

# YOICHI & NIKI WINERY BOOK



余市・仁木  
ワインツーリズム  
プロジェクト



ふれて愉しむ、余市・仁木の味。

Yoichi Niki Wine Tourism Project



# CONTENTS

## 02 はじめに

余市町・仁木町のワインの歴史  
余市町・仁木町のワイン用ぶどうについて  
余市町・仁木町DATA

## 03 ワイナリーガイド & ワイン提供・販売のお店

### 03 余市ワイナリー

[ワイン提供のお店]  
余市ワイナリーレストラン

### 04 ドメーヌ タカヒコ

[ワイン提供のお店]  
ピッツアとパスタの店 Jijiya-Babaya

### 05 リタファーム&ワイナリー

[ワイン提供のお店]  
ファームレストランヨイッチーニ

### 06 ランセツカ

### 07 登醸造

[ワイン提供のお店]がんがら

### 08 平川ワイナリー

### 09 ドメーヌ アツシ スズキ

[ワイン提供のお店]かくと徳島屋

### 10 ドメーヌ モン

### 11 ワイナリー夢の森

[ワイン提供のお店]Y'n

### 12 キャメルファームワイナリー

[ワイン提供のお店]Yoichi LOOP

### 13 モンガク谷ワイナリー

[ワイン販売のお店]中根酒店



### 14 ドメーヌユイ

### 15 OcciGabiワイナリー

[ワイン提供のお店]  
レストランOcciGabi

### 16 山田堂

[ワイン販売のお店]馬場商店

### 17 Misono Vineyard

[ワイン提供のお店]Qunpue

### 18 LOWBROW CRAFT

[ワイン提供のお店]余市SAGRA

### 19 ドメーヌ・ミズキ ナカイ

### 20 YOKA WINERY

### 21 ドメーヌ・ICHI

[ワイン提供のお店]  
ペリーペリーファームレストラン

### 22 ヴィニャ デ オロ ポデガ

### 23 Domaine Bless

[ワイン提供のお店]Domaine Bless

### 24 ドメーヌ・アルビオーズ

## 25 ぶどう生産者からのメッセージ

## 27 ふるさと納税

## 28 フルーツ王国に広がる酒文化

## 29 余市町&仁木町Topics

## 31 観光タクシープラン

## 32 イベント情報

## 33 余市・仁木 ヴィンヤード&ワイナリー map

裏表紙 余市町・仁木町へのアクセス  
問い合わせ





# 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60軒を超え、余市町に19軒、仁木町に6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「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「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・グリやソーヴィニヨン・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/140.59km<sup>2</sup> 総人口/17,216人(2023年12月末現在)  
面積の約67%が山林、約14%が畑地という豊かな緑に囲まれた町。りんごやぶどう、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/167.96km<sup>2</sup> 総人口/3,040人(2023年12月末現在)

北海道南西部、積丹半島の付け根に位置し、さくらんぼ、りんご、ぶどうなどの果樹栽培、トマトやいちごなどの施設野菜、お米の生産など農業を主産業とする上質な土と水に恵まれた、自然環境豊かな農村地域です。





# Wineries Guide

ワイナリーガイド

※各店で取り扱うワインは、時期や仕入れ状況により、ご提供ができない場合や内容が変わる可能性があります。また、多くの人に楽しんでいただくため、一度のご提供量に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。

Winery since 1974

## 余市ワイナリー

Yoichi Winery



- 住所** 余市町黒川町1318番地
- TEL**
  - ワインショップ・ギャラリー&アトリエ……………0135-21-6161
  - カフェ……………0135-22-3375
  - 余市ワイナリーレストラン……………0135-23-2205
- WEB** <https://nipponseishu.co.jp/yoichiwine/>
- 見学** 工場見学は自由見学。団体は要予約。

### 食とアートが楽しめるワイナリー

1974年に「余市ワイン」の醸造をスタート。2011年、ワイン醸造所の敷地内に多くの人に楽しんでもらえるようにとの思いで、レストラン、ギャラリー&アトリエ、カフェ、ワインショップをオープンしました。



### 【ワイナリーデータ】

- 主な醸造品種 ツヴァイゲルトレーベ、ケルナー、ミュラートゥルガウ、アルモノワール、ピノ・ノワール、ナイアガラ、キャンベルアーリー
- 生産本数 10万本/年
- 主なラインナップ 樽熟ツヴァイゲルトレーベ/ケルナーシュール・リー 他
- 購入方法 ワイナリー直営ショップにて販売。  
自社ウェブサイトのオンラインショップでも購入可能。

### 【おすすめの1本】 樽熟ツヴァイゲルトレーベ/720ml

「ツヴァイゲルトレーベ」を古樽で約2年間熟成。ひと口目で複雑な味わいと樽香に驚き、華やかな余韻も楽しめます。



### 真鍋 友弥さん

#### Profile

余市町出身。余市ワイン醸造所入社後、ワイン製造全般、自社ファームの取得から栽培開始にまで携わり、2022年より醸造担当。



### 余市のぶどうを余市で仕込む。信頼関係が生み出す地ワイン

2014年に取得した自社農園と、30年以上にわたり栽培契約を結ぶ余市町内の農園のぶどうを使用。現在、自社ファームは第3農園まで拡大しています。ぶどう栽培者と築いた信頼関係を大切に、より質の高いぶどう栽培を目指して取り組んでいます。2022年に新しい醸造担当者が着任。新たなワイン造りと向き合い、おいしい地ワインを目指しています。



### 余市ワイナリーレストラン

Yoichi Winery Restaurant

石窯焼きのピザや道産牛のハンバーグ、地元の素材を使用した季節のお勧めメニューなどと一緒に、余市産ぶどうを自社醸造した「余市ワイン」を味わうことができます。ワインを販売するショップやカフェも併設しています。



- 住所** 余市町黒川町1318番地
- TEL** 0135-23-2205
- 定休日** 5~12月は火曜日、1~4月は火・水曜日 ※「余市ワインホームページ」にてご確認ください。
- 営業時間** 11:30~(L.O.14:30)

※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。

### ピックアップ 余市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



Winery since 2010

# ドメヌ タカヒコ

Domaine Takahiko

**住所** 余市町登町1395番地

**TEL** 非公開

**WEB** <http://www.takahiko.co.jp>

**見学** 不可 ※中井観光農園入口の向かいにあるナツモリ展望台はいつでも開放しており、ドメヌタカヒコの畑を見渡すことができます。  
畑への立ち入りは禁止しております。



## 【ワイナリーデータ】

- 主な醸造品種 ピノ・ノワール ●栽培面積 3.5ha ●生産本数 2万本/年
- 主なラインナップ ナナツモリ ピノ・ノワール / ナナツモリ ブランド・ノワール 他
- 購入方法 直接販売はしておらず、余市町内、札幌市内や全国の一部酒販店で販売。

## 【おすすめの1本】

ドメヌ タカヒコ ナナツモリ ピノ・ノワール / 750ml

淡い色合いで、優しい口当たりの中に芯の強さを感じられる1本。果実味とともに森のような香りが感じられます。



## 曾我 貴彦さん

### Profile

長野県出身。ドメヌ タカヒコ代表。ワイナリーの家に生まれ、栃木県のココ・ファームワイナリーでぶどう栽培と原料調達の実務者を務めた。2009年、余市町に移住、個人ワイナリーを設立。

## 農夫としてつくるのは、 風土を生かした自然なワイン

曾我さんのワインの特徴は、その品種と栽培方法へのこだわりにあります。「醸造家」ではなく、「ヴィニョロン」(農夫)でいたい」という自身の哲学を体現するように、畑はピオロジックで管理され、栽培が難しいといわれる赤ワイン品種のピノ・ノワールのみを植えています。必要最低限の手入れで、手間暇かけてじっくりと丁寧に栽培。醸造においては除梗をせず、房ごと野生酵母で発酵し、酸化防止剤は「おまじない」に入れる程度。おり引きやろ過もせず、ストレスの少ない醸造方法です。「出汁文化で育った日本人の口に合うような、うま味と繊細さを持つワインが理想」と曾我さんは思いを語ります。



