



さとふる

新規事業者様向けマニュアル

【事業者様保存用】

2022.05 Ver.10

CONFIDENTIAL

© Satofull Co., Ltd. All rights reserved

目次

1 さとふるのご案内

1-1	会社概要	P6
1-2	ふるさと納税のしくみ	P7
1-3	さとふるとは	P8
1-4	さとふるWEBサイト トップページ	P9-P10
1-5	さとふるWEBサイト お礼品ページ	P11-P12
1-6	お礼品のジャンル	P13

2 運用の流れ

2-1	全体概略	P15
2-2	寄付申し込み ⇒ 発注メール確認	P16
2-3	お礼品の出荷	P17-P18
2-4	お支払	P19
2-5	出荷前の確認リスト	P20

3 事業者様・お礼品情報の登録

3-1	ご登録の流れ	P22
3-2	①事業者様情報登録	P23
3-3	②取引基本契約及び特約へのご承諾	P24

3-4	③お礼品情報／お礼品画像登録	P25
3-5	③お礼品情報登録 ご記入時の注意	P26
3-6	④お礼品画像	P27-31
3-7	お礼品の梱包	P32-33
3-8	お礼品に同梱できるもの・できないもの	P34
3-9	取扱いができないお礼品	P35
3-10	お礼品の説明に使用できない言葉	P36
3-11	各省庁が制定する表示ルール	P37
3-12	寄付者様の個人情報の取り扱いについて	P38
3-13	コーポレート・ガバナンス概要	P39

4 よくあるご質問

P41-43

5 お問い合わせ・登録情報の変更

5-1	専用サポートセンター	P45
5-2	地域情報サイト「ふるさとこづち」	P46
5-3	貴社ホームページへのリンク設置のお願い	P47



1

さとふるのご案内





1-1 会社概要

■ 企業理念

ふるさとを元気に。

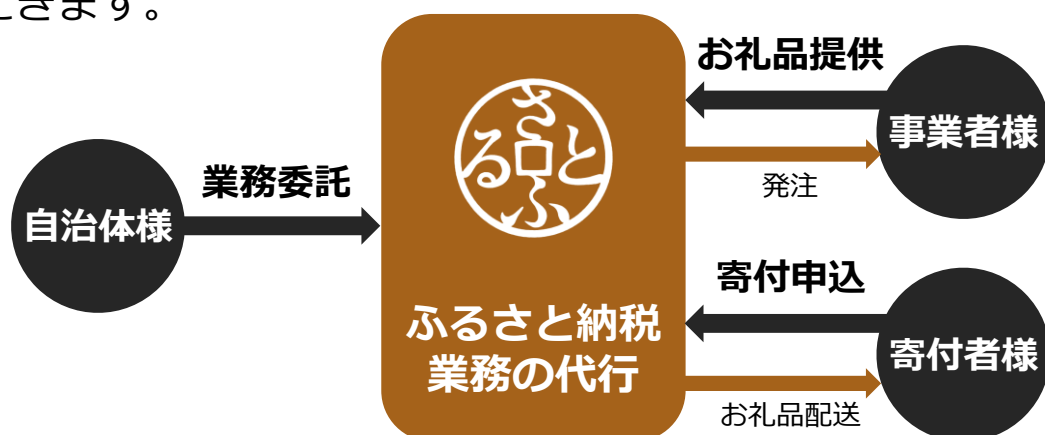
ふるさとの魅力とITのチカラを“フル”に活用し、地域活性化事業を推進いたします。



代表取締役社長
藤井 宏明

■ 会社概要

弊社は、自治体様より業務を委託された、ふるさと納税業務代行事業者です。自治体様に代わって、事業者様とやりとりをさせていただきます。



社名	株式会社さとふる / Satofull Co., Ltd.
代表者	代表取締役社長 藤井 宏明
所在地	北海道営業所：北海道札幌市中央区北3条西4-1-1日本生命ビル15階 東日本営業所：東京都中央区京橋二丁目2-1 京橋エドグラン 13階 西日本営業所：大阪府大阪市北区大深町4-20グランフロント大阪タワーA22階 九州営業所：福岡県福岡市博多区博多駅前1-3-3明治安田渡辺ビル9F
設立年月日	2014年7月1日
資本金	300百万円
事業内容	①ふるさと納税ポータルサイトの企画・運営 ②自治体業務の代行 ③地域活性化事業の企画・運営
株主	SBプレイヤーズ株式会社 100%（ソフトバンクグループ内）

個人情報保護



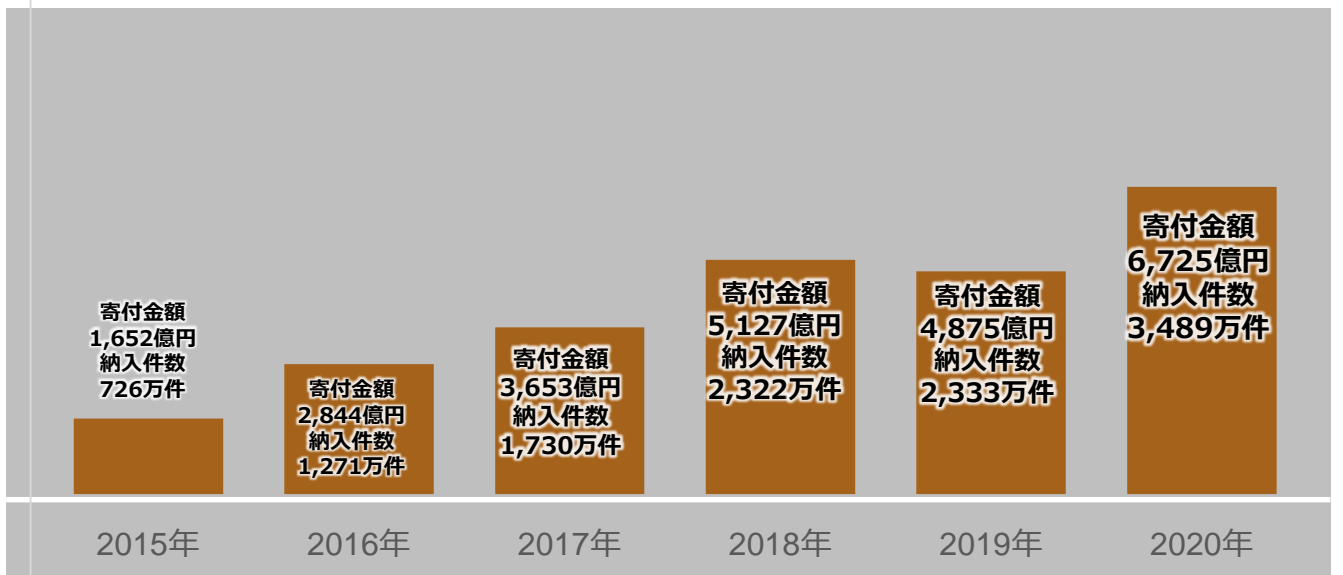
10824377(04)



1-2 ふるさと納税のしくみ

■ ふるさと納税とは

ふるさと納税は、地方自治体への寄付を通じて地域創生に参加できる制度のこと。自分の生まれ故郷だけでなく、お世話になった地域や応援したい地域など、好きな自治体に寄付金を贈ることができるのが特長です。その土地のお米やお肉といった特産品や名産品が「お礼品」として貰えることから人気を集めています。寄付金を有効活用した地域づくりに貢献でき、事業者様も喜び、寄付した人も喜び、みんなが幸せになれる制度なのです。



※2021年8月 総務省 ふるさと納税に関する現況調査結果

■ 寄付者様と自治体様のメリット

寄付者様のメリット

- ① お礼品がもらえる
- ② 税金の還付・控除
- ③ 寄付する地域を選べる

自治体様のメリット

- ① 地元産業の振興
- ② 地域のPR
- ③ 地元産品のブランディング



1-3 さとふるとは

日本全国へお届けする機会をご提供します。

さとふるに掲載することで、既存顧客や商圈を超えて日本全国へ、事業者様の商品やサービスをお届けする機会をご提供します。



- 【調査概要】
- ・実施期間：2022年1月4日～1月12日
 - ・調査手法：インターネット調査
 - ・実施主体：株式会社さとふる
 - ・実施機関：株式会社インテージ
 - ・調査名：さとふるに関するアンケート
 - ・調査対象：20歳～69歳の男女 51,679人（「さとふる」利用経験者を含む）
- ※1-[過去の調査結果/実施期間/調査対象(2016年～2019年)]
- 2016年:認知度No.1、利用意向No.1/ 2016年7月11日～7月13日/20歳～69歳の男女 1,898人
 - 2017年:認知度No.1、利用意向No.1、会員登録率No.1/2017年6月26日～6月28日/20歳～69歳の男女 2,000人
 - 2018年:認知度No.1、利用意向No.1、会員登録率No.1、利用率No.1/ 2018年1月5日～1月9日/20歳～69歳の男女 2,000人
 - 2019年:認知度No.1、利用意向No.1、会員登録率No.1、利用率No.1/ 2019年1月4日～1月10日/20歳～69歳の男女 50,435人
 - 2020年:認知度No.1、利用意向No.1、会員登録率No.1、利用率No.1/ 2020年1月6日～1月14日/20歳～69歳の男女 51,183人
 - 2021年:認知度No.1、利用意向No.1、会員登録率No.1、利用率No.1/ 2021年1月5日～1月12日/20歳～69歳の男女 50,802人
 - 2020年:認知度No.1、利用意向No.1、会員登録率No.1、利用率No.1/ 2022年1月4日～1月12日/20歳～69歳の男女 51,679人
- ※2-純粋想起上位4サイトのうち、該当サイトから「さとふるをしたことがある」と回答した人数で測定。
 ※3-純粋想起上位4サイトのうち、該当サイトを「会員登録している」と回答した人数で測定。
 ※4-純粋想起の順位で測定。
 ※5-純粋想起上位4サイトのうち、該当サイトを「利用したい」または「やや利用したい」と回答した人数で測定。

メディア露出実績

※2021年1月1日～2021年12月31日実績
 (※転載記事・広告等を除く)

TV	新聞・雑誌	WEB
<u>183件</u>	<u>471件</u>	<u>1,897</u>

積極的なプロモーション

2018年より、人気お笑い芸人「東京03」を起用したテレビCMシリーズを放映し、第48回フジサンケイグループ広告大賞では、メディア部門にてテレビ（60秒未満部門）最優秀賞を受賞しました。また、2020年9月よりカフェを舞台とした新テレビCMを放映しております。

