

あなたの力で、地域をもっと元気に！

「全国へ届け！ふるさと特産品 PR コンテスト」結果発表

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、2025年12月1日から2026年1月31日までの2か月間、特産品の魅力を発信する作品（写真・キャッチコピー・エピソード）を募集しました。全国各地の魅力や特産品に触れるきっかけをより多くの方々に届けることを目的に企画し、合計100作品の応募が寄せられました。厳正なる選考の結果、最優秀賞・優秀賞・特別賞の計16作品を入選作として選出し、その結果を2026年3月26日に特設サイトにて発表します。



結果発表ページ URL：https://www.satofull.jp/static/contest/specialty_contest2025/result.php

■最優秀賞

<一般部門>

果実の熟したその先へ。手間が生む陽だまりの美味しさ…あんぼ柿（ペンネーム：あんぼ柿大好き）

この写真は、伊達市梁川町五十沢地区で育った柿を収穫し、一つひとつ手作業で皮を剥き、硫黄で燻蒸した後、かきばせ（干し場）に吊るしたまさにその風景です。私は毎年、この収穫から皮剥き、燻蒸、干しの工程を帰省して現地で手伝っています。私の冬の訪れはこの作業によって冬の訪れを実感します。伊達のだんご柿は、手間ひまを惜しまず、柿の状態や天候を見極めながら仕上げることで、他の干し柿にはない、みずみずしいジューシーさ、透き通るような美しい橙色、そして後味の澄んだ上質な甘みが生まれます。伊達市が誇るのだんご柿は、人の手と経験、そして土地の恵みが育てた、果実のその先の美味しさです。



あんぼ柿大好きさんの応募写真

【該当お礼品】

福島県伊達市 五十沢産 あんぼ柿（はちや柿）300g（6～8個入）

【福島県伊達市】 寄付金額：9,000円

https://www.satofull.jp/products/detail.php?product_id=1507812

<高校生部門>

完成までに100時間?!このカレーパンを食べてほしい! (ペンネーム:グミ好き)

小さいころから食べ慣れている味。私はそんないつになっても変わらないベーカリーハウスマイのパンが大好き。カレーパンは隙間なく敷き詰められているルーとゴロゴロたくさんの牛肉が入っていて一つで満足感がある。周りの衣は食べるたびにさくさく音が鳴る。完成まで100時間かかる、ベーカリーハウスマイで一番人気のパン。そのほかのパンも食パンはさくさくふわふわ。あんぱんはこのセットに入っていないが、あんこがぎゅっしり入っていて優しい味。まさにあんぱんの原点。気づくとまた食べたくなる。そんなパンが入っているこのセットぜひみなさんに一度食べてもらいたいです。



グミ好きさんの応募写真

【該当お礼品】

【東久留米市】手造りパンのこだわり厳選詰め合わせ

【東京都東久留米市】 寄付金額: 14,000円

https://www.satofull.jp/products/detail.php?product_id=1480662

■優秀賞

<一般部門>

ふるさとの、変わらない味。 (ペンネーム:ちゃむ)

釜石市出身の私は、育ってからずっとこの醤油を選び続けてきました。就職を機に県外へ出て、初めて他の醤油の味を口にしたとき、改めてふるさとの醤油のおいしさを実感。地元に戻ると、どのスーパーにも当たり前のように並んでいて、「帰ってきたなあ」と感じさせてくれました。小さい頃は、通っていた学校の近くに工場があり、登下校路を通るたびに醤油や大豆のほのかな香りが漂っていて、お腹を空かせて帰った懐かしい記憶は今でも鮮明です。お寿司やお刺身はもちろん、煮物にはこれ以外考えられません。ふるさと納税では地元のこの醤油とお味噌のセットを選ぶほど、大切に大好きで、思い出深い味です。



ちゃむさんの応募写真

【該当お礼品】

藤勇醸造 富士醤油 1L 6本入り

【岩手県釜石市】 寄付金額: 14,000円

https://www.satofull.jp/products/detail.php?product_id=1039945

だいすき!みんなで食べよう「伊勢うどん」 (ペンネーム:はんぶん)

