

2025 年産米  
Terraced paddy field **Rice Fair** 2025-2026

12/1 → 1/31

フェア数量が  
無くなり次第終了

※提供期間は店舗ごと異なります。ご注意ください。

レギュラー  
メニュー  
に使用



ひさご定食

写真は一例です。

割烹ひさご

提供期間・提供時間 下記あてお問い合わせください。

所在地 白鷹町大字鮎貝 7021

TEL 0238 (85) 0235

HP <http://kappo-hisago.sakura.ne.jp>

白鷹北部地区棚田米「白鷹ほまれ」

しっかり！  
あっさり！



白鷹ほまれ

山形No.95  
Regional  
Brand

2025

限定  
2025  
オリジナル

白鷹ほまれ米 おにぎり日和



鷹野湯温泉ハレス松風

和食処 松風

提供期間・提供時間 下記あてお問い合わせください。

所在地 白鷹町大字荒砥甲 904-3

TEL 0238 (85) 4239

提供期間・提供時間・L.O. (ラストオーダー) 時間  
下記あてお問い合わせください。

所在地 白鷹町大字十王 5687-8

TEL 0238 (85) 1001

HP <https://palace-shofu.com>

お問い合わせ先

白鷹町北部地区棚田地域振興協議会事務局 (白鷹町農政課農村整備係)

〒992-0892 山形県西置賜郡白鷹町大字荒砥甲 833 番地

TEL 0238-85-6127 FAX 0238-85-2509

<https://shirataka-tanada.jp>







## 白鷹北部地区棚田米「白鷹ほまれ」

やまがた棚田 20 選「中山の棚田」「深山の棚田」の存する白鷹北部中山間地では、6つの地区（深山、鮎貝、高岡、滝野、萩野、中山）が、「棚田地域振興法」の制定を契機に白鷹北部地区棚田地域振興協議会を設立し、棚田の保全及び多面にわたる機能の維持・発揮、棚田を核とした地域振興を通して、棚田地域の活性化に取り組んでおります。

そのような中、白鷹北部地区で生産された棚田米（山形 No.95※）が、白鷹町自慢のお米になるようにとの願いをこめ、「白鷹ほまれ」と命名されました。このお米は、歯ごたえが「しっかり」あり、食材を引き立てる「さっぱり」とした味わいで、カレー、丼物、すし、山形県民のソウルフード「いも煮」などと相性が抜群なお米です。

どこか懐かしく、静かな田園地帯の広がる白鷹町の豊かな自然に育まれ、朝日連峰や白鷹山の清らかな水で育った「白鷹ほまれ」をぜひご賞味ください。

※山形 No.95（山形 95 号）は、「コシヒカリ」と「ひとめぼれ」の系譜を継ぐ品種で、「つや姫」と同時期に選抜・育成され、2015 年に市場デビューしたお米です。山形県が農家の要望等を考慮し、地域に育ててもらう品種として位置付けたことから、作付けする地域や法人が独自に愛称（産地ブランド名）をつけることができるお米となりました。

「白鷹ほまれ」を、ふるさと納税返礼品として提供（数量限定）しております。お陰様で、全国の皆様よりご好評をいただいております。各種ふるさと納税ホームページ（楽天ふるさと納税、ふるさとチョイス、ふるなび ほか）からお申込みください。

「白鷹ほまれ」の認知度向上のため、商標登録を実施いたしました（商標登録第 6939464 号）。「白鷹ほまれ」ロゴタイプ（ワードマーク）・パッケージ図柄等の使用については、白鷹北部地区棚田地域振興協議会事務局あて、ご相談をお願いいたします。

