

**【ふるさと納税お礼品トレンド】2025 年も残暑厳しく、10 月まで暑さ継続予想
米や生活必需品の価格高騰が続くなか、晩夏の食卓では「そうめん」に注目！？
～8 月寄付件数は前年同月比で約 1.3 倍に増加。産地ランキングでは兵庫県が 1 位に！～**

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、サイトに掲載している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。

- ◆TOPIC 1 米に代わる夏の優秀主食は「そうめん」！残暑需要で 2025 年 8 月の寄付件数は前年同月比で約 1.3 倍に
- ◆TOPIC 2 「そうめん」人気産地ランキングでは兵庫県が 1 位に！長崎「島原手延べそうめん」が注目の 2 位に
- ◆TOPIC 3 広がる「具なしそうめん」「そうめん丼」トレンド！薬味・調味料、「変わり種そうめん」にも注目

TOPIC1 米に代わる夏の優秀主食は「そうめん」！残暑需要で 2025 年 8 月の寄付件数は前年同月比で約 1.3 倍に

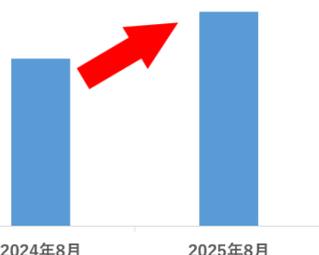
気象庁の 3 か月予報によると、2025 年は例年以上に残暑が長引き、10 月頃まで全国的に平年を上回る気温が続く見通し^{※1}です。厳しい暑さの中では食欲が落ちやすく、つるつと食べやすいそうめんが食卓で重宝されます。さらに、茹で時間が短く光熱費を抑えられることや、常温保存が可能で長期保管に適していることから、ふるさと納税のお礼品としても人気が高まっています。実際に、2025 年 8 月の「そうめん」カテゴリにおける寄付件数は前年同月比で約 1.3 倍に増加しました。例年以上の残暑や米価高騰を背景に、「食べやすく、価格上昇が比較的穏やかな主食」として支持されていることが分かります。また、自治体や事業者によるお礼品の拡充も進み、「そうめん」のお礼品登録件数は 2023 年から 2024 年にかけて 2 倍以上に増加しました。大容量の家庭用から贈答用、地域独自の付加価値を盛り込んだ「変わり種そうめん」まで、多彩な選択肢が寄付者のニーズに

応えています。さらに、「そうめん定期便」の寄付件数も前年比で約 1.3 倍に増加しました。「定期便」は常温保存できるものとの相性が良く、「計画的に主食を確保できる」「冷蔵庫を圧迫しにくい」といった実用性が寄付者の生活にフィットしています。

これらの人気の高まりはランキングにも表れており、8 月の「麺」カテゴリランキング^{※2}では TOP10 のうち 3 件を「そうめん」が占めました。

「そうめん」の寄付件数推移

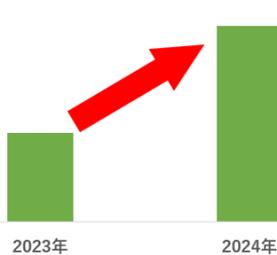
約**1.3倍**に増加



※ さとふる「そうめん」カテゴリお礼品寄付件数から算出

「そうめん」の登録件数推移

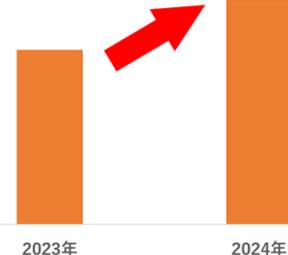
2倍以上に増加



※ さとふる「そうめん」カテゴリお礼品登録件数から算出

「そうめん定期便」の寄付件数推移

約**1.3倍**に増加



※ さとふる「そうめん」カテゴリの中で品名に「定期便」を含むお礼品の寄付件数から算出

※1 出典：気象庁 2025年の梅雨入り・明け及び夏（6～8月）の記録的高温について

※2 2025年8月1日～2025年8月31日の「さとふる」における「麺」カテゴリのふるさと納税 人気お礼品ランキング

TOPIC2 「そうめん」人気産地ランキングでは兵庫県が1位に！長崎「島原手延べそうめん」が注目の2位に

2025年上半期の「そうめん」カテゴリの寄付件数を基にした人気産地ランキングでは、三大産地のひとつで生産量日本一※を誇る「揖保乃糸」で有名な兵庫県が1位となりました。昨年1位の長崎県は2位、同じく三大産地である奈良県は3位にランクインし、伝統とブランド力を誇る主要産地が引き続き高い支持を集めています。

