Press Release

SEIBU SOGO

2021年12月

株式会社
そごう・西武

そごう・西武のECサイトで受付をスタート

ふるさと納税サイト「ふるさと百貨店」

そごう・西武は、Food‘s Style 社が運営するふるさと納税サイト「ふるさと百貨店」の返礼品を西武・そごうのショッピングサイトe.デパート上で2021年12月1日より受付を開始しました。「ふるさと百貨店」は、当社と Food’s Style 社の協業により生まれた新たなふるさと納税サイトです。13自治体、約3,700商品からスタートし、今後は当社が立地している福井県、秋田県などの自治体とのネットワークを活用し当社限定の返礼品の取り扱いも予定しております。

ふるさと納税サイト「ふるさと百貨店」概要

■サイト名称：ふるさと百貨店　■開始日：2021年12月1日（水）

■対象自治体数：13自治体（約3,700商品）

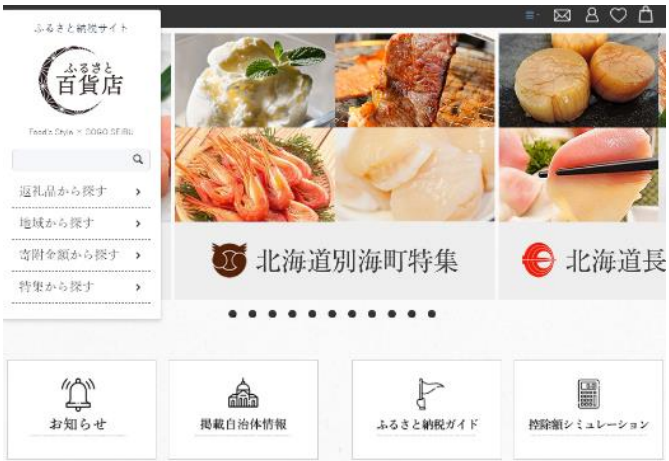
北海道白糠町、長万部町、別海町、倶知安町、登別市、木古内町、仁木町、洞爺湖町、
佐呂間町、三重県多気町、宮城県南三陸町、香川県土庄町、兵庫県福崎町　※順次拡大予定

■ふるさと百貨店サイト URL：https://www.furusato-depart.jp/

■西武・そごうのショッピングサイトe.デパートからの申し込み画面：https://edepart.omni7.jp/brand/005722

e.デパートからの受付画面

ふるさと百貨店トップ画面



■ふるさと百貨店の取り扱い返礼品

1年を通じて様々な海産物が獲れ、豊洲市場をはじめとした全国へ出荷される北海道白糠町のいくら・サーモンをご用意。ほかにも、世界ブランド松阪牛全体の20%を肥育する三重県多気町からは松坂牛、日本三大茶のひとつである伊勢茶、多気町発祥の柿「前川次郎」など、各地域の特産品を多数ご用意しております。

北海道白糠町の寄付品例

〈いくら〉

今ではスタンダードないくらの醤油漬けを全国で初めて世に出したのが、白糠町の広洋水産。パイオニアならではのこだわりで、旬の完熟卵だけを使い、鮮度と旨味を逃がさないために、水揚げされた当日に４工程の洗浄作業を素早く行い、おなかから取り出した３０分以内には、薄味の醤油に漬けています。
醤油から上げ、窒素冷凍し窒素置換パッキングをしているので酸化することなく、“鮭のおなかにある卵そのままが製品になっているほどの新鮮さにこだわって製造しています。

三重県多気町の寄付品例

〈松坂牛〉

松阪牛生産区域には、櫛田川や宮川といった清流の水と伊勢平野の温暖な気候が品質の良い牛を育てます。肥育農家はそれぞれ独自に創意工夫して、その牛の状態や体調に合わせた管理を行っています。
松阪牛の特徴は大きく３つあり、至極の逸品となっています。
①香り：甘くコクがある上品な香り
②脂肪：ヘルシーで良質な脂肪
③食感：すぐに溶けてまろやか

※本リリースの掲載画像はイメージです。