

新規事業者様説明会

株式会社さとふる



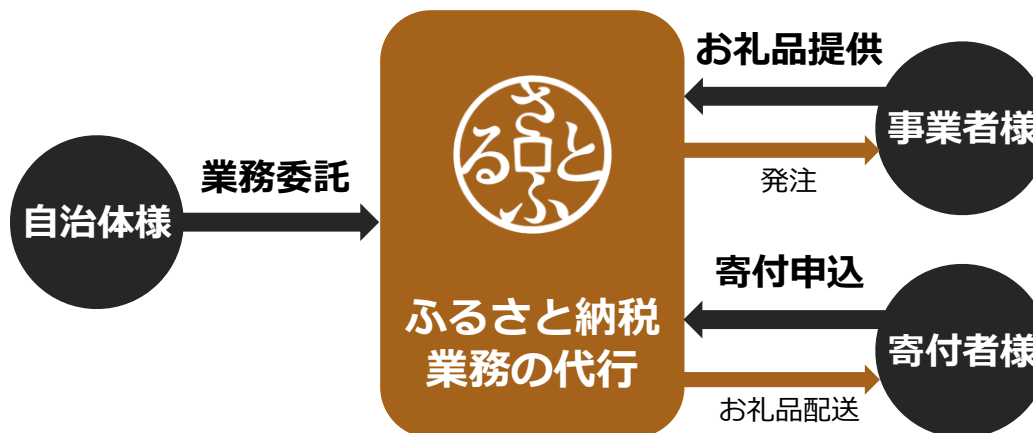
■ 企業理念

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。

■ 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。



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。



- 認知度、利用したいサイト 調査概要
- ・ 実施期間: 2023年1月13日～1月16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: ふるさと納税に関するアンケート
- ・ 調査対象: 全国、20歳～69歳の男女 50,522人
- ※本アンケート調査では、日本の人口構成比(性別、年代、居住地)に合わせて、ウエイトバック集計を行っています。

- お客さま満足度90%以上 調査概要
- ・ 実施期間: 2023年1月20日～1月24日
- ・ 調査手法: インターネット調査
- ・ 実施主体・機関: 株式会社さとふる
- ・ 調査名: さとふるのサービスに関するアンケート
- ・ 調査対象: さとふる会員 6,986人

ふるさと納税サイト認知度NO.1

※1-「ふるさと納税サイト」と聞いて思い浮かぶサイトの順位で測定又は、純粋想起の順位で測定

メディア露出実績

TV
90件

紙媒体
612件

WEB
2,948件

※2023年1月1日～12月31日実績

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。



PRイベント

出店料無償で、自治体様に出店いただけるイベントを開催しております。



■さとふる秋祭り2023

開催地: 大阪府大阪市
開催日: 2023年11月3日
来場者: 約8,000人

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

本社 : 東京都中央区京橋2-2-1 京橋エドグラン13F

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

東北営業所 : 宮城県仙台市青葉区中央1-2-3 仙台マークワン19F

西日本営業所 : 大阪府大阪市北区大深町4番20号 グランフロント大阪タワーA22階

中国営業所 : 広島県広島市東区二葉の里3-5-7 GRANODE広島3F

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

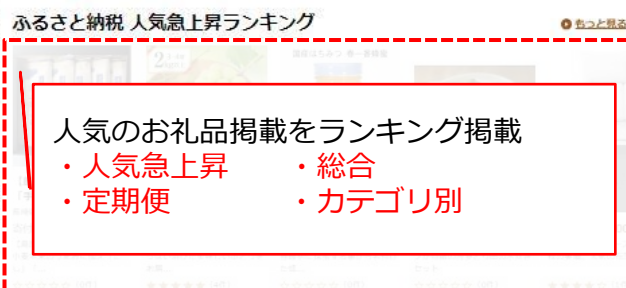
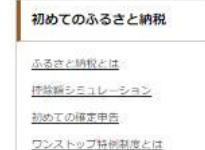
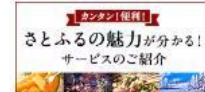
③地域活性化事業の企画・運営