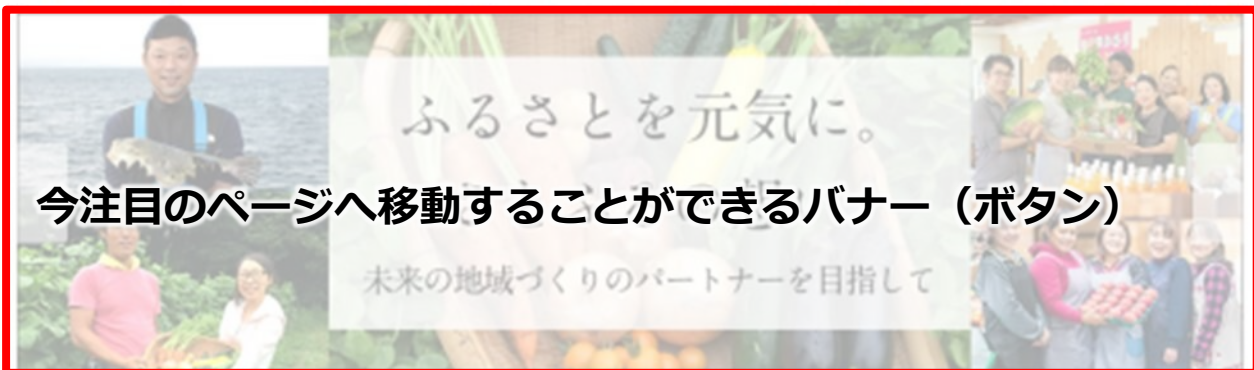




1-4 さとふるWEBサイト | トップページ

2017年9月現在

現在注目のワードからお礼品を検索



2つのキャンペーンで PayPayポイントをプレゼント!

W さとふるさと納税 キャンペーン

ふるさと納税サイト利用者 No.1

4部門でNo.1を獲得!

7年連続認知度No.1

7年連続利用したいサイトNo.1

6年連続会員登録率No.1

※2022年1月時点 (集)メンバーズ

ふるさと納税 人気急上昇ランキング

<p>横手市十文字町 ぽんかん ぽんかん... 秋田県横手市 寄付金額 10,000円</p>	<p>【生原産】 山形県 山形市 「万力牌」 シェ... 山形県山形市 寄付金額 10,000円</p>	<p>【生原産】 山形県 山形市 「万力牌」 シェ... 山形県山形市 寄付金額 10,000円</p>	<p>【生原産】 山形県 山形市 「万力牌」 シェ... 山形県山形市 寄付金額 10,000円</p>	<p>道東産新鮮サケ... 北海道札幌市 寄付金額 12,000円</p>
---	--	--	--	---

Pick up おすすめ自治体

- 岡山県西粟倉村**
自然の恵みに育まれたジビエ、うなぎ、お米、野菜等をお届けします!
- 栃木県**
栃木産への感謝は、スポーツの振興や自然と観光の保全等への道を述べます。
- 千葉県芝山町**
水揚げしたみのマッコリや、初夏のおやつにオススメなシューアイスをあなげ!
- 兵庫県豊岡市**
日本一の特産品産地から、大人気の「豊岡産」をお届けします!
- 秋田県湯上市**
豊かな自然が育んだおいしいお米やお酒、ご贈り物をお届けします!

ふるさと納税 総合人気ランキング

<p>【生原産】 山形県 山形市 「万力牌」 シェ... 山形県山形市 寄付金額 10,000円</p>	<p>【生原産】 山形県 山形市 「万力牌」 シェ... 山形県山形市 寄付金額 10,000円</p>	<p>【生原産】 山形県 山形市 「万力牌」 シェ... 山形県山形市 寄付金額 10,000円</p>	<p>【生原産】 山形県 山形市 「万力牌」 シェ... 山形県山形市 寄付金額 10,000円</p>	<p>道東産新鮮サケ... 北海道札幌市 寄付金額 12,000円</p>
--	--	--	--	---

ふるさと納税をはじめるなら「さとふる」で

定期便の人気ランキング

ジャンル別のランキング



1-5 さとふるWEBサイト | お礼品ページ

2019年4月現在

認知度・利用意向No.1ふるさと納税サイト

ログイン | 新規会員登録 | よくあるご質問 | クラウドファンディング



さとふる

お礼品のキーワードから探す

検索



ふるさと納税とは



マイページ



お気に入り



カート

👑 人気ランキング

📁 お礼品から探す

📍 地域から探す

🏷️ 特集・キャンペーン

「ふるさと納税」ホーム > お礼品から探す > 肉 > 牛肉(精肉) > ○○産 さとふる牛 ロースすき焼き用 800g

お礼品ID:9020002

冷凍

東京都中央区産さとふる牛ロースすき焼き用 300g
東京都中央区

牛肉の『旨み』がギュッとつまった「さとふる牛」。やわらかな食感と脂の甘さを堪能いただけます。

★★★★☆ 4.6 (62)

寄付金額 10,000円

在庫残り 17点

🛒 カートに入れる

♡ お気に入りに登録

※離島はお届けできません。また、画像はイメージです。
※注意事項をご確認ください。★★★★★
レビュー件数の多いお礼品

お礼品の内容・特徴

大自然が豊かな東京都中央区だからできる、こだわりの飼育法でストレスなく育った「さとふる牛」。近くを流れる江戸川源流の美しく澄んだ水と地元産の野菜を飼料に使い、丁寧に育てたブランド牛です。

『さとふる牛』は、キメ細やかな赤身とクセがなくジューシーで甘い脂のプレミアムな肉質が特徴です。その肉質はすき焼きに最適で、旨みとさっぱりとした脂身がととても美味しくいただけます。是非ご堪能ください。

■生産者の声

東京都中央区産の『さとふる牛』を、多くの方々に「おいしい」と召し上がっていただけるよう、徹底した衛生管理をして、こだわりをもって飼育しています。『さとふる牛』のすき焼き用の肉は、すき焼きで食べることはもちろん、地元ではシンプルに焼いて、素材の味を堪能することも多いです。さまざまなお料理にご利用いただけますので、牛肉本来がもつ旨みの深さと、とろけるような柔らかさをぜひお確かめください。

■内容量/原産地

さとふる牛ロースすき焼き用 300g (東京都千代田区)
すき焼きのたれ100ml (東京都千代田区)

■原材料

さとふる牛ロースすき焼き用 300g
すき焼きのたれ100ml 醤油、大豆煮出汁、味醂、料理酒、砂糖、カラメル色素(原材料の一部に小麦を含む)

■注意事項/その他

- ・本お礼品は冷凍でのお届けとなります。お使いになるときは、前夜から冷蔵庫内で自然解凍していただくことをお勧めします。この方法ですと、時間はかかりますが、肉の旨味成分の流出が最小限に抑えられ、より美味しくお召し上がりいただけます。
- ・賞味期限は約1ヶ月ございますが、お届け直後は特に美味しく味わっていただけますので、早めの調理をお奨めいたします。
- ・お申し込みから1週間程度でお届けいたしますが、市場の休場日等が重なった場合、2週間程度いただく場合がございます。

お礼品詳細

配送方法	クール便(冷凍)
提供元	さとふる産産
カテゴリ	肉 惣菜・加工品 牛肉(精肉) 鶏 すき焼き 肉

お申込み・配送・その他

発送時期	お申込みから1週間程度
申込受付期間	通年
配達外のエリア	離島
寄付証明書の送付時期目安	申込完了日から2ヶ月程度



1-5 さとふるWEBサイト | お礼品ページ

2019年4月現在

認知度・利用意向No.1ふるさと納税サイト ログイン | 新規会員登録 | よくあるご質問 | クラウドファンディング

さとふる お礼品のキーワードから探す 検索

人気ランキング お礼品から探す 地域から探す ふるさと納税とは マイページ お気に入り カート

「ふるさと納税」ホーム > お礼品から探す > 肉 > 牛肉(精肉) > ○○産 さとふる牛 ロースすき焼き用 800g

お礼品ID

東京都中央区 **お礼品名、自治体名** 300g

お礼品の見出し

★★★★☆ **4.6** (62) 寄付金額 **10,000円**

在庫残り 17点

カートに入れる お気に入りに登録

※離島はお届けできません。また、画像はイメージです。
※注意事項をご確認ください。

★★★★★ **レビュー件数の多いお礼品**

お礼品の写真を合計4点まで表示

お礼品の内容・特徴

大自然が豊かな東京都中央区だからできる、こだわりの飼育法でストレスなく育った「さとふる牛」。近くを流れる江戸川源流の美しく澄んだ水と地元産の野菜を飼料に使い、丁寧に育てたブランド牛です。

「さとふる牛」は、キメ細やかな赤身とクセがなくジューシーで甘い脂のプレミアムな肉質が特徴です。その肉質はすき焼きに最適で、旨みとさっぱりとした脂身がとても美味しくいただけます。是非ご堪能ください。

■生産者の声
東京都中央区産の『さとふる牛』を、多くの方々に「おいしい」と召し上がっていただけるよう、徹底した衛生管理をして、こだわりをもって飼育しています。『さとふる牛』のすき焼き用の肉は、すき焼きで食べることはもちろん、地元ではシンプルに焼いて、素材の味を堪能することも多いです。さまざまなお料理にご利用いただけますので、牛肉本来がもつ旨みの深さと、とろけるような柔らかさをぜひお確かめください。

■内容量/原産地
さとふる牛ロースすき焼き用 300g (東京都千代田区)
すき焼きのたれ100ml (東京都千代田区)

■原材料
さとふる牛ロースすき焼き用 300g
すき焼きのたれ100ml 醤油、大豆煮出汁、味醂、料理酒、砂糖、カラメル色素(原材料の一部に小麦を含む)

■注意事項/その他
・本お礼品は冷凍でのお届けとなります。お使いになるときは、前夜から冷蔵庫内で自然解凍していただくことをお勧めします。この方法ですと、時間はかかりますが、肉の旨味成分の流出が最小限に抑えられ、より美味しくお召し上がりいただけます。
・賞味期限は約1ヶ月ございますが、お届け直後は特に美味しく味わっていただけますので、早めの調理をお奨めいたします。
・お申し込みから1週間程度でお届けいたしますが、市場の休場日等が重なった場合、2週間程度いただく場合がございます。

