

日本の田舎に行こう。

田舎派か。都会派か。

私は田舎派。

だって田舎は落ち着き、都会は疲れるから。

僕は都会派。

だって田舎は退屈、都会は楽しいから。

でも、それって本当？

田舎にだって都会にない楽しみがある。

都会にだって田舎にない落ち着く場所がある。

対立すると、お互いの良いところが見えなくなる。

田舎は都会に憧れ、都会も田舎に憧れる。

そんな関係がいい。そんな関係が日本らしい。

田舎を認めて都会を愛す。都会を認めて田舎を愛す。

お互いのまだ知らない日本に触れ合って、感嘆しよう。

そんな関係が日本らしい。

日本の田舎と都会は、仲間です。

西会津町は、

縄文の時代から続く

日本らしさを守りながら、

田舎と都会を繋ぎます。

日本の田舎、西会津町。



日本の田舎、 西会津町。

Traditional countryside in Japan,
NISHI-AIZU. ®

西会津町を語る **10** のキーワード

1 縄文時代から栄えた町



2 日本の原風景



3 日常にある美しさ



4 水墨画のような雪景色



5 おいしいお米



6 人の支え合い



7 故くて新しい暮らし



8 雲海や霧が幻想的



9 都会と田舎が行き交う



10 なにもない、でも、なんでもある！

西会津町は、
縄文文化から栄えた歴史ある町です。

この町は日本の原風景が残る場所のひとつで、
四季折々の美しい自然が広がり、
水墨画のような雪景色、幻想的な雲海や霧など
美しい風景が日常に満ちています。

また、美味しいお米の産地としても有名で、
地元のお米を使った美味しい料理が味わえます。

人との支え合いが大切にされ、
故くて新しい暮らしが営まれている西会津町。
「なにもない、でもなんでもある」この町は
都会と田舎が行き交う場所でもあり、
自然が豊かで、人々の暮らしが息づいています。

ぜひ一度訪れて、その魅力を実感してみてください。

西会津町。のきおく

5千年前、
西会津は大都会だった！？

阿賀川流域である西会津の地には、日本海側と太平洋側の文化を受けた縄文中期～後期の縄文文化が発達しました。西会津町では、「会津タイプ」と呼ばれる独特の土器が出土。発掘された遺跡は相当大規模なものであったと推測されており、当時、高度な縄文文化が栄えていたことがうかがえます。



会津の発展を支えた要衝「野沢宿」

西会津町は、越後へ続く会津の玄関口であり、多くの人やモノが行き交う拠点として栄えてきました。特に「野沢宿」は、江戸時代に警備された越後街道の三大宿場町のひとつに数えられ、当時の会津藩の行政・経済の要衝であったことがうかがえます。幕末になると、東北の松下村塾とまでいわれた学塾「研幾堂」が野沢に開設され、歴史に名を刻む多くの門下生を輩出。西会津には研幾堂の創設者である渡部思斎をはじめ、多くの偉人が誕生しています。

西会津町。の郷土食

つるつと喉ごし、風味豊かな
十割蕎麦



秋になると、可憐でまっしろな蕎麦の花が、町のいたる所で咲き誇る西会津は、蕎麦の生産が盛んで、蕎麦といえば「十割蕎麦」が日常的。初めて食べた人の多くは、そのなめらかさと喉ごしに驚きます。

十割蕎麦が
味わえる
お店はこちら



ミネラル野菜のうまみたっぷり
味噌ラーメン



西会津といえば、味噌ラーメン。コク深い味噌に、中太のちぢれ麺、その上にはお野菜がたっぷり。野菜の旨み、甘みが溶け出した味噌スープは、手が止まらないおいしさです。

味噌ラーメンが
味わえる
お店はこちら

山の暮らしに育まれた
食文化

肥沃な土地と豊かな水に恵まれ、昼夜の寒暖差が大きいことから、良質な米・野菜・きのこのなどの山の幸が収穫できる西会津町。その一方で海からは遠く、棒たら・身欠きにしんなどの乾物が貴重なたんばく源として扱われていました。このような環境から、保存のきく郷土料理が次々に生まれ、にしんの山椒漬け、棒たら煮、ホタテの貝柱から出汁をとってつくる「こづゆ」、山菜料理などは今も家庭の食卓にならびます。

郷土料理
レシピ集
「西会津の
郷土料理」



昼夜の寒暖差が生むクオリティ

西会津米は、あま美味しい。

炊きあがりの湯気とともに、ふわっと香り立つやわらかい土のにおい。

ひと口運べば違いが分かる、歯を押し返すほどのもっちり感と、噛むほどにひろがるあまみ。

「西会津米」は、米農家はもちろん、町民みんなが自信を持って

「西会津は米がうめえ」と自慢するほどのお米です。

グルメ著名人もうなる米。



五ツ星お米マイスター
西島 豊造 さん

“会津の米”ではなく『西会津米』

甘く優しく広がる香り、形よく均等に膨らみ、滑らかで煌びやかなツヤ、一粒ひと粒が粒立ち主張し米粒感が感じながらも柔らかさを伴う粘りもあり、口に含むと直ぐに甘味が口の中いっぱいに広がり、いつまでも旨味が残る。さすがの米処である西会津、その実力の高さは貫禄すらあると思う。当然冷めても美味しいので、お弁当にもピッタリ。これは山々の清らかな水、雪国ならではの寒暖差、農家さんたちの確かな技術と、きめ細かな栽培管理によるもの。是非とも体感してほしいと思う。



プランナー・食ベログフォロワー数 日本No.1
川井 潤 さん

主張はあるのに、料理の邪魔をしない。

まず白米だけいただいて感じたのは、ほどよいあまみと粘り。クセがないから、料理の邪魔をしない。おもしろいのが、やさしいだけでなくちゃんと米が主役になれる力強さを持っているんです。一粒ひと粒のチカラが丁寧に口のなかで感じられる。中途半端な味付けのおかずと合わせてしまうと、お米の主張がぼやけてしまう気がするので、お米が引き立つメリハリをきかせたメニューが良さそうです。



「旅するおむすび屋」
菅本 香菜 さん

おむすびに合うお米、具材がいっぱい！

西会津にはお味噌や、椎茸、にしの山椒漬けなど、おむすびに合う具材がたくさんあります。地元のお母さんから「おむすびにお味噌を塗って焼くんだよ」と教えてもらったことがあるのですが、東北らしいおむすびだなと感じました。具材とあわせてもおいしいのですが、お米そのものが主役になれるのでシンプルに塩むすびにすると、お米本来のおいしさがより引き立ちます。

“令和5年度 西会津米 BRAND BOOKより”