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

トップページ



お礼品ページ



運用の流れ

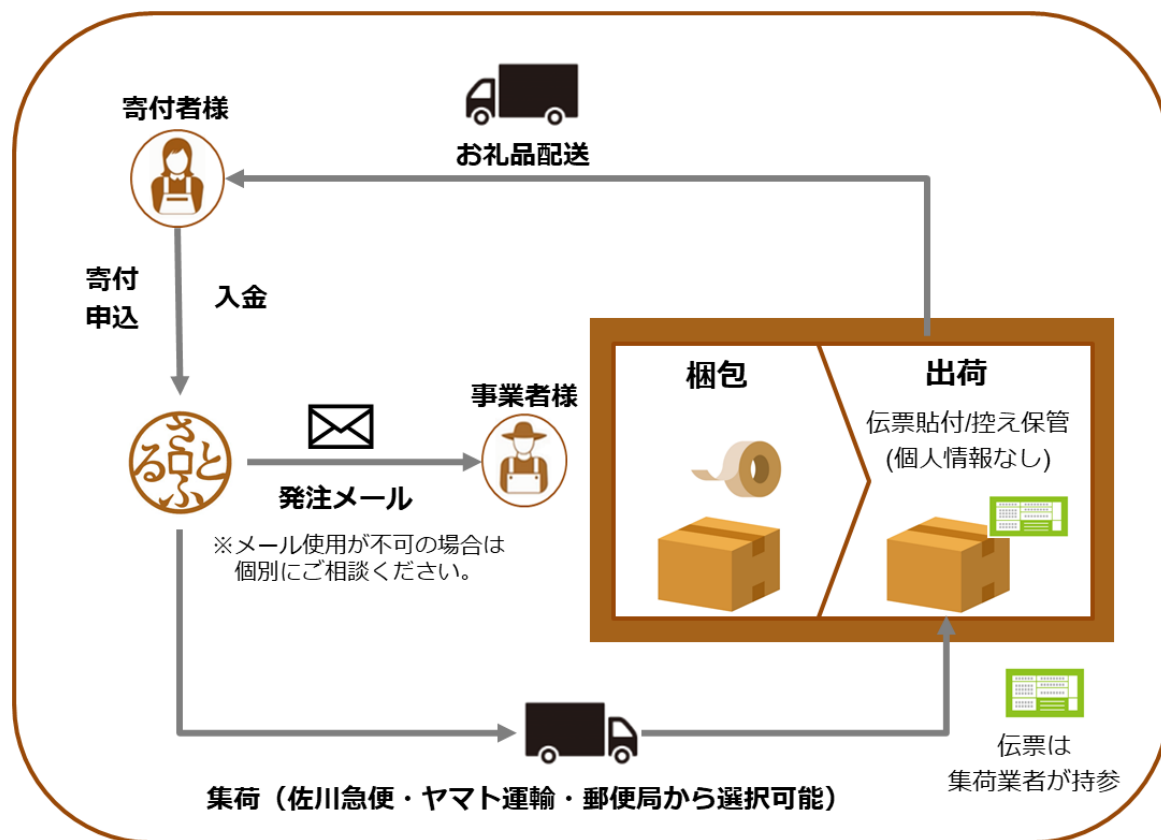
事業者様に費用をご負担いただくことはありません。

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

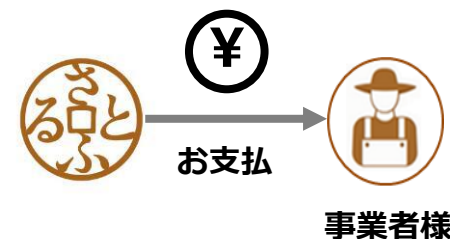
個人情報取扱なし



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



配送会社は、佐川急便・ヤマト・郵便局から選択可能です。

集荷業者は事前にご相談ください。

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。

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願いいたします。

※お礼品は全て個別梱包としてください。

※最新版の「ふるさと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



- お礼品名
- 集荷予定日
- 数量

をご確認ください

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。

寄附受付番号（19桁数字） : 配送情報番号（8桁数字）

■ 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 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

