

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さがある。

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。

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



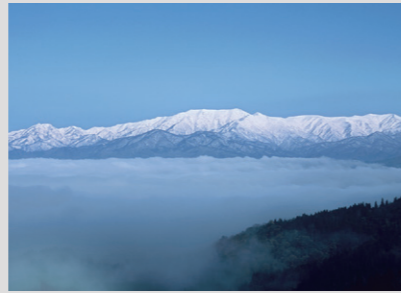
5 おいしいお米



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 都会と田舎を繋ぎます



10 なんにもない、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。
「なんにもない、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。コク深いお味噌に、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なり、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・食べログフォロワー数 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。

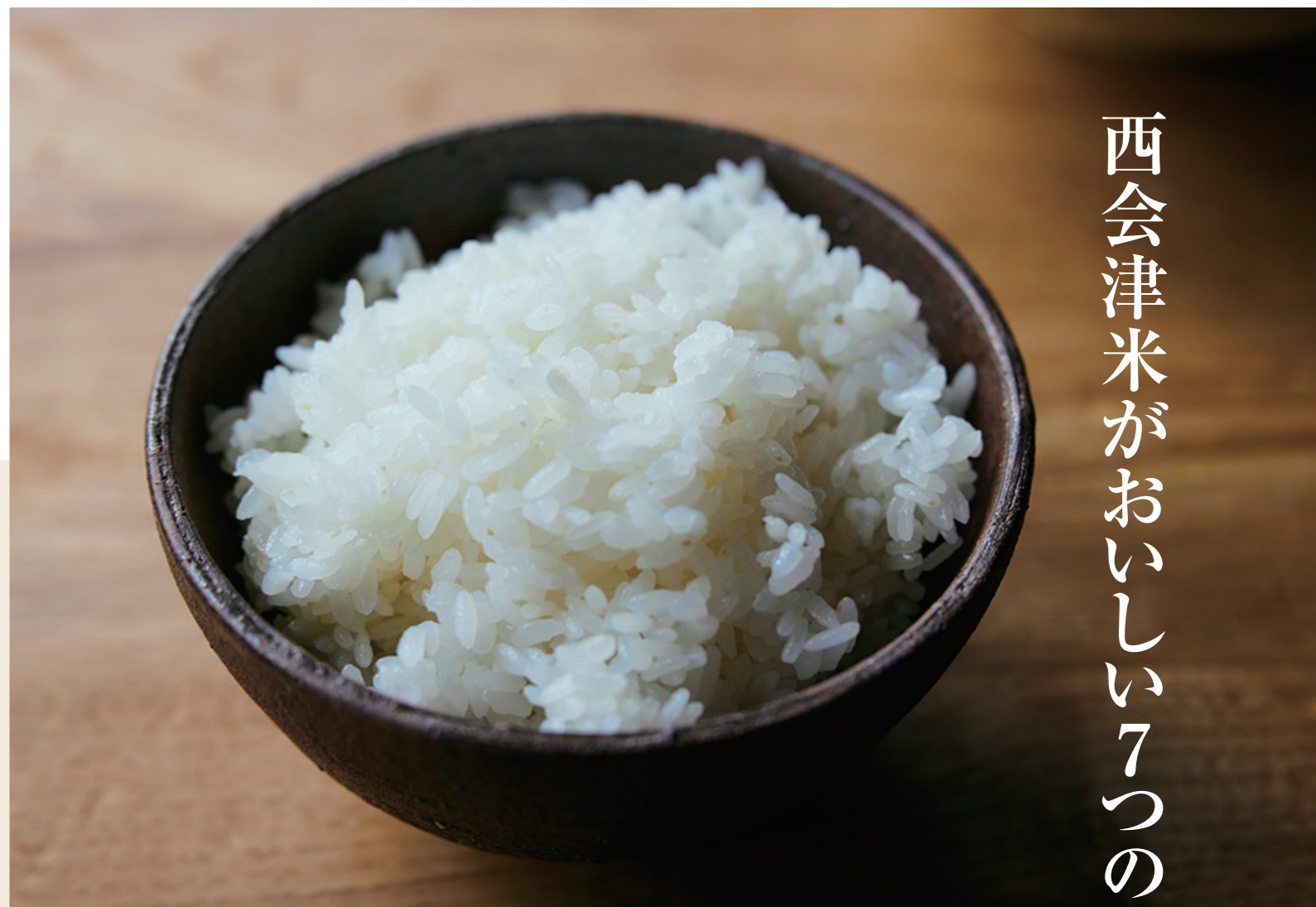


「旅するおむすび屋」
菅本 香菜 さん

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、にしんの山椒漬けなど、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、雄大な山々にぐるりと囲まれた西会津町。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8年度産米をお届けしますので、発送は令和8年11月以降を予定しております。