西会津米がおいしい7つの理由。

一．お米でお米が食べられる

西会津米はおかずがいらないくらいの主役級うまさ。もはやお米がおかずになるくらい。「米で米が食べられる」という町民も。

二．山々がもたらす豊かな清流

見渡すかぎり、雄大な山々にぐると開かれた西会津町。その山から流れてくる水は、山の豊かな自然の恩恵をたっぷりと受け清く、冷たく、お米のすこやかな成長を促します。

三．昼夜で15℃以上の寒暖差

日中は35℃を超える暑さとなり、夜間は25℃を下回る。昼夜の寒暖差は15℃以上の日がほとんど。西会津米の強いうまみは、この厳しい気候あってこそ。

四．日本を代表する米ブランド

数々あるお米のトップブランドに引けを取らない香り、あまみ、のど越し、粘り。食べ飽きない上品な味わいは、会津産というよりも西会津米ならではの。

五．コツコツ、まじめな農家さん

山間部にある田んぼは空気が湿気やすく、天気が変わりやすいため手入れが難しい。厳しい環境下でもおいしさが変わらないのは農家さんの技術と性格の表れ。

六．多様性に富んだ自然環境

西会津にはいきものがたくさん。草木、ホタル、トンボ、クマ、ニホンカモシカなど。農家さんにとっては困ることもあるけど、それだけ自然豊かな証拠。

七．持続可能な農業

農業は、この町の土壌そのもの。この先もながく西会津の自然環境がすこやかに保たれるように、環境に配慮した持続可能な農業を心がけています。

米は先行予約となります。令和7年度産米をお届けしますので、発送は令和7年11月以降を 予定しております。



味わってもらいたいのは 新米の美味しさ

飯豊山麓のめぐみ 西会津米



3・5・9
kg

精米／玄米／無洗米

西会津産コシヒカリ

常温

飯豊山系のおいしい湧き水と山から吹きおろしてくる「風」で育てられた「コシヒカリ」は、甘み・風味・粘り気のトータルバランスにすぐれています。是非お試しください。

寄附金額

○ 3kg	11,000円
○ 5kg	17,500円
○ 9kg (4.5kg×2袋)	30,000円
定期便	
○ 3kgを2～6回	22,000～66,000円
○ 5kgを2～6回	35,000～105,000円
○ 9kgを2～6回	60,000～180,000円



5kg

精米／玄米／無洗米

減農薬・有機肥料栽培
コシヒカリ

常温

粘土質で肥沃な土壌、豊かに湧き出でる伏流水の米作りに適した気候。農薬と化学肥料を減らし、安心・安全な米づくりのこだわった製法で作りました。粒のそろったきれいなお米は、ぜひ炊き立ての状態をお召し上がりください。

寄附金額

○ 5kg	18,500円
定期便	
○ 5kgを2～6回	37,000～111,000円



3kg

精米

有機栽培米
福、笑い

常温

福島県が14年の月日を費やして開発し、選び抜かれた生産者が栽培できる特別なお米です。清らかな水・恵まれた気候風土・生産者の技術・こだわり・開発者の情熱など、ふくしまのすべてが詰まっています。今までにない、かおり・あまみ・ふくよかさをぜひ堪能してください。

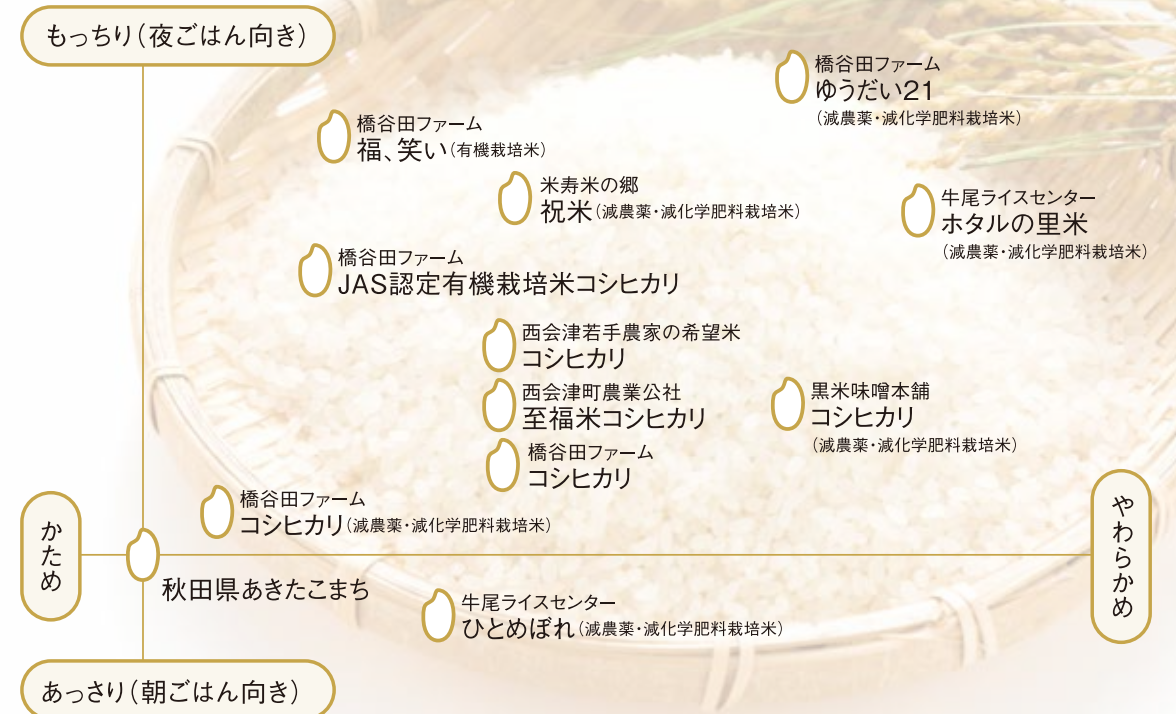
寄附金額

○ 3kg	12,500円
-------	---------

西会津食味チャート

ふるさと納税の返礼品としてお届けしている西会津米は、全部で11種類。

粘り強く、食べ応えのある味わいが全てに共通している特徴です。



必ずお読みください

お米は生鮮食品ですので、
到着後1ヶ月程度での食べ切りをお願いします。

到着後は直射日光を避け、涼しいところに保管ください。

5～10月ごろの気温が高くなる季節は必ず冷蔵庫に保管をお願いします。

西会津町の返礼品のお米は、農薬及び保存料が少ない方法で栽培されており、
保存方法によっては劣化が早まり、虫やカビが発生することがあります。

※上記をお守りいただけない場合及び精米後1ヶ月以上過ぎた商品劣化による代替品の発送は、行っておりませんので、ご了承ください。※万が一、到着時に商品欠損・劣化が確認されましたら、確認のために必ず、写真をお持ちの携帯電話でも構いませんので撮影してください。

お米は生ものですので、お米が届いてから正しく保存していただく必要があります。
美味しく召し上がっていただくための保存方法をご紹介します。

保管場所	保存容器に移し、比較的涼しい場所で、湿度が低く日光の当たらないところに置いておくのが、酸化を防ぎ、美味しさを保ちながら保管するポイント。気温が上がりがやすい5～10月ごろは、届いたらすぐに冷蔵庫へ。
保存容器	臭い移りや空気に触れる面積が少ない米びつがおすすめ。
ポイント	冷蔵庫で保存する場合は、野菜室がベスト。普通の冷蔵庫に比べて温度や湿度が高めに設定しており、お米の鮮度を保つのに最適。
保管期間	精米したお米は、時間の経過とともに酸化し味が落ちます。適量をこまめに、食べきれぬくらいの量を購入することが美味しく食べる秘訣。

※寄附金額については変更される場合がございますのでご了承ください。詳細は各ふるさと納税サイトをご確認ください。
※お米は先行予約です。令和7年度産米をお届けしますので、発送は令和7年11月以降を予定しております。