お礼品の説明文

お礼品詳細

配送方法 **クール便(冷凍)**

提供元 **さとふる直産**

カテゴリ **お礼品カテゴリ**

お申込み・配送・その他

発送時期 **お申込みから1週間程度**

申込受付期間 **連年**

配達外のエリア **一部地域**

寄付証明書の送付時期目安 **申込完了日から2ヶ月程度**



1-6 お礼品のジャンル

□ モノからコトまで、幅広いお礼品ラインナップ

生鮮食品や加工品、飲み物をはじめ、雑貨や旅行などの体験まで全国各地のお礼品を幅広く取り扱っています。

□ その地域ならではののお礼品が人気です

普段購入する機会が少ない豪華なものやめずらしいものなど、その地域ならではの特産品が寄付者様から特に喜ばれています。



肉



魚介・シーフード



お米・パン



果物・フルーツ



野菜



卵・乳製品



お酒



飲料



お菓子・スイーツ



麺類



惣菜・加工品



調味料



旅行券・チケット



雑貨



装飾品・工芸品



花・観葉植物



スペシャル



家電製品

2

運用の流れ





2-1 全体概略

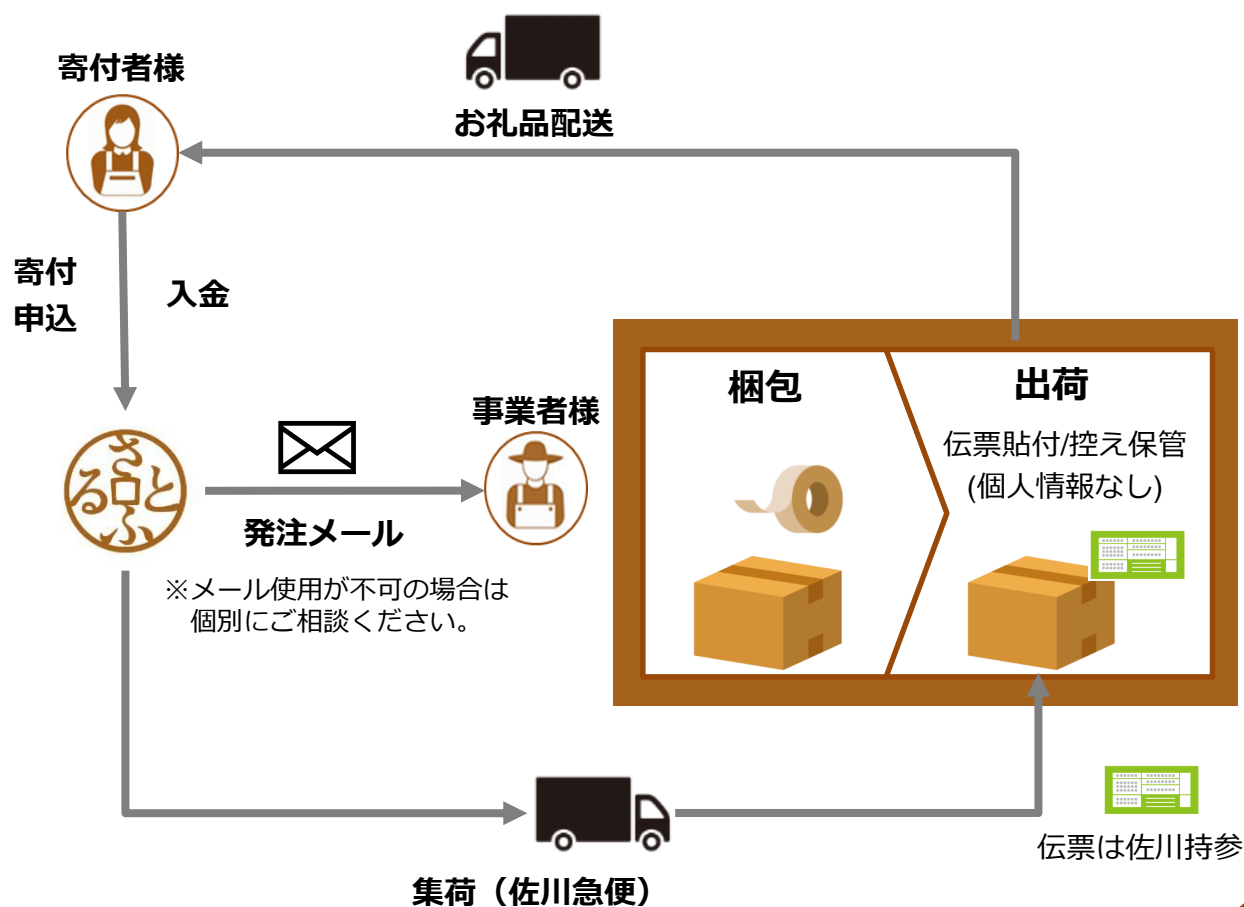
事業者様に費用をご負担いただくことはありません。
さとふるの運用は、面倒な作業も一切なし。事業者様に手間はかかりません。

登録・運用費用不要

送料・手数料不要

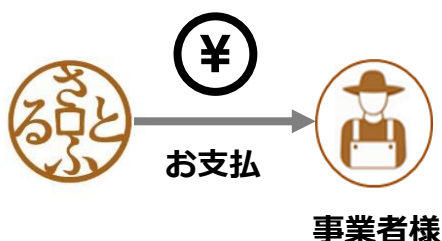
個人情報取扱なし

定常運用



配送会社は基本的には佐川急便となります。ヤマト運輸をご希望の場合、ご利用条件ご承諾ならびに自治体様ご承認をいただく必要があります。事前にご相談ください。

お支払



集荷月の月末締め翌月末払い
請求書不要

※振込手数料は事業者様負担



2-2 寄付申し込み ⇒ 発注メール確認

■ 発注メール

寄付者様からの申し込みが入った翌日に、さとふるより事業者様へご登録いただいたメールアドレスへ発注メールをお送りさせていただきます。お礼品の内容をご確認いただき、集荷日までに梱包を済ませた状態でお待ちください。

寄付申し込みの翌日

事業者様名

寄付者様より下記お礼品のお申し込みがありました。
集荷予定日になりましたら、配送業者が集荷をおこないますので
ご準備の程よろしくお願いたします。
※お礼品は全て個別梱包としてください。
※最新版の「さとふる納税のお礼品にかかる売買基本契約約款」に基づき発注いたします。

【申込み小計】

お礼品ID : (お礼品ID)
お礼品名 : (お礼品名A)
伝票品名 : (伝票品名)
数量 : (1)個
配送業者 : (配送業者名)
配送区分 : (通常/冷蔵/冷凍)

お礼品ID : (お礼品ID)
お礼品名 : (お礼品名B)
伝票品名 : (伝票品名)
数量 : (1)個
配送業者 : (配送業者名)
配送区分 : (通常/冷蔵/冷凍)

【申込み明細】

お礼品ID : (お礼品ID)
お礼品名 : (お礼品名A)
伝票品名 : (伝票品名)
配送業者 : (配送業者名)
配送区分 : (通常/冷蔵/冷凍)
集荷予定日 : yyyy-mm-dd
数量 : (1)個

寄附受付番号 (19桁数字) : 配送情報番号 (8桁数字)

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX : XXXXXXXX
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX : XXXXXXXX
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX : XXXXXXXX
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX : XXXXXXXX



- お礼品名
- 集荷予定日
- 数量

をご確認ください



2-3 お礼品の出荷

■ 集荷日

発注メールに記載の集荷予定日に、さとふるで手配した配送業者がお礼品を受け取りに参ります。

集荷日の基本設定は、発注メール受信日より4日後です。

※集荷日に予定集荷数を出荷できないと、配送が遅延し、寄付者様からのクレームに繋がります。

集荷日を4日以降にすることで1日当たりの受注上限数を確保することも可能です。

■ 集荷可能／不可の曜日設定

定休日など事業者様のお休みの曜日は集荷不可曜日に設定できます。集荷日が集荷不可に設定した曜日の場合、次の集荷可能日にお伺いいたします。

■ 提供可能数

お礼品ごとに全在庫数、1日当たりの受注上限数を設定できます。

	事業者様のご指定		実際の集荷日と提供個数									
	集荷日 集荷可能日	1日の 受注上限数	1日 日	2日 月	3日 火	4日 水	5日 木	6日 金	7日 土	8日 日	9日 月	
A	4日後 土日不可	10個	10個 受注	10個 集荷						休	休	
B	5日後 土日不可	10個	10個 受注	7個 受注	3個 受注					休	休	20個 集荷



2-3 お礼品の出荷

□ 伝票

配送業者が、配送情報が印字された伝票をお持ちいたします。

発注メールの「配送情報番号」と伝票の「お客様管理No」を照合いただき、該当するお礼品に**事業者様側で伝票をお貼りください**。

万が一貼り間違いがあった場合は、事業者様の責任としてお礼品を再送いただく場合がございます。(お礼品代金・送料ご負担)

貼り忘れや貼り間違いのないよう十分ご注意ください。

伝票の枚数や送付先に関わらず、必ず1伝票につき1梱包にて発送をお願いいたします。(同梱の場合、誤送やお礼品代金のお支払い不可につながる場合がございます。)

① 照合

<発注メール>



【申込み明細】

お礼品ID : (お礼品ID)
 お礼品名 : (お礼品名A)
 伝票品名 : (伝票品名)
 配送業者 : (配送業者名)
 配送区分 : (通常/冷蔵/冷凍)
 集荷予定日 : yyyy-mm-dd
 数量 : (1)個

