

令和 7 年 9 月 22 日
地方創生推進部広報・魅力発信課

長岡の魅力を「ふるさと納税」で全国へ！ こだわりの逸品を追加＆新米予約が好調

長岡市は、ふるさと納税を通じて本市の魅力を全国へと発信し、長岡ファンの拡大や地場産業の活性化に取り組んでいます。

このたび、支所地域から新たに 2 品の魅力的な返礼品が加わりました。栃尾地域からは、ふるさと納税でしか手に入らないこだわりの日本酒、小国地域からは、伝統的な和紙の紙すき体験が登場しました。

また、令和 7 年産米の予約が好調です。昨年度寄附が最も寄せられたえちご中越農業協同組合では、令和 7 年産のふるさと納税寄附者向けに昨年比約 1.5 倍となる 1,200 トン（2 万俵）の原料確保を予定しています。

1 新たに返礼品となった長岡のこだわりの逸品を紹介

（1）山城屋 ALBA（アルバ）720ml（越銘醸株式会社）

原料調達から製造まで栃尾地域に特化したこだわりの日本酒（山城屋）を 1 年間氷温熟成。樽は、新潟市西蒲区越前浜のワイナリー「Fermier」^{フェルミエ}の香り高いオーク樽を使用。異なる文化が融合した唯一無二の日本酒で、ふるさと納税でしか手に入らない限定プレミアムボトルです。

山城屋の監修を務めたのは世界各国に展開する高級和食レストラン「ZUMA」^{ズマ}で日本酒ソムリエを務めている浜田竜二氏※です。

寄附額 : 52,000 円
数量 : 限定 50 本
受付開始 : 10 月 1 日（水）

※浜田竜二氏との出会いは、
長岡市の情報発信メディア
「な！ナガオカ」にて紹介しています。



▲ ZUMA（スペイン）で日本酒をプレゼンする
越銘醸の吉原さん（写真左）と浜田さん



▲ 原料となる栃尾の田んぼの風景
ALBA の意味：スペイン語で「夜明け」

(2) 小国和紙の紙すき体験 (有限会社小国和紙生産組合)

^{こうぞ}楮 100%の原料で、職人の道具を使って本格的な紙すきを体験するほか、和紙ができるまでの工程を職人がご案内。模様をつけることも可能。60分の体験時間で5枚の和紙を作成します。体験ですいた作品は後日郵送で自宅にお届けします。最大5人まで参加可能で、団体やファミリーにもおすすめです。



寄附額：17,000円

2 新米予約を開始している主な米銘柄

今年度の当市全体の寄附額は、8月末現在で昨年同月比約87%（うち、米は76%）ですが、新米予約の開始により8月単月では昨年比115%と好調です。

(1) 長岡産コシヒカリ

内容量：2キロ、3キロ、5キロ、10キロ、20キロ、25キロ

配送回数：1回または毎月配送の定期便（3か月、6か月、12か月）

寄附額例：5キロ1回 16,000円

(2) 魚沼産コシヒカリ（川口地域）

内容量：5キロ、10キロ

配送回数：1回または毎月配送の定期便（3か月、6か月、12か月）

寄附額例：5キロ1回 20,000円



(3) 長岡産新之助

内容量：5キロ、10キロ、20キロ、25キロ

配送回数：1回または毎月配送の定期便（3か月）

寄附額例：5キロ1回 19,000円

上記のほか、市内各事業者の理解と協力により、返礼品として長岡産米の確保に努めています。

問い合わせ：広報・魅力発信課 木村
電話0258-39-2202