米は先行予約となります。令和7年度産米をお届けしますので、発送は令和7年11月以降を 予定しております。



生命力あふれる「雑草」のような稲を

橋谷田ファーム代表 橋谷田 淳 さん

わたしたちが育てているのは、自然にも身体にも負荷をかけない米。有機質肥料だけを使った「JAS認定有機栽培米」や、農薬と化学肥料を減らした「特別栽培米」を手がけ、世界的な農業認証「グローバルGAP」を取得しています。雑草や病気への対策に苦労はありますが、薬剤に頼らず自然のシステムで育つ稲は、自分で免疫力をつけるので、悪天候が続いても影響を受けにくいんです。自然に委ねてみると、お米は生命力や栄養価にあふれ、丈夫に育つ。それをわたしは「雑草のような稲」と呼んでいます。人間の都合ではなく、稲目線、自然目線に立った持続可能な農業を実践し、良質な土を後世に残していきたいです。





NEW 至福米コシヒカリ

西会津町農業公社

良質なお米で食卓を満たす「至福（幸せ）のひととき」、自然豊かな田舎の暮らしがここにあります。大切な方との食卓を彩るおいしいお米をぜひお楽しみください。

玄米または精米	常温
至福米コシヒカリ	
寄附金額	
○ 3kg	10,000円
○ 5kg	16,000円
○ 8kg	24,000円
○ 10kg	30,000円
※各容量定期便もご用意がございます。	





NEW 若手農家の希望米 会津野菜

会津地方は200万俵を生産する東北を代表する米産地であり、昔より米どころとして突出した良産地として知られています。お米は噛めば噛むほど甘く、お弁当・おにぎりなど冷めてもおいしくいただけます。

精米	常温
若手農家の希望米（コシヒカリ）	
寄附金額	
○ 5kg	14,000円
※5kg（3回・6回）の定期便もご用意がございます	





集落のベテラン農家が手がける祝米（いわいまい）

奥川 山浦集落 米寿米の郷 のみなさん

60代が手がけたお米を「還暦米」、70代のお米を「喜寿米」、80代のお米を「米寿米」と名付け、総じて「祝米」としてお届け。祝米を食べてくれること、ふるさと納税で応援して下さることが、里山保全や私たちの原動力です。

精米	常温
祝米（いわいまい）	
寄附金額	
○ 各450g（米寿米・喜寿米・還暦米）	
10,000円	





土壌の微生物が育む“すなお”なお米

黒米味噌本舗 鈴木 二三子・信昭 さん

畑や田んぼの中の微生物たちののはたらきに着目し、土壌づくりの微生物資材「美農法パイオ」を開発。土地由来の微生物のはたらきで「すなおな米」を育てています。

玄米または精米	常温
米糍味噌とお米のセット	
寄附金額	
○ 米糍味噌 500g＋精米5kg	
18,000円	
○ 米糍味噌 500g＋玄米5kg	
18,000円	
○ 米糍味噌 500g＋精米5kg	
定期便	3・6・12回
54,000～216,000円	



精米／玄米／無洗米

JAS認定有機栽培米コシヒカリ

常温

寄附金額

○ 3kg	15,000円	定期便	○ 3kgを2～6回	30,000～90,000円
○ 5kg	24,000円		○ 5kgを2～6回	48,000～144,000円
○ 9kg（4,5kg×2袋）	41,000円		○ 9kgを2～6回	82,000～246,000円



精米または無洗米

減農薬・減化学肥料栽培ゆうだい21

常温

寄附金額

○ 5kg	19,000円	
定期便	○ 5kgを2～6回	38,000～114,000円



集落の人たちと耕し、守り継ぐ、ホタルの里米

牛尾ライスセンター理事 ホタルの里米 目黒 輝夫 さん



玄米または精米

常温

減農薬・減化学肥料栽培米コシヒカリ

寄附金額

○ 5kg	15,000円	
○ 10kg	28,000円	
定期便	○ 5kgを2～12回	30,000～180,000円
○ 10kgを2～12回	56,000～336,000円	



200年続く酒造り 栄川酒造

文化4年、会津藩から酒箒（酒造免許）を得て、16代目にわたってこの土地でお酒を造り続けています。お酒は、水が命。飯豊山系のゆたかな雪どけ水を使って醸されるお酒は、まろやかで心地よい余韻が後を引く味わい。ひと口ふくんだ瞬間、日本の田舎の風景が思い浮かぶような、西会津の地酒をお楽しみください。

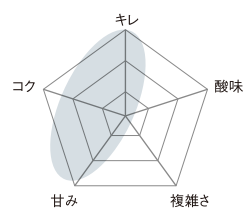


大吟醸 石田治部少輔三成

常温

杜氏が戦国武将石田三成の一族の末裔であることから名付けられたお酒。山田錦100%で仕込み、深みとふくよかさの中にキレが感じられます。全国清酒鑑評会2016年に金賞を受賞。味わいのバランスがよく、初めて栄川酒造のお酒を飲まれる方にもおすすめ。

寄附金額	
○ 720ml×1本	10,000円
○ 1.8ℓ×1本	15,000円
○ 1.8ℓ×2本	30,000円

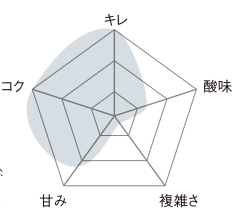


NEW 純米大吟醸 乃座和

常温

すべて西会津町の原料で作った日本酒です。西会津町野沢の有機栽培米を100%使用。雪深い土地でじっくりと低温で醸し出されたふくよかな味わいです。

寄附金額	
○ 720ml×1本	11,000円
○ 1.8ℓ×1本	14,000円



MINE
純米大吟醸

日本の田舎、西会津町。 の風景を嗜む日本酒・誕生

西会津町の象徴的な風景のひとつ、飯豊連峰。雪化粧をまとい、天高く悠々とそびえ立つ姿は、人々の心を清らかに癒してくれます。そんな飯豊連峰をモチーフにした「日本の田舎、西会津町。」オリジナル日本酒が誕生しました。

その名も“嶺”。

酒米は西会津の米農家「橋谷田ファーム」の福乃香を使用し、ふくよかな香りが飲む人をやさしく包みます。あと味は、すっきり淡麗。雪国らしい、清涼なキレ味を感じていただけます。

ひと口含めば、あなたのところに日本の田舎の風が吹く。

この町を訪れた気分でお楽しみください。

寄附金額	
○ 720ml×1本	10,000円

常温



日本酒飲み比べセット

常温

人気商品をラインナップした贅沢な飲みくらべセット。本醸造・普通酒、大吟醸・純米大吟醸で仕込んだ5種類のお酒が楽しめます。

寄附金額	
○ 大吟醸・純米大吟醸・はしご酒・会津印・水の音 各300ml×1本	10,000円



西会津の季節の地酒（年4回配送）

常温

栄川酒造で人気を集める4種類の春夏秋冬セット。フルーティーな「大吟醸」をはじめ、その時々美味しいお酒が楽しめます。

寄附金額	
○ 11月】にぎり酒・会津印「栄川」各750ml×1本 【4月】純米大吟醸「野沢宿」・会津印「栄川」各750ml×1本、【7月】水の音・会津印「栄川」各750ml×1本 【10月】栄川冷おろし・会津印「栄川」各750ml×1本	43,000円

