

**【ふるさと納税お礼品トレンド】秋の味覚「さば」の人气が急上昇
人気産地ランキングでは 8 割以上の圧倒的シェアを誇る千葉県が 1 位に！
2025 年 1 月～10 月の寄付件数は前年同期比で約 2.3 倍に増加！**

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 ふるさと納税で「さば」の人气が上昇中！背景には漁獲量減少と価格高騰の影響
- ◆TOPIC 2 「さば」の人气産地ランキングでは、千葉県が 8 割以上の圧倒的シェアで 1 位に！
続いて三陸沖の宮城、寒流の北海道が上位にランクイン
- ◆TOPIC 3 旬を味わう！ふるさと納税で楽しめる「さば」関連のお礼品

TOPIC 1 ふるさと納税で「さば」の人气が上昇中！背景には漁獲量減少と価格高騰の影響

秋は水温が下がり、さばに脂が乗る季節です。旬を迎えるこの時期はさばの需要が高まり、手軽にたんぱく質を摂取できる食材としても注目されていることから、ふるさと納税でも寄付件数が急増しています。

2025 年 1 月～10 月の「さば」の寄付件数は、前年同期比で約 2.3 倍に増加しました。さらに、2025 年 9 月には前年同月比で 6.4 倍以上と大きく伸びており、昨年から今年にかけて「さば」の人气が急速に高まっていることが分かります。

人気の背景には、近年の漁獲量減少に伴う市場価格の上昇があるとみられます。水産庁は、2025 年 7 月～2026 年 6 月の太平洋さばの漁獲枠を前年比で約 6 割減としており※¹、原料価格は今後も上昇すると予測しています。加えて、ノルウェー産さばの輸入価格も前年比で 6 割上昇しており※²、国産・輸入ともに高騰傾向が続いています。

こうした状況のなか、消費者の間では「品質の高い国産さばを味わいたい」という需要が拡大しているほか、地域ブランドや加工・保存技術に優れたさばも人気を集めています。これまで“手に入れやすい魚”とされてきたさばが、“旬の時期に味わいたい魚”として再注目されています。

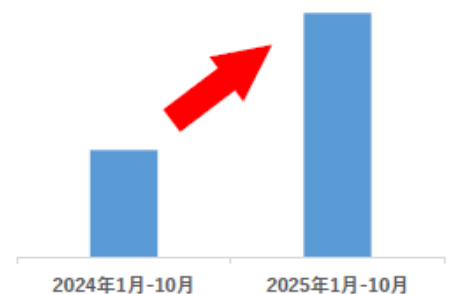
ふるさと納税では、地場産品を安心して入手できるうえ、旬で品質が高く、保存性にも優れた「さば」を確保できることから、多くの寄付者の関心を集めています。

※1 出典：日本経済新聞「太平洋サバの漁獲枠、25 年は 6 割減 水産庁」

※2 出典：日本経済新聞「サバ、ノルウェー産 6 割高 国産漁獲量 5 年で半減し家計負担増」

「さば」の寄付件数推移

約 2.3 倍に増加



※ さとふる「さば」カテゴリお礼品寄付件数から算出

TOPIC 2 「さば」の人気産地ランキングでは、千葉県が 8 割以上の圧倒的シェアで 1 位に！ 続いて三陸沖の宮城、寒流の北海道が上位にランクイン

2025 年 1 月～10 月の「さば」の寄付件数から算出した人気産地ランキングでは、千葉県が全体の 8 割以上を占める圧倒的シェアで 1 位に輝きました。続く 2 位は宮城県、3 位は北海道です。いずれも海流や漁場環境に恵まれ、脂乗り・鮮度・加工技術の三拍子が揃った「さば」が寄付者に選ばれています。

1 位の千葉県には、黒潮と親潮が交わる豊かな漁場があり、全国屈指の水揚げ量を誇る銚子港を中心に「銚子極上さば」や「房総さば」など、脂乗りと旨みで高い評価を受けるブランドが生まれています。ふるさと納税では、干物・味噌煮・缶詰など、保存性と品質を両立したお礼品が揃っており、寄付者から高い支持を得ています。

2 位となった宮城県の「さば」は、三陸沖の親潮に育まれた身の締まりと旨みが特長で、地域ブランドである「金華さば」が高い人気を誇ります。石巻や気仙沼を中心に、味噌煮缶や燻製、しめさばなどの高付加価値な加工技術が根付き、“海の幸を余すことなく生かす”知恵と技が三陸ブランドを支えています。

3 位の北海道では、オホーツク海や太平洋沿岸で定置網漁が盛んに行われ、寒流によって脂が乗ったさばが育ちます。特に釧路・根室・函館周辺では、定置網や沖合漁で水揚げされたさばを使った干物・味噌煮・燻製・缶詰など、地域色豊かな加工品が充実しています。

