

2025年10月22日 株式会社さとふる

「もったいないを、おいしいに!フードロス削減お礼品特集」を公開 ~ さとふる、ふるさと納税を通じて地域の"食の循環"を応援~

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、フードロス削減に貢献するお礼品を紹介する特集ページ「もったいないを、おいしいに!フードロス削減お礼品特集」を 2025 年 10 月 22 日に公開します。

■イメージ



特集ページ URL: https://www.satofull.jp/static/special/foodloss.php

「もったいないを、おいしいに!フードロス削減お礼品特集」では、地域の恵みを無駄にせず、最後まで 責任をもって届けたいという思いから生まれたお礼品のうち、収穫や選別の過程で形の不揃いや規格外を 理由に流通から外れた青果や、製造工程で生じる余剰食材・副産物を活用したものを中心に紹介していま す。

本特集は、「おいしく食べる」体験によって寄付者がフードロスの現状や生産者の取り組みを知り、ふるさと納税を通じてより多くの方々がフードロス削減に参加することを目的としています。さらに、フードロスに関するお礼品だけでなく、フードロス削減に取り組む事業者のエピソードも紹介しています。

株式会社さとふるは、「もったいない」を「おいしい」に変える取り組みへの共感を寄付者に呼びかけることで、食の循環型社会の実現と地域の活性化を目指します。

■「もったいない」を寄付で減らす、フードロス削減に関するお礼品の寄付件数が 1.2 倍超に

気候変動による環境意識の高まりや、物価上昇を背景とした節約志向の広がりを受け、フードロスへの関心が集まっています。「さとふる」においても、「訳あり」がタイトルにつくお礼品の 2024 年の寄付件数

は、前年に比べて 1.2 倍以上に増加しました。味や品質はそのままに食材を無駄にせず「もったいない」 を減らす取り組みが全国に広がり、地域の生産者を支援する輪も広がっています。

■本特集に掲載された事業者からのメッセージ まつじるし農園「長野県中野市]

大切に育てたりんごを、規格外だからと雑に扱いたくない。その思いから自宅に加工所を設け、<u>規格外のりんごを生かしたキャラメルパウンドケーキを手作り</u>しています。元パティシエの園主が、心を込めて作り上げた本気のお菓子を、畑から皆さまへお届けします。

中野市 りんで使用 いつかりで一中

<掲載お礼品一例>

∖畑からつくるお菓子/キャラメルりんごのパウンドケーキ

寄付金額:5,000円

 $\underline{\text{https://www.satofull.jp/products/detail.php?product_id=1433057}}$

Hennery Farm / へねりーふぁーむ [千葉県銚子市]

畑には収穫されることなく、廃棄されてしまう野菜があることをご存知ですか?私たちが育てたキャベツを、最後まで責任をもって届けたい。その思いから生まれたのが「アフロきゃべつ餃子」です。 外葉も芯も余すことなく使い、キャベツ本来のおいしさを最大限に引き出しました。箸が止まらないおいしさを、ぜひご家庭でお楽しみください。



<掲載お礼品一例>

子供が食べる!箸の止まらない美味しさ!アフロきゃべつ餃子 120個(30個入り×4袋)

寄付金額:12,000円

https://www.satofull.jp/products/detail.php?product_id=1455960

TOBA TOBA COLA [鹿児島県喜界町]

鹿児島県・喜界島のサトウキビと在来種の島みかんを生かし、14種のスパイスを調合したクラフトコーラシロップです。<u>未利用果実を収穫・活用し、フードロス削減</u>にもつなげています。炭酸はもちろん、ミルクやビールとも相性が良く、幅広い飲み方を楽しめます。シンガポールでスパイスに魅了された夫婦が、小さな島から心弾む味わいをお届けします。



<掲載お礼品一例>

島仕込みクラフトコーラシロップ TOBA TOBA COLA 310g

寄付金額:11,000円

https://www.satofull.jp/products/detail.php?product_id=1446737

オーガニック農園 しあわせ野菜畑「静岡県掛川市」

農薬や化学肥料に頼らない有機野菜には"生きる力"があります。甘みと旨みが凝縮された野菜本来のおいしさに加え、日持ちにも優れています。ただ、形が不揃いのものや虫食いの跡がある場合もあります。そこで、フードロス削減にも貢献できる、規格外の野菜を増量したセットをご用意しました。有機 JAS 認証の有機野菜を、ぜひご家庭の食卓でお楽しみください。

サ来知の シェフSセット

<掲載お礼品一例>

しあわせ野菜畑のシェフSセット (訳あり規格外の有機野菜を一部使用)

寄付金額:14,000円

 $\underline{\text{https://www.satofull.jp/products/detail.php?product_id=} 1149018}$

丸美ミート「千葉県横芝光町」

オリーブオイル製造で廃棄されていた搾りかすを飼料として活用 し、環境にやさしい循環型農業で育てた「房総オリヴィアポーク」 です。脂は体温に近い融点でふわりと溶け、爽やかな甘みが広がり ます。ミシュラン星付きのレストランでも提供され、一流料理人や バイヤーにも選ばれている自慢の豚肉です。皆さまの食卓に笑顔を お届けできれば幸いです。

<掲載お礼品一例>

豚肉(精肉) オリヴィアポーク 豚肉セット 1kg (生姜焼き用ロース・焼き肉バラ) 豚バラスライス

寄付金額: 12,000 円

https://www.satofull.jp/products/detail.php?product_id=1007661

※ 詳細は特集ページをご確認ください

■「ニッポンフードシフト」推進パートナーとしての活動

さとふるは、農林水産省が展開する「ニッポンフードシフト」推進パートナーに登録しています。「ニッポンフードシフト」は、消費者、生産者、食品関連事業者、日本の「食」を支えるあらゆる人々と行政が一体となって考え、議論し、行動する国民運動です。

さとふるでは、本特集のほかにも「行楽シーズンにぴったり!おにぎりの材料特集」の公開や「食から日本を考える。NIPPON FOOD SHIFT FES.大阪」への出展など、さまざまな取り組みを行っています。

■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。