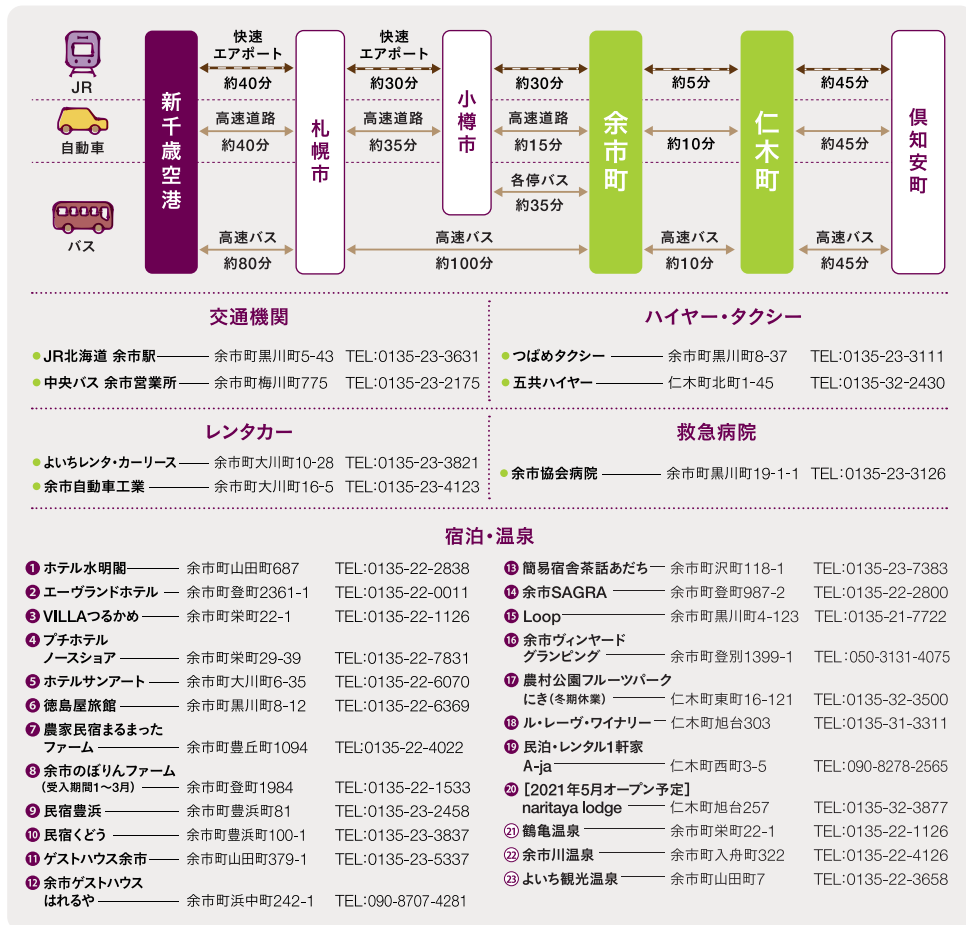


Access information

余市町・仁木町へのアクセス



**余市・仁木
ワインツーリズム
プロジェクト**
Yoichi Niki Wine Tourism Project

ワインとぶどうで、まちを元気に。

余市町と仁木町が取り組む「余市・仁木ワインツーリズムプロジェクト」は、開始から6年が経ちました。2つの町は北海道を代表するワイン用ぶどうの産地であり、現在、余市町13軒、仁木町5軒のワイナリーがあります。また、余市町では道内外で評価の高い余市産ワインを扱う店舗やイベントが増加し、仁木町ではワイナリーに併設されるレストランや宿泊施設などを完備するワイナリーが開業。このプロジェクトでは、こうした新しい取り組みや生産者・ワイナリーの姿を紹介することで、ワインを通じたまちづくりを推進していきます。

【ご注意】

- 飲酒運転は法律で禁止されています。
- 未成年者の飲酒は法律で禁じられています。お酒は二十歳になってから。
- 妊娠中と授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与える恐れがあります。

【問い合わせ】

余市町農林水産課 TEL.0135-21-2123
仁木町産業課 TEL.0135-32-3951

- 余市町HP(ワイン用)
<http://www.town.yoichi.hokkaido.jp/wine-tourism/index.html>



- 仁木町HP(ワイン用)
<http://www.town.niki.hokkaido.jp/wine/>



令和3年3月発行

産地は最高のレストラン



**余市・仁木
ワインツーリズム
プロジェクト**

Yoichi Niki Wine Tourism Project

Special Guide Book

ひとはワインを。 ワインはまちを、つくっています。

なだらかな丘陵に広がるぶどう畑。振り返ると海が見え、心地よい風が吹き抜けています。
道内では比較的温暖で、夏に雨が少なく、フランス・ブルゴーニュに似た余市・仁木の気候は
ワインづくりに適した良質なワイン用ぶどうを生み出しています。
余市・仁木でワイン用ぶどうの栽培が始まったのは昭和50年代。
もともと生食用の果樹栽培を行っていたとはいえ、ゼロからの挑戦でした。
幾たびも海外視察をし、この土地での栽培法を模索。
生産者たちは努力を重ね、ぶどうの木そしてワインのまちを育てました。
現在ではワイン用ぶどうの栽培農家は50軒を超え、
余市町に13軒、仁木町に5軒のワイナリーが開業。まちにはワインを楽しめるレストランやホテルも。
ワインを知ることは、産地を知ること。
ぶどうとワインのまち、余市・仁木をめぐる大人のおいしい旅に出かけてみませんか。

余市町・仁木町のワインの歴史

1968(昭和43)年	仁木町が「十勝ワイン」を生産する 池田町にキャンベルスの供給を開始	1985(昭和60)年	余市ワイン他3社が、余市町内の生産者 とワイン用ぶどうの栽培契約を締結
1974(昭和49)年	日本清酒株式会社の「余市ワイン」が 設立される	1996(平成8)年	グレイスワインが、余市町内の生産者と ワイン用ぶどうの栽培契約を締結
1981(昭和56)年	仁木町でワイン用ぶどうの契約栽培を開始	2010(平成22)年	仁木町でワイン製造が開始
1983(昭和58)年	サッポロワイン他1社が、余市町内の生産者と ワイン用ぶどうの試験栽培を開始	2011(平成23)年	余市町が「北のフルーツ王国 よいちワイン特区」に認定される
1984(昭和59)年	サッポロワインが、余市町内の生産者と ワイン用ぶどうの栽培契約を締結	2017(平成29)年	仁木町が名称「NIKIワイン特区」に 認定される

余市町・仁木町の ワイン用ぶどうについて

主な栽培品種はケルナーやミュラー・トゥルガウなどのドイツ系、オーストリア系のツヴァイゲルト・レーベといった寒冷地向けの品種ですが、最近では栽培が難しいとされるピノ・ノワールを中心に、ピノ・グリやソーヴィニョン・ブランなど、フランス系の収穫量が増えています。

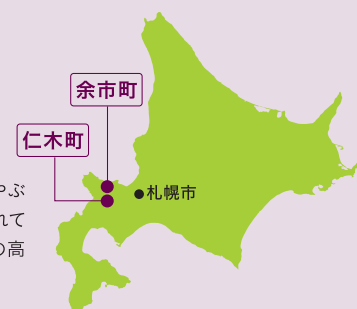


余市町・仁木町DATA

北海道西部・積丹半島の付け根に位置する余市町・仁木町。
道内でも比較的温暖な気候の二つの町では、果樹栽培が盛んです。

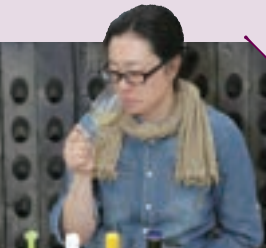
余市町 面積／140.59km² 総人口／18,223人(2021年1月末現在)
面積の約66%が山林、約15%が畑地という豊かな緑に囲まれた町。リンゴやぶどう、梨などの生産量は全道一を誇り、えび、うに、かれいなど海の幸にも恵まれています。近年では、カキ・ムール貝などの二枚貝の養殖に取り組んでおり、品質の高さで全国から注目を集めています。

仁木町 面積／167.96km² 総人口／3,172人(2021年1月末現在)
上質な土、水、空気に囲まれたのどかな農村地域。果樹栽培や米作りを主産業とし、「フルーツランド」と呼ぶほどサクランボやブルーベリーなどの果樹が豊かに実ります。



リタファーム& ワイナリー

住 所 余市町登町1824番地
TEL 非公開
WEB <http://www.rita-farm.jp>
E-MAIL info@rita-farm.jp



菅原 由利子さん

Profile
余市町出身。フランス・シャンパーニュで6度の醸造を経験し、修業を積む。夫の誠人さんが設立したリタファーム&ワイナリーで活躍する女性醸造家。

日当たりのよい丘にたずむ 自然にこだわったワイナリー

菅原さんご夫妻が営むリタファーム&ワイナリーは、余市ワイン特区制度活用1号のワイナリーとして2013年に誕生。元々、ワインの輸入担当をしていた由利さんは、飲んだ後に体調が悪くならないナチュラルワインに出会い、自ら醸造を志しフランスで研修を受けました。



