

【ふるさと納税お礼品トレンド】土用の丑の日目前！ふるさと納税で最も人気うなぎの産地は？ うなぎの人気産地およびお礼品ランキングを発表

～日本の養殖うなぎ収穫量 40%強を占める〇〇県が 2 年連続 1 位に～

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。

TOPIC1 養殖うなぎ収穫量 1 位の鹿児島県が、人気産地ランキングでも 2 年連続 1 位！

ふるさと納税<うなぎ>人気産地ランキング2023



鹿児島県

(志布志市、大崎町、鹿屋市、南九州市、指宿市)



和歌山県 (有田市、湯浅町)



佐賀県 (上峰町、嬉野市)



静岡県 (浜松市、吉田町)



愛知県 (西尾市)

※ () 内は該当の都道府県内で100位以内にランクインした市町村名

「さとふる」では、全国各地の「うなぎ」に関するお礼品を多数掲載しています。

2023 年の「うなぎ」カテゴリの寄付件数を基にした人気産地ランキングでは、養殖うなぎ収穫量 1 位[※]の鹿児島県が 2 年連続 1 位となりました。他の産地ではうなぎを提供する自治体が限られているのに対し、鹿児島県では県内の複数自治体でお礼品を提供しており、人気を集めています。続く 2 位には和歌山県がランクインし、有田市に本社を構える「うなぎ屋かわすい」のうなぎに多くの寄付が集まり、順位を押し上げました。3 位には、「うなぎ」カテゴリの人気お礼品ランキング 1 位を獲得した上峰町がある佐賀県がランクインしました。

2022 年までのベスト 3 には、養殖うなぎの発祥の地ともいわれる静岡県が名を連ねていましたが、上峰町の台頭により順位を 1 つ落とし 4 位となりました。5 位の愛知県は三河一色産のブランドうなぎが有名で、郷土料理にひつまぶしがあることから調理に便利なきざみうなぎも人気です。

うなぎのお礼品はふるさと納税での人気が高く、2023 年の総合ランキングでは上峰町のうなぎが 8 位にランクインしました。

【2023年うなぎ人気お礼品ランキング TOP5】



国産うなぎ蒲焼 200g 前後 × 2 尾 計 400g 前後

【佐賀県上峰町】 寄付金額：15,000 円

https://www.satofull.jp/products/detail.php?product_id=1302210

上峰町自慢の蒲焼は、うなぎの大きさによって焼き具合と蒸し具合の調整をしています。そのため、どのうなぎも身が硬くならず、ふっくらとした柔らかさが魅力です。そのこだわりにより旨味が凝縮され、余計な水分や脂のない最高の味が生み出されます。九州風の蒲焼で、頭付きのうなぎが届きます。

お礼品レビュー

記載してある通りに調理すると柔らかくおいしくいただけました！
タレや山椒が付属でついているのも良かったです！



大サイズ 国産うなぎ蒲焼 2 本(300g~338g)

【和歌山県有田市】 寄付金額：15,000 円

https://www.satofull.jp/products/detail.php?product_id=1077427

大手通販サイトのうなぎ部門で、2010年～2018年にわたり9年連続でグルメ大賞を受賞した国産うなぎの専門店です。

味覚に敏感な職人 5 人が毎日試食し、うなぎ特有の泥臭さを完全に取除いてから蒲焼にしています。外は関西風にかリッと香ばしく焼き上げ、中は蒸しを加えてふっくらと仕上げています。

お礼品レビュー

おいしかったです。
他の産地のものと食べ比べると、鰻の味がしっかりしており、脂とタレの絡み合いが絶妙でした！



〈7日以内発送〉【訳あり】さかい河岸水産の国産うなぎ 3 尾 300g 以上!
※サイズ不揃い

【茨城県境町】 寄付金額：12,000 円

https://www.satofull.jp/products/detail.php?product_id=3104179

天然地下水で養殖された大きめのうなぎは身がふっくら。「境町の秘伝のたれ」でしっかり焼き上げて、おいしさをそのまま真空パックにしました。簡易包装でサイズが不揃いのため、訳あり品として提供されています。

