

2021-2022



そのちいさな島には、
豊かな恵みと
人々のあたたかな笑顔が
昔から変わらず溢れています。
笑顔で彩られた、とにかく明るい島。
そんな小値賀の魅力と
手塩にかけた品々を
「おぢか商店」からみなさまへ。

2021
-
2022

OJIKA FURUSATO BOOK vol.2

小さな島からあなたへ

//// From a OJIKÅ island to you ////



小値賀町長からのメッセージ

小値賀町では令和元年10月から、「ふるさと納税」を本格的にスタートしました。島にはリゾート施設もなければ、コンビニもございません。あるのは、採れたての美味しい野菜や果物、脂ののった新鮮な魚、昭和の懐かしい風景、気さくで温かい人の心、そして美しい自然です。

このカタログには、島の食材やマリン体験オプション等、小値賀ならではの返礼品をご紹介させていただいております。

集められた寄附金は、島の活性化のため、そしてこども達の未来のため等に有効活用させていただきます。小貢賀は是非応援ください！



小値賀町長 西村 久之

小値賀町について

ABOUT OJIIKA ISLAND

長崎県北松浦郡小值賀町

長崎県五島列島北部に位置しており、大小17の島々からなる火山群島です。

人口は約2,300人で長崎県で一番小さな自治体です。

産業

農業と水産業です。牛の畜産が盛んで、古くから和牛の産地として知られ、現在約760頭の牛が飼育されています。水産業では一本釣を中心とした漁船漁業が営まれており、市場での評価が高いイサキを『値賀咲（ちかさき）』、タチウオを『白銀（はくぎん）』と称し、小値賀町のブランド魚として出荷しています。

觀光

赤い砂浜の赤浜海岸、海蝕によってできた五両ダキ、国の天然記念物である斑島のポットホール、日本名松百選に選定されている姫の松原など、ほぼ全域が西海国立公園の指定を受けています。また、一部の地域は国的重要文化的景観に選定されている他、長崎県で唯一『日本で最も美しい村連合』に加盟しています。『野崎島の集落跡』は、2018年7月に世界文化遺産に登録されました。

発展

近年では島暮らしを体験する民泊や、築100年以上の古民家をリノベーションした古民家ステイ、地産地消古民家レストラン等が全国的な注目を集めています。また、アメリカの教育団体『ピープル・トゥ・ピープル』による国際親善大使派遣プログラムでは、小値賀町の民泊体験を通じた島のおもてなしの心が高く評価され、2年連続世界一となりました。

令和2年度 ふるさと 納税額実績

ふるさと納税総額	44,969,000円 (前年度 13,965,000円)
お申し込み件数	729件 (前年度 307件)

寄附金の使い道のお知らせ

- 1** こどもの夢かなえるプロジェクト

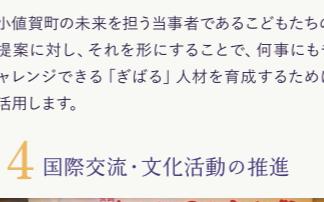
 小値賀町の未来を担う当事者であるこどもたちの提案に対し、それを形にすることで、何事にもチャレンジできる「ぎばる」人材を育成するために活用します。

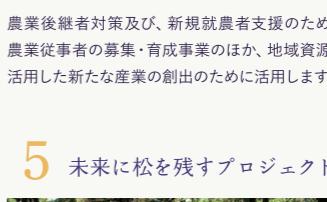
2 地場産業の振興および創出

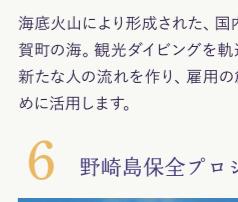
 農業後継者対策及び、新規就農者支援のための農業従事者の募集・育成事業のほか、地域資源を活用した新たな産業の創出のために活用します。

