



産山村

ふるさと納税

九州は熊本、阿蘇の外輪山にある約一四〇〇人余りが暮らす小さな村、産山村。

私たちの村には千年前から受け継がれてきた広大な草原と、阿蘇を流れる澄んだ水があります。

産山村は、皆様からのご支援とともに、畜産や稲作を中心とした里山文化を明日へとつないでいくことを目指します。



ふるさと納税のお申込みは産山村役場のほか各事業者においても受け付けております。



ふるさとチョイス



ふるなび



さとふる



楽天ふるさと納税



ANA のふるさと納税

純米吟醸酒「産山村」

田んぼに放した鯉が雑草や害虫を食べてくれる“鯉農法（無農薬）”で栽培しました。純米吟醸酒で最高のものを目指し、試行錯誤を続け、ようやく辿り着いた酒は、かつて飲んだことがないような上品で芳醇な味わい。女性からも「飲みやすい」と評判です。

おすすめ

あか牛

阿蘇の草原で育った褐色の毛並みの希少な和牛が“あか牛”です。天然の草を食べ、湧き水を飲み、のんびりと育ったあか牛のお肉は、牛肉本来の味に溢れ、脂身はさらさらとしていて、くどさが全くありません。ぜひ、この機会にお試しください。



お肉



あか牛すき焼きセット

「放牧あか牛」の霜降り肉の肩ロースと赤身の旨みの詰まったモモのすき焼きセットです。程よい霜降りであっさりしていながらも、旨みが濃いのが特徴です。



あか牛サーロイン

赤身の引き締まった食感があり、嚼むほどに旨味のある肉汁が染み出していきます。



あか牛ホルモン

阿蘇高原の大自然で育った「うぶやま産あか牛」のホルモンです。あか牛だけの贅沢なホルモンでご賞味ください。



ぐるぐるウインナー

手仕事でつくられたお肉屋さんのウインナー『ぐるぐる』です。大・中・小の3種類があり、一度食べたならみつきに！

お酒



純米吟醸酒「産山村」

無農薬・鯉農法で栽培した酒米と、環境省選定「名水百選」の池山水源の水を使用した純米吟醸酒です。



純米焼酎「産山村」

焼酎の原料「五百萬石」は、鯉が雑草や害虫を食べてくれる田んぼでできました。水は環境庁指定名水百選に選ばれた池山水源の水を使用し、できた焼酎がこの「産山村」です。

甘味



焼きアーモンド

素材こだわって製造している焼きアーモンドです。優しい甘みとアーモンドの風味、また「カリッ」とした食感が多くの方の高評価をいただいております。



チーズケーキ

スイス原産、産山村育ちのブラウンスイス牛の牛乳を使用した自慢の一品です。チーズケーキは濃厚なチーズのうま味で県内県外問わずファンが多い逸品です。



飲むヨーグルト

ブラウンスイス牛乳から生まれた乳製品で、目の濃厚な味わいと後味すっきりと好評な飲むヨーグルトは老若男女問わず人気がある品です。



ミックスナッツ

ローストしたアーモンド・カシューナッツ・ピーカンナッツをバランスよくミックスしました。サラダやアイスなどにトッピングするとオススメです。

旅



宿泊券

奥阿蘇の宿やまなみ

阿蘇の奥座敷に位置する産山村でも閑静な立地にあり、若い木々に囲まれた素朴な古民家のお宿です。地元産山村で採れる、山菜やお肉、お魚を中心とした郷土料理。ぼたもちや阿蘇名物のだんご汁、自家製の25種類前後の漬物など女将自慢の田舎料理が味わえます。

ふるさと納税についてのお問い合わせ

〒869-2703 熊本県阿蘇郡産山村大字山鹿 488-3

産山村役場 企画振興課 ふるさと納税担当

電話番号：0967-25-2211

産山村ホームページ

