



帰省の手土産を持参するのは約9割 「毎回同じようなものになってしまう」4割

帰省の手土産調査2026

いつも悩む手土産の参考にも！おすすめ5選を紹介！

株式会社ぐるなび（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：杉原章郎）が運営する「接待の手土産」（<https://temiyage.gnavi.co.jp/>）は、ぐるなび会員へのアンケート調査をもとに、今年の帰省の手土産の傾向を分析しました。

【調査結果ポイント】

- ①今夏、帰省を予定している人は約37%。
- ②手土産を手配する人はその内の9割弱。
- ③予算で一番多いのは「～2,000円」。
- ④手土産を渡す際に「喜んでもらえるか不安になる」と回答した人は5割。
- ⑤手土産選びの困りごとは、「毎回同じようなものになってしまう」が4割で最多。
次いで「本当に美味しいのか、喜ばれる品質なのか確証が持てない」が3割。
- ⑥物価高の影響は「特に影響はない」が最も高いものの、「予算は変わらないが、よりコスパ・見栄えの良いものを厳選する」もほぼ同率。
- ⑦「プロの目利きや評価を参考にしたい人」は7割弱。

夏の帰省手土産、マンネリと不安は「秘書の目利き」で解決！



『接待の手土産』
ブランドマネージャー 中村千夏

今夏、帰省される方の9割弱が手土産をご用意される一方、「毎回同じになる」「喜ばれるか不安」とお悩みの方も多く、7割弱が「プロの評価」を求めています。物価高でも予算は変えず、コスパや見栄えを厳選したいという声も目立ちます。猛暑が続く近年の夏の手土産は、相手への気遣いとして3つのポイントが重要です。①移動時の温度変化を考慮した常温保存可能な「耐熱性」、②シニア層のウェルネス志向や多様な好みに寄り添う「健康・嗜好への配慮」、③切り分ける手間がなく衛生的に配りやすい「個包装」であることです。「接待の手土産」では、約3.8万人の現役秘書が厳選した逸品をご紹介します。相手を想う時間を楽しみながら、今年はプロの目利きを参考に、一味違う手土産で感謝を伝えてみませんか。

『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、知る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
— 秘書が選んだ至極の逸品 —

＜本件に関する報道機関からのお問い合わせ先＞

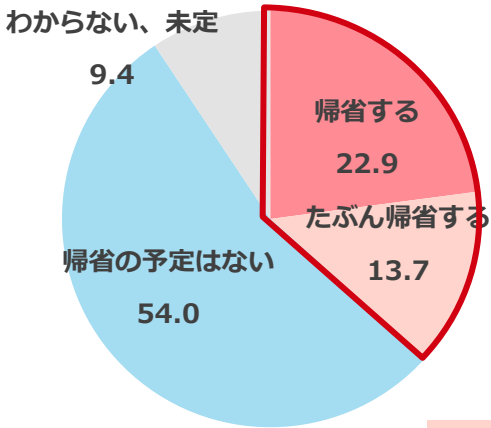
株式会社ぐるなび 広報グループ MAIL:pr@gnavi.co.jp

帰省の手土産に関するアンケート

【調査概要】

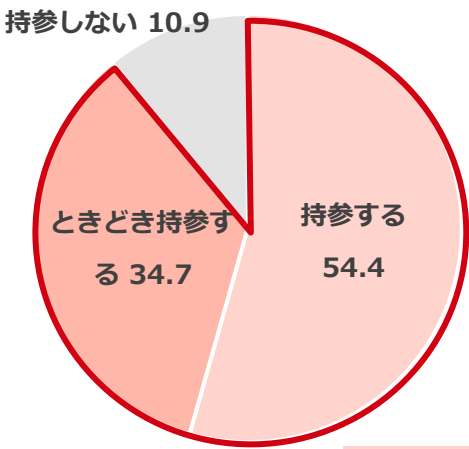
- 調査期間：2026年7月13日(月)～7月15日(水)
- 調査方法：WEBアンケート
- 調査対象：全国
- 回答者：20代～60代のぐるなび会員1,497名

Q1. この夏、自身あるいは配偶者などの実家に帰省する予定はありますか。(n=1,497)(%)(単一回答)