## 全国から注目を集める 小規模ワイナリー

余市町登地区で家族経営のワイナリー「ドメヌ タカヒコ」を営む曾我さんは、全国から注目を集める若手醸造家。国内のワイナリーで多くのワインを手がけたのち、ぶどう栽培の好適地として余市を選び移住。淡く繊細な味わいが、根強い人気を誇っています。



## ピックアップ

### ドメヌ タカヒコのワイン提供のお店から

※町内他店でも提供あり

## ピッツアとパスタの店

## Jijiya・Babaya (ジジヤ・ババヤ) Pizza and Pasta Restaurant Jijiya・Babaya

余市の海の幸を贅沢に使ったイタリアン中心のメニューを、ドメヌ タカヒコの芸術的なワインとともに味わえる人気店。天然酵母生地のピッツア「ピアンチェッティ」や「ヘラガニのトマトクリームパスタ」など、ワインがすすむ料理が充実しています。



**住所** 余市町朝日町15番地1 **TEL** 0135-22-7822

**定休日** 火曜日 **営業時間** 11:30~14:30(L.O.14:00)

**取り扱いワイン** ドメヌ タカヒコなど

Winery since 2013

# リタファーム& ワイナリー

Rita Farm & Winery

**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](mailto:info@rita-farm.jp)

**見学** 不可 ※無断で訪問及び農園に立ち入らないようお願いします。



## 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。夫の誠入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 ピノ・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」「キュヴェ・リタ」ピノ・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 エルプラザのほか、全国の酒販店にて取り扱い。

## 【おすすめの1本】

「風のヴィンヤード」ピノ・ノワール2019/750ml

果実味とタンニンが心地よい、柔らかな口当たり。ラズベリーやシナモン、なめし皮の香りが、温度変化によって楽しめます。



## 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入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。2024年より、余市の発祥の地である余市町沢町でウイスキーの蒸留が始まり、ウイスキーだけでなく余市産のぶどうを使ったブランデーやグッラッパなども製造します。



## ファームレストラン ヨイッチーニ

Farm Restaurant Yoiccini

余市産素材の質の高さと、お酒との相性の良さをもっと広めたいという思いで、2021年9月からメニューを一新。素材の味と地元ワインのマリアージュが楽しめるワインバルです。余市産北島豚のハンバーグや自家製ソーセージが人気を集めるほか、オーナーである相馬さんの農園で栽培したぶどうを使用し、ドメヌタカヒコ、ドメヌモン、ランセッカで醸造した「ソーマニヨンシリーズ」などヨイッチーニのみ取り扱っているワインも。



※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。

Winery since 2020

# ランセッカ

Lan Seqqua

**住所** 余市町登町612番地2

**TEL** 非公開

**WEB** <https://lanseqqua.jp/>

**見学** 不可 ※無断で訪問及び農園に立ち入らないようお願いいたします。



## 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年から町内ワイナリーで栽培・醸造の研修を開始し、18年に農地を取得してぶどう栽培を開始、2020年秋に醸造免許を取得しワイナリーとしてスタート。

## 町内醸造家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

奥様が農家として余市町内のワイナリーにぶどうを卸していたことから、ワイン造りを勧めら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ぶどう2種を中心に栽培。このぶどうを使ったワインは23年春に初リリースしました。



### 【ワイナリーデータ】

- 主な醸造品種 ピノ・ノワール、ツヴァイゲルト・レーベ
- 栽培面積 2ha
- 生産本数 12,000本/年
- 主なラインナップ KOYACHI バストゥグラン
- 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】2022 KOYACHI バストゥグラン/750ml

ピノ・ノワールとツヴァイゲルトで仕込んだ軽快な赤。北国らしい酸と素直な果実感が特徴的です。



## 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、ぶどう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。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



- 住所** 余市町大川町8丁目32番地
- TEL** 080-5592-1906 **定休日** 月・火曜日
- 営業時間** ランチ/11:30~14:30(L.O.14:00)  
※土・日曜のみの営業  
ディナー/18:00~22:00(L.O.21:00)  
※ワインを飲む場合は要予約
- 取り扱いワイン** ドメーヌ タカヒコ、ドメーヌ モン、ランセッカ、山田堂、Misono Vineyard、リタファーム&ワイナリー、平川ワイナリーなど

Winery since 2014

## 登醸造

Nobori Winery

- 住所** 余市町登町718番地
- E-MAIL** konishif@noborijozo.com
- WEB** <https://www.noborijozo.com>
- 見学** 不可 ※無断で訪問及び農園に立ち入らないようお願いします。



### 【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 3,000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2021/750ml

ツヴァイゲルト種を原料にしたワイン。収穫したぶどうをそのまま搾った果汁と、皮ごと漬け込んだ醸し果汁を合わせて発酵。年々、醸し比率が上がり、旨みと豊潤さが増しており、セツナイ時に心に染み入る一本。



## 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。



### 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。



### 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。1.3ha分は他ワイナリーに出荷され赤ワインになり、残り0.6ha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り、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、挑戦し続けています。



## がんがら

Yakitori Restaurant Gangara

JR余市駅から徒歩約6分。飲食店が軒を連ねる黒川町にのれんを掲げる人気店です。焼き鳥とワインを楽しめるお店として、地元住民はもちろん、遠方から訪れるワイン愛好家や旅行客まで、幅広い層に愛されています。ていねいに仕込んだ各種串ものを、炭火で香ばしく焼き上げ、肉本来の旨みを引き出しているため、ついついお酒が進みます。焼き鳥各種のほか、青つぶや白貝、塩うになど、海の物がお品書きに上るのも、余市らしさ。ワインは、町内で注目のワイナリーの銘柄も取りそろえ、その時々でさまざま。毎回、それを楽しみに訪れるリピーターも多いとか。店内はカウンターと小上がりで、合計23席。一人でも、ファミリーでもおいしい焼き鳥とワインに舌鼓を打つことができます。



※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。

Winery since 2015

# 平川ワイナリー

Hirakawa Winery

**住所** 余市町沢町201番地

**TEL** 非公開

**WEB** <https://hirakawawinery.jp/>

**見学** 不可 ※無断で訪問及び農園に立ち入らないようお願いします。



## 【ワイナリーデータ】

- 主な醸造品種 品種非公開
- 栽培面積 13ha ● 生産本数 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1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。



## 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モンベリエにて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。

## 余市澤地区の 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。



## 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作り

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で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。



## ピックアップ

### 登醸造と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



- 住所** 余市郡余市町黒川町2丁目75
- TEL** 0135-22-6109
- 定休日** 日・月曜日
- 営業時間** 17:30~22:00
- 取り扱いワイン** 登醸造、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

Winery since 2015



# ドメーヌ アツシ スズキ

Domaine Atsushi Suzuki

**住所** 非公開放

**TEL** 非公開放

**見学** 不可 ※無断で訪問及び農園に立ち入らないようお願いいたします。

## 【ワイナリーデータ】

- 主な醸造品種 ツヴァイゲルト、ピノ・ノワール、ケルナー、バッカス、シャルドネ、その他
- 栽培面積 5.6ha ●生産本数 8,000本/年
- 主なラインナップ Tomo Rouge 他
- 購入方法 直接販売はしており、全国の酒販店にて取り扱い。

## 【おすすめの1本】

Tomo Rouge / 750ml

黒い果実感の特徴的なジャミーなワイン。しっかりした味わいで鹿肉などの肉料理に合います。



## 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年余市へ移住。「ドメーヌ 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。

## 2015年ドメーヌ設立。 畑の中の小さな醸造所

余市町に移住後、ワインのおいしさに魅了された鈴木さんは、研修を受け、2021年9月に自身のワイナリーをリニューアル。畑の風景に馴染むウッドな醸造所で、夫婦でワイン造りに取り組んでいます。



## 自然派ワインで 自分だけの味わいを求めて

鈴木さんが目指すのは赤だど果実味があり余韻が長い複雑なワイン。白ならミネラルを感じるワイン。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。「手作業が多く、管理が重要ですが、それを乗り越えたおいしさがあると思っています」と鈴木さん。