お礼品レビュー

サイズ不揃いということで、どんなものがくるか不安もありましたが、何ら問題ありませんでした。寄付金額も抑えめに設定されており助かりました。
国産うなぎにておいしくいただきました。リピート確実です。



【12/11より価格改定】鹿児島県産うなぎ長蒲焼 2 尾

【鹿児島県大崎町】 受付終了（掲載期間：2023年8月30日～2023年12月10日）



【さとふる限定】鹿児島県産うなぎ蒲焼 2 尾(合計 280g~320g)

【鹿児島県志布志市】 寄付金額：12,000 円

https://www.satofull.jp/products/detail.php?product_id=1111978

水質はもちろん、餌にもこだわり、おいしいうなぎを育てています。

「株式会社鹿児島鰻」のうなぎには、普現堂湧水源などのシラス台地から汲み上げられた清らかな水が使用され、丹精込めて育てられています。

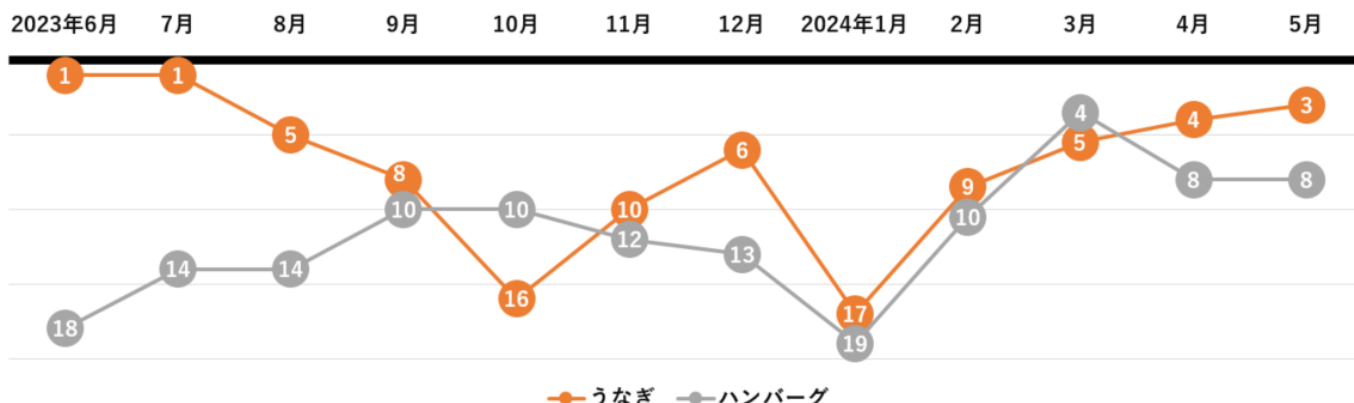
お礼品レビュー

柔らかく肉厚でとてもおいしかったです。



TOPIC2 「うなぎ」は常に検索キーワード上位。通年で注目されている理由は？

検索キーワードランキング推移



「さとふる」における検索キーワードのランキング推移を見ると、「うなぎ」は10月・1月を除き年間を通して10位以内をキープしています。同じく、ふるさと納税で人気の「ハンバーグ」と比較しても「うなぎ」の人気の高さがうかがえます。

「うなぎ」の人気には以下の5つの理由が考えられ、ふるさと納税を活用して贈答用にする際のお礼品としても人気があります。

うなぎ 人気の理由

- 👉 普段は手が届かない“高級食材”をふるさと納税で手に入れられる
- 👉 産地により味や焼き方に特徴があるうなぎをふるさと納税で楽しめる
- 👉 1回あたりの寄付平均額と同等の1万円程度の寄付額のものが多い
- 👉 調理の必要がなく、温めるだけで手軽に食べられる
- 👉 冷凍庫のスペースを圧迫しない