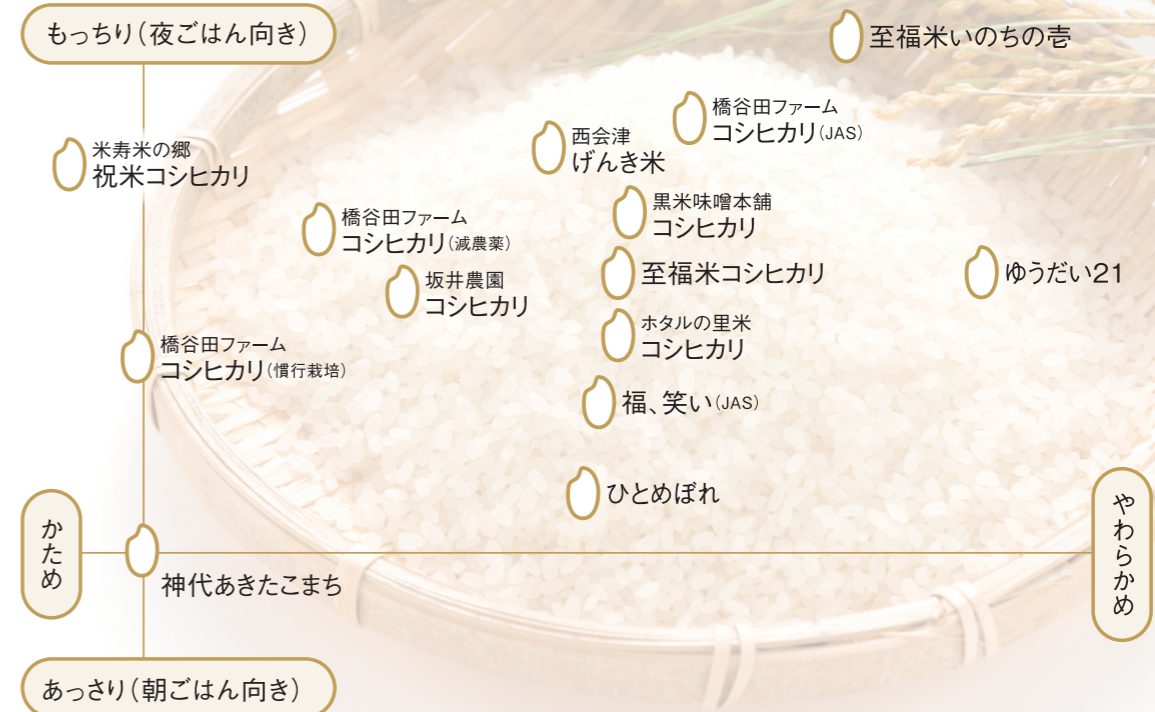


日本の田舎、
西会津町。
Traditional countryside in Japan,
NISHI-AIZU.

味わってもらいたいのは 新米の美味しさ

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13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。



飯豊山麓のめぐみ 西会津米



精米/玄米/無洗米

西会津産コシヒカリ

3・5・9
kg

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 8,000円
- 5kg 12,500円
- 9kg(4.5kg×2袋) 20,000円
- 定期便
- 3kgを2~12回 16,000~96,000円
- 5kgを2~12回 25,000~150,000円
- 9kgを2~12回 40,000~240,000円



精米/玄米/無洗米

減農薬・有機肥料栽培
コシヒカリ

5kg

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 13,500円
- 定期便
- 5kgを2~12回 27,000~162,000円



精米

有機栽培米
福、笑い

3kg

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 8,500円



パックライス

有機JAS米の使った
パックライス橋谷田米

常温

有機栽培米を使用し、さらにGLOBALG.A.P.(グローバルギャップ)という国際基準をクリアしているお米を使った、知る人ぞ知る美味しいお米のパックライス。開発についても1年の年月をかけて、試作に試食を重ねて作りました。

