

ふるさと応援寄付金

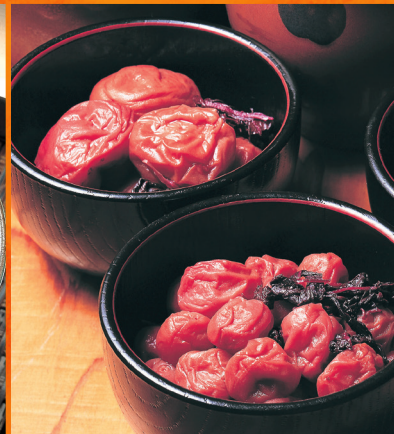


「NPO法人和歌山箕島球友会」

— マツゲン箕島硬式野球部 —

お礼品カタログ

ふるさと納税で「NPO法人和歌山箕島球友会」をご支援いただきありがとうございます



炒め物、煮物はもちろん、
牛井などにご利用頂ける
宮崎牛の特撰コマ切れ肉。



超特撰

A4等級以上

宮崎牛

三大会内閣総理大臣賞受賞

超特撰黒毛和種

黒毛和種

厳選銘柄



全国和牛能力共進会にて
“内閣総理大臣賞”を受賞
日本一に認められたブランド牛

宮崎牛

【全国和牛能力共進会】とは？
全国の優秀な和牛を5年に1回、一堂に集めて優秀な和牛を表彰する全国規模の和牛の品評会のことです。【年中のオリンピック】とも言われている食のことで、宮崎牛は2012年の第10回全国和牛能力共進会で全和牛中5部門で最優秀賞を受賞し、さらに最優秀の内閣総理大臣賞を受賞しました。その実力と品質は全国に認められています。

宮崎牛(黒毛和種) **冷蔵**
超特撰コマ切れ肉

申込番号 | A001 ・1kg 交換ポイント **50pt**

申込番号 | A002 ・2kg 交換ポイント **100pt**



よく動かす部位の為、脂肪分が少ない赤身肉です。

宮崎牛(黒毛和種)
超特撰モモ部位 **冷蔵**

- 申込番号 | A003 焼肉用・570g 交換ポイント **50pt**
- 申込番号 | A004 焼肉用・1.3kg 交換ポイント **100pt**
- 申込番号 | A005 すき焼用・570g 交換ポイント **50pt**
- 申込番号 | A006 すき焼用・1.3kg 交換ポイント **100pt**
- 申込番号 | A007 ステーキ用・570g 交換ポイント **50pt**
- 申込番号 | A008 ステーキ用・1.3kg 交換ポイント **100pt**



非常に旨味がある部位。
肉質はキメが細かく風味があります。

宮崎牛(黒毛和種) **冷蔵**
超特撰サーロインステーキ

申込番号 | A013 ・180g×4枚 交換ポイント **100pt**



非常に旨味がある部位。肉質はキメが細かく風味があります。

宮崎牛(黒毛和種)
超特撰ロース部位 **冷蔵**

- 申込番号 | A009 すき焼用・320g 交換ポイント **50pt**
- 申込番号 | A010 すき焼用・720g 交換ポイント **100pt**
- 申込番号 | A011 焼肉用・320g 交換ポイント **50pt**
- 申込番号 | A012 焼肉用・720g 交換ポイント **100pt**



霜降りの柔らかい赤身肉で濃厚な味わいです。

宮崎牛(黒毛和種) **冷蔵**
超特撰カタロース部位

- 申込番号 | A014 焼肉用・400g 交換ポイント **50pt**
- 申込番号 | A015 焼肉用・900g 交換ポイント **100pt**
- 申込番号 | A016 すき焼用・400g 交換ポイント **50pt**
- 申込番号 | A017 すき焼用・900g 交換ポイント **100pt**

2 ※写真は全てイメージです。※掲載しているセット内容は、季節等の都合により内容変更または同類相当の謝礼品に変更となる場合があります。予めご了承ください。
※中元歳暮時期は、季節柄大変混み合っており、お届けが多少遅れる場合があります。記載内容以外の食材や薬味、容器等は含まれません。謝礼品はなくなり次第終了とさせていただきます。