3 観光ダイビングのメッカへ

 海底火山により形成された、国内でも稀有な小値賀町の海。観光ダイビングを軌道に乗せることで新たなる人の流れを作り、雇用の創出につなげるために活用します。

4 国際交流・文化活動の推進

 全国に先駆けて小中高一貫教育に取り組み、英語教育に注力しており、子どもたちの国際交流と学びを支援します。また、町内での文化活動の推進などに活用します。

5 未来に松を残すプロジェクト

 小値賀町では、松枯れが急速に進行しています。防虫対策や抵抗性の松の植林などの保全活動に取り組み、代々受け継がれてきた景観を後世に遺すために活用します。

6 野崎島保全プロジェクト

 世界文化遺産などの、貴重な資産を後世に守り受け継いでいくため、歩道の整備や清掃事業などを実行する保全対策プロジェクトに取り組むために活用します。

小値賀町の返礼品

1 和牛

OJIIKA FURUSATO STORE



牛との共存。
それが小値賀の日々の風景。



第10回
全国和牛能力共進会
**内閣総理大臣賞
受賞**



「ヒレ」は、牛1頭から
約3%しかとれない希少部位。
脂肪が少なく、とにかく
やわらかいのが特徴!



DAR001 ¥ 40,000 冷凍

長崎和牛ヒレステーキ
150g×2枚

- 内容 -
ヒレステーキ150g×2枚
消費期限／真空冷凍30日

6回定期便 DAR020 ¥ 240,000
12回定期便 DAR021 ¥ 450,000

DAR023 ¥ 100,000 冷凍

長崎和牛ヒレステーキ
150g×5枚

- 内容 -
ヒレステーキ150g×5枚
消費期限／真空冷凍30日

5回定期便 DAR024 ¥ 500,000
10回定期便 DAR025 ¥ 1,000,000

DAR004 ¥ 17,000 冷凍

長崎和牛
サーロインステーキ
150g×2枚

- 内容 -
サーロインステーキ150g×2枚
消費期限／真空冷凍30日

DAR026 ¥ 20,000 冷凍

長崎和牛
やわらかモモステーキ
120g×3枚

- 内容 -
モモステーキ 120g×3枚
消費期限／真空冷凍30日

DAR027 ¥ 30,000 冷凍

長崎和牛霜降りスライス400g

- 内容 -
霜降りスライス400g
消費期限／冷凍14日

DAR028 ¥ 50,000 冷凍
長崎和牛霜降りスライス1kg

DAR029 ¥ 30,000 冷凍

長崎和牛赤身スライス400g

- 内容 -
赤身スライス400g
消費期限／冷凍14日

DAR030 ¥ 50,000 冷凍
長崎和牛赤身スライス1kg

DAR031 ¥ 30,000 冷凍

長崎和牛切り落とし800g

- 内容 -
切り落とし800g
消費期限／冷凍14日

DAR032 ¥ 50,000 冷凍
長崎和牛切り落とし2kg

日本一和牛の最高等級赤身をお届けします



長崎和牛の
赤身を厳選した
12回定期便。



DAR035 ¥ 400,000 冷凍

長崎和牛赤身12回定期便

- | | | |
|-----|------|------------------|
| 1回目 | 7回目 | モモスライス400g×2 |
| 2回目 | 8回目 | 牛モモステーキ120g×3枚 |
| 3回目 | 9回目 | 切り落とし400g×2 |
| 4回目 | 10回目 | ウデ・ミスジスライス400g×2 |
| 5回目 | 11回目 | ヒレステーキ150g×2枚 |
| 6回目 | 12回目 | 切り落とし400g×2 |
- 消費期限／スライス・切り落とし：冷凍14日、ステーキ：真空冷凍30日

いろんな部位を楽しめるっておきの定期便
希少部位の
ヒレを含んだ
12回定期便。



いろんな部位を楽しめるっておきの定期便



DAR040 ¥ 1,000,000 冷凍

長崎和牛12回定期便ゴールドコース

- | | | |
|------|------------------|--------------------------------|
| 1回目 | 7回目 | ローススライス400g×3 |
| 2回目 | 6回目 | ヒレステーキ150g×2枚×3 |
| 3回目 | ウデ・ミスジスライス400g×3 | |
| 4回目 | 9回目 | サイコロステーキ390g×2、
切り落とし400g×2 |
| 5回目 | 10回目 | サーロインステーキ150g×2枚×3 |
| 8回目 | モモステーキ120g×3枚×3 | |
| 11回目 | モモスライス400g×3 | |
- 消費期限／スライス・切り落とし：冷凍14日、ステーキ：真空冷凍30日