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
確認の際に必要になります。

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。

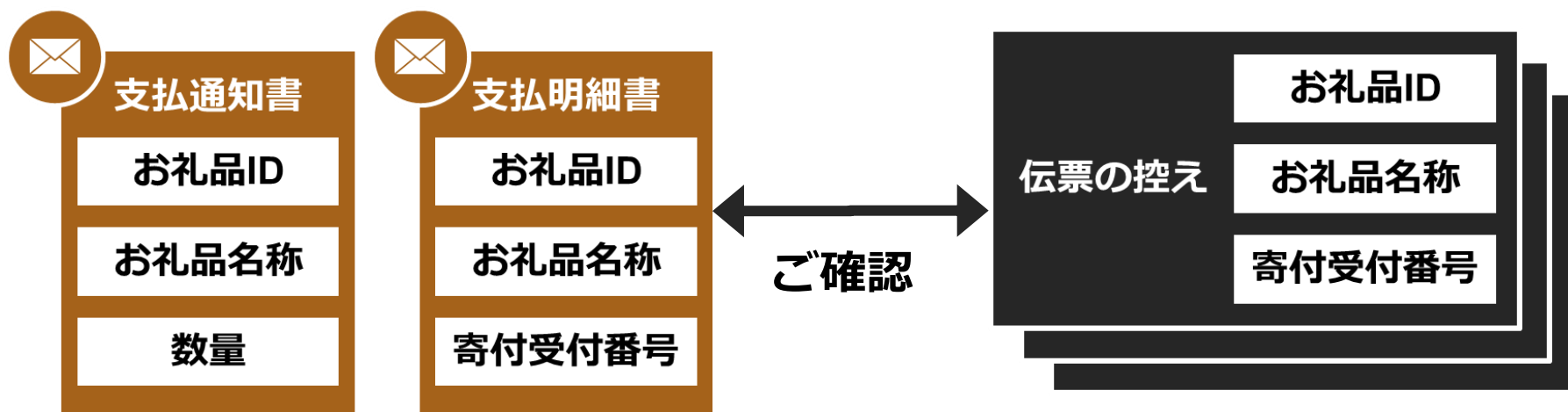
請求書の発行は不要です。

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。



事業者様・お礼品情報の登録

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。

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いただきます。

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、約款に基づきお取引を行うことを確認する書類です。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情報の取扱いなど、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。

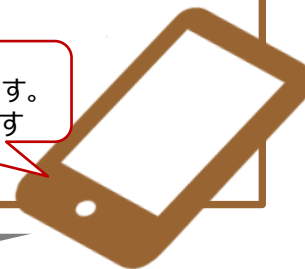
③ お礼品情報登録

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。

システムはPC・スマートフォン・タブレットでの利用が可能です。
※AIかんたん登録に限ります



申請いただいた後の動き

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

①事業者様情報登録

マニュアル P23

事業者情報		個人情報	
自治体情報	自治体名：東京都 お礼品管理システム自治体	個人情報の重要性について	はい
事業者ID	057000001	個人情報保管の重要性について	はい
事業者区分	法人	個人情報管理責任者	星谷 古
法人名	株式会社さとふる和牛牧場	個人情報責任者連絡先	090-1234-5678
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	星谷 古		
代表者名カナ	サトヤ フル		
ホームページURL	未登録		
郵便番号	104-0031		
本社住所	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 郵便番号 104-0031 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		
担当者携帯電話番号	090-1234-5678		
連絡先区分	本社		
出荷可能日	月・火・水・木・金		
担当者名	古田 豊		
担当者名カナ	フルタ サトエ		
メールアドレス	contact@satofull.co.jp		

