

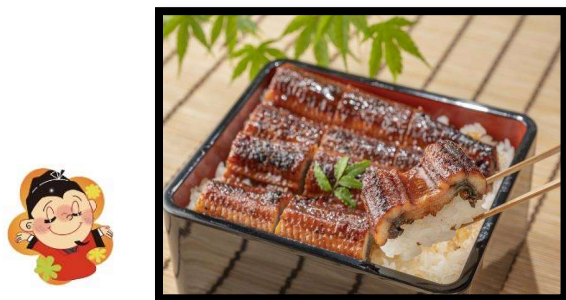
令和8年7月6日

報道関係者 各位

大阪府藤井寺市

共通返礼品スタートへ！

～EXPO2025 で話題となった特産品を“アフター万博”でも全国へ～



万博で生まれた連携を、アフター万博でさらに強く

藤井寺市と阪南市は、2025年に開催された大阪・関西万博での出店をきっかけに生まれた交流を、万博終了後も継続・発展させることを目的に、令和8年7月よりふるさと納税の「共通返礼品」を開始します。

万博で国内外の来場者に好評だった食材を、アフター万博の新たなレガシーとして全国へお届けします。



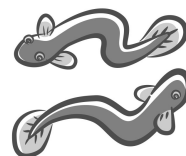
Q なぜ“共通返礼品”なのか

相互のふるさと特産品について、地域から広く発信することで、まちの認知度向上を図るとともに、交流人口・関係人口の創出および地域活性化に寄与することを目的として、令和8年1月に「ふるさと特産品相互PR協定」を締結。

互恵の立場で、特産品に関するあらゆる交流・発信を積極的に推進する。

万博で得た知見や反応を生かし、自治体が手を取り合う新しい地域ブランディングの形として“共通返礼品”の取組を進めていく。

■ 藤井寺の美陵鰻（みささぎうなぎ）



返礼品事業者：れいわ水産

古代よりみささぎの地として皇族ゆかりの歴史を有する藤井寺市。

この特別な土地で育てられるうなぎは、「ストレスを与えず、天然に近い味」と職人からも高く評価されています。

“運気がうなぎ登り”という縁起の良さもあり、ギフト需要も高い逸品を、今回初めて広域連携で発信します。

■ 阪南市の水なす浅漬け



返礼品事業者：草竹農園

里山と里海に囲まれた阪南市で育つ泉州茄子は、水分量が多く、ジューシーで“生でも食べられる”ほどの柔らかさ。浅漬けはもちろん、オリーブや生ハムを合わせた洋風レシピとも相性抜群で、「野菜そのものおいしい」と評判の大阪を代表するブランド野菜です。

■ 担当者の想い

藤井寺市役所（大塚）

「万博という世界的な舞台で生まれた経験やご縁を、一過性のものにせず、ふるさと納税という仕組みを活用しながら、地域の魅力発信につなげていきたい！」

阪南市役所（中井）

「万博をきっかけに生まれた２市のつながりを、単発で終わらせないことに挑戦します。共通返礼品を通じて、阪南市・藤井寺市の魅力を日本中に届けたい！」

共通返礼品掲載サイト

【藤井寺市】水なすの浅漬け

<https://item.rakuten.co.jp/f272264-fujiidera/blcn001/>

【阪南市】鰻の蒲焼き

<https://item.rakuten.co.jp/f272329-hannan/205-00001/>

ご不明点等ございましたら、下記、問い合わせ先までご連絡ください。

【本件に関するお問い合わせ先】

大阪府藤井寺市

藤井寺市役所 政策企画部 魅力発信課 担当：大塚・河元

TEL：072-939-1051

大阪府阪南市

阪南市役所 未来創生部 ふるさと創生室 担当：紺谷・中井

TEL：072-489-4508