【ワイナリーデータ】

- 主な醸造品種 ビノ・ノワール、シャルドネ、メルロー、ソーヴィニヨン・ブランなど
- 栽培面積 3ha ●生産本数 3.5万本/年
- 主なラインナップ 「風のヴィンヤード」「キューヴェ・リタ」ビノ・ノワール/シャルドネ/ソーヴィニヨン・ブラン/メルロー 他
- 購入方法 ワイナリーのほか、道内酒販店にて取り扱い。

【おすすめの1本】

「風のヴィンヤード」ソーヴィニヨン・ブラン2019/750ml
膨よかで芳醇な香りが特徴。海外での評価も高くパリのレストランでも採用されています。スモークサーモンや生ハムと相性抜群。



昔ながらの製法でつくる 繊細な自然派ワイン

景色が良く日当たりの良い南斜面にある畑で、極力低農薬でぶどうを栽培する菅原さん。ぶどう本来の力を強くするために、ぶどうの搾りかすに肥料用の酵母と余市湾で揚がる海産物の廃棄物を発酵させたものを堆肥として使用しています。丁寧に造られたワインは、味わいはもちろんご主人の誠人さんがデザインしたラベルも魅力的。現在も需要に対してワイン製造が追いつかない状況が続いています。2020年からは、クリーンな白色が印象的な建物内でカスタムクラッシュ(共同醸造所)としてワイナリー開業予定者のみならず個人のワイン愛好家の醸造委託もスタートしています。



ランセッカ

住 所 余市町登町612番地2
TEL 非公開
WEB <http://lansecca.jp/>



山川 惇太郎さん

Profile
仁木町出身。北大大学院中退後、東京で自転車レーサーとして活動し、2015年余市に移住。16年から「ドメーヌ タカヒコ」で曾我さんの門下生として研修を開始し、18年に農地を取得してブドウ栽培を開始、2020年秋に醸造免許を取得しワイナリーとしてスタート。

曾我さんの勧誘でワイン造りの道へ。 西向きの畑で熟度の高いぶどうを栽培

奥様が農家として「ドメーヌ タカヒコ」にぶどうを卸していたことから、曾我さんにワイン造りを誘われてこの道へ進んだという山川さん。奥様と二人でぶどう・ワイン造りに励みます。西日が当たり熟度が増しやすいといわれる畑で、山川さんの好みという赤ワイン用ブドウ2種を中心に栽培。このぶどうを使ったワインは22年春頃にリリース予定です。



【ワイナリーデータ】

- 主な醸造品種 ビノ・ノワール、ツヴァイゲルト・レーベ
- 栽培面積 2ha
- 生産本数 2600本/年
- 主なラインナップ ノポリコ・ノポリ2020
- 購入方法 直接販売はしておらず、全国の酒販店にて取り扱い。

【おすすめの1本】 ノポリコ・ノポリ2020/750ml

酸と少しの苦味のある軽めのスパークリング。トップにナイアガラの香りがあるが、サッパリとしている程度で梅っぽいニュアンスも。食卓の序盤やデザートにおすすめ。



造り手も飲み手も楽しめる 「素直なワイン」を目指して

ワイナリー名は、楽しさを表現する「ラン」と山川さんが好きという冬の「雪華(セッカ)」を組み合わせた造語。「ワインを楽しみ、ワインを通じて誰かの幸せに貢献したい」と話すように、小難しいワインにならないよう、ブドウが持つおいしさを生かした「素直なワイン造り」を心がけているといいます。今年は近隣農家から仕入れたナイアガラを醸造し「お気軽お手軽」をコンセプトとした白のスパークリングワインをリリースしました。造り手にとっても楽しく、飲む人も楽しめる。そんな哲学を感じさせる山川さんのワイン造りに、多くの人が注目しています。



ピックアップ

リタファーム&ワイナリーとランセッカのワイン提供のお店から

※町内他店でも提供あり

ファームレストラン ヨイッチーニ

近海で獲れた白身魚を使ったフリットや、余市で獲れた新鮮な魚介類を使用して旬の味わいに仕上げた「余市バエリア」など、余市近郊の食材にこだわった料理を堪能できる一軒。平日のランチタイムはバーガーショップとして営業しており、ディナーメニュー同様地元食材をふんだんに使った「旨味バーガー」が人気です。ワインにもこだわり、余市ワインやリタファーム&ワイナリーをはじめランセッカや平川ワイナリーなど余市のさまざまなワイナリーのワインを楽しめます。ワインはボトルでも提供しており、幅広いシーンで利用できるのも魅力です。



住 所 余市町大川町8丁目32番地
TEL 0135-48-7700 **定休日** 月曜日
営業時間 ランチ/11:30~14:30(L.O.14:00)
ディナー/17:00~22:00(L.O.20:00)
※ランチセットメニューは平日のみ
取り扱いワイン リタファーム&ワイナリー、ランセッカ、余市ワイナリー、ドメーヌ タカヒコ、平川ワイナリー、ドメーヌ モン、キャメルファームワイナリーなど

※ワインの在庫に限りがございますので、ご来店の際は必ず事前にご確認ください。

登醸造

住 所 余市町登町718番地
E-MAIL konishif@noborijozo.com
WEB http://www.noborijozo.com

小西 史明さん

Profile
 秋田県出身。東京での会社員生活を経て、2009年余市町に移住。2年間の農家研修を経て、2011年より自社農園にてぶどう栽培を開始。2014年に醸造免許を取得。



ツヴァイゲルトで ロゼワイン造りに挑戦

畑のほとんどで栽培しているのがツヴァイゲルトという品種。1.5ha分は他ワイナリーに出荷され赤ワインになり、残り0.4ha分は自家醸造のロゼワインになります。毎年改良を続け、赤ワインのようにぶどうを全て潰け込む手法を取り入れた。前回からはこれまでの中温発酵から低温発酵に切り替えるなど、挑戦が続いています。



【ワイナリーデータ】

- 主な醸造品種 ツヴァイゲルト・レーベ ● 栽培面積 1.9ha
- 生産本数 1500本/年 ● 主なラインナップ セツナウタ
- 購入方法 全国の酒販店、飲食店にて販売。

【おすすめの1本】

セツナウタ2018/750ml

黒ぶどうのツヴァイゲルト種を原料に、ほぼ白ワインと同じ仕込み方で造ったロゼワイン。これまでも皮の潰け込みを増やし、イチゴの淡い香りの中にも渋みと苦みを感じさせる仕上がりとなっています。



野生酵母がつくる登醸造の味

「ツヴァイゲルトは放っておくと大きく粒の密着した房になることが多く、病気や熟度に大きく影響します。剪定、摘果、房づくりと栽培上の手間をかけている」とぶどう造りを語る小西さん。また、ワインの発酵には野生酵母を使用しており「野生酵母はその土地の土着のもので、株どころか種、属のレベルでも異なる酵母の集合体。そこから造られるワインは培養酵母によるものと比べ、成分的にも多様であることがデータでも示されています。そして土着の酵母たちが力を合わせて酒を造っている感じがいいですね」と微笑みます。ワイン造りへの情熱が、登醸造ならではの味につながっています。



ドメヌ アツシ スズキ

住 所 余市町登町1731番地
TEL 非公開
WEB http://atsushi-suzuki.jp



鈴木 淳之さん

Profile
 札幌市出身。ワイン好きの奥さまの影響でぶどう栽培に興味を持ち、2012年余市町へ移住。「ドメヌ タカヒコ」の曾我さんのもとで研修し、2015年にワイナリーをオープンした若手醸造家。

札幌軟石の蔵を改装した 小さな醸造所

余市町に移住後、ドメヌ タカヒコのヴィンテージワインのおいしさに魅了された鈴木さんは、曾我さんのもとで研修を受け、2015年に自身のワイナリーをオープン。りんごの貯蔵庫だった札幌軟石の石蔵を醸造所に改装し、夫婦でワイン造りに取り組んでいます。



【ワイナリーデータ】

- 主な醸造品種 ツヴァイゲルト・レーベ、ピノ・ノワール、ケルナー、ミューラー・トゥルガウ、バッカス
- 栽培面積 4.5ha ● 生産本数 2200本/年
- 主なラインナップ ヨイチロゼ 2017 他
- 購入方法 直接販売はしておらず、全国の酒販店にて取り扱い。

【おすすめの1本】

ヨイチロゼ 2017/750ml

白品種にツヴァイゲルト・レーベをブレンド。無ろ過のため薄く濁っており、素朴な味わいが楽しめます。ほどよく軽い口当たりで飲みやすく、テーブルワインとしてもおすすめ。



自然派ワインで 自分だけの味わいを求めて

鈴木さんが目指するのは、自身が好みという自然派ワイン。ぶどう栽培は化学農薬を極力使わないため、手入れから収穫まで手間がかかります。醸造においては、自然酵母で亜硫酸（酸化防止剤）添加を必要最低限に。発酵には合成樹脂タンクを使用し、古樽で熟成。おり引き作業もストレスをかけないように、ポンプを使わず重力で行います。「手作業が多く、香りが変化しないよう管理が重要ですが、それ乗り越えたおいしさがあると思っています」と話す鈴木さん。今後は収穫量を増やすとともに、植え替えを行い新しい品種にも挑戦すること。これからの取り組みに、注目が集まっています。



