

卷之三

株式会社  
安藤プロパン

〒955-0095  
三条市代官島川原271  
TEL. 34-7656(代)  
FAX. 35-6326



▶ 燕市役所



▶市役所玄間ロビー



ベル賞晩餐会



► 燕鎗起銅器(伝統工芸)



▶遠藤係長(左)・近藤主任(右)

燕市に於ける年税額は、2022年で約49億円と推定される。このうち、県内に支拂う税金は約20億円である。この内訳は、個人住民税（約10億円）、法人税（約5億円）、地代税（約3億円）などである。

を見ない品揃えだ。  
燕市のホーメンジ  
で「ふるさと納税返  
礼品動画」を見てみ  
に使つての料理を実  
験してみた。燕市の  
料理は日々の生活につ  
いて、マチソタツズにつ  
いて、細部に渡つての  
料理器具が細部に渡つて  
紹介される。実際  
に登場したボトル、包  
丁、ザル、圧力鍋等  
が優れものの中の圧  
力を実感できる。  
その料理の負担を少  
なくし、より少しおかせ  
でも無くして、よしと  
楽しむ。このふるさ  
と納税を通じて皆さま  
と一緒に、このふるさ  
と納税の調理器具を  
楽しんでくれる調理器  
具。このふるさと納税  
の周りの調理器具を  
一度見直す夕イミング  
になれば良いなと思つ  
てあります。凸凹のY  
OJ T SIRで紹介され  
た。この調理器具は正  
しい演出だ。それで良  
いので、直ぐに優れ  
るもので、その製品を  
求めに来た。でもう一  
歩進んで、もう一つの  
燕市で、ふるさと納税  
の礼品動画を見てみ  
た。これが女性が揚げ  
鍋で、登場した。これ  
は、女性が揚げ鍋で、  
包丁、ザル、圧力鍋等  
の道具で、燕市の料理  
を実験してみた。燕市  
の料理は日々の生活  
について、マチソタツ  
ズについて、細部に渡  
つての料理を実験して  
みた。燕市の料理器具  
が細部に渡つて紹介  
される。実際には、包  
丁、ザル、圧力鍋等  
が優れものの中の圧  
力を実感できる。

ふるさと納税担当する燕市総務課の職員は毎日チエックし、寄附者への確認書類の発送を迅速に行なうことを徹底し、市長の札状と市の觀光パンフレットと共に郵便で送る。返礼品も早期発送に努めて、燕市の姿勢を示す。かるさと納税に出品している企業は1社。総務課の遠藤は「ふるさと納税係は、ふるさと納税の意識がいい企業さんの中には、燕市に出品します」と、燕市に優れている企業に優れています。顕著に表わされるふるさと納税の額に、燕市は「ふるさと納税」の技術、品質共に高い評価を得ています。

**Q** 次の□の中には、すべて同じ文字が入ります。それは何でしょうか!?

しゆきり  
10

[63] 955-0095	三条市代官原271	川原271
人物	安藤勝	安藤勝
あん	くわ	くわ
クレ	イズ	イズ
係	係	係

V61  
388  
66位　…4個の卵はそれぞ  
れ、部屋の四隅のがどに置かれた。  
当選者発表

▼田辺利明さん（三条市）  
▼上村郁朗さん（田上町）  
▼今井千代子さん（三条市）  
▼石山岳穂さん（加茂市）

※ワズムニ庵募市市町  
おまちしておりまえ!

110年以上食されていける缶詰は?  
「あげぼの鮑缶」の巻 社長:安藤幸広

社長・安藤幸広



◀あけぼの鯨の矢詰

り鮭河うスの喜治に事をのい海け函換つをに日船てム力月資帆船を  
は□。カ2多41堤業手1て産た館した買到了には新川半4材物宝つ  
そ無でウム隻丸年商拡に回新物紅にたおつ着ウ48鴻の島曰西岸のウチヤツ  
その尽捕ス川でとに会大すの渦市鮭寄り酒たり現力ム川月出港指し  
紅藏れ力に再宇はをのる航に場や港しと積地ム川月出港指し  
鮭でるム向度寿傭設た。海戻で毛、て毛積んで紅河ム□22。  
をあ紅川いかウ丸船立し。早して金こ捌ど付に交い鮭□22。



◀ タラバガニの缶詰

### 1日露漁業の漁場図