寄附金額

- 150g×2~42パック 4,700~51,000円

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、お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あり、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、食べきれないくらいの量を購入することが美味しく食べる秘訣。 |

米は先行予約となります。令和8年度産米をお届けしますので、発送は令和8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。



3・5・9 kg

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 | 13,500円 |
| ○ 5kg | 20,500円 |
| ○ 9kg (4,5kg×2袋) | 34,500円 |
| 定期便 | |
| ○ 3kgを2~12回 | 27,000~162,000円 |
| ○ 5kgを2~12回 | 41,000~246,000円 |
| ○ 9kgを2~12回 | 69,000~414,000円 |



5kg

精米
NEW ミルキークイーン

常温

| 寄附金額 | |
|-------------|-----------------|
| ○ 5kg | 13,500円 |
| 定期便 | |
| ○ 5kgを2~12回 | 27,000~162,000円 |



5kg

精米
減農薬・減化学肥料栽培
ゆうだい21

常温

| 寄附金額 | |
|-------------|-----------------|
| ○ 5kg | 14,000円 |
| 定期便 | |
| ○ 5kgを2~12回 | 28,000~168,000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

この町で生まれ育ち、38歳のときに農業を始めました。わたしが米づくりを、販売は妻が立ち上げた加工所「ハウスキッチン」で行い、夫婦二人三脚でお客さまへお米をお届けしています。わたしが住んでいる「牛尾集落」は、家が12軒ほど。山々に囲まれ、田んぼはそこまで広くありません。そんな小さい集落だからこそ近所どうしの交流が深く、みんなで支え合いながら暮らしてきました。農業のスタイルも、集落の農家たちと協業で米づくりをする「集落営農」。「牛尾ライスセンター」という農業法人を集落で立ち上げて、米の栽培や機械設備など協働で管理し、品質の高い米を守り継いでいます。



5・10 kg

玄米または精米
減農薬・減化学肥料栽培米
コシヒカリ

常温

| 寄附金額 | |
|--------------|-----------------|
| ○ 5kg | 12,500円 |
| ○ 10kg | 22,000円 |
| 定期便 | |
| ○ 5kgを2~12回 | 25,000~150,000円 |
| ○ 10kgを2~12回 | 44,000~264,000円 |



5kg

玄米または精米
NEW 環境に配慮し
農薬を減らした栽培米
ひとめぼれ

常温

| 寄附金額 | |
|-------|---------|
| ○ 5kg | 11,500円 |

西会津げんき米



げんき米は、福島県の慣行栽培から化学窒素と化学農薬を5割以上低減して栽培しています。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美味しく召し上がれます。平成20年には天皇家献上米として奉納されました。



精米 常温
西会津げんき米 (特別栽培米コシヒカリ)

5・10 kg

| 寄附金額 | |
|--------|---------|
| ○ 5kg | 18,000円 |
| ○ 10kg | 33,500円 |

※各容量定期便もご用意がございます。

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

2・3・5・8・10 kg

| 寄附金額 | |
|--------|---------|
| ○ 2kg | 6,500円 |
| ○ 3kg | 8,000円 |
| ○ 5kg | 12,500円 |
| ○ 8kg | 18,500円 |
| ○ 10kg | 22,500円 |

※各容量定期便もご用意がございます。

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)

5kg

| 寄附金額 | |
|-------|---------|
| ○ 5kg | 19,000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いただけることが、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)

各450g

| 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 二子・信昭 さん



畑や田んぼの中の微生物たちのはたらきに着目し、土壌づくりの微生物資材「美農法バイオ」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
米糲味噌とお米のセット

5kg

| 寄附金額 | |
|-------------------|-------------------------|
| ○ 米糲味噌 500g+精米5kg | 27,000円 |
| ○ 米糲味噌 500g+玄米5kg | 27,000円 |
| 定期便 | |
| ○ 米糲味噌 500g+精米5kg | 3・6・12回 81,000~216,000円 |

※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8年度産米をお届けしますので、発送は令和8年11月以降を予定しております。

