

栗山町のこと、もっと知りたい。

栗山町

ふるさと応援寄附

R05

Kurayama



職人の技を
感じるなあ

無料の動物園!?

案外札幌から
近いんだね

なんかすきかも
くりやまちょう。

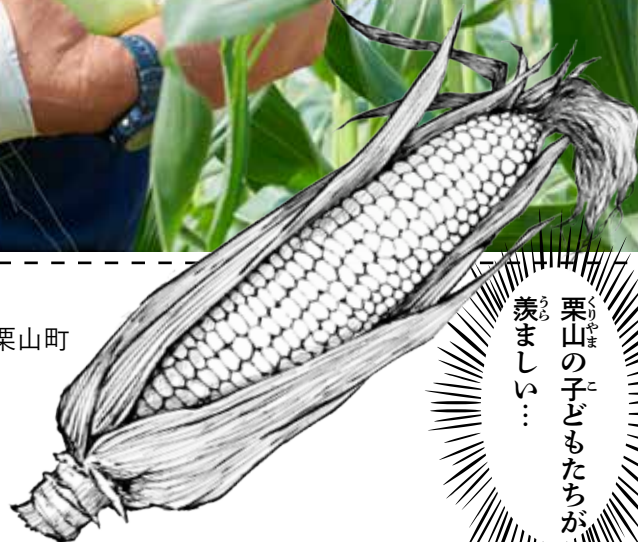


P4 私たち、ふるさと納税スタッフです P5 ふるさと納税とは？

P6-7 選べる使い道 P8-23 返礼品事業者一挙ご紹介！ P24 キニナル栗山町



この笑顔、
素敵。



栗山の子どもたちが
羨ましい…



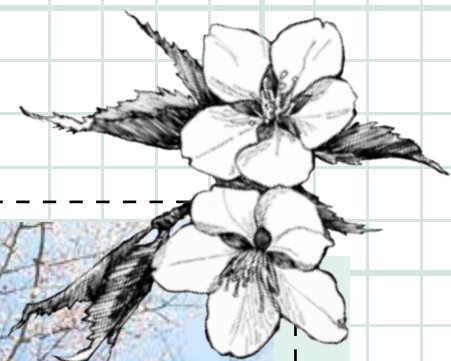
笑顔が素敵な生産者さんがいることも、
栗山の農作物をさらにおいしくできる事業者さんがいることも、
長年培ってきた技術をカタチにする人がいるところも、
“まちのために”と毎日頑張る人がいるところも、
ぜんぶぜんぶこのまちの魅力であり、ジマンです。

栗山町が
ふるさとだから

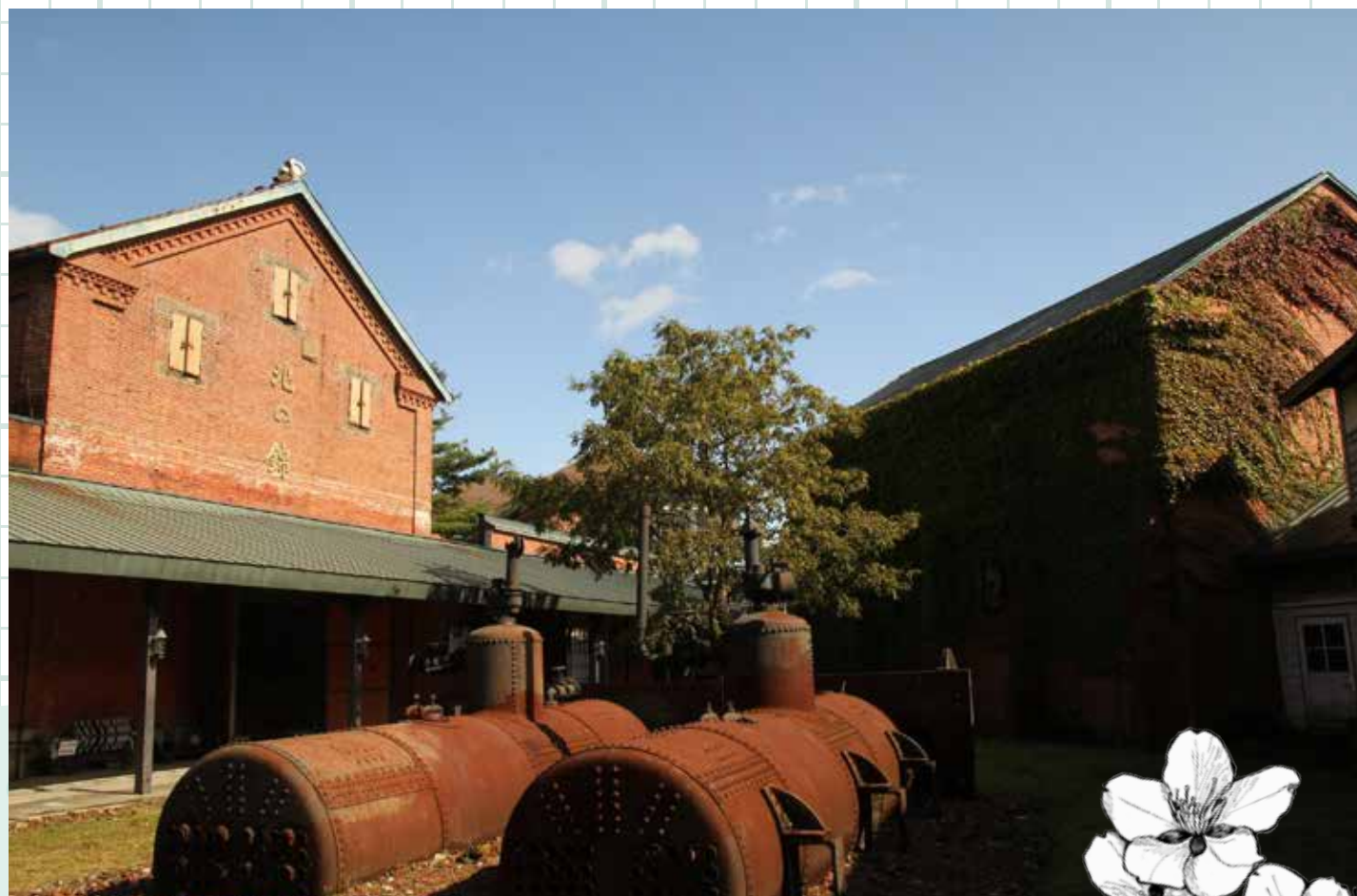
昔、お世話に
なったから

たまたま
魅力的な返礼品を
見つけたから

お一人お一人、
栗山町と繋がりを持つことになった
きっかけは異なるかと思いますが、
改めて栗山町の魅力を再発見、
または新発見していただければ幸いです。
読み終わる頃には
「栗山に行きたい！」と
思ってしまったているかも…
最後まで楽しみながら
ご覧いただければ嬉しいです。