「ワインを通して表現したいのは、畑に関わっている人や生物も含むぶどう畑の個性、その年のミレジム、品種個性。そこをことごとん追求していきたい」と話します。



## かくと徳島屋

Kakuto Tokushimaya Inn & Restaurant

JR余市駅の目の前、大正13年に旅館として創業しました。現在は旅館に加え、地元のワインを豊富に取り揃える食事処としても人気を集めています。食事は、余市産の野菜や魚介類をふんだんに使った和食が中心。ワインはボトルでも、グラスでも楽しめます。旬の地場産食材と町内産のワインのペアリングが堪能できる「Vin de 時候膳（ヴァン・ド・じこうぜん）」が好評で、余市観光で人気のグルメスポットにも。



※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。

Winery since 2016

# ドメヌ モン

Domaine Mont

**住所** 余市町登町898番地

**TEL** 非公開

**WEB** <https://domainemont.com>

**見学** 不可 ※無断で訪問及び農園に立ち入らないようお願いします。



## 【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 15,000本/年
- 主なラインナップ ドングリ 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。



## 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月にドメヌ モン設立。

## 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

師匠である曾我さんにならない、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。



## ドメヌ 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。



## ピックアップ

## ドメヌ アツシ スズキとドメヌ モンのワイン提供のお店から

※町内他店でも提供あり



- 住所** 余市町黒川町8丁目12
- TEL** 0135-22-6369
- 定休日** 不定休  
※ランチ・会食ともに完全予約制(当日予約不可)
- 営業時間** 予約に合わせて営業
- 取り扱いワイン** ドメヌ モン、ドメヌ タカヒコ、ドメヌ アツシ スズキ、ランセッカ、ドメヌ イチ、モンガク谷ワイナリー、山田堂、LOWBROW CRAFT、Domaine Bless

Winery since 2016

# ワイナリー 夢の森

Winery Yumenomori

- 住所** 余市町豊丘町59番地3
- TEL** 0135-48-5736
- WEB** <http://winery-yumenomori.com/>
- 見学** 不可 ※無断で訪問及び農園に立ち入らないようお願いします。



## 【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 3,000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1本】

ケルナー2021/750ml

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



## 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、プルーンやりんご、梨も栽培。子どもたちは栽培から収穫までの過程を間近で見たり、実際にぶどうを足を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。



## 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ずに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。

## ピックアップ

## 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) Wine Bar Y'n

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です。



- 住所** 余市町黒川町8丁目7番地
- TEL** 050-8883-8684
- 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、キャメルファームワイナリー、平川ワイナリーなど
- PayPay、各種カード払いOK

※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。

Winery since 2017

# キャメルファーム ワイナリー

Camel Farm Winery

**住所** 余市町登町1728番地

**TEL** 0135-22-7701

**WEB** <https://camelfarm.co.jp/>

**見学** 不可 ※無断で訪問及び農園に立ち入らないようお願いします。



## 【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/キャメル ブリュット メトドトランディショナル ブラン・ド・ノワール/レガミ ブリュット
- 購入方法 中根酒店様、馬場商店様、直営ショップ

## 【おすすめの1本】レガミ ブリュット/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。



## 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ワイナリー長に就任、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をスタート。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。



## 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

余市の冷涼な風土が育てたぶどう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。2021年にもピノ・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。また同年から農作業中の長靴でも気軽に立ち寄ることをコンセプトにしたショップ&カフェをオープン。100年先の地球や地域を見据えた持続可能な農業を目指し、人にも環境にもやさしいワイン造りへの挑戦は続きます。



## ピックアップ

### 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 LOOP (ヨイチ ループ) Restaurant & Hotel LOOP

フランスや世界各国のワインはもちろん、ドメーヌ・タカヒコなど貴重な余市産ワインを多数取り揃えております。日本国内外で修業を積んだシェフの地元食材を活かしたこだわりの料理と、ワインのマリアージュをお楽しみください。



**住所** 余市町黒川町4丁目123 **TEL** 0135-21-7722 **定休日** 月曜日

**営業時間** ランチ/12:00~14:30close ※金・土・日曜日みの営業  
ディナー/18:00~22:00close

**取り扱いワイン** キャメルファームワイナリー、ドメーヌ タカヒコ、ドメーヌ モン、ドメーヌ・ICHI、平川ワイナリーなど



※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。

Winery since 2018

# モンガク谷 ワイナリー

Mongaku Valley Winery

**住所** 余市町登町1982番地1

**TEL** 非公開

**WEB** <https://mongakuwinery.com>

**見学** 不可 ※無断で訪問及び農園に立ち入らないようお願いします。



## 木原 茂明さん

### Profile

東京都出身。北海道大学を卒業後、都内の商社に勤務。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プロducer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決めたといいます。「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、ソーヴィニオン・ブラン、ゲヴェルツトラミネール
- 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2022柄(とち)、栢(はく)、檜(なら)
- 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2022柄/750ml

7割以上をピノ・ノワールが占める辛口白ワイン。混醸することにより生まれる複雑さと繊細さ、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入れた。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。



## 中根酒店 Nakane Liquor Stores

1927年(昭和2年)創業、余市町産ぶどう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はじめたのは数十年前。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。



※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。



Winery since 2020

# ドメヌユイ

Domaine Yui

**住所** 余市郡余市町登町812番地

**E-MAIL** info@domaineyui.jp

**見学** 事前予約いただいた方のみ見学可能

## 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感じ、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思いから命名しました。



### 【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・グリ、キャンベル、デラウエア、ポートランドなど
- 栽培面積 5.0ha ● 生産本数 約10,000本/年
- 主なラインナップ T1 2021 Petillant Blanc
- 購入方法 全国の酒販店にて取り扱い。

### 【おすすめの1本】 T2+4+5 2021 Petillant Rosé Méthode Ancestrale

無農薬で栽培した自園のポートランド、キャンベルアーリー2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。「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、古くから余市に植わ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ヌユイのワイン販売のお店から

※町内他店でも販売あり



- 住所** 余市町大川町3丁目76番地
- TEL** 0135-22-2315
- 定休日** 日曜日 **営業時間** 10:00~19:30
- カード決済、アプリ決済、電子マネー利用可



Winery since 2013

# OcciGabi ワイナリー

OcciGabi Winery

**住所** 余市町山田町635番地

**TEL** 0135-48-6163

**WEB** <https://www.occigabi.net>

**見学** 事前予約制(ガイド付きランチコース6,600円)



## 【ワイナリーデータ】

- 主な醸造品種 ゲヴールツラミナー、ムスカテラー、ピノグリ、シャルドネ、アコロン、ピノ・ワール、カベルネ・クービン、カベルネ・ミトス、カベルネ・ドルサ、バラース 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種とバラースは混合して「キュベ・カベルネ」として製品化しています。

## 【おすすめの1本】キュベ・カベルネ/750ml

心地良い樽香と複雑で濃厚な飲み口で「美味しい」「こんな重い赤ワインが北海道で出来るんですね。」と大変好評です。



## 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。

代表例はカリフォルニア州ナパのワイナリー群。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なくなりました。我が国でその代表例が新潟Cave d'Occiと余市OcciGabiです。

ナパを御存知の方がおいでになったら、「あら、ここにもナパがある」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」、ナパの創始者ロバート・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



## レストランOcciGabi

Restaurant OcciGabi

半円形に設置されたテーブルから見える景色は決して他に無いものです。お楽しみください。料理数はそれ程多くありませんが1,800円からアラカルトも楽しめます。



**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

※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。

Winery since 2021

# 山田堂

Yamada-Do

**住所** 余市町登町1064番地

**TEL** 非公開

**WEB** <http://www.yamadado.jp>

**見学** 不可 ※無断で訪問及び農園に立ち入らないようお願いします。



## 【ワイナリーデータ】

- 主な醸造品種 ピノ・ノワール、ミュラー・トゥルガウ、ナイアガラ
- 栽培面積 2ha
- 生産本数 1.5万本/年
- 主なラインナップ ピノノワール・ロゼ 他
- 購入方法 直接販売はしておらず、余市町内の馬場商店などで販売。