口座情報	
金融機関コード	0001
金融機関名	みずほ (33*8)
支店コード	001
支店名	東京富美部 (1*137)
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	ｶﾌﾞｼｷｶﾞｲｼﾔ ﾏﾄﾌﾙﾜｷｳﾎｸｼｮｳ

売買契約にかかわる確認	
売買契約を確認する ①	☐
✓ 売買契約に同意する	☒

コメント入力	

[前へ戻る](#)
[戻る](#)
[さとふるへ確認依頼を行う >](#)

マニュアル P 38「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。

【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。

- 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。

②取引基本契約及び特約へのご承諾

マニュアル P24

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	ミヨウジ ナメ

売買契約にかかわる確認	
①	① 売買契約を確認する ①
②	☐ 売買契約に同意する

コメント入力	

ふるさと納税のお礼品にかかる売買基本契約約款

(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います。）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

(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2. 売主は、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ます。単価の変更が必要な場合も同様とい、のとします。

(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ます。ただし、います。)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も
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。

(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

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。

②「同意する」にチェック

※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。

マニュアル P25



③お礼品情報登録 ご記入時の注意

マニュアル P26

お礼品の基本情報			
お礼品ID			
お礼品の名前	東京都中央区さとうる牛コースすき焼き用300g		
提出し説明文	牛肉の『旨味』がギュッとつまった『さとうる牛』。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（税込み）	3,800 円（税込み） ☐ 販売税率対象		
お礼品の詳細情報			
詳細情報1			
名称・容量・数量	名称	さとうる牛コースすき焼き用	容量・数量
			300g
産地・提供地 ※1つ以上必須入力	原産地	東京都中央区	提供地
	製造地		サービス提供地
	加工地		いずれにも当てはまらない場合
期限	賞味期限 製造日から 1ヵ月		
商品ラベル画像	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	☒ 原材料 ☐ 成分 ☐ 提供サービス 東京都中央区さとうる牛コースすき焼き用		
ECサイトへ表示する文章			
詳細説明文	大自然が豊かな東京中央区だからできる。こだわりの質でストレスなく買った『さとうる牛』。近くを流れる江戸川運河の美しく澄んだ水と地元産の野菜を原料に使い、丁寧に育てたブランド牛です。 『さとうる牛』は、キメ細やかな肉質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あって、旨味とさっぱりとした脂身がとて美味しくいただけます。是非ご堪能ください。		
生産者様の声	東京都中央区産の『さとうる牛』を、多くの方々に「おいしい」と感じていただければ、御意した衛生管理をして、こだわりの肉をもって提供しています。『さとうる牛』のすき焼きの肉は、すき焼きで食べることほちろん、他ではシングルに焼いて、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、牛肉本来の持つ旨味の深さと、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	・本お礼品は冷凍での出荷となります。お使いになるときは、解凍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、解凍はかかりますが、肉の旨味成分の抽出が促され、より美味しくお召し上がりいただけます。 ・お申し込みから一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、二週間程度いただく場合がございます。		
配送関連情報			
配送店番号	東京都中央区さとうる牛コースすき		
配送業者	佐川急便		
配送種別	冷蔵便		
配送サイズ	大きさ	60cm以内	重量
			2kg以内
			登録サイズ
			60
取扱い期間	申込受付期間	2020-07-21	2020-10-31
		☐	☐
	出荷可能期間	2020-07-27	2020-10-31
		☐	☐
集荷予定日	発注メール受信日より 7 日後		
在庫設定	提供可能な在庫数	2000	☐ 無制限
	1日あたりの出荷上限	100	☐ 無制限
保険（PL等）加入有無	☒ 加入 ☐ 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/提供期限

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

米・果物などの場合は、季節限定扱いを選択し、必要な項目に入力ください。

在庫情報

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お礼品情報登録 AIかんたん登録

マニュアル PXX

内容情報1

必須 名称・容量・数量	名称: 牛肉	容量・数量: 5kg×2パック
必須 産地・提供地	原産地:	製造地:
必須 加工地	加工地: 三重県	

文章自動生成

任意 お礼品情報一部自動反映?

任意 生成時参考文章?

