



年末年始の帰省シーズン到来 手土産の傾向と「接待の手土産」が厳選する手土産を紹介 手土産の平均単価は上昇傾向

現役秘書が目利きした信頼できる手土産をご紹介します ECサイト「接待の手土産」(<https://temiyage.gnavi.co.jp/>) (運営：ぐるなび) には、日々数多くの手土産を手配している手土産選びのプロである現役秘書が選んだ逸品が数多ラインナップされており、ビジネス使用だけでなく、年末年始の帰省の手土産などプライベートの贈り物にもぴったりです。

年末年始の帰省時期の手土産選びの参考になるよう、「接待の手土産」に掲載の手土産の中から「帰省で喜ばれる手土産」10選を厳選し、ご紹介します。帰省が難しい方も、ぜひ「接待の手土産」から帰省先に手土産を送り、スムーズな関係構築にお役立てください。



『接待の手土産』
ブランドマネージャー 中村千夏

今年の帰省の手土産の傾向は「ちょっとした贅沢」に

ぐるなびが運営する「接待の手土産」は、約38,400人の秘書室会員のネットワークを活かし、現役秘書の厳格な目利きによって選ばれた、ビジネスシーンに最適な手土産を紹介するサイトです。

様々な視点から手土産を選定する秘書の高い目利き力は、ビジネス以外のプライベートな贈り物としても信頼性が高く、帰省先でも大変喜ばれることでしょう。ここ数年の傾向として、手土産の単価は上昇傾向にあります。たとえば、2024年12月の平均単価は4,578円で前年同月比502円アップ、2025年7月も5,284円と伸長しています。

近年は、「自分ではなかなか買わないけれど、もらうと嬉しい」質の高い“ちょっとした贅沢品”が、手土産として選ばれる傾向が強まっています。また、相手の喜ぶ顔を思い浮かべながら手土産を選ぶ時間そのものも、贈り手にとっては楽しいひとときとなっています。

年末年始にやむを得ず帰省が叶わない方も、心を込めたご挨拶として遠方のご実家やご親戚へ贈ることで、感謝の気持ちを伝えることができるのではないのでしょうか。人間関係を円滑にする手土産選びに、ぜひ「接待の手土産」のラインナップを参考に、心温まる一品を見つけてみてください。

帰省の手土産10選



ネガイノヒトツブ「鶴」ー 願いを包む、濃厚和ポルボロン

【ラ・クロシェット ヒラノ】3,780円（税込）

スペインでは「その名を三度唱えてから口にすると願いが叶う」と伝わる祝い菓子「ポルボロン」。舞鶴の抹茶や焙じ茶、丹波の黒大豆きな粉、有田のみかん、京都のごま加工など、ご縁ある土地の素材を取り入れた全7種類の詰め合わせは、贈り物にも最適。願いを心に浮かべながら、ひとときの濃密なくちどけを堪能できる逸品です。

<https://temiyage.gnavi.co.jp/item/00002201/>



京纏SHIROMUKU和柄クッキー(24枚入)

【京纏菓子cacoto】5,400円（税込）

1897年に京都で創業した貸衣裳店の4代目とパティシエ夫婦が手掛ける“纏う”をテーマにした菓子店「京纏菓子cacoto」。円満と調和の吉祥紋として親しまれる「七宝」、未来永劫への願いを込めた「青海波」、亀の甲羅に似ていることから長寿を願う「亀甲花菱」、子供の成長を願って産着にも多く使用される「麻の葉」の4種類の詰め合わせです。

<https://temiyage.gnavi.co.jp/item/00002147/>

**フィナンシェ ショコラ****【MAGIE DU CHOCOLAT（マジドウショコラ）】****4,750円（税込）**

カカオ豆の焙煎からチョコレートの製造までを一貫して行うチョコレート専門店。熟練パティシエの技術で作られた焦がしバターを丁寧に裏ごしし、材料や工程一つひとつに手を抜かず焼き上げたフィナンシェを、厳選したチョコレートでコーティング。焙煎によって香りの引き立ったカカオニブを散りばめて、見た目にも新しい焼き菓子に仕上がっています。

<https://temiyage.gnavi.co.jp/item/00001624/>
**紀州南高梅 貴珠****【梅見月(マルヤマ食品)】****5,940円（税込）**

果肉がたっぷり詰まった特大粒を厳選。塩漬けし、天日で丁寧に干し上げた梅に上質なはちみつを加え、塩分を8%に抑えています。梅干しが苦手という方にも美味しく召し上がっていただける味わいです。桐箱入りで上品な和紙と黄金の包みに一粒ずつ個包装されているため、特別なお客様への贈り物にも最適です。

<https://temiyage.gnavi.co.jp/item/00002081/>
**【MAIAM WINES】Etoile（フランス5大ワイン赤白5本セット）【MAIAM WINES】****11,000円（税込）**