ピックアップ

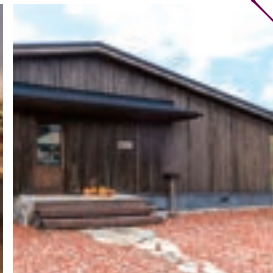
登醸造とドメヌ アツシ スズキのワイン提供のお店から

※町内他店でも提供あり



余市SAGRA

余市・登に暮らす人たちのライフスタイルに共鳴し、札幌から移転したイタリアンの名店。余市産の食材を活かし、この土地ならではのおもてなしを提供しています。ニンガが浜で産卵し、白子で白くなる情景を表現した「群来(くき)」など独創的な料理は、地元ワイナリーから仕入れたワインと相性抜群。多くのファンを魅了しています。道産材を使用し木の温もりを感じる宿泊施設も備えています。家具や寝具、アメニティやコットンはオーガニック素材を採用。体にも自然にも優しい場所で、食を通じた豊かな時間を過ごすことができます。



住 所 余市町登町987番地2
TEL 0135-22-2800 **定休日** 不定休
営業時間 1日2組限定、食事・宿泊とも前日までの予約制
 ランチ/12:00~
 ※冬期はお問い合わせください。
 ディナー/18:00~(L.O.19:00)
チェックイン 17:00~ **チェックアウト** ~10:00
取り扱いワイン 登醸造、ドメヌ アツシ スズキ、ドメヌ タカヒコ、ドメヌ モンなど

※ワインの在庫に限りがございますので、ご来店の際は必ず事前にご確認ください。

平川ワイナリー

住 所 余市町沢町201番地
TEL 非公開
WEB <http://hirakawawinery.jp/>

平川 敦雄さん

Profile
 東京都出身。平川ワイナリー代表取締役。東京農工大学農学部卒業後、フランス農水省の国家技術士教育機関SupAgroモンペリエにてDNO、技術士を取得。フランス各地の銘醸ワイナリーで修行し、2015年平川ワイナリーを設立。



余市西部地区の 美しい南斜面にたたずむ醸造所

余市町西部を流れるヌッチ川沿い、日照条件に恵まれた南斜面で、高品質の白、ロゼ、赤、スパークリングワインと様々なタイプのワインを生み出しています。品種を超越した産地固有の味わいの表現を目指し、農業の現場からガストロノミーを追求。美食文化と共に歩んでゆける品質を目指しています。



【ワイナリーデータ】

- 主な醸造品種 ケルナー、ソーヴィニヨン・ブラン、ゲヴェルツトラミネル、ピノ・ブラン など
- 栽培面積 6ha ● 生産本数 3.5万本/年
- 主なラインナップ レスブリ/スゴンヴァン/アンティミテ 他
- 購入方法 酒販店にて取り扱い。(関連会社の平川ファームは直売所を有する)

【おすすめの本】

平川ワイナリー ローブ 2016年/750ml
 芳醇な香りとなめらかな質感を持つ赤。
 平川ファーム最上部に位置する区画から優良年のみ生み出される。



ローカルな区画の味わいを追求し 日本の美食文化に寄り添うワイン造り

平川さんは、余市町で育ったケルナーは果実味やフレッシュ感が明確で、熟度や酸のレベルが高く、将来的に銘醸産地と評価されるに相応しい白ワインが造れると、その可能性を確信。その後、園地拡大と共にフランス系品種にも挑戦し、アロマポテンシャルやポリフェノールの熟度を考慮した栽培と醸造を行っています。
 またフランスで12年間、ぶどう栽培やワイン醸造の技術者として働いた平川さんは、同時に、南仏やアルザスのミシュラン三つ星店が国家認定のソムリエとしての経験を積みました。現在も道内のレストランへのコンサルタントも務め、北海道の食材や料理文化と共に歩めるワインづくりを目指しています。



ドメーヌ モン

住 所 余市町登町898番地
TEL 非公開
WEB <https://domainemont.com>



山中 敦生さん

Profile
 茨城県出身。スノーボードインストラクターの資格取得をきっかけに来道。冬はインストラクター、夏はレストランで働く中でワインに興味を持ち、ソムリエ資格を取得。ドメーヌ タカヒコで2年間研修生として修業し、2016年9月にドメーヌ モン設立。

ドメーヌ タカヒコで研鑽を積んだ 若手醸造家の醸造所

山中さんは、ドメーヌ タカヒコさんのワインの味やワインへの考え方に感動し、2年間研修生として栽培と醸造を学んだのち、2016年に独立。ワイナリー名の「モン」とは、名字である山中の「山=モン(Mont)」、ワインボトルのエチケットにある家紋の「モン」、そして、ドメーヌ タカヒコさんの門を出たという「モン」を意味しています。



【ワイナリーデータ】

- 主な醸造品種 ピノ・グリ
- 栽培面積 1.6ha ● 生産本数 1万本/年
- 主なラインナップ ドングリ/モンベ 他
- 購入方法 直接販売はしておらず、全国の酒販店にて取り扱い。

【おすすめの1本】 ドングリ/750ml

あんずのようなフルーティな香り。北海道らしい優しい酸があります。うまみと余韻の長さが特徴で、日本食によく合います。



北海道の料理に合う「ピノ・グリ」で 繊細なワインを造りたい

初年度の2016年から余市町登地区の農家さんから仕入れたナイアガラでスパークリングを醸造し手ごたえを感じつつも、自社ぶどうでの醸造を目指し毎年少しずつピノ・グリの畑を拡大。
 師匠である曾我さんにならい、自然の摂理を生かした畑作りを行い、除草剤や化学肥料、化学農薬を使わずに栽培しています。発酵は野生酵母を使用し、できるだけストレスのない方法での醸造にこだわっているといいます。現在では約5,000本の植樹を終え、2019年に自園ピノ・グリのワインをリリースしました。「日本人の繊細な口に合うような、繊細なワインを造りたい」と話す山中さん。今後のリリースに期待が高まります。



ピックアップ

平川ワイナリーのワイン提供のお店から

※町内他店でも提供あり



がながら

焼き鳥とワインを楽しめる余市の名店として、地域住民からワイン愛好者、旅行客まで幅広い人に支持されている一軒。炭火でていねいに焼かれた各種焼き鳥は、肉の旨味をしっかりと味わうことができ、ワインとの相性も抜群です。

住 所 余市郡余市町黒川町2丁目75 **TEL** 0135-22-6109
定休日 日曜日、毎月第1日曜日 **営業時間** 17:30~22:00
取り扱いワイン 平川ワイナリー、ドメーヌ モン、キャメルファームワイナリー、NIKI Hills Wineryなど

※ワインの在庫に限りがございますので、ご来店の際は必ず事前にご確認ください。

ピックアップ

ドメーヌ モンのワイン提供のお店から

※町内他店でも提供あり

かくと徳島屋旅館

大正13年創業の老舗料理旅館。2020年秋から「Vin de 時候膳(ヴァン・ド・じこうぜん)」を提供(要電話予約)しており、ドメーヌ モン、ドメーヌ タカヒコ、ドメーヌ アツシ スズギの3ワイナリーのフラッグシップワインのテイスティングと旬の地場食材を使った和食が楽しめます。



住 所 余市町黒川町8丁目12 **TEL** 0135-22-6369
定休日 不定休 **営業時間** 予約に合わせて営業
 ※ランチ・会食ともに完全予約制(当日予約不可)
取り扱いワイン ドメーヌ モン、ドメーヌ タカヒコ、ドメーヌ アツシ スズギ、ランセッカなど

※ワインの在庫に限りがございますので、ご来店の際は必ず事前にご確認ください。



ワイナリー夢の森

住 所 余市町豊丘町59番地3号
TEL 0135-48-5736
WEB <http://winery-yumenomori.com/>



大下 聡さん

Profile
 余市町出身。中学校の教員として勤務後、奥さまとともに同町の「夢の森幼稚園」を設立。子どもたちへの保育環境の提供を目的に畑を購入し、さまざまな果物を栽培。その中でワイン造りに着目し、2016年10月にワイナリー夢の森を設立。

子どもたちと一緒につくる 幼稚園運営のワイナリー

余市町の子どもたちが通う「夢の森幼稚園」。同幼稚園では自然環境を活かした教育を行っており、約3haの畑で、セーベル、ケルナー、ピノ・ノワールといったワイン用ぶどうのほか、プルーンやリンゴ、ナシも栽培。子どもたちは栽培から収穫までの過程を間近で見たり、実際にぶどうを足で踏んでつぶすといった作業を通じて、自然の営みについて学んでいます。



【ワイナリーデータ】

- 主な醸造品種 セーベル、ケルナー、ピノ・ノワール
- 栽培面積 1.3ha(生食用ぶどうも含む) ● 生産本数 2200本/年
- 主なラインナップ セーベル/ケルナー/ルイスベーマー/ピノ・ノワール
- 購入方法 ホームページによる注文販売、余市町内の商店・観光所にて販売。