この度は、
栗山町ふるさと応援寄附パンフレットをご覧いただき、
誠にありがとうございます。
1,700以上もある市町村の中から
栗山町を応援してください、
本当に嬉しく思います。
今回のパンフレットでは、皆様にちよつとだけ
栗山町のジマンを紹介させていただきます。



ふるさとと納税の仕組みと手続き



東京に住んでいるけど
ふるさと栗山に貢献したい...
なにか良い方法はないかしら？

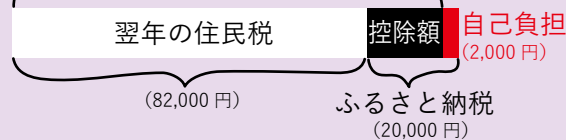
そんなときに
ふるさと納税



ふるさと納税とは

現在お住いの地域に納めている
住民税・所得税の一部を、
応援したいまちに「寄附」できる制度。

今までの住民税(100,000円)



10万円の寄附で確定申告をする場合



今までの
住民税

ふるさと
納税

100,000円



お住まいの自治体

20,000円

地域の特産品



栗山町

翌年の住民税

82,000円

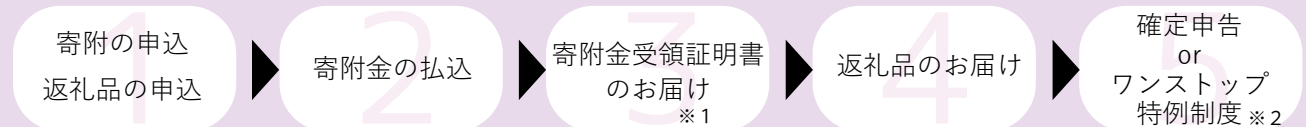
お住まいの自治体



寄附金を活用した
まちづくり

※ワンストップ特例制度を利用する場合は異なります。

手続きの流れ



※1 寄附金受領証明書は返礼品とは別にお送りします。ご寄附から約2週間～1か月半後に郵送いたします。
※2 確定申告を行う必要のない方で、1年間(1月～12月)にふるさと納税を5つ以内の自治体にされた方が対象です。

支払い方法

クレジット カード決済	各種ポータルサイトからのお申込みのみ カード決済が利用できます。
郵便振替	郵便振替払込取扱票をお送りします。 手数料は栗山町が負担します。
銀行振込	指定口座へお振込みください。 手数料はご自身で負担ください。 北洋銀行 栗山支店 (普通) (口座番号) 0144754 (口座名) 別算会計 栗山町 (ベツサンカイケイ クリヤマチョウ)
現金	栗山町経営企画課へご持参いただくか、 現金書留でご送金ください。

申し込み方法

郵便・FAX	下記お問い合わせ先へ 申込書をご請求ください。
電話	お電話での申し込みも可能です。 お気軽にお問い合わせください。
インターネット	各種ふるさと納税ポータルサイトは 栗山町HPからご確認ください。

こちらの7つのサイトへアクセスできます



私たち、「栗山町ふるさと応援寄附」の スタッフを紹介いたします！

テーマ
「栗山町の推しポイント！」

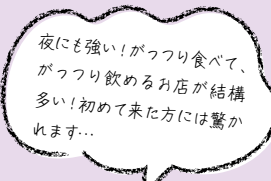
私の栗山町の推しは「空の表情の多さ」です。朝昼夕晚いろいろな顔を見せてくれます。



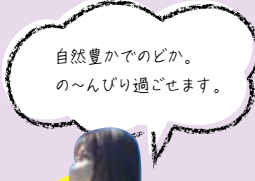
企画広報担当



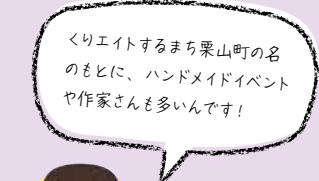
総務担当



企画広報担当



受付・発注担当



栗山町役場経営企画課



栗山町役場経営企画課



栗山町役場経営企画課



栗山町役場経営企画課



栗山町役場経営企画課



受付・発注担当



デザイン・イラスト

公式SNS

栗山町がより近く、「キニナル」存在となれるように...

返礼品の最新情報や生育状況、イベント情報などをお伝えしております。このアカウントが皆様と栗山町を繋ぐ小さな一歩になれば嬉しいです。ぜひフォロー、お友達登録、コメントなどよろしくお願い致します！



@kurigakininaru



@kurigakininaru



北海道栗山町
ふるさと応援寄附



「栗がキニナル」



LINE公式アカウント
@177ietgv

お問い合わせ先

栗山町ふるさと応援寄附担当

069-1511
北海道夕張郡栗山町中央2丁目9-5
栗山町ふるさと応援寄附オフィス



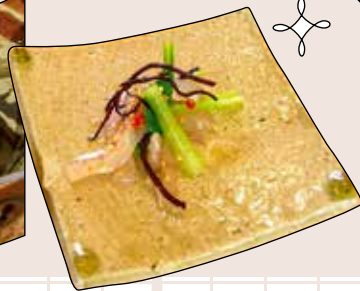
栗がキニナル

TEL 0123-76-7729 FAX 0123-76-7759
MAIL furusato-kuriyama@kurioco.com
HP <http://www.kurioco.com/>

味道広路

TEL: 0123-73-6677

自然豊かな山を背に佇む完全予約制の日本料理店。四季折々、野に山に、川や海などの産物を使用し、味道広路ならではのお料理で、心よりおもてなし。地元「北の錦」のお酒や、空知の希少なワインと共に楽しみください。



すべての自然の恵みを尊重し、四季折々の新鮮な素材を、作りたての味、色、香り、食感を皆様に楽しんで頂きたいと思います。先人の知恵と郷土の温もりを大事にしつつ、素朴さと、僕の個性を融合して、お料理をつくり、心よりおもてなし致します。

酒井 弘志さん



株式会社 アプト

TEL: 011-640-3140

北海道各地のオリジナル駅名グッズを製作しています。キーホルダーやマグ

ネットなどつい集めなくなる小物から、実際の駅名標と同じ素材を使用した本格的なミニ駅名標などをセットにしています。

駅プレスタンド

駅名クリアマグネット

駅名標 PINS

駅プレマグネット

木製駅名標根付



駅名標
キーホルダー

池田農林

Mail: ikedanourin@gmail.com



池田 真人さん

パプリカ、メロン、とうもろこし、かぼちゃ、アスパラなどを栽培する池田農林。ひとつひとつの作物と真剣に向き合い、試行錯誤を繰り返しながら育てています。特にオススメなのが栽培方法にこだわった肉厚パプリカ！