ふるさと納税 <さば>
人気産地ランキング2025年1月～10月

1	千葉県
2	宮城県
3	北海道
4	宮崎県
5	佐賀県

※ 集計期間：2025年1月1日～10月31日。
さとふる「さば」カテゴリお礼品
ランキングより、お礼品寄付件数から集計。

TOPIC 3 旬を味わう！ふるさと納税で楽しめる「さば」関連のお礼品

「さとふる」には、旬の「さば」を手軽に楽しめる多彩なお礼品が掲載されており、特に、冷凍・干物・味噌煮・缶詰など、保存性とおしさを兼ね備えたお礼品は寄付者から高い評価を得ています。

原料価格の上昇や漁獲量の減少などにより、12 月以降は「さば」関連のお礼品の寄付金額が値上げされる予定です。値上げ前の今こそ、“旬のさば”をふるさと納税で！

ふるさと納税で注目の「さば」関連のお礼品

【訳あり】こだわり利尻昆布仕込み 塩さばフィレ 約 3.2kg 銚子東洋【さとふる限定】

【千葉県銚子市】寄付金額：16,000 円

https://www.satofull.jp/products/detail.php?product_id=1494284

北海道産利尻昆布エキスと、沖縄で最も長く愛されてきた塩「シママース」をブレンドした塩水に漬けた、さばフィレ 3.2kg です。青魚特有の臭みを抑え、冷めても柔らかい食感が楽しめます。一般流通では扱いにくい大型サイズも含まれていますが、大ぶりで脂がしっかりと乗ったさばの旨みが際立ちます。



訳あり 北海道産 無塩さば 2kg 小分け 無添加・国産サバフィレ サバの味噌煮にも合う天然鯖

[北海道別海町] 寄付金額：9,000 円

https://www.satofull.jp/products/detail.php?product_id=1601929

訳ありのさばが 20 枚～30 枚（2kg）届きます。北海道産の天然さばは身がぎゅっと締まり、さば本来の旨みがじんわりと広がります。塩を使っていないためお好みの味付けで調理でき、小分け包装で必要な分だけ使えるので、毎日の食卓で活躍します。



ノルウェー産 骨なしサバ切身

[宮崎県門川町] 寄付金額：10,000 円

https://www.satofull.jp/products/detail.php?product_id=1476963

ノルウェー産の骨なしさば切身が 270g×4 袋（約 1kg）届きます。脂が乗った塩分控えめの薄塩仕立てです。すでにカットされているため、焼き魚やフライなど、さまざまな料理に活用できます。



【モンドセレクション金賞】 しめさばセット(しめさば 2 種×各 3 枚)

[千葉県銚子市] 寄付金額：11,000 円

https://www.satofull.jp/products/detail.php?product_id=1102331

モンドセレクション金賞を受賞した、しめさばとゆずしめさばの 2 種類をセットにしたお礼品です。創業 100 年以上の老舗である飯田商店が、厳選した国産原料をもとに一つひとつ丁寧に加工しており、上質な香りと奥深い味わいを楽しめます。



サバ しめ鯖 宮城県産 金華しめ鯖 1 枚×8 パック 鯖 石巻市 金華さば

[宮城県石巻市] 寄付金額：13,000 円

https://www.satofull.jp/products/detail.php?product_id=3113575

石巻産ブランドさば「金華さば」を使用し、職人が一枚一枚丁寧に仕上げた極上のしめさばです。絶妙な塩加減とメ加減により、「金華さば」本来の濃厚な旨みと、とろけるような上質な脂乗りを最大限に引き出しています。



缶詰工場直送 伝統のさば缶「旬ほとぎ」4 種類の味わい 12 缶

[長崎県松浦市] 寄付金額：12,000 円

https://www.satofull.jp/products/detail.php?product_id=1348853

水煮・醤油煮・味噌煮・トマトの 4 種類を味わえるセットです。缶詰は製造過程での損失が少なく、生の魚よりもしっかりとさばの栄養を摂取できます。厳選素材の“旬のおいしさ”を鮮度よく缶に閉じ込めた、シンプルで濃厚な味わいは和洋を問わず幅広い料理にマッチします。開けてそのままでも、ひと手間加えても楽しめる、ちょっと贅沢な缶詰です。



越前名物『焼き鯖寿司』1 本 8 貫入

[福井県あわら市] 寄付金額：5,000 円

https://www.satofull.jp/products/detail.php?product_id=1431080

越前名物の焼きさば寿司です。脂が乗ったさばをふつくと香ばしく焼き上げ、福井県産コシヒカリと合わせた旨みたっぷりの一品です。焼きさばとシャリの間には味付けしいたけと甘酸っぱいガリを挟み、絶妙な味のバランスでさばの旨みを一層引き立てます。製法と素材にこだわって一つひとつ手作業で仕上げ、肉厚なさばの贅沢な食感とシャリの調和を実現しました。出来たてを急速冷凍し、風味そのままお届けします。



※ お礼品情報は 2025 年 11 月 6 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。「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）