

「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、さとふる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、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。

<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

https://www.satofull.jp/products/detail.php?product_id=1433057



Hennerly Farm / ヘネリーふぁーむ [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。未利用果実を収獲・活用し、フードロス削減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があります。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。

<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

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。

【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)