とっても貴重な国産パプリカ。土耕栽培でじっくり時間をかけて育ったパプリカの味の濃さ、肉厚さに驚きます！



品種は「おおもの」。芯が細めで実の部分が多い、その名に恥じない甘いとうもろこしです。



輪作体系をとり土作りに取り組み、幻のメロンを復活させました！緻密な肉質で深い甘さが絶品です。

株式会社 earth

TEL: 0123-72-3077

earth は本格的なインド・ネパール料理が楽しめる、町内でも人気のレストランです。おすすめは本格的なスパイスが香るカレーと、タンドール窯で焼き上げたナン。小麦粉や玉ねぎなど栗山町近郊で採れたこだわりの食材を使用しています。



お肉やホタテは北海道産、野菜もオーナーが直接生産者のもとへ足を運んで選んだこだわり食材。スパイスの奥深さが感じられる本格カレーです。



北海道産の小麦粉に長沼町産の有機全粒粉をブレンドした生地を、炭火のタンドール窯で焼き上げています。5種類のナンが入ったセットもおすすめ。

空知日石株式会社 あいすの家栗山店

TEL: 0123-72-7175

『添加物を出来るだけ使わず、体に優しく、美味しいものを作る』という信念を元に作られている、町内外から愛されるお店。小さなお子様からお年寄りまで安心して食べられます。地元食材にこだわった中華まんじゅうやスムージーもおすすめ。



栗山町産玉ねぎを使用した肉まんや幻の南瓜とも言われる栗山町産「栗マロン南瓜」のかぼちゃあんまんの2種類。どちらも大きくて具がたっぷり、ずっしり！



栗山町産食材のフローズンスムージー。小林酒造の酒粕を使用した「あまざけ」、岩崎農場のミニトマトを使用した「トマト」、爽やかな酸味が魅力の「ルバーブ」の3種です。

合同会社蝦夷ノ富士醸造

TEL: 0123-76-9135

蝦夷ノ富士醸造は2016年に栗山町で創業しました。「素材」にこだわりながら創業者の米こうじ製造を主にした確かな経験とノウハウ、そして「清酒」「ワイン」「農業」などの伝統産業から取り入れた斬新な醸造方法を用いて北海道素材の個性を引き立てる「自然なおいしい」を創造しています。

池下 雄介さん



麴しょうゆ漬

しょうゆの製造過程でしぼられる「モロミ粕」をヒントに米麴を発酵させた、醸造屋のごはんのオトモ。



しょうゆ・ぽん酢

北海道産丸大豆・小麦を贅沢に使用した「しょうゆ」と三種の柑橘がキリリと効いたぽん酢をギフトセットに。



生こうじ

北海道産米使用。乾燥させない「生」のこうじです。麴のチカラが元気な状態で、できたてそのままをお届け。

おがファーム

TEL: 090-8377-7608

大阪から北海道へ移住し、「いちご好きの我が子に、一番美味しい状態のいちごを食べさせたい」という想いがいちごづくりを始めるきっかけとなった小川さん。春には期間限定でいちご狩りも行っています。



北海道限定栽培の希少品種「けんたろう」をお届け。土づくりさらにはハウス内の空気づくりにもこだわり、「より甘くて美味しいいちご」になるよう丁寧に育てています。



雪解け水をたっぷり吸わせた土育て、ハウス内の温度管理を徹底することで、アスパラがギューンと一気に成長します。根本まで柔らかい厳選した朝採れをお届け。

合同会社オフィスくりおこ

TEL: 0123-76-7700

現役地域おこし協力隊（当時）が2018年に立ち上げた地域商社。立ち上げ費用の一部に皆さまからの寄附金が充てられたことから各方面から注目を集める飲食店『cafe&bar くりとくら』を運営しています。同じ施設内には宿泊施設『guesthouse くりとまる』も併設されています。

金谷 美咲さん

石井 翔馬さん



White

Tシャツ

一目見ただけではわかりませんが、実は栗山町のジモトTシャツ。普段着としても着ることのできる「隠れ栗山ファン」用のデザインです。



College

「KRYM（くりやま）」のカレッジ風ロゴが目目を惹くTシャツ。1888は、栗山町の始まりの年を表している、栗山愛に溢れた1着です。

井澤農園

TEL: 0123-72-4440

自慢の玉ねぎをはじめ、なんと約120種類もの野菜を栽培しています。奥さんの綾華さんは管理栄養士の資格を持っているため、知識を活かした野菜の加工品もとても魅力的です。こだわり野菜の「おいしいおすそわけ」をぜひお楽しみください！



井澤 孝宏さん

乃々華ちゃん

綾華さん



玉ねぎ

9月から1月の間で発送月を選ぶのが嬉しい！農業は普通の栽培方法の半分に抑えている安心安全な玉ねぎです。



井澤農園産のさつまいもや玉ねぎを使用した手作り焼き菓子。原材料も北海道産にこだわり、素材の味がしっかり楽しめます！

井上農場

TEL: 0123-72-4879

北海道栗山町で代々お米を作り続けている米農家「井上農場」。町内外の飲食店でも選ばれる絶品のお米。米のソムリエとも言える、米食味鑑定士から認定を受けている、厳選された北海道米をお届けします。



井上 博幸さん



お米

北海道のブランド米「ゆめぴりか」と食味バランスが絶妙な「ななつぼし」をセットでお届けします。



甘酒

井上農場で栽培した「ゆめぴりか」を使用した、米糀100%のとっても贅沢な甘酒。砂糖不使用なのでお米の甘味がしっかり感じられます。

有限会社岩崎農場

TEL: 0123-75-2358

トマトジュースやルバーブジャムを生産している農家さん。自慢のトマトジュースは、自社農園で育てたフルーツトマト「トマト姫」のみを使用しており、原料トマトの生産から加工瓶詰めまで、一貫して岩崎農場で行っています。



岩崎 英伯さん

トマトジュース

「これって本当にジュース?!」と言ってしまうほど、とにかく濃い、甘い。原材料はトマトのみ！塩などの添加物は一切使用していません。



ルバーブ

アメリカのルバーブ生産組合から高級品種を特別に譲り受けて自家栽培している、自慢のルバーブをジャムにしました。

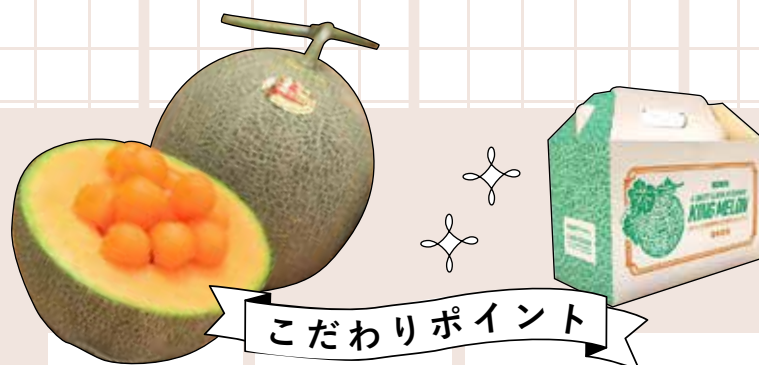


国田農場

TEL: 0123-75-2556

祖父の代から家族経営で農業を営み、現在 3 代目の国田農場さん。雪解け時期から植え付けた苗は、夏の 7 月頃にはとろける甘さになり、皆さんの手元に届きます。土づくり、樹づくり、果実づくりにこだわり、お子様が食べても安心・安全の自慢のキングメロンをぜひご賞味ください。