【おすすめの本】

ケルナー2019/750ml
 天候にも恵まれ、辛口でフルーティな仕上がり。飲みやすく、日本料理・魚料理に合います。



大人になった子どもたちに 自社醸造のワインを渡すのが夢

同園理事長を務める大下さんはもとも農家生まれということもあり、ぶどうの栽培よりも醸造の方が難しいとのことですが、近隣のワイナリーにアドバイスを求めながら、スタッフとともに醸造方法や味わいについて研鑽を積んでいます。清潔さを第一に、ステンレスタンクを使い、できるだけ酸化防止剤を入れないで自然な状態で醸造することを心がけているといいます。

「自家醸造したぶどうで作ったワインを卒園式の時に子どもたちにプレゼントして、大人になったら子どもたちに飲んでもらうのが夢」と語る大下さん。幼稚園理事長と醸造家の双方の顔を持つ大下さんの挑戦から目が離せません。



キャメルファーム ワイナリー

住 所 余市町登町1408番地
TEL 0120-934-210(お客様相談室)
WEB <https://camelfarm.co.jp/>



伊藤 愛さん

Profile
 (株)キャメル珈琲に入社後、カルディコーヒーファームの店長やエリアマネージャーを経て2014年に設立したワイナリー事業に志願し現在に至る。

知恵と技術を受け継ぎ 余市でスタートした新たな挑戦

余市で40年以上前から醸造用品種のぶどう栽培を手がけてきた藤本毅さんから栽培技術や知恵を受け継ぎ、2014年に会社設立、2017年には畑に併設する醸造所が完成し自社畑自社醸造のワイン造りを行っています。



【ワイナリーデータ】

- 主な醸造品種 ピノ・ノワール、シャルドネ、ケルナー、ブラウフレンキッシュ、レジェント
- 栽培面積 13.5ha ● 生産本数 約10万本/年
- 主なラインナップ ピノ・ノワール プライベートリザーブ2018/キャメル プリュット メッド トラディショナル ブランド・ノワール 2015/レガミ プリュット 2019
- 購入方法 中根酒店様、馬場商店様

【おすすめの本】 レガミ プリュット 2019/750ml
 すっきりとした辛口のスパークリングワイン(白)。細やかな泡立ちとほど良く心地の良い酸、シトラスのような爽やかな味わいが特徴。



100年続くワイナリーを目指して 世界に評価されるワイン造りへの挑戦

イタリアの伝統製法や最新技術を導入したワイン造りに取り組んでいます。余市の冷涼な風土が育てたブドウの豊かな酸を活かして瓶内二次方式、シャルマ方式により主力のスパークリングワインを仕上げています。収穫にはグループ内の社内制度に応募して選ばれたカルディコーヒーファームのスタッフが常駐。多くの人手により理想の状態での収穫ができるほか、「肌で感じたその思いは、お客様にもつながっていく」と伊藤さんは言います。2020年にはピノ・ノワールが世界的なコンペティションでゴールドメダルを受賞。人にも環境にもやさしいワイン造りへの挑戦は、100年先を見据えた持続可能な農業を目指してこれからも続きます。



ワイナリー夢の森のワイン提供のお店から

※町内他店でも提供あり

Y'n(わいん)

2017年4月に余市駅前にオープンした、週末限定のワインバー。専用サーバーで余市産や後志産ワインを中心に珍しい銘柄もグラスで気軽に楽しめるほか、日替わりスープや余市産たらこバターごはんなども人気。



住 所 余市町黒川町8丁目7番地
TEL 0135-23-3272 **定休日** 月～木曜日

営業時間 金・土・日曜日 / 14:00～21:00(L.O.各日閉店30分前)

取り扱いワイン ワイナリー夢の森、ドメーヌ タカヒコ、キャメルファームワイナリーなど

※ワインの在庫に限りがございますので、ご来店の際は必ず事前にご確認ください。

キャメルファームワイナリーのワイン提供のお店から

※町内他店でも提供あり

Yoichi Bar LOOP(余市バル ループ)

2020年9月、余市駅前にオープンしたスペインバル。余市ワインを中心にフランスやスペインのワインを数多く取りそろえ、フランスや東京・銀座の名店等を経験したソムリエが、地元食材を使ったこだわりの料理に合わせサープ。幅広いシーンで利用できる一軒です。



住 所 余市町黒川町4丁目123 **TEL** 0135-21-7722 **定休日** 水曜日

営業時間 ランチ/11:30～14:30(L.O.14:00)※金・土・日曜日のみの営業
 ディナー/17:30～22:00(フードL.O.21:00、ドリンクL.O.21:30)

取り扱いワイン キャメルファームワイナリー、ランセッパ、ドメーヌ モン、ドメーヌ ICHIなど

※ワインの在庫に限りがございますので、ご来店の際は必ず事前にご確認ください。

モンガク谷ワイナリー

住 所 余市町登町1982番地1
TEL 0135-22-1533
WEB <https://mongakuwinery.com>



木原 茂明さん

Profile
 東京都出身。北海道大学を卒業後、都内の
 会社に勤務。田舎暮らしにあこがれて、
 2012年に余市町へ移住。循環型農業を目
 指す中で地元の生産者との出会いをきっか
 けにワイン醸造へ。

循環型農業の実現を目指し 余市への移住からスタート

木原さんは循環型
 農業を目指し、奥さま
 と二人の子どもを連
 れて入植しました。当
 初は放牧豚で生ハム
 を造ろうと考えてい
 ましたが、地元の人
 たちと話す中で、ぶどう畑を作ることになったとい
 います。「余市の魅力はなんと言っても人ではないで
 しょうか。出会いがあったから、今、こうしてこの地で
 ワインを造っています」と木原さんは話します。



【ワイナリーデータ】

- 主な醸造品種 ビノ・ノワール、ピノタージュ、シャルドネ、ピノ・グリ、
 ピノ・ブラン、ソーヴィニヨン・ブラン、ゲヴェルツトラミネル
- 栽培面積 2ha ● 生産本数 12,000本/年
- 主なラインナップ モンガク谷2019年(とち)、栢(はく)、樽(なら)、
 桧(ひのき)
- 購入方法 全国の取扱酒販店で購入可能。

【おすすめの1本】 モンガク谷2019年 / 750ml

7割以上をピノ・ノワールが占める白ワイン。ぶどうをプレスする段
 階からブレンドし、複雑さと綺麗な酸が特徴です。



困難を乗り越えぶどうを収穫 混醸でこの畑ならではの味わい

当初は無農薬・無
 肥料でぶどうを栽培
 し、3年で1500本の
 苗を植樹するも、殆
 どが上手く育たず。
 「周囲からは植え直し
 を勧められましたが、
 一緒に苦労してきた



ぶどうの樹を畑から引き抜くことはできませんで
 した」。その後、減農薬、自家調合堆肥の使用で持ち
 直し、初収穫したぶどうを手にとり岩見沢の10Rワイナ
 リーまで通い、醸造の技術を学びました。2018年産
 から札幌軟石の蔵を再利用した半地下式醸造所で
 自家醸造を開始。畑に異なる品種を植え(混植)、
 複数のぶどうと一緒に醸造(混醸)する「フィールド
 ブレンド」のスタイルに特化していることが大きな特
 徴。「絶景を眺めながら、自家製の生ハムとワインが
 楽しめる場所にしたい」と木原さんは将来の夢を語
 ります。

ドメーヌユイ

住 所 余市郡余市町登町812番地
TEL 非公開
WEB <http://domaineyui.jp/>

杉山 哲哉さん
 彩 さん

Profile
 埼玉県出身の哲哉さんと栃木県出
 身の彩さんご夫妻は、進学先の北
 海道大学で出会い結婚。一度は本
 州に戻るも北海道の魅力を思い出
 し、ワイン造りと余市の可能性を感
 じて移住。2020年秋に醸造免許を
 取得しワイナリーとしてスタート。



大好きな北海道に家族で戻り 新規ワイナリーとして出発

「大学時代を過ごした大好きな北海道で、大好
 きなワインを造りたい」。そんな思いで杉山さん夫
 妻が東京から余市に移住したのは2017年。農地
 を取得後、畑作りと並行して余市町内やニュー
 ジーランドのワイナリーで
 研修し、20年秋に醸造免許
 を取得しました。ユイとは
 「結(ゆい)」からとったもの
 で、仲間との絆や助け合い
 の心を大切にしたいと思いか
 ら命名しました。



【ワイナリーデータ】

- 主な醸造品種 ビノ・ノワール、シャルドネ、ピノ・グリ、キャンベル、
 デラウェア、ポートランドなど
- 栽培面積 5.7ha ● 生産本数 約18000本/年
- 主なラインナップ T4 2018キャンベルアーリー、
 T2 2018 ポートランド
- 購入方法 全国の酒販店にて取り扱い。

【おすすめの1本】 T2 PORTLAND 2019 / 750ml

無農薬で栽培した自園のポートランド、デラウェア、キャンベル3種を
 野生酵母で醸造し、ブレンドしたロゼスパークリング。亜硫酸不使用。
 華やかな香りとフレッシュな酸が特徴。