寄附受付番号 (19桁数字) : **配送情報番号 (8桁数字)**

<伝票>

	お礼品ID
	お礼品名称
	寄付受付番号
	お客様管理No

配送情報番号 = お客様管理No

② 伝票貼り付け



対象の伝票を貼る



③ 伝票控え保管



伝票の控えは、お支払金額の確認の際に必要なになります。



2-4 お支払

お支払は、**集荷実績日の月末締め翌月末払い**とさせていただきます。
請求書の発行は不要です。

翌月10日前後に一ヶ月分の「支払通知書／支払明細書」をメールにてお送りいたします。伝票の控えと照らし合わせて、内容や数量、金額に間違いがないかご確認ください。

※実際の出荷数と「支払通知書／支払明細書」に相違があった場合、証明するものとして伝票の控えが必要になりますので、大切に保管してください。

※振込手数料を引いた金額を指定口座に振り込ませていただきます。予めご了承ください。

集荷実績日の翌月末



支払通知書

お礼品ID

お礼品名称

数量

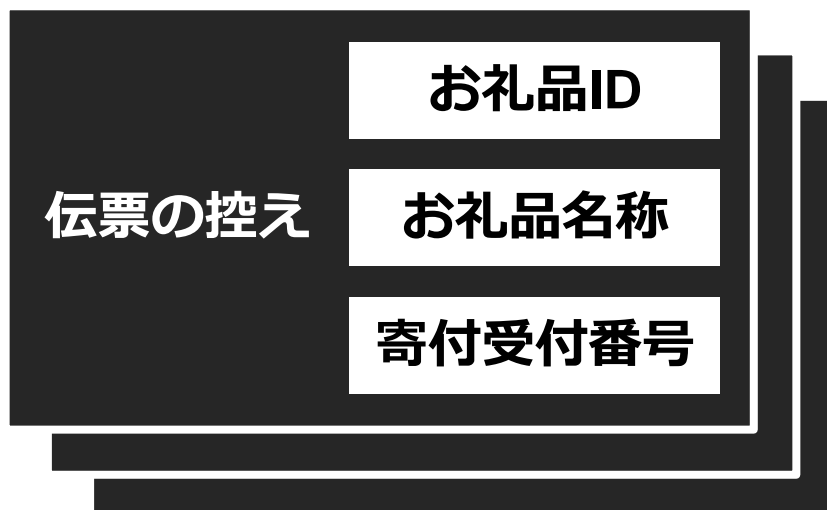


支払明細書

お礼品ID

お礼品名称

寄付受付番号



ご確認



2-5 出荷前の確認リスト

- お礼品の名前**
- 発注メールに記載の数量**
- 集荷予定日**
- 正しい賞味（消費）期限の表示**
※食品・飲料の場合
- セット・付属品の漏れがないか**
- 適切な梱包になっているか**
- 伝票の貼り間違えがないか**

お礼品は正しい情報でさとふるへ掲載し、責任を持って出荷していただきますようお願いいたします。

お礼品の不具合により、寄付者様へ再送が必要となった場合、費用のご負担をお願いすることがございます。予めご了承ください。

3

事業者様・お礼品 情報の登録





3-1 ご登録の流れ

お礼品管理システムにて①～④の情報のご登録をお願いいたします。
(システムの使用マニュアルは参加決定後にご確認いただけます。)

事業者様にご登録いただく情報

① 事業者様情報登録

事業者様の法人情報やお支払先の口座情報のご登録をお願いいたします。

② 取引基本契約及び特約へのご承諾

事業者様が株式会社さとふるとの間で、約款に基づいてお取引を行うことを確認するための書類です。約款には、お礼品の引き渡し、集荷、支払いなどから、法令順守や個人情報の取扱など、お礼品のお取引に関する基本的な条件について記載されています。

③ お礼品情報登録

お礼品のタイトル、掲載する詳細な内容のご登録をお願いいたします。こちらの情報を元に、WEBサイト上にお礼品ページを作成いたします。

④ お礼品画像登録

WEBサイトに掲載するためのお礼品の画像のご登録をお願いいたします。



さとふるにて内容確認・自治体様へ確認依頼



自治体様にて最終確認



WEBサイトに公開



3-2 ①事業者様情報登録

事業者情報		
自治体情報	自治体名：東京都 お礼品管理システム自治体	
事業者ID	057000001	
事業者区分	法人	
法人名	株式会社さとふる和牛牧場	
法人名カナ	カブシキガイシャサトフルワギウボクジョウ	
事業者名	さとふる和牛牧場	
事業者名カナ	サトフルワギウボクジョウ	
代表者名	豊谷 吉	
代表者名カナ	サトヤ フル	
ホームページURL	未登録	
本社住所	郵便番号	104-0031
	所在地	東京都 中央区 京橋2-2-1
本社連絡先電話番号	03-1234-5678	
本社連絡先FAX番号	未登録	
営業所住所	本社と同じ	本社と同じ
	郵便番号	104-0031
営業所住所	所在地	東京都 中央区 京橋2-2-1
	営業所連絡先電話番号	03-1234-5678
営業所連絡先FAX番号	未登録	
担当常務電話番号	090-1234-5678	
連絡先区分	本社	
出荷可能日	月・火・水・木・金	
担当者名	吉田 豊英	
担当者名カナ	フルタ サトエ	
メールアドレス	contact@satofull.co.jp	
個人情報		
個人情報の重要性について	はい	
個人情報保護の重要性について	はい	
個人情報管理責任者	豊谷 吉	
個人情報責任者連絡先	090-1234-5678	
口座情報		
金融機関コード	0001	
金融機関名	みずほ (3378)	
支店コード	001	
支店名	東京葛飾部 (17437)	
口座種別	普通	
口座番号	1234567	
口座名義人	株式会社 さとふる和牛牧場	
口座名義人半角カナ	ｶﾌﾞｼｷｶｲｼﾞ ｻﾄﾌﾙ ｵﾌﾞ ｳｼ ｳｼ ｳｼ ｳｼ ｳｼ	
売買契約にかかわる確認		
売買契約を確認する ①	<input type="checkbox"/>	
✓ 売買契約に同意する	<input checked="" type="checkbox"/>	
コメント入力		
<input type="text"/>		
<input type="button" value="トップへ戻る"/> <input type="button" value="戻る"/> <input type="button" value="さとふるへ確認依頼を行う"/>		

【ご注意】
メールアドレスはさとふる参加申し込み時の情報が初期登録されています。システム上変更はできませんので、変更の場合は別途ご連絡ください。

マニュアルP38「寄付者様の個人情報の取り扱い」内容をご確認のうえ、ご登録をお願いいたします。

- 集荷先を複数登録する際は、集荷先ごとに事業者様情報登録が必要となります。
- 登録を完了すると、システム上から情報の変更はできません。登録済みの情報の変更が発生した場合は、別途ご連絡をお願いいたします。
- 口座情報に誤りがございましたと、お礼品代金の振込遅延や再振込手数料などの請求が発生する可能性がありますため、十分ご確認の上、ご記入ください。



3-3 ②取引基本契約及び特約へのご承諾

口座情報	
金融機関コード	0001
金融機関名	みずほ (ミズホ)
支店コード	001
支店名	東京営業部 (トウキョウ)
口座種別	普通
口座番号	1234567
口座名義人	苗字 名前
口座名義人半角カナ	ミヨウ ナメ

売買契約にかかわる確認	
<input checked="" type="checkbox"/> 売買契約を確認する	<p>ふるさと納税のお礼品にかかる売買基本契約約款</p> <p>(目的) 第1条 この約款は、株式会社さとふる（以下「買主」といいます。）と、買主が指定する方法（す。）間で締結される、買主が取り扱うふるさと納税にかかる寄附の謝礼として寄附者に無償であります。）の売買にかかる第3条に定める契約（以下「個別契約」といいます。）に共通して適用されます。</p> <p>(売主情報) 第2条 売主は、前項に定める申込を行うにあたり買主が指定する様式に基づき売主に関する情報（以下「売主情報」といいます。）に変更が生じた場合は、速やかに買主が指定する方法（す。）で、買主が指定する方法でお礼品の単価を買主に通知するものとし、買主およびお礼品本約款に基づくお礼品の単価を確定させるものとし、単価の変更が必要な場合も同様とし、のものとします。</p> <p>(個別契約) 第3条 個別契約は、買主が、売主が注文書の交付を受けるために指定した電子メールアドレスで注文し、これが売主の電子メールサーバーに到達したときに成立するものとし、ただし、（す。）より起算し買主の営業日において2営業日以内に電子メールにより買主に通知することとします。 2. 売主は、1日1回指定した電子メールアドレス宛てに注文書が送信されているか確認することとします。 3. 注文書には、お礼品名称、数量、集荷予定日その他必要な事項が記載されるものとし、ます。</p> <p>(引渡) 第4条 売主はお礼品を寄附者に配達するため、第1.2条に定める集荷日（以下「集荷日」とい</p>
<input type="checkbox"/> 売買契約に同意する	

コメント入力

①内容のご確認

「ふるさと納税のお礼品にかかる売買基本契約約款」

【特にご確認いただきたいこと】

第9条（契約不適合責任）

お礼品に契約不適合等があった際の責任について記載しております。

第13条（支払い）

振込手数料はご負担いただいております。

※この約款は、株式会社さとふるとお取引いただく全ての事業者様に適用させていただく画一的な契約条件となっております。

約款条件の修正等には対応できかねますため、何卒ご了承ください。

※約款の見本および条数は2019年4月1日時点の情報となります。

登録時には最新の約款をご確認ください。

②「同意する」にチェック



3-4 ③お礼品情報 / ④お礼品画像登録

お礼品の基本情報

お礼品の名称: 東京都中央区さとふる牛ロースすき焼き用300g

商品説明: 東京都中央区さとふる牛ロースすき焼き用300g

商品ID: 東京都中央区さとふる牛ロースすき焼き用300g

お礼品の詳細情報

詳細情報

名称・商品・数量	名称	東京都中央区さとふる牛ロースすき焼き用	数量	300g
産地・産地種別	産地	東京都中央区	産地種別	産地
ECサイトへの掲載状況	ECサイト	あり	ECサイト種別	さとふる
期間	登録期間	登録日から1ヵ月		

原材料・成分・提供サービス

原材料・成分・提供サービス情報

原材料 成分 提供サービス

ECサイトへ表示する文章

詳細説明文

「さとふる牛」は、本都府中が誇るおいしい肉と旬の野菜を贅沢に使い、丁寧に育てたブランド牛です。

「さとふる牛」は、本都府中が誇るおいしい肉と旬の野菜を贅沢に使い、丁寧に育てたブランド牛です。

「さとふる牛」は、本都府中が誇るおいしい肉と旬の野菜を贅沢に使い、丁寧に育てたブランド牛です。

配送・決済情報

配送先住所: 東京都中央区さとふる牛ロースすき

配送業者: 佐川急便

配送料: 実費

配送サイズ: 大きさ 60cm以内 重量 2kg以内 容積サイズ 60

商品・価格: 申込受付期間 2020-07-21 ~ 2020-10-31 価格 2,000円

商品・価格: 申込受付期間 2020-07-21 ~ 2020-10-31 価格 2,000円

商品・価格: 申込受付期間 2020-07-21 ~ 2020-10-31 価格 2,000円

商品・価格: 申込受付期間 2020-07-21 ~ 2020-10-31 価格 2,000円

ECサイトへ表示する画像

画像1:

画像2:

画像3:

画像4:

画像5:

画像6:

商品画像

商品画像

コメント欄

コメントはまだありません

コメント入力欄

さとふる 検索

人気ランキング お礼品から探す 地域から探す 特集・キャンペーン

ホーム > お礼品

お礼品ID: [ID]

東京都中央区さとふる牛ロースすき焼き用300g

東京都 さとふる市

牛肉の「旨味」がギュッとつまった『さとふる牛』。やわらかな食感と脂の甘さを堪能いただけます。

☆☆☆☆☆ 4.6 (9)

寄付金額 **30,000円**

[カートに入れる](#) [お気に入りに登録](#)

※商品はお届けできません。また、画像はイメージです。※注意事項をご確認ください。

お礼品の内容・特徴

大自然が豊かな東京都中央区だからできる、こだわりの育成法でストレスなく育った『さとふる牛』。近くを流れる江戸川源流の美しい澄んだ水と地元産の野菜を飼料に使い、丁寧に育てたブランド牛です。

『さとふる牛』は、繊細やかな赤身とクセがなくジューシーで甘い脂のプレミアムな肉質が特徴です。その肉質はすき焼きに最適で、旨味とさっぱりとした脂身がどても美味しくいただけます。是非ご堪能ください。

■生産者の声
東京都中央区産の『さとふる牛』を、多くの方々に「おいしい」と召し上がっていただけるよう、徹底した衛生管理をして、こだわりの肉を持って納品しています。『さとふる牛』のすき焼きの肉は、すき焼きでいただくことばっかりで、地元ではサンプルに留まり、食材の味を堪能することも多いです。さままちお料理にご利用いただけますので、牛肉本来が持つ旨味の深さと、とろけるような柔らかさを是非お確かめください。

■原材料
さとふる牛ロースすき焼き用

■お礼品の内容について
- さとふる牛ロースすき焼き用[300g]
- 産地: 東京都中央区
- 賞味期間: 製造日から1ヵ月

■注意事項/その他
- 本お礼品は冷凍でのお届けとなります。お使いになるときは、前夜から冷蔵庫内で自然解凍していただくことをお勧めします。この方法ですと、時間はかかりますが、肉の旨味成分の流出が最小限に抑えられ、より美味しく召し上がることができます。
- お届け込みから1週間程度でお届け致しますが、市場の休場日等が重なった場合、2週間程度いただく場合がございます。

お礼品詳細		お申込み・配送・その他	
配送方法	通常	発送時期	
提供元	テストショウテン	申込受付期間	
カテゴリ		配達外のエリア	
		寄付証明書の送付時期目安	申込完了日から2ヵ月程度

■ご登録いただいた情報はさとふるサイトへ掲載または運用システムに登録します。



3-5 ③お礼品情報登録 ご記入時の注意

お礼品の基本情報	
お礼品ID	
お礼品の名前	東京都中央区さくらコースすき焼き用300g
見出し説明文	牛肉の「鮮味」がギュッとつまった『さくら牛』。やわらかな食感と脂の甘さを堪能いただけます。
提供価格 (税込)	3,800 円 (税込) <input type="checkbox"/> 配達送料別
お礼品の詳細情報	
詳細情報	
名称・容量・数量	名称 さくら牛コースすき焼き用 容量・数量 300g
産地・提供地 ※1つ以上お記入ください	原産地 東京都中央区
	製造地
	加工地
期間	賞味期間 製造日から 1ヵ月
商品写真	NO IMAGE
原材料・成分・提供サービス	
原材料・成分・提供サービス情報	<input checked="" type="checkbox"/> 原材料 <input type="checkbox"/> 成分 <input type="checkbox"/> 提供サービス 東京都中央区さくらコースすき焼き用
ECサイトへ表示する文言	
詳細説明文	大田原が置かれた東京都中央区から、こだわりの賞味までストレスなく買った『さくら牛』。近くを流れる江戸川の水の美しく豊かな水と地元産の新鮮な肉を使い、丁寧に育てたブランド牛です。 『さくら牛』は、ホム種ゆかりの肉とクセがなくジューシーで甘い味のプレミアムな肉質が特徴です。その肉質はすき焼きにあって、鮮味とまったりとした脂身がどちらも美味しゅういただけます。是非ご堪能ください。
生産履歴の説明	東京都中央区産の『さくら牛』を、多くの方々に「おいしい」と感じていただけたら、最高の生産履歴です。この肉質をもっと育てたい。『さくら牛』のすき焼きの肉は、すき焼きで食べることももちろん、他ではシソの葉に巻いて、風味の味を堪能することも多いです。さまざまな料理にご利用いただけますので、牛肉本来の風味の深さと、とろけるような柔らかさを是非お楽しみください。
注意事項	・お礼品は冷凍でのお届けとなります。お使いになる際は、冷蔵庫から冷蔵庫内で自然解凍していただくことをお勧めします。この方法ですと、鮮味はかかりますが、肉の風味成分の逃がしは減らされ、より美味しくお楽しみいただけます。 ・お申し込みから一度解凍後でお届け致しますが、希少な肉質が豊富な場合、二度解凍したく場合がございます。
配送関連情報	
配達店名	東京都中央区さくらコースすき
配達業者	佐川急便
配達種別	冷蔵便
配達サイズ	大きさ 60cm以内 重量 2kg以内 容積サイズ 60
納期・期間	申込受付期間: 2020-07-21 <input type="checkbox"/> 2020-10-31 <input type="checkbox"/>
	出荷可能期間: 2020-07-27 <input type="checkbox"/> 2020-10-31 <input type="checkbox"/>
納期設定日	ご注文メール受信日より7日後
在庫設定	提供可能な在庫数: 2000 <input type="checkbox"/> 無制限 1日あたりの出荷上限: 100 <input type="checkbox"/> 無制限
提供 (PL等) 追加情報	<input checked="" type="checkbox"/> 加入 <input type="checkbox"/> 未加入

お礼品の名前

寄付者様にとって、お礼品の名前と写真が興味の入口となります。
内容が簡潔かつ魅力的に伝わる名前であることが大切です。

見出し説明文

お礼品をアピールするキャッチコピー。寄付者様にもわかりやすくウリや特長を入力ください。

原産地・製造地・加工地・宿泊地・サービス提供地

例) 果物・お米: 原産地 飲料・菓子: 製造地/ハム・ソーセージ: 加工地

賞味/消費/使用期限

集荷日+2日以下: お取り扱い不可 集荷日+3日: 配送地域限定

提供価格

製品原価+梱包資材費(+梱包作業費)でご設定ください。

取り扱い期間・申込受付期間・出荷可能期間

季節品など発送時期が限られる場合は、期間をご設定ください。

在庫設定

掲載後でも在庫数の変更は可能です。申込が増える年末など、生産量に見合った数を設定ください。



3-6 ④お礼品画像

魅力的なお礼品画像が、選ばれるポイントです

お礼品画像は、**最大4枚まで**掲載可能です。

メイン画像、サブ画像①～③の掲載順序は自由に選ぶことができます。



メイン画像

一番に見てもらいたい画像をご指定ください。お礼品のジャンルや地域から検索された一覧ページに表示される写真も、このメイン画像となります。

サブ画像①

サブ画像②

サブ画像③

【必須条件】

- ・ファイル形式：jpgまたはjpeg
- ・ファイル容量：5MB以下

【推奨】

- ・写真は正方形のスペースで表示されます。正方形の写真か、正方形に切り取ってもお礼品の全体が収まる写真をご用意ください。
- ・**400Pix × 400Pix以上**の大きなサイズの画像を推奨します。

【収穫前で画像がない場合】

野菜やフルーツなどの収穫前に掲載を開始する際、以前同じ種類の作物を撮影した画像をお送りください。

【弊社で行う画像加工について】

ロゴマークの合成のみ、対応いたします（P31参照）。



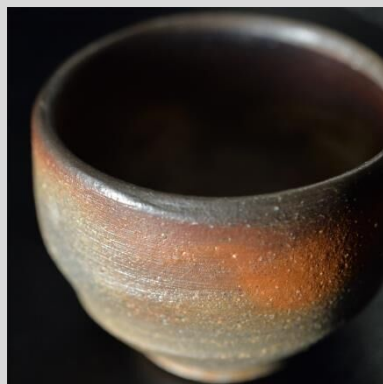
3-6 ④お礼品画像

□ 画像の内容

お礼品が魅力的に見える写真

お礼品が選ばれるかどうかは、お礼品画像が重要になります。寄付者様が欲しくなるような魅力的な画像をご提出ください。

- 食べ物 ▶ 調理例（シズル画像）、盛り付けなどの写真
- 工芸品／雑貨 ▶ デザインや細部の仕様などの写真
- 体験 ▶ その体験で喜んでいる人や感動が伝わる写真



※物品の場合のみ

パッケージや数量などが分かる写真（1枚以上）

寄付者様に誤認を与えないために、調理例（シズル画像）を使用する場合、パッケージや数量など、実際にお届けするお礼品と同じ状態・内容で撮影した写真が必須となります。





3-6 ④お礼品画像

掲載ができない画像①

お礼品の提供価格が
わかる画像



品質が低い・規定サイズ
に満たない画像

ぼやけている、ブレている、
サイズが小さすぎる、縦横に
不自然に引き延ばされてい
る

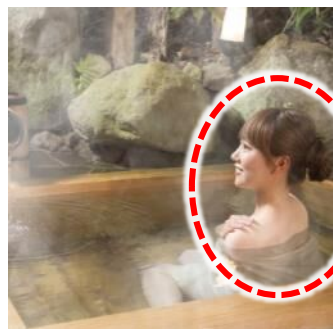


文字が小さい・住所や電
話番号の記載がある画像
QRコードがある画像



掲載使用許可を
取得していない画像※

例①：映り込んだ人物



掲載使用許可を
取得していない画像※

例②：ロゴ・キャラクター



掲載使用許可を
取得していない画像※

例③：ポスター



※画像掲載に関するご注意

- ・著作権、肖像権、商標権等の各種権利侵害の恐れのある画像、イラスト、ロゴ等は、必ず権利者の許可を得た上で登録依頼をお願い致します。
 ※文章や著名人の名前、キャラクター等も該当します。
 ※利用許可を得たものは、許可された事をエビデンスとして残して頂く事をお勧め致します。
- ・フリー素材等を利用頂く際は、権利を侵害しない様、必ずフリー素材サイト等の利用規約に則った利用をお願い致します。
- ・ご申請いただいた内容について、必要に応じて詳細確認をさせていただく場合がございます。
- ・当該加工/合成画像に関しては、事業者様の責任において実施頂くようお願い致します。