1頭の牛から約3% (8kg)しか取れない
希少部位です。最も柔らかい部位です。

超特撰

A4^{等級}以上

超特撰黒毛和種

宮崎牛

ヒレステーキ



宮崎牛(黒毛和種)
超特撰ヒレステーキ

冷蔵

申込番号 | A018 ・120g×4枚 交換ポイント **100pt**

希少部位

モモ肉の中でも比較的霜降り(サシ)が多く
赤身肉の味を味わせる部位です。

宮崎牛(黒毛和種)
ヒウチ焼肉用

冷蔵

申込番号 | A019 ・400g 交換ポイント **50pt**

申込番号 | A020 ・800g 交換ポイント **100pt**

牛のバラ肉の中でヒレに近い部位。赤身部分、
脂身部分どちらのうまみも最上級クラスの部位です。

宮崎牛(黒毛和種)
カイノミ焼肉用

冷蔵

申込番号 | A021 ・400g 交換ポイント **50pt**

申込番号 | A022 ・800g 交換ポイント **100pt**



人気商品

牛の横隔膜にあたる部位。肉質は柔らかく
肉厚でカルビよりもヘルシーな部位。



国内産
ハラミ焼肉用<解冻>
(一部サガリが含まれます)

冷蔵

申込番号 | A023 ・650g 交換ポイント **100pt**

※国内産商品の準備に時間がかかる場合がございます。
予めご了承ください。



焼肉といえば皆、だいすきな牛タン。
あっさりとしたレモン汁でお召し上がり下さい。
国内産
牛タン焼肉用<解冻>

冷蔵

申込番号 | A024 ・650g 交換ポイント **100pt**

※国内産商品の準備に時間がかかる場合がございます。
予めご了承ください。

沖縄産 「あぐー」は、たっぷりの旨味と、とろける脂身を持つ、美味しい豚肉です。
コレステロール値が低く、ヘルシーなのも特長です。

沖縄産
あぐー豚しゃぶしゃぶ用

申込番号 | A025 ロース・600g 交換ポイント **30pt**

申込番号 | A026 バラ・600g 交換ポイント **30pt**

申込番号 | A027 ロース・300g
バラ・300g 交換ポイント **30pt**

※写真は全てイメージです。※掲載しているセット内容は、季節等の都合により内容変更または同類相当の謝礼品に変更となる場合があります。予めご了承ください。
※中元歳暮時期は、季節柄大変混み合っており、お届けが多少遅れる場合があります。記載内容以外の食材や薬味、容器等は含まれません。謝礼品はなくなり次第終了とさせていただきます。



鰻
—うなぎ—
うなぎのエキスをを使用した自家製無添加たれを使用。



川口
水産

国内産
国産うなぎ蒲焼き(養殖) **冷蔵**
申込番号 **B001** ・蒲焼き180g×3尾
交換ポイント **100pt**



淡白な身質でありながら、しっかりとした旨味と甘味がある美味しいとらふぐ(養殖)です。

とらふぐ (陸上養殖)
海上養殖とは違いストレスの少ない飼育環境で育ち、肝が小さく身が肥えて天然物に近いのが特徴。



熊本産他
陸上養殖 活とらふぐ **冷蔵**
申込番号 **B002** ・原体800gアップ/1尾
交換ポイント **50pt**

熊本産他
陸上養殖 活とらふぐ (限定) **冷蔵**
申込番号 **B003** ・原体約1.5kg/1尾
交換ポイント **100pt**

お取扱い期間 11月中旬～翌年2月下旬



本鮭
—ほんまぐろ—
まぐろの中でもっともおいしいとされる本鮭。脂ののりと肉質の良さを堪能ください。



大トロ・中トロ・赤身の3種類入った贅沢なセットです。

地中海産
本まぐろセット(養殖) **冷蔵**
申込番号 **B004** ・赤身150g・中トロ500g・大トロ150g
合計800g
交換ポイント **100pt**



紀州備長炭熟成干物。海の恵みと山の恵みが重なり合った絶品の干物詰め合わせセット

高下商店
紀州備長炭
干しセット

冷凍

申込番号 | B005 ・さば片身×2パック
・特大真ほっけ1尾×1パック
・サーモン1切×2パック ・金目鯛1尾×1パック
・にしん片身3枚×2パック 計8パック

