

“日持ち・重さ・冷蔵問題”を解決、酷暑時代の“持参しない手土産” 相手が自由に選べる食品ギフトサービス「みやげギフト」を6月1日（月）提供開始

オンワードグループにおいてギフト事業を担う株式会社大和（本社：長野県安曇野市、東京都中央区 代表取締役社長：川島 豊）は、新しい食品ギフトサービス「みやげギフト」を2026年6月1日（月）から提供開始します。近年、猛暑による食品の持ち運び不安や、冷蔵・冷凍品の温度管理などを背景に、“持参する手土産”のあり方が変化しつつあります。

「みやげギフト」は、店頭でコンパクトなギフトパッケージを購入し、受け取った相手が専用サイトから好きな商品を選び、都合の良いタイミングで注文できる“持参しない食品ギフト”です。友人宅への訪問や帰省時の手土産としてはもちろん、お中元・お歳暮などの季節のギフト、取引先への手土産など、個人・法人問わず利用が可能です。

6月1日（月）から当社直営店・オンラインショップ「PRESENTERS ROOM」、アピタ・ピアゴ50店舗にて提供を開始し、9月1日（火）から一部百貨店、スーパー、小売店へ順次展開を予定しています。



開発の背景

父の日やお中元、帰省などにより、食品ギフトの需要が高まる夏シーズンを迎えています。一方で、近年は全国的な猛暑などを背景に、食品の持ち運びや温度管理への不安が高まり、“持参する手土産”のハードルが高まっています。

特に、冷蔵・冷凍グルメや産地直送グルメ、お酒などは、「本当は贈りたい」と思われながらも、「日持ちが短い」「持ち運びづらい」「重い」といった理由から、手土産として選びづらい食品でもありました。

また、ECやソーシャルギフトの普及を背景に、“その場で渡す”だけでなく、“相手が好きなタイミングで注文する”という新しいギフトスタイルも広がり始めています。帰省時の荷物負担軽減や、相手の受け取り都合に配慮したギフトニーズも高まっており、食品ギフトにも「持ち運ばない」「後日受け取れる」といった利便性が求められるようになっていきます。

さらに、当社が実施した「手土産・食品ギフトに関する消費者調査」では、回答者の 85.0%が食品・飲料を手土産として贈っている一方で、51.8%が“本当は贈りたい食品・飲料”を断念した経験があると回答。理由としては、「日持ちが短い・賞味期限が心配（72.2%）」「冷蔵・冷凍品の持ち運びや保管が難しい（43.8%）」「重い・かさばる（41.4%）」などが上位となり、“本当は贈りたいが、持参しづらい”という課題が明らかになりました。

こうした背景を受け、当社では、長年カタログギフト事業を手がける中で培ってきた知見を活かし、“本当は贈りたいが、持参しづらい”食品ギフトの課題に応える新しいサービスとして、「みやげギフト」を開発しました。

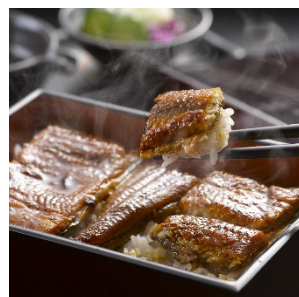
※参考「手土産・食品ギフトに関する消費者調査」リリース：

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000113.000019642.html>

「みやげギフト」4つの特徴

① 冷蔵・冷凍グルメなど、“本当に贈りたい”食品をラインアップ

冷蔵・冷凍グルメや産地直送グルメ、お酒など、従来は「日持ちが短い」「持ち運びしづらい」「重い」ことから手土産として選びづらかった食品を中心にラインアップしました。「十勝スイーツ」「北海道アイスクリーム」「黒毛和牛」「ハム&ソーセージ」「うなぎ料理」「辛子めんたい」「ワイン」「焼酎」「落合務監修 洋風料理」「ラ・ロシェル監修 洋風料理」の全 10 ジャンルを展開。当社の調査で“貰ってみたい食品・飲料”として上位にランクインした、産地直送や冷蔵・冷凍系でも特別感のあるグルメを取り揃えています。



② 「今すぐ渡す」ではなく、「好きな時に注文できる」

「みやげギフト」は、贈られた人が専用サイトから好きなタイミングで商品を注文し、後日受け取れる配送型の食品ギフトです。その場で持ち帰る必要がないため、冷蔵・冷凍グルメや産地直送品なども贈りやすく、受け取った相手も自分の都合に合わせて注文できます。

③ 贈る人も、贈られる人も“迷いにくい”

1つのジャンルにつき、2~5種類の商品を掲載。贈る側はジャンルを選ぶだけで贈れるため、「相手の好み分からない」「相手はお酒好きだけど、自分は詳しくない」といった、手土産選びで多く見られる悩み解決します。また、贈られた人が自身の好みに合わせて商品を選べるため、贈る側の“失敗したくない”という手土産選びの心理的負担を軽減します。