3-6 ④お礼品画像

掲載ができない画像②

内容に誤解を与える 画像例(1)

真ん中の品がお礼品だが、
複数の品が並んでいる。



内容に誤解を与える 画像例(2)

ステーキ1Kgのお礼品だ
が、
3Kg相当の画像



内容に誤解を与える 画像例(3)

実際のお礼品とは
異なる色・柄のメイン画像



お茶碗（白・無地）
※画像はイメージです。

【条件付き掲載可】色・柄違いの画像は使用例としてサブ画像に掲載

<掲載例>

さとふる織 風呂敷（赤色）

メイン画像



さとふるが丁寧に織り上げた風呂敷です。

大自然豊かな東京都千代田区ならではの
清流を活かし、さとふるの職人の熟練技
を駆使して仕上げた風呂敷です。
お中元やお茶会に。

■ 内容量/原産地
40cm×40cm レーヨン 国産

■ 注意事項
※お礼品の風呂敷の色は赤色のみとなります。
※色の指定はいたしかねます。
※使用例の画像は、実際のお礼品と色が
異なります。

メイン



サブ①



サブ②



サブ③



条件①サブ画像に掲載

条件②説明文中に注釈を記載

※P33～P34に記載の「掲載ができない画像」または弊社がそれに該当すると判断させていただいた場合、
代替画像のご手配を依頼させていただきます。予めご了承ください。



3-6 ④お礼品画像

□ ロゴの使用

ご希望の場合、弊社にてお礼品画像の中にロゴマークを合成いたします。

【必要なもの】

- ・ロゴデータ
- ・ロゴの使用ルール、マニュアル



※画像面積の9分の1以内に
左下地付きで配置

□ 使用できるロゴの例

事業者様のオリジナルロゴ



地域ブランドロゴ/
地域団体商標

さとふる牛



第三者認証ロゴ



※地域ブランド

ある特定の地域で生産あるいは提供される商品などであって、他の地域で生産あるいは提供される商品等と明確に差別化し、その個性について一定の肯定的評価が確立されている商品など。

※地域団体商標

地域の事業者様が協力して、地域特産の農作物などにブランドを付けて生産、販売などを行う場合に使用される商標のこと。

※地域ブランドおよび地域団体商標を使用される場合には、該当するお礼品が表示に必要な条件を満たしていることが前提となります。



3-7 お礼品の梱包

□ 梱包に関するお願い

外箱もお礼品の一部です。発送時には必ず梱包をお願いいたします。未使用・適したサイズの強度ある外箱をご使用ください。

推奨する梱包方法



ダンボール箱



発泡スチロール箱



簡易箱
+外側クッション材

クッション材

隙間や壊れやすいものは、市販されているクッション材をご使用ください。



梱包のNG例



自作のダンボール箱



新聞紙・チラシ



使用済みダンボール



他製品の箱

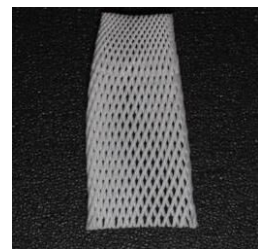


3-7 お礼品の梱包

注意が必要なお礼品の梱包例

ビン類

個別にクッション材をご使用ください。
水分が漏れる可能性のあるものは、密閉
できる袋や真空パックに入れた後に梱包
してください。(ジップロックはNG)



陶器類

個別に、また隙間にも
クッション材をご使用
ください。



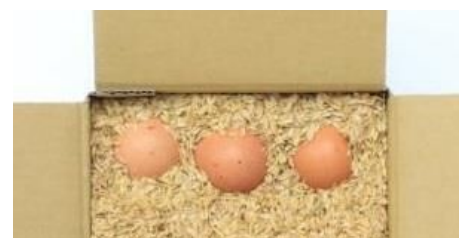
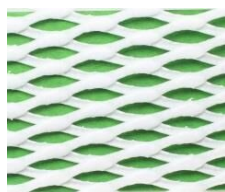
花・観葉植物

枝がはみ出さないための
段ボール箱とクッション材
をご使用ください。



やわらかい 野菜・果物

下部のトレーや表面のネットシート
など、つぶれたり傷がつかないように
クッション材をご使用ください。





3-8 お礼品に同梱できるもの・できないもの

□ 同梱できる = 地域活性化に繋がるもの

同梱
できる

以下に該当する物に関しては、同梱可能。当社の確認は不要。

- さとふるの案内
- 自治体様が実施しているふるさと納税の案内
- 自社製品のカタログ（返礼率が明確になる価格記載は不可）

【上記赤字に該当する一例】

同梱するカタログに、当社サイトに掲載中のお礼品の原価が記載されている。

- 自社WEBショップの案内
(URL、価格記載、楽天・Amazonなどに出店しているものも可)

□ 同梱できない

同梱
できない

以下に該当する物に関しては、同梱不可。

- 他社ふるさと納税の案内
- お礼品としてサイトに掲載していない「おまけ」

同梱不可のものをお礼品に同梱していることが発覚した場合は、即時貴社の全お礼品の掲載を停止いたします。



3-9 取扱いができないお礼品

以下の対象になる物品は、お礼品として取り扱うことができません。

	対象お礼品	例
1	法令で販売・所持が規制されているもの	医薬品、再生医療等製品、銃砲類、刀剣類、麻薬、覚せい剤、向精神薬等の薬物
2	倫理上問題のあるもの	公序良俗、モラルに反するもの（盗撮写真、暴力団関係物品） 悪用されるおそれのあるもの（個人情報、身分証明書） 青少年の保護育成上好ましくないもの（アダルトグッズ） 他人の権利・利益を侵害するおそれのあるもの（偽ブランド品、肖像権を侵害する商品）
3	商品に関する契約などで譲渡・転売が禁止されているもの	預貯金や証券の口座、預貯金通帳、クレジットカード、キャッシュカード等、開通済の携帯電話等
4	危険物	爆発物（花火）、高圧ガス、毒物、劇物
5	消費・使用期限 集荷日+2日以下	鮮魚、生菓子、冷蔵便配送の精肉類
	※条件付き可 ・集荷日+3日：配送地域限定 ・集荷日+4日～5日：配送地域限定の可能性あり	鮮魚、生菓子、冷蔵便配送の精肉類
6	2個口以上(結束されていない複数の梱包物がセットになっているもの)	米30kg×2袋セット
7	生食用牛肉	牛ユッケ、牛タルタルステーキ、牛刺し、牛タタキ 等
8	※条件付き可 医療機器 お礼品詳細ページに以下を記載 ・医療機器認証番号 ・製造元もしくは販売事業者の事業者名と住所 ・使用目的または効果 ・機能、寸法、重量などのスペック詳細	マッサージチェア、マッサージ機、電子体温計、電子血圧計、補聴器、赤外線治療器、電解水生成器、コンタクトレンズ等

※本ページでは、2022年2月17日時点で当社としてお取扱いができないお礼品を記載しております。

※上記以外でもお取扱いができない場合がございます。

※法改正により内容が変更となる場合がございます。ご了承ください。



3-10 お礼品の説明に使用できない言葉

下記に該当する言葉は使用できない、もしくは注意が必要なものです。よくご確認の上、ご記入ください。

	説明に使用できない言葉	詳細
1	社会通念上不適切な表現	政治・宗教・差別的表現、公序良俗に反する表現、社会秩序を乱す表現、企業/商品/著名人など個々を特定できる表現、他社の誹謗中傷、災害情報/事件/事故/時事等に関する不適切な表現など
2	お礼品に紐づいた「事業者様社内でご使用の管理番号」	お礼品管理のために事業者様社内でご使用の管理番号などは、寄付者様が混乱する可能性がありますので、お礼品名称への記載は原則ご遠慮ください。 NG例：A135【厳選豚肉】旨味豚バラセット500g
3	ふるさと納税の紹介として適切でない表現	「★円相当の」「★%の還元率」⇒削除 「お得」⇒「ボリュームたっぷり/家族で楽しめる」 「商品」⇒「お礼品」 「お客様」⇒「寄付者様」 「地方」「田舎」⇒「地域」「自治体」 など
4	わかりにくい表現	「アソート」⇒「詰め合わせ」
5	最上級の表現	「日本一」「No.1」「オンリーワン」「唯一無二」「最上級」「最高級」「トップクラス」など ※客観的な調査が実施され、調査結果を正確かつ適切に提出（必要に応じて掲載）することを条件に掲載が可能です。
6	法令に違反する表現	お礼品ページ掲載にあたって、景品表示法、健康増進法、薬機法など広告規制の対象となるお礼品については、法令を順守した内容にて記載をお願いいたします。（法令と管轄省庁については次頁参照）
7	認証などが必要な内容に対して、取得済みと誤認させる表現	認証など取得済みの場合のみ、掲載いただけます。 「トクホ」「JAS」「特別栽培米」「オーガニック」「有機」「特A米」「和牛」「黒豚」など
8	品質に関する表現	「特選」「特上」「極上」：JAS規格の特級に該当する場合に掲載が可能（牛肉についてはA5ランク） 「無農薬」：農薬を使用していない農産物である場合には、「無農薬」⇒「農薬：栽培期間中不使用」など ガイドラインに従った表記

