

さとふる 藤井が審査委員として参加する 「FOOD SHIFT セレクション 2026」において、 さとふるのお礼品 4 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 2026」において、代表取締役社長 兼 CEO 藤井 宏明が審査委員として参加したことをお知らせします。2026 年 9 月 15 日、16 日に行われた最終審査会の結果、「さとふる」で寄付を受け付けているお礼品 4 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/2026.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

夢まる自然卵

【鹿児島県西之表市】 寄付金額：12,000～20,000 円

https://www.satofull.jp/products/list.php?q=%E5%A4%A2%E3%81%BE%E3%82%8B%E8%87%AA%E7%84%B6%E5%8D%B5&cnt=60&p=1&ref_id=search

着色料を含む飼料を与えず、昔ながらの自然なレモン色の黄身。ほのかな甘みと濃厚なコクを味わうことができます。日光と風が通る広い鶏舎の中を自由に走れる環境で薬物を一切使用せずに育てた鶏から生まれた卵です。



▼お礼品提供事業者 種子島夢まる GaRDeN のコメント

このたびは、「FOOD SHIFT セレクション 2026」において最優秀賞という素晴らしい賞をいただくこととなり、大変うれしく思います。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。

夢まるでは、「【投薬ゼロ】をスタンダードに！」をコンセプトとして真に安全で安心な食材を求めてまいりました。種子島へ移住して 10 年。家族 6 人でゼロから農家を始め、失敗を繰り返してここまでやって来ました。そして、子ども達に胸を張って食べさせたいと思える卵と鶏肉を



求めた結果【投棄ゼロ】に辿り着きました。

このたびの受賞は、夢まるのコンセプトに共感してくださるたくさんの皆さまとのご縁があってこそいただけたものと感じております。これからも夢まるは、皆さまが求める安心と安全、そしておいしさも兼ね備えた卵と鶏肉を提供してまいります。応援して下さると幸いです。

檜葉町の干し芋

【福島県檜葉町】 寄付金額：19,000 円

https://www.satofull.jp/products/detail.php?product_id=1715443

檜葉町には 2020 年時点で国内最大規模の貯蔵施設があり、収穫されたさつまいもを長期熟成保存することができます。檜葉町で収穫されたさつまいも（紅はるか）のみを使用した、しっとり柔らかく、やさしい甘みの干し芋です。



▼福島県檜葉町 松本幸英町長のコメント

このたび、「檜葉町の干し芋」が「FOOD SHIFT セレクション 2026」最優秀賞という栄えある賞をいただき、大変光栄に思います。

東日本大震災により一度は営農が途絶えた檜葉町ですが、生産者のたゆまぬ努力と挑戦によって農業の再生を進めてまいりました。私自身も甘藷（かんしょ）※を栽培する一人として、土づくりから収穫までの苦労と喜びを日々実感しております。

今回の受賞は、干し芋づくりに携わる生産者や加工事業者をはじめ、関係者の皆さまの熱意が高く評価された結果です。この受賞を励みに、檜葉町の農業と農産物の魅力を全国へ発信し、持続可能な地域づくりと農業振興に一層取り組んでまいります。誠にありがとうございました。

※甘藷（かんしょ）：さつまいもの別名



和食に合う粒マスタード

【福井県若狭町】 寄付金額：14,000 円

https://www.satofull.jp/products/detail.php?product_id=1598286

100 年以上前から福井県若狭町の山内集落のみで栽培される伝統野菜「山内かぶら」のタネで作られた粒マスタード。平均年齢 70 歳代の「山内かぶらちゃんの会」メンバーが、「伝統食材をこれからもつないでいきたい」と考えたレシピがこのお礼品の始まりです。



▼お礼品提供事業者 八百熊川（株式会社デキタ）のコメント

若狭町の伝統野菜「山内かぶら」の種と、地元の梅酢を使って、山内かぶらちゃんの会の皆さんと一緒に大切に育ててきた想いがカタチになり、本当に感無量です。今年は種の選別工程の一部に機械を導入し手作業の負担を軽減して生産力も UP しました。この商品が多くの方の手に渡り、地元の方が自慢したくなる地域の特産品として、都市部の方が若狭町を訪れてみたいと思うきっかけになるような商品になってくれたらと思っています。

今回の受賞を励みに、これからも地域のおいしさと笑顔をたくさん届けてまいります。



まるごと牡蠣ソース

【宮城県南三陸町】

https://www.satofull.jp/products/detail.php?product_id=1556222

南三陸産「戸倉っこかき」を100%使用。長時間じっくりと煮詰めた牡蠣の旨みと玉ねぎの甘みで、豊かな風味と深みのある味わいを実現しました。どんなお料理にもこれ1つで味が決まる万能ソースです。

※ 受け付け準備中です。準備が整い次第受け付けを開始します



▼お礼品提供事業者 たみこの海パック（FISHERMAN'S KITCHEN）のコメント

このたび「まるごと牡蠣ソース」が「FOOD SHIFT セレクション 2026」最優秀賞を受賞し、大変うれしく、光栄に思います。南三陸の豊かな海で育てた牡蠣を、一粒も無駄にすることなく、「海から食卓まで」責任をもってお届けし、たくさんの方に味わっていただきたいという思いから生まれた商品です。牡蠣の旨みをぎゅっと凝縮し、料理を引き立てる味わいに仕上げました。この商品ができるまでに関わってくださった多くの皆さま、そして日頃から応援してくださる皆さまに、心より感謝申し上げます。今回の受賞を励みに、これからも南三陸の海の恵みを大切に、牡蠣のおいしさをより多くの方に届けてまいります。どうぞよろしくお願いいたします。



■「FOOD SHIFT セレクション 2026」とは

「FOOD SHIFT セレクション 2026」は、国産農林水産物の積極的な選択の推進に資する優良な産品を表彰し、全国へ発信することで、事業者・団体による更なる取り組みを促進し、消費者が食料の持続的な供給に資する物の選択に取り組みやすくすることを目的とした制度です。食料の持続的な供給や国産の農林水産物の積極的な選択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。

事務局による書類審査で応募産品の中から100産品を選出した後、9月15日、16日に審査委員による品評会が開催され、最優秀賞10産品、優秀賞90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。

2025年の受賞産品：https://www.satofull.jp/static/special/foodshift_selection.php

※ 受賞産品のうち、さとふるのお礼品として掲載しているものを紹介

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）