注文サイトイメージ

④ 2次元コードで、スマートに渡せる

実際の商品や冊子型カタログを持ち歩く必要がなく、コンパクトなパッケージを手渡しするだけでギフトを贈れます。

手提げを模したパッケージを開くと現れる二次元コードから、受け取った相手が簡単に商品を注文可能。従来の食品手土産のように、“重い”“かさばる”“暑い時期に持ち歩きづらい”といった負担を軽減し、帰省時や外出先でもスマートに渡せます。

また、パッケージはジャンルごとに描き下ろしデザインを採用。開封するとキャラクターの表情が変化するなど、遊び心のある仕掛けも取り入れており、“渡す瞬間”も楽しめるデザインに仕上げました。

<サイズ> タテ 約 18cm × ヨコ約 10.5cm ※B6 サイズ程度



株式会社大和 「みやげギフト」 サービス企画・デザイン 担当者 コメント

1940年創業、1990年からカタログギフト事業を手がけてきた当社では、長年にわたり“相手が自分の好みに合わせて選べる”ギフト体験を提案してきました。

その中で近年は、猛暑やライフスタイルの変化を背景に、「本当は贈りたい食品があるのに、持ち運びや保存が不安で選べない」という声や、「選択肢が多すぎて迷ってしまう」といった声も少なくありませんでした。

「みやげギフト」では、そうした食品ギフト選びの課題を踏まえ、“本当に贈りたいグルメ”をもっと気軽に、スマートに贈れる形を目指しました。各ジャンルの商品数を2~5品に厳選することで、“選べる楽しさ”を残しながらも迷いにくい設計に。さらに、コンパクトなパッケージによって、帰省や訪問時にも持ち運びしやすいスタイルを実現しています。

ギフトのプロだからこそ、贈る商品だけでなく、受け取った瞬間のワクワク感や、選ぶ時間そのものも含めて楽しめるよう工夫しています。食品ギフトにおいても、特産品やこだわりのグルメをミニサイズで贈り、相手が好きなタイミングで受け取れる、新たなギフトスタイルとして提案してまいります。

サービス概要

サービス名 : みやげギフト

提供開始日 : 2026年6月1日(月)

販売場所 : 大和直営店 (<https://www.ymt-yamato.co.jp/service/#direct>)

大和オンラインショップ「PRESENTERS ROOM」 (<https://presentersroom.jp/top>)

アピタ・ピアゴ 取扱店 (<https://www.ymt-yamato.co.jp/lp/miyage/stores/>)

ブランドページ : <https://presentersroom.jp/ic/miyage-gift>

コース : 10個のジャンルを用意しています。

価格 : 4,378円(税込) / 3,980円(税抜)

デモサイト : <https://www.ebook-catalog.jp/26/26917/>



「十勝スイーツ」

「北海道アイスクリーム」

「黒毛和牛」

「ハム&ソーセージ」

「辛子めんたい」



「うなぎ料理」

「ワイン」

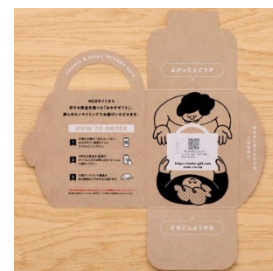
「焼酎」

「落合務監修 洋風料理」

「ラ・ロシェル監修 洋風料理」

<使用方法>

- ① 受け取った相手が、「みやげギフト」の中にある二次元コードをスマホで読み取る。
- ② ギフトのプロが目利きした2~5商品の中から、好きな商品を1品選択する。
- ③ 申し込みフォームに入力して、注文完了。（商品は約2週間ほどで到着します）



<実際の利用シーン>



PRESENTERS ROOM 店頭

■株式会社大和について

オンワードグループにおいてギフト事業を担う株式会社大和は、カタログギフトを中核に、幅広いギフトサービスを展開する企業です。贈る人と贈られる人双方の気持ちに寄り添い、企画・制作・販売・運営を一貫して手がける体制と豊富な実績を強みに、法人・個人の両領域に向けた多様なギフトサービスを提供しています。近年では、自治体と連携したふるさと納税やソーシャルギフト領域にも取り組み、事業の拡張を進めています。

- ・ 商号：株式会社大和（やまと）
- ・ 長野本社：〒399-8204 長野県安曇野市豊科高家 1178 -11
- ・ 東京本社：〒103-0027 東京都中央区日本橋 3-10-5 オンワードパークビルディング 7F
- ・ 大和直営店（高輪ゲートウェイ・二子玉川・渋谷など全国6店舗）
店舗一覧 (<https://www.ymt-yamato.co.jp/service/#direct>)
- ・ 代表者：代表取締役社長 川島 豊
- ・ 事業内容：ギフト商品・カタログギフトの企画、制作、販売、運営
- ・ HP：<https://www.ymt-yamato.co.jp/>

■本件についてのお問い合わせ先

▼株式会社大和 広報 鈴木優花

TEL：03-6629-1505

WEBからのお問い合わせ：<https://www.ymt-yamato.co.jp/contact/>