

福智や福岡ならではの返礼品を数多く取りそろえた福智町のふるさと納税。

「心のふるさと」として選ばれるよう多彩な町の魅力とまちづくりでお応えしています。

## 【福智町のふるさと納税返礼品】

まるでハーバーへ込めてお届けしています



福智産の大麦と天然水で仕込んだ本格麦焼酎「福智」。無濾過にこだわりまろやかな味わいに仕上げました。

ジョブサポートみろく  
マイルドで  
**本格焼酎**



最高級の味を誇る「とらふぐ」を、おいしく味わえる食感の絶妙な薄さで刺身に。上品な旨味と弾力をご賞味ください。

焼魚市場  
**とらふぐ刺し**



究極の秘伝のタレでいただく焼肉。タレとの相性を追求した特選和牛やホルモンをぜひ味わってみてください。

焼肉ボタ山  
**九州産特選和牛**



福岡県産の濃厚生しぼり豆乳や国産アカシア蜂蜜などを使用。ヘルシーで美容成分豊かなとろけるスイーツです。

ピザカフェ  
げんき  
**豆乳チーズケーキ**



入念に下処理した豚のけん骨を福智の天然水で半日以上煮詰め、豚骨の旨みを極限にまで抽出した生スープでお届け。

ラーメンまむし  
**幻と呼べる豚骨ラーメン**



創業以来、改良を重ねながら継ぎ足し熟成させたタレを、国産うなぎに絡ませ、ふくら香ばしく焼き上げた逸品。

割烹たちはばな  
**極みつなぎ蒲焼**



美肌の湯「ほうじょう温泉ふじ湯の里」を再現した入浴剤に、福智町花「藤」の香りをブレンドした高級薫用美肌入浴剤。

リノス  
**ふじの幻湯**  
(薬用美肌入浴剤)



福智の風土に合わせて醸造。江戸時代からの先祖伝来の技法で生まれる素朴な風味の純天然味噌です。

小西みそ  
**純天然味噌**



イチボステーキにビーフストロガノフなど、本格欧風料理の人気メニューをご家庭でご堪能ください。

ビストロみな川  
**本格欧風料理**



瑞々しい状態の花や植物を鑑賞できる新感覚インテリアのハーバリウム。福智山の緑や迎接の藤の紫が表現されています。

クラモト花店  
**5色のハーバリウム**



食物アレルギーをお持ちの方やヘルシー志向の方、妊娠や授乳の方にも安心して味わっていただける焼菓子セット。

ケーキと焼菓子のお店ちびちび  
卵・乳・小麦を使わない  
**焼菓子**



南国元氣鶏やはかた地どりなど厳選素材で具だくさん鶏鍋。旨味がしみわたる手間いらずの絶品鍋です。

鶏無双赤池セツト  
**鶏鍋**



福智山麓で育まれた自慢のお米。確かな技術と製法で磨き上げた無洗米。それ多くの品種と量を取りそろえました。

J.A.・藤食糧  
**福智産米と無洗米**



お盆やお彼岸のお供え物としても最適な落雁、福智や地域の誇りをモチーフで感謝の心を込めた逸品です。

樂心堂  
**芸術的落雁**



乳酸菌を配合した飼料と磁気活性水で飼育したこだわりの高品質豚肉「乳豚」。やわらかい肉質をお楽しみください。

豚肉工房うめちく  
**ブランド豚肉「乳豚」**



福智産の素材をぜいたくに使用した濃厚でリッチな口どけが自慢のジェラート。福智ブランドファクトリーが、町内の工房で、一つひとつ真心を込めて手づくりしたジェラートです。



福智ブランドファクトリー  
**ふくち☆リッチジーラート**



色鮮やかなルビー色で高糖度の福智ブランドイチジク。従来にない肉厚で白い果肉の食感は驚くほどになめらか。まさに「フルーツの女王」と呼ぶにふさわしい、上品な味わいです。



La piantagione  
**ヒヨモツひめイチジク**



サクッとした歯ざわり、口に広がる果汁と甘さ。福智が筆頭に掲げるブランド果実「赤池梨」。明治時代から育まれてきたその特徴は、山肌での斜面栽培。品質にこだわり、手間のかかる栽培に挑む情熱は、赤池梨の豊かな味そのものが物語っています。



福智町を代表するブランド果実  
**赤池梨**



みずみずしさ・上品な甘さ・芳醇な香りが自慢のイチゴ「博多あまおう」。農薬に頼らず虫や微生物を活用した「天敵駆除の自然農法」と天然海藻を活用した土と苺の生命力を最大限引き出す「アルギト農業」で育てました。



あの仲さんちのいちご農園  
**博多あまおうイチゴ**

ふるさとからお届け

便利なポイント制度

福智町のふるさと納税はポイント制度を採用しています。好きなときに好きなだけポイントを使えるからとっても便利。「福智町ふるさと納税特設サイト」から手続きすれば、ポイントをためて返礼品を注文することができます。

ふるさと納税  
サイトはこちら