天然のヒラマサを
-60°Cで瞬間冷凍。
鮮度そのままでお届け！



長崎県産の醤油を使った
特製の甘辛タレでご飯がすすむ！



DAA001 ¥ 10,000

ヒラマサ漬け丼の素
とけたらとれただ

- 内容 -
90g×4パック 計360g
賞味期限／製造より180日

DAA007 10/パック ¥ 20,000
DAA008 15/パック ¥ 30,000
DAA009 20/パック ¥ 40,000

冷凍

小値賀島産の落花生のみを使用した
無添加のピーナッツペースト



DAA011 ¥ 10,000

無添加!砂糖不使用
HAO!ピーナッツペースト

- 内容 -
ピーナッツペースト130g×2本
賞味期限／製造より1年

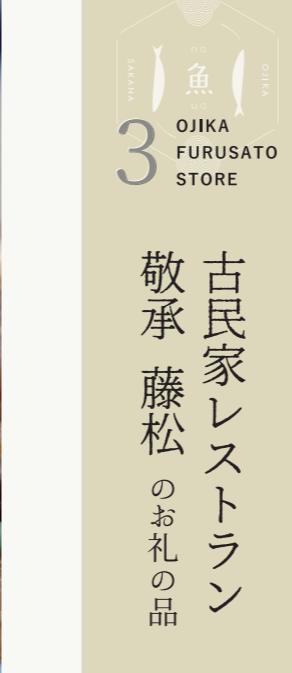
常温



天然のヒラマサを
-60°Cで瞬間冷凍。
鮮度そのままでお届け！

MESSAGE

担い手をつくる、担い手が活躍できるしくみをつくる。その想いのもと、島の産業を継いでいく「担い手」を育成する事業に取り組んでいます。「小値賀が好きだけど、仕事がないからいることができない」このように、島で暮らしたい若い世代のためにも担い手公社の役割は大きい感じています。私たちが「小値賀」という小さな島で発信していくことは、実は大きな「日本」の未来につながっていくかもしれない。そう願いながら今日も小さな挑戦を続けています。



小値賀自慢のブランド魚
「値賀咲」を丸ごと
昆布で巻いて棒寿司にしました。



MESSAGE

小値賀の豪商、藤松家を改修した築160年の古民家で、和食のコース料理をいただける、島自慢の完全予約制レストランです。2019年7月23日に発売された『ミシュランガイド福岡・佐賀・長崎2019特別版』にて、ミシュランの基準を満たした料理として「ミシュランプレート」のマークと、快適マークは3つ「非常に快適」の評価を頂きました。新鮮な海の幸、島の赤土の大地で育った採れたての野菜を、素材の味を活かして丁寧に調理。上質な空間で、この島でしか味わえない滋味深い料理の数々をお楽しみください。小値賀島旅の思い出に、ちょっと贅沢なランチやご夕食としてぜひお召し上がりください。

自宅で簡単に本格的なスパイスカレーが作れる！



DAA021 ¥ 8,000

小値賀島のピーナッツカレー
(スパイスキット)計8人前

- 内容 -
スパイスキット(43g)×2セット
賞味期限／製造より6ヶ月

DAA022 計16人前 ¥ 13,000

小値賀産の生姜は、刺激的でビリリとした味が特徴です



DAA015 ¥ 10,000

一線を画す刺激!HAO!
ジンジャーシロップ

- 内容 -
ジンジャーシロップ160g×2本
賞味期限／製造より6ヶ月

いさき
小値賀ブランド魚「値賀咲」の
美味しさをぜひご自宅で



DAK001 ¥ 17,000 冷凍

値賀咲の棒寿司
(約250g×2本)

- 内容 -
約250g×2本
1本あたり: 縦8×横21×高7cm
※棒寿司用の特製醤油付き
消費期限／常温解凍後は即日、
冷凍保存の場合は3日程度。

築160年の古民家で味わう完全予約制のレストラン



DAJ007 ¥ 15,000

こんど「古民家レストラン
藤松」に行く券

飲食5,000円+1ドリンク/1名様
小値賀ガイドブック各種付き
有効期限／宿泊券発行から1年以内
※本券は1名様分として購入可能ですが、
レストランご利用は2名様からとなっております。
※状況により変更になる可能性がございます。





海の恵みがいっぱい。
近海で獲れた
魚の旨味のみが残る
すっきりとした味わい。



ABOUT

魚醤づくりをしているのは、factory333の吉岡美紀さん。社会人として就職するも、港町育ちで海が好きな吉岡さんは、以前から関心のあった小値賀の海に魅了され、移住を決意。「海産物を無理に獲るのではなく、上手に生かす術や、海にまつわる知恵を知り、それを生活に生かしたいんです。海に潜ったり、魚をさばいてみんなで食べたり、そんな人間らしい暮らしができれば」という熱い想いを抱く吉岡さん。魚醤づくりを軸にしながら、島の資源を活かした新たな商品開発に力を入れています。ぜひ一度ご賞味ください。