「橋谷田ファーム」のJAS認定有機栽培米の米ぬかと、 会津産のクロモジオイルから生まれた100%自然由来成分のせっけん。

石油系原料、石油系合成界面活性剤、安定剤などを一切使わずに、ゆっくりと自然に熟成させるコールドプロセス製法でつくりました。米ぬかの美容効果に着目し、敏感肌の方にも使っていただけるマイルドなせっけん。クロモジがほんのりと香り、やさしい洗い上がり、肌がふっくらする保湿感。特別なバスタイムやギフトにもおすすめです。



(写真左) 米ぬか提供
橋谷田ファーム 橋谷田淳さん

(写真右) 商品企画
WALTS主宰ヘアメイクアップアーティスト
YOSHINKOさん

自然由来成分100%にこだわったビューティーケアブランド「YSK」主宰、2020年自身初の著書「一生つかえるメイク」(光文社)を出版。



常温

YSK × 西会津 NATURAL SOAP

寄附金額	
○ せっけん 40g×1個	12,000円
自然由来成分100%使用・石油系ゼロ（石油系化学防腐剤・合成界面活性剤・香料・タール色素不使用）	

棚田のお米をつかった米麴の 甘酒をベースにつくったヴィーガンアイス

「日本の田舎、西会津町。」を象徴する風景のひとつ「棚田」。その棚田で栽培された西会津米から甘酒を仕込み、アイスができあがりました。乳製品・卵不使用なのに濃厚な味わいで、お米本来のやさしい甘さに癒されます。アレルギーをお持ちの方や、ヴィーガンの方にもおすすめです。

寄附金額	
○ 西会津アイス×6個	13,000円
○ 西会津アイス×12個	21,000円
※同一製造ラインでは、乳製品・卵を使用していますのでご注意ください。	

冷凍



西会津が推す「ミネラル野菜」 野菜がおいしい ヒミツは、土にあり。

「健康な身体は健康な食べ物から、健康な食べ物は健康な土づくりから」。

その理念のもと、西会津町では平成10年から健康な土づくり事業に取り組んでいます。

身体を動かすために欠かせない栄養素「ミネラル」に着目し、

マンガン・鉄・銅・亜鉛・ホウ素のミネラル成分5要素を含み、

19項目の土壌診断に基づいて施肥設計を行ったバランスの取れた土壌を整備。

こうして育てられた野菜を「ミネラル野菜」と呼び、

「にしあいづ健康ミネラル野菜普及会」の契約農家さんが、季節の野菜を栽培しています。



ミネラル野菜セット

「にしあいづ健康ミネラル野菜普及会」の協力体制のもと、ミネラル分をバランス良く含んだ健康な土壌から育まれた「ミネラル野菜」を朝採れでお届け。フレッシュな野菜は、みずみずしく、ハリがあり、味わいの濃さや甘さもひと味違います。

寄附金額		冷蔵
○小	17,000円	
○大	19,000円	
※(小) 春夏時期:野菜9〜11品目 / 秋冬時期:お米2kg+野菜3〜5品目	33,000〜165,000円	
※(大) 春夏時期:野菜10〜12品目 / 秋冬時期:野菜3〜5品目 & ミネラル元気米3kg	37,000〜185,000円	



会津の恵み野菜セット

会津地方に位置する喜多方市・西会津町・北塩原村で共同企画したお野菜とお米のセット。夏は朝夕の寒暖差が大きく、冬は雪ですっぱり。そんな会津のお野菜とお米は、甘味・旨味が強く、濃い味が特徴です。

寄附金額		冷蔵
○小	54,000〜216,000円	
○大	60,000〜240,000円	
※(小) 春夏時期:野菜9〜11品目 / 秋冬時期:お米2kg+野菜3〜5品目		
※(大) 春夏時期:野菜10〜14品目 / 秋冬時期:お米3kg+野菜4〜7品目		
※北塩原産高原野菜やお米が入らない場合には北塩原産会津山塩を同梱します。		

SEASONALLY LIMITED

期間限定商品



坂井農園のミニトマト「清流ノ暁」

冷蔵

山深い「奥川地域」で唯一の若手農家がつくるミニトマト。清らかな山の水をひいて育てられた真っ赤なトマトは、ひと口ほおばると濃厚な味わいとやさしい甘みが口いっぱいに広がり、あと味もスッキリ。おやつ感覚でばくばくと食べ進められるおいしさです。



寄附金額	
○150g×6パック	8,000円

〈受付期間2〜3月頃〉

極上の雪下キャベツ

冷蔵

糖度を蓄え、その甘さはまるでフルーツのよう。甘みとシャキシャキの歯ごたえはまさに、クイーンオブキャベツ。雪の多い冬の会津で楽しむことができる、極上のキャベツです。



寄附金額	
○1玉	6,000円

※毎年2月中旬より順次発送となります。



チャルジョウ西会津農場の有機野菜

冷蔵

家族で30年以上薬剤や化学肥料に頼らない農業を実践。肥料は米ぬか・酒粕・桜の落ち葉のみを使用し、「有機JAS認証」を取得しています。ミニトマトや人参などのお馴染みの野菜や、ホーリーバジル、ささげ豆、庄右衛門いんげん、紫ほおずきなど、珍しい野菜の栽培も!

寄附金額	
○2.5kg(夏出荷)	15,000円
○2.5kg(秋出荷)	15,000円

※夏出荷期間7月〜9月 / ミニトマト、調理用ミニトマト、三尺ささげ、紫ほおずき、きゅうり、庄右衛門いんげん、カボチャ、ささげ豆、バジル、トルソーなど10〜12種類程度 ※秋出荷期間10月〜11月 / ミニトマトもしくはドライトマト、バジル、枝豆、ささげ豆、ピーナッツ、雑穀(えごま、ごま、もちキビなど)、人参、トルソー、かぼちゃ、山栗などなど7〜10種類程度

〈受付期間2〜3月頃〉

栽培うど

冷蔵

春の山菜の代表格。天然物に比べて、苦みやえぐみが少なく、山の春の香りと上品な甘さがあります。シャキシャキの歯ごたえをお楽しみください。



寄附金額	
○5本	6,000円

※毎年3月以降に発送となります。



NISHI-AIZU'S FARMER

西会津の生産者



杉原農園のぶどう

福島県生まれのオリジナル品種「あずましずく」と、ぶどうの女王とも呼ばれる「シャインマスカット」を栽培。「あずましずく」は大粒で見た目は巨峰のようですが、くどくない甘さで心地よい余韻が続きます。食べたらずまらない、飽きのこないぶどうです。



■数量限定 | 受付期間6～7月
あずましずく

冷蔵

寄附金額

○約1.5kg..... 9,000円



■数量限定 | 受付期間6～8月
シャインマスカット

冷蔵

寄附金額

○約1.2kg 12,000円

※それぞれ予定数量に達した時点で受付終了となります。



べっぴんしゃんの 絶品乾燥しいたけセット

西会津で新規就農した三留良司さんは「べっぴんしゃん」という屋号で活動し、全国品評会で金賞を受賞されています。昼夜の温度差が激しいため、栽培するハウスの環境を良好に保てるよう、温度と湿度管理を徹底。農薬を使わず丁寧に育てられたきのこは、肉厚で嚼めば嚼むほどにうまみが滲み出します。