2つの畑のぶどうを生かし 持ち味を生かしたワイン造りを

自園の畑を区画で
 分け、先代から受け継
 いだ畑「ファームT」で
 は、生食用ぶどう中心、
 自分たちで新たに植樹
 した畑「ファームA」で
 はワイン用ぶどうを中
 心に栽培している杉山さん。エチケットにもその畑
 の形の名前が入っており、どこの区画でとれたぶ
 どうを用いているかがわかります。数年間は「T」シ
 リーズのみ、3年後に自社のワイン用ぶどうを使っ
 たものを予定しています。「うちのワインは繊細な
 香りとなめらかな口当たりが特徴。余市の気候を
 生かしたぶどうでおいしいワインを届けたいです
 ね」と話す杉山さん。新規のぶどう専用種だけで
 なく、古くから余市に植っている生食用ぶどうにも
 力を入れており、今後が期待されています。



ピックアップ

モンガク谷ワイナリーとドメーヌユイのワイン販売のお店から

※町内他店でも販売あり

中根 酒店

1927年(昭和2年)創業。余市町産ブドウを使用したワインを中心に
 扱う酒店。3代目のご主人中根賢志さんはワインアドバイザーとして、
 訪れる人にさまざまなアドバイスも行います。道産ワインを取り扱い始
 めたのは数十年前。当時まだ余市にはワイナリーは一軒しかありませ
 んでしたが、余市産ぶどうを使ったワインのおいしさに強く惹かれたと
 いい、以来、地域のワイン産業の賑わいを近くで見つめ続けています。その幅広い品揃え
 とご主人の豊富な知識と人柄で、周辺地域はもちろん生産者やワイナリー、多くのワイン
 愛好家たちから愛されています。



住 所 余市町大川町3丁目76
TEL 0135-22-2315
定休日 日曜日
営業時間 10:00~19:30



※ワインの在庫に限りがございますので、ご来店の際は必ず事前にご確認ください。

OcciGabi ワイナリー

住 所 余市町山田町635番地
TEL 0135-48-6163
WEB <http://www.occigabi.net>



落 希一郎さん・雅美さん

Profile

代表取締役の雅美さんと専務取締役の希一郎さん。希一郎さんは西ドイツ国立ワイン学校卒業。帰国後北海道や長野県でワイナリー造りに携わり、1992年新潟にCave d'Occiワイナリーを設立。雅美さんは米国石油大手のエクソン・モービルに20年在籍。結婚を機に2013年OcciGabi Wineryを設立。



来た、見た、味わった！

20世紀末から今世紀初頭にかけて輩出した世界中のワイナリー群を「モダン・ワイナリー」と呼びます。その共通の特徴はまずアトラクティブな建て物と地下の醸造施設。それら建造物はゆったりとした庭園で囲み、更に大きなぶどう畑で包み込みます。あとは視界の及ぶところ、すべて緑の森林や遠い山並み。決して大げさではなく、ひとつずつのワイナリーがランドスケープ(景観)を作り上げてゆくのです。



住 所 余市町山田町635番地
TEL 0135-48-6163 **定休日** 火曜日
営業時間 ショップ／11:00～17:00、ランチ／11:00～L.O.14:00
※ディナーは予約制(17:00～L.O.18:00)

※ワインの在庫に限りがございますので、ご来店の際は必ず事前にご確認ください。

【ワイナリーデータ】 ※ご希望の方は地下醸造空間を御案内いたします。

- 主な醸造品種 ゲヴェルトツラミナー、ムスカデール、ピノグリ、シャルドネ、アコロシ、ピノ・ノワール、カベルネ・クービン、カベルネ・ミスト、カベルネ・ドルサ、バラス など
- 栽培面積 7ha ●生産本数 7万本
- 主なラインナップ 上記品種別にすべて。但しカベルネ3種とバラスは混合して「キュベ・カベルネ」として製品化しています。

【おすすめワイン】

ご希望によりすべて試飲出来ます。それぞれ特徴がありますので、ご試飲の上お客様が御評価下さい。



代表例はカリフォルニア州ナバのワイナリー群。ワイン造りが単なるぶどう造り農家から数段飛躍して、グリーン・ツーリズムや地域環境美化運動の旗手の役割を果たさなければならぬとまりました。我が国でその代表例が新潟Cave d'Occiと余市OcciGabiです。

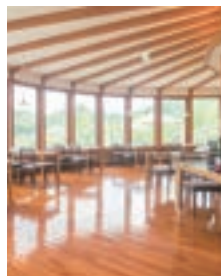
ナバを御存知の方がおいでになったら、「あら、ここにもナバがある」と思われること必定です。2,000年前のユリウス・カエサルなら「来た、見た、味わった」、ナバの創始者ロバート・モンダヴィなら「ここに暫(しば)しとどまりて、どうかぶどうの伸びる音に耳を傾けて下さい」と言うことでしょう。



ピックアップ

OcciGabiワイナリーのワイン提供のお店から

※町内他店でも提供あり



ドメヌ・ICHI (ベリーベリーファーム&ワイナリー仁木)

住 所 仁木町東町16丁目118番地
TEL 0135-32-3020
WEB <http://www.organicwine.jp>

金山 卓也さん(左)・木村 駿さん(左中)
栗田 康隆さん(右中)・上田 一郎さん(右)



Profile

農業生産法人(株)自然農園の醸造部門として「ベリーベリーファーム&ワイナリー」名義で2010年に設立。12年からオーガニックワインの醸造を行う。2020年に新醸造場が完成、醸造免許も取得し、新しい屋号「ドメヌ・ICHI」としてスタート。(当店は新旧二か所での醸造管理を行う予定)



地元に根ざしたぶどうの魅力大切にワイン造り

2020年、新たな場所スタートを切った同社。上田さんが代表取締役、前身から多くの経験を重ねてきた栗田さんが醸造責任者を務め、スタッフとともに本格的な醸造を開始しています。上田さんは「昔からこの地に根づいているフルーツを大切に、醸造用・生食用ぶどうそれぞれの魅力を生かした仁木町らしいワイン造りをしたい」とその思いを語ります。



【ワイナリーデータ】

- 主な醸造品種 ピノ・ノワール、ピノ・グリ、ゲヴェルトツラミナー、ナイアガラ、ポートランド、キャンベル、旅路など
- 栽培面積 30ha(生食用果樹も含む) ●生産本数 1.6万本/年
- 主なラインナップ ICHIシリーズ、蝦夷泡シリーズ(スパークリングワイン)など
- 購入方法 ベリーベリーファームレストラン、フルーツパークにき、その他酒販店にて販売。自社Webサイトのオンラインショッピングでも一部購入可能。

【おすすめの1本】 ICHI-P+ ピノ・ノワール 2019 (Cuvee Reserve Torembon) / 750ml

手除梗した山頂のピノ・ノワールと樹齢11年の古ピノ・ノワールの貴腐果を全房で醗酵後、ブレンドして古樽で約1年間熟成。果実香と味に、貴腐由来のハチミツ香や複雑な旨味が醸し出されます。



有機JAS認定ぶどうを栽培し体にも環境にも優しいワインを

前身の時代から、体にも環境にも優しいワイン造りを掲げる「ドメヌ・ICHI」。ぶどうは有機JAS認定を受けており、ITを駆使しながら、化学肥料や除草剤を使わずなるべく手作業で行う有機農業で栽培しています。醸造でも酸化防止剤は最低限の使用にとどめています。2011年には「北海道発・日本初」のオーガニックワイン認定を取得し、18年から本格的にオーガニックかつナチュラル製法を採用。新醸造所では、天井や作業スペースが広がったことから、高い鮮度のぶどうでの増産やオーガニック製法がしやすくなったとのこと。最新技術と設備、自然な製法をバランスよく取り入れながらワインと向き合っています。



ピックアップ

ドメヌ・ICHIのワイン提供のお店から

※町内他店でも提供あり



ベリーベリーファーム
レストラン

フルーツ街道沿いに位置し、ファミリー層にも人気のレストラン。自家製酵母入りのピザやオリジナルハンバーグ、ステーキ、ファームで収穫した野菜が並ぶサラダバーなどを、店内で購入したワインと一緒に楽しめます。



住 所 仁木町東町13丁目49番地
TEL 0135-48-5510
定休日 火曜、12月中旬～2月下旬まで冬期休業
営業時間 11:00～20:30(L.O.20:00)

※ワインの在庫に限りがございますので、ご来店の際は必ず事前にご確認ください。



ヴィニャ デ オロ ボデガ

住 所 仁木町旭台228番地1
TEL 090-8360-2072
WEB <http://vina-de-oro-bodega.net>



金田 浩明さん

Profile
1989年山口県生まれ。ヴィニャ デ オロボデガ代表。山口県の山口ワイナリーで1年、余市町で4年、ぶどう栽培とワイン醸造の経験を持ち、2015年に自社農園を取得し、ぶどう栽培を開始。2018年から自家醸造をスタート。

謙虚に畑と向き合う若きワイン醸造家

幼い頃からの夢だったプロサッカー選手の道を、大学時代のケガにより断念。将来を模索する中で出会ったのがワイン造りでした。2015年から仁木町旭台地区でぶどうの栽培を始め、「ここまで力を貸してくださった方々に恩返しできるワインを造りたい」と金田さんは語ります。