小値賀近海で獲れた魚と五島灘の海塩、
自家製の麹をあわせてゆっくり熟成

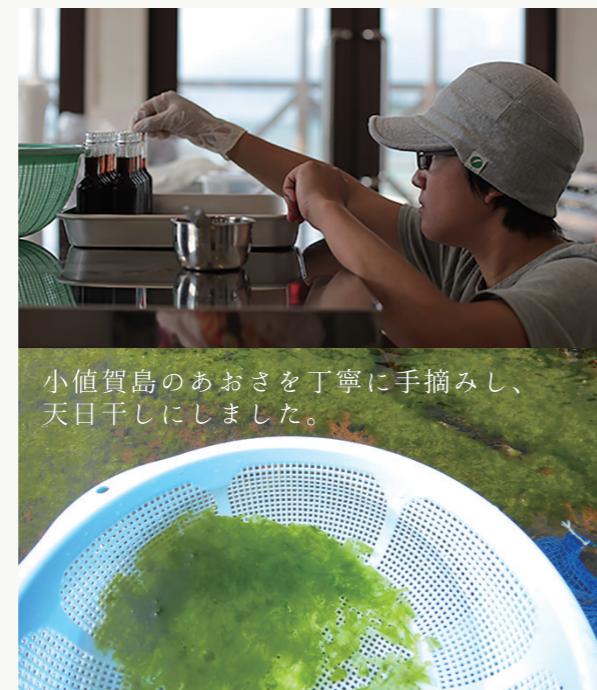


DAS001 ¥ 10,000 常温
五島ノ魚醤 60ml 3種
(青魚・白身魚・イカ)計3本
- 内容 -
60ml×3本
(青魚・白身魚・イカの3種類セット)
賞味期限 / 1年間
※一部に小麦・大豆・魚醤(魚介類)を含みます。

天ぷらや和え物に使っても良し♪
スープの具として加えててもおいしい！



DAS007 ¥ 7,000 常温
小値賀でとれたあおさ
(12g入) ×2袋
- 内容 -
小値賀でとれたあおさ(12g入) ×2袋
賞味期限 / 約6ヶ月



小値賀島のあおさを丁寧に手摘みし、
天日干しにしました。

りんたろうファーム
のお礼の品



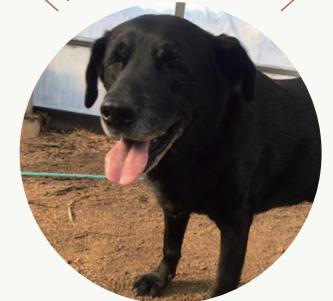
ミネラルをたっぷり含んだ
島の赤土で育てた
カラフルなミニトマトです。



MESSAGE

化成肥料を使わず、有機発酵肥料のみで育てています。
有機発酵肥料で育てるによりトマト本来の栄養素の向上はもちろん、
病気に強くなります。徹底した減農薬を実現しているため、小さなお子様
からご年配の方まで安心して召し上がっていただけます。
収穫したその日に1粒1粒真心こめて箱詰めし、翌朝に全国発送。
新鮮なトマトをお送りしています。

／黒ラブのりんたろうくん／



化成肥料は使わず、有機発酵肥料のみで育てました。



DAE001 ¥ 10,000 常温
カラフルミニトマト
4色5種MIX
- 内容 -
約1.2kg
消費期限 / 常温で1週間ほど
発送期間 / 11月から翌6月末

DAE002 ¥ 9,000 常温
カラフルミニトマト
おまかせMIX
- 内容 -
約1.2kg
※5種の中からランダムにお送りします。
消費期限 / 常温で1週間ほど
発送期間 / 11月から翌6月末

- りんたろうルビー コクのある旨味と程よい酸味が特徴です！
- りんたろう琥珀 フルーツのような甘味でおやつ代わりにもいただけます！
- りんたろうゴールド 濃厚な甘みとたっぷりのカロテン！
- りんたろう翡翠 見た目からは想像できないすっきりとした甘さ！
- りんたろうルビーミディ そのままでもサンドウィッチにもGood！





小値賀の「かまぼこ」はアジ100%!!