交換ポイント 50pt



少し贅沢な気分を味わえるオススメの極上ウニです。

ロシア産他
生うに

冷蔵

申込番号 | B006 ・150g

交換ポイント 100pt



黒潮に育つ天然の本クエ。脂がのり、上品で深みのある味わいをご堪能下さい。

九
絵

宅配クエ 冷蔵

申込番号 | C001

・約3.5人前

交換ポイント 200pt

申込番号 | C002

・約5人前

交換ポイント 300pt

申込番号 | C003

・約7人前

交換ポイント 400pt



民宿松林では、地元紀伊水道で獲れた天然物のクエ・ハモ・アワビなど、さまざまな魚介類を存分にお楽しみいただいております。

民宿松林
—まつばやし—

こちらの商品は、民宿松林での宿泊もしくは食事のクーポン券になります。

民宿松林様より

申込番号 | C004

クーポン券 10,000円

交換ポイント 100pt

申込番号 | C005

クーポン券 20,000円

交換ポイント 200pt

申込番号 | C006

クーポン券 30,000円

交換ポイント 300pt



村忠水産

釜上しらす・ちりめん・つくだ煮



申込番号 | D001 冷蔵

・釜上しらす450g・ちりめん450g・つくだ煮450g (合計1.35kg)

交換ポイント 60pt

申込番号 | D002 冷蔵

・釜上しらす800g・ちりめん700g・つくだ煮800g (合計2.3kg)

交換ポイント 100pt



村忠水産

釜上しらす・つくだ煮

・釜上しらす750g・つくだ煮550g (合計1.3kg)

申込番号 | D003

交換ポイント 60pt



村忠水産

釜上しらす・ちりめん

・釜上しらす750g・ちりめん550g (合計1.3kg)

申込番号 | D004

交換ポイント 60pt



村忠水産

釜上しらす

・350g

申込番号 | D005

交換ポイント 20pt

冷蔵



村忠水産

ちりめん

・200g

申込番号 | D006

交換ポイント 20pt

冷蔵

※写真は全てイメージです。※掲載しているセット内容は、季節等の都合により内容変更または同類相当の謝礼品に変更となる場合があります。予めご了承ください。
※中元歳暮時期は、季節柄大変混み合っており、お届けが多少遅れる場合があります。記載内容以外の食材や薬味、容器等は含まれません。謝礼品はなくなり次第終了とさせていただきます。

みかんといえば和歌山県。傾斜地に広がる段々畑。燦々と降り注ぐ太陽。海から吹き上げてくる暖かい潮風。素晴らしい環境で育った和歌山自慢の絶品みかんです。

みかんの環境に適した和歌山(産地)で収穫された環境のブランドみかん

和歌山中央果
青果



お取り扱い期間
12月上旬～2月上旬



和歌山県産
田村みかん

常温

申込番号 | E001 ・約5kg・赤秀・S・M・Lサイズいずれか

※数に限りがありますので、品物がなくなり次第受付終了となります。交換ポイント **50pt**

和歌山中央果
青果



お取り扱い期間
1月上旬～2月上旬



和歌山県産
ハウス完熟越冬みかん

常温

申込番号 | E002 ・約5kg・赤秀・S・M・Lサイズいずれか

※数に限りがありますので、品物がなくなり次第受付終了となります。交換ポイント **50pt**

フルーツ

生産者から
産地直送

お取り扱い期間
7月上旬～7月下旬



西前農園

桃の高級ブランド「あらかわの桃」。果汁あふれる上品な甘さをご賞味ください。

和歌山県産
あらかわの桃

冷蔵

申込番号 | E003 ・約4kg・12～15玉で

交換ポイント **50pt**

生産者から
産地直送

お取り扱い期間
8月中旬～9月上旬



西澤農園

歯応えはしっかり・ジューシーなのが特徴で、皮ごと食べられます。マスカット特有の上品な味わいと香りを丸ごと味わえる人気の白葡萄です。

和歌山県産
シャインマスカット

冷蔵

申込番号 | E004 ・約3kg(4房入り)

