

インターネット専用支店

鳥取銀行 とっとり砂丘大山(だいせん)支店

ふるさと

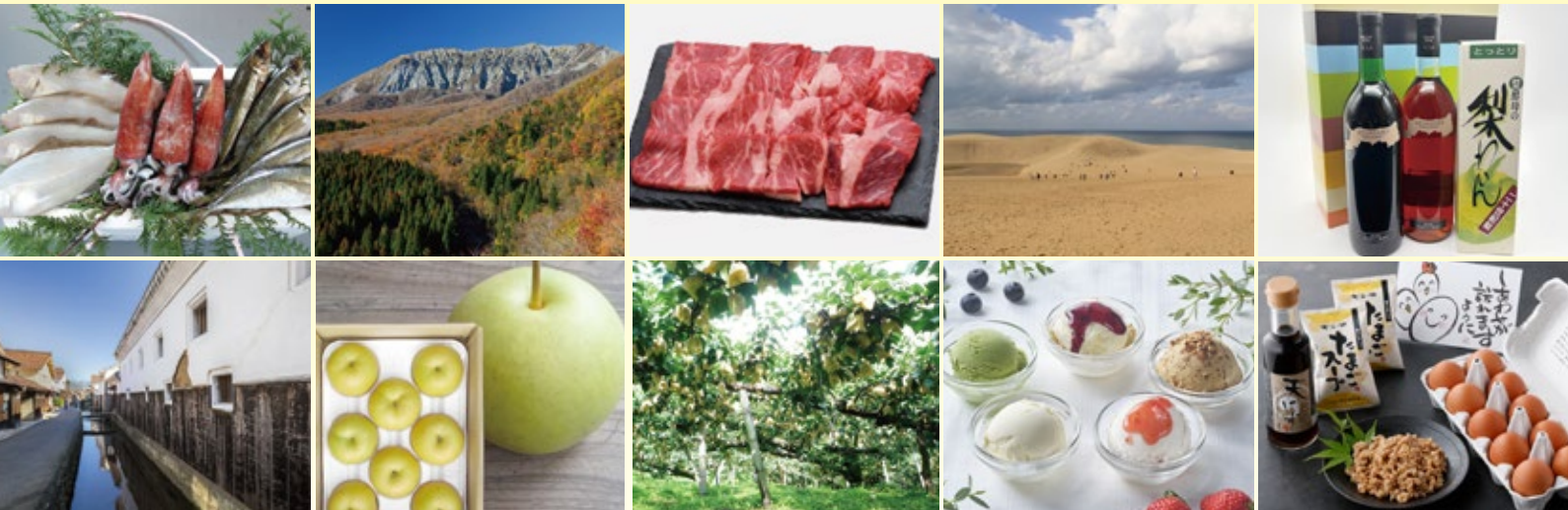
故郷とっとり 応援定期

ととりの未来づくりへの想いを集め、ととりの次世代を担う子どもたちを応援します



鳥取発
全国初

定期預金にお預入れいただくことで「ふるさと納税」ができ、以後継続中は毎年魅力的な「お礼の品」が届く!!
そんな美味しい魅力がたくさんのお礼の品ができました!



ふるさと納税推進のために、地域の金融機関、企業、自治体が
三位一体となって連携する全国初の取り組みです

初回お預入れ時に、お客さまのご預金から寄附金 1 万円を自動引落し
鳥取県へ「ふるさと納税」します。1 年後の満期時には、利息から
寄附金 1 万円を自動引落し鳥取県へ「ふるさと納税」することで、
毎年・自動的に鳥取県の「お礼の品」が届く仕組みです。

1年もの定期預金／適用金利 年0.95% (税引後 年0.757%)
預入金額／一口あたり500万円 (お一人さま何口でもお申込みいただけます)

その他、詳細につきましては、とっとり砂丘大山支店(ダイレクトマーケティングセンター)
またはホームページの商品説明書をご覧ください。

お問合せ

とっとり砂丘大山支店
(ダイレクトマーケティングセンター)

電話 0120-86-6915

受付時間／9:00～19:00(銀行営業日)

