



# 平田牧場

## Press Release

株式会社 平田牧場

山形県酒田市みずほ2丁目17-8

www.hiraboku.info

2023年11月14日

### 日和山小幡楼、酒田の夜を彩るイルミネーション2023

～湊町酒田のランドマーク日和山小幡楼の冬を彩るイルミネーションスポット～



株式会社平田牧場（山形県酒田市/代表取締役 新田嘉七）は、2023年11月17日（金）より2024年2月29日（木）まで、旧割烹小幡をリノベーションした酒田市の観光施設「日和山小幡楼（ひよりやまおばたろう）」に約3万球のイルミネーションを設置し点灯します。

日和山小幡楼でのイルミネーションは、2年目の開催です。シャンパンゴールドを中心とした約3万球の光の粒が冬の酒田を明るく照らします。設置箇所は入り口と中庭です。点灯時間は正午から22時まで。日没前から温かみのある光をお楽しみいただけます。

今年は、中庭のイルミネーションのエリアを拡大し、酒田の港を一望できる店内からイルミネーションを楽しめるよう設置いたしました。また、かわいらしい豚のイルミネーションも登場しますので、フォトスポットとして、お楽しみください。

イルミネーション期間中は、営業時間を延長し、19時まで営業します。（通常は、18時クローズ）  
温かいコーヒー、紅茶とともに、大切な人とのステキなひとときをお過ごしください。

※点灯時間の変更等がある場合には、公式SNSにてお知らせいたします。  
※営業時間は天候等により変更する場合がございます。

Instagram : [https://www.instagram.com/hiyoriyama\\_obatarou/](https://www.instagram.com/hiyoriyama_obatarou/)  
X (旧・Twitter) : <https://twitter.com/hiyoriyamaobata>



Instagram



X (旧Twitter)

## イルミネーション概要

開催期間： 2023年11月17日（金）～2024年2月29日（木）

点灯時間： 12時～22時

電球数： 30,000球

## 試験点灯のご案内

試験点灯を行っております。

試験点灯期間中も、ご自由に撮影などお楽しみください。

開催期間： ～2023年11月16日（木）



豚さんのイルミネーション（中庭）

## 日和山小幡楼の耳寄り情報

### イルミネーションディナー

イルミネーションとともに楽しめるプランを受付けております。

コース内容： 短縮営業  
生ハムサラダ、前菜、スープ、肉料理、スパゲッティ、  
デザート、コーヒー  
※料理の内容は仕入れにより変わる場合がございます。

価格： お一人様 3,500円（税込）  
※飲み放題は別途1,500円で承ります。

販売期間： ～2024年2月29日（木）  
※12月31日・1月1日は短縮営業により  
ご予約不可となります。



イルミネーションディナーイメージ

### クリスマス特別メニュー

12月22日（金）～25日（月）までの期間限定で、クリスマス特別メニューをご提供します。  
詳しくは、Instagramにてお知らせいたします。

Instagram： [www.instagram.com/hiyoriyama\\_obatarou/](https://www.instagram.com/hiyoriyama_obatarou/)



Instagram

## 店舗概要

### ▶ 日和山小幡楼

住所：山形県酒田市日吉町2丁目9-37  
電話番号：0234-25-5729  
定休日：年末年始も休まず営業 ※12/31・1/1は、短縮営業  
駐車場：周辺の公共駐車場をご利用ください  
(日和山公園、山王クラブ、他)  
公式サイト：[www.obatarou.jp](http://www.obatarou.jp)  
Instagram：[www.instagram.com/hiyoriyama\\_obatarou/](https://www.instagram.com/hiyoriyama_obatarou/)



### ▶ ヒヨリベーカリー&カフェ

業態：ベーカリー・カフェ業態  
営業時間：11/17(金)～2/29(木) 9:00 - 19:00 (L.O 18:30)  
※年末年始(12/31・1/1)は、短縮営業  
※天候により変更させて頂く場合がございます。  
席数：40席



### ▶ 日和亭

業態：食事・甘味業態  
営業時間：【ランチ】11:00 - 15:00 (L.O 14:30)  
【ディナー】17:00 - 21:00 (L.O 20:00) ※前日までの予約制  
席数：28席



## 日本の米育ち 平田牧場金華豚・三元豚は、持続可能な取り組みで育てるサステナブルポーク

平田牧場では、長年取り組んでいる食料自給力向上と食味UPを同時に実現する「飼料用米プロジェクト」を中心に、子どもたちの未来と、持続可能な社会の実現に向け、昔ながらの畜・農が連携する自然な方法で農地の保全と資源の循環を推し進めています。

～地域とともに健康な豚を育てる～

- \*半世紀を超える「おいしい豚」のための環境づくりの実績。
- \*地域全体での資源循環で、食糧自給を生み出みだすしくみ作り。
- \*お客さまや地域環境との共創による持続可能性への取り組み。

持続可能な社会の実現に向けて

- 減反田、休耕田を活用し、適地適作である米を飼料として給餌します。
- 国産の飼料用米は、日本の農業や水田文化、環境を守り、食料安全保障につながります。
- 健康に育った豚の糞は質の高い堆肥となり土地に還元、ここで飼料用米を作ることにより他国の食糧や水を奪わない資源循環に取り組んでいます。
- 再生可能エネルギーによる発電を積極的に活用し工場を稼働させます。



平牧アクション～健康な豚はおいしい  
<https://youtu.be/Sb3yetyaZiM>

### 会社概要

住所 : 山形県酒田市みずほ 2-17-8  
設立 : 昭和 42 年 2 月  
資本金 : 1億円

売上高 : 144億円 (2023年3月期)  
従業員数 : 600 名 (2023年3月末時点)  
代表 : 代表取締役 新田嘉七

企業サイト : <http://www.hiraboku.info/>

オンラインショップ : <https://www.hiraboku.com/>

Amazon 平田牧場公式ショップ : <https://www.amazon.co.jp/hiratabokujo>

楽天 平田牧場公式ショップ : <https://www.rakuten.ne.jp/gold/hiraboku/>

食べチョク : <https://www.tabechoku.com/producers/20661>

Facebook : <https://www.facebook.com/HIRABOKU/>

Instagram : [https://www.instagram.com/hiraboku\\_official/](https://www.instagram.com/hiraboku_official/)

Twitter : <https://twitter.com/hiraboku>

YouTube : [https://www.youtube.com/@HiRABOKU\\_since1964](https://www.youtube.com/@HiRABOKU_since1964)

本件に関するお問い合わせ

平田牧場 管理本部 広報課 山本俊介

Mail : [PR@hiraboku.co.jp](mailto:PR@hiraboku.co.jp) / TEL : 0234-43-0298 (代表)