島の特産品として人気です。



MESSAGE

こんにちは、しまうま商会です。

五島列島の北部に浮かぶ小さな島、小値賀島から、島の恵みでひとつひとつ手作りされた美味しいもの、心満たされる品々をお送りします。この過疎の小さな島の美しい田畠が守られること。自然とともにあるささやかな暮らしを続けて行くこと。島の文化や伝統を守り伝えて行くこと。私たちは、「島のおいしい」を島外に暮らすみなさんにお届けし、寄附をいただいた方も、提供する島民も双方が幸せになることを目指しています。

手でほぐれる柔らかさ!
島の木香るカツオの生節。



DAB001 ¥ 10,000 冷蔵

鰯生ぶし 献上節(2個)
- 内容 -
生節2個(330g×2)
賞味期限／発送より約1ヶ月



DAB004 ¥ 9,000 冷蔵

しいちゃんかまぼこ
(3個セット)

- 内容 -
約510g(170g×3)
賞味期限／発送より2週間

DAB006 10個セット ¥ 20,000

赤土の大地で育った小値賀産こしひかり。



DAB010 ¥ 10,000 常温

おぢかんうまか米
(小値賀島産こしひかり)

- 内容 -
3kg(袋入)
消費期限／精米日より1ヶ月以内
DAB011 3回定期便 ¥ 30,000
DAB012 6回定期便 ¥ 60,000
DAB013 12回定期便 ¥ 120,000



DAB018 ¥ 10,000 冷凍

あじみりん干し(桜干し)

- 内容 -
計12枚(4枚×3)
賞味期限／到着より5日間



島泊
shimahaku

07

島宿御縁

出会いは
偶然じゃない! 必然だ。

「出逢いは偶然じゃない! 必然だ!」

私たちは、その言葉のもと、私たちしかできない、ほどよいおもてなしに取り組んでいます。全国から興味を持ってくださった皆さん、そのリアルな風景を、いっぱい体験しに来てください。きっとみなさんにも、持ち帰ってもらえることがあると思います。あなたとの御縁を大切にして。



DAC007 ¥ 15,000

1泊2日 お1人様宿泊券
(ドミトリータイプ素泊まり)

DAC008 ¥ 30,000

2泊3日 お1人様宿泊券
(ドミトリータイプ素泊まり)

※『島宿御縁』の宿泊有効期限は発行から1年以内となります。

小値賀で育ち、海外
で生活し、日本で世界の人向けのツアーガイドをしたオーナーが経営するゲストハウスです。清潔
なドミトリーベッドでゆっくりくつろげます。

DAC001 ¥ 60,000

1泊2日ペア宿泊券(2食付き)

DAC002 ¥ 120,000

2泊3日ペア宿泊券(4食付き)

旅館タイプのお部屋は広々として快適♪
小値賀町の新鮮な魚も大満喫いただけます。

DAC003 ¥ 170,000

オールスターープラン 1泊2日ペア宿泊券(2食付き)

DAC004 ¥ 340,000

オールスターープラン 2泊3日ペア宿泊券(4食付き)

ツアーガイドの経験を生かし、全力でサービスとおもてなしをするフルガイド付きのプランです。絶対に後悔させません。



島泊
shimahaku

08

暮らしを
育む家 弥三

小さな島には
笑いのある暮らししがいっぱい。

築100年を超える古民家に住む、夫婦が営む宿です。

私たちはこの家で、薪風呂や七輪料理、薪ストーブ生活など火のある暮らしを実践中です。

そんな島暮らしを、みなさんにはんのちょっとおそそわけいたします。
ぜひ遊びに来てください。



DAD001 ¥ 30,000

おぢか島暮らし古民家 1泊2日1名様宿泊券(2食付)

弥三は築100年を超える古民家に住む夫婦が営む宿です。

薪風呂、七輪で炭火調理など火のある暮らし体験ができる、新鮮な魚・お野菜が並ぶ食卓で島の恵みをたっぷり頂けます。

DAD003 ¥ 60,000

1名 2泊3日(4食付)

DAD002 ¥ 60,000

2名 1泊2日(2食付)