TOTTORI
BANK



青い鳥の銀行です。

鳥取銀行

とりぎん

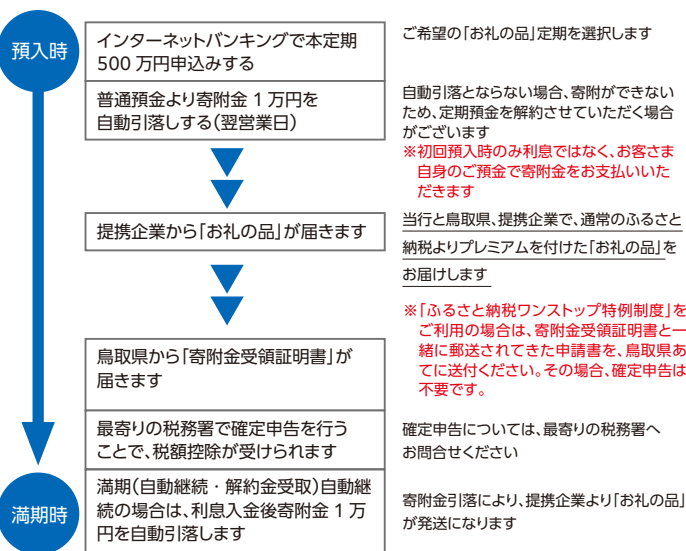
検索

<https://www.tottoribank.co.jp/>

お申込みに際してのご確認事項

- 本商品は定期預金お預入れと合わせて、鳥取県の「ふるさと納税」への寄附を行う商品です。
- とっとり砂丘大山支店専用の定期預金です。とっとり砂丘大山支店で口座開設の際、同時にご契約いただいた専用インターネットバンキングでのお申込み受付のみとし、窓口やとっとり砂丘大山支店以外の店舗でご契約いただいているインターネットバンキング等での受付はできません。
- 初回預入時の寄附金は、お客さまの普通預金(代表口座)から自動引落します。満期時は一度利息を入金し、寄附金を自動引落するものとします。
- 鳥取県外居住の方への専用商品とし、鳥取県への寄附が行われたお客さまのお届出住所へ「お礼の品」をお送りします。
※鳥取県内居住者の方がお申込みをされても、「お礼の品」はお送りいたしません。誤ってお申込みをされた場合は、とっとり砂丘大山支店(ダイレクトマーケティングセンター)へご連絡ください。
- 「お礼の品」は当行指定のコースから選びいただけます。インターネットバンキングで定期預入の際、各商品コース毎の定期預金をご選択いただくことで、お選びいただけます。
- 本商品は、自動継続(利払式)となります。満期毎に自動で寄附を行い、その都度「お礼の品」をお送りします。ただし、寄附金が引落しできなかった場合、解約をされた場合は「お礼の品」はお送りしません。
※自動継続後の金利は、満期継続日の本定期金利を適用いたします。
- 「お礼の品」は提携企業から直接お送りするため、お客さまの住所、氏名、電話番号等の個人情報を提携企業に提供します。

お手続きの流れ(お預入れ～満期まで)



お送りする「お礼の品」のご案内

とっとり海・山・里の豊かな自然環境に恵まれ、素晴らしい食材が数多く生み出されています。

その素晴らしい『ととりの旬の食財』を、お預入れいただいたお客さまのお手元へお届けいたします。

鳥取県のふるさと納税パートナー企業と提携・ご協力いただき、当行独自のプレミアムをつけた「お礼の品」をお送りいたします。

【梨コース】たにがみ農園(鳥取市)

取扱期間限定 毎年6月～8月末

鳥取県内でも標高の高い佐治町で栽培された爽やかな甘さの鳥取ブランド、二十世紀梨をお届けします。



<https://tanigami-nouen.jp>

【賀露水産物コース】株式会社中村商店(鳥取市)

白イカ、ハタハタ、岩牡蠣など、旬にこだわり、新鮮な鳥取の海の幸をお届けします。



<https://www.matsubagani.jp/>

【乳製品コース】大山乳業農業協同組合(琴浦町)

純白の牛乳一滴一滴にまごころを込め、酪農家の心をそのままお届けする、新鮮・安全・安心な美味しい製品をお届けします。



<https://dainyu.or.jp/>

【肉コース】鳥取県畜産農業協同組合(鳥取市)

和牛の脂の旨味と弾力のある赤身肉の食感をもつお肉です。赤身と霜降りのバランスが良い肩ロース肉を焼肉でお楽しみください。



<https://torichiku.or.jp/>

【卵かけご飯コース】有限会社ひよこカンパニー(八頭町)

平飼い鶏の朝採れ新鮮な天美卵に、天美卵にあうよう作られた卵かけご飯専用醤油「天のしずく」や、甘辛く炊き上げたかしわの「とりそぼろ」、お湯を注ぐだけで簡単にできるたまごスープをセットでお届けします。



<https://www.oenosato.com/>

【ワインコース】北条ワイン醸造所(北栄町)

地元北条砂丘で栽培したブドウを使った赤ワイン(ミディアム)、ロゼワイン(ほのかな甘口)と、とっとり二十世紀梨わいんをお届けします。



<https://hojyowine.jp/>