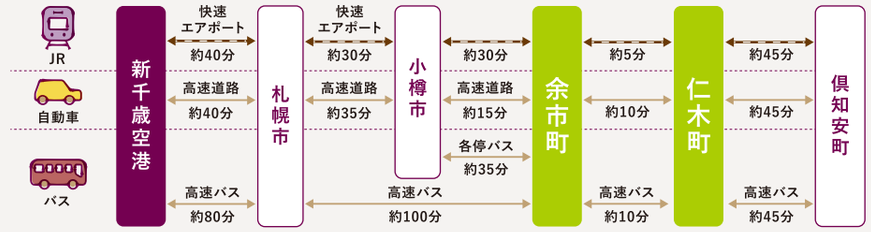
Access information

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

❶ ホテル水明閣	余市町山田町687	TEL:0135-22-2838
❷ エーヴランドホテル	余市町登町2361-1	TEL:0135-22-0011
❸ VILLAつるかめ	余市町栄町22-1	TEL:0135-22-1126
❹ プチホテル ノースショア	余市町栄町29-39	TEL:0135-22-7831
❺ ホテルサンアート	余市町大川町6-35	TEL:0135-22-6070
❻ かくと徳島屋	余市町黒川町8-12	TEL:0135-22-6369
❼ 農家民宿まるまった ファーム	余市町豊丘町1094	TEL:0135-22-4022
❽ 余市のぼりんファーム（受入期間1～3月）	余市町登町1984	TEL:0135-22-1533
❾ 民宿豊浜	余市町豊浜町81	TEL:0135-23-2458
❿ 民宿くどう	余市町豊浜町100-1	TEL:0135-23-3837
⓫ ゲストハウス余市	余市町山田町379-1	TEL:0135-23-5337
⓬ 余市ゲストハウス はれるや	余市町浜中町242-1	TEL:090-8707-4281
⓭ 簡易宿舎茶話あだち	余市町沢町118-1	TEL:0135-23-7383
⓮ 余市SAGRA	余市町登町987-2	TEL:0135-22-2800
⓯ LOOP	余市町黒川町4-123	TEL:0135-21-7722
⓰ 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
⓱ 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
⓲ ル・レーヴ・ワイナリー	仁木町旭台303	TEL:0135-31-3311
⓳ 民泊・レンタル1軒家 A-ja	仁木町西町3-5	TEL:090-8278-2565
⓴ naritaya lodge	仁木町旭台257	TEL:0135-32-3877
㉑ 古民家の宿あずま	仁木町北町12-32-1	TEL:090-8272-9932
㉒ Casual Inn Niki（カジュアルイン仁木）	仁木町北町8-25-1	TEL:011-520-7600
㉓ 鶴亀温泉	余市町栄町22-1	TEL:0135-22-1126
㉔ 余市川温泉	余市町入舟町322	TEL:0135-22-4126
㉕ よいち観光温泉	余市町山田町7	TEL:0135-22-3658

事前予約制 余市・仁木 観光タクシープラン

タクシーでらくらく! ワインとともに町の魅力をたっぷり味わえるプラン

- 乗車定員：1台4名様まで
- 予約締切：利用日の3日前まで
- 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%

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）

プラン一例 ［所要時間］約4時間 ［乗車料金］24,960円

出発（要予約）かくと徳島屋（昼食）→ OcciGabi（試飲）約30分 → 燻製専門店 南保留太郎（ショッピング）約30分 → （要予約）NIKI Hills（試飲）約60分 → 余市ワイナリー（試飲・自由見学）約45分 → 中根酒店（ショッピング）約30分 → LOOP前 解散

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。

【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5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



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16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











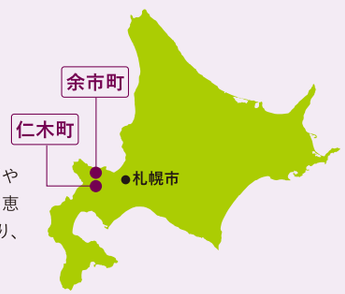
余市町・仁木町のワイン用ぶどうについて

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（しゃこたん）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／140.59㎢　総人口／17,558人（2022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／167.96㎢　総人口／3,073人（2022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

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&ベーカリー ……0135-22-3375
余市ワイナリーレストラン……0135-23-2205
WEB https://yoichiwine.jp