## 【おすすめの1本】ピノノワール・ロゼ / 750ml

今後、主力としていきたいピノ・ノワールを使ったロゼ。セニエ果汁からではなく、健全に熟したぶどうから得られる香り高く飲み心地豊かなロゼを目指した1本。



## 山田 雄一郎さん

### Profile

兵庫県出身。幼稚園教諭、青年海外協力隊員を経てスペインの専門学校に留学し、ワイン醸造を学ぶ。帰国後、5年間山梨県でワイン醸造の仕事を経験。ドメヌタカヒコさんのワイン「ナナツモリ」の味に衝撃を受け、余市町へ移住。



## 目指すのは良質なテーブルワイン 若い世代にワイン文化を広めたい

2019年に余市町に移住。登地区に取得した畑で先代から引き継いだナイアガラを栽培するほか、ピノ・ノワールとミュラー・トゥルガウを植栽する予定。農業用倉庫を改築した醸造所でワイン造りに励んでいます。「今後、力を入れたいのは、ピノ・ノワールのロゼ」と山田さん。徐々にピノ・ノワールの栽培比率を高めていく予定です。野生酵母で醸す複雑味のあるワインが目標。「若い世代が手に取りやすい価格帯のテーブルワインを造り、余市や北海道のワインの裾野を広げられたら」。“山田堂”という親しみやすい名前に、その想いが込められています。



## スペインでワイン醸造を学び 山梨で経験を積んで余市へ

食と酒に関心があり、スペインでワイン醸造を学んだ山田さん。山梨県のワインメーカーで働いていたとき、ドメヌタカヒコさんの「ナナツモリ ピノ・ノワール」を飲んで衝撃を受けます。「そのおいしさに感動し、余市という土地のポテンシャルの高さに可能性を感じました」と話します。



## ピックアップ

### 山田堂のワイン提供のお店から

※町内他店でも提供あり



## 馬場商店

Baba Liquor Stores

後志自動車道余市ICから車で約3分、余市産ぶどうを使ったワインが豊富に揃う馬場商店。平川ワイナリーのワインをはじめ、取扱店限定の商品を目当てに遠方から通う常連も少なくありません。山田堂のワインも随時入荷。

**住所** 余市町黒川町16丁目2番地3

**TEL** 0135-22-3587

**定休日** 水曜日

**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。



Winery since 2021

# Misono Vineyard

**住所** 余市町美園町138番地1

**TEL** 非公開

**WEB** <https://misono-vineyard.com>

**E-MAIL** [info@misono-vineyard.com](mailto:info@misono-vineyard.com)

**見学** 不可 ※無断で訪問及び農園に立ち入らないようお願いします。



松村 宗雄さん  
生賀 慧さん  
大谷 祥太郎さん

### Profile

パーガンディー(株)代表の松村さんは新潟県出身。総合商社勤務を経て、東京・青山でブルゴーニュとシャンパーニュ専門のワインバーを経営、ソムリエ資格を取得。栽培・醸造担当の生賀さんは大阪府出身。大谷さんは福岡県出身。



欧州ではワインは

単なる飲料ではなかった…

代表の松村さんは、商社勤務時代、航空関連運輸出業務の後、中田英寿選手移籍時の伊サッカーSERIE A、及び、当時世界王者だったサッカー仏代表対日本代表の放送権契約・TV放送業務などに従事。欧州の客先がワインをコミュニケーション・ツールとしていることに触れ、更にその文化と奥深さに感銘を受けました。



### 【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、アルパリーニョ、ナイアガラ、デラウエアなど
- 栽培面積 6ha(内、植栽済4ha)
- 生産本数 8,500本/年(2023ヴィンテージ)
- 主なラインナップ Pinot Noir 2022 / Amber Niagara 2023
- 購入方法 全国の酒販店

### 【おすすめの1本】 Pinot Noir / 750ml

柔らかいスマイル色をまとい、充実した果実味、ふわりとした酸。100%除梗・天然酵母発酵。あと数年の熟成後にコルクを開けて、じっくり味わっていただきたいワインです。



余市から世界へ向けて、  
ピノ・ノワールとシャルドネ

松村さんは、2017年、友人でフランス名門ワイナリー「ドメーヌ・ド・モンティーユ」社長のエチヌ・ド・モンティーユさんの函館プロジェクトの立ち上げに参画。2019年、「北海道で世界に向けてワインをつくろう」と、ブルゴーニュ地方コートドールを思わせる余市町の東向き丘陵地を開墾。街と石狩湾を一望するVineyardで、元々あった古木のデラウエアとナイアガラから日常的に楽しめるワインを、新たに植栽した10クローン/系統のピノ・ノワールと4クローン/系統のシャルドネ、そして期待の品種アルパリーニョから、世界に通用する様な香り高く余韻の長いワインを、目指します。



ピックアップ

Misono Vineyardのワイン提供のお店から

※町内他店でも提供あり



Qunpue (くんぷう)

Qunpue wine & café

余市駅前にあるワイン&カフェ。ソムリエの資格を持ち、自らワイナリーを訪れワインを学ぶ新居さんがセレクトした、地元ワインやナチュラルワインを提供しています。牛ほほ肉の赤ワイン煮などのフードとのペアリングも楽しみのひとつ。



**住所** 余市町黒川町8丁目11 **TEL** 050-3176-6486 **定休日** 不定休

**営業時間** 17:00~21:00

**取り扱いワイン** Misono Vineyard、ドメーヌ タカヒコ、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。



Winery since 2022

# LOWBROW CRAFT

**住所** 余市町登町987番地2

**TEL** なし

**WEB** <https://lowbrowcraft.jp/>

**見学** 不可 ※無断で訪問及び農園に立ち入らないようお願いします。



## 【ワイナリーデータ】

- 主な醸造品種 ツヴァイゲルト、ピノ・グリ
- 栽培面積 栽培面積2ha ●生産本数 1万本/年
- 主なラインナップ Niagara、ピノ・グリなど
- 購入方法 直接販売はしておらず、余市町内など北海道内や一部本州の酒販店で販売。

## 【おすすめの1本】 Niagara2022/750ml

余市町内のさまざまな生産者によるナイアガラを醸造し、レモンピールを思わせるフレッシュさと深み、両方が感じられる複雑味が特徴。



## 赤城 学さん

### Profile

千葉県出身。2014年、北海道に移住。農園で4年間、ぶどう栽培に従事した後、登地区に畑を取得。ぶどうを栽培しながら、ドメヌ・タカヒコで3年間研修を受ける。2022年、ワイン醸造を開始。



## リンゴの雪室を活用した 石蔵のワイン醸造所

登地区の余市SAGRAに隣接するワイン醸造所「LOWBROW CRAFT」。かつてりんごを保管する雪室だった石蔵を活用し、2022年10月から操業を始めました。ここでワインを醸造するのは、赤城学さん。「ドメヌ・タカヒコ」で3年間、研修を積みながら、同じく登地区に自身の畑を持ち、ワイン用ぶどうの栽培に力を注いできました。縁あって、ここでワイン造りをスタートさせました。



## 新しさだけでなく伝統も大切に。 気軽に飲めるテーブルワインを

初年度は、自身の畑だけでなく、近隣の農家で採れたぶどうも受け入れ、ワインを醸造しています。初リリースは、ナイアガラ。ピノ・グリは樽熟成して、2024年の春頃に初出荷。自身の畑では、ピノ・グリとツヴァイゲルト・レーベを1haずつ栽培しています。「ツヴァイは、北海道で長くつくられてきたワイン用のぶどう。本場オーストリアに負けない、果実味と華やかさを持つワインに醸したいですね」と赤城さん。今後は、自身の畑でも栽培品種を増やしていく予定です。赤城さんが目指すのは、気取らずに毎日の食事と一緒に楽しめるテーブルワイン。「ワインの醸造家というより、ぶどうの生産者であることを忘れたくないですね」と話します。



## ピックアップ

## LOWBROW CRAFTのワイン提供のお店から

※町内他店でも提供あり



## 余市SAGRA

Locanda Yoichi SAGRA

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するイタリアンの名店。余市の風土にインスパイアされた独創的な料理は、地元ワイナリーから仕入れるワインと相性抜群。宿泊施設も備えているので、ゆったりと食を通じた豊かな時間を楽しむことができます。