交換ポイント **100pt**

生産者から
産地直送

お取り扱い期間
7月上旬～8月下旬



吉本農園

温室栽培にて高糖度の完熟マンゴーを栽培しております。完熟状態にてお届けしますので到着後すぐにお召し上がり頂けます。

和歌山県産
紀州完熟マンゴー

冷蔵

申込番号 | E005 ・2Lサイズ(350g程度)×2玉
又は、Mサイズ(250g程度)×3玉

交換ポイント **100pt**

生産者から
産地直送

お取り扱い期間
11月上旬～11月下旬



山本農園

富有柿は、柿の王様と呼ばれ、たっぷりの果肉と甘い果汁は秋を感じる至福の味です。

和歌山県産
富有柿

常温

申込番号 | E006 ・4kg 2L(13玉)または3Lサイズ(12玉)のいずれかが秀品

交換ポイント **40pt**

生産者から
産地直送

お取り扱い期間
1月中旬～2月下旬



紀のファーム

まりひめは、和歌山県特産のオリジナルいちごです。厳選した特大サイズの4Lサイズ以上のみのまりひめを丁寧に梱包しております。

和歌山県産
特大完熟まりひめ

冷蔵

申込番号 | E007 ・1箱(12粒～15粒入り/秀品)

交換ポイント **50pt**

和歌山中央果
青果

お取り扱い期間
8月中旬～9月上旬



和歌山中央果
豊水梨

常温

少し大ぶり、ひと口食べると強い甘味が口の中に広がります。

申込番号 | E008 ・4kg 8～15玉のいずれか

交換ポイント **40pt**



早和果樹園
味まろしぼり 2種の濃厚ジュレ小箱セット

申込番号 | F001 常温

- ・味まろしぼり 180ml×2本
- ・果樹園の濃厚みかんジュレ 120g×1個
- ・果樹園の濃厚みかんジュレ まるごと1個入120g×1個

交換ポイント **30pt**



早和果樹園
飲むみかん・濃厚ジュレセット

申込番号 | F002 常温

- ・飲むみかん 180ml×4本
- ・果樹園の濃厚みかんジュレ 120g×4個

交換ポイント **40pt**



早和果樹園
味まろしぼり
飲むみかん飲み比べセット

申込番号 | F003 常温

- ・味まろしぼり 180ml×5本
- ・飲むみかん 180ml×5本

交換ポイント **50pt**



早和果樹園
味まろしぼり
濃厚ジュレギフト

申込番号 | F004 常温

- ・味まろしぼり 720ml×2本
- ・果樹園の濃厚みかんジュレ120g×4個

交換ポイント **60pt**

※写真は全てイメージです。※掲載しているセット内容は、季節等の都合により内容変更または同類相当の謝礼品に変更となる場合があります。予めご了承ください。
※中元歳暮時期は、季節柄大変混み合っており、お届けが多少遅れる場合があります。記載内容以外の食材や薬味、容器等は含まれません。謝礼品はなくなり次第終了とさせていただきます。



清らかな清流に恵まれ豊かな土壌で育ちました。
自然が育む味、香り、粘りは非、一度ご賞味下さい。

地元和歌山の美味しいお米のみを
ブレンド(和歌山未検査米)。
国内産なので、安心・安全です。



JAにいがた南蒲
新潟産こしひかり

和歌山の地で獲れたお米
(和歌山未検査米)

