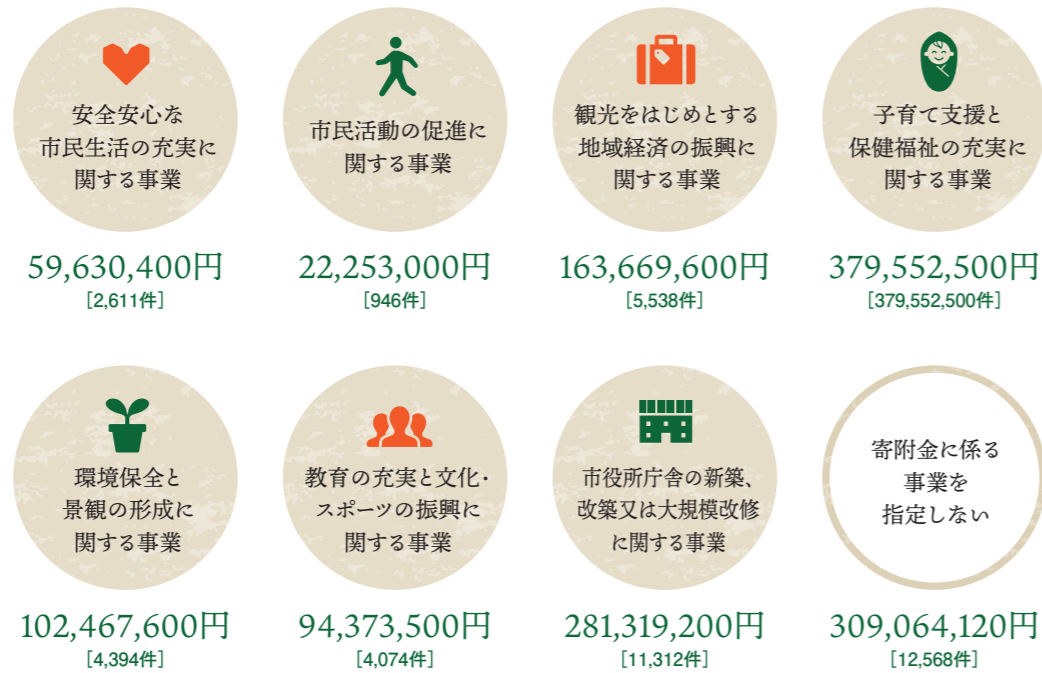
寄附実績の推移

2019年度～2024年度の寄附実績における件数と金額の推移は以下の通りとなります。



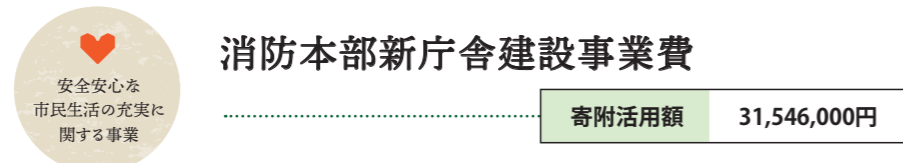
## 登別市ふるさと納税の使い道別寄附額(2024年度)

登別市への「ふるさと納税」でいただく寄附金は、7つの事業に活用させていただきます。  
皆様の「想い」が、登別市の未来を築きますので、その「想い」につながる使い道をお選びください。  
2024年度の使い道別の寄附額は以下となりました。

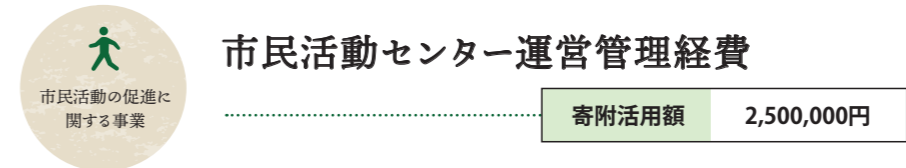


## 登別市ふるさと納税の活用事業例

皆様から登別市への「ふるさと納税」でいただいた寄附金の、活用事業例を紹介します。



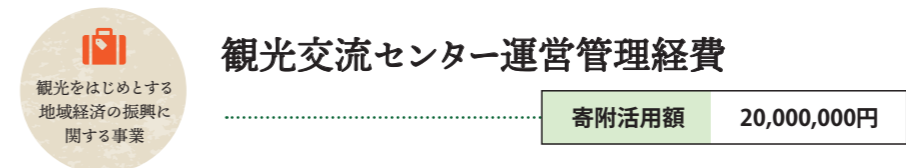
現在の消防庁舎は老朽化し耐震性にも問題があるほか、津波浸水想定区域に位置するなど様々な課題を抱えていることから、新たな場所に建て替えをし、安全安心な市民生活を守ります。  
新たな庁舎は高台の津波浸水想定区域外に位置しており、津波被害時にも体制を整えることができ、災害発生時に他地域からの応援車両などが待機できるスペースについても整備しています。また、職員の執務室や仮眠スペースのほか、市民等が利用できる会議室も設けています。  
令和5年度については庁舎の建設工事、令和6年度に外構工事を実施し、令和7年4月1日から供用を開始しました。