**住所** 余市町登町987番地2 **営業時間** 1日2組限定、食事・宿泊とも前日までの予約制

**定休日** 不定休 **ランチ** /12:00～※冬期はお問い合わせください。

**TEL** 0135-22-2800 **ディナー** /18:00～

**チェックイン** 17:00～ **チェックアウト** ～10:00

**取り扱い** **ワイン** LOWBROW CRAFT、ドメヌ・タカヒコ、登醸造など

※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。

Winery since 2023

# ドメヌ・ミズキ ナカイ

Domaine Mizuki Nakai

**住所** 余市町登町1383

**TEL** 0135-22-2565

**WEB** <https://www.nakaikanko.com>

**見学** 不可 ※無断で訪問及び農園に立ち入らないようお願いいたします。



## 【ワイナリーデータ】

- 主な醸造品種 ピノ・ノワール、ケルナー、ツヴァイゲルトレーベ
- 栽培面積 5.2ha
- 生産本数 3,000本/年
- 主なラインナップ ピノ・ノワールロゼ / ケルナー
- 購入方法 直売所、道内酒販店で販売予定。販売開始時期は未定。

## 【おすすめの1本】ピノ・ノワールロゼ 2023 / 750ml

うま味が感じられるロゼを理想とし、バランスのいい酸味と深みのある味わいを目指して醸造。和食や魚料理に合うロゼが目標。



中井 瑞葵さん

### Profile

1996年、余市町生まれ。町内の中井観光農園5代目。農業大学で農業経営を学び、卒業後に実家で就農。ぶどうやりんごの栽培に携わる。2021年冬からドメヌ タカヒコで研修に入る。23年より研修の傍ら、自身の設備で醸造を開始。

## 有機農法にも挑戦し ロゼが中心のワイナリーに

中井観光農園のワイナリー「ドメヌ・ミズキ ナカイ」で醸造家としてのキャリアをスタートさせたのは、5代目の中井瑞葵さん。2018年に就農して以来、ぶどうやりんご、さくらんぼなどを栽培してきました。「昔からあるぶどう農家として初めての挑戦です。周囲の期待も大きいと思うので、いい前例を作っていきたい」と意気込みます。ピノ・ノワールを主体に、味わい深いロゼワインを目指しています。「余市の魚料理に合わせるのが理想です」。慣行農法に加えて、新しい区画では有機農法にも挑戦するという中井さん。「発酵を助けてくれる微生物のことを考えた土作りにも取り組みたいです」。初リリースは2024年秋以降を予定しています。



## 余市町初、ぶどう農家の ワイナリーがついに誕生

果樹が列を成す向こうに、日本海を一望する中井観光農園。農家として約100年の歴史を誇り、40年前からワイン用ぶどうを栽培し、メーカーに供給してきました。ワイン醸造家からの信頼も厚い農園に2023年、ワイナリーが誕生。町内のぶどう農家で初となるワイナリーに期待が集まります。



Winery since 2023

# YOKA WINERY

**住所** 余市町登町1828

**TEL** 非公開

**WEB** <https://www.yoka-winery.com/>

**見学** 不可 ※無断で訪問及び農園に立ち入らないようお願いします。



## 【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、ケルナー
- 栽培面積 2.1ha
- 生産本数 6,000~1万本/年
- 主なラインナップ 余香シリーズ / 喜久シリーズ
- 購入方法 全国の取扱酒販店で販売。

## 【おすすめの1本】 余香 ビノ・ノワール / 750ml

手除梗(うち全房50%)した後に45日間コールドマセラシオン。野生酵母で発酵させ、1年間樽熟成。果実味や余韻がくせになり、また飲みたくなる味わいに。



## 喜久 雅史さん

### Profile

福岡県出身。銀行勤務を経て、2019年に41歳で余市に移住し就農。町内の木村農園で1年間ぶどう栽培を学び、自身の農地を開墾、植栽しながら、岩見沢市の10Rワイナリーに4年間通い、ワインの醸造技術を身につける。23年から自社醸造を開始。



## 大地と格闘しながら開墾し 丁寧にぶどうの一滴を醸す

30年以上耕作放棄地だった農地の開墾には苦労が多く、何度も出現する巨大な石や岩盤と格闘しながら4年をかけて植栽が一段落しました。移住から5年目の2023年、果実酒製造免許(特区)



## MBAの論文がきっかけで 銀行員からワインメーカーに

余市町登のモンガク地区で、りんご園だった南西向きの日当たり良好な畑を取得し、2019年から農地造りを始めた喜久雅史さん。前職は銀行員で、MBAを取得する際にはワイナリーのスタートアップに関する修士論文を執筆。いつしか自身もワイン造りを夢見るようになり、余市への移住を決意しました。



の基準となる収量を自社畑で確保する見込みが立ったことから、自社の設備で醸造をスタート。品質を追求しながらこだわりのあるワイン造りを実践しています。例えば、シャルドネの仕込みは全房プレスを基本としながら、一部手除梗して果皮とスキンコンタクトさせるなど、小規模ならではの特性を活かしたきめ細かな仕上げも特徴。「この土地とともに生きながら、足腰の強い農業を実践できたら」と言葉に力をこめます。



Winery since 2020

# ドメーヌ・ICHI

(ベリーベリーファーム&ワイナリー仁木)

Domaine ICHI

**住所** 仁木町東町16丁目118番地

**TEL** 0135-32-3020

**WEB** <http://www.organicwine.jp>

**見学** 不可 ※今後対応を検討しています。



## 【ワイナリーデータ】

- 主な醸造品種 ビノ・ノワール、ピノ・グリ、ゲヴェルトツラミナー、ナイアガラ、ポトランド、キャンベル、旅路など
- 栽培面積 20ha(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、フルーツパークにぎ、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+ 2020

(Pinot Noir Rosé Cuvée Torelbon) / 750ml

ロゼとは言いつつも造り方は【赤】で、手除梗の山頂のピノ・ノワールと樹齢12年の古ビノ・ノワールを全房でそれぞれ約3週間醸した後ブレンドし、古樽で約1年熟成させました。優しいマイルドな香りと味の中に、しっかりとした骨格のあるロゼです。



## 上田 一郎さん(左)・栗田 康隆さん(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「ドメーヌ・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)



## 🍷 地域に根ざしたぶどうの魅力をも大切にワイン造り

2020年、新たな場所で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し、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。



## 🍷 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「ドメーヌ・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

ベリーベリーファーム&ワイナリー仁木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

Restaurant Very Berry Farm

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、近隣で収穫され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** 火曜日、12月～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。

Winery since 2018

# ヴィンヤデ オロ ボデガ

Viña de oro bodega

**住所** 仁木町旭台228番地1

**TEL** 090-8360-2072

**WEB** <http://vina-de-oro-bodega.net>

**見学** 不可 ※無断で訪問及び農園に立ち入らないようお願いします。



## 【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3,400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が、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。



## 金田 浩明さん

### Profile

1989年山口県生まれ。ヴィンヤデ 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積み、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。



## 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。



Winery since 2020

# Domaine Bless

- 住所** 仁木町旭台303番地
- TEL** 0135-31-3311
- WEB** <https://domaine-bless.com/>
- 見学** カフェ営業期間中(5月～9月)の15:00～ワイナリーツアーの申し込み可能(要予約:10名限定)



## 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、2020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

札幌で医療技術職に就いていた本間さんは、国内外のワイナリーを訪れ、様々なワインに触れる中で、北海道の自然が生み出す特別な環境でワイン造りを志すようになりました。2015年に夫婦で仁木町に移住し耕作放棄地であった畑を取得、造成を行い南斜面のぶどう栽培に適した自然条件を備えた農園整備を行いました。



### 【ワイナリーデータ】

- 主な醸造品種 ビノ・ノワール、ムニエ、ドルンフェルダー、メルロー、シャルドネ、ピノ・グリ、トラミナーナ、ピノ・ブラン、リースリング、ミュスカ、オーセロワ、ゲヴェルツトラミネール
- 栽培面積 2.2ha ●生産本数 15,000本/年
- 主なラインナップ MUSUBI 2022/MIYABI 2022
- 購入方法 併設するカフェにてグラスワインを提供している他、全国酒販店で販売。