西会津産
絶品乾燥しいたけセット

常温

寄附金額

○乾燥しいたけ(スライス)90g、
乾燥しいたけ(ホール)90g、
乾燥きくらげ120g 19,000円



きのこ屋のきくらげ

全国的にもめずらしい国産きくらげを12年前から栽培。世界的な農業認証「グローバルGAP」、福島県独自の認証「ふくしま県GAP」を取得し、自然環境や食べる人の安全・安心に配慮したきのこを菌床づくりから手がけています。



生きくらげ

冷蔵

寄附金額

○240g×4パック 5,000円

○480g×5パック 10,000円

※受付終了は9月、発送は毎年6月中旬から9月までとなります。



白い乾燥きくらげ

常温

寄附金額

○25g 〈3袋〉 5,000円

..... 〈7袋〉10,000円

NISHI-AIZU'S MEAT

西会津の肉



お客様と同じ気持ちで100周年、 同気食堂の馬刺し。

大正10年創業、「お客様と同じ気持ちで」という想いから名がついた「同気食堂」は、地元民から愛されるまちなかの台所。人気の「馬刺し」は、脂が少なく、ヘルシーながらも濃い旨味が味わえます。にんにくが利いた同気特製の辛味噌タレをからめて食べるのが、西会津流の味わい方。炊きたてのごはんをお供にどうぞ。会津は、日本三大馬刺しの地として有名です。

「会津の馬刺し」
自家製タレ付

冷蔵

寄附金額

○約150g 〈1パック〉11,000円
..... 〈2パック〉18,500円
..... 〈3パック〉26,000円
..... 〈4パック〉34,000円
..... 〈5パック〉42,000円
..... 〈6パック〉50,000円



秘境・奥川郷のおかあさんたちの 手仕込みハンバーグ

昔ながらの農村集落の営みがのこる奥川地区で廃校となった寄宿校舎を改装し、レトルト食品を製造している加工所「奥川こらんしょ村」。奥川に暮らすおかあさんたちが、保存料無添加の身体にやさしい商品を手がけています。「こらんしょバーグ」は、福島県の麓山高原豚・福島牛に西会津産の車麩をつなぎに用いて、一つひとつ手仕込み。ソースには西会津産の野菜をふんだんに使い、まろやかな味わいです。



こらんしょバーグセット

常温

寄附金額

○きのこ入り野菜ソース(165g)×3パック、
トマト入り野菜ソース(165g)×2パック
..... 14,000円

NEW

西会津の手しごと

YAMAAMI KABAN SEISAKUSHO

やまあみ鞆製作所



鳥獣害対策で捕獲されたシカやイノシシなどの皮、伝統の「出ヶ原和紙」、地域の人から譲ってもらった着物や木綿などの古布を使い、町ならではの素材を活かした商品の企画や試作に打ち込んでいます。また、小物づくりワークショップを開いたり、工房の設備を町内の皆さんに貸し出したりと、交流も積極的に行っています。西会津町は田舎でありながら、人の行き交いや新しいことに次々にチャレンジする文化が活発な場所。この町の未来にわくわくしています。



ZICA 猪の皮を使ったトートバック「土」

寄附金額
○ ナチュラル・ブラック・ブラウン
..... 各100,000円



ZICA 猪の皮を使ったトートバック「綱」

寄附金額
○ ナチュラル・ブラック・ブラウン
..... 各140,000円



ZICA 猪の皮を使ったトートバック「雫」

寄附金額
○ ナチュラル・ブラック・ブラウン
..... 各100,000円

IZUGAHARA WASHI KOUBOU

出ヶ原和紙工房



会津藩の御用紙として使われていた歴史がある「出ヶ原紙（いづがはらがみ）」。「かつての西会津町では、良質な紙が町内各地で漉かれ、近隣では「出ヶ原」の名が紙の代名詞となるほど有名な和紙産地でした。その生産は昭和中期に一度途絶えますが、アーティストの滝澤徹也氏、地元有志や西会津国際芸術村により再興の動きがおこり、現在はアーティストや地域おこし協力隊、地元の人たちによって、出ヶ原和紙の文化を繋ぎ現代に生かすさまざまな活動が行われています。



出ヶ原和紙ハガキセット

寄附金額
○ 出ヶ原和紙ハガキセット 10枚
..... 17,000円



出ヶ原和紙古川利意版画集「会津の正月1」

寄附金額
○ 出ヶ原和紙古川利意複製版画 5枚
..... 65,000円



出ヶ原和紙かざぐるま

寄附金額
○ 出ヶ原和紙かざぐるま 1個
..... 35,000円

EAT AT HOME. ENJOY!

おうちで、手軽に、西会津。

この町の自然と、ここに暮らす人たちの結びつきから生まれた、西会津らしさを感じられる味と品。
毎日の定番にも、ちょっとしたご褒美にも。お気に入りが見つかります。

西会津産の有機栽培米「山田錦」使用
NEW 発泡酒「八十八」 冷蔵

白麹を使って甘酒を仕込み、イースト菌を加えてゆっくりと発酵させます。その後、香りをつけるためにホップと山椒を加え、独特の風味を引き出しました。簡単に言うなら、「ビールの醸造設備を使い、甘酒をお酒に発酵させた」お米のビールです。