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。

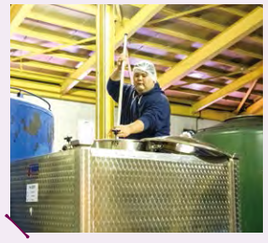


真鍋 友弥さん

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。



Winery since 2010

ドメーヌ タカヒコ

住所 余市町登町1395番地
TEL 非公開
WEB http://www.takahiko.co.jp

【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】
ドメーヌ 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が感じられる1本。果実味とともに森のような香りが感じられます。





曽我 貴彦さん

Profile
長野県出身。ドメーヌ 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責任者を務めた。2009年、余市町に移住、個人ワイナリーを設立。

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「ドメーヌ タカヒコ」を営む曽我さんは、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。



農夫としてつくるのは、風土を生かした自然なワイン



曽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、畑はビ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」と曽我さんは思いを語ります。

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

余市ワイナリーレストラン

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&ベーカリーも併設しています。

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
ドメーヌ 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

ピッツァとパスタの店 Jijiya・Babaya（ジジヤ・ババヤ）

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、ドメーヌ 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ァ「ビアンチェッティ」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 ドメーヌ タカヒコなど





Winery since 2013

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子さんは、飲んだ後に体調が悪くならないナチュールワインに出会い、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 エルラプラザのほか、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

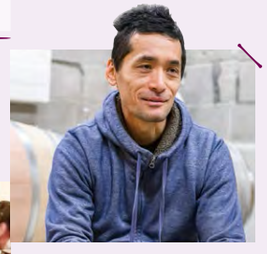
景色が良く日当たりの良い南斜面にある畑で、極力低農薬でぶどうを栽培する菅原さん。ぶどう本来の力を強くするために、ぶどうの搾りかすに肥料用の酵母と余市湾で揚がる海産物の廃棄物を発酵させたものを堆肥として使用しています。丁寧に造られたワインは、味わいはもちろんご主人の誠人さんがデザインしたラベルも魅力的。現在も需要に対してワイン製造が追いつかない状況が続いています。2022年からは、古い石蔵を使った新たな醸造所でもカスタムクラッシュ（共同醸造所）としてワイナリー開業予定者のみならず個人のワイン愛好家の醸造委託もスタートしています。



Winery since 2020

ランセッカ

住所 余市町登町612番地2
TEL 非公開
WEB https://lanseqqua.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年春頃にリリース予定です。



【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 7,800本／年
- 主なラインナップ 早花咲月（サハナサヅキ）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】早花咲月（サハナサヅキ）2020／750ml
軽やかなナイアガラのスパークリング。柑橘系の苦味とキレのよいハツラツとした泡感が特徴的。食卓の序盤におすすめ。



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、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。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

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ールです。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、ドメーヌタカヒコ、ドメーヌモン、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。土日のランチタイムは鹿肉専門店 EBIJINのメニューを提供しており、地域の食が集まる場となっています。

※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。







住所 余市町大川町8丁目32番地
TEL 0135-48-7700　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／17:30～22:00（L.O.21:00）
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、山田堂など

Winery since 2014

登醸造

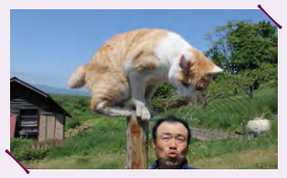
住 所 余市町登町718番地
E-MAIL konishif@noborijozo.com
WEB https://www.noborijozo.com

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。1.3ha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漬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。

【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。



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。



Winery since 2015

平川ワイナリー

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

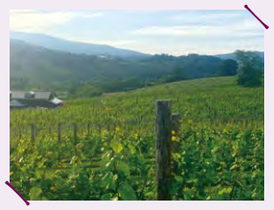
平川 敦雄さん



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 品種非公開
●栽培面積 7ha　●生産本数 5万本/年
●主なラインナップ レスプリ／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 ロープ 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

がんがら

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ので、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。







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月曜日、第3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

※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

ドメーヌ アツシ スズキ

住所 余市町登町1732番地7
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年余市へ移住。「ドメーヌ タカヒコ」の曽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。

2021年にリニューアル 畑の中の小さな醸造所

余市町に移住後、ドメーヌ 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、曽我さんのもとで研修を受け、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ディな醸造所で、夫婦でワイン造りに取り組んでいます。