### 【おすすめの1本】MUSUBI 2022/750ml

自社でとれた7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、程よい苦みが後味を引き締めてくれます。



### 訪れた人が楽しめるワイナリーを目指して

#### 「Domaine Bless

はただのワイナリーではありません。ぶどう畑を望む美しい環境で、食事や宿泊が楽しめる施設も整えています。訪れる皆さまには、私たちのワインへの情熱だけでなく、自分たちがワイン好きで旅行した時に欲しいと思っていたもの、広大なぶどう畑を眺めながらお客様にゆったりとくつろいで頂ける空間や宿泊施設など、私達夫婦があったらいいなと思っていたものを少しずつ実現しています」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

#### Domaine Blessのワイン提供のお店から

※町内他店でも提供あり



## Domaine Bless Café Domaine Bless

土日限定のカフェ、コンドミニアムを併設し、目の前にぶどう畑が広がるカフェでは、ワインに合う食事やテイスティングが楽しめる。カフェ営業期間中はワイナリーツアーも行っていきます(要予約)。



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



Winery since 2020



# ドメヌ・アルビオーズ

Domaine Harbioso



**住所** 仁木町旭台306

**E-MAIL** a.hattori@yoichigawa-wineryclub.com

**WEB** <http://www.yoichigawa-wineryclub.com/>

**見学** 不可 ※今後対応を予定しています。

## 【ワイナリーデータ】

- 主な醸造品種 ケルナー、ピノ・ノワール
- 栽培面積 1.5ha ●生産本数 2,400本/年
- 主なラインナップ BONBORI(ケルナー、ロゼ、ピノ・ノワール) / BONBORI遅摘みなど
- 購入方法 直接販売はしておらず、余市町内や道内の酒販店で販売。

## 【おすすめの1本】 BONBORI 2022 / 750ml

ケルナー100%の白ワイン。糖度が高くハイアルコール、すっきりとした甘みを感じるセミドライタイプ。みかんや柚子など、和の柑橘が香る。



## 服部 久美子さん 碧さん



### Profile

福岡県出身。2019年、親子で仁木町に移住。耕作放棄地を開墾し、ぶどうの苗木を植える。22年に委託醸造により初ヴィンテージ「BONBORI(雪洞)2021」をリリース。22年産のぶどうから、自社で醸造をスタート。

## 福岡から移住し開墾。 親子で造るワイナリー

仁木町旭台に佇む「ドメヌ・アルビオーズ」は、福岡県で創業し美と健康の追求に取り組む(株)フィールドオブドリームスを母体とするワイナリーです。耕作放棄地だったこの場所に、一からぶどう畑を耕しワイン醸造への情熱を燃やしてきたのは、2019年に福岡から移住してきた服部久美子さんと長男の碧さん。親子二人三脚の挑戦が始まりました。



## 「BONBORI(雪洞)」に 想いを込めてぶどうを栽培。

自社の醸造設備で造ったワインは、23年秋にリリースされました。ワインの名前は「BONBORI」。雪のかまくらを意味し、寒い冬の間も雪がぶどうの木を守ってくれることから命名。現在、1.5haの畑で、ケルナーとピノ・ノワールを栽培し、白、ロゼ、赤を醸造しています。今後はさらに1.5haほど畑を広げる予定です。「ゲベルツなど、アルザス系の品種を増やしたいですね」と親子で意欲を見せます。「仁木町にはアルザス系品種に力を入れているワイナリーが多いので、この地域らしさを担っていけたら」とは、碧さん。農業や化学肥料は極力使わないよう、こまめに畑を見て歩き手入れをし、ぶどう本来の力を最大限に生かしたワイン醸造に取り組んでいます。



# ぶどう生産者からのメッセージ

messages from grape growers

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、パッカス、ドルンフェルダー、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。株式会社はこだてわいんをはじめ、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応え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町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ね。



message  
02

木村 農園

木村 幸司さん

住所 余市町登町1720番地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

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がよく華やかな香りが魅力といわれるピノ・ノワールは、ほかの品種に比べて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、気候をみながら毎日畑に出て、房の中の花かすを手作業ではらい大切に育てています。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楽しんでほしいです。



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、パッカス、ソーヴィニヨン・ブラン

素晴らしい仲間と出会えたことをきっかけに、ワイン用ぶどうの栽培を始めたのは昭和60年。これまでに何度もヨーロッパへ視察に行き、畑作りを学んできました。現在は北海道ワイン株式会社と栽培契約を結び、要望にあわせたぶどうを栽培しています。最近はワインを飲む人が増え、求められる味も多岐にわたっていますが、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  
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。バックスを中心に栽培し、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ます。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。そして町が目されるだけでなくこの土地の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 雄一さん

住所 余市町登町600番地 栽培面積 7.5ha

主な栽培品種 ケルナー、ツヴァイゲルト・レーベ、バックス、ピノ・ノワール

父の代のときの平成2年に、りんご農家からワイン用ぶどう農家へ転換しました。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。土作りにこだわり、手作業と機械作業で効率的に管理しながら、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。父から引き継いでも家族で協力し、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、ソーヴィニオン・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、先代が池田町ぶどう・ぶどう酒研究所から、十勝では育てられない品種の栽培を委託されたこと。現在も意見交換をしながら、糖度や質の向上を目指しています。私がこの仕事をしているのは“好きだから”。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。





## 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 >>



広々と連なる余市の果樹園では、初夏のいちごから始まり、さくらんぼ、プラム、もも、ぶどう、りんごといった季節折々の果物が次々と収穫されます。



町の北側が日本海に面し、積丹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。



「日本のウイスキーの父」と呼ばれるニッカウヰスキー創業者・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。



余市でつくられたぶどう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。



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「ドメヌ」も次々と設立されています。



P32にあるような余市で行われるイベントの子ケツなども取り扱っています。是非ご覧ください！

### 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 >>



仁木町は北海道一のさくらんぼの産地です。昼夜の寒暖差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。



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。



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。



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ぶどうは、仁木町でも力を入れて生産しています。



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。



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。

※写真はイメージです



# フルーツ王国に広がる酒文化



余市町・仁木町では特産の果実を使った多種多様な酒造りが広がっており、ワインの枠を飛び出し新たな酒文化が芽生えています。



## クラフトビール

### 余市ビール

定番品数種類を始め、余市産ビーツを使う「ビーツヘイジーIPA」や余市産ナイアガラの果皮を使用した「フルーツエール」など地元由来のビールなど限定品も揃います。

#### 購入方法

エルラプラザ、柿崎商店、新千歳空港など

#### WEB

<http://www.yoichibeer.com/>



## クラフトビール

### にきや FARM & BREWERY

2021年、「観光農園 原田園」を引き継いだ「にきや」。りんごなどの果樹栽培を継続し、新たにビール醸造もスタート。現在は自社栽培のホップを一部使用した定番3種類を発売。今後も新しいビールを順次リリースする予定です。

購入方法 店舗にて販売

住所 仁木町南町10丁目105-4

TEL 0135-31-3777

営業時間 10:00~16:00  
(7月~10月)

定休日 不定休、冬期休業  
(クラフトビールの購入可能)

#### WEB

<https://nikiya-farm.co.jp/>



## シードル

### Pink Orchards

2017年に余市町へ移住した木内美佳さん。余市のりんご栽培の伝統と長いイギリス生活の中で馴染みのあったシードルの繋がりにから、シードルの醸造を始めました。日本でも珍しい醸造品種のりんご栽培や樽熟成をし、味わい深い数種類のシードルを醸造しています。

#### 購入方法

自社ホームページに掲載しているリストにある余市、小樽、ニセコ、札幌を始めとした酒販店にて販売

#### WEB

<https://pinkorchards.stores.jp/>



## フルーツリキュール

### 余市リキュールファクトリー

小樽の酒蔵で15年以上、杜氏を務めた寺尾光司さんが2021年4月に開業。町内の農園から仕入れた、りんごやぶどうなどで果実味がしっかり感じられるリキュールを製造しています。常時40種類ほどを用意しています。

購入方法 店頭販売、地方発送可

住所 余市町黒川町8-2 1階

TEL 090-9526-9773

営業時間 10:00~18:00  
※平日はお電話ください

定休日 平日不定休

#### WEB

<https://www.yoichi-lf.com/>



## フルーツリキュールが楽しめるお店

### レストラン&カフェ マーブルー

道内の人気ブライダルレストランなどを率いたシェフ、大岩聖史さんが、余市産の野菜や前浜で自ら釣り上げた魚を使い、目にも鮮やかな料理を提供。余市リキュールファクトリーの商品がグラスで飲めます。食前・食後のお酒として人気。

住所 余市町黒川町4丁目106

TEL 050-3559-8200

営業時間 ランチ11:00~14:00L.O.  
ディナー17:00~20:00L.O.