200年続く酒造り 栄川酒造

文化4年、会津藩から酒筈(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。

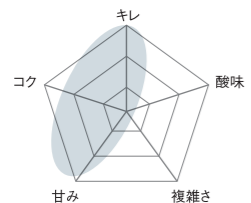
常温

大吟醸 石田治部少輔三成

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



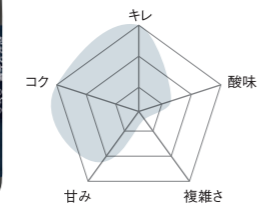
常温

純米大吟醸 乃座和

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



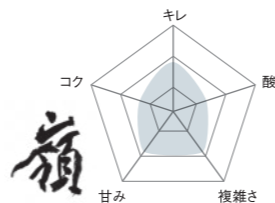
常温

MINE 純米大吟醸

西会津町の象徴、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、その名も「嶺」。酒米は「橋谷田ファーム」の福乃香を使用し、ふくよかな香りとすっきり淡麗な味わいで、雪国らしい清涼なキレ味を楽しめます。



日本の田舎、西会津町の
風景を嗜む日本酒・誕生
寄附金額
○ 720ml×1本 10,000円



西会津の季節の地酒(年4回配達)

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
○ 1月)にごり酒・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】水之音・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



ちどりあし&はしご酒 2本セット

常温

スッキリ爽快な「はしご酒」と、爛で米の旨みが花開く濃厚な「ちどりあし」。対照的な2つの味わいを楽しめる、晩酌に最適な大容量1800mlの詰め合わせです。

寄附金額
○ ちどりあし・ちしご酒 各1,800ml×1 16,000円



純米酒飲み比べ2本セット

常温

低アルコールで優しい「慧眼」と、伝統製法で醸した純米大吟醸。西会津・栄川酒造の個性が光る2本組。

寄附金額
○ 純米吟醸酒【慧眼】・純米大吟醸酒【出ヶ原ラベル】 各720ml×1本 15,000円



お手頃4合瓶セット

常温

フルーティーな「大吟醸」、原酒タイプの「ちどりあし」を組み合わせ、栄川酒造で人気を集める3種類を飲み切りやすい4合瓶で詰め合わせました。

寄附金額
○ 大吟醸・純米大吟醸・ちどりあし 720ml×各1本 22,000円



日本酒飲み比べセット

常温

香り・味わい・キレの違いを気軽に体験でき、日本酒初心者から愛好家の方まで幅広くお楽しみいただけます。

寄附金額
○ 会津印・にごり酒しぼりたて・純米大吟醸・水之音 各300ml×1本 10,000円
○ 大吟醸・純米大吟醸・はしご酒・会津印・水之音 各300ml×1本 11,500円

西会津米プロダクト

「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 15,500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・タル色素不使用)

※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。

西会津が推す「西会津の野菜」 野菜がおいしいヒミツは、土にあり。

西会津の野菜セット

自然豊かな会津の大地で、愛情たっぷり手塩にかけて育て上げた新鮮朝採り野菜をフレッシュなままお届けします。野菜本来の美味しさとみずみずしさをぜひ味わってみてください。



冷蔵

| 寄附金額 | | 産期便 | |
|------|---------|------------|-----------------|
| ○小 | 17,000円 | ○小を2・5・10回 | 33,000～165,000円 |
| ○大 | 19,000円 | ○大を2・5・10回 | 37,000～185,000円 |

※(小)春夏時期:野菜8～10品目/秋冬時期:野菜2～3品目&西会津元気米2kg
※(大)春夏時期:野菜10～12品目/秋冬時期:野菜3～5品目&西会津元気米3kg

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、冬は雪ですっぽり。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。



冷蔵

| 寄附金額 | | 産期便 | |
|------|---------|-----------------|--|
| ○小 | 3・6・12回 | 54,000～216,000円 | |
| ○大 | 3・6・12回 | 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ミニトマトは、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 | |
|------|---------|
| ○1kg | 12,000円 |

〈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 | 9,000円 |
| ※毎年3月以降に発送となります。 | |

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、トルシーなど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、トルシー、かぼちゃ、山菜など7～10種類程度

〈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 | 7,000円 |
| ※毎年2月中旬より順次発送となります。 | |

