

ふるさと納税お礼品のご当地鍋×離れた地域の食材の「コラボ鍋」第2弾

両国テラスカフェでの期間限定メニュー提供

『こたつ de コラボ鍋』11/22～12/5 実施

～「ふるさと旅行クーポン4万円分」や地域の特産品があたるくじ引きも開催～

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:藤井 宏明)は、2021年に発足した「コラボで生まれる新・ご当地鍋プロジェクト」で生み出されたコラボ鍋を「両国テラスカフェ」(所在地:東京都墨田区)のメニューとして楽しむ事ができる「さとふる ご当地鍋プロジェクト第2弾『こたつ de コラボ鍋』」を2022年11月22日～12月5日の期間限定で開催します。

■イメージ



さとふる ご当地鍋プロジェクト第2弾『こたつ de コラボ鍋』特設ページ

<https://www.satofull.jp/static/special/collabo-nabe2022.php>

「コラボで生まれる新・ご当地鍋プロジェクト」は、株式会社さとふるが2021年末に発足したプロジェクトです。コロナ禍で地域へ直接足を運ぶ機会が制限される状況のなか、異なる2つの地域の食材の出会いをテーマに7つの「コラボ鍋」を創出しました。第2弾となる今回は、ふるさと納税のお礼品として提供されている地域の味をより多くの方に楽しんでいただき、寄付者と地域の新たな出会いを生み出す事を目的とし、昨年生まれたコラボ鍋を実際に店舗で楽しんでいただける機会を設けました。また、今回のメニュー提供期間中に該当メニューをご注文いただいた方は、4万円分の「ふるさと旅行クーポン」や、素敵な特産品が当たるくじ引きに挑戦していただけます。

コラボ鍋を提供する「両国テラスカフェ」は、2017年以降冬季のテラス席が「こたつガーデン」となり、たくさんの方が鍋を楽しむ姿が定番化しています。

■さとふる ご当地鍋プロジェクト第2弾『こたつ de コラボ鍋』 提供メニュー（全4種）

・きりたんぼの南高梅ぞうすい 提供価格：3,850円（税込み）／1名様

秋田県横手市「きりたんぼ鍋」×和歌山県御坊市「紀州南高梅」



比内地鶏の旨味が詰まった秋田名物きりたんぼ鍋。しょうゆベースで甘じょっぱいスープなので、酸味と甘みが絶妙。減塩タイプの紀州南高梅が、さっぱり感と旨しよっぱさを引き出します。優しい甘さと旨さが口の中で広がるきりたんぼ鍋に、梅の収穫量全国1位*の和歌山の梅を加えることでさっぱりと食べやすく、優しい酸味も味わえる鍋に変化します。きりたんぼが溶けて梅ぞうすいのような味わいも楽しめます。梅干しはつぶれ梅なので鍋に入れてつぶしても気になりません。食品ロスの軽減にも貢献できます。

※ 近畿農政局「令和2年産うめの結果樹面積、収穫量及び出荷量（近畿）」より

<使用食材詳細>

日本料理・里乃や「特製きりたんぼ鍋」3人前 いぶりがっこ付

https://www.satofull.jp/products/detail.php?product_id=1086891

大容量 紀州南高梅うす塩つぶれ(塩分約6%)

https://www.satofull.jp/products/detail.php?product_id=1123936

・水炊きレモン鍋 提供価格：3,850円（税込み）／1名様

福岡県大任町「博多水炊き」×香川県観音寺市「純国産瀬戸内レモン」



福岡の名物「水炊き」はさっぱりながらも鶏の旨味が凝縮され、美味しい汁とふっくらジューシーなありた鶏が美味しく味わえる1品です。一緒に食べるだしポン酢も絶品。日本国内でレモン栽培に適した数少ない場所の1つともいわれる香川県内でハウス栽培により育てられたレモンを加える事で、爽やかな酸味をプラスします。香川のレモンはノーワックスで作られているので一緒にコトコト煮込んでも安心。えぐみもあまり気になりません。レモンを贅沢に使って、見た目もきれいなレモン鍋をお楽しみください。

<使用食材詳細>

【さとふる限定】博多の味本舗(大任町) 博多水炊き(4~5人前)

https://www.satofull.jp/products/detail.php?product_id=1101647

エコファーマー栽培 ハウスイエローレモン フリーサイズ(S~L) 約2.3kg

https://www.satofull.jp/products/detail.php?product_id=1117980

・丸玉トマトのあんこう鍋 提供価格：5,000円（税込み）／1名様

茨城県ひたちなか市「常陸名物あんこう鍋」×愛知県田原市「太陽の恵みいっぱい丸玉トマト」



茨城県を代表する冬の味覚である、濃厚なあんこう鍋を楽しんだ後は野菜の中でも特に旨味成分が豊富なトマトをたっぷり入れて、爽やかさをプラス。全国3位*の産出額を誇る愛知県のトマトの中でも、豊富な日照量に育まれた田原市の丸玉トマトは、太陽の恵みをじっくり蓄えおいしく育ちます。あん肝の濃厚さをさっぱりと食べやすく仕上げました。箸が止まらなくなる1品に。

