

【ふるさと納税お礼品トレンド】

ふるさと自慢の特産品を使ったご当地アイスクリーム&ジェラートがランクイン！

さとふる「アイスクリーム&ジェラート」お礼品ランキング（2022年7月度）

～第1位は宮城県白石市「フロム蔵王」ハイブリッドアイスクリーム、7週連続1位を継続中～

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。

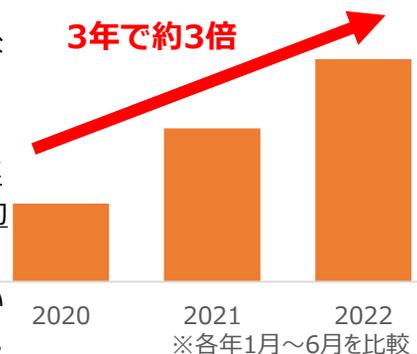
■「アイス・ジェラート」カテゴリお礼品の登録数が2020年からの3年間で約3倍に増加、寄付額は約1.7倍に伸長

「さとふる」では全国のご当地アイスクリームを掲載しています。「アイス・ジェラート」カテゴリのお礼品の登録数は1月～6月の期間で比較すると、2020年からの3年間で約3倍に増加していることが分かりました。地場のミルクや特産品のフルーツを加工したアイスクリームなど、地域色が楽しめるラインアップになっています。「アイス・ジェラート」カテゴリお礼品の2022年1月～6月の寄付金額は2020年同期比で、約1.7倍に伸長しており、ふるさと納税を通じ、冷たいスイーツを楽しんでいる方が増加していることが分かります。また、昨年6月との同月比較では「ギフト」と入った「アイス・ジェラート」カテゴリお礼品の寄付金額は約3倍伸長しており、夏用ギフトとしての需要が高まっていることが推測されます。

今年は各地で記録的に早い梅雨明けで6月から猛暑日を観測するなど、例年よりも暑い夏が予想されています。そんな暑い日におすすめのご当地アイスをお礼品で紹介いたします。

<「アイス・ジェラート」カテゴリお礼品の登録数推移>

3年で約3倍



さとふる「アイスクリーム&ジェラート」お礼品ランキング（2022年7月度）

「アイス・ジェラート」カテゴリで7月に最も申し込みが多かったのは、宮城県白石市「フロム蔵王」ハイブリッドアイス、7週連続1位を継続しており、リピーターの多いアイスクリームがランクインする結果となりました。また、10品中4品が北海道のお礼品となっており、北海道の乳牛の濃厚なミルクが支持されていることが分かります。



「フロム蔵王」Hybrid スーパーマルチアイスBOX

24個(4種×各6個)

[宮城県白石市] 寄付金額：10,000円

ハイブリッドアイスクリームとは、新製法で作った溶けにくいアイスクリームで、そのまま普通のアイスとして食べるのはもちろんのこと、溶かしてムースとしてもおいしくいただける、2通りの楽しみ方ができる新開発のアイスクリームです。

<レビュー・口コミ>

- 夏休みに向けてアイスを選別。結果、美味しく夏休みにまでなくなりそうです。抹茶も濃くて美味しい、加工されたイチゴが苦手な旦那も喜んでいました。子供はバニラがお気に入り。1つの量もちょうどよかったです。
- ソフトクリームのような口溶けでとても美味しかったです。



事業者様コメント：

いろいろなフレーバーがありますが、一番人気はやはりバニラです。素材にこだわっているからこそ、ミルク本来の味が楽しめます。生乳を使っているので、牧場で食べるあの味をそのままご自宅で味わうことができます。「さとふる」では、一番人気のバニラやチョコが入った定番セットのほかにも、種類が豊富なことを活かして季節に合わせたフレーバーが入った期間限定セットを毎シーズン提供しています。

※地域情報サイト「ふるさとこづち」インタビュー記事：<https://www.satofull.jp/koduchi/2021/06/210630.html>



マカダミア&ココナッツとアーモンドチョコ入りフロム蔵王Hybridアイス24個【さとふる限定】 ※現在は受付終了 [宮城県白石市] 寄付金額：10,000円

フロム蔵王ハイブリッドアイスクリームの新製品の【マカダミア&ココナッツ】と【アーモンドチョコ】、定番人気の【バコラ】と【仙台いちご】の4種類を組み合わせ、さとふる限定で夏の始まりを彩る夏季限定出荷の特別セットです。