国田 貴俊さん



こだわりポイント

土づくり

植物性または動物性の有機物を原料とする有機肥料を主体とした土づくりを行っています。

樹づくり

樹になるまでの苗の時期には、温度管理に細心の注意を払って育てています。

果実づくり

自然のまま、栗山の気候に任せ、大きく成長するまでじっくりと待ちます。そして 1 つの樹から 3 玉しか実らないよう丁寧に間引きし、たっぷり栄養分が 1 玉 1 玉に行きわたります。

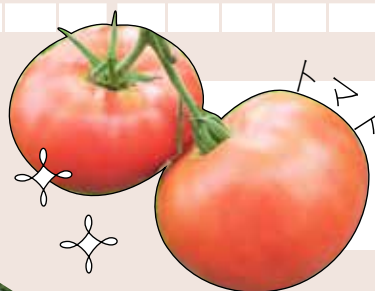
國本農場

Mail: kunimotofarm@gmail.com

「野菜でつながる、あなたの最寄りの農場へ」がコンセプト。都会育ちのご夫婦が北海道で農業に出会い、栗山町へ移住し、下積み期間を経て独立しました。物理的、化学的、生物的に植物が育つ最適な生理バランスをもとに育てられた北の大地の野菜をご賞味ください！

國本 英樹さん

國本 瑞貴さん



栄養とうまみがぎゅっと詰まった大玉の「麗夏」。真っ赤に熟してから収穫するため、最も味が乗っている状態でお届け。酸味と甘みのバランスがよいトマトです。

生産者おすすめレシピ

トマトのアヒージョ

皮がパリッとしていて肉厚な「麗夏」は、加熱するとさらにうまみが深まります！



株式会社クリエイティブオフィスキュー

TEL: 011-221-0101

北海道産小麦 100% 使用、低温長時間発酵が魅力のベーカリー「boulangerie coron」などを運営。北海道の美味しさを発信する coron と栗山町の蝦夷ノ富士醸造のコラボレーション商品が返礼品に登場しました。

醤油麹

米麹に醤油を混ぜて発酵・熟成させた万能調味料「醤油麹」。塚田宏幸シェフ監修のもと、砂糖を使用せず米麹甘酒を使用することによって、まろやかな味わいに仕上げました。



ぽん酢

北海道でも希少な松前町産「蝦夷山椒」が爽やかに薫る米麹熟成ぽん酢。オリーブオイルと合わせてドレッシングにしたり、お鍋のつけだれとしてもお使いいただけます。



株式会社きなうすファーム

TEL: 0123-76-7840

すべて「特別栽培」で作るこだわりの米農家きなうすファーム。専用の冷蔵庫で貯蔵し、一年を通して変わらぬ食味でご家庭にお届け。人気のゆめぴりか、ななつぼし、プロ御用達のふっくりんこを精米・無洗米・玄米で選べるのも人気の理由。食べ比べセット、毎月届く定期便も充実。

篠田 勝さん



ゆめぴりか

人気 NO.1 品種、北海道最高級のブランド米。もちもちとした食感と強い甘味が特徴。

甘み
硬さ
粘り

ななつぼし

北海道で最も食べられているお米。味と食感のバランスに優れており、冷めてもおいしいのが特徴。

甘み
硬さ
粘り

ふっくりんこ

名の通りふっくりとした食感が魅力。国内線ファーストクラスでも提供された、プロ御用達の品種。

甘み
硬さ
粘り



株式会社木の城たいせつ

TEL: 0123-73-3600

北海道育ちの木材にこだわった寒さに強い家創りをしています。お礼の品では、宮大工の繊細な技術を活かした、ぬくもり溢れる小物をお届けいたします。機能性・デザイン性を兼ね備えた小物たちは皆様のご家庭になじむこと間違いなし。お気に入りの一品をお選びください。



キャビネット

北海道育ちの木材で作るボックス。1 つずつ使って整理整頓にも、いくつか積み重ねてディスプレイラックにもすることができます。



北海道産カラマツを使用し、LED を埋め込んだオシャレな間接照明が人気。木から溢れ出る光が癒しを与えてくれます。

株式会社キュー・プロダクツ

栗山町にある、北海道最古の酒蔵「小林酒造」とのコラボレーションで、キュープロダクツさんの品が栗山町ふるさと応援寄附に仲間入りしました！北海道で作られた、北海道でしか醸せない日本酒を味わっていただきたく、オフィスキューオリジナルラベルでしつらえました。



日本酒

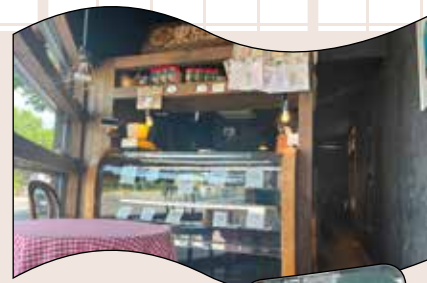
お正月はもちろん、父の日や母の日、お誕生日、結婚記念日などお祝いの席では是非ご賞味いただきたい祝酒、その名も「祝 CUE 福」。北海道栗山町産の酒造好適米「きたしずく」を 100% 使用。お米の旨みや風味がダイレクトに感じられる、ふくよかな味わいが特徴です。



☪ 有限会社ケンゾーコーヒー社

TEL: 0123-72-1135

創業約 40 年の喫茶店「東京堂コーヒー店」。レトロな雰囲気が漂う店内では、世界各国から取り寄せて自家焙煎したこだわりのコーヒー豆が販売されています。コーヒー豆を購入するために来店されるお客様も多く、町内外から愛されているお店です。



お店の看板商品であるオリジナルフレーバーコーヒー「ぼくのバター珈琲」。ほのかに香るバターとまろやかな口あたりが特徴。口に運ぶ時の豊かな香りを楽しんでください！

☪ 小林酒造株式会社

TEL: 0123-76-9292

明治 11 年創業、北海道最古の酒蔵です。「道産米で北海道の意地をみせてやりたい」という信念のもと、北海道産米使用率は 100% を誇っています。「北海道でしか醸せない酒」を追求し、先人の不屈の開拓魂と職人の心意気を込め続けています。