NISHI-AIZU FARMER 西会津の生産者

杉原農園のぶどう ※それぞれ予定数量に達した時点で受付終了となります。

|数量限定|受付期間6～7月

あずましずく 冷蔵

福島県のオリジナル品種で他県ではまだ栽培が少ない希少なぶどうです。大粒でもともと種がない品種、後味がサラッとしていて甘さがしつこく残りません。



| 寄附金額 | |
|---------|---------|
| ○約1.5kg | 11,000円 |

|数量限定|受付期間6～8月

シャインマスカット 冷蔵

普段は地元のみで販売されている。近隣地区からも足を伸ばして購入しに来る方も多数いる西会津の人気商品。



| 寄附金額 | |
|---------|---------|
| ○約1.2kg | 13,000円 |

べっぴんしゃんの絶品乾燥しいたけ

西会津産 絶品乾燥しいたけセット 常温

会津・切石川の風を受け、無農薬で肉厚に育った椎茸とさくらげのセットです。



| 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、乾燥さくらげ120g | 19,000円 |

きのこ屋のきくらげ

生きくらげ 冷蔵

ぷりぷりこりこりの食感がとても好評な西会津産の生きくらげです。



| 寄附金額 | |
|------------|---------|
| ○200g×4パック | 7,500円 |
| ○450g×4パック | 11,500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。

乾燥きくらげ 常温

西会津産の乾燥きくらげ。低カロリーで栄養価が高く、健康志向な方にもおすすめです。



| 寄附金額 | |
|-------------|---------|
| ○黒15g×5パック | 6,500円 |
| ○黒30g×6パック | 11,000円 |
| ○黒100g×4パック | 20,000円 |

※2026年6月中旬～9月末日に順次発送となります。

みしらず柿

みしらず柿 冷蔵

会津の歴史とともに古くから栽培されている渋柿です。とても食味がよく、毎年皇室へも献上されています。



| 寄附金額 | |
|---------------|---------|
| ○2Lサイズ7.5kg詰め | 16,000円 |
| ○3Lサイズ7.5kg詰め | 17,000円 |

※2026年11月下旬より順次発送となります。

とろける贅沢な甘み メロン

NEW メロン 常温

箱を開けた瞬間に広がる甘い香り。自然豊かな環境で大切に育てたメロンの食べ頃を見極め、1玉ずつ丁寧に届けます。



| 寄附金額 | |
|--|--------|
| ○1玉(2kg前後) | 9,500円 |
| ※受付終了は2026年7月10日まで、2026年8月上旬より順次発送となります。 | |

「最優秀賞」受賞! オーガニックメロン

シルクロード 冷蔵

オーガニックエコフェスタ2025にて、身体に美味しい農産物コンテスト・メロン部門最優秀賞を受賞しました。



| 寄附金額 | |
|----------|---------|
| ○1.3kg以上 | 50,000円 |

※2026年8月上旬より順次発送となります。

名産! 西会津町 アスパラ

NEW アスパラ 冷蔵

昼夜の寒暖差が大きい西会津の気候で、甘みが強く風味豊かに育った美味しいアスパラです。



| 寄附金額 | |
|--|---------|
| ○1kg | 11,500円 |
| ※受付終了は2026年6月20日まで、2026年7月中旬より順次発送となります。 | |

西会津の肉

年間
2800件以上の
寄付実績
☆☆☆



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〉12,000円 |
| | 〈2パック〉21,500円 |
| | 〈3パック〉31,000円 |
| | 〈4パック〉40,000円 |
| | 〈5パック〉49,000円 |
| | 〈6パック〉58,000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

寄附金額

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



麓山高原豚の肉団子3種セット

寄附金額

| | |
|--|--------|
| ○甘酢だれ肉団子7粒入り×1パック、ピリ辛肉団子7粒入り×1パック、トマト煮込み肉団子7粒入り×1パック | 9,500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。

冷蔵

西会津産の有機栽培米「山田錦」使用発泡酒「八十八」
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 |
| | 〈2本〉18,000円 |
| | 〈3本〉26,000円 |
| | 〈4本〉33,000円 |



木村さんの十割 手打ちそば(冷凍)

西会津町のそば打ち名人であり、「極入手打そば」で有名な木村芳主さんが丹精込めて、手打ちした十割そばです。つなぎもすべてオールそば粉、本格派の方や食通を唸らせる逸品をぜひご賞味ください。

寄附金額

| | |
|-----------|---------|
| ○約300g×4袋 | 13,000円 |
|-----------|---------|



会津大山寒晒そば乾麺

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、榊殿の軒下につるして寒風に晒し、大山祇神社に奉納・祈禱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

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 |
|--------------------------|--------|