市民活動センター通称「のぼりん」において、活力ある地域社会の実現のため、施設の活用促進や市民活動団体の活動紹介、文化講座などを実施しました。指定管理者制度により民間の活力を最大限活かし、人と人、人と地域がつながる場所を目指します。



- 【主な事業実績】
- ・市民活動に係る相談受付
  - ・ウェブサイトを活用した施設やイベント情報、利用団体の紹介
  - ・人材育成のためのセミナー
  - ・市民活動の紹介・展示
  - ・市民活動団体の実務力向上を図る「市民活動パワーアップ講座」の実施



市民活動及び市民と観光客の交流により、地域の賑わい創出を図るため、令和5年3月にオープンした登別市観光交流センター「ヌプル」。一般社団法人登別国際観光コンベンション協会により管理運営を行っており、様々な取り組みを実施しています。

- 【主な取り組み】
- ・観光案内
  - ・手荷物預かり
  - ・配送サービス
  - ・貸館受付
  - ・イベント講座  
(レゴブロックイベント、野鳥観察会、登山講座など)
  - ・レンタサイクル
  - ・バスケット販売 など





### 子育て支援センター等冷房設備整備事業

寄附活用額 1,550,000円

近年、北海道においてもかつてない猛暑に見舞われており、熱中症のリスクが高まることが予想されることから、体温調整が難しい乳児及び幼児の熱中症を予防し、利用者の安全を確保するため、市内の子育て支援センター等に冷房設備を導入しました。



#### 【導入施設及び台数】

- ・中央子育て支援センター：ルームエアコン1台
- ・登別子育て支援センター：ルームエアコン1台
- ・富岸子育てひろば：スポットクーラー1台



生活に身近な公園・広場等を保全し、快適な住環境づくりを推進するため、市内135箇所の公園・広場や街路樹の適切な維持管理を行いました。

【実績概要】  
・街路樹剪定本数:469本  
・公園・広場施設修繕:28件



### 公園維持管理経費

寄附活用額 4,000,000円



### 地域クラブ活動推進事業費

寄附活用額 5,000,000円

生徒がスポーツ・文化芸術活動に継続して親しむことができる環境を整備するため、新たな地域クラブの運営の支援等を行いました。具体的には、地域クラブの運営等にかかる経費の補助、平日活動の課題となる移動手段の確保について学校間の巡回バス運行を実施しました。



#### 【登別市地域クラブの活動チーム】

- ・野球
- ・サッカー
- ・男子バレー
- ・ソフトテニス
- ・卓球
- ・合唱



### 庁舎整備基金に積み立て

寄附活用額 152,903,741円

登別市役所の庁舎は、『登別町』時代の昭和36年に建てられて、老朽化が進んでいるとともに耐震性も不足しています。市民のみなさんや来庁される方が快適で安全に利用できるよう、現在、新庁舎の建設を進めています。

#### 【主な実施事業】

- ・登別市本庁舎建設工事
  - ・新庁舎建築に係る先行排水路工事
  - ・登別市本庁舎建設電波障害対策工事
  - ・登別市本庁舎建設工事監理委託
- 令和7年度も引き続き建設工事を行うとともに外構工事を行い、令和8年度の供用開始を目指しています。



# ふるさと納税のご案内

「ふるさと納税」のお申し込みはこちらから

登録市ふるさと納税



登録市ふるさと納税公式サイト



楽天ふるさと納税



ふるさとチョイス



ふるなび



さとふる

複数の特典・コースを最大10品まで組み合わせることができます。※寄附は、年度内に何回でもご利用いただけます。

(例) 寄附金額 《10,000円の場合》2,000円コース×5、5,000円コース×2、10,000円コース×1 など  
《50,000円の場合》30,000円コース×1+10,000円コース×2 など

## ふるさと納税4つのポイント

1.



**税金が控除される**  
例えば3万円のふるさと納税をした場合、2千円を超える2万8千円が控除されます(所得によって上限額が異なります)。

2.



**使い道を指定できる**  
寄附金をどう役立ててほしいかを選べます。登録市の活性化を図る各種事業にぜひご参加ください。

3.