寄附金額
○ お米ビール「八十八」375mL 1本 10,000円



なめこの缶詰め

常温

昭和48年創業の老舗、田崎なめこ店。昔ながらの製造方法にこだわって作っています。この地の美味しい水がなめこの味を更に引き立てます。

寄附金額
○ 6号缶200g（固形量90g）×12個
..... 39,000円
○ マメ缶85g（固形量40g）×15個
..... 30,000円



会津大山寒晒そば 乾麺

常温

大寒の時期に、大山祇神社御本社を水源とする中野川に蕎麦の実を浸し、選擇殿の軒下につるして寒風に晒し、大山祇神社に奉納・祈祷したありがたいお蕎麦です。

寄附金額
○ 1袋（90g×2束）（2袋） 5,000円
.....（6袋） 13,000円
.....（10袋）21,000円



えちご家 会津味噌ラーメン

常温

こだわりぬいた3種類の味噌をブレンドし、厳選素材から取るスープと、のどごしの良い麺が絶妙なハーモニーを奏で何度でも食べたくなる味です。

寄附金額
○ 168g（めん110g×8・調味料 58g×8）
..... 9,000円



麟太郎みそ

常温

西会津米コシヒカリの新米を惜しみなく100%使った、大豆と塩のみで仕込んだ味噌。雑味がなく深みのある味わい。

寄附金額
○ 無添加生味噌 1kg×2
..... 6,000円



手作り味噌セット

常温

人気の味付け味噌のセットです。大豆は農薬や化学肥料は使用せずに育てたフクイキキを使用しています。

寄附金額
○ 油味噌130g×2、ふきのとう味噌130g、えごま味噌130g、ねぎ味噌130g 9,000円



NEW 麟太郎みそ みそ饅頭

常温

室町後期より大山祇神社の御紋使用を許可された唯一の菓子司として西会津町の野沢で商っております。

寄附金額
○ みそ饅頭（6個入り）1箱
..... 5,000円



西会津町産 えごま油

常温

一つ一つ丁寧に作られたこだわりのえごま油を、ぜひお試しください。

寄附金額
○ えごま油 110ml
..... 〈1本〉 8,000円
..... 〈2本〉 13,000円
..... 〈3本〉 18,000円



鳥骨鶏のたまご

常温

普通の鶏卵より黄身の比重が大きく手で卵黄をつまめるほど。

寄附金額
○ 鳥骨鶏卵 12個
..... 11,000円
※12個（3ヶ月・6ヶ月）の定期便もご用意がございます。※7月～8月は発送していません。



NEW 会津大山 くずゆ

常温

古人が伝えてくれた生活の知恵である「くずゆ」の持つ素朴な味わいをお楽しみください。

寄附金額
○ 10個入り×1箱
..... 5,000円

日本の田舎へ。 おかえり。 ようこそ。

このまちに暮らしていなくても、とおく離れていても、西会津をそばに感じることができる。

それが「ふるさと応援寄附金（ふるさと納税）」です。

西会津の味、暮らしの品。

「なつかしい」と感じる方もいれば、「新しい」と思われる方もいるかもしれません。

このパンフレットには、西会津からお届けしているふるさと納税の返礼品や、

その背景にある生産者、ものづくりのストーリーを綴っています。

ふるさと納税でご支援してくださった方の寄附金、その想いは、このまちの子育て・

地域活性・健康づくり・自然環境保全などに生かされています。ありがとうございます。

ぜひいつか、わたしたちのまち、西会津へおいでください。

その時は「おかえりなさい」の気持ちで、西会津のすべてがあなたをお出迎えます。



西会津で泊まる

これぞ、日本の田舎。 NIPPONIA 檜山集落



山の中腹から雲海を見下ろすような場所にあるたった2軒の集落、「檜山集落」。ここに江戸時代から続く蔵と納屋を改修した古民家宿があります。背には高陽山、目の前には棚田、とおくには幾重にも層をなす山々の景色。自然の循環、日本の春夏秋冬を五感で感じながら「ここにあるものを見つめる」時間は、今、現代に生きるわたしたちにとって究極の贅沢であり、生きることの本質にふれる体験かもしれません。日本の田舎で、あなたはどんなふうにご過ごしますか？

- 寄附金額
- 小屋一棟貸し／聖－HIJIRI－（最大4名）または、十五夜－MITSUKINO－（最大5名）1泊2日 ※素泊まり ……………200,000円
 - 蔵1棟貸し／高陽－KAYA－（最大5名）1泊2日 ※素泊まり ……………200,000円



西会津で楽しむ

西会津の新しいモノ・コト・感性は、 ココから生まれる。 西会津国際芸術村



廃校になった中学校の木造校舎を活用して、2004年に設立された西会津国際芸術村。毎年、たくさんのアーティストが滞在しながら制作をするアーティストインレジデンスや、企画展示・イベント・ワークショップ、演劇やコンサートからサーカスまで、西会津らしさを追求した“故くて新しい”モノやコトがここから生まれています。



源泉かけ流し温泉とサウナを満喫。 温泉健康保養センター ロータスイン



源泉かけ流しの温泉とサウナが楽しめ、ゆったりと宿泊もできる健康保養施設です。塩っぱい味がする天然ミネラル温泉は、湯冷めせず、身体の芯から温まります。さらにロータスインのサウナは、町外からサウナ通が集うほどの人気。隣接する「さゆりオートパーク」にはキャンプサイトとコテージがあり、お好みのスタイルで滞在できます。夏にはホテルが飛び交って、幻想的なひととき。

- 寄附金額
- ロータスイン利用券 3,000円分・6,000円分・9,000円分・12,000円分 ……………10,000～40,000円
- ※ロータスインでの全てのサービスご利用できます。利用期限は発行から1年間。おつりはできませんのでご注意ください。



自然にダイブする、トレイル旅。 大山祇神社 霊地トレッキング



鮮やかに染まった葉っぱがきらきらと光り、そよ風がそっと頬をなでる。聴こえてくるのは、鳥の声や水の流れる音。ゆっくり空気を吸い込んで、思いっきり背伸びしたくなる。人里からすこし離れて森林を歩いていると、心がすっきりと洗われるような清々しい気持ちになります。西会津には、こんなふうなトレイルを楽しめるスポットがいっぱい。初めての方は、大山祇神社の御本社までつながる参道を歩いてみてはいかがでしょうか。道中に「木の根坂」と呼ばれる遊歩道があり、樹齢400年以上の木々が這う道は「ふくしま遊歩道50選」にも選ばれています。



NISHI-AIZU'S HANDWORK

西会津の手しごと

伝統を守りつつ、新しさも取り入れながら、心を込め張子の製作をしています。

江戸時代から続く、職人の手しごと。

会津を代表する郷土玩具「赤べこ」は、ふるくから厄除けのお守りや縁起物として、会津の人々に愛されてきました。「べこ」とは、会津弁で「牛」のこと。そんな赤べこ生産のシェアをおよそ7割も占める工房「野沢民芸品製作企業組合」が、西会津町にあります。50年以上にわたり、会津張り子を中心に郷土玩具や民芸品をつくり続けている「野沢民芸」。ころんと愛らしいフォルムの赤べこは、贈りものや会津のおみやげとしても人気です。

赤べこ

寄附金額					
○1号	9,000円	○2号	10,000円	○3号	11,000円
○4号	12,000円	○5号	14,000円	○6号	21,000円



ハンサム・ブロッサム

寄附金額	
○ミニ(赤・黒)	各8,000円
○1号サイズ(赤・黒)	各9,000円



青海波べこ

寄附金額	
○ミニ赤・青セット	22,000円



くじらべこ

寄附金額	
○1号サイズ	9,000円



さゆりべこ

寄附金額	
○1号サイズ	9,000円



福べこ

寄附金額	
○8号サイズ	79,000円



会津天神様

寄附金額	
○中	26,000円

くじらべこ&さゆりべこセット

寄附金額	
○各1号サイズ	16,000円



起き上がり小法師

寄附金額	
○小 3色セット	7,000円
○大 3色セット	13,000円



野沢民芸 早川美奈子さん



／ 温かいご支援をいただき、誠にありがとうございます。 ／

西会津町ふるさと応援寄附金 活用報告

令和6年度寄附総額 **286,828,200円**

温かいご支援をいただき、誠にありがとうございます。全国の皆様よりたくさんのご支援をいただき、各分野様々な施策に活用させていただきました。これからも、まちづくりの将来像「笑顔つながり 夢ふくらむまち～ずーっと、西会津～」実現に向けて取り組んでいきます。福島県西会津町への変わらぬご支援を、どうぞよろしくお願いいたします。

●子育て応援

ICTを活用した学習の充実／出産祝金(第1子から支給)／乳幼児家庭子育て応援事業～家庭のみで育児を行う方の支援／認定こども園運営事業～教育と保育の一体化を図り、豊かな人間性を育みます。

寄附金額 **88,766,700円**

活用額 **44,383,350円**



●地域活性化

健康な土づくり・普及促進事業～土壌分析による美味しい米とミネラル野菜の生産を振興／活力ある地域づくり支援事業～地域おこしに取り組む団体に支援／西会津国際芸術村事業～木造廃校舎を活用し、芸術文化の振興等による交流人口の拡大と地域活性化を図ります