三味一带

会津北部三地域の味。喜多方醤油のコク、西会津味噌の旨味、会津山塩のまろやかさが特長。

寄附金額

| | |
|---------------------------|-----------------|
| ○喜多方醤油、西会津味噌、北塩原会津山塩各170g | 〈各1食・計3食〉5,000円 |
| | 〈各2食・計6食〉9,000円 |



西会津味噌ラーメン

西会津「はるよし和粹」と風の丘ファーム監修。味噌ラーメンを新たに仕上げました。

寄附金額

| | |
|--------------------------|--------------|
| ○170g(生麺120g×1・スープ50g×1) | 〈5袋〉5,000円 |
| | 〈10袋〉10,000円 |



麟太郎みそ饅頭

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 |
|---------------|--------|



NEW 車麩ラスク

西会津高校発案の車麩スイーツ。サクサク食感のラスクで、5種の味が楽しめる一品。

寄附金額

| | |
|---------|--------|
| ○5枚セット | 6,000円 |
| ○10枚セット | 9,000円 |



麟太郎みそ

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

人気の味噌味付け味噌のセットです。大豆は農業や化学肥料は使用せずに育てたフクイ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 |
|---|--------|



なめこの缶詰め

昭和48年創業の田嶋なめこ店。伝統の製法と良質な水が味を支えます。

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 |



NEW 野菜と山菜を使ったお酒のお供3種セット

お酒のお供に最適なおかずセット。開封後すぐ楽しめます。

寄附金額

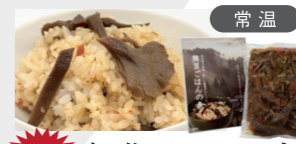
| | |
|---|---------|
| ○そうめんかぼちゃの粕漬200g×1パック、ふきのとうピクルス60g(固形量)×1パック、麓山高原豚の甘酢だれ肉団子7粒入り×1パック | 10,000円 |
|---|---------|

烏骨鶏のたまご

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

| | |
|--|---------|
| ○烏骨鶏卵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。 | |

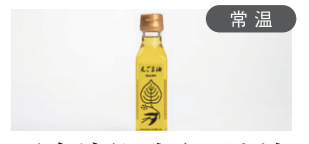


NEW 舞茸ごはんの素

西会津産の舞茸、お野菜を使った「味ご飯の素」秘境と言われる西会津町の奥地「奥川」の美味しいを1つに凝縮した無添加のごはんの素です。

寄附金額

| | |
|------------|---------------|
| ○3号用1～3パック | 5,000～10,500円 |
|------------|---------------|



西会津町産えごま油

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 |

会津大山くずゆ

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 |
|-----------|--------|



NISHI-AIZU 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 11,500円
 - 4号 12,000円
 - 5号 14,000円
 - 6号 21,000円



野沢民芸 早川美奈子さん



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



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

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 7,500円
 - 大3色セット 15,500円



青海波べこ

- 寄附金額
- ミニ赤・青セット 22,000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

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の皮、「出ヶ原和紙」、地域の人から譲られた着物や木綿などの古布を活かし、町の素材を使った商品の企画や試作に取り組んでいます。また、小物づくりワークショップや工房設備の貸し出しなどを通じて地域交流も行っています。西会津町は田舎でありながら挑戦が活発で、人の行き交いや新しい試みが生まれる場所であり、そ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



NEW レザーポーチ(S,M,L)

- 寄附金額
- ブラック、ブラウン、キャメル 29,000~69,000円



NEW IDパスケース

- 寄附金額
- 猪皮(ブラック、ブラウン、キャメル) 各24,000円
 - 熊皮(ブラック、ブラウン、キャメル) 各28,000円



NEW 名刺入れ

- 寄附金額
- 猪皮(ブラック、ブラウン、キャメル) 各40,000円
 - 熊皮(ブラック、ブラウン、キャメル) 各48,000円

IZUGAHARA WASHI KOUBOU

出ヶ原和紙工房



会津藩の御用紙として使われた「出ヶ原紙(いづがはらがみ)」は、西会津町で生産され、かつては「出ヶ原」の名が和紙の代名詞となるほど有名な産地でした。昭和中期に一度途絶えましたが、現在は滝澤徹也氏や地元有志、西会津国際芸術村などにより再興され、アーティストや地域おこし協力隊、地元住民らによってその文化を現代に受け継ぐ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



日本の田舎、
西会津町。
Traditional countryside in Japan,
NISHI-AIZU.