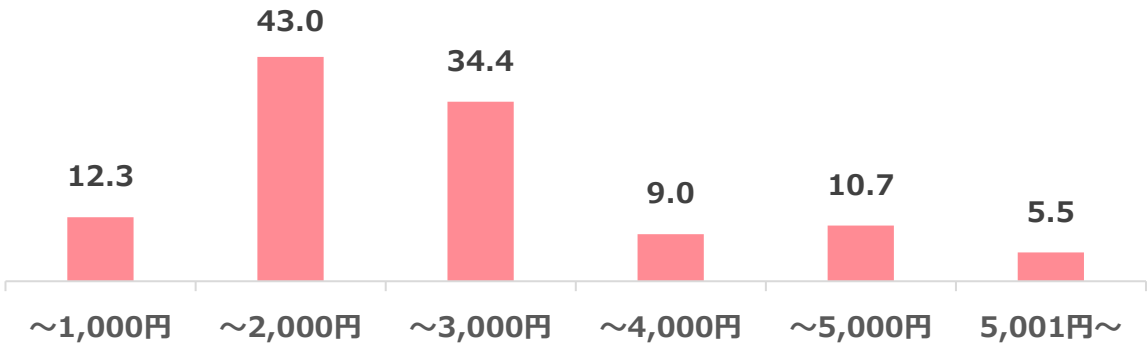
「帰省する」「たぶん帰省する」人は37%

Q2. 帰省をする際、手土産を持参しますか。(n=548)(%)(単一回答)



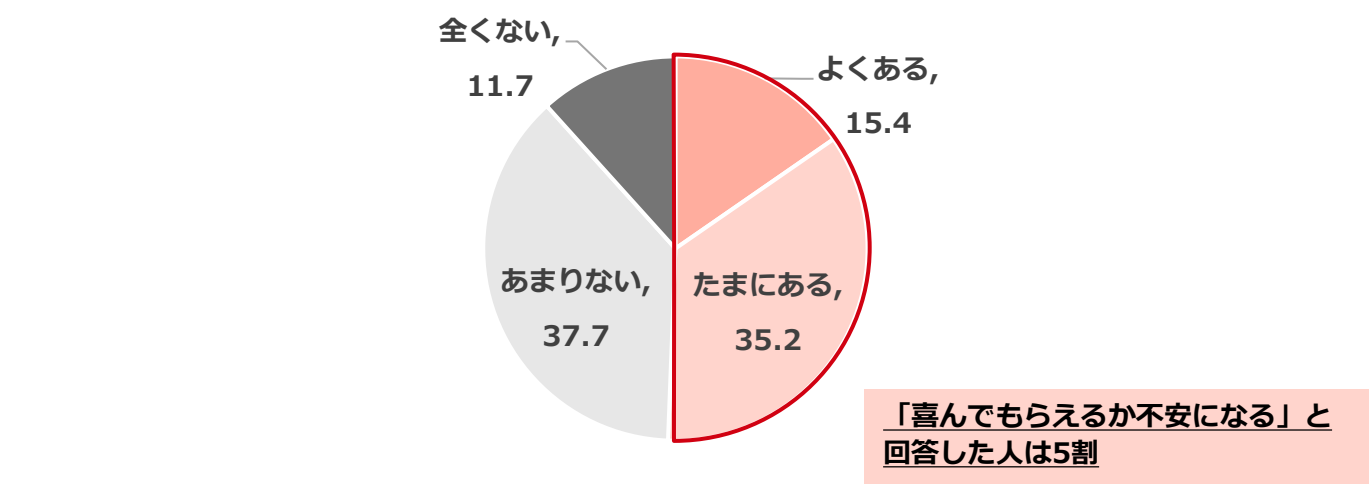
「持参する」「ときどき持参する」人は9割弱

Q3. 帰省の手土産を購入する際の予算は、何円ですか。(n=488)(%)(複数回答)

