

## 【ふるさと納税お礼品トレンド】“いもくりなんきん”への寄付件数は前月比 1.6 倍以上増加！ 2022 年カテゴリ別人気ランキング 1 位を獲得した “秋が旬”のお礼品を紹介

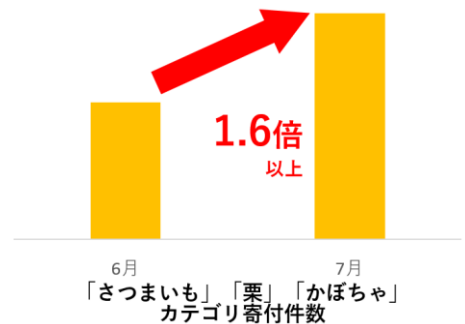
～ お礼品事業者直伝！「おすすめアレンジレシピ」も ～

ふるさと納税ポータルサイト「さとふる」(<https://www.satofull.jp/>) を運営する株式会社さとふる（本社：東京都中央区、代表取締役社長 兼 CEO：藤井 宏明）は、サイトに掲載しているふるさと納税お礼品情報をもとに、お礼品のトレンド情報をお届けします。

### 「さつまいも」「栗」「かぼちゃ」への寄付件数は前月比 1.6 倍以上に増加

さとふるでは全国各地の旬の食材や季節を感じられる体験を、ふるさと納税のお礼品として多数掲載しています。

秋に人気の味覚として親しまれている“いもくりなんきん”の「さつまいも」「栗」「かぼちゃ」カテゴリにおける 7 月の寄付件数は、前月比 1.6 倍以上に増加。また、お礼品キーワード検索でも、秋に関連したキーワードの検索数が増加傾向にあり、“焼いも”は 2.7 倍以上、“柿”は 2.5 倍以上に、また、2023 年上半期お礼品人気ランキング 2 位にランクインした“シャインマスカット”は 2.4 倍以上に増加しました。秋を前に、一般的に“秋が旬”と言われる食品などをふるさと納税で探す人が増えています。



### お礼品事業者直伝！「秋の味覚」おすすめの楽しみ方

人気のお礼品を提供している事業者直伝のおすすめアレンジレシピと共に、“秋が旬”の野菜や果物、秋の味覚を体験できるお礼品をご紹介します。

#### 乾しいたけで作る“どんこ”丸ごとステーキ

椎茸専門 八宝堂 [大分県別府市]



一般的な生しいたけのステーキと違い、乾しいたけは中身に出汁を含んでいるため、生しいたけより旨味やコクがかなり強く、しっかりとしたいたけ本来の味を楽しんで頂けます。しいたけ好きには堪らない 1 品です。

#### ▽レシピ

- 材料：乾しいたけ(どんこ)、油、バター、塩コショウ(ブラックペッパーなど)、レモン(お好みで)
- 作り方：(1)どんこを軽く洗い冷蔵庫で水戻しする(6時間以上)。(2)水戻ししたどんこの石づきの部分をハサミで切る。(3)フライパンにオリーブオイル(もしくはサラダ油など)を引いて温めたら、どんこを入れて両面に焼き目をつける。(4)焼き色がついたらバターを溶かしてお好みで塩コショウやブラックペッパーを振り、最後に鍋肌に醤油を回し入れて全体に絡まったら完成(レモン・かぼすなどをかけるのもオススメ)。

👉美味しいどんこの見分け方：内容量(グラム数)の割にきのこの傘の枚数が多いもの、多く見えるものを選ぶ。枚数が少ないものは一枚が重く、中々戻らないことや硬いこともあります。

2022年  
きのこカテゴリ  
1位

## 大分県産中玉どんこ椎茸 300g 原木栽培 干し椎茸

【大分県別府市】 寄付金額：10,000円

[https://www.satofull.jp/products/detail.php?product\\_id=1037467](https://www.satofull.jp/products/detail.php?product_id=1037467)

さとふるの「きのこ」カテゴリランキング<sup>※</sup>で 2022年1位、2023年7月現在も1位の人気お礼品！  
肉厚で旨味たっぷり。大きすぎず小さすぎないサイズで、煮物の具材や出汁を取るなど幅広く活用できます。大分県は2023年「全国乾椎茸品評会」団体の部で、24大会連続優勝の実績を誇る椎茸の名産地です。

※「きのこ」「しいたけ」「松茸」「その他きのこ」カテゴリの申し込み件数より集計



## 柿の甘味とチーズの塩味が絶妙！柿をまるごと使用した「柿グラタン」

JA 紀北かわかみ やっちゃん広場 [和歌山県橋本市]



ハロウィンシーズンに柿を使用した料理はいかが？

熟した柿の甘みとチーズのトロっとした食感が絶妙で、まるごと柿を使用するので写真映えもします。パーティーや食卓の彩にどうぞ。

▽レシピ

●材料：柿2個、玉ねぎ1/4個、ベーコン5枚、小麦粉30g、バター15g、牛乳200cc、コンソメ少々、塩コショウ少々、とろけるチーズ適量

●作り方：(1)玉ねぎは薄切り、ベーコンも食べやすい大きさに切る。(2)熱したフライパンにバターを溶かし(1)を炒める。(3)小麦粉をふるいにかけて炒めた具材に加え、粉っぽさがなくなったら牛乳を少しずつ入れ、コンソメ・塩コショウを加えてとろみが出るまで弱火で炒める。(4)柿をくり抜いてカットし、中に(3)とカットした柿を入れ、とろけるチーズを上のにのせる。(5)230°Cのトースターで5分ほど焼いて完成！

