

<報道資料>

さとふる NEWSLETTER

2026 年 1 月吉日

さとふる PR 事務局

【ふるさと納税お礼品トレンド】価格高騰中の「いくら」をふるさと納税で楽しむ
人気産地ランキングでは、北海道が 9 割以上の圧倒的シェアを獲得し 1 位に！
日常から特別な場面まで楽しめる、小分け・大容量のお礼品が人気

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 市場環境が厳しさを増す中で明らかになった、ふるさと納税での「いくら」の選ばれ方
- ◆TOPIC 2 「いくら」の人気産地ランキングでは、北海道が 9 割以上の圧倒的シェアで 1 位に！
三陸沖の宮城県、岩手県も上位にランクイン
- ◆TOPIC 3 ふるさと納税で楽しめる「いくら」関連のお礼品

TOPIC 1 市場環境が厳しさを増す中で明らかになった、ふるさと納税での「いくら」の選ばれ方

近年、いくらの原料となるサケの来遊数や漁獲量の減少が続いている。2025 年におけるサケの来遊数は、過去 36 年間の平均と比べて大幅に減少しており、1989 年以降で最も少ない水準まで落ち込んでいます^{※1}。こうした状況を背景に、いくらの原料確保は一段と難しくなっています。

さらに、環境変化に伴い、いくらの価格も上昇傾向にあります。秋サケの不漁を背景に市場価格の高止まりが続き、卸売価格は過去 10 年で最高値を更新する^{※2}など、いくらを取り巻く市場環境は厳しい局面が続いている。スーパーなどの小売現場でも値上がりがみられ、消費者にとって身近な食材とは言いにくい状況です。

こうしたなかでも、いくらは年末年始の食卓や贈答の場面、あるいはご褒美といった「晴れのシーン」を中心に一定の需要があり、ふるさと納税の寄付行動にも影響を与えています。「さとふる」の寄付データでは、12 月に「いくら」の寄付件数が伸びており、日常的に選ばれるお礼品というより、用途やタイミングを意識して選ばれていることがうかがえます。価格や供給環境が厳しい現状だからこそ、「せっかく選ぶなら、産地や品質が明確で安心できるものを」という意識が高まり、ふるさと納税を通じて「いくら」を選ぶ動きにつながっていると考えられます。

※1 出典：国立研究開発法人水産研究・教育機構「2025（令和 7）年さけます来遊状況（第 4 報：11/30 現在）」

※2 出典：日本経済新聞電子版「道産サケ、漁獲 7 割減 卸値 3 倍、イクラも「バブル超え」海の変化、遡上・産卵阻む」

**TOPIC 2 「いくら」の人気産地ランキングでは、北海道が 9 割以上の圧倒的シェアで 1 位に！
三陸沖の宮城県、岩手県も上位にランクイン**

2025 年 1 月～12 月の「いくら」の寄付件数を基に算出した人気産地ランキングでは、北海道が全体の 9 割以上を占める圧倒的なシェアで 1 位に輝きました。続く 2 位は宮城県、3 位は岩手県です。

北海道は、いくらの原料となる秋サケの主要産地であり、全国でも漁獲量の多い地域です。さらに、水産業や水産加工業の規

模も全国有数で、原料の調達から加工までを支える基盤が整っています。こうした背景から、北海道産の「いくら」は産地や原料がわかりやすく、品質面でも安心できるお礼品として認識されています。近年は秋サケの不漁により、いくらの生産環境が厳しさを増していますが、そのような状況下でも品質の安定感が評価され、寄付者に選ばれやすくなっています。

加えて、ふるさと納税においては、寄付後の受け取りやすさも重要な要素です。さとふるでは、一部のお礼品において、さとふる倉庫を活用した配送体制を整備し、寄付者が受け取り日時を指定できるようにしています。北海道から首都圏への配送は日数やコストがかかりやすい一方、こうした運用により、寄付者はお礼品を受け取りやすくなり、自治体や事業者にとっても配送負担やコストの抑制につながります。