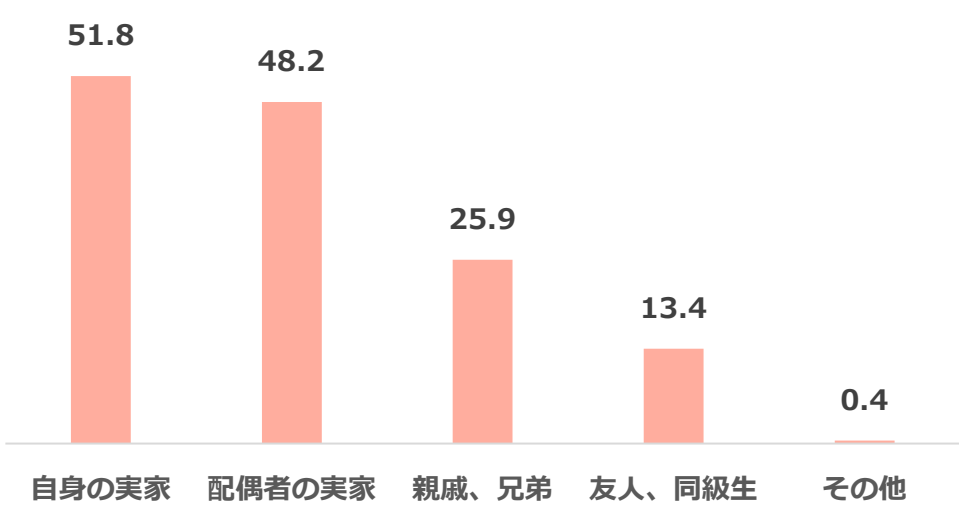


「～2,000円」の予算が多い

Q4.帰省の手土産を渡す際に、喜んでもらえるか不安に思ったことはありますか。(n=488)(%)(単一回答)



Q5. どなたにお渡しする際に特に不安に思いますか。(n=247)(%)(複数回答)



Q6.帰省の手土産選びで困ることはありますか。(n=488)(%)(複数回答)

1	毎回同じようなものになってしまう	40.2
2	本当に美味しいのか、喜ばれる品質なのか確証が持てない	29.3
3	買いに行く時間がない・混雑していて並ぶのが億劫	24.2
4	相手の好みかわからない	20.7
5	どこで買えばいいかわからない	9.4
6	「絶対に外してはいけない」というプレッシャーを感じる	9.2
	特にない	17.8

手土産選びの困りごとは、「毎回同じようなものになってしまう」が4割で最多。
次いで「本当に美味しいのか、喜ばれる品質なのか確証が持てない」が3割。

Q7.帰省の手土産を選ぶ際には、どのようなことを重視しますか。

(n=488)(%)(複数回答)

1	相手の好みに合っている	41.4
2	日持ちする	36.7
3	地元の名物・名産	32.8
4	コストパフォーマンスがよい	28.1
5	個包装のもの	21.7
6	旬のもの、季節のもの	21.1
7	持ち運びやすい	19.5

Q8. あなたがもらう立場なら、手土産にもらって嬉しいものはどのようなものですか。

(n=488)(%)(複数回答)

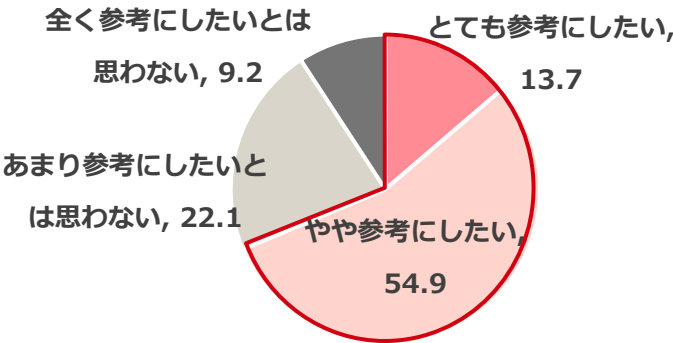
1	自分の好みに合っている	50.8
2	地域の名物、名産	40.0
3	日持ちする	29.1
4	旬のもの、季節のもの	24.0
5	個包装のもの	19.3
6	希少性がある	18.2
7	高級感がある	14.8

Q9.昨今の物価高の影響で、今年の手土産選びに影響はありそうですか。(n=488)(%)(単一回答)