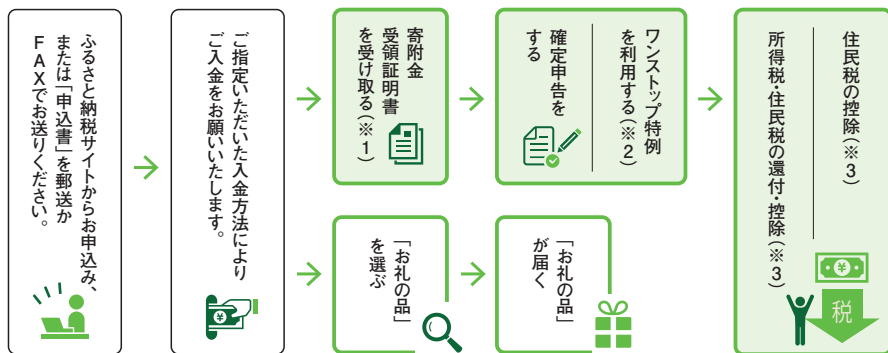
**生まれ故郷でなくてもOK**  
寄附先は、特別な関わりがなくても大丈夫!ふるさと納税を通じて、新たな出会いも生まれます。

4.



**特産品が贈られます**  
ふるさと納税をしていただくことで登録市からお礼の品をお贈りします。

## ふるさと納税の流れ



- ※1. 確定申告には「寄附金受領証明書」が必要です。紛失されないようご注意ください。「寄附金受領証明書」は寄附申込者の氏名で発行します。寄附申込後の氏名変更はできませんのでご注意ください。
- ※2. 確定申告をする必要のない方が、ふるさと納税先団体(自治体)に「申告特例申請書」を提出いただくことで、確定申告をしなくても寄附金控除が受けられます。但し年間5自治体以内に寄附をした方に限ります。
- ※3. 自治体に寄附した金額のうち2,000円を超える分について、個人住民税所得割の約2割を上限として税額控除されます。詳しくは総務省ふるさと納税ポータルサイトでご確認ください。

## 入金方法

### 納付書

手数料無料

指定金融機関(郵便局含む)、コンビニエンスストアで利用できる納付書を申込日から起算して1週間程度でお届けします。取り扱いが可能な金融機関、コンビニエンスストアは納付書裏面に記載しております。

### 銀行振込

手数料はご負担ください

室蘭信用金庫(ムロランシヨウキンコ)  
概別支店(ホロベツシテン)  
口座番号:普通5059676  
口座名:登録市(ノボリベツシ)

※寄附者情報に記載のお名前でお振込みをお願いします。

### 現金書留

郵送料はご負担ください

〈送り先〉  
〒059-8701  
北海道登録市中央町6丁目11番地  
登録市役所 総務部総務グループ 宛

### 自治体窓口

登録市総務部総務グループ  
窓口にてお支払いください。

※その他のお支払い方法については、ふるさと納税サイトよりお申込みください。

《注意事項》●原則、寄附のキャンセルはできません。●お届けの日時指定は承っておりません。ご入金確認後1ヶ月程度のお届けを予定しております。(納付書でご入金いただいた場合、入金確認までに1~2週間かかります。)●のし・包装・名入れのご希望は承っておりません。●お申込み後の「お礼の品」の変更は出来ませんので、ご了承ください。●返礼品到着後の返品・交換は受けかねますのでご了承ください。ただし、破損・不良品の場合は速やかに対応させていただきます。●季節品等はお届け情報をご確認ください。●ご注文の状況によっては、一時的に品切れが発生する場合があります。その際は代替品をお送りするか、出荷可能時期までお待ちいただく場合がありますので、ご了承ください。●メーカーの都合により仕様・デザイン・色・柄・サイズなどが変更になる場合があります。●カタログ掲載品は印刷再現上、色調が実物と異なる場合があります。●写真はすべてイメージです。小物類は返礼品に含まれません。

### 登録の魅力発信中!

登録ファンを募集中! 友だち登録はこちら



LINEアカウント



Facebook



Instagram



X(旧Twitter)

寄附のお申込みに関するお問合せ

### 登録市 総務部総務グループ

tel. 0143-85-1130 fax. 0143-85-1108 furusato@city.noboribetsu.lg.jp  
[受付時間]9:00~17:30 [休日]土・日・祝・12/29~1/3

お礼の品に関するお問合せ

### 登録市ふるさと納税コールセンター

tel. 050-3090-13345 h.noboribetsu@do-furusato.jp  
[営業時間]9:30~17:15 [休日]土・日・祝・年末年始

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