南 修司 杜氏

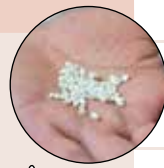
日本酒セット

ふるさと納税限定の組み合わせでのセットを 8 種類をご用意しております！酒米や精米歩合の違いを感じながら飲み比べを楽しんでみてください！



北海道産酒米紹介

吟風…芳醇な香りや旨味が感じられる
彗星…辛口で淡麗、すっきりとした飲み口
きたしずく…雑味が少なく、やわらかい味わい



☪ 株式会社斉藤ファーム

TEL: 0123-75-2354

斉藤ファームでは産まれた子牛を 10 ヶ月ほど育てて市場に出荷する「繁殖経営」を行っています。こだわりの持って育てた牛を皆さんに食べていただきたく、年に数頭だけ肥育した牛を自社の小さな加工場にて加工し「御園和牛」が出来上がりました。健康な牛肉の風味、旨みをぜひ味わってみて下さい。



斉藤 義崇 さん



御園和牛のハンバーグをひとつひとつ手づくりしました。塩とスパイスのみのシンプルな味付けですが、まずは何もつけずに、和牛の旨みを味わってください



すき焼き用の厚さでライスしております。すき焼き以外にも、そのまま焼いて味わったり、いろいろな料理にお使いいただけます。モモ、カタ、ロースのいずれかの部位をおまかせでお入れしております。

すき焼き用スライス

☪ 株式会社 KURIMU

TEL: 0123-76-7733

栗山町唯一の手作りジンギスカンのお店。丸ラムやラムチョップなど羊肉を満喫できる品揃えが魅力です。社長が試行錯誤を重ねて完成させた秘伝



斉藤 隆浩 さん

のたれで、肉厚でもしっかり味がついています。ホットプレートやフライパンでもおいしくお召し上がりいただけます。

✧ じんぎすかん



オリジナル、カレー、旨辛、酒かす、ニンニクの 5 種類も味をご用意！ジンギスカン用簡易鍋とのセットもあるので手軽に本格的なじんぎすかんを楽しむことができます。



特製のたれに漬け込んであるので、味付け不要でご飯もお酒も進みます。強火で表面をさっと焼いた後、弱火でじっくり焼くと、肉汁がじゅわ〜と溢れだします。

ラムチョップ

☪ まちの駅「栗夢プラザ」

TEL: 0123-73-5515

まちの駅『栗夢プラザ』は地域の人と来訪者との出会い、交流が生まれる場所。栗山町を知り尽くした「まちの案内人」がおすすめする特産品を数多く取り扱っています。町民が愛するとおきのおいしいもの、食べるとほっとするものなど、栗山町ファン必見の品が勢ぞろいしています。



栗山町にお越しの際はぜひお立ち寄りください！

【住所】北海道夕張郡栗山町中央 2 丁目 92 【営業時間】10:00 ~ 17:00 【定休日】水曜日



☪ 栗山家具有限責任事業組合

Mail: info@kuriyama-furniture.com

「家具の町、栗山」の認知度向上を目指し、町内の工房・家具職人達によって立ち上げられた『KURIYAMA FURNITURE』。この栗山の地で半世紀以上に渡り受け継がれてきた伝統と技術が、上質で洗練された作品を生み出しています。



ソファ、イス、スツールの張地は 80 種類以上のデザインからお部屋の雰囲気に合うものをお選びいただけます！



シャトレゼカントリークラブ栗山

TEL: 0123-72-6600

札幌市内・新千歳空港より車で最短60分。空知平野の大パノラマを見渡すことのできる、ゴルフ&温泉リゾートです。併設のゴルフ場や、日帰りの利用も可能な天然温泉・レストランも完備しています。



太陽の光が降り注ぐ開放的なレストランでは、地元空知の食材を使用した料理を堪能できます。宿泊施設も併設しておりますので、じっくりプレイをお楽しみください！



ゴルフ場

レストラン & 宿泊施設



27ホール、全長10,267ヤード、パー108のシャトレゼ。広い平野に向かって打ち下ろす、スカッとゴルフを楽しむことができます！

株式会社植物育種研究所

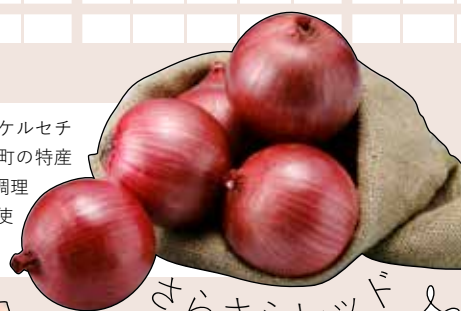
TEL: 0123-72-5680

栗山町だけで限定生産されるたまねぎ『さらさらレッド』。健康成分ケルセチンを多く含むことから、生活習慣病予防や高血圧予防などの効果が期待できます。もちろん味が濃くて美味しい。メディアで話題の、生でも食べられる刻んでも涙のでないたまねぎ『スマイルボール』も人気。



岡本 大作さん

健康成分のポリフェノール「ケルセチン」を多く含む、北海道栗山町の特産たまねぎです。サラダや加熱調理など、いろいろなお料理にお使いいただけます！



さらさらレッド



スマイルボール

水さらしナシ！辛みナシ！そのままおいしい生食たまねぎ。たまねぎ本来の甘みをそのまま実感できます。生でも辛くない、北海道栗山町の新たな特産たまねぎです。

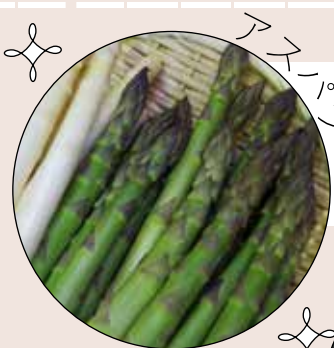
そらち南農業協同組合

TEL: 0123-77-2772

“そらち南”とは、空知地方の最南端、栗山町、そして隣町の由仁町のこと。『4月と言えば栗山のアスパラ！』と言われるほど多くのファンを抱えているのが春のアスパラガス。甘みも強く柔らかい食感が人気。「幻のかぼちゃ」とも言われている栗マロンかぼちゃもおすすめです。



目々澤 雄太さん



アスパラ

毎年瞬く間に品切れに！全国にリピーター多数！甘くて柔らかい極太アスパラ。稀少価値の高い、ホワイトアスパラやパープルアスパラもご用意しております。



栗マロンかぼちゃ

栽培の難しさとその稀少さから「幻のかぼちゃ」とも呼ばれる品種。名前が示すように栗のような甘さと、ホクホクとした食感が特徴です。

有限会社酒井農場

TEL: 0123-75-2975

鶏たちにとっての美味しいご飯づくりにこだわり、地元栗山町のとうもろこしを餌にして育てた「とうきびたまご」に辿り着きました。美味しい卵を産むのに必要な環境が揃った栗山町でより高品質な卵の生産に挑戦し、自然豊かな北海道ならではの卵文化を、全国に発信しています。



