

2025 年 11 月 12 日
株式会社さとふる

さとふる 藤井が審査員として参加する 「FOOD SHIFT セレクション」において、 さとふるのお礼品 3 品が最優秀賞を受賞

さと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、農林水産省が展開する「ニッポンフードシフト」事業の一環である表彰制度「FOOD SHIFT セレクション」において、代表取締役社長 兼 CEO 藤井 宏明が審査員として参加したことをお知らせします。
2025 年 10 月 31 日に行われた最終審査会の結果、「さとふる」に掲載されているお礼品 3 品が最優秀賞を受賞しました。



受賞お礼品紹介ページ URL：https://www.satofull.jp/static/special/foodshift_selection.php

■最優秀賞を受賞したお礼品と事業者からのメッセージ

猩々農園が作った食べるあまざけ

【鹿児島県伊佐市】

https://www.satofull.jp/products/list.php?q=%E3%81%95%E3%81%A4%E3%81%BE%E3%81%AE%E9%9B%AA&cnt=60&p=1&ref_id=search

自社製造にこだわったあまざけを、独自のフリーズドライ製法でそのままサクサクと食べられるようにしました。無着色・無香料で、保存料や砂糖も不使用のあまざけに乳酸菌を加えています。



▼お礼品提供事業者 猩々農園株式会社のコメント

今回、思いもかけず最優秀賞をいただき、大変うれしく思います。「食べるあまざけ さつまの雪」は、試行錯誤を重ね、半年以上にわたり開発に苦心いたしました。「自社生産のお米を使用して、みんなを元気にしたい」というコンセプトであまざけの製造に着手しました。しかし、液体では流通や重量の問題があり、あまざけを軽くできないかとフリーズドライ化を考えました。機械を導入し、原料の生産から一貫して自社で製造しているため、安心・安全です。子どもから高齢者まで幅広い世代に召し上がっていただだけ、さらに軽量なのでどこへでも持ち運べます。



無加糖プレミアム・スイートポテト『amaimo・ピュアフレイバーPF120』

【愛知県江南市】 寄付金額：16,000 円

https://www.satofull.jp/products/detail.php?product_id=1620093

栽培期間中、農薬や肥料を使わずに育てたさつまいもを熟成させて作った、砂糖不使用・グルテンフリーのスイートポテトです。一般的なスイートポテトは、主原料であるさつまいもの含有比率が40～50%程度ですが、

「amaimo」シリーズは60%以上となっています。主原料のさつまいもの収穫からスイーツの焼成まで、すべて江南市内で行っています。

関連お礼品： https://www.satofull.jp/products/list.php?q=amaimo&cnt=60&p=1&ref_id=search



▼お礼品提供事業者 #imolabo のコメント

このたびは「FOOD SHIFT セレクション」において最優秀賞をいただくこととなり、これまで応援してくださった皆さまに感謝申し上げます。

早期退職をした2年半前、草まみれだった耕作放棄地の前に立った日を思い出すと、今回の受賞は本当に感慨深いものがあります。「amaimo」は、さつまいもスイーツの王道であるスイートポテトですが、栽培期間中無農薬・無肥料の自然農法で自ら育てたさつまいもを主原料とし、長期熟成・低温焼成で手作りしています。なにより、さつまいも本来の風味と甘味を思いっきり引き出すことで、スイーツの常識に抗い、砂糖も小麦粉も使わずに焼き上げております。この機会に、ぜひご賞味くださいませ。



南国斉藤牧場の山地酪農牛乳

【高知県南国市】 寄付金額：8,000 円

https://www.satofull.jp/products/detail.php?product_id=1096342

斉藤牧場の牛乳は、搾りたてに近い牛乳本来の味を楽しめます。コクがありながらも後味はさっぱりしており、生クリームのような甘みが特徴です。山地（やまち）酪農で育てられた牛から搾った牛乳を65℃で低温殺菌し、脂肪球を壊さないノンホモジナイズ製法でつくられています。



▼お礼品提供事業者 斉藤牧場のコメント

このたびは、栄えある賞をいただきましてありがとうございます。私は2代目で、牧場は今年で57年を迎えます。そのなかで、以前より輸入飼料に依存する近代酪農に疑問を感じていました。一般的な酪農家は、自給飼料や副産物などの利用を減らし、土地や地域から離れた酪農を行っているため、特に昨今の円安で輸入飼料の高騰に苦しんでおります。私は、地域に根付いた酪農こそ、基礎がしっかりした強い酪農であると考えます。副産物を産業廃棄物ではなく資源として活用し、持続可能な酪農を目指します。さらに次世代にこの山地酪農を継承し、100年牧場が続くよう精進していきます。ご支援のほど、よろしくお願いいたします。



■「FOOD SHIFT セレクション」とは

「FOOD SHIFT セレクション」は、持続的な食料システムの普及に貢献する優良な産品を表彰する制度です。改正食料・農業・農村基本法の理念に基づき、「地産地消または国産農林水産物の消費拡大」「みどりの食料システム戦略の推進」「家庭備蓄の市場拡大」「インバウンド消費拡大」という4つの視点から、これらに寄与する農林水産物や加工食品などの産品を募集しました。

審査は4つの部門に分かれて実施され、さとふるは「地産地消または国産農林水産物の消費拡大に寄与する農林水産物・加工食品等の産品」部門を担当しました。各部門の審査委員による書類審査で優秀賞を選出した後、さらに品評会が開催され、最優秀賞10産品が決定しました。

■「ニッポンフードシフト」とは

「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。さとふるはこの取り組みに賛同し、2024年7月に推進パートナーとなりました。これまで、「ニッポンフードシフト」の推進パートナーとして、特集ページの公開や「食から日本を考える。NIPPON FOOD SHIFT FES.大阪」への出展など、多様な活動を行ってきました。

株式会社さとふるは、今後もさまざまな取り組みを通じて地域活性化を推進します。

■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）