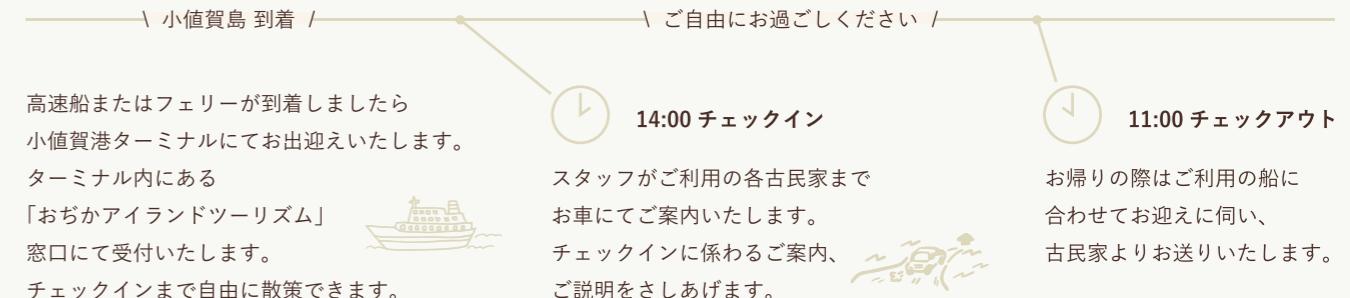
DAD004 ¥ 120,000

2名 2泊3日(4食付)

有効期限宿泊券発行から1年以内



宿泊当日からお帰りまで



レンタカーで島内散策！

個人経営であることを活かし、お客様の細かいご要望に応えられるよう、できる限り柔軟で早い対応を心がけております。
小値賀町でレンタカーをお探しなら福崎レンタカーへ！

福崎レンタカー
〒長崎県北松浦郡小値賀町笛吹郷2684
TEL 0959-56-2464 営業時間 08:00~18:00



DAL001 ¥ 15,000
【4~8人乗り対応】
レンタカー1日利用券
-内容-
【4~8人乗り対応】レンタカー
1日利用券×1枚

素泊まりの楽しみかた

1 島の恵みをいただこう



古民家ステイの宿泊施設には、IHキッチンや炊飯器、電子レンジ、トースター、食器やお鍋など、基本的な調理器具、ミニサイズの調味料を完備していますので、自炊が可能です。食材セットの販売もしております。

2 商店で美味しいものに出会おう



お店の人におすすめを聞きながら買い物をするのも楽しみのひとつ。商店には、島のかまぼこや生節、あおさなど、小値賀島ならではの食材も。自炊の際にはスーパーや商店にも立ち寄ってみてください。

3 お店で島民との交流を楽しもう



島の中心部には飲食店もあります。「観光向け」の店というより、島民が愛して通うお店です。島民との交流を楽しみたい方や、飲食店での食事をご希望の方は、事前に予約されることをおすすめしております。



野崎島散策やガイドツアー、レンタサイクルなどアクティビティに楽しめるプログラムや、小値賀の綺麗な海を満喫できるマリンスポーツも充実！(P14-15参照)
古民家ステイを拠点に、あなただけの島体験を見つけてください。

おぢか観光まちづくり大使



Alex Kerr (アレックス・カー)

米国メリーランド州生まれ。1964年初来日。少年期に体験した日本の美しさと、失われゆく現状を国内外に訴え、次世代へ残すべく、文化芸術活動の推進、講演、執筆活動などに取り組んでいる。また、日本各地に残る美しい風景と文化を守り伝え事業の推進にも力を入れている。



アメニティ

古き美しさはそのままに、いずれの古民家も、バスルーム、空調設備、リネンなど快適に整えております。IHキッチンには一通り調理ができるツールを揃え、家電も各棟にご用意しております。シャンプーや石けん類は、できる限り小値賀の海に影響を与えないものを選んでおります。

※宿泊予約は、寄附者様ご自身でおこなっていただく必要があります。この券のお申し込みによって予約が完了するものではございません。※本寄附金額は、2022年3月までの料金表をもとに定められており、今後料金改定する可能性もございます。料金改定後に宿泊される場合は、差額を現地で精算させていただきますので、ご了承された方のみ寄附のお申し込みをお願いいたします。※ゴールデンウィークおよび7月1日～8月31日は、通常料金と異なります。上記期間中に宿泊される場合は、差額を現地で精算させていただきます。