酒井 利夫さん



酒井農場のたまごは3種類

とうきびたまご

栗山町で栽培されたトウモロコシを100%使用。地元契約農家の飼料米も加え、安心安全にこだわりました。自然な黄色の黄身が特徴で、濃厚な味わいの卵です。

とうきびたまご 平飼い

平飼いとは地面に放して飼育され、鶏舎内を自由に動き回る鶏の産む卵のことです。生臭さが少なく、濃厚で旨みとコクのある卵本来の味わいが感じられます。

とうきびたまご あかね

紅葉樹由来の酵母を加えた黄身が綺麗な茜色に色づいた「とうきびたまご茜」。2023年春「とうきびたまご」シリーズに登場した新作です。

The 北海道ファーム株式会社

TEL: 0120-954-967

2016年に栗山町で就農。半世紀も米づくりをしている米職人に一から米づくりの技を学び、長年の経験と技術に裏打ちされた職人の技、そこに科学的研究の成果である様々な手法を導入し「美味しい、安心な」最高のお米づくりを目指しています。

栗原 直樹さん



水芭蕉米

コンテストでの受賞歴もあるお米。質の高い、美味しいお米を作るために、あえて手間をかけ健康な稲を育てています。お米本来の味と香りをお楽しみください。



北の甘酒スマリ

自社栽培のお米と、250年続く蔵元が生む秘伝の「米麴」のみを使用した最上級の甘酒。砂糖不使用、お米の発酵の甘さが楽しめます。可愛いキタキツネのパッケージも人気。

自然菜園らっチャコ

Mail: info@ratcako.com

“らっチャコ”とは、アイヌ語で「ともしび」という意味。安心・安全だけでなく、環境と調和することで千年先まで続けられる農業を目指しています。他にはない、ここにしかない味をどこまでも追求し、食卓に明るい灯をともせるような野菜、果物たちをお届けします。



黒本 亜沙さん

黒本 和樹さん



キングメロン

キングメロンは栽培が難しい？

芳醇な香りとなめらかな舌触り、濃厚な甘さが特長で、数ある赤肉メロンの中でも、まさに王様と呼ぶに相応しい品種です。ただ、繊細な品種で病害虫に弱く、栽培が難しいために、近年生産量が減り続けている稀少なメロンでもあります。

自然豊かな森の中にある小さな畑で、健康で丈夫な土づくりにとことんこだわることで実現した、稀少な無農薬・無化学肥料のキングメロンです。

有限会社ドライブイン名取屋
TEL: 0123-72-2234



栗山町にお店を構えて今年で 52 年になる老舗食堂。創業以来、多くのお客さんに愛される人気メニューは、お店自慢の「ホルモン鍋定食」、通称「ホル定」。一度食べるとやみつきになるため、道内遠方からも足を運ぶホル定ファンも増えています。

ホルモン定食

酒井農場さんのたまご

トッピング：ニラ

豆腐

豚ホルモンを秘伝の味噌スープで煮込んだ「ホルモン鍋」。お鍋の中には豆腐、長ネギに栗山町産（酒井農場）の卵が入ってボリューム満点です。

豚ホルモン

秘伝の味噌スープ

中仙道農園パン工房 Riren
TEL: 090-6268-8425

本業は農家さん。週末限定で、栗山町近郊の食材や自家製の農産物を使った身体に優しい無添加のパンを中心に販売しているパン屋さんも営業中。ふるさと納税ではこだわりレシピのオートミールジンジャーケーキをいただくことができます。



地元と自家製の素材を使った、天然酵母・無添加のパンや焼き菓子などを販売しています。通年日曜日のみの営業となっておりますので、お近くに来られた際はぜひお立ち寄りください！

オートミールジンジャーケーキ

黒糖をじっくり煮詰めて作った黒蜜を、たっぷり入れたオリジナルケーキ。数種類のスパイスをバランス良く配合し、香り高く、濃く、深い味わいに。

東山農場
TEL: 090-4740-4531

本州から北海道へ移住し、メロン栽培をいちから学んで 2020 年に独立したご夫婦で営む農場。夕張山系の麓でおいしいお水・おいしい空気、有機肥料にこだわった土作りをしています。こだわりのメロンや春のお楽しみアスパラがおすすめ。



山田 大介さん

夕張山系の麓の自然豊かな環境で化学肥料を使用せず有機肥料の土づくりにこだわり、ハウスで大切に栽培しております。

栽培が難しいキング種系のサッポロキング TA。果肉のやわらかさと芳醇な香り、とろける舌触りが特徴のまさにキング（王様）の名にふさわしい最高級メロンです。

アスパラ

メロン

フラワー＆ガーデン たかはしダリア
株式会社たかはしダリア TEL: 0123-72-1030

昭和 30 年創業、まちのトータルフラワーショップ。贈り物にも喜ばれるフラワーブーケや美しさが永く続くアーティフィシャルフラワー（造花）をお届けします。また、栗山公園の施設管理も行い、年間約 10 万人が訪れる公園をお花で彩っています。入園料無料の動物園やキャンプ場も大人気です。



たいしくん

なかよし動物園

スタンディングブーケ

特別な容器にお入れしているので、花瓶がなくてもかわいいラッピングのまま飾ることができます。毎月お花が届く定期便も人気。



栗山公園

年間約 10 万人のお客様が訪れる公園。入場無料の「なかよし動物園」や遊具、バーベキュー・キャンプサイトもあり、ご家族でゆっくりくつろげます。

玉葱ひとすじ。中島農園
Mail: info@nakajimaonionfarm.com

名前の通り、玉葱のプロフェッショナルである中島農園さん。お礼の品にある玉葱はすべて、節減対象農薬と化学肥料双方の厳しい節減基準をクリアした「特別栽培農産物」の認定を受けています。食べる方の健康にも配慮して心をこめて育てた玉葱をお召し上がりください。



辛みが少なく甘みの強い札幌黄系玉葱「パワーウルフ」。生で食べても、加熱調理してもおいしい玉葱です。

札幌黄系

白玉葱「雪景色」、赤玉葱「サマーレッド」、札幌黄系玉葱「北はやて 2 号」の 3 色をセットにしてご用意。辛みが少なく、みずみずしい食感の玉葱です。

白玉葱

赤玉葱

札幌黄系

夏季限定玉葱

有限会社土門農園
TEL: 0123-85-2201

メロン栽培 60 年以上。夕張山系の広大な農地でキングメロンを繊細で上品な甘みに仕上げます。市場には一切出回らない産地専門農園。旬の時期には直接農場まで購入しに訪れるリピーターも多くいらっしゃいます。