A5ランクの美味しいお肉です。

文字数200字以内 現在の文字数 0

※自動生成された文章は、事実と異なる場合があります。必ず内容を確認してください。また、必要に応じて加筆・修正を行ってください。

☒ 承認しました

生成する

残回数 / 本年の利用上限数
25 / 30

AIが入力した情報を元に文案を作成

ECサイトへ表示する文章

テンプレートを選択する 選択してください 反映する

テンプレート クリアする

必須 見出し説明文?

贅沢な味わい、A5ランク三重県産牛肉、5キロ×2パックが贈る美味の極み

文字数: 35 / 50

必須 詳細説明文?

三重県の恵まれた自然環境で育まれた、A5ランク牛肉をご紹介します。贅沢なお肉をお探しの方にぴったりの、5キロ×2パックの満足サイズが、新しい食の世界を開放します。お肉の質はA5ランク。美しい霜降りと優れた脂の入りで、一口ごとに口の中であつける舌触りが堪能できます。三重県の広大な自然が育んだ、厳選された贅沢な味わいをご堪能ください。生産地は三重県という安心感。この地の清らかな水と穏やかな気候が、おいしいお肉の基盤を作り上げています。地元の職人たちが丹精込めて加工し、鮮度抜群でお届けします。特に当商品は5キロ×2パックのお礼品の登録に証跡のご提出をお願いする場合がございます。対象ワード: シミ

文字数: 433 / 5000

【AIに入力する情報】

- ・ お礼品名称、容量・数量
- ・ 産地、提供地
- ・ 参考文章 (推奨)

【文例としてAIが作成する情報】

- ・ お礼品の名前
- ・ 見出し説明文
- ・ 詳細説明文
- ・ 配送伝票名

利用可能端末



PC・スマートフォン・タブレット

※スマートフォンやタブレットの場合は、
「AIかんたん登録」限定となります

④お礼品画像

マニュアル P27

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。

④お礼品画像

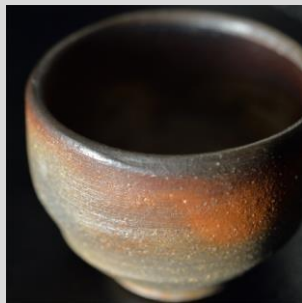
マニュアル P28

□ 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。

+



④お礼品画像

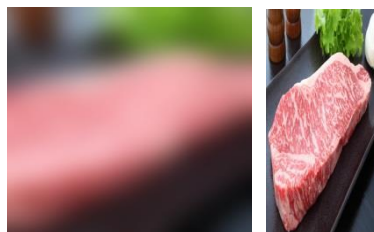
マニュアル P29

□ 掲載ができないお礼品の画像

お礼品の提供価格が
わかる画像



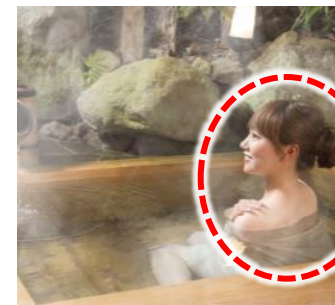
品質が低い・規定サイズに
満たない画像



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。

■ 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



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

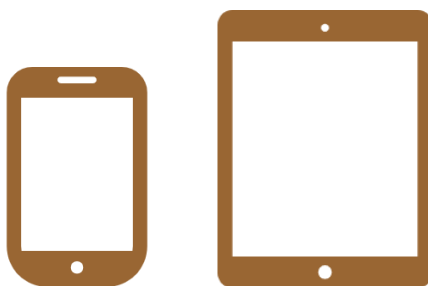
お礼品管理システムログイン

■ お礼品管理システム

<https://partner.satofull.jp/login>

■ 利用可能端末

PC・スマートフォン・タブレット



※スマートフォンやタブレットの場合は、
「AIかんたん登録」限定となります。

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

03-6895-1883

080-7046-0745(宮本)

受付時間

10:00~17:00

(祝祭日・特定休業期間を除く平日)