ロゼ・赤・白・甘口ワインがバランスよく入ったセットで、お渡しするお相手の好み分からない時にも重宝します。特許を取得したボトリング会社と提携し、ワインはすべてフランス・ボルドーで真空状態で瓶詰めされております。フルボトルと変わらない品質。その証として、各生産者からフルボトルと同じラベルデザインの使用を認められています。

<https://temiyage.gnavi.co.jp/item/00001803/>
**謹製栗最中「隈」****【AOYAカンパーニュ】****3,240円（税込）**

老舗和菓子店「蛸屋」の新ブランド「AOYAカンパーニュ」。店舗の設計デザインを担当した建築家・隈研吾氏があんや栗がお好き、ということから生まれたのが謹製栗最中「隈」です。こしあんの食感と粒あんの風味という、良いところ取りの合わせあん塩味を効かせた清々しい甘みが特徴。茨城の笠間の栗を刻んで惜しみなく加え、隈氏のサインをかたどった皮で包んだ、贈答用に最適な贅沢な最中です。

<https://temiyage.gnavi.co.jp/item/00002177/>
**京を贈るフィナンシェ 味凜 MIRIN ～薫りの調べ～風呂敷花結び【京. 洋菓子司 一善や】****3,132円（税込）**

はちみつの代わりに使用している本格京味醂の柔らかで上品なコクと甘さが、こだわりの食材を美しく引き立てます。抹茶、和紅茶、黒胡麻などの和素材が洗練された薫りの調べを奏で、豊かな味わいを感じさせます。格調高い贈り物として、また話題性のある京都の新しい名品として、贈る方、贈られる方、双方が幸せになる信頼のギフトです。

<https://temiyage.gnavi.co.jp/item/00002208/>



＜帰省はできなくてもご挨拶の手土産におすすめな3選＞



トリュフ フォアグラ「しっとりポルテもなか」

【Francais La Porte（フランセーズ ラポルテ）】

4,890円（税込）

フランス料理店「Francais La Porte（フランセーズ ラポルテ）」の片岡竜也シェフが、レストランでも使用している世界三大珍味を贅沢に使用した「もなか×ケーキ」の新感覚スイーツ。高級トリュフの風味とチーズケーキの甘みが後引く「トリュフもなか」と、フォアグラ＆ホワイトチョコに芳醇な味わいのラムレーズンをアクセントに加えた「フォアグラもなか」の2種類を、高級うるし箱仕立てのパッケージに詰め合わせました。

<https://temiyage.gnavi.co.jp/item/00002047/>



のりせんべい4個セット【株式会社山本山】

5,184円（税込）

創業三百余年の歴史を誇る海苔の老舗「山本山」。その名を冠した「のりせんべい」の主役となる海苔は、専門家が吟味を重ねた風味豊かな逸品。パリッと響くような軽やかな食感と驚くほど薄く繊細な口どけは、紙すきの技術を応用した独自製法によるものです。老舗が紡ぐ本物の味わいを感じる、食通の方や目上の方にもお喜びいただける一品です。

<https://temiyage.gnavi.co.jp/item/00002203/>



米粉のお菓子 6種詰め合わせ【C'est du nanan TOKYO（セ・デュ・ナナン東京）】 3,024円（税込）

C'est du nanan（セ・デュ・ナナン）は、グルテンフリー専門店。最上級の国産米粉×厳選素材が織りなす上質な味わいと、職人の技が生み出す究極の食感を堪能できます。ほろりとほどける米粉サブレは、素材そのものの風味を生かすため甘さ控えめに。外はさくっ、中はふんわりしっとり。軽やかな食感の米粉ダックワーズには、放し飼い卵と北海道産発酵バター、香り高い国産素材を贅沢に使用。自然の恵みを閉じ込めた、からだにやさしい逸品です。

<https://temiyage.gnavi.co.jp/item/00002181/>

『接待の手土産』

「こちら秘書室」の秘書室会員約38,400人のネットワークを活用し、現役秘書の目利きにより選ばれたビジネス使いに適した手土産を紹介するサイト。

年間約6回にわたり、秘書室本会員による手土産品評会を開催し、多くの手土産店が出品する自信作を「ビジネスシーンにふさわしい贈り物」という観点で目利きし、誰もが知る名店の手土産から、知人ぞ知る各地の名品まで、日本の文化とも言える手土産品を随時紹介しています。また、1年間かけて目利きした商品の中から、秘書からの評価が特に高い手土産を「特選」として発表しています。

<https://temiyage.gnavi.co.jp/>

てみやげ
接待の手土産

＜本件に関する報道機関からのお問い合わせ先＞

株式会社ぐるなび 広報グループ TEL:03-3500-9700 MAIL:pr@gnavi.co.jp