

提供日	令和 8 年 7 月 6 日 (月)
タイトル	藤井寺市と「ふるさと特産品相互PR協定」に基づく共通返礼品交換会を開催しました！
内容	阪南市と藤井寺市は、相互のふるさと特産品を広く発信することで、両市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」を締結しました。本協定は、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両市の交流を、万博終了後も継続・発展させるための取組です。 その一環として、令和8年7月から、互いの特産品を相手市のふるさと納税返礼品として取り扱う「共通返礼品」の取組を開始します。 これに先立ち、令和8年7月3日共通返礼品交換会を開催しました。 当日は、今回共通返礼品となる阪南市の特産品「水なす浅漬け」と、藤井寺市の特産品「美陵鰻（みささぎうなぎ）」を互いに紹介し、両市長による試食を通じて、それぞれの魅力を再確認しました。 また、両市のふるさと納税返礼品を活用した相互PRについて意見交換を行い、今後も連携を深めながら、それぞれの地域資源や魅力の発信に取り組んでいくことを確認しました。
担当者コメント	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と思います。
添付資料	別添資料参照
担当課	阪南市未来創生部ふるさと創生室 電話番号：072-489-4508（直通）

令和8年7月6日

報道関係者 各位

大阪府 阪南市

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。



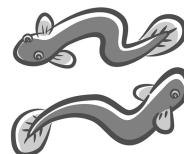
Q なぜ“共通返礼品”なのか

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。

互惠の立場で、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水なすは、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

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！」

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！」

共通返礼品掲載サイト

【阪南市】鰻の蒲焼き URL

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

【藤井寺市】水なすの浅漬 URL

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

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

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