申込番号 | G001 ・5kg×2袋

申込番号 | G002 ・5kg×2袋

交換ポイント **50pt**

交換ポイント **40pt**



梅の風味を生かしながら、
塩分5%に仕上げました。
さっぱりとしたやさしい甘みの
梅干しです。

はちみつを加えて酸味と塩辛さを
おさえた甘口です。

高品質で柔らかい紀州産南高梅
の中から完熟した特大粒の梅を
選りすぐり、梅が本来持つ酸味を
生かしながら、まろやかで深みの
ある高貴な味わいに仕上げました。

高品質で柔らかい紀州産南高梅
の中から完熟した特大粒の梅を
選りすぐり、しその爽やかな香りを
生かしながら漬上げ、一粒
ひとつぶ丁寧に心を込めて包みました。



中田食品
梅道
紀州南高梅
〈うす塩味〉 常温

中田食品
梅道
紀州南高梅
〈はちみつ味〉 常温

中田食品
紀州南高完熟梅
禅の匠〈木箱入り〉 常温

中田食品
紀州南高完熟梅
心〈木箱入り〉 常温

申込番号 | H001 ・塩分5%・500g

申込番号 | H002 ・塩分8%・500g

申込番号 | H003 ・1箱(12粒)/
塩分14%

申込番号 | H004 ・1箱(12粒)/塩分10%

交換ポイント **30pt**

交換ポイント **30pt**

交換ポイント **40pt**

交換ポイント **40pt**



1年熟成の「The CHOYA SINGLE YEAR」と、
3年熟成の「The CHOYA AGED 3 YEARS」の
2本入りセットです。

チョーヤ
南高梅100%使用
The CHOYA ギフトセット 常温

申込番号 | I001 ・720ml×2本/アルコール分:15度

交換ポイント **40pt**



黄色く色づいた紀州産完熟南高梅を
仕込水/紀州熊野の名水「富田(とんだの水)」を
使用して漬けた、紀州の梅酒5本セットです。

中田食品
紀州の梅酒飲み比べ5本セット
(白・赤・樽・蜂蜜・黒糖) 常温

申込番号 | I002 ・300ml×5本/アルコール分:(樽)20度、(他、全)12度

交換ポイント **30pt**



希少価値の高い「紅南高梅」のみを使用した梅酒と、
紀州南高梅の梅酒に有田みかん果汁を加えた
みかん梅酒の和歌山づくしの梅酒2本ギフトセットです。

中野BC
和歌山の贅沢梅酒ギフトセット
(紅南高・完熟みかん梅酒) 常温

申込番号 | I003 ・720ml×2本/アルコール分:(紅南高)20度
(完熟みかん梅酒)12度

交換ポイント **40pt**

創業天保十二年、170年の歴史に裏打ちされた伝統を守り続け、
厳選された材料と、全て手作りという製法にこだわりを持っています。



申込
番号 | J001 常温
湯浅醤油の角長
醤油3本
醤油のぞき1皿
化粧箱入りセット

・濁り醤油720ml・湯浅たまり900ml
・濁り醤油3年熟成「匠」300ml
・醤油のぞき1皿の化粧箱入りセット

交換ポイント **70pt**



申込
番号 | J002 常温
湯浅醤油の角長
濁り醬

・720ml

交換ポイント **30pt**



申込
番号 | J003 常温
湯浅醤油の角長
醤油6本セット

・濁り醤油720ml×3本・湯浅たまり900ml×3本
(ダンボール箱入)