定休日 火・水曜日、祝日より変動あり

#### WEB

<https://www.mareblu-moran.com/>



## 余市町&仁木町

# Topics

余市町・仁木町では、ワインツーリズムをさらに盛り上げる話題が目白押し。新しくリリースされるワインも続々登場。アップデートを続ける余市・仁木ワインツーリズムのコンテンツにご注目ください。

余市町  
1  
Topics

### 余市町ワイン大使「髭男爵・ひぐち君」 余市町産ワインを全力PR!



photo by Yuri Yamasaki

2022年5月、日本ワインに詳しいお笑い芸人の『髭男爵・ひぐち君』が、余市町で生産されたぶどうやワインを応援する「余市町ワイン大使」に就任しました。

ひぐち君は、就任して以降余市町の様々なヴィンヤードやワイナリーを訪れ、木村農園などで年間を通して農作業の手伝いをするなど余市町産ワインへの理解を深めています。また、町が主催するワインに関する各種イベントに参加して、笑いを含んだ知識を披露して会場を盛り上げたり、独自のツアーを企画したりと全力で余市町産ワインやブドウのPRをしています。その様子はひぐち君のSNSの投稿で確認できますのでぜひチェックしてみてください! ➡



余市町  
2  
Topics

### 「リーデル・ジャパン」初プロデュースのワインが完成!

2022年3月、余市町はウィングラスメーカーの世界的老舗「リーデル・ジャパン」と包括連携協定を締結しました。

連携協定に基づく事業として、町内飲食店でのウィングラスの普及やリーデル銀座店に余市町産ワインコーナーを設けるなど、余市町のワイン事業の振興やワイン文化の普及の取り組みをしています。2023年9月にはリーデル・ジャパンがプロデュースし、町内ワイナリーの「ドメヌ タカヒコ」代表の曾我貴彦氏が醸造を手掛けたワイン「ヨイチ・ノポリ・ツヴァイ2022」が初披露されました。リーデル・ジャパンのウォルフガング・アンギャル社長は「リーデルの本拠地オーストリアを代表する黒ブドウ・ツヴァイゲルトレーベは、余市町が国内の生産量第1位。ツヴァイとピノ・ノワールを使ったこのワインはまさにリーデルと余市町の架け橋となる存在です」と熱く語っています。このワインは2023年度の「余市町ふるさと納税」の返礼品で提供されました。今後もリーデル・ジャパンと余市町の取り組みにご注目ください。



余市町  
3  
Topics

### 余市町農園応援サポーター CHEERS(チアーズ)登録者募集



チアーズとは、余市町に興味のある方やぶどう収穫をボランティアでお手伝いしたい方など、町内のワイナリーや農家をつなぐLINE公式アカウントです。余市町へ足を運び、そこで生活する人々と交流していただくことで、最終的な商品だけではなく、余市町自体のファンになっていただきたい。そんな想いを込めて、援農ボランティアの随時募集を行っています。ボランティア情報だけではなく各種イベント情報についても情報提供していますので、余市町のワインにご興味ある方はぜひご登録ください。

登録はこちらから! ▶



仁木町  
1  
Topics

## 蕎麦と日本ワインの店「naritaya」 が自社ぶどうのワインをリリース

仁木町・旭台の蕎麦と日本ワインの店「naritaya」は2020年から自社畑でワイン用ぶどうを栽培。シャルドネ、ピノ・グリ、ピノ・ブラン、リースリングといった欧州品種から造られるワインは蕎麦にも良く合うと評判です。4品種+αのフィールドブレンド(混醸)で野生酵母の力だけで発酵したワインは、naritaya店内で提供されるほか、一般販売も予定しています。詳細はウェブサイト参照。



※写真は2021ヴィンテージ

住所 仁木町旭台257  
TEL 0135-32-3877  
WEB <https://www.naritaya-niki.jp>



仁木町  
2  
Topics

## 仁木フルーツ& ワインマラニック

本年、4年ぶりに大会を開催。仁木町ののどかな田園風景の中、美しいワイン畑や果樹園をつなぐ特色あるコースと、町内で生産されるくだもの、ミニトマト、そしてワインやジュースを堪能できるエイドステーションが好評を博しています。



仁木町  
3  
Topics

## 仁木町地域おこし協力隊が作ったワイン 2種類同時発売!

仁木町はワイン産地として知名度が上がりつつある一方、「地元産のワインが地元で手に入らない」というお客様の声を耳にする機会が多いのも実情。2022年秋に町内の農家から原料ぶどう提供のお話をいただいたのをきっかけに、「地元で買える・飲めるカジュアルなワイン」の製造を決定。町内でワインぶどう農家として就農していた福光(協力隊OB)、これまでワインづくり経験のなかった三浦・山口(現役隊員)の3名がチームでワインづくりに取り組み、この度製品をリリース。

微発泡スパークリングワイン  
(ロゼ・白)

- (左)ニキースト・バッファロー・ペティアン・ロゼ 2022
- (右)ニキースト・ポートランド・ペティアン・ブラン2022

希望小売価格(消費税抜き)  
各2,400円



余市町  
&  
仁木町  
Topics

## 余市町で生産したぶどうを使用したワインをアサヒビールが初リリース

アサヒビール社は2017年2月設立のニッカ余市ヴィンヤード社を通じて、2019年までに6haのぶどう用農地を余市町梅川町に取得、仁木町のNIKI Hillsヴィレッジと包括業務提携を締結し、2019年より醸造試験を開始しました。

2023年10月に「まだ世にないワインの可能性を、余市から」=「Next Yoichi Value」の頭文字から名付けた「エヌ・ワイ・ブイ余市ケルナー 2022」(醸造:NIKI Hillsヴィレッジ)を初リリース。りんご、洋梨のようなフルーティな香りが広がり、きれいな酸と心地よいかすかな苦みが調和したすっきりとした味わい特徴です。2024年以降もピノ・ノワールなど「Next Yoichi Value」の進化の可能性を追い求めたワインを発売する予定です。「エヌ・ワイ・ブイ余市ケルナー 2022」は北海道内の酒販店で限定販売されているほか、余市町のぶらさと納税返礼品でも取り扱っています。



WEB

<https://www.asahibeer.co.jp/enjoy/wine/nyv/>



# 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、余市町・仁木町の素晴らしさをたっぷり味わえる観光タクシープラン。  
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。

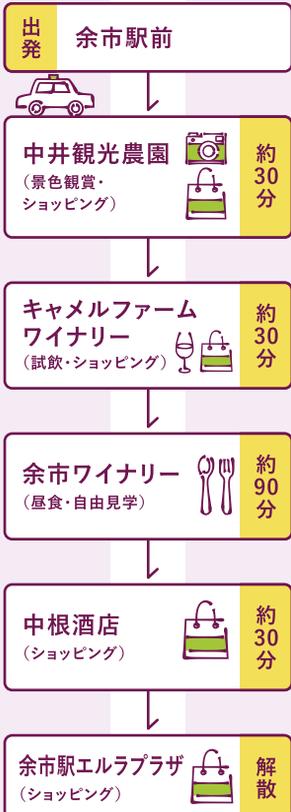
プラン  
共通  
ルール

- 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%
- 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4時間  
【乗車料金】24,960円