※ 農林水産省「令和2年産・作物調査（野菜）」より

<使用食材詳細>

常陸名物 あんこう鍋セット (3~4人前)

https://www.satofull.jp/products/detail.php?product_id=1214628

太陽の恵みいっぱい丸玉トマト/1ケース(約4Kg入)

https://www.satofull.jp/products/detail.php?product_id=1069304

【特別メニュー】(数量限定40食)

・伊勢海老の濃厚カマンベールミルク鍋 提供価格:6,500円(税込み) / 1名様

三重県鳥羽市「伊勢海老漁師鍋」×北海道森町「ピカタの森 牛乳・チーズ」



「三重県のさかな」に指定されている伊勢海老。伊勢海老鍋は伊勢海老だけではなく鯛やホタテなど、豊富な魚介と共に事業者特製の味噌ダレの中で煮込むので、旨味が凝縮された贅沢な鍋になります。そこに乳製品の生産量1位*の北海道の中でも柔らかい乳脂肪の味わいがあるピカタの森駒ヶ岳牛乳をプラスすると、深みのある伊勢海老ミルク鍋に。マイルドなミルク鍋にカマンベールの塩味と深みをプラスすることで、さらにグレードの高い味わいに仕上がります。

※ 農林水産省統計部「牛乳乳製品統計」より

<使用食材詳細>

【ホテル自慢の濃厚伊勢海老出汁が決め手】 伊勢海老漁師鍋・4人前セット (N-54)

https://www.satofull.jp/products/detail.php?product_id=1217597

ピカタの森駒ヶ岳牛乳 乳製品詰め合わせ(6種類) Aセット

https://www.satofull.jp/products/detail.php?product_id=1079360

※ 写真はすべて4人前です。

※ 各プラン全て2人前からの注文、3日前までの予約が必要です。

※ 「きりたんぼの南高梅ぞうすい」、「水炊きレモン鍋」、「丸玉トマトのあんこう鍋」には、1団体ごとに枝豆・ポテトどちらかのサイドメニューをお選びいただけます。

※ アレルギー情報などに関しては、店舗へお問合せください。

■さとふる・両国テラスカフェコメント

・さとふる 広報担当

コロナ禍で地域へ直接足を運ぶ機会が制限される状況のなか、「地域を越えた交流がふるさとを元気にする」という想いで2021年に開始したのが「コラボで生まれる新・ご当地鍋プロジェクト」です。今回、その「コラボ鍋」を実際に店舗で楽しんでいただける機会を設けることができ、非常に嬉しく思っています。

ふるさと納税のお礼品はご自宅で楽しむ方が多いかと思いますが、「両国テラスカフェ」のこたつの中で、大切な方々と「コラボ鍋」を囲みながら、ふるさとに思いを馳せ、親しみを持っていただけるきっかけになれば幸いです。

・両国テラスカフェ 店舗責任者 井田 大輔さん

「さとふる」を通して各地方のお礼品である特産品を両国テラスカフェのお店で、お鍋で提供できることを嬉しく思います。

昨年のおさとふるコラボ鍋を私たちなりのアレンジで美味しい鍋にしています。

両国テラスカフェの広々とした店内、テラス、掘りごたつの席にてお召し上がりいただけます。

この期間に多くの方に両国テラスカフェで、さとふるや各地域の魅力を知っていただく機会にしてもらえればと思います。

■両国テラスカフェ 店舗概要

開催期間	2022年11月22日（火）～12月5日（月）
実施店舗	両国テラスカフェ 東京都墨田区横網1-12-21 https://ryogokuterrace.jp/ 電話：03-5608-7580
アクセス	J R総武線 両国駅 西口出口より徒歩6分 都営大江戸線 両国駅 A4出口より徒歩5分
営業時間	[月～金]ランチ11:00～14:30、ディナー17:00～22:00 [土・日・祝日]ランチ11:00～15:00、カフェ15:00～17:00、 ディナー17:00～22:00 ※ 土日祝のカフェタイムは鍋メニューの提供はございません
席数	155席（店内80席・テラス75席）
予約方法	・WEB予約 https://www.tablecheck.com/shops/ryogoku-terrace/reserve ・電話予約 03-5608-7580（予約受付時間：11:00～22:00） ※ 各プラン2名様より予約可能です



店舗外観

■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、寄付の申し込み、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し込み受け付け、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）