<レビュー・口コミ>

- ✦ 連日35℃以上の暑い毎日に癒やしのひとときをいただきました！私はアーモンドチョコ、息子のマカダミア&ココナッツを貰って食べましたが、滑らかな口当たりで風味豊かでしたよ！
- ✦ 妻はアイスがあまり得意ではないのにこれはペロリ！これからもリピートしちゃいます♪



ジェラート国際大会優勝店「Rimo」カップソフトクリーム16個セット [北海道網走市] 寄付金額：10,000円

2017年と2019年の2度、ジェラート国際大会で優勝した高田聡シェフが技術を駆使し、北海道網走の濃厚でコクのある新鮮な牛乳を原料として作ったソフトクリームです。

<レビュー・口コミ>

- ✦ なかなかいけない場所のアイス！興味しかありませんでした。美味しい！後味があっさり口に残る感じありません
- ✦ コクがすごくて牧場でたべたソフトクリームを思い出します。



掲載ページ：https://www.satofull.jp/products/detail.php?product_id=1110860



【2022年9月発送】北海道江別ジェラート おまかせ22種類セット <80ml×22個> [北海道江別市] 寄付金額：10,000円

北海道江別産の牛乳と生クリームを使ったジェラートです。その他の材料も江別産や道内産にこだわり、手作りで生産しています。

<レビュー・口コミ>

- ✦ 毎回どのフレーバーのアイスを食べようかと楽しみながら冷凍庫を開けます。見た目も綺麗で、丁寧に作っているのがよくわかります。食べきりやすい量で味もどれも美味しいです。

掲載ページ：https://www.satofull.jp/products/detail.php?product_id=1110018



【夏限定セット】アイス&ジェラート170mlカップ×15個 [新潟県五泉市] 寄付金額：10,000円

地元五泉で愛されている新鮮な素材を使用したアイスは、ナチュラルでおいしいと好評です。夏限定でマンゴー、ココナッツが届きます。

<レビュー・口コミ>

- ✦ 地元の近くのアイス屋さんで帰省したら必ず何回か行きます。人気のお店です。なかなか帰省出来ないので食べれてとても嬉しかったです！



掲載ページ：https://www.satofull.jp/products/detail.php?product_id=1203508

<6位～10位のお礼品>

順位	お礼品名	自治体名	寄付金額	掲載ページ
6位	食べ比べ!生ソフトクリームアイス&バニラアイスクリーム 8個セット 搾りたて生乳使用	長野県根羽村	5,000円	https://www.satofull.jp/products/detail.php?product_id=1226394
7位	ドリームヒル よくばりアイスクリームセット <100ml×14ヶ>	北海道上士幌町	15,000円	https://www.satofull.jp/products/detail.php?product_id=3019197
8位	南国白くま・南国白くまマンゴー詰合せ	鹿児島県南九州市	10,000円	https://www.satofull.jp/products/detail.php?product_id=3032705
9位	南国白くま名物マンゴー詰合せ 10個セット	鹿児島県大崎町	8,000円	https://www.satofull.jp/products/detail.php?product_id=3109642
10位	十勝白い牧場アイスクリーム24個	北海道帯広市	11,000円	https://www.satofull.jp/products/detail.php?product_id=1205885

誕生のきっかけは残されたぶどうたち。食のサステナブルに貢献するエシカルアイスクリーム『KaiCream』[山梨県山梨市]

地域の生産者さんが育てるギフト用フルーツや加工品などを販売する甲斐国物語では、16年前から傷モノなどを加工したコンフィチュールを製造し、現在ではケーキやアイスなど多岐にわたり製造をしています。

● KaiCream 誕生のきっかけは、残されたぶどうたち

生産者さんは頑張って質の高い品を届けてくれますが、中には、形が不揃いなどの理由で贈り物に使えないぶどうも数%出てしまいます。

そんなぶどうたちを救済しようと生まれたのが『KaiCream』です。レーズンやピューレに加工してすべてアイスクリームの原料にしました。フレッシュなうちに、低温で丁寧に加工することで、ぶどう本来の味を残し、サステナブルで美味しいアイスクリームに変身しました。サステナブルライフを送る方への贈り物にもおすすめです。

やまなし産の大粒ぶどう、シャインマスカット入りアイスクリーム『KaiCream』12個入り

[山梨県山梨市] 寄付金額：15,000円

掲載ページ：https://www.satofull.jp/products/detail.php?product_id=1132215



※ お礼品情報は2022年7月27日時点のものです。

【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）