交換ポイント **120pt**

地元で獲れた鮮魚を使い、郷土色豊かで健康的な手造りの味をお届けします。

無添加ほねく 紀州有田蒲鉾



申込
番号 | K001
紀州有田蒲鉾
かまぼこセット 冷蔵

・ほねく3枚入1パック・しおじ焼2パック

交換ポイント **20pt**



申込
番号 | K002 冷蔵
紀州有田蒲鉾 かまぼこセット

・田鶴焼1パック・はもごぼう巻1パック
・しおじ焼2パック・ほねく5枚入1パック
・ほねく3枚入2パック・鰻つみれ1パック
・鰻天ぷら1パック

交換ポイント **60pt**



申込
番号 | L001
マツゲン箕島 硬式野球部応援グッズ

・Tシャツ(M・L・XL)・帽子サイズフリー
・タオル約110cm×約24cm

※カタログ掲載のデザインと異なる場合がございます。

交換ポイント **30pt**

マツゲン箕島 硬式野球部応援グッズ

松源商品券

松源全店で、レジでのお支払いにご利用頂けます。おかげさまで、長年ご好評頂いております。



申込
番号 | M001
交換ポイント **20pt**
・2,000円分

申込
番号 | M002
交換ポイント **60pt**
・6,000円分

申込
番号 | M003
交換ポイント **100pt**
・10,000円分

申込
番号 | M004
交換ポイント **200pt**
・20,000円分

申込
番号 | M005
交換ポイント **300pt**
・30,000円分

申込
番号 | M006
交換ポイント **400pt**
・40,000円分

申込
番号 | M007
交換ポイント **600pt**
・60,000円分

申込
番号 | M008
交換ポイント **1,000pt**
・100,000円分

ギフトカード

JCBギフトカード

マツゲン全店で各種ギフトカードがご利用頂けます。※一部ご利用頂けない商品・サービスがございます。



申込
番号 | M009
交換ポイント **20pt**
・2,000円分

申込
番号 | M010
交換ポイント **60pt**
・6,000円分

申込
番号 | M011
交換ポイント **100pt**
・10,000円分

申込
番号 | M012
交換ポイント **200pt**
・20,000円分

申込
番号 | M013
交換ポイント **300pt**
・30,000円分

申込
番号 | M014
交換ポイント **400pt**
・40,000円分

申込
番号 | M015
交換ポイント **600pt**
・60,000円分

申込
番号 | M016
交換ポイント **1,000pt**
・100,000円分

※尚、各種ギフトカードはつり銭はお出しできませんのでご了承ください。

※写真は全てイメージです。※掲載しているセット内容は、季節等の都合により内容変更または同類相当の謝礼品に変更となる場合があります。予めご了承ください。
※中元歳暮時期は、季節柄大変混み合っており、お届けが多少遅れる場合があります。記載内容以外の食材や薬味、容器等は含まれません。謝礼品はなくなり次第終了とさせていただきます。



これからも応援よろしくお願いします!

地域貢献活動

様々な地域活動に積極的に参加しています。

- ・総合型スポーツクラブ
小さなお子様から、高齢者まで誰もが生涯にわたって参加できるスポーツ及び文化活動を実施し、地域コミュニケーションの輪を広げ健康で笑顔のあふれる楽しい町づくりに貢献しています。
- ・野球教室開催
社会人野球の練習に参加しながら、基本、実践練習の習得
- ・有田市協働事業
・「保育所・老人ホーム」清掃活動
・「有田市体育施設」周辺清掃活動
・「親子でティーボール」を楽しもう会
・「各マラソン大会」運営スタッフ手伝い



マツゲン箕島硬式野球部

問い合わせ先 ■ 住所:和歌山県有田市宮崎町2497-2 マツゲン有田球場内 ■ TEL:(0737)82-0701 ■ FAX:(0737)82-0702
 【マツゲン箕島硬式野球部事務局】 ■ E:mail jimukyoku@w-minoshima.or.jp ■ HP http://www.w-minoshima.or.jp/

ポイントをお持ちの方のご利用ガイド

1 謝礼品のお申込みについて

謝礼品のお申込みは、お電話・専用申込用紙インターネット(ホームページ)のいずれかをご選択ください。

※専用申込用紙がお客様控えとなりますので、謝礼品お届けまで大事に保管してください。

2 謝礼品の配送について



宅配便、メール便でお送りします。

3 お問い合わせについて

カタログの内容・謝礼品・寄付金の活用方法については(特非)和歌山箕島球友会事務局までお問い合わせください。

〒649-0316 和歌山県有田市宮崎町2497-2 マツゲン有田球場内
 受付時間
 ☎ 0737-82-0701 火～日 9:00～19:00
 (定休日:月曜日・年末年始12月29日～1月3日)

カタログの見かた



お取扱期間
7月上旬～7月下旬

●謝礼品の説明について

← 申込期限が設けられている謝礼品。期間内のみ申込可。又、謝礼品が配送される時期。

冷蔵

申込番号

F001

和歌山産

あらわの桃

約4kg・12～15玉で

交換ポイント

謝礼品の配送方法

常温 常温で配送 冷蔵 冷蔵便で配送

冷凍 冷凍便で配送

謝礼品の申込番号

謝礼品の交換ポイント数

※自治体毎にポイント表記が異なります。

謝礼品をお申込の前にご確認ください

- 掲載しているセット内容は、都合により内容変更または同類相当の謝礼品に変更となる場合があります。予めご了承ください。
- 農産物(生鮮食品)につきましては、天候の影響で収穫量・収穫時期が遅れた場合、発送が遅れる場合があります。
- 季節によって謝礼品の内容が変更になる場合があります。
- 中元歳暮時期は、季節柄大変混み合っており、お届けが多少遅れる場合があります。予めご了承ください。
- 写真は全てイメージです。記載内容以外の食材や薬味、容器等は含まれません。
- 謝礼品は無くなり次第終了とさせていただきます。
- 不在等による配送日指定のご希望は可能な限り対応致します。