1	特に影響はない、変わらない	38.3
2	予算は変わらないが、よりコスパ・見栄えの良いものを厳選する	37.7
3	予算は変えず、内容量やサイズが小さいものを選ぶ予定	14.8
4	予算を少し下げる予定	9.0
5	その他	0.2

「特に影響はない」が最も高いものの、「予算は変わらないが、よりコスパ・見栄えの良いものを厳選する」もほぼ同率。

Q10.大切な相手への手土産を選ぶ際、「ビジネスシーンで手土産を選び慣れている秘書」など、プロの目利きや評価を参考にしたいと思いますか。(n=488)(%)(単一回答)



「プロの目利きや評価を参考にしたい人」は7割弱。

■「接待の手土産」で購入できるおすすめの帰省の手土産

【神戸生まれの蕎麦屋が手がける グルテンフリーのパウムクーヘン】

【Mon amie KIKI】有機玄米粉パウムクーヘン
（兵庫県）
ソフト×6個、ハード×6個 計12個
3,700円（税込）



有機認定工場で製粉された秋田県産の有機玄米粉と、十和田湖高原で栽培された蕎麦粉を使用。まるでジュエリーボックスのような上品なパッケージに包まれたパウムクーヘンはひとつひとつ個包装されているので、大切な方やご家族への贈り物や手土産、自分へのご褒美にもぴったりです。

https://temiyage.gnavi.co.jp/item/00002182/?sc_mid=temi_prs20260721_4

【黒トリュフの薫りを楽しむサブレ】

【廣尾瓢月堂 中目黒店】B.T.B. Sable（東京都）
27枚入
3,888円（税込）



口に入れた瞬間にトリュフがふわっと薫り、次にコクのある味が広がり、最後は甘みも感じられます。シャンパンやワイン、ビールなど、幅広い飲み物と相性の良いお菓子個包装で食べやすいので、大切な人との会話や、一人で過ごすくつろぎのひとときに薫りをプラスし、さらに幸せな時間を演出してくれるでしょう。

https://temiyage.gnavi.co.jp/item/00001981/?sc_mid=temi_prs20260721_2

【高級品 吉野葛を使用したゼリー・ぶりん】

【亀久堂】吉野本葛くずぶりん・くず水ゼリー詰合せ
（奈良県）
くずぶりん4個・くず水ゼリー4個・黒蜜4個つき
3,780円（税込）



独自の製法により、他にはない全く新しい商品として作り上げた一品です。「くずぶりん」は吉野葛の特製を生かし、しっかりとした舌触りと喉越しの、どこか懐かしい味わい。「くず水ゼリー」は、まるで水滴を食べているような、すっきりとした透明感のある不思議な食感と爽やかな喉越しに仕上げしており、黒蜜をかけて楽しむことができます。

https://temiyage.gnavi.co.jp/item/00001564/?sc_mid=temi_prs20260721_1

【愛媛のみかんから7種類を厳選したゼリー】

【10FACTORY 銀座店】愛媛みかんゼリー7種類ギフトセット
（東京都）
温州、伊予柑、清見、甘夏、不知火、晩柑、南津海×1個
3,690円（税込）



果汁100%のストレートジュースを贅沢に使用しているため、みかんの甘味と酸味そのままが感じられ、フレッシュな風味と口の中でとろけるような食感が楽しめます。半日ほど冷凍庫で凍らせるとシャーベットのよう食感にも。シーンを問わず、お子様からご年配の方まで幅広い年齢層の方に喜んでいただけるギフトです。

<https://temiyage.gnavi.co.jp/item/00002160/>

【コーヒーやビール・ワインとも楽しめる、おかき】

【東あられ本舗】アラレカフェM（東京都）
14本（1本3個入×各色2本）
1,836円（税込）



味付けは、定番の醤油、塩から、バジル、ペペロンチーニなど洋風までバラエティ豊か。原料にもこだわり、もち米は山形県の契約農家産の減農薬・減肥料の特別栽培米、醤油は関東醤油と中部たまり醤油のオリジナル配合、海苔は熊本県有明産の口どけと味わいのよい焼海苔、北海道日高の昆布、茨城産常陸ピロードの香り高い黒胡麻などを使用しています。

<https://temiyage.gnavi.co.jp/item/00002100/>