【ワイナリーデータ】

- 主な醸造品種 ピノ・ノワール、ナイアガラ
- 栽培面積 1ha
- 生産本数 約3400本
- 主なラインナップ ピノ・ノワール／ナイアガラスパークリング
- 購入方法 自社ウェブサイトから注文か、直接現地で購入。または余市町内馬場商店で購入可能。

【おすすめの1本】 The day Sparkling 2019 / 375ml

ナイアガラ特有の華やかなフルーツ香と、キレのある酸味を楽しめる1本。



ピノ・ノワール2018をハーフボトルで初出荷

2018年には畑の向かい側に醸造所が完成し、念願の自家醸造をスタートさせました。初収穫のピノ・ノワールを無添加で醸造し無ろ過で瓶詰め。「初めて自分の畑で収穫したぶどうの可能性を知りたかったので、野生酵母を使い無添加にしました」というハーフボトル約150本は、リリースから3日間で完売しました。同年には購入したナイアガラでスパークリングワインも生産。瓶内二次発酵という製法に挑戦しました。これからどんなワインを造っていくかは、畑で作業をしながら考えるという金田さん。「将来は引退したスポーツ選手の受け入れや、新規就農のサポートにも貢献できたら」と夢は広がります。



ピックアップ

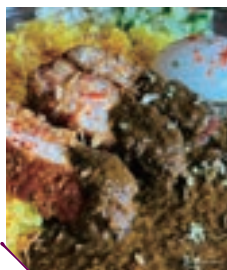
ヴィニャ デ オロ ボデガのワイン提供のお店から

※町内他店でも提供あり



shaka brother

昼は本格的なスパイスカレー、夜はワインをはじめとするさまざまなお酒や軽食を提供する仁木駅前の人気店。ヴィニャ デ オロ ボデガの金田さんがオーナーを務め、同ワイナリーの貴重なワインも楽しむことができます。



住 所 仁木町北町1丁目65番地1 **TEL** 090-8360-2072
営業日 ランチ／金～月曜日、バー／金曜日、土曜日
営業時間 ランチ／11:30～14:00、バー／18:00～23:00

※ワインの在庫に限りがございますので、ご来店の際は必ず事前にご確認ください。

ル・レーヴ・ワイナリー ～葡萄酒夢工房～

住 所 仁木町旭台303番地
TEL 0135-31-3311
WEB <https://le-reve-winery.com/>



本間 裕康さん

Profile
札幌市出身。医療技術職に従事していた頃、趣味だった国内外のワイナリー巡りの中で余市町のワイナリーと出会い、2014年に仁木町へ移住。翌年からぶどう栽培を開始し、昨年自社ワイナリーをオープン。

耕作放棄地をなだらかな丘に 造成から始まったぶどう造り

札幌市で医療技術職に就いていた本間さんは、余市町のワイナリーのオーナーに「君たちのような若い人が、ここでワインを作ってくれたら盛り上がるのに」と声をかけられます。その言葉と自身のワイナリー巡りの経験から、当時ワイナリーを集約しようという動きがあった仁木町旭台地区に移住を決めたといいます。



【ワイナリーデータ】

- 主な醸造品種 ピノ・ノワール、シャルドネ、ピノ・ムニエ、ピノ・ブラン、ドルンフェルダ、ピノ・グリ、トラミナ、メルロー
- 栽培面積 1.9ha ● 生産本数 1600本／年
- 主なラインナップ MUSUBI 2019 / MIYABI 2019
- 購入方法 併設するカフェにてグラスワインを提供。

【おすすめの1本】 MUSUBI 2019 / 750ml

自社ブドウでとれた5品種を混醸している白ワイン。凝縮した果実味と爽やかな酸の後に、やや控えめな苦みがコクとなって感じられます。



訪れたひとが 楽しめるワイナリーを目指して

入植と同時に余市町内のワイナリーで栽培と醸造を学びました。2018年、初収穫を迎えてからは岩見沢市の10Rワイナリーで委託醸造を開始。自社醸造



へ向けて経験を積みしました。本間さんのワインは、複数の品種を混醸させ、複雑さやふくよかさを感ずる味わい。また、より自然なナチュラルワインにこだわり、発酵には野生酵母を使用しています。

2018年からはカフェとゲストハウスがオープン。「個人経営しているワイナリーは生産本数が少なく、一般には流通しないことも多い。ここに来れば必ずうちのワインが飲めるという環境を作りたかった」と話す本間さんの、次なる構想に期待がふくらみます。

ピックアップ

ル・レーヴ・ワイナリー ～葡萄酒夢工房～のワイン提供のお店から

※町内他店でも提供あり



ル・レーヴ・ワイナリー ～葡萄酒夢工房～

土日限定のカフェ。ゲストハウスを併設し、目の前にぶどう畑が広がるカフェでは、8種類から選べるケーキサレや、彩り豊かなセイボリータルトが楽しめます。夏は丘を望むテラス席で、ワインとともに心地良いひとときを過ごせます。



住 所 仁木町旭台303番地
TEL 0135-31-3311 **営業日** 土曜日、日曜日
定休日 10～4月まで冬期休業 **営業時間** 11:00～14:00

※ワインの在庫に限りがございますので、ご来店の際は必ず事前にご確認ください。

Message:01 | 中井観光農園 | 中井 淳さん

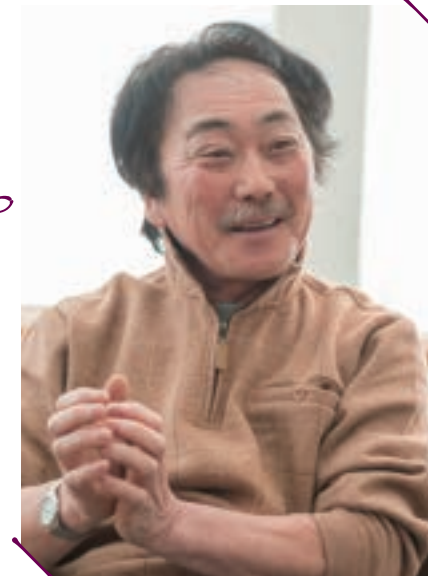
住 所 余市町登町1383番地
栽培面積 5.2ha
主な栽培品種 ケルナー、ツヴァイゲルト・レーベ、ミュラー・トゥルガウ、
 バッカス、ドルンフェルダール、ピノ・ノワール、
 ソーヴィニヨン・ブラン、ピノ・グリ



ワイン用ぶどうを中心に、日本海を望む穏やかな丘に「りんご」や「さくらんぼ」など数種類の果樹を育てています。当時からお付き合いのある株式会社はこだてわいんを含め、現在は6社のメーカーにぶどうを供給しています。各ワイナリーの要望に対応するのは苦労もありますが、多くの方がワインを楽しむ姿を思い浮かべるとその苦労も喜びでもあり、幸せでもあります。ぶどうを通して余市の土や空気を感じてもらい、良いぶどうを作り続けていきたいです。当農園は高台に位置しているため眺望が自慢。この眺望も多くの人に伝えていきたいですね。

Message:03 | 田崎農園 | 田崎 正伸さん

住 所 余市町美園町468番地
栽培面積 8.5ha
主な栽培品種 ツヴァイゲルト・レーベ、ピノ・ノワール、
 ケルナー、ミュラー・トゥルガウ、バッカス、
 ソーヴィニヨン・ブラン



ワイン用ぶどうの栽培を始めたのは昭和60年。当時、余市町の主要産業だったリンゴ栽培が衰退し、代わりとなる作物を探していた頃、すばらしい仲間と出会えた事がワイン用ぶどう栽培を始めるきっかけでした。ヨーロッパへ何度も視察に行き畑作りを学んだりもしましたね。現在は北海道ワイン(株)と栽培契約を結んでおり、彼らの要望にあわせたぶどうを栽培しています。最近ではワインに対するみなさんの意識が随分と変わり、飲む人も増えて求められる味も多岐にわたります。でも昔と変わらず心にあるのは「良いぶどうを作ること」。ワインを造る人、飲む人のことまで考えて日々奮闘しています。

Message:02 | 木村農園 | 木村 幸司さん

住 所 余市町登町1720番1
栽培面積 8.5ha
主な栽培品種 ピノ・ノワール、ケルナー、シャルドネ、ピノ・グリ、
 ピノ・ムニエ

フランス・ブルゴーニュ地方を代表する品種「ピノ・ノワール」を植樹した先代から引き継ぎ、主に栽培しています。酸味と渋みのバランスや華やかな香りは、ピノ・ノワールならではの魅力。ほかの品種に比べて収穫量が少なく、栽培が難しいといわれますが、長年培ったノウハウを生かし、気候をみながら育てています。収穫前は、病害などにかかりやすく、一番気を遣います。毎日畑に出て様子を見て、房の中の花かすを手作業ではらうことも。先代とともに惚れ込み、手塩にかけて育てたこの味わいをぜひみなさんに楽しんでほしいですね。



Message:04 | 細山農園 | 細山 正己さん

住 所 余市町栄町756番地
栽培面積 4.5ha
主な栽培品種 バッカス、ツヴァイゲルト・レーベ、
 ミュラー・トゥルガウ、シャルドネ、メルロー、
 ピノ・ノワール