産地や品質の安心感に加え、配送面での利便性が確保されている点も、北海道産の「いくら」がふるさと納税で人気を集める理由の一つといえます。

2位の宮城県は、郷土料理「はらこ飯」にもみられるように、サケやいくらを使った食文化が根付き、地元の加工技術を生かした「いくら」のお礼品が支持を集めています。続く3位の岩手県は、三陸沿岸を中心に水産業が盛んな地域で、サケの水揚げや加工の歴史も長く、地域の加工技術を生かしたお礼品が展開されています。北海道産が大半を占める中でも、東北地方ならではの食文化や加工の工夫を背景に、宮城県産・岩手県産の「いくら」も選ばれています。

ふるさと納税 <いくら> ●
人気産地ランキング2025年1月～12月



北海道



宮城県



岩手県



兵庫県



福岡県

※集計期間：2025年1月1日～12月31日。
さとふる「いくら」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 ふるさと納税で楽しめる「いくら」関連のお礼品

「さとふる」には、小分けで使いやすい「いくら」のお礼品が多く掲載されています。冷凍保存が可能で必要な分だけ使えるため、日常使いから特別な場面まで幅広く楽しみたい寄付者にとって大きな魅力となっています。一方で、いくらは原料や加工方法、味付けによって風味や食感が大きく変わる食材もあります。

そこで、「さとふる」で楽しめる多彩な「いくら」のお礼品の中から、特長の異なるものをいくつかピックアップして紹介します。

ふるさと納税で注目の「いくら」関連のお礼品

<佐藤水産> いくら 醤油漬と 鮭ルイベ漬 60g×各1個

[北海道石狩市] 寄付金額：13,000円

https://www.satofull.jp/products/detail.php?product_id=1291538

旬の時期に水揚げされた北海道産の天然薄皮いくらを、鮭の魚醤を加えた特製醤油だれにじっくり漬け込んだ、佐藤水産こだわりの味付けいくらです。化学調味料は使用せず、アツアツのご飯にぴったりです。



新いくら醤油漬け 600g(100g×6パック)鮭卵 小分け

[北海道森町] 寄付金額：34,000円

https://www.satofull.jp/products/detail.php?product_id=1083849

いくら醤油漬けが100g×6パック届きます。鮭卵は北海道の鮭卵よりも小粒ですが、より濃厚な甘みや薄めの皮、まろやかな旨みが特徴です。小分けパックになっているので、必要な分だけ解凍して利用できます。



【新物】令和7年産北海道日高産【塩いくら】500g

[北海道様似町] 寄付金額：46,000円

https://www.satofull.jp/products/detail.php?product_id=1145702

北海道日高沖で水揚げされた新鮮な秋鮭から、職人が厳選したいくらのみを、熟練の技で塩漬けにしました。醤油漬けとはひと味違う、濃厚ないくら本来の旨みを楽しめます。



北海道せたな町産 笹谷商店の鮭いくら醤油漬け 1kg(500g×2)

[北海道せたな町] 寄付金額：46,000円

https://www.satofull.jp/products/detail.php?product_id=1577997

北海道せたな町の厳しい自然環境のなか、荒波にもまれた鮭の卵を使用したいくら醤油漬けです。生まれた川へ帰る鮭の中から、たっぷりと栄養を蓄えた卵のみを厳選しました。特製だれに漬け込み、24時間じっくり熟成させることで、濃厚な旨みと甘みが絶妙に調和する逸品に仕上げています。



【のし付】いくら醤油漬け 80g×3個 北海道 弟子屈町

[北海道弟子屈町] 寄付金額：16,000円

https://www.satofull.jp/products/detail.php?product_id=1114047

北海道で水揚げされたばかりの鮭から素材を吟味し、鮮度の良いいくらのみを厳選して自家製の醤油だれに漬け込みました。プチプチとした食感と、口の中でとろけるような柔らかさが自慢の一品です。



※お礼品情報は2026年1月19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。「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】

〈お客様から〉

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）