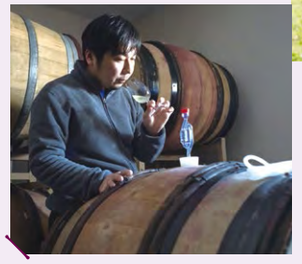
【ワイナリーデータ】
- 主な醸造品種 ツヴァイゲルト、ピノ・ノワール、ケルナー、ミュラー・トゥルガウ、バッカス
- 栽培面積 5.6ha　●生産本数 8,000本／年
- 主なラインナップ Tomo Rouge 他
- 購入方法 直接販売はしておらず、全国の酒販店にて取り扱い。

【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。



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、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、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、それを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とのこと。これからの取り組みに、注目が集まっています。



Winery since 2016

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 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。師匠である曽我さんにならい、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。

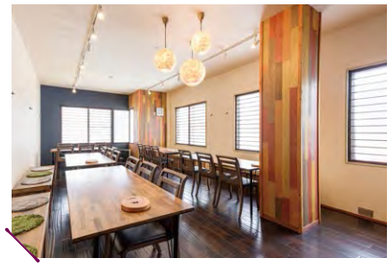


ピックアップ
ドメーヌ アツシ スズキとドメーヌ モンのワイン提供のお店から

※町内他店でも提供あり

かくと徳島屋

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。2023年には自家製の調味料やお惣菜、近隣の陶芸作家さんの器等を販売するショップもオープン予定です。お土産のショッピングにも喜ばれています。





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 ドメーヌ モン、ドメーヌ タカヒコ、ドメーヌ アツシ スズキ、ランセッカ、ドメーヌ イチ、モンガク谷ワイナリー、山田堂、LOWBROW CRAFT、ル・レーヴ・ワイナリー

※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

ワイナリー夢の森

住所 余市町豊丘町59番地3
TEL 0135-48-5736
WEB http://winery-yumenomori.com/

【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。



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と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。

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

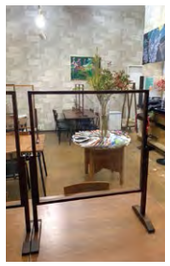
※町内他店でも提供あり

Y'n（わいん）

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。道の感染防止対策（第三者認証）実践店の承認済ですので、安心してご来店ください。

住所 余市町黒川町8丁目7番地 TEL 050-8883-3684 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。

Winery since 2017

キャメルファームワイナリー

住所 余市町登町1728番地
TEL 0135-22-7701
WEB https://camelfarm.co.jp/

【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
㈱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

LOOP（ループ）

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／11:30～又は12:30～ 14:30close ※金・土・日曜日のみの営業
ディナー／18:00～又は19:00～ 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

住所 余市町登町1982番地1
TEL 非公開
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 ピノ・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2021杤（とち）、栢（はく）、楢（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2021杤／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）、複数のぶどうを一緒に醸造（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。

Winery since 2020

ドメーヌユイ

住所 余市郡余市町登町812番地
TEL 非公開

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。数年間は「T」シリーズのみ、来年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。

※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。







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



Winery since 2013

OcciGabi ワイナリー

住所 余市町山田町635番地
TEL 0135-48-6163
WEB https://www.occigabi.net

【ワイナリーデータ】

- 主な醸造品種 ゲヴュルツトラミナー、ムスカテラー、ピノグリ、シャルドネ、アコロン、ピノ・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、パラース 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種とパラースは混合して「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重厚な飲み口で「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。

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

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

住所 余市町登町1064番地
TEL 非公開
WEB http://www.yamadado.jp

【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い、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。ドメーヌ 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。

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、ドメーヌ 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。



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。

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

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



松村 宗雄さん
生賀 慧さん

Profile
バーガンディー(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。

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、アルバリーニョ、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(2022ヴィンテージ)
- 主なラインナップ Pinot Noir 2021 / Petillant 2022
- 購入方法 全国の酒販店



【おすすめの1本】Pinot Noir 2020／750ml
黒味がかったスミレ色をまとい、充実した果実味、ふわりとした酸。100%除梗・自然酵母発酵。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、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」社長のエチンヌ・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バリーニョから、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)

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 なし



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、ドメーヌ・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」。かつてリンゴ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。「ドメーヌ・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。