伊勢市民のソウルフード「伊勢うどん」。ちっちゃい子から大人までみんな大好き。もちもちのうどんに甘みのあるたまり醤油のタレをかけて食べるのがたまらない…。

幼馴染の子どももちゆるちゆるが大好き!伊勢うどんはやわらかいから特に食べやすくお気に入りみたい。ママと一緒にがうれしくて「いっしょ!」ってうどんを見せる仕草がかわいい。大人だって、あったかくてもちっとした麺を頬張ると子どもにかえたみたい。みんなでここに、伊勢うどんを食べる時間がしあわせ。



はんぶんさんの応募写真

食べたことがない人はコシのない麺と黒いタレに驚くっていうけど、ぜひ！一度食べてみてほしいです！特にみなみ製麺さんの横綱伊勢うどんは地元で人気！食べたら、やみつきになっちゃうかも？

【該当お礼品】

伊勢うどん 2食タレ付き 5セット(10食分)

[三重県伊勢市] 寄付金額：13,000円

https://www.satofull.jp/products/detail.php?product_id=1673090

<高校生部門>

素朴な甘さにほっと一息、次の一歩へチャージ！（ペンネーム：しもごろー）

福島県下郷町は、母のふるさとです。毎年、祖母から届く湯六庵のくるみようかんは、私が幼い頃から食べてきたおやつです。素朴で優しい小豆の甘さとくるみの香ばしさが口いっぱいに広がり、ほっとさせてくれます。テニスの試合の日、受験勉強に励む日々、いつもお守りのように私のそばにあり、一口食べると緊張や疲れがほぐれ、「また頑張ろう」という気持ちになります。実はこの味、一度は途絶えかけた伝統を6人の有志が必死に守り抜いたものです。私の名にある「里」という字には、ふるさとを大切にしてほしいという願いが込められています。祖母の優しさと作り手の熱意は、遠く離れた大阪の地にまでしっかり届いています。この味を広く知ってもらい、未来へ繋ぐことが、私の「里」への恩返しです。



しもごろーさんの応募写真

【該当お礼品】

湯六庵「くるみようかん」

[福島県下郷町] 寄付金額：6,000円

https://www.satofull.jp/products/detail.php?product_id=1473619

大粒の宝石に、愛を込めて。安中の青梅が、僕の夏を最強にする！（ペンネーム：梅ジュース補給中）

夏の練習後、真っ先に求めるのは「安中の青梅」で作ったキンキンに冷えた梅ジュースです。一口飲めば、梅本来の爽やかな香りが鼻を抜け、まるやかな甘みとスッキリとした後味が口いっぱいに広がります。この「爽快な美味しさ」が、疲れた体に最高に染み渡ります。この味の決め手は、一粒一粒に注ぐ、農家さんの愛情です。一粒一粒の成長を見極め、一番いい瞬間に手作業で収穫される大粒の梅には、他にはない力強い旨味が凝縮されています。安中の「大粒の宝石」が生み出す贅沢な味わい。僕を支えてくれるこの一滴に詰まった物語を、全国の頑張る人たちに届けたい。これを知らずに夏は越せません！



梅ジュース補給中さんの応募写真

【該当お礼品】

旬をお届け!青梅【2L~3Lサイズ(5kg)】

[群馬県安中市] 寄付金額：15,000円

https://www.satofull.jp/products/detail.php?product_id=1406795

■ふるさと特産品 PR コンテストについて

本コンテストは、全国各地の魅力や特産品に触れるきっかけをより多くの方々に届けることを目的に企画しました。参加者の皆さまには、自身と関わりのある土地の特産品について自由に表現していただき、その発信を通じて魅力がより広がり、地域活性化へつながることを期待しています。

各部門の最優秀賞・優秀賞に加え、特別賞 5 作品を公開しています。詳細は以下特設サイトをご確認ください。

全国へ届け！ふるさと特産品 PR コンテスト |

▶作品募集ページ

https://www.satofull.jp/static/contest/specialty_contest2025.php

▶結果発表ページ

https://www.satofull.jp/static/contest/specialty_contest2025/result.php

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の生産者や自治体に寄り添いながら、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）