👉美味しい柿の見分け方：柿のヘタが身にピタリとくっついているもの

2022年  
柿カテゴリ  
1位

【令和5年度 先行受付】柿カテゴリ上位獲得！ JA 紀北かわかみのたねなし柿 7.5kg L又は2L [和歌山県橋本市] 寄付金額：10,000円

[https://www.satofull.jp/products/detail.php?product\\_id=1237822](https://www.satofull.jp/products/detail.php?product_id=1237822)

2022年の「柿」カテゴリ1位を獲得した人気お礼品！

柿の生産量日本一を誇る和歌山県の中でも特に柿栽培が盛んな橋本市より、紀の川周辺の肥沃な土壌で育まれた種がなく食べやすい甘いたねなし柿が届きます。



## 作り方も材料もシンプル！丸ごと玉ねぎバター醤油シーチキン

フラワーランドかみふらの [北海道上富良野町]



秋の北海道で獲れた新物野菜で、定番料理からアレンジレシピまで、さまざまな料理をお楽しみください。

▽レシピ

●材料：玉ねぎ2個、シーチキン70g、醤油少々、バター少々、パセリ適量

●作り方：

(1)玉ねぎの皮をむいて、上部に十の字の切り込みを入れる。耐熱容器にのせてラップをし、レンジ600Wで6分加熱。

(2)上からシーチキンを玉ねぎに詰め込み、再びレンジで2分加熱する。熱いうちに醤油を少々かけてバターをのせる。お好みでパセリを散らして出来上がり。

2022年  
かぼちゃカテゴリ  
1位

秋野菜詰め合わせセット 10kg

【北海道上富良野町】 寄付金額：14,000円

[https://www.satofull.jp/products/detail.php?product\\_id=1017461](https://www.satofull.jp/products/detail.php?product_id=1017461)

2022年の「かぼちゃ」カテゴリ1位を獲得した人気お礼品！

秋に収穫された新じゃがいも・玉ねぎ・かぼちゃ1玉の詰め合わせセット。かぼちゃもじゃがいももホクホクした品種で、玉ねぎはシャキッと甘みがあります。



## 超簡単！電子レンジで作る煮りんご

黒石観光りんご園 [青森県黒石市]



柔らかくなってしまったりんごや、食べきれずに残ってしまったりんごがある時などに最適です。シャキッとした食感が戻り、美味しく食べられます。ヨーグルトをのせて食べるのも、幼児や病後の人などにおすすめです。

### ▽レシピ

材料：りんごのみ

作り方：(1)皮を剥いて4~8等分に切り、蓋つきの耐熱容器に入れます。(2)容器を電子レンジに入れ、600wで約3~5分加熱します(加熱時間はりんごの量や大きさにより調整してください)。(3)蓋をしたまま粗熱が取れたら、冷蔵庫に入れて冷やして出来上がりです。

💡美味しいりんごの見分け方：ツルが太くみずみずしいものが新鮮なりんごです

## りんご狩り体験 2名様分(1.5キロ相当お土産付き)

[青森県黒石市] 寄付金額：11,000円

[https://www.satofull.jp/products/detail.php?product\\_id=1378011](https://www.satofull.jp/products/detail.php?product_id=1378011)

2名様分のりんご狩り体験チケットと、1名あたり1.5kgまでりんごを持ち帰ることができます。

つがる・北斗・シナノスイート・トキ・ジョナゴールドなど、来園時期により異なる品種を楽しめます。

※2023年の開園期間は9月1日~11月15日



### ■株式会社さとふるについて

株式会社さとふるは、ふるさと納税（自治体への寄付）を通して地域活性化を推進しています。「ふるさとの元気を“フル”にする、ふるさとの魅力が“フル”に集まる ふるさと応援、ふるさと納税ポータルサイト」をコンセプトに、寄付者向けに「さとふる」で寄付先の自治体やお礼品の選定、寄付の申し込み、寄付金の支払いなどができるサービスを提供しています。自治体向けには寄付の募集や申し込み受け付け、寄付金の収納、お礼品の在庫管理や配送など、ふるさと納税の運営に必要な業務を一括代行するサービスを提供しています。また、ふるさと納税を活用した地域活性化の取り組みを掲載する、地域情報サイト「ふるさとこづち」(<https://www.satofull.jp/koduchi/>)を運営しています。

以上

- この報道発表資料に記載されている会社名および製品・サービス名は、各社の登録商標または商標です。
- この報道発表資料に記載されている内容、製品、仕様、問い合わせ先およびその他の情報は、発表日時点のものです。これらの情報は予告なしに変更される場合があります。

### 【本件に関する問い合わせ先】

<お客さまから>

・さとふるサポートセンター E-mail：[ask@satofull.co.jp](mailto:ask@satofull.co.jp)

Tel：0570-048-325 受付時間：午前10時~午後5時（土・日曜日、祝日、年末年始を除く）