

【ふるさと納税お礼品トレンド】

7月23日(土)・8月4日(木)は「土用の丑の日」

「うなぎ」の寄付額が5年間で約3倍に伸長、過去最高額に

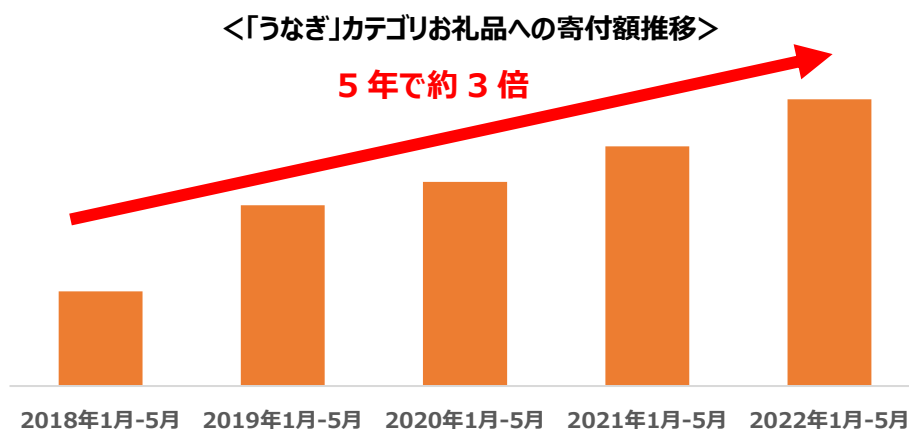
～ふるさと納税で「うなぎ」を頼んだことがある人の中で、3人に1人がうなぎを食べ比べ～

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：藤井 宏明)は、「さとふる」に掲載している40万点以上の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。

■「うなぎ」カテゴリお礼品への寄付額が2018年からの5年間で約3倍に伸長し、過去最高額に

今年の「土用の丑の日」は7月23日(土)と8月4日(木)。「さとふる」では全国の「うなぎ」のお礼品が多数掲載されています。

「さとふる」に掲載されている「うなぎ」カテゴリのお礼品への寄付額を1月～5月の期間で比較すると、2018年からの5年間で約3倍に増加していることが分かりました。2020年3月以降は新型コロナウイルスの影響による自宅でのプチ贅沢需要から「うなぎ」カテゴリのお礼品への申し込みが増加しており、今年は昨年同期比を約1.2倍上回る形となりました。



■6月のサイト内検索キーワードランキングは「うなぎ」が第1位 寄付額が過去最高額となった背景は「うなぎの不漁による価格高騰懸念」と推測される

6月の「さとふる」サイト内検索キーワードランキングは「うなぎ」が第1位^{※1}となり、「土用の丑の日」に向けて、需要が高まっているのが分かります。水産庁によると日本国内の二ホンウナギ養殖池への稚魚の投入量は、2021年11月～2022年4月で15.8tで去年の同時期に比べ2.3t減少^{※2}していることが分かりました。うなぎを扱うお礼品事業者からも「不漁により例年に比べてシラスウナギの池入れ量が減少している」、「シラスウナギのとれる時期が遅れ、今年入れたシラスウナギは土用の丑の日に間に合わない」などの声が多く、価格高騰や供給不足の懸念などから、ふるさと納税を活用してうなぎを楽しみたいという方が増加していることが推測されます。

※1 2022年6月21日(火)時点

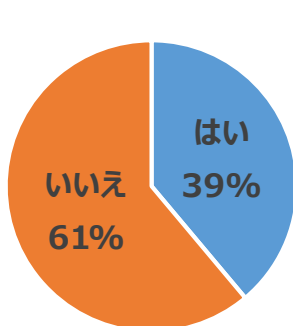
※2 水産庁「令和4年漁期 府県別にほんうなぎ稚魚の池入れ実績」「令和3年漁期 都府県別にほんうなぎ稚魚の池入れ実績」

■ふるさと納税で「うなぎ」を頼んだことがある人の中で、3人に1人がふるさと納税で「うなぎ」の食べ比べをしたことがあると回答

「さとふる」は、20代以上126人を対象に、ふるさと納税の「うなぎ」に関するアンケート調査を2022年6月10日（金）～6月14日（火）に実施しました。ふるさと納税で「うなぎ」カテゴリお礼品へ寄付したことがある人は全体の約4割で、うなぎを選ぶポイントとしては「量・ボリューム」が最も高く、次いで「産地」の回答が続きました。

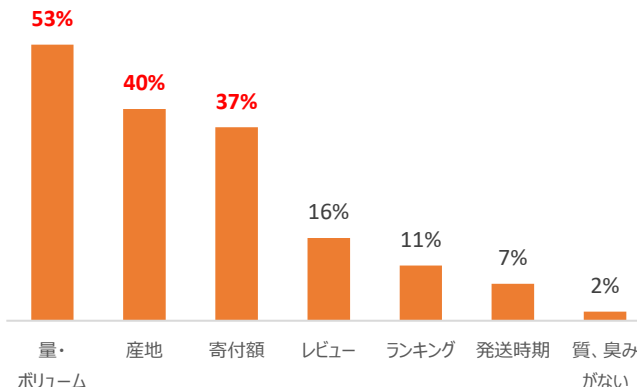
また、「うなぎ」カテゴリお礼品へ寄付したことがある人のなかで、ふるさと納税で「うなぎ」の食べ比べをしたことがある人は約4割にのぼることが分かりました。焼き方や味付けのほか、産地による違いを楽しみたいという声もあり、ふるさと納税を通じ、各地域のうなぎの違いを楽しんでいることが分かります。