**PLAN B** 【所要時間】約3時間  
【乗車料金】18,720円



**PLAN C** 【所要時間】約2時間30分  
【乗車料金】15,600円



→ 駅まで徒歩約3分



## イベント情報



余市町・仁木町では、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。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二次元バーコードよりWEBサイトをご覧ください。

### 余市町のおすすめイベント

余市町のイベントはこちらをチェック! >>



#### La Fête des Vignerons à YOICHI (ラフェト)

余市町登地区を中心とするワイナリーやヴィンヤードを巡る農園開放祭。地元の希少なワインを楽しむことができる事前申込制のイベントです。



#### 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と巡る、ワイン初心者のためのツアー。素敵な景観を眺めつつ、ぶどう栽培についてやワインと余市の関係などを紹介。



余市牡蠣と  
ワインまつり  
～余市町の  
海と丘を訪ねる  
おいしい一日～

2023年に沢町の平川ワイナリーで初開催された、余市の豊富な海産物や農畜産物をワインと一緒に楽しむマリアージュイベント。2024年からは出店者数を拡大して開催予定。

### 仁木町のおすすめイベント

仁木町のイベントはこちらをチェック! >>



#### 仁木のワイナリーを巡るワインバス(夏期運行予定)



JR仁木駅から町内ワイナリーやヴィンヤード、飲食店などを巡るワインバスを運行。車窓からぶどう畑を望み、テイスティングを楽しみながら散策できます。

#### ワイリングウォークフェスNIKI



2023年から、町内ワイナリーや飲食店を巡りながら仁木町産ワインとペアリングフードを堪能できるイベントがスタート。町内のワイン生産者が旭台地区に集結してワインの提供や、地元食材を使用した各ワインに合わせて開発したペアリングフードが楽しめます。



## 余市町・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

#### 柿崎商店

住所 余市町黒川町7丁目25番地  
TEL 0135-22-3354

#### エルラプラザ

住所 余市町黒川町5丁目43番地  
(JR余市駅に隣接)  
TEL 0135-22-1515

#### キャメルファームワイナリー ショップ&カフェ

住所 余市町登町1725番地3  
TEL 0135-22-7701

#### 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

#### 仁木町観光管理 センター

住所 仁木町北町8丁目17番地  
TEL 0135-32-2711

#### 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。

# 余市・仁木 ヴィンヤード&ワイナリー map



JR余市駅周辺 拡大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。

掲載施設、店舗の営業時間などは、状況により変わる場合がありますので、事前にお問い合わせの上、ご利用ください。

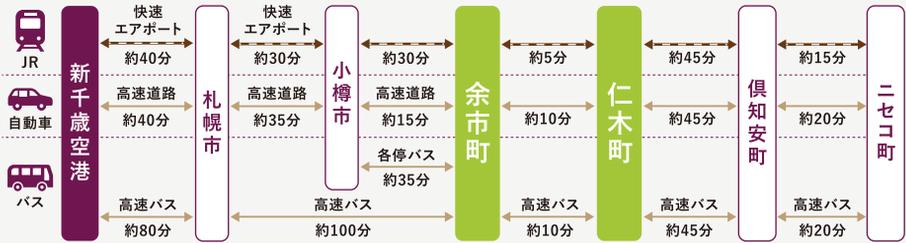
凡例

	ヴィンヤード
	ワイナリー
	飲食店
	ワイン・その他お酒販売
	宿泊施設
	温泉施設

施設名は裏表紙をご覧ください

# Access information

余市町・仁木町へのアクセス



## 交通機関

- JR北海道 余市駅 — 余市町黒川町5-43 TEL:0135-23-3631
- 中央バス 余市営業所 — 余市町梅川町775 TEL:0135-23-2175

## ハイヤー・タクシー

- つばめタクシー — 余市町黒川町8-37 TEL:0135-23-3111
- 五共ハイヤー — 仁木町北町1-45 TEL:0135-32-2430

## レンタカー

- よいちレンタ・カーリース — 余市町大川町10-28 TEL:0135-23-3821
- 余市自動車工業 — 余市町大川町16-5 TEL:0135-23-4123

## 救急病院

- 余市協会病院 — 余市町黒川町19-1-1 TEL:0135-23-3126

## 宿泊・温泉

- |  |  |
|--|--|
| ① ホテル水明閣 — 余市町山田町687 TEL:0135-22-2838              | ⑭ コンドミニウムエマ — 余市町栄町28 TEL:011-211-0371                       |
| ② エーヴランドホテル — 余市町登町2361-1 TEL:0135-22-0011         | ⑮ ミナノ・ブレイヴレレッジ — 余市町沢町467-1 TEL:070-9000-4137                |
| ③ VILLA つるかめ — 余市町栄町22-1 TEL:0135-22-1126          | ⑯ 余市アウトドアパーク・ノボリ — 余市町登町907-1 TEL:0135-22-3000               |
| ④ プチホテル ノースショア — 余市町栄町29-39 TEL:0135-22-7831       | ⑰ ライダーハウス Nagi — 余市町栄町8 TEL:0135-48-7500                     |
| ⑤ ホテルサンアート — 余市町大川町6-35 TEL:0135-22-6070           | ⑱ 農村公園フルーツパークにき(冬期休業) — 仁木町東町16-121 TEL:0135-32-3500         |
| ⑥ かくと徳島屋 — 余市町黒川町8-12 TEL:0135-22-6369             | ⑲ Domaine Bless — 仁木町旭台303 TEL:0135-31-3311                  |
| ⑦ 民宿豊浜 — 余市町豊浜町81 TEL:0135-23-2458                 | ⑳ 民泊・レンタル1軒家 A-ja — 仁木町西町3-5 TEL:090-8278-2565               |
| ⑧ 民宿どう — 余市町豊浜町100-1 TEL:0135-23-3837              | ㉑ naritaya lodge — 仁木町旭台257 TEL:0135-32-3877                 |
| ⑨ ゲストハウス余市 — 余市町山田町379-1 TEL:0135-23-5337          | ㉒ 古民家の宿あずま — 仁木町北町12-32-1 TEL:090-8272-9932                  |
| ⑩ 余市ゲストハウスはれるや — 余市町浜中町242-1 TEL:090-8707-4281     | ㉓ Casual Inn Niki (カジュアルイン仁木) — 仁木町北町8-25-1 TEL:011-520-7600 |
| ⑪ 余市SAGRA — 余市町登町987-2 TEL:0135-22-2800            | ㉔ NIKI Hills Winery — 仁木町旭台148-1 TEL:0135-32-3801            |
| ⑫ LOOP — 余市町黒川町4-123 TEL:0135-21-7722              | ㉕ ノチウ アウトドア PARK — 仁木町大江3-254 TEL:090-6213-0484              |
| ⑬ 余市ヴィンヤードグランピング — 余市町登町1399-1 TEL:050-3131-4075   | ㉖ Mount NIKI — 仁木町大江2-715-1                                  |
| ⑭ Mountain View Totoro — 余市町入舟町48                  | ㉗ 鶴亀温泉 — 余市町栄町22-1 TEL:0135-22-1126                          |
| ⑮ マトリョーシカハウス — 余市町登町2092-6 TEL:0135-48-5850        | ㉘ 余市川温泉 — 余市町入舟町322 TEL:0135-22-4126                         |
| ⑯ 北海道エコビレッジ推進プロジェクト — 余市町登町1863 TEL:0135-22-6666   | ㉙ よいち観光温泉 — 余市町山田町7 TEL:0135-22-3658                         |
| ⑰ 民宿ぎんざ — 余市町黒川町2-214 TEL:0135-22-3694             |  |
| ⑱ SAUNA VILLA YOICHI — 余市町入舟町233-2                 |  |
| ⑲ minpaku NAKAGEN — 余市町入舟町350-12 TEL:090-8901-5915 |  |
| ⑳ Beach Front Fugoppe — 余市町栄町172                   |  |
| ㉑ ZABOCON YOICHI VILLA — 余市町栄町28-34                |  |

余市町の  
宿泊施設は  
コチラから



仁木町の  
宿泊施設は  
コチラから



### 【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/>



余市町政策推進課 TEL.0135-21-2117  
仁木町産業課 TEL.0135-32-3951