OJIIKA ISLAND
TOURISM
おぢかアイランドツーリズム



『おぢかアイランドツーリズム』は、五島列島の小さな島「小値賀（おぢか）島」で活動する特定非営利活動法人です。フェリーターミナルでの観光案内からカヌーやネイチャーガイドなどの自然体験、民泊の事務局、古民家ステイ運営まで、島の観光ワンストップ窓口として運営されています。さまざまな活動を通して、この小さな島の穏やかな暮らしを守り、未来へ伝えいくために島の発展に貢献されています。

〒長崎県北松浦郡小値賀町笛吹郷2791-13 小値賀港ターミナル内 ☎ 0959-56-2646

趣の異なる 6つの古民家

小値賀のふつうの島の
古民家のすぐそば、
いくつかの集落の中に、
6棟の古民家が
点在しています。

※隣接しています



港越し、
月の出を待つひととき。

1 日月庵

NICHIGETSUAN

DAJ001 | ¥ 110,000
古民家ステイ 日月庵
1泊2日ペア宿泊券(素泊まり)

有効期限 宿泊券発行から1年以内

定員/2名様まで可



2 先小路

SAKISHOJI

DAJ002 | ¥ 110,000
古民家ステイ 先小路
1泊2日ペア宿泊券(素泊まり)

有効期限 宿泊券発行から1年以内

定員/3名様まで可



木漏れ日に包まれて過ごす家。

3 一会庵

ICHIEAN

DAJ003 | ¥ 110,000
古民家ステイ 一会庵
1泊2日ペア宿泊券(素泊まり)

有効期限 宿泊券発行から1年以内

定員/3名様まで可



4 一期庵

ICHIGOAN

DAJ004 | ¥ 110,000
古民家ステイ 一期庵
1泊2日ペア宿泊券(素泊まり)

有効期限 宿泊券発行から1年以内

定員/3名様まで可



鮑の浦の屋敷の内は、
くつろぎの空間。

5 鮑集

HOSHU

DAJ005 | ¥ 150,000
古民家ステイ 鮑集
1泊2日ペア宿泊券(素泊まり)

有効期限 宿泊券発行から1年以内

定員/6名様まで可



6 親家

OYAKE

DAJ006 | ¥ 150,000
古民家ステイ 親家
1泊2日ペア宿泊券(素泊まり)

有効期限 宿泊券発行から1年以内

定員/6名様まで可



友達や愛しい人と楽しく。
家族でおもいっきり。
おひとりでゆっくりと。
ぜひ、小値賀の
マリンアクティビティを、
ご体験ください。

小値賀の海の楽しみ方

歴史ある風景にどっぷり浸かる島探検ももちろんオススメですが、やっぱり夏といえば海!!
北部九州では信じられないくらい透き通った小値賀自慢の海で、エキサイティングな体験はもちろん、
みんなでワイワイしたり、のんびり海上散歩もできる、本格マリンスポーツはいかがでしょうか?

OI. Sup

のんびりゆったり、水上散歩を楽しもう



DAI001 ¥ 14,000

SUP2時間 体験チケット1名様

- 体験内容 -
インストラクターの指導付きだから安全安心。透き通った綺麗な海の上をのんびりゆったり水上散歩できます。それは、まるで空に浮かんでいるよう♪
※パドル・ライフジャケット付き
※インストラクターの指導付き



谷商店
長崎県北松浦郡小値賀町
笛吹郷1851-1
0959-56-2134
(10:00~16:00)
7月~9月中旬

O2. Scuba Diving

神秘につつまれた海の中の日常に魅了されます

スキューバダイビング初体験なら、
このプランがオススメ!



DBB001 ¥ 46,000

体験ダイビング1名様

- 体験内容 -
タオルと水着だけのご準備で、ご参加いただけるお手軽さです♪一度はダイビングをしてみたい。海の中を覗いてみたい。そんな方におすすめのプランです!
ブルーが豊富な海で、水深6メートルまでのスキューバダイビングを体験できます。



おぢか海旅マリンサポート
長崎県北松浦郡小値賀町
笛吹郷2789-4
090-7881-5810
info@ojika-umitabi.com
9:00~18:00 休火

おぢかの島と海の案内人! 山本 幸生さん

もっとスキューバダイビングにのめり込みたい方へ。
資格を取れるコースがあります!