ふるさと納税注目の「うなぎ」カテゴリのお礼品

国産うなぎ蒲焼

【北海道七飯町】 寄付金額：13,000円

https://www.satofull.jp/products/detail.php?product_id=1241947

国産のうなぎを蒲焼にして、柔らかく常温保存できるように仕上げています。

うなぎの蒲焼はほとんどが冷蔵もしくは冷凍ですが、このお礼品は常温で届くため贈答用としても喜ばれます。食べたい時に温めるだけで、1人前の国産うなぎの蒲焼がいただける逸品です。



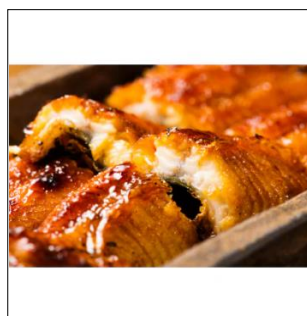
うなぎ四代目菊川の「丸ごと一本鰻」1本入

【愛知県北名古屋市】 寄付金額：10,000円

https://www.satofull.jp/products/detail.php?product_id=1230622

創業90年のうなぎの卸問屋が営む「うなぎ四代目菊川」の名物。

北名古屋市の本社で活うなぎを炭火でパリッと焼き上げ、急速冷凍します。抜群な鮮度で、解凍後も炭の香りやふわとろな食感のうなぎをまるごと一本味わえます。



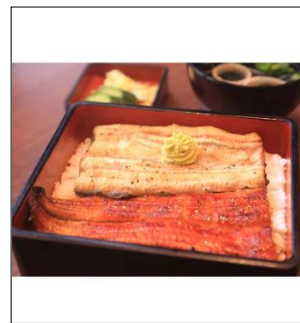
希少!数量限定!海水育ちの天草藍うなぎ 紅白 3~4 尾セット

【熊本県上天草市】 寄付金額：32,000 円

https://www.satofull.jp/products/detail.php?product_id=1243511

世界的にも珍しい海水育ちのうなぎは、肉厚で上質な脂身と、ふっくらと柔らかな食感が特徴。自慢の白焼きはうなぎ特有の臭みがなく、職人も食通も納得の味です。うなぎ本来のおいしさを味わうことができます。

「天草藍うなぎ」特製だれでご飯やお酒のお供として、至福の時間をご堪能ください。また、ご家庭で簡単に作れる秘伝のレシピ付きなので、大変喜ばれています。



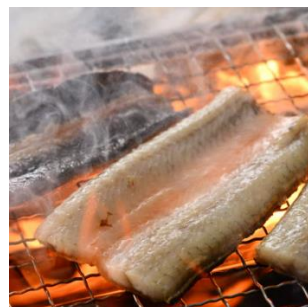
三方湖鰻漁師が厳選したうなぎ干物

【福井県美浜町】 寄付金額：20,000 円

https://www.satofull.jp/products/detail.php?product_id=1447101

福井県若狭地方にある三方五湖では、江戸時代よりうなぎ筒漁という伝統漁法が盛んに行われています。

うなぎ漁師が厳選した国産うなぎを丁寧に下処理し、塩と酒のみで添加物を一切使用せず、昔ながらの製法で仕上げた干物です。薬味に大根おろし、醤油をかけて食べるのがおすすめ。蒲焼とは違った味わいがあります。



きざみうなぎ蒲焼 50g×6 個

【静岡県湖西市】 寄付金額：10,000 円

https://www.satofull.jp/products/detail.php?product_id=1389401

うなぎの養殖が盛んな湖西市でうなぎ店を営む「かわべのうなぎ」。うなぎは浜名湖の地下60m から汲み上げた地下水で、うなぎの臭みと余分な脂を取り除いてからさばいています。ふっくらと香ばしく焼き、一口サイズにカットしているため、ひつまぶしなどにもアレンジしやすくなっています。



■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。「さとふるの元気を“フル”にする、さとふるの魅力が“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「さとふるこづち」(<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）