※ご不明な場合は、管轄省庁へご相談をお願いいたします。

※法令に関するご質問に関して、弊社ではお答えすることができかねます。

※等級や認証、受賞歴などについては、別途エビデンスをご提出いただく場合があります。

※法改正により内容が変更となる場合がございます。ご了承ください。



3-11 各省庁が制定する表示ルール

弊社サイトにお礼品を掲載するに際して、以下に関して、各省庁が制定する表示ルールを遵守していただく必要がございます。

- ・さとふるサイトに掲載するお礼品の名前及び説明文
- ・配送するお礼品の容器、包装、添付書類への記載内容

不明点がある場合は、各管轄省庁のWEBサイトなどでご確認ください。

	各種法令	概要	管轄・確認先
1	薬機法	医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律です。入浴剤やせっけんなども対象となる場合があります。病気の治療や予防に役立つことをほのめかす広告は禁止されています。	厚生労働省
2	健康増進法	国民の健康の増進を目的として制定された法律です。健康の保持増進の効果等が必ずしも実証されていないにもかかわらず、効果等を期待させるような虚偽・誇大な広告表示は禁止されています。	消費者庁
3	景品表示法	物品やサービスの品質、内容、取引条件などを偽って表示することや過大な景品類の提供を規制する法律です。著しく人を誤認されるような虚偽・誇大な広告表示は禁止されています。	消費者庁
4	食品表示法	食品衛生法、JAS法及び健康増進法の食品の表示に関する規定を統合して食品の表示に関して包括的に規制する法律です。お礼品の包装容器には食品表示法に従った表示をお願いします。	消費者庁
5	JAS法有機JAS表示	有機食品のJAS規格に適合した生産が行われていることを登録認定機関が検査し、有機JASマークを許可する制度	農林水産省
6	特別栽培ガイドライン	「特別栽培農産物」と表示するための基準を定めたガイドラインです。	農林水産省
7	牛トレーサビリティ法	牛の個体識別番号の表示、管理を、牛の管理者、販売者、料理提供者に義務付けている法律です。	農林水産省

※ご不明な場合は、管轄省庁へご相談をお願いいたします。また、弊社より管轄省庁へのご対応をお願いさせていただく場合がございます。

※法令に関するご質問に関して、弊社ではお答えすることができかねます。

※法改正により内容が変更となる場合がございます。ご了承ください。



3-12 寄付者様の個人情報の取り扱い

ふるさと納税のお礼品を発送する際に利用する発送伝票には、寄付者様の個人情報が記入されています。

通常事業者様にて管理されることはありませんが、万が一保管する必要が生じた場合にはどのようにすればよいのか、今一度ご確認ください。

個人情報とは

「個人情報」とは、生存する個人に関する情報であって、次の各号のいずれかに該当するものをいいます。

- ・当該情報に含まれる氏名、生年月日その他の記述等により
(中略) 特定の個人を識別することができるもの ※1
- ・個人識別符号が含まれるもの

※1 他の情報と容易に照合でき、それにより特定の個人を識別できる情報も含まれます
(出典：個人情報保護法 第二条)

個人情報を保有してしまった場合の管理方法の一例

やむを得ぬ理由で個人情報を保有することになってしまった場合には、以下の例をご参考いただき、保有中の遵守および周知・徹底をお願いいたします。

個人情報を取り扱う場面	リスクの例	対策（安全管理措置）の例
利用	配送以外での利用（法令違反） ※目的外の利用は禁止	配送以外での利用（目的外の利用）禁止を従業員に認識してもらう
保管	紛失、盗難	カギ付のキャビネットにて施錠保管する
廃棄	廃棄し忘れる（保管リスク増）	不必要な保管はせず、利用後ただちに廃棄するようルール化する
	完全に廃棄されず情報漏えいする	紙：シュレッダーにかける データ：データ消去ソフトを使って消去する
共通		個人情報に触れることができる人や取り扱う場所を限定する

個人情報漏えいのリスク

個人情報が漏えいしてしまった場合、自治体・寄付者様にご迷惑がかかると同時に、社会的信用・売上低下、今後の防止策への出費などさまざまなリスクが発生します。場合によっては法的措置もありますのでご注意ください。

国からの命令に違反した場合：国からの命令に違反した場合：1億円以下の罰金 虚偽の報告等をした場合：50万円以下の罰金
不正な利益を図る目的で個人情報データベース等を提供、又は、盗用した場合：1億円以下の罰金
※上記は法人の場合（違反行為をした者についても別途、懲役または罰金が科されることがあります）
刑罰が科せられる対象者：違反行為をした者、監督責任を有する法人または人（出典：個人情報保護法 第七章（参照））

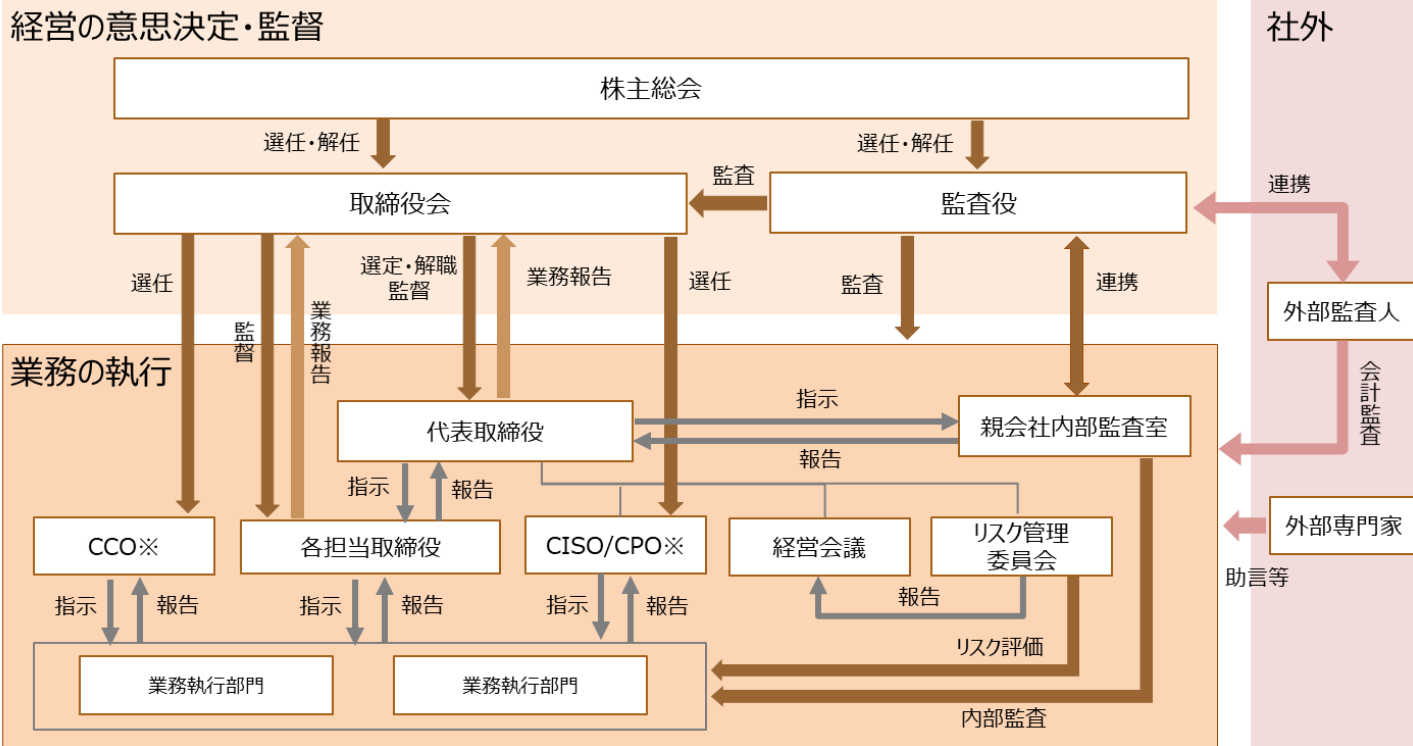
配送伝票紛失や個人情報漏洩の可能性が生じた場合は速やかにご連絡ください。
連絡先：cs@satofull.co.jp

〒104-0031 東京都中央区京橋二丁目2番1号京橋エドグラン13F



3-13 コーポレート・ガバナンス概要

弊社は、社会に信頼され続ける企業として、適正な経営の意思決定・監督を行う体制と適確かつ迅速な業務執行を行う体制を整備し、受託者責任・説明責任を果たすとともに、ステークホルダーとの良好な関係を構築してまいります。



※

CCO (Chief Compliance Officer)

コンプライアンス体制の確立・強化に必要な施策を立案・実施する責任と権限を有する。

CISO (Chief Information Security Officer)

情報セキュリティマネジメントシステムが有効に機能するための施策を実施する責任と権限を有する。

CPO (Chief Privacy Officer)

個人情報保護マネジメントシステムが有効に機能するための施策を実施する責任と権限を有する。

4

よくあるご質問



さとふるについて

▶ さとふるに掲載する際、手数料はかかりますか？

弊社ではお礼品提供事業者様から一切手数料を頂戴いたしません。地元製品の魅力をお伝えすることが最も大切であり、寄付者様へ割高感のあるお礼品をご提供することは、事業者様にとっても有益ではないと考えております。

* P15参照

▶ さとふるに掲載するために必要な資格や許可はありますか？

さとふるに掲載するための資格や許可はございません。お礼品として取り扱う商品・サービスについて、事業者様が製造、販売、営業に関する各種資格や営業許可があることが前提となります。

▶ 複数の事業者でセットのお礼品を作る場合、契約などはどうようになりますか？

代表の事業者様のみとの契約となります。お支払も代表の事業者様宛にお振込みいたします。また、お礼品の集荷場所も一箇所をご指定いただき、梱包した状態で配送業者へ引渡しをお願いいたします。

お礼品について

▶ 消費期限が短いお礼品でも掲載できますか？

全国すべての寄付者様へお届けするために消費期限7日以上のお礼品を提供いただくことを推奨しておりますが、消費期限が短いお礼品に関しては配送エリアを限定し配送しております。

▶ 季節性のあるお礼品を掲載することは可能ですか？

可能です。事前にお礼品ページを公開し、申込受付を行いますので、発送時期になりましたら寄付者様への配送をお願いいたします。お礼品情報は直前に登録すると受付期間が短くなってしまうため、受付開始希望日より1ヶ月程度前もってご登録ください。

発送時期はお礼品ページ公開時より掲載されておりますので、発送時期が前後しないように設定をお願いいたします。

* P27参照

▶ アイスクリームなど低温下での保存が必要なお礼品を掲載することは可能ですか？

低温での保存が必要なお礼品を登録ご希望の場合は、別途ご相談ください。

▶ レビューとはなんですか？

お礼品を受け取られた寄付者様からの評価とコメントをいただくのが、レビューです。

また、一度掲載させていただいたレビューについては、掲載を止めることはいたしかねます。

ご了承ください。

東京都中央区産さとふる牛ロースすき焼き用 800g | ふるさと納税のお礼品レビュー・口コミ一覧



東京都中央区産さとふる牛ロースすき焼き用 800g

★★★★☆ 4.6
(289人の評価)

星5つ	(201)
星4つ	(76)
星3つ	(9)
星2つ	(1)
星1つ	(2)