余市町のワイン用ぶどう農家としては古く、昭和58年頃に生産を開始しました。バッカスを中心に栽培し、最近ではシャルドネやメルローにも挑戦しています。畑作りが品質に大きく関係するため、植え付けの時点でぶどうが好む土壌になるよう調整しています。近年の国産ワイン表示ルール厳格化の影響で、原料のぶどうは確かに不足しています。ですが量にこだわるのではなく、余市町の気候風土を生かした質の高いぶどう栽培を続けていきたいです。町に注目が集まるのはうれしいですが、ブームで終わらずこの土地にワイン文化がしっかりと根付いて欲しいですね。



Message:05 | ヒロツヴィンヤード | 弘津 敏さん

住 所 余市町登町600番地
栽培面積 8.5ha
主な栽培品種 ケルナー、ツヴァイゲルト・レーベ、バカス、
 ピノ・ノワール



元はりんご農家でしたが、平成元年からワイン用ぶどうの生産を開始。サッポロビールとの協働契約栽培農家として、ドイツ種のケルナーを中心に栽培を行っています。8.5haもの面積を手がけるのは大変ですが、土作りにこだわり、手作業と機械作業を効率的に行いながら、品質の維持を図っています。おかげさまで当農園のぶどうを使用したワインは、国内外のさまざまな品評会で賞をいただいています。今は、息子に代替わりしていますが、これからも家族3人で協力し、多くの人へ確かなおいしさをお届けしたいです。

Message:06 | 山田農園 | 山田 徹さん

住 所 仁木町北町13丁目25番地
栽培面積 2.5ha
主な栽培品種 シャルドネ、ピノ・ノワール、ソーヴィニヨン・ブラン、
 ツヴァイゲルト・レーベ、ケルナー、メルロー

自宅前の畑をはじめ、仁木町内の3カ所でワイン用ぶどうと生食用ぶどうを栽培しています。他の農園に比べて栽培面積が狭いため、一房一房、手作業で大切に育てています。栽培のきっかけは、先代が池田町ブドウ・ブドウ酒研究所から、十勝では育てられない品種のぶどう栽培を委託されたこと。現在も意見交換をしながらぶどうの糖度、質の向上を目指しています。余市・仁木地区を中心に、ワイン用ぶどうの栽培が全道的に盛り上がっていますが、私はあくまで“好きだから”この仕事を続けています。育てる品種や範囲を増やして、これからもおいしいワインにつながるぶどうを作り続けたいです。



余市町・仁木町のNew openスポット

余市ヴィンヤードグランピング

ぶどう畑に囲まれ自然を満喫。贅沢なアウトドア体験も魅力

ぶどうをはじめとするさまざまなフルーツが生産され、まるでヨーロッパの風景のようなきれいな丘が広がる余市町。そんな眺望や地元食材を使用した食事、ぶどう畑“ヴィンヤード”ならではのアクティビティを体験してもらいたいというコンセプトのもと生まれたグランピング施設です。宿泊テントはヨーロッパのカントリーサイドをイメージしたおしゃれな内装。アメニティなど便利で快適な設備も用意されています。昼間はフルーツ狩りやワイナリー巡りを、夜は満天の星空を眺めながら食事とワインを楽しめ、余市の魅力をたっぷり堪能できます。

住 所 余市町登町1399-1
TEL 050-3131-4075
チェックイン 15:00～ **チェックアウト** ～10:00
WEB <https://yoichivineyard.jp/>

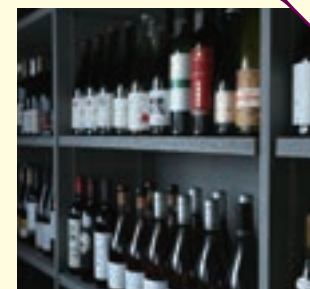


naritaya — 蕎麦と日本ワイン —

大自然の中で味わう蕎麦とワインのマリアージュ

窓の外にワインぶどう畑や頂白山の雄大な景色が望める蕎麦と日本ワインの店。石臼挽きの北海道産蕎麦粉にこだわり、香りととの越しを大切に手打ちの細切り田舎蕎麦を提供。naritaya風「蕎麦前」メニューもあり、蕎麦を待ちながらワインと一緒に楽しむことも。仁木・余市産ワインを持ち込むことができるBYOサービスも魅力です。

住 所 仁木町旭台257
TEL 0135-32-3877
定休日 火・水曜日
営業時間 平日11:30～14:30
 (LO14:00)
 土日祝日11:30～16:30
 (LO16:00)
WEB <https://www.naritaya-niki.jp>



※ただし蕎麦が無くなり次第終了。ディナーおよび冬季営業はお問い合わせください(またはウェブサイト参照)。

余市川ワイナリー倶楽部

服部 久美子さん
服部 碧さん

住 所 仁木町旭台
306番地



※写真は完成イメージです。

ワイン好きが高じてぶどう造りに興味を湧き、九州から移住を決意。不安定な天候に悩まされることもありますが、地域のつながりやアドバイスを大切に自然と向き合っています。

仁木ヴィニヤード

住 所 仁木町旭台



美しい山並みと冷涼な自然環境を背景にワイン造りが出来ることに魅力を感じ2015年に移住。ピノ・ノワールをメインにぶどうを栽培し、自然をテーマにその年その場所だけの活きたワイン造りに取り組んでいます。

オキ・ファーム

稻沢 秀人さん

住 所 仁木町東町
14丁目42番地10



原料からワインまで一貫して自分の手で造れる点に魅力を感じ、新潟から移住。美しいワインは美しい畑からをモットーに、密植栽培を採用しながら農業は必要最低限にとどめ、工程の多くを手作業で行い栽培しています。

naritaya vineyard

住 所 仁木町旭台257



いつかワイン造りに携わりたいという思いを実現するため、2020年に東京より移住。仁木町旭台のテロワールが活かしたキリリとエレガントなワインを造ることを目標に、試行錯誤しながらぶどう栽培に取り組んでいます。

都倉ワイナリー

都倉 賢さん

住 所 仁木町旭台
266番地1



V・ファーレン長崎でサッカー選手をしながら、札幌在住時に会ったヴィニヤード オロ ボデガの金田さんをパートナーにワイン造りを志しています。ソムリエやワイナリーに直接話を伺い、知識を深めています。

堀農園

堀 祥平さん

住 所 仁木町旭台
288番地1



6次産業に携わりたいと考え、東京から移住。農業を使わない自然なぶどう造りにこだわっています。年によって天候が異なり読めないことに難しさを感じながらも、計画的にぶどう畑を広げています。

トマップファーム

高橋 ひかりさん

住 所 仁木町然別1番地



明治時代から続く農園を引き継ぎ、2019年に就農。以前から栽培されていた木を大切に守りながら、新たに約5,000本を植樹し、化学肥料を使わない自然栽培にこだわっています。初収穫ぶどうを自社醸造することが目標です。

North Creek Farm

鈴木 正光さん

鈴木 綾子さん

住 所 仁木町西町11番地10



移住にあたり、国内の候補地をいくつも回りましたが、最も魅力的で可能性を感じた仁木町に移住を決めました。できる限り低農業で栽培し、今後は地域の発展に貢献できるようなワイナリーの開業を目指しています。

余市・仁木では、ワインを楽しめるさまざまなイベントが開催されています。普段はなかなか出会うことのできないワインや醸造家の思いに触れられます。

お気に入りのワインを探しにイベントに参加してみませんか。詳しい情報、開催可否につきましては下記のQRコードよりWEBサイトをご覧ください。

余市町のおすすめイベント

La Fête des Vignerons à YOICHI
(余市ラフェト)



2015年から開催している北海道余市町の登地区を中心とする余市川右岸のワインぶどう園を巡る農園開放祭。「ラフェト・デ・ヴィニエロン・ア・ヨイチ」と読みます。普段はなかなか見学の出来ないヴィンヤードとワイナリーが、1日限定で農園を開放し、そこで収穫されたブドウから出来たワインを楽しむことのできるという、夢の様なイベントです。各ヴィンヤードのワインのほとんどが、手に入りやすく高品質なワインばかり。普段はなかなか接することの少ない余市・仁木のヴィニエロン(ワインブドウ生産農家)の話を直接聞くこともできます。北海道ならではの大きなスケールでぶどう園を渡り歩くイベントです。

余市観光協会 体験ツアー



ワインぶどう畑を地元の畑ガイドの案内で巡る、ワイン初心者のためのツアー。農家さんが一生懸命手をかけて育てているワインぶどうの畑で、素敵な景観を楽しみつつ、ぶどうの栽培についてのお話や、余市町とワインの関係についてのストーリーを紹介します。ガイドツアーの最後には、おまじか、ぶどう畑の真ん中で仲間とがんばり！思い出に残るひとときをお楽しみいただき、余市のワインのことをより一層好きになっていただけるツアーです。