1位に輝いた兵庫県は、播州地方を中心に古くから「手延べそうめん」の産地として知られています。なかでも、全国的に高い知名度を誇る「揖保乃糸」は、厳選した小麦粉と播磨の清らかな水を使い、伝統的な手延べ製法で仕上げられる逸品です。寒冷期に製造・熟成させることで生まれる強いコシと豊かな風味が特徴で、長年にわたり国内外で高く評価されています。贈答用から家庭用まで幅広いラインアップが揃い、安定した人気で1位獲得の要因と考えられます。

2位の長崎県では、南島原市で生産される「島原手延べそうめん」が全国の「手延べそうめん」の約30%を占めるトップブランドとして知られ、時間をかけた熟成による強いコシと歯ごたえ、小麦本来の豊かな風味が高く評価されています。そのほか、大容量のお礼品が充実しており、日常消費や家族利用に適している点も根強い人気の理由です。お礼品のレビューでも「とてもおいしく、量も多いため大満足。さまざまなアレンジが楽しめます」「たっぷりあって食べ応えがある」といった声が寄せられています。さらに、お中元やお歳暮などのギフト需要に応える高級箱入りセットや、常温保存に適した「そうめん定期便」も展開されており、幅広いニーズに対応していることが2位の要因といえます。

※ 出典：農林水産省 平成21年度米麦加工食品生産動向/乾めん類の都道府県別生産量「手延そうめん」



ふるさと納税注目の「そうめん」のお礼品

手延そうめん揖保乃糸 特級ひね 30束
【兵庫県太子町】 寄付金額：13,000円

https://www.satofull.jp/products/detail.php?product_id=1046535

「揖保乃糸」は太子町の特産品として古くから作られており、聖徳太子ゆかりの斑鳩寺に伝わる古文書「鵜庄引付」（1418年）には「サウメン」の記述が残されています。夏は「冷やしそうめん」、冬は「にゅうめん」として、一年を通じて幅広く親しまれている自信の逸品です。



【森崎製麺所】淡路島手延べそうめん 淡じ糸 10束(500g)
【兵庫県南あわじ市】 寄付金額：3,000円

https://www.satofull.jp/products/detail.php?product_id=3041350

500g（50g×10束）が届くお礼品です。1912年に発売された「淡路島手延べそうめん」を、昔ながらの伝統製法で仕上げています。麺はやや太めでコシの強さが特徴で、温かいだしと合わせた「にゅうめん」としても楽しめます。



昔ながらの島原手延べそうめん 50g×100 束

[長崎県南島原市] 寄付金額：16,000 円

https://www.satofull.jp/products/detail.php?product_id=1111426

島原そうめん 5kg (50g×100 束) が届くお礼品です。時間をかけて丁寧に熟成させる伝統の技と厳選された原料で仕上げた、昔ながらのコシがある「島原手延べそうめん」をお楽しみください。



手のべ陣川熟成麺 島原手延べそうめん 3kg(50g×60 束入)

[長崎県南島原市] 寄付金額：13,000 円

https://www.satofull.jp/products/detail.php?product_id=1053792

「手のべ陣川」は 2011 年に厚生労働大臣賞「現代の名工」を受賞し、翌年には麺匠・陣川利男氏が業界で初めて黄綬褒章を受章した名店です。さらに、食品のミシュランとも呼ばれる国際味覚審査機構 (iTQi) で三ツ星を獲得するなど、国内外で高い評価を得ています。



【宵ごねづくり】三輪素麺 誉(三輪そうめん ほまれ) 2kg(50g×40 束)