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。夏にはホタルが飛び交って、幻想的なひとときに。

寄附金額

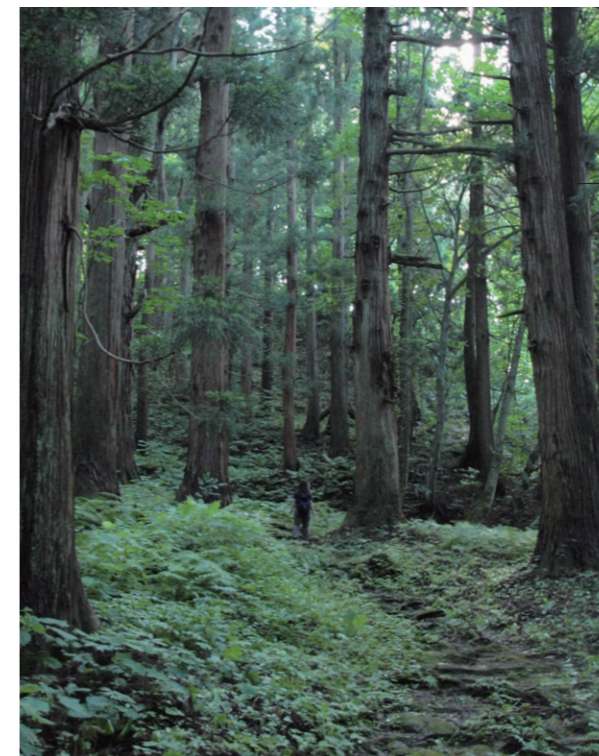
- ロータスイン利用券 3,000円分・6,000円分・9,000円分・12,000円分10,000~40,000円
- ※ロータスインでの全てのサービスをご利用できます。利用期間は発行から1年間。おつりはできませんのでご注意ください。



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。



西会津米オリジナルおむすび

西会津米のおいしさ、楽しさをもっとみんなに伝えたい!そこで「旅するおむすび屋」として活動する菅本香菜さんが、西会津米オリジナルおむすびをつくるために遊びに来てくれました。おむすびを通して西会津を知る旅へ出発です!

<表紙の人>



総務省 地域力創造アドバイザー
「旅するおむすび屋」菅本香菜さん
食の大切さや楽しさを伝えるため、日本全国を旅しながら食に関わるイベントの企画・運営などを展開。

西会津おむすびツアー

まずは道の駅にしいづや農家さんのもとを訪れ、おむすびの具材を買ったりお米づくりのこだわりをリサーチしたりと、素材あつめ。菅本さんが手に入れたものとは…?



椎茸、おむすびに
合いそう!



自然ゆたか!

夏には
ホテルが賑ふんです



ここでお米を
育てています

見晴らしの
いい場所!

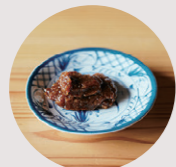


洋風おむすびに
しようかな…

あつめたアイテム

西会津米オリジナルおむすびに使う具材は、西会津町ふるさと納税でGET!!
どれもこの町らしさを表現しているものばかり。どんなおむすびが出来上がるのでしょうか?

黒米味噌本舗



油味噌

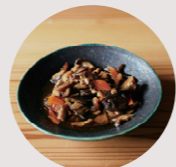
お味噌に油、砂糖などで甘辛く仕上げた一品。



ふきのとう味噌

春を告げる山菜「ふきのとう」をアレンジしたおかず味噌。

奥川こらんしょ村



椎茸まぜごはん

西会津特産、肉厚しいけのまぜごはんの素。まぜるだけで完成!



そうめんかぼちゃの味噌漬け

そうめんかぼちゃの食感、色味がおむすびを華やかにしてくれる。

西会津町ふるさと応援寄附金 活用報告

令和7年度寄附総額 **186,268,300円**

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「未来を編む。幸せ広がる日本の田舎、西会津町。」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、豊かな人間性の涵養に寄与

寄附金額 **53,873,700円**

活用額 **27,346,290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み団体に支援/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の促進

寄附金額 **16,257,200円**

活用額 **8,252,155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 **12,394,000円**

活用額 **6,291,194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 **2,974,000円**

活用額 **1,509,602円**



住みよいまちづくりのために

(町長に一任)