[お礼品詳細ページへ](#)

自治体	東京都 > 中央区	カテゴリ	肉 惣菜・加工品 牛肉(精肉) 鶏すき焼き 肉
提供元	さとふる直産		

289件 (1~30件目)

投稿日	タイトル	レビュー	評価	投稿者名
2019年02月18日	初めてのさとふる牛	ボリュームたっぷりのさとふる牛をすき焼きにして食べましたが柔らかくてとても... 続きを読む	★★★★★	たろう
2018年12月30日	お肉が柔らかい！	とにかく柔らかいお肉でびっくりしました！ボリュームが多いので家族4人ですき焼きをするのにはちょうどよかったです。... 続きを読む	★★★★★	はなこ
2018年12月15日	実家へのプレゼント	年末みんなで食べようと思い、実家に送りました。とても柔らかくて美味しいお肉、脂身もしつこくなく... 続きを読む	★★★★★	ラッキー

配送について

▶ お礼品集荷時間の指定はできますか？

申し訳ございませんが集荷時間の指定はできかねます。

▶ 配送業者を指定することはできますか？

配送会社は基本的には佐川急便となります。ヤマト運輸をご希望の場合、ご利用条件ご承諾ならびに自治体様ご承認をいただく必要があります。事前にご相談ください。

* P15参照

▶ 常温・冷凍などの複数個口での配送は可能ですか？

複数個口の配送は行っておりません。弊社が発行する配送伝票は1枚となっております。

* P35参照

▶ お礼品を発送する際に、パンフレットやキャンペーンチラシを同封することはできますか？

キャンペーンについては各種法令などございますため、事前にご相談ください。

* P34参照

お礼品準備について

▶ 準備が間に合わず、お礼品を集荷日に発送できなかった場合はどうすればいいですか？

さとふるサポートセンターにお問い合わせください。

* P44参照

商品タグについて

▶ 衣類などお礼品に価格記載がある商品タグが付いている場合はどうすればいいですか？

タグを外せる場合は外してください。外せない場合はそのまま構いません。

お支払について

▶ 請求書を発行する必要がありますか？

通常のお礼品発送においては、弊社より支払通知書をお送りするため、請求書を発行する必要はございません。配送途中の破損など、再送が必要になった場合には、請求書を発行していただくことがございます。

* P15,19参照

▶ 支払条件はどのようになりますか？

お礼品の集荷日が基準となります。月内の集荷分を月末締めとし、翌月末に現金にて指定の口座にお振込みいたします。

* P19参照

寄付者様対応について

▶ 寄付者様から直接クレームがきた場合は、どうすればいいですか？

さとふるサポートセンターにて対応させていただきます。寄付者様向けの窓口（電話番号：0570-048-325 営業時間：10:00～17:00 祝祭日・特定休業期間を除く平日）に、ご連絡いただけるようご案内をお願いいたします。

* P44参照

5

お問い合わせ・
登録情報の変更





5-1 専用サポートセンター

■ お問い合わせ・登録情報の変更

事業者様、寄付者様のお問い合わせは、さとふるにて全て対応いたします。事業者様の登録情報やお礼品登録情報の変更・停止など、お気軽にお問い合わせください。

事業者様窓口

さとふるサポートセンター

電話番号：03-6680-2766

メール：cs@satofull.co.jp

受付時間

10:00～17:00

(祝祭日・特定休業期間を除く平日)

※お礼品情報の変更には「お礼品ID」が必要になります。
お電話の前にご準備をお願いいたします。

寄付者様から事業者様へ直接ご連絡があった際には、
寄付者様向けサポートセンター（0570-048-325）に
お電話いただきますようご案内ください。



5-2 地域情報サイト「ふるさとこづち」

「ふるさとこづち」とは

「ふるさと納税による地域活性化情報を発信」を目的として、地域を応援したい方に対して、地域の生産者様、新しい取り組みを行う方など、地域の魅力の創り手の方の情報を発信するサイトです。

ふるさと納税を活用した地域活性化の取り組み、商品ができるまでの歴史や地域の生産者の想いなどを掲載しております。

ふるさとこづち

ふるさと納税による地域活性化情報発信サイト

ふるさと納税 最新動向

ふるさとこづち ホーム > ふるさとこづちTOP > 地域のこと > 希少な高級ブランドいちご「古都華」で奈良の町おこし

2018/10/09

希少な高級ブランドいちご「古都華」で奈良の町おこし

脱サラから就農、そして事業拡大。未来の農業人材の育成へ 奈良のいちごやさん

奈良のいちごやさん 高木健太郎さん

「古都華（ここのか）」は奈良生まれの高級ブランドいちごです。奈良県農業研究開発センターが「7-3-1」と「紅ほっぺ」を掛け合わせて育成し、2011年（平成23年）に品種登録。濃い赤い色の果肉を一口はれば、強い甘みの中に酸味がほどよく、味のバランスは抜群。1.2〜1.3度の高い糖度を誇り、身が強いので輸送も持続するなど、高級品種の理由がうかがえます。「古都華」のふるさとに思いを込め、生産者を応援してみました。

脱サラして新規就農へ。やるからには希少な高級いちごで勝負

奈良・磯城郡の田。田原本町東田は奈良盆地の中央に位置する平土地で、向かって大和山が見えています。田原が広がるその一角に、ビニールのトンネルハウスが4棟。その中で育苗中の高木健太郎さんが笑顔で出迎えてくれました。

「古都華の頃から35歳くらいになったら経営者になってみたい」という夢を描き、経済学部で学びました。それから税理士事務所、販売業や飲食業などを経て、脱サラ。元々食べることが好きで、「これはどうやって作られているんだらう?」と考えることが多かったため、思い切って「なら食と農の豊か創造国際大学（NAFIC）」に通い始めたのが新規就農者になるきっかけです。

土を触ったことすらなかった高木さんは、全てが銀行借金の返済。苦労しながらも、自らもものを作る楽しさに手応えを見え、一面の主として農業経営をする決意をしたのだといいます。

「奈良は農業定地ではないのですが、大和野営、フルーツなど魅力的な産物がたくさんあります。「古都華」は香りと味も素晴らしい、見た目はルビーのように美しい、舌を刺激するブランドいちごです。奈良でしか作れないというところにも付加価値を感じました。」

奈良生まれの「古都華」

高木さんは、田原本町東田に58aの農地を借り、ハウス2棟を完成。最初はジョウロで全面に水をやり、病気・害虫対策に苦労を重ねたり、日光の透過率を下げる上昇を助けるための遮光資材を用いたりと、試行錯誤をしながらも、手塩にかけて愛情を注ぎ込み、おいしい美味しいいちごを年を邁り育てています。

ふるさとこづち

ふるさと納税による地域活性化情報発信サイト

ふるさと納税 最新動向

ふるさとこづち ホーム > ふるさとこづちTOP > 地域のこと > 魅力的な農業で地域を活性化

2018/10/30

魅力的な農業で地域を活性化

信州のりんご 与古美 高級りんごの栽培

信州のりんご 与古美 シナノスイート

南アルプスと中央アルプスに囲まれた長野県伊那市の「信州のりんご 与古美（よこみ）」は、その技術と経験を活かして、高級りんごを作り続けています。高効率で収益性の高い農法を導入し、農業や地域を盛り上げていくこうしてしています。

数々のコンクールで受賞

長野県伊那市の「信州のりんご 与古美」、希少品種「あいの香り」など数々の高級りんごを栽培しています。南アルプスと中央アルプスに囲まれた、自然豊かな地域にあります。

歴史の「与古美（よこみ）」は「古美（よこみ）物と与古美」という意味で、13代目の歴史があります。りんご栽培は戦後まもなく11代目始め、その後を継承してきてきました。現在、与古美の代表を務める13代目の伊藤明彦さんは、以前は税理士事務所にも勤めていましたが、5年前から与古美を継いでいます。

「高齢化で長野県の人ごに農業が少なくなると、地元が弱め、父が受け継いできたりんご事業がなくなるのは悲しいと思ひ、後を継ぐことに決めました。」

信州のりんご 与古美 伊藤明彦さん

家業を継いで伊藤さんより、りんご栽培の奥深さを実感しています。おいしいりんごを作るにはコツがあり、最も重視しているのは木の管理（いせり）だと言います。品種は「味の乗り」で、これはいくらが初めて「過熟期」を待つことで、おいしいりんごができます。

確実な技術と豊富な経験に基づいて栽培される与古美のりんごは、「長野県産りんごコンクール」で5年連続入賞しているほか、長野県知事賞など数々の賞を受賞し、高く評価されています。

就農業態にも取り組み、農業は消費者が使用する量の3分の1以下に抑えています。数回収穫には「サンふじ」や「シナノスイート」、「シナノゴールド」などのほか、あいの香りのような希少品種も持ちます。

あいの香りは、長野県のりんご産地で栽培、生まれは長野で、約15年前に品種登録されました。大玉で糖度が高く、甘み強いのが特徴ですが、酸味もつくいたため、あまり栽培されていませんでした。そこで、与古美では研究を重ねて甘みや赤色の着色を実現し、糖度や酸度の両方を高め新品種として生産を始めた。今では、あいの香りは非常に人気が高い品種になっています。



5-3 貴社ホームページへのリンク設置のお願い

貴社でホームページを運営されておりましたら、さとふるサイトへのリンク設定のご協力をお願いいたします。

□ リンク設置にご協力いただいた場合の特典

寄付者向けメールマガジンもしくはブログにて、優先的にお礼品をご紹介しますさせていただきます。

さとふる公式
メールマガジン
ご登録いただいた
会員様宛に送付

さとふる公式ブログ
<https://www.satofull.jp/blog/>

※お選びいただけません。 ※在庫切れ等、ご紹介できない場合があることを予めご了承ください。

□ 設置までの流れ

Step
1

弊社より、登録シートと併せて、リンク設置に関する詳細のご案内とサンプルバナーをお送りします。

Step
2



さとふるサイトへのリンクを設置する

テキストリンク
または バナー

Step
3

設置完了後、下記 **リンクお問い合わせ担当** 宛にご連絡ください。ホームページのURL、事業者様名、ご担当者様名、ご連絡先も併せてご連絡ください。

リンク設置に関するお問い合わせ・完了のご連絡はこちら



さとふる リンクお問い合わせ担当窓口
promotion_link@satofull.co.jp

※ご返信にお時間を頂戴する場合がございます。予めご了承ください。