土門 雅一さん

風通しを良くして農薬の量を少ない量で抑えられるよう、手間を惜まずに育てたこだわりのメロン。芳醇な香りとお口の中でとろけてしまうような舌触りが作り手のこだわりです。

キングメロン

こだわりの自家栽培トマトを使用し、無塩・粗引きで仕上げたトマトジュース。味が濃く、まるで新鮮なトマトを食べているかのような味わい。リピーターも数多くいる一品です。

トマトジュース



HOKKAIDO 大久保ファーム

Mail: webmarket.hokkaido.ookubo.farm@gmail.com

2017年に栗山町へ移住し、新規就農。動物も植物も無理をさせずに共存できる農業を目指して日々試行錯誤しています。とうもろこしは、野菜ソムリエの資格を持つオーナー自らが味に惚れ込んで栽培している稀少な2品種をお届けいたします。

大久保 真さん



生産量が少なく、流通が限られているホワイト種。糖度が高く、フルーティーでコクのあるスイートコーン。味も、見た目もまさにプラチナ級のとうもろこしです。

2017年から栽培が始まった、黄色と白が混ざったバイカラーの新品種。高い糖度と風味を持っており、粒皮が柔らかいので食感も良いとうもろこしです。

有限会社北海道日原

TEL: 0123-73-3126

毎年必ず頼まれるリピーターを大勢抱える北海道を代表するメロン農家『北海道日原』。メロンの栽培は60年以上のベテラン。長年の経験と研究によって、一玉一玉大切に育て上げています。夏が旬のキング種、秋が旬のレッド種、どちらも楽しめる定期便もご用意しております。

日原 潤一さん

日原 和夫さん



夏に収穫される「キング種」と秋に収穫される「レッド種」をご用意しております。1玉から6玉まで玉数もお選びいただけますし、カラー化粧箱に入った大玉もご用意しております！



キング種とレッド種、2つの品種を収穫時期にあわせてお届けする定期便もございます。メロン好きにはたまらない、食べ比べができる定期便です。さて、あなたはキング派？レッド派？

どちらも楽しめる定期便

松原産業株式会社

TEL: 0123-72-1224

昭和初期に創業した、北海道の大地に根差した木材の総合会社。様々な木製品の製造・販売のみならず、愛犬も喜ぶ住宅づくりや屋外の看板や車両、大型バナーサインへのグラフィックスプリントなどの事業も行っています。



栗山町で伐採された広葉樹で作った薪です。薪のほとんどがナラと呼ばれる樹種。ナラは硬く火持ちが良い事で知られています。焚火など様々な用途でお使いいただけます。



ファームうかわ

TEL: 090-8707-3988



ファームうかわはいちごとさつまいもの農家さん。口いっぱいに爽やかさが広がるすっきりとした甘みと味わいのもぎたて新鮮いちごや、スムージーに最適な冷凍いちご、甘いいちごがごろごろはいったジャムなど、北海道産いちごを余すところなくお届けします。

鶴川 豪紀さん



大粒で果肉の中まで鮮やかな赤色が特徴。四季なりいちごのため、酸味は強いですが加工には最適です。朝採り完熟いちごを急速冷凍した「冷凍いちご」もご用意しています！



さつまいも

古川果園

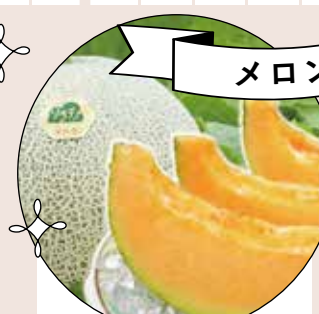
Mail: furukawakaen@outlook.com



自然豊かな農園から愛情たっぷり、丹精こめたメロンをお届け。天然水と有機質主体で健康に育ったメロンの木から収穫されたメロンは、キング種・レッド種どちらも大玉で味も香りも絶品。このメロンを作りたくて北海道に移住したご夫婦の熱意、食べていただければきっと伝わります！

古川 慶一さん

古川 園子さん



キング種

【収穫時期】夏（7月～8月）
【果肉の食感】とろりとした食感と舌ざわり
【味・香り】濃厚な香りととろける甘さ



レッド種

【収穫時期】秋（9月～10月）
【果肉の食感】しっかりめ
【味・香り】甘く奥深い味わいと、花蜜のような爽やかな後味

そらち南さつまいもクラブ

栗山町とお隣の由仁町の若手農家で結成した「そらち南さつまいもクラブ」。栽培したさつまいもを「由栗（ゆくり）いも」と名付け、ブランド化や加工品の商品化を目指しています。今まで培ってきた技術と、若い人のアイデアが詰まったさつまいもを生産しています。



八田 佳紀さん



山崎 敬太さん



田中 誠司さん



保管することでじっくり糖度が上がり、ねっとり甘〜く変化するさつまいも。本州産に比べ、早めに定植＆遅めに収穫をして、「ゆっくり」美味しいさつまいもを育てています。焼き芋専門店やホテルのレストランで使用されている、お墨付きの自信作です！

南坂農産

FAX: 0123-76-7250

市場に出荷する分とは別に、「おいしさ」を追求したお米を返礼品として登録しています。肥料の量、質、タイミングなど、毎年栽培方法を試行錯誤し、「土づくり」にこだわって生産しています。北海道のブランド米「ゆめぴりか」と北海道の希少品種「ゆきさやか」をお届けします。



南坂 一明さん

お米の品種

ゆめ
ぴり
か

北海道内でも市場に出回ることの少ない希少品種。炊きあがりのお米の白さが雪のように白く艶やかであることから「ゆきさやか」と名付けられました。粒立ちがよく、程よい甘みなので、様々なおかずとの相性を楽しんでください。

ゆめ
ぴり
か

食味ランク「特A」を獲得している、北海道のブランド米。もっちりとした食感とおかずになけない濃い甘みが特徴です。お米本来の甘味を楽しむため白米のままシンプルに食べるのがおすすめです！



株式会社メリーワーク

TEL: 0123-83-2362

北海道栗山町のある南空知エリアは、東京ドーム約900個分の水稻の作付け面積。その広大な水田から、北海道を代表する大人気品種「ゆめぴりか」や「ななつぼし」をお届けするのがメリーワーク。食べ比べが楽しい品種別のセットも取り揃えております。



しょうがドレッシング

ななつぼし・ゆめぴりか・おぼろづき・ほしのゆめの4品種をご用意しました。少量のおためしコースから、4品種を食べ比べることのできる定期便もございます！



栗山町産の新しょうがを使用。香り高く濃厚ながらも、後味がすっきりとしたノンオイルドレッシングです。サラダはもちろん、焼き魚や冷奴、しょうが焼きなど様々な料理にお使いいただけます。