寄附金額 **25,368,200円**

活用額 **12,684,100円**



●自然環境保全

雷山生活環境保全林管理事業～水源涵養、憩いの場の提供や景観づくりなどの森林環境整備／生活道路維持管理事業～生活に必要な道路の維持管理と整備・補修等／リサイクル運動奨励金～学校等の資源物改修への奨励金

寄附金額 **17,869,900円**

活用額 **8,934,950円**



●健康づくり

各種検診事業～疾病の早期発見・早期治療、医療費抑制のため、がん検診等を無償で実施／家庭血圧測定推進事業～脳血管疾患の予防や心疾患等の早期発見、早期治療を推進

寄附金額 **4,890,900円**

活用額 **2,445,450円**



●住みよいまちづくりのために

(町長に一任)

さすねえ輪の健康づくり推進事業／デジタル技術を活用した持続可能なまちの実現のための事業／ケーブルテレビ運営事業／結婚祝金／英語検定受験料助成金／除排雪費用助成事業／高齢者等世帯への除排雪費支援／後継者対策事業／英語教、異国文化体験事業／有害鳥獣対策事業／農作物を有害鳥獣から守るための電柵設置への補助等／その他、教育や福祉施策に充当

寄附金額 **111,966,300円**

活用額 **55,983,150円**



◀西会津の花「おとめゆり」

GCF ガバメントクラウドファンディング

約30年間、愛され続けた温泉の再開へ



温泉健康保養センター「ロータスイン」は平成4年度にオープンしてから約30年が経過しており、2023年より源泉の老朽化により温泉が使用できなくなっていました。再び温泉を楽しんでいただくため整備し、温泉施設を活用した交流人口の拡大や、地域の活性化に繋がる町の観光拠点になる施設となるべく財源を確保するため、ガバメントクラウドファンディングを募集いたしました。

寄附金額 **1,981,000円**

活用額 **990,500円**

皆様から温かいご寄付をいただき、温泉再開への整備を進めることができました。2024年12月末には、利用できる温泉であることを確認し、2025年4月から温泉配管工事等に係る準備を進め、秋頃に温泉利用を再開する予定です。

クラウドファンディング災害支援事業

寄附金額 **993,200円**

活用額 **496,600円**

- 令和7年2月大雪における除排雪支援
- 野沢町内集中除排雪





インターネットからの申込み

ふるさとチョイス



さとふる



JRE MALL



ふるなび



au PAY ふるさと納税



amazon



ふるうぽ



楽天ふるさと納税



ANAのふるさと納税



マイナビ ふるさと納税



セゾンのふるさと納税



カブアンド



mont・bell



ふるさと納税サイトの西会津町サイトをご覧ください。
クレジットカード決済や楽天ペイ、AmazonPayなどの
マルチペイメントサービスがご利用いただけます



郵送等による申込み

●寄附申込書の取得

下記の問い合わせ先まで電話・FAX・電子メール等でご連絡ください。寄附金申込書をお送りします。
(申込書は西会津町WEBサイトからもダウンロードできます)

●寄附申込書の提出

申込書に必要事項を記入し、下記の問い合わせ先までお送りください。Fax・電子メールでの送付も可能です。

●寄附の方法

寄附の方法については、「納付書でのお支払い」、「郵便振替」、「現金書留」のいずれかの方法でお願いいたします。
なお寄附の方法はお申し込みの際に選択できます。

●受領書について

ご寄附いただいた方には、役場より受領書をお送りします。税額控除に必要となりますので、大切に保管してください。

謝礼品をお申込みの前にご確認ください

○掲載しているセット内容は、都合により内容変更または同類相当の謝礼品に変更となる場合があります。予めご了承ください。

○農産物(生鮮食品)につきましては、天候の影響で収穫量・収穫時期が遅れた場合、発送が遅れる場合があります。

○季節によって詰め合わせる野菜が変更される場合があります。

○季節によって謝礼品の内容が変更になる場合があります。

○中元歳暮時期は、時節柄大変混み合っており、お届けが多少遅れる場合があります。予めご了承ください。

○写真は全てイメージです。記載内容以外の食材や薬味、容器等は含まれません。

○謝礼品は無くなり次第終了とさせていただきます。

※謝礼品に関するお問合せは、右記事務局までお問い合わせください。

○お問い合わせ

西会津町ふるさと納税返礼品事務局

TEL. 0800-888-8864

E-Mail: furusato-nishiaizutown@ringbell.co.jp

受付時間:10:00~17:00

(土日祝、年末年始12/29~1/4を除く)

西会津町 商工観光課 ふるさとプロモーション係
〒969-4495 福島県耶麻郡西会津町野沢字下小屋上乙3308番地

TALK

LIVE

米・酒・郷土料理・音楽・話

表参道・西会津お米ナイト
NISHIAIZU RICE NIGHT

当日のプログラムは
こちら→



西会津米のおむすび



旅するおむすび屋・菅本香菜さんによるおむすびの振る舞い

西会津応援大使の委嘱式



第一線を走る多様な方が西会津の応援大使に任命されました!
右から:菅本香菜さん、木村匡也さん、渡辺俊美さん、川井潤さん



「西会津ふるさとまつり」や「雪国まつり」にも来てライブを盛り上げるよ!



都内在住・関係人口の方々もお手伝いに来てくれました!

トップランクのおいしさを誇る「西会津米」の魅力を味わい尽くすイベント「西会津お米ナイト」が11月中旬に開催されています。会場は、東京・表参道。収穫されたばかりのピカピカの新米を味わいながら、西会津町の魅力を語るトークや、地元農家さんの米づくりの話、郷土料理の解説、「石高プロジェクト」の開発秘話、応援大使の委嘱式、豪華ゲストによる音楽ライブなど、毎年盛りだくさんの内容で会場が賑わいます。西会津からは西会津町長や米農家などが駆けつけるほか、約100名もの参加者が全国各地から集結。西会津自慢の米や酒、グルメを堪能しながら、まちの魅力を語り合い、「RICE!」なひとときを過ごしています。

参加者の声

町の人たちの誇りを感じる。



ミュージシャン
渡辺 俊美 さん
TOKYO NO.1 SOULSET、猪苗代湖ズ、THE ZOOT16

僕は福島県出身のアーティストだけど、西会津のお米って、めっちゃ美味しい。そして、西会津町はお米のおいしさと魅力に誇りを持って、今日のイベントのようにしっかりとPRしているのが素晴らしいよね。ライブパフォーマンスで何度も西会津に行ってるけど、町の人たちが自分たちの土地に自信を持っているのを感じられる。これからも応援しています!

