

猛暑の影響を受ける地域の生産者を応援しよう！

「地球沸騰化に負けない ふるさとお一縁日」を開催

～支援につながるお礼品の販売や、屋台グルメの提供も～

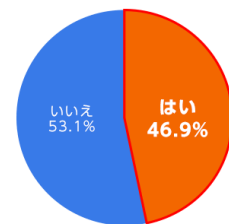
東京スカイツリータウン® 1F ソラマチひろばにて、9月11日から3日間限定で実施

さとふる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、近年の記録的猛暑の影響を受けるさとふる納税のお礼品提供事業者を応援するため、「地球沸騰化に負けない ふるさとお一縁日」を2024年9月11日～9月13日の3日間限定で、東京スカイツリータウン® 1F ソラマチひろばにて開催します。



■「地球沸騰化」の影響を受けるお礼品提供事業者を応援！

近年の「地球沸騰化」により、農作物の不作や生乳不足、海洋環境の変化による不漁や過剰な豊作など、さまざまな食材が影響を受けています。さとふるが実施したアンケート※では、半数弱の事業者が「猛暑など気候変動や自然災害による影響があった」と回答しました。具体的な影響として「収穫量・生産量の減少」や「（傷物が増えたなど）収穫・生産物の変化」などが挙げられています。



**事業者の半数弱が
「気候変動や自然災害による影響があった」と回答**

(N=「さとふる」で取り扱う1134事業者)

今回、株式会社さとふるは「地球沸騰化」の影響を受けるお礼品提供事業者の応援を目的に、「地球沸騰化に負けない ふるさとお一縁日」を開催します。「ふるさとお一縁日」では、猛暑の影響を受ける事業者を支援すべくお礼品を販売するほか、“縁日”をテーマに屋台を出店します。屋台では、生乳不足の影響を受けるアイスクリームと、生育不良などの影響が出ている芋を使用した「訳あり焼き芋 on アイス」や、サイズ不揃い品のぶどうを活用した「バラバラぶどう飴」など、いずれも猛暑の影響を受けている食材を使用した、地域支援につながるメニューを販売します。

さとふるは、今後もイベントなどを通じて各地域のお礼品の魅力発信、地域活性化に繋がるさまざまな取り組みを行ってまいります。

※実施期間：2023年10月4日～2023年10月16日、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：ふるさと納税サイト「さとふる」で取り扱う1134事業者

猛暑の影響を受けたお礼品を集めた「ふるさとお一縁日」

本イベントでは、猛暑の影響を受けたお礼品を活用した屋台グルメの提供や、支援を必要としている事業者のお礼品を販売します。各商品に設置するお礼品紹介パネルには、該当のお礼品ページに繋がるQRコード※を掲載し、気に入ったものがあればその場でふるさと納税の寄付をすることも可能です。

※QRコードは(株)デンソーウェーブの登録商標です。



【イベント概要】

- 実施期間：2024年9月11日～9月13日 11:00～19:00
実施場所：東京スカイツリータウン® 1F ソラマチひろば（東京都墨田区押上1丁目1-2）
アクセス：東武スカイツリーライン とうきょうスカイツリー駅 正面口よりすぐ
東武スカイツリーライン・半蔵門線・京成線・都営浅草線
押上駅 地下3F B3出口・A2出口よりすぐ
実施内容：屋台グルメ、お礼品の販売
イベント販売価格：屋台グルメ一品あたり200円～600円、お礼品販売一品あたり300円～1300円（予定）

縁日気分を楽しみながら、事業者を応援！屋台グルメ例



イメージ

「訳あり焼き芋 on アイス」

昨年からの酷暑や降水量の減少により生育不良などの影響を受けた訳あり焼き芋の上に、猛暑により生乳が不足する中で生産されたアイスクリームをトッピングしたオリジナルメニューです。焼き芋は冷やしているため、ひんやりと夏ならではの味わいが楽しめます。

<使用しているお礼品>

【業務用アイスクリーム】**FROM蔵王** バニラアイスクリーム(リッチミルク)4000ml

[宮城県白石市]