【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。

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

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、ゆったりと食を通し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
定休日 不定休
TEL 0135-22-2800
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 LOWBROW CRAFT、ドメーヌ 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 2020

ドメーヌ・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

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。（当面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を大切にしたワイン造り

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。



【ワイナリーデータ】
- 主な醸造品種 ピノ・ノワール、ピノ・グリ、ゲヴェルツトラミナー、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+ 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年の古ピノ・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。

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ール製法を採用。新醸造所では、天井や作業スペースが広くなったことから、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。

Winery since 2018

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。

【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
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

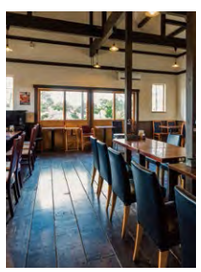
ベリーベリーファーム レストラン

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 火曜日、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。





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

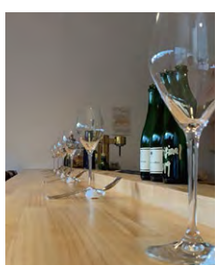
shaka brother

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・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。





Winery since 2020

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/

【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、ドルンフェルダー、ピノ・グリ、トラミーナ、メルロー
- 栽培面積 2.2ha　●生産本数 12,000本／年
- 主なラインナップ MUSUBI 2021／MIYABI 2021
- 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 2021／750ml
自社でとれたぶどう8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。



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。



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じる味わい。また、より自然なナチュー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

ル・レーヴ・ワイナリー ～葡萄酒夢工房～

※町内他店でも提供あり

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、6種類から選べるケークサレや、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・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。

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。



余市スタイルまつり
余市町のワイナリーからヌーボー（新酒）を特別提供して頂き、地元の食材とのマリアージュを楽しむ「余市スタイル」を提案。「ワインの町」ならではの新たな冬のお祭りを目指しています。

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。

仁木町ワインと伝統芸能の夕べ（夏期開催予定）



2022年秋、仁木町産ワインと伝統芸能を堪能できるイベントがスタート。会場は「ワイン神社」として知る人ぞ知る仁木神社。暮れゆく境内で幻想的なひとときを。

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	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
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
柿崎商店	住所 余市町黒川町7丁目25番地 TEL 0135-22-3354	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
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	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。

ぶどう生産者からのメッセージ
messages from grape growers

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、バッカス、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、バッカス、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。そして町が注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、バッカス、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。父から引き継いでからも家族で協力し、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。私がこの仕事を続けているのは“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 »

フルーツ



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。

ウイスキー



"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。

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「ドメーヌ」も次々と設立されています。

海鮮



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。

ワインポーク



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、究極に美味しい麦豚になっています。

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 »

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。

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ぶどうは、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。

※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。初年度はビールにリンゴジュースを加えた「りんごとホップ」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。長いイギリス生活の中で馴染みのあったシードルと余市のりんご栽培の伝統の繋がりから、シードル造りと醸造用りんご栽培を始めました。現在は余市町産の6種類のりんごでシードル醸造、2023年からは自社農園のりんごを使って醸造予定です。

購入方法
小樽市、余市町内の酒販店にて販売

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。レギュラー7種に加え、限定品も多数登場します。

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 マーレブルー

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 ベーカリー9:30～
売り切れ次第終了、
ランチ11:00～14:00L.O、
ディナー17:00～20:00L.O
定休日 火曜日、不定休あり
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。準備を進める新しいワイナリーや、無人コンテナホテルも新たに誕生。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 余市産ワインをPRする大使に『髭男爵・ひぐち君』が就任！



2022年5月、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、芸能界屈指の日本ワイン好きとして知られ、2015年にはワインエキスパート試験に合格。「日本ワインに興味を持ったきっかけは、余市のワインでした」とひぐち君。「一人でも多くの方に余市町のワインを楽しんでいただけるよう精一杯その魅力をお伝えします」と語ります。ひぐち君を大使に任命した余市町の齊藤啓輔町長は、「ひぐち君には余市へお越しいただき、感じた余市町のテロワールを多くの方に発信してください」とエールを送ります。