ゆりかごのような、安心感。



テレビディレクター・映画監督
李 闘士男 さん
有限会社リーライダーズ代表

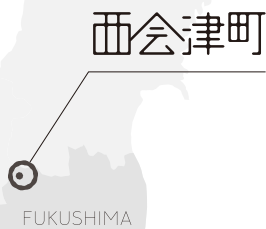
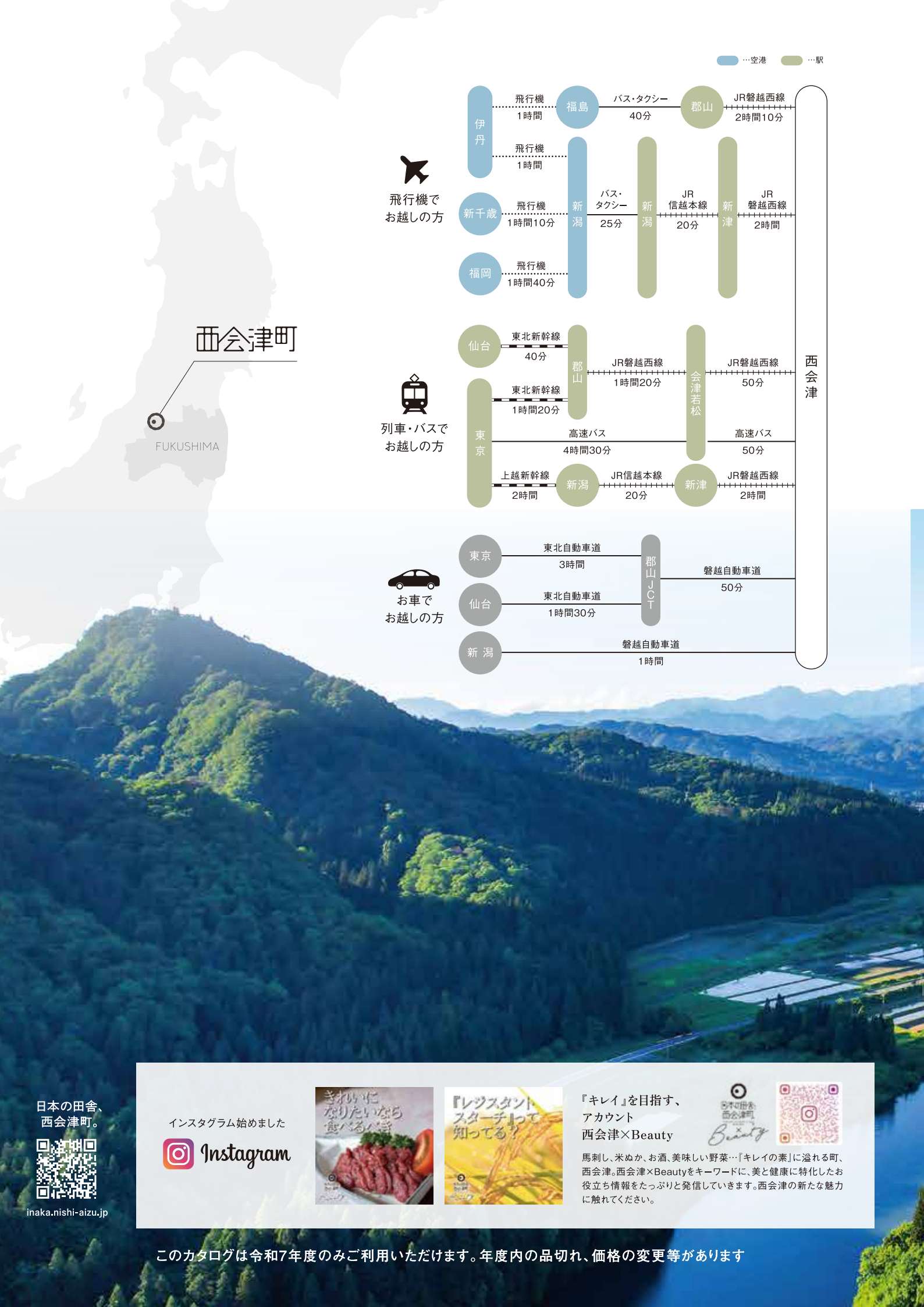
今年初めて西会津を訪れたときに、「初めてなのに懐かしい」って思いました。心地いい風が吹き、雄大な山に囲まれていて、自分が守られているような気がしたんです。まるで「ゆりかご」のようにね。西会津のお米はピカピカと輝いていて、美人さんだなんて思います(笑)。今日もう、おむすび3個目だよ!

細胞が、よろこぶお米。

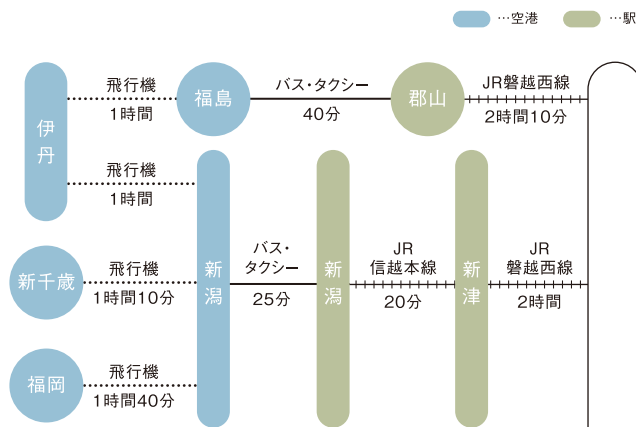


おにぎりタレント
黒井 悠未 さん

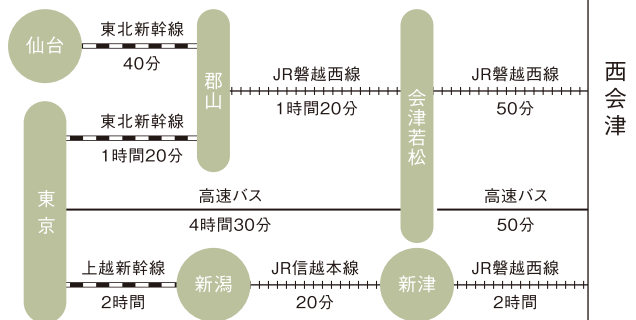
私は仕事柄、いろんな地域のお米を食べる機会が多いのですが、西会津米は特に香りの良さ、うまみの強さを感じました。「おかずがなくても、お米でお米が食べられるおいしさ」ときいていたのですが、ひと口食べてみると納得。うまみが強いから、お米だけでお箸がすすむんです。細胞が喜ぶお米だと、西会津米が好きになりました。



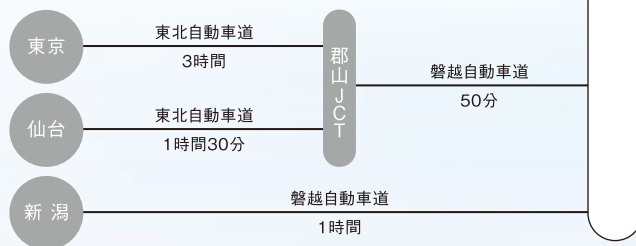
飛行機で
お越しの方



列車・バスで
お越しの方



お車で
お越しの方



日本の田舎、
西会津町。



inaka.nishi-aizu.jp

Instagram始めました



『キレイ』を目指す、
アカウント
西会津×Beauty



馬刺し、米ぬか、お酒、美味しい野菜…『キレイの素』に溢れる町、西会津。西会津×Beautyをキーワードに、美と健康に特化したお役立ち情報をたっぷり発信していきます。西会津の新たな魅力に触れてください。

このカタログは令和7年度のみご利用いただけます。年度内の品切れ、価格の変更等があります