寄付金額：14,000円

https://www.satofull.jp/products/detail.php?product_id=1395782

蔵王高原産の生乳で作った、ミルクの香りを存分に楽しめるバニラアイスです。こってり濃厚なタイプとは違い、コクがあるのにさっぱりとした後味が特徴です。猛暑のため生乳が不足しており、アイスなどの冷凍品を計画的に生産することで対策しています。

訳あり!紅はるか冷凍焼き芋約 1.5 キロ+シルクスイート 200g(合計約 1.7 キロ)

[茨城県行方市]

寄付金額：5,000 円

https://www.satofull.jp/products/detail.php?product_id=1438193

収穫後 2 か月以上熟成させた濃密な紅はるかを、焼き芋職人が 1 本 1 本じっくりと時間をかけて焼いた焼き芋です。昨年からの酷暑や降水量の減少により、サイズ不揃いや曲がりが大きくなるなどの影響を受けて訳あり品として提供していますが、味は通常品と変わりません。



イメージ

※ 販売するぶどう飴は 1 本 4 粒を予定しています

「バラバラぶどう飴」

気候変動の影響で、傷物やサイズ不揃いになってしまったぶどうを活用したぶどう飴です。

長野県で人気のぶどう 3 種類をランダムに串に刺し、飴でコーティングして提供します。

<使用しているお礼品>

バラバラくん 3 色セット 1kg(ナガノパープル・クイーンルージュ R・シャインマスカット)

[長野県須坂市]

寄付金額：14,000 円

https://www.satofull.jp/products/detail.php?product_id=1478186

長野県で人気のぶどう 3 品種 (ナガノパープル、クイーンルージュ R、シャインマスカット) が入った粒パックです。全ての品種が種なしで皮ごと食べられます。気候変動の影響で増えてしまった、傷物やサイズ不揃いなどのぶどうですが、軸の根元からカットして軸が残った状態で発送するため、通常のぶどうとほぼ変わらない鮮度で届きます。

買って寄付して地域を応援！事業者の支援につながる販売お礼品例



国産天然 しんかい蜂蜜 6 種類おためしセット

[北海道遠軽町]

寄付金額：11,000 円

https://www.satofull.jp/products/detail.php?product_id=1218550

北海道の大自然の中で採れた、国産天然蜂蜜です。

猛暑により花がすぐに散ってしまったり、蜂の活動量が減ってしまったりしたことで蜂蜜の収穫量が不安定になり、売上が減少するなどの影響が出ています。



【東江そばの人気 NO.1】東江そば 3食セット

[沖縄県浦添市]

寄付金額：10,000 円

https://www.satofull.jp/products/detail.php?product_id=1362262

東江そばは、3種類のお肉が1度に味わえる贅沢な沖縄そばです。気候変動による、昨今の台風や大雨などの天候不良に伴い、一時的に店舗の営業ができなくなるなどの影響が出ています。



ドライフルーツ柿チップ 70g×8パック

[和歌山県橋本市]

寄付金額：11,000 円

https://www.satofull.jp/products/detail.php?product_id=1243639

橋本市で生産された根強い人気を誇る富有柿をスライスし乾燥させた、ドライフルーツの柿チップです。気候変動で増加したカメムシなどの害虫により黒ずんでしまった部分をカットし、ドライフルーツに加工しています。



焼のり有明干潟育ち 3個セット

[佐賀県鹿島市]

寄付金額：12,000 円

https://www.satofull.jp/products/detail.php?product_id=1219601

有明海産一番摘みの海苔を使用しています。半切りサイズにカットした小分けタイプのため湿気る心配が少なく、手巻き寿司やおにぎりなどにも便利です。温暖化の影響により海水温が上昇したことで海苔の生産量が減少しており、出荷制限をかけざるを得ないなどの状況が発生しています。

※ お礼品と販売品で、内容量が異なる場合があります。

※ 一部、販売お礼品が変更になる可能性があります。

■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。

【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・谷口

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）