余市町 2 Topics ワイングラスメーカーの「リーデル」が余市と包括連携協定を締結



2022年3月、余市町はワイ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。リーデル社は、創業267年の歴史を誇るオーストリアのワイングラスブランド。ワインの香りや味わいが、グラスの形状により変化することに着目し、世界で初めてぶどうの品種ごとに形状の違うワイングラスを開発したメーカーです。
そんな世界中のワイン愛好家から信頼を集めるグラスメーカーが、ワインの銘醸地である余市町と連携。今後、ともにまちづくりやワイン振興の取り組みを進めることになりました。

余市町 3 Topics 余市ヴィンヤードグランピング　ぶどう畑に囲まれ余市の魅力をたっぷりと満喫



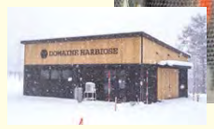
“ヴィンヤード”ならではのアクティビティを体験してもらいたいというコンセプトから生まれたグランピング施設です。宿泊テントはヨーロッパのカントリーサイドをイメージしたおしゃれな内装で、アメニティなど便利で快適な設備も。昼間はフルーツ狩りやワイナリー巡りを、夜は満天の星空を眺めながら食事とワインを楽しめます。

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



仁木町 1 Topics 親子で移住し、「アルビオーズ」としてぶどう栽培とワイン醸造に挑戦





福岡で創業し、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が母体の、「余市川ワイナリー倶楽部」のワイナリー「アルビオーズ」。ここでぶどう栽培からワイン醸造まで、一貫して手がけるのは、2019年に九州から移住した服部久美子さんと碧さん親子。2023年の春には、100%自社栽培ぶどうのワインをリリースします。自社農園ではケルナーとピノ・ノワールを栽培。完成したケルナーの白ワインは、試飲した人たちから、「みかんのような香りがする」と高評価されています。初年度はケルナーを1300本、ピノ・ノワールのロゼを350本ほど、リリース予定です。「将来的には1万本醸造できるように頑張りたいですね」と、碧さんは意気込みます。

仁木町 2 Topics 地域おこし協力隊の仲間たちがワイン造りにチャレンジ



地域おこし協力隊として、仁木町に移住した3人が、町内産のぶどうを使ってワイン醸造に初挑戦。2023年のリリースを目指して、奮闘しています。メンバーは、現役で協力隊として活動中の三浦夕佳さんと山口光市さん、それにOB隊員でワイナリー設立を目指して新規就農した福光賢治さん。2022年秋に、町内の農家で豊作だったぶどうを分けてもらい、ベリーベリーファームの設備を使って醸造をスタートしました。仕込んだのは、ポートランドの白とバッファローのロゼの2種類。一般販売を目指し、3人は「合同会社 仁木産業振興社」を設立しました。初醸造の仕上がりは順調。今後に夢が広がります。

仁木町 3 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



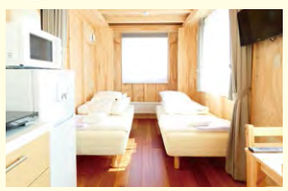


仁木町・旭台の蕎麦と日本ワインの店「naritaya」は2020年から自社畑でワイン用ぶどうを栽培。通常、ぶどうの苗を植えてから果実が収穫できるまで3～4年かかると言われていますが、奇跡的に2年目の2021年に初収穫。「Asahidai 245 Blanc」をリリースしました。シャルドネ、ピノ・グリ、ピノ・ブラン、リースリングといった欧州品種から造られるワインは蕎麦にも良く合うと評判です。3年目となる昨年のぶどうから造られるワインはこの春完成予定。naritaya店内で提供されるほか、一般販売も予定しています。詳細はウェブサイト参照。

住 所　仁木町旭台257　TEL　0135-32-3877
WEB　https://www.naritaya-niki.jp

※上記2021年ヴィンテージは完売しました

仁木町 4 Topics 無人コンテナホテル「カジュアルイン仁木」



仁木町の国道5号線沿いに、2022年6月にオープンした、無人コンテナホテル「カジュアルイン仁木」。1室4名まで宿泊できて、長期滞在も可能なコンテナ型のホテルです。室内には2つのベッドルーム、ダイニングキッチン、浴室やトイレもあり、設備は充実。観光にも便利な立地で、BBQも楽しめます。

住 所　仁木町北町8丁目25番地1
TEL　011-520-7600
WEB　https://casual-inn.com/
チェックイン　15:00～18:00
チェックアウト　翌朝10:00

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ところもあります。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るので、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
- 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