＜「うなぎ」への寄付経験＞



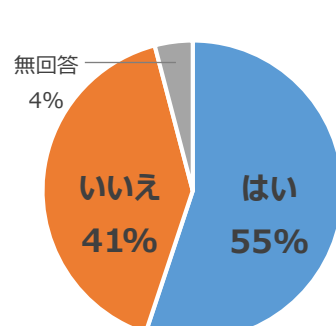
(n=126人)

＜「うなぎ」選びのポイント（複数回答）＞



(n=「うなぎ」カテゴリ寄付経験者および「うなぎ」お礼品を申し込む予定がある人 57人)

＜「うなぎ」食べ比べの経験＞



(n=「うなぎ」カテゴリ寄付経験者 49人)

■調査概要

実施期間：2022年6月10日（金）～2022年6月14日（火）

手法：インターネット調査

実施機関：株式会社さとふる

対象：20代以上126人

※「さとふる」を利用したことがない人、ふるさと納税未経験者を含む

「うなぎ」カテゴリお礼品一例

宮崎県日向市産 鰻楽ハーブうなぎ蒲焼 2尾(計360g)

【宮崎県日向市】寄付金額：15,000円

https://www.satofull.jp/products/detail.php?product_id=1050841

宮崎県日向市の熟練した養鰻家が育てた良質なうなぎをさらに厳選し、炭火を使って丹念に焼き上げています。きれいな地下水とハーブ入りのオリジナルの餌で健康に育ったうなぎは、うなぎの臭みが苦手という方にも好評です。



ブランド鰻食べ比べ『鯉家匠うなぎ』・『黒匠うなぎ』の蒲焼 2尾セット計280g

【鹿児島県鹿屋市】寄付金額：12,000円

https://www.satofull.jp/products/detail.php?product_id=1291314

うなぎ販売業者「大隅うなぎ販売」が手がける『黒匠うなぎ』と備長炭手焼専門の「鯉家」で生産された『鯉家匠うなぎ』の蒲焼がセットになっています。地元鹿屋市の職人が、備長炭手焼きで1尾1尾じっくりと焼き上げています。



浜名湖産鰻蒲焼 3本&白焼 4本

【静岡県浜松市】 寄付金額：30,000円

https://www.satofull.jp/products/detail.php?product_id=1076315

浜名湖名物 鰻白焼と蒲焼の詰め合わせです。蒲焼きはご飯との相性抜群、白焼きはわさび醤油で食べても美味しい逸品です。熟練の職人が、さばいたその場で焼を入れるため、とても新鮮です。



新型コロナウイルスの影響で開発された「うなぎセイロ蒸し体験キット」（福岡県柳川市）

お礼品のうなぎの多くは、湯煎や電子レンジで調理するのが一般的ですが、「さとふる」ではご自宅で本格的なお店の味わいを楽しめる体験キット付きのお礼品も掲載されています。「うなぎセイロ蒸し体験キット」（福岡県柳川市）は新型コロナウイルスの影響で増加したおうち時間をご家族で楽しく過ごしていただくために、株式会社高橋商店にて開発されたものです。

■ 観光動画付き うなぎセイロ蒸し体験キット

【福岡県柳川市】 寄付額：15,000円

https://www.satofull.jp/products/detail.php?product_id=1234075

厳選したうなぎを備長炭でじっくりと炙り旨味をギュッととじこめています。お米はセイロ蒸しにするととても相性の良い熊本県の七城米、タレは九州独特の甘い醤油を使用した鰻だし、そして奈良・和歌山の契約農家で栽培されたぶどう山椒の粉がセットになっています。お店で食べるような作りたての「うなぎのセイロ蒸し」を自宅で楽しむことができます。



■ 事業者の声

コロナ禍でなかなか旅行にいけない状態が続く中で、ご自宅で「柳川名物」を楽しんでもらえたらと思い開発しました。また、このために観光映像を自社で撮影しました。船頭さんの話を聞きながら、まるで本当に川下りをしているかのような体験ができます。一歩踏み込んだ新しい取り組みとなりますので、柳川名物「セイロ蒸し」を楽しみながら動画を楽しんでいただき、旅行気分を味わい、「今度行ってみよう」と思っただけなら嬉しいです。

ごはんを少し冷ましてからたれを混ぜるとたれがよくしみ込みますので、その上に切ったうなぎを乗せて蒸してください。現地と同じ味を楽しむことができます。ふるさと納税は現地に足を運ばずとも特産品や名物料理を楽しむことができます。珍しい「セイロ蒸し」をぜひお召し上がりください。

■ 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

【本件に関する問い合わせ先】

報道機関から…株式会社さとふる 経営戦略室 広報担当 大場・井田・坂平

Tel：03-6262-6148 FAX：03-6262-6146 E-mail：pr@satofull.co.jp

お客さまから…さとふるサポートセンター E-mail：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）