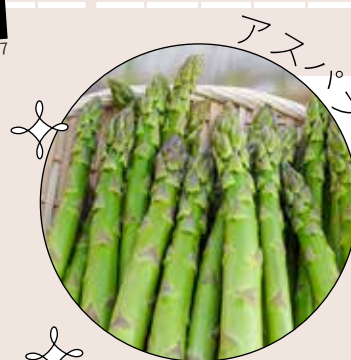
有限会社湯地の丘自然農園

TEL: 0123-72-2977

自然と調和した野菜づくりをモットーにしています。できる限り農薬を使わず、堆肥有機質肥料をベースにした栽培は、野菜たちが持っている本来の力と旨みを引き出します。豊かな自然に恵まれた農業どころの栗山町から、安全・安心でおいしく、健康的な食生活を送れる農作物を届けています。



湯野 蔵さん



アスパラ

生産のこだわりは「土づくり」。有機質堆肥をたっぷり含んだやわらかな土から出てくるアスパラは「甘い」「ジューシー」「やわらかい」！



ゆめ
ぴり
か

食感がよくて甘みが強い「栗山コーン」と、果物のような甘さの「ロイシーコーン」の2色セットがおすすめ。新鮮なもぎたてをお届けします。

まるはいけだ農園

<https://maruhachiikeda.localinfo.jp/>

生産性ではなく、「味」にとことんこだわりの自然栽培を行っている農家さん。自家採取3年間の収穫を経て、ようやく商品化したホーリーバジルのハーブティーももちろん農薬や肥料は一切使用していません。安心安全なこだわりの一杯にきっと癒されるはずです。



池田 昌史さん



北海道栗山町の澄んだ空気と育んだ自然栽培のホーリーバジルを100%使用。手作業でゆっくり、時間をかけて乾燥させました。清涼感のある爽やかな香りのハーブティーです。

栗拾い体験もやってるよ！

栗の育つ環境としては北限と言われている栗山町で約700本の栗を育てています。返礼品にはありませんが、秋には栗拾い体験も開催されますのでお近くに来られた際はぜひお立ち寄りください！（要事前予約）



水上農園

TEL: 0123-72-4528



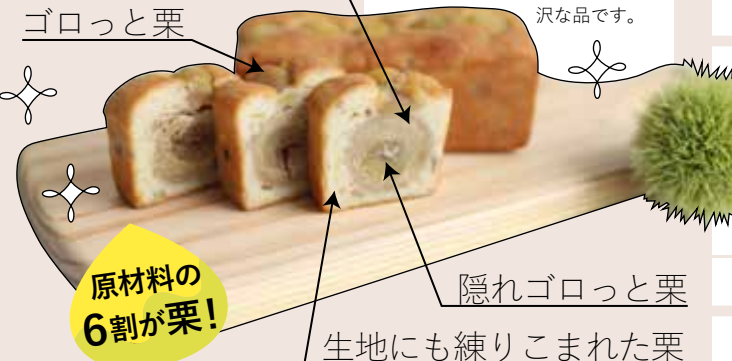
水上 由美子さん

水上 勝敏さん

農園を営む傍ら、北海道産の素材にこだわってお菓子作りを行う水上農園さん。農家の視点から「小さなお子さま」から「お年寄りの方」まで安心して、喜んで召し上がっていただけるようにと愛情込めて手作りしています。自家栽培もしている「栗山栗」を使用したパウンドケーキは絶品！

栗のパウンドケーキ

栗100%の栗ペースト
ゴロっと栗



原材料の6割が栗！

隠れゴロっと栗
生地にも練りこまれた栗

北海道栗山町産の「栗山栗」だけを使用しているパウンドケーキ。名前の通り栗がたっぷり入っており、栗の生産者にしか作れない贅沢な品です。

水野農園

TEL: 0123-75-2377

いちご農家になるために、と栗山町へ移住された水野農園さん。今が食べごろ！という完熟いちごは傷つきやすく、市場にはなかなか出回りません。香り高い完熟いちごをたくさんの人に食べてもらいたい！という思いから美味しいファームスイーツが誕生しました。



水野 梨沙さん

水野 嘉貴さん



カタラーナ

完熟いちごの濃厚カタラーナ。北海道の生クリームと、栗山町産の卵（酒井農場）を使ったまろやかなカスタードアイスを、自家農園でとれた甘酸っぱい完熟いちごの濃厚ピューレで覆いました。

着色料・香料・保存料を使用せず、まるで完熟いちごそのものを食べているよう。加熱方法を工夫したり、低糖で仕上げたりと試行錯誤の末に完成しました。



いちご
ピューレ

キニナル栗山町



札幌・
新千歳空港・

アクセス

札幌から車で
約60分
新千歳空港から車で
約45分

栗山

返礼品 生産地マップ

事業者の所在地を基にして、
返礼品生産地を各アイコンで
表したマップです！

人口
10,968人

男性 5,100人
女性 5,868人
(令和5年3月31日現在)

面積
203.93km²

商店数
156店

(平成28年経済センサス)
※卸売業及び小売業の合計

工場・事業所数
28件

(令和2年工業統計調査)
※従業員4人以上の
事業所のみ

農家数
332戸

(令和2年農林業センサス)

気象概況
(令和4年)

年最高気温: 35.0℃
年最低気温: -20.6℃
降雪量(令和3年): 542cm

栗山町三大祭り

くりやま老舗まつり (4月第2土・日曜日)
栗山が誇る老舗「北の錦」小林酒造と「谷田の日本一
きびだんご」谷田製菓が織りなす一大イベント。町内各
所でもイベントが同時開催されます。

くりやま夏まつり (7月下旬2日間)
駅前通りが歩行者天国となり、露店の出店や郷土芸能パレ
ード、よさこいパフォーマンスなどが楽しめるお祭り。夜に
は花火も打ち上げられます。

栗山秋まつり (9月24～26日)
栗山天満宮の秋季例大祭に併せて開催される秋祭
り。道内最大級数の露店が集い、3日間で
約10万人もの来場者が訪れます。

町名の由来

アイヌ語の
「ヤム・ニ・ウシ」＝
栗の木が繁茂している
ところに起源します。

町章の由来

前進的で力強い「く」の字が
将来の発展を示し、
簡潔に栗山を
表徴しています。

町のシンボル

町花「ユリ」
町木「くり」
国蝶「オオムラサキ」



栗山町では毎年、道内
外の皆様より多くのご
支援を賜り、「みんなが
元気なまち」を目指しま
ちづくりに活用しています。
ふるさと納税を通じて本町の魅力を
全国の方々に知っていただき、実際に栗山
町を訪れ、美しい自然や豊かな文化を体感
していただければ幸いです。

栗山町長
佐々木学