[奈良県山添村] 寄付金額：10,000 円

https://www.satofull.jp/products/detail.php?product_id=1137393

鳥居の黒帯で結束された「三輪そうめん」の定番品です。大和高原の澄んだ空気と清らかな水、冬の厳しい寒さの中で仕上げた伝統の手延べ麺は、しっかりしたコシと豊かな風味が特長です。「中垣製麺所」では、12 月から 2 月にかけて製麺された寒仕込みのそうめんをお届けしています。



【完全手延べ】黒滝村発 手延べ三輪そうめん 2000g(50g×40 束)

[奈良県黒滝村] 寄付金額：10,000 円

https://www.satofull.jp/products/detail.php?product_id=1229898

霊峰・大峰山系の清らかな水と澄んだ空気を生かし、伝統の技と現代の製法を融合して仕上げた逸品です。手延べならではのコシと喉ごしが特長で、自然豊かな環境が生み出す奥深い味わいを堪能できます。鍋のシメにもおすすめです。



※ お礼品情報は 2025 年 9 月 8 日時点のものです。一部のお礼品で受付期間外・取り扱い終了の場合があります

TOPIC3 広がる「具なしそうめん」「そうめん丼」トレンド！薬味・調味料、「変わり種そうめん」にも注目

料理レシピ動画サイトにおける 2025 年 5 月の「具なし」というキーワードを含む検索ボリュームは、前年同月比で約 2.2 倍に増加[※]しており、「具なし●●」の人気の高まっています。SNS やレシピサイトでは、物価高を背景に「#具なしそうめん」が拡散され、シンプルにそうめんを味わうスタイルが注目を集めています。また、「#そうめん丼」も拡散されており、夏バテ対策としてスタミナを意識したレシピが話題となっています。

ふるさと納税のお礼品でも、「具なし」で麺そのものの味を楽しめる「変わり種そうめん」への関心が高まっています。オリーブやシルクパウダーを練り込んだものなど、地域ならではの特色や伝統製法を生かしたお礼品が登場しており、これまでにない味わいを提供しています。

そのほか、「そうめん」をより楽しむための薬味や調味料にも注目が集まっています。高級だしつゆや薬味の詰め合わせ、七味や山椒といったスパイス類など、寄付者が自宅で手軽にアレンジを楽しめるお礼品が人気です。

このように、寄付者の関心は単に「そうめん」を食べることにとどまらず、「どう味わうか」「どんなお礼品を選ぶか」へと広がっています。

※出典：株式会社エプリー DELISH KITCHEN 検索データ、「【2025 年そうめんトレンド】今年の夏は「具なしそうめん」&「そうめん丼」！」

ふるさと納税注目の「変わり種そうめん」のお礼品

小豆島手延べ素麺「オリーブ素麺」5束(250g)×3袋

[香川県小豆島町] 寄付金額：5,000円

https://www.satofull.jp/products/detail.php?product_id=1219628

約400年の歴史を誇る小豆島手延べそうめん「島の光」に、特産のオリーブを練り込んだ小豆島ならではの逸品です。オリーブの実をペースト状にして麺に練り込み、表面にオリーブオイルをまとわせることで、伝統のコシと風味にさわやかな香りを添えています。



丹後ちり麺 シルクの糸 シルクパウダー入り素麺 木箱入り 22束

[京都府与謝野町] 寄付金額：11,000円

https://www.satofull.jp/products/detail.php?product_id=1604928

シルクのようなつるつる・もちもちの食感が特長で、癖がなく喉ごしも良いため幅広い層に親しまれています。木箱入りで高級感があり、お中元や贈答用にも適した逸品です。



満さく麺詰め合わせ(20束詰め合わせ)

[東京都北区] 寄付金額：50,000円

https://www.satofull.jp/products/detail.php?product_id=1405936

東京23区唯一の乾麺メーカーです。つるつるとした食感と透明感が特長の「満さくうどん」に、「ひやむぎ」「そうめん」「そば」を加えた詰め合わせ。東京都北区・王子の老舗麺屋・江戸玉川屋が製造しており、普段の食卓にも贈り物にも喜ばれます。



※ お礼品情報は2025年9月8日時点のものです。一部のお礼品で受付期間外・取り扱い終了の場合があります

■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。「さとふるの元気を“フル”にする、さとふるの魅力が“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「さとふるこづち」(<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】

<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）