DBB002 ¥ 260,000

PADI 初級者Cカード
発行プラン1名様

- 体験内容 -
世界で最も人気があり、広く知られているスキューバダイビング・コースです。コースで学んだ知識とスキルを応用して、受けたトレーニングと経験の範囲内で、監督者なしでダイビングできるようになります。

DBB003 ¥ 330,000

PADI 中級者Cカード
発行プラン1名様

- 体験内容 -
様々な種類のダイビングを経験することでダイビング・スキルを高め、自信を深めることができます。オープン・ウォーター・ダイバーを取得した直後から始めることができます。



スキューバダイビング
お申込み後の流れ

O1 お申込み後、2~3営業日以内に
メールをお送りします。

O2 メール記載のご確認事項に記載の上
ご返信いただかず、電話にてご連絡ください。

小値賀町ふるさと納税 お申し込み方法

小値賀町ふるさとBOOK『おぢか商店』をお読みいただきありがとうございます。気になる返礼品は見つかりましたか?お申し込みの際は、下記お申し込み方法をご確認のうえ、お申し込みください。特に年末近くのお申し込みの際は、締め切りを十分にご確認いただきますようよろしくお願ひいたします。

ふるさと納税ポータルサイトからのお申し込み

ポータルサイトは、寄附申し込みから支払いまでインターネット上で完結できる便利なサービスです。また、ワンストップ特例制度を使えば確定申告も不要なので、簡単にふるさと納税制度を活用できます!

※ワンストップ特例制度は、申請条件がございます。詳しくは、総務省のHPにてご確認ください。



ふるさとチョイス



楽天ふるさと納税

注意事項 2021年の控除を希望される方へ

郵便振替をご希望の方

2021年12月15日(水)申込締切

クレジットカード支払いをご希望の方

2021年12月31日(金)申込締切

※2021年12月31日(金)までにご入金が完了する必要があります。

申込書によるお申し込み

1. 寄附上限額を確認する

収入や家族構成によって控除額が異なるので、
お申し込み前にポータルサイト等で寄附の上限額を確認しましょう。

2. 本誌から返礼品を選ぶ

3. 寄附と返礼品を申し込む

本誌同封の申込書に必要事項を記入し、FAXまたは郵送でお送りください。

FAX 0959-56-4185

郵送 〒857-4701 長崎県北松浦郡小値賀町笛吹郷2376番地
小値賀町役場 総務課 企画振興班企画係

4. ご入金ください

申込書到着後、郵便振替をご希望の方へ払込票を郵送いたします。

窓口でお手続きをお願いします。

5. 寄附金控除のお手続き

寄附金受領証明書等は、ご入金確認後、返礼品とは別に郵送にてお届けします。

みなさまのご感想をお寄せください!

下記QRコードもしくはURLから、簡単なアンケートにご回答ください。

ご記入いただいた内容につきましては、今後の小値賀町ふるさと納税の新たな返礼品提案等へ役立てまいります。多くの方のご意見・ご感想を心からお待ちしています!

回答フォームはこちら!

下記のURL、または右のQRコードより
回答フォームにアクセスしてください。
https://r302.net/?id=ojika2021_anke



Editor's Note



Tomoka/Director

幼少期は五島列島の小学校で育ち、島が大好きなチームのムードメーカーで愛されキャラ。



Aika/Main Designer

イラストのセンスが光りまくる、期待のニューフェイス!猫ちゃんラブなほんわか癒し系の妹キャラ。



Nao/Designer

全体のディレクションと誌面調整を担当。小値賀の魅力に魅了され、家族旅行を計画中!

SUPPORT MEMBER Mihi / Riho / Eri / Raita

EDIT/PRODUCTION 株式会社スチームシップ 本社:HASAMI PORTO 〒859-3701 長崎県東彼杵郡波佐見町折敷瀬郷961番地1 2F TEL:0956-37-8020





おぢか商店
OJIIKA STORE

2021年11月発行[有効期限]2022年11月30日

発行／小値賀町役場 企画・制作／株式会社スチームシップ 〒859-3710 長崎県東彼杵郡波佐見町折敷瀬郷961番地1 2F TEL:0956-37-8020



- 小値賀町役場 〒857-4701 長崎県北松浦郡小値賀町笛吹郷2376番地1 WEB:<http://ojika.net>
- 小値賀町ふるさと納税サポート室 TEL:0956-37-8045 FAX:0959-56-4185 (受付時間:平日9:30-17:30) MAIL:ojika@steamship.co.jp