さすけ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/英語教育、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 **70,211,400円**

活用額 **35,639,307円**



農業担い手育成

農業を始める若者を育て、農業崩壊の危機を救いたい
西会津町農業公社の運営支援/農業用機械等整備事業/ライスセンター等整備支援

寄附金額 **30,558,000円**

活用額 **15,511,241円**



西会津の花「おとめゆり」



インターネットからの申込み

ふるさとチョイス



楽天ふるさと納税



さとふる



ANAのふるさと納税



JRE MALL



ふるなび



セゾンのふるさと納税



au PAY ふるさと納税



カブアンド



amazon



mont-bell



ふるラボ



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、季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美味、容器等は含まれません。

○謝礼品はな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



都内在住・関係人口の方々もお手伝いに来てくれました!

「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!



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。

ゆりかごのような、安心感。

細胞が、よろこぶお米。



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!



テレビディレクター・映画監督
李 闘士男 さん
有限会社リライダーズ代表

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、美人さんだと思ってます(笑)。今日もう、おむすび3個目だよ!

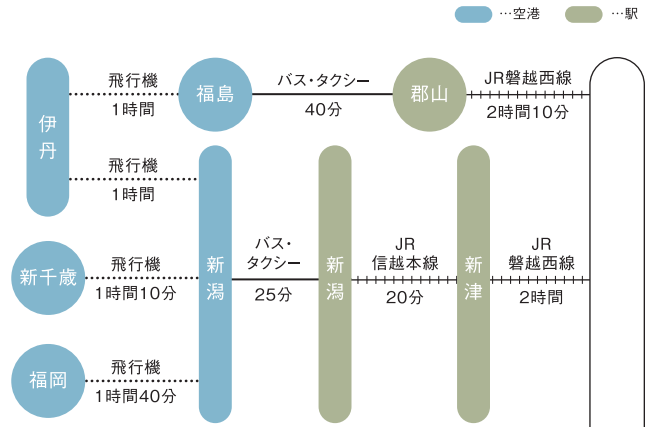


おにぎりタレント
黒井 悠未 さん

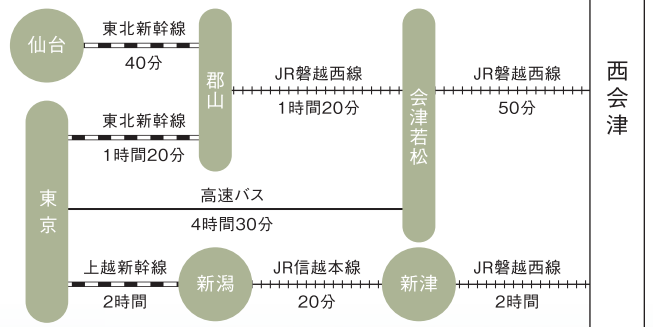
私は仕事柄、いろんな地域のお米を食べる機会が多いのですが、西会津米は特に香りの良さ、うまみの強さを感じました。「おかずがなくても、お米でお米が食べられるおいしさ」ときいていたのですが、ひと口食べてみると納得。うまみが強いから、お米だけでお箸がすすむんです。細胞が喜ぶお米だなど、西会津米が好きになりました。



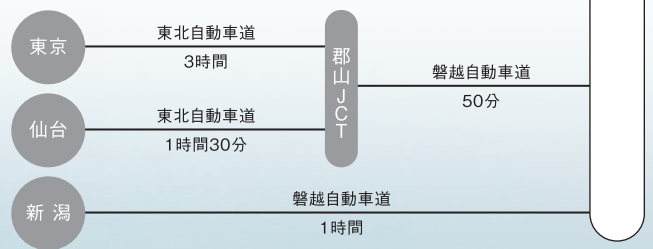
飛行機で
お越しの方



列車・バスで
お越しの方



お車で
お越しの方



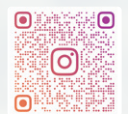
日本の田舎、
西会津町。

inaka.nishi-aizu.jp

Instagram始めました



西会津ふるさと納税
公式Instagram



西会津町の“おいしい”と“あたたかい暮らし”を発信中。ふるさと納税の返礼品紹介はもちろん、生産者の想いや四季折々の風景など、町の魅力を写真や動画でお届けしています。思わず訪れてみたくなる西会津町をぜひInstagramでご覧ください。