余市町のイベントは



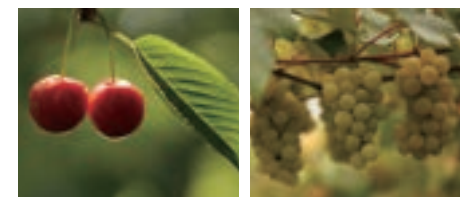
仁木町のおすすめイベント

フルーツ&ワインマラニック



マラニックとは、ピクニックとマラソンをかけ合わせた造語です。風光明媚な仁木町のさくらんぼ、ぶどう、りんごなどの果樹園やワイナリーを中心に、「果実とやすらぎの里仁木町」の魅力あふれるコースをゆったりと巡り、途中のエイドステーションでは地元の農産物の試食やワイン、ジュースの試飲をすることができます。

さくらんぼフェア(7月予定)
秋のくだものフェア(10月予定)



フェアの期間中にイベント協賛店舗でお買い物をする、仁木町観光管理センターにてくじ引きができる抽選券を配布予定です。景品は町内飲食店の割引券、くだものやワインなど。大変お得な内容となっています。夏季と秋季の2回開催する予定で、思う存分仁木町の特産品を味わうことができるイベントです。

仁木町のイベントは





余市・仁木 観光タクシープラン



事前
予約制

ワインとともに、余市仁木の素晴らしさをたっぷり味わいたい！
そんな人にぴったりの観光タクシープランを用意しました。
タクシーの車窓から美しい景観を眺めながら、食べて、飲んで、見学して、
お土産まで楽しめる5種のプランで、地域の魅力を存分にお楽しみください。

プラン共通ルール

- 乗車定員

1台4名様まで

予約締切

利用日の3日前まで
- 予約方法

下記電話番号へ直接お電話ください。
ご利用日時、コース、代表者のお名前、携帯電話番号、お支払い方法をお伝えください。
小樽つばめ交通(株) 余市支店 **0135-23-3111** (受付時間9時～15時)
- 支払方法

クレジットカード、現金、PayPay **キャンセル料** 利用日2日前の12:00以降～予約総額の100%
- その他
注意事項

※各施設・飲食店の予約はご利用者様の方でお願いいたします。
※お店の定休日等にご注意ください。※車両台数に限りがあるためお断りする場合がございます。予めご了承ください。
※モデルルートは変更となる場合がございます。

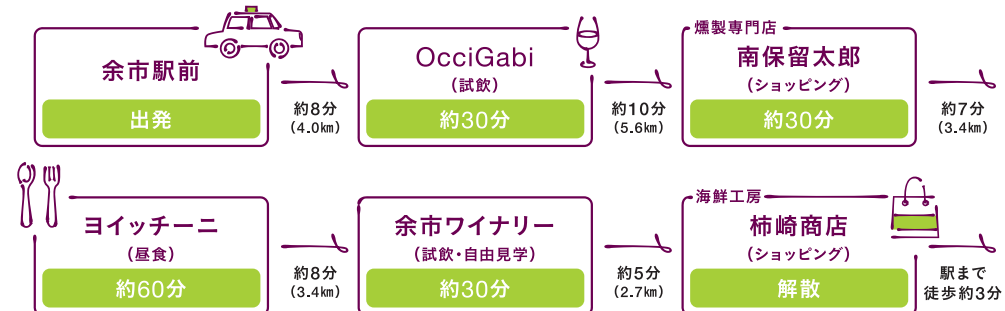
PLAN **A** | 所要時間 約3時間 | 乗車料金 17,520円



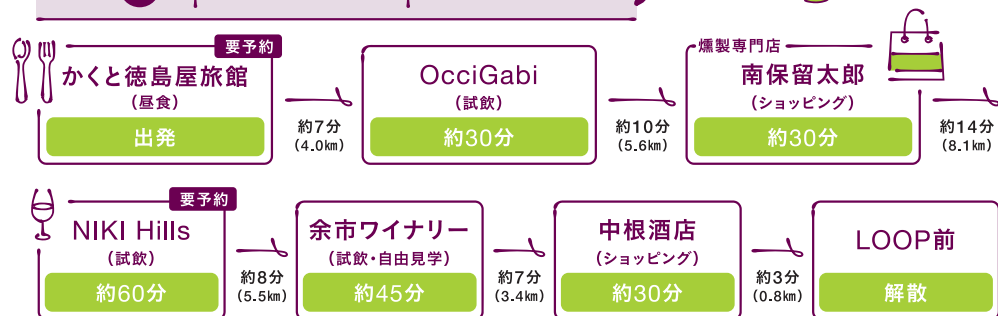
PLAN **B** | 所要時間 約3時間20分 | 乗車料金 20,440円



PLAN **C** | 所要時間 約3時間 | 乗車料金 17,520円



PLAN **D** | 所要時間 約4時間 | 乗車料金 23,360円



PLAN **E** | 所要時間 約3時間 | 乗車料金 20,440円





余市・仁木町産ワインの主な販売店



●中根酒店

住所 余市町大川町3丁目76番地
TEL 0135-22-2315



●馬場商店

住所 余市町黒川町16丁目2番地3
TEL 0135-22-3587



●農村公園フルーツパークにき(冬期休業)

住所 仁木町東町16丁目121番地
TEL 0135-32-3500



●きのこ王国 仁木店

住所 仁木町大江1丁目930番地
TEL 0135-31-2222



●柿崎商店

住所 余市町黒川町7丁目25番地
TEL 0135-22-3354



ふるさと納税

「ふるさとに貢献したい」「ふるさとを元気にしたい」
「ふるさとではないが、思い出のあるまちを応援したい」という皆様の思いを活かし、
形にするため自治体などに寄附をすると、寄附額のうち2,000円を超える額について、
所得税と住民税から控除される制度です。
余市町・仁木町では町ならではの魅力的な返礼品をご用意しておりますので
是非ともふるさと納税をご検討ください。

余市町 返礼品の一例

余市町のふるさと納税は各ポータルサイトから
(ふるぽ/ふるさとチョイス/楽天ふるさと納税/
ANAのふるさと納税/ふるなび/ふるさとぶらさ)



フルーツ



広々と連なる余市の果樹園では、初夏のイチゴから始まり、サクランボ、プラム、モモ、ブドウ、リンゴといった季節折々の果物が次々と収穫されます。

海鮮



町の北側が日本海に面し、横断半島の東の付け根に位置する余市。豊かな海が育てた魚介の数々は、他では味わえない格別の旨さがあります。

ウイスキー



「日本のウイスキーの父」と呼ばれるニッカウウイスキー創業者・竹鶴政孝が、自身のウイスキーづくりの理想郷を求め、たどり着いた場所が、北海道・余市です。

ワインポーク



余市でつくられた葡萄で醸造されたワインを飼料に配合、子豚のときから摂取した豚はワインポークとしてワインに合う、究極に美味しい豚肉になっています。

ワイン



フランス・ブルゴーニュに似た余市の気候は、ワインづくりに適した良質なワイン用ぶどうを生み出しています。そして、自ら醸造を手がける「ドメーズ」も次々と設立されています。

その他イベント 《余市ヴィンヤードグランピング》



ホテル並の便利な設備・サービスを利用しながら、自然の中でも快適に過ごすことができるグランピング。余市の食材、余市のワインやドリンクを余市の空の下でお楽しみください!!

仁木町 返礼品の一例

仁木町のふるさと納税は各ポータルサイトから
(ふるなび/ふるさとチョイス/楽天ふるさと納税)



さくらんぼ



仁木町は北海道一のさくらんぼの産地です。昼夜の温暖さが大きい恵まれた環境で育つため甘味が豊かで、贈り物としても大変人気です。

お米



大江地区、銀山地区を中心に水田が広がっています。作付面積は道内シェア0.4%と僅かではありますが、良質米産地として高い評価をいただいています。

ワイン



仁木町では、返礼品としてもワインを出品しています。この機会に是非ご賞味ください。

りんご



100年以上の歴史を誇るりんご栽培は、まさに仁木町の歴史を象徴する果実です。現在でも、味や香りが豊かな一級品として広く生産されています。

シャインマスカット(ぶどう)



大粒で種がなく、甘くはじけるような果肉を皮ごと食べられる、近年人気上昇中の高級ブドウは、仁木町でも力を入れて生産しています。

トマト



北海道内一の生産量を誇る仁木町産ミニトマトは、今や仁木町農業の中心的な存在であり、その甘味と酸味のある味わいは、全国的な人気を集めています。

ご注意

※各販売店で取り扱うワインは、入荷本数が少なく、在庫のない場合もございます。また、多くの人に楽しんでいただくため、一種類につきお一人様一本までなどの購入制限を設けているお店もございます。あらかじめご了承ください。

※写真はイメージです

余市・仁木 ヴィンヤード&ワイナリー map

ワイナリー・ ヴィンヤードをめぐる ルール&マナー

- 無断で農園(ヴィンヤード)に立ち入らないようお願いします。
- ワイナリー・ヴィンヤードのなかには見学・立ち入りが不可なところや、事前に見学の予約が必要なものもあります。あらかじめ、電話やHPなどで確認しましょう。
- 連絡先の表示がない生産者等に関する問い合わせについては、余市町農林水産課・仁木町産業課までお願いします。



凡例

- ヴィンヤード
- ワイナリー
- 飲食店
- ワイン販売
- 掲載外のヴィンヤード
- 宿泊施設
- 温泉施設
- 施設名は裏表紙をご覧ください