北海道 YOICHI TOWN

余市町

余市の情報を発信中!

イベント
よいち再発見(Facebook)
https://ja-jp.facebook.com/town.yoichi.hokkaido/

グルメ
余市観光協会HP【グルメ】
http://yoichi-kankoukyoukai.com/gourmet.html

お土産
余市観光協会HP【お土産】
http://yoichi-kankoukyoukai.com/omiyage.html

インスタ
余市観光物産センター【エルラプラザ】
https://www.instagram.com/yoichi.elraplaza/

(一社)
余市観光協会
TEL 0135-22-4115
FAX 0135-22-4120
〒046-0003
北海道余市郡余市町黒川町5丁目43
[開設時間] 9:00~18:00
[定休日] 年末年始
http://yoichi-kankoukyoukai.com

道の駅
スペース・アップルよいち
〒046-0003
北海道余市郡余市町黒川町6丁目4-1
[売店] TEL.0135-22-1515
[直売所] TEL.090-5987-2353(5月~11月)
[宇宙記念館] TEL.0135-21-2200

発行 / 余市町経済部商工観光課
TEL 0135-21-2125　FAX 0135-21-2144
〒046-8546 北海道余市郡余市町朝日町26

※この観光ガイドブックは令和4年1月現在の情報に基づき作成されたものです。

余市町HP
https://www.town.yoichi.hokkaido.jp

食の都、フルコースの旅へ。

フルコースのまち
余市へようこそ。

積丹半島の付け根に位置する余市は、

北海道内でも比較的温暖な気候のまち。

ゆるやかな丘に連なる畑には、みずみずしい果実や野菜がたわわに実り、

眼前に広がる日本海は、豊富な海産物に恵まれた北海道屈指の漁場。

さらに、50軒以上のヴィンヤードが集積する日本有数のワイン用ぶどうの産地で、

近年は数々のワイナリーもオープンし、ワインの産地として注目を集めています。

それぞれの味に刻まれるのは、情熱や愛情を込めたつくり人たちの物語。

豊かな畑や海、人の思いや技が育む、フルコースの味わいが揃っています。

前菜からメイン、デザートまで、極上のひとときを余市で召し上がれ。

{ Menu }

Vin
〈ワイン〉
世界が注目するワイン産地・余市
P03

Fruits
〈デザート〉
北のフルーツ王国余市の恵み
P09

Légumes
〈前菜〉
とれたて色とりどり 余市の農産物
P05

Whisky
〈食後酒〉
余市の風土が育てた世界品質のウイスキー
P10

Poisson
〈メインディッシュ〉
産地のしあわせ 新鮮魚介に舌つづみ
P06

à la carte
〈アラカルト〉
余市町オススメ情報
P11

Histoire
〈歴史〉
海とともに栄えた余市の歴史
P07

Guide et Cartes
〈ガイドマップ〉
余市町 観光ガイドマップ
P13

[ワイン]

Vin

世界が注目する
ワイン産地・余市

豊穣のテロワール。

日本有数のぶどう産地から、世界に誇るワインのまちへ。

余市において初めてぶどう作りに成功したのは1920年のこと。1984年、企業と生産者が契約を締結し、本格的なワイン用ぶどう作りが始まりました。以降徐々に栽培農家が増加し、余市はワイン用ぶどうの一大産地に。2010年代には数々のワイナリーが誕生し、現在では日本有数の「ワインのまち」として注目されるようになりました。余市産ワイン用ぶどうの品質の良さは、道内でも比較的温暖な気候と昼夜の寒暖差によるもの。フランス・ブルゴーニュに似た気候風土が、ワインに適した良質の味わいを生み出しているのです。ぶどうを栽培するヴィンヤード、ワインを醸造するワイナリー、栽培と醸造を手がけるドメーヌ。ワイン造りに懸ける技術と情熱の粋が、世界品質の余市産ワインを造り出しています。

「ワインのまち」を支える、生産者の技と情熱。

全国トップクラスの生産量を誇る余市のワイン用ぶどう。その品質は高く評価され、全国のワインメーカーに出荷されています。それは、長年にわたり研究と改良を重ねてきた、ぶどう農家の方々の高い技術によるもの。ワインのまち・余市を支え、世界に誇る品質を生み出しているのは、生産者のワイン用ぶどう作りに懸ける情熱です。

北海道初の「ワイン特区」に。ワイン産業を、さらに活性化。

2011年、余市町は道内で初めて「北のフルーツ王国よいちワイン特区」として内閣総理大臣から認定されました。これによりワイン製造量の規制が緩和され、小規模事業者でもワイン造りにチャレンジしやすい環境に。個性豊かなワイナリーが次々と開業し、ワイン産業が活性化しています。

なだらかな丘にぶどう畑が広がる、まるでヨーロッパの田園風景。

余市産のぶどうが生まれるのは、余市湾を望む丘陵地帯。なだらかな斜面に美しいぶどう畑が広がります。夏から秋へ、ぶどう畑が織りなす田園風景を楽しめます。

ワイン用ぶどうの栽培面積・収穫量ともに全国トップクラス

余市で生産量の多い主な4品種をクローズアップ。

ケルナー

ドイツ原産の白ワイン用品種。余市産のワイン用ぶどうの中では最も多く栽培されています。

ツヴァイゲルトレーベ

オーストリア原産の赤ワイン用品種。耐寒性に優れ、日本では東北以北で栽培されています。

ミュラー・トゥルガウ

ドイツ原産の白ワイン用品種で、収量が多く栽培しやすいため、世界的に広く普及しています。

ピノ・ノワール

フランス・ブルゴーニュ地方原産。土壌を選び、手間がかかる、栽培が難しい赤ワイン用品種です。

［前菜］

Légumes

とれたて色とりどり
余市の農産物

美味は、新鮮。

恵まれた気候風土が育む
大地の恵みがいっぱい！

北海道内でも比較的温暖な気候で昼夜の寒暖差が大きい余市は、さまざまな作物の栽培適地です。栽培品種は全国でも類を見ないほど多く、トマト、きゅうり、さやいんげん、ピーマン、かぼちゃなど、種類豊富な野菜がすくすく育っています。旬の野菜は栄養価もひときわ高く、新鮮なおいしさは格別。道の駅の直売所でとれたて野菜を選ぶのも旅の楽しみです。

{Bon appétit!}

注目のトピックスをご紹介

トマトベリーをはじめ、みずみずしいミニトマトがいっぱい

トマトベリーはイチゴのようなかわいいハート型のミニトマト。糖度10度以上の甘さとほどよい酸味のバランスが良く、フルーツのような味わいと肉厚な食感が特徴です。栄養価も高く、ビタミンAやビタミンC、高い抗酸化作用を持つリコピンが普通のトマトより多く含有。余市は、トマトベリーをはじめ、さまざまな種類のミニトマトが栽培される一大産地です。

［メインディッシュ］

Poisson

産地のしあわせ
新鮮魚介に舌つづみ

幸せは、海にある。

日本海で育まれた
余市の海産物

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。かつては日本海ニシン漁の主要漁場として発展した歴史がありますが、現在ではカレイ・エビ・タラ・サケ・ウニ漁などの沿岸漁業が盛んに行われ、ヒラメやタコの水揚げも増加しています。また、新鮮な素材から生まれる水産加工品も豊富。豊かな海が育てた味わい深い海の幸は、この地で食するのが格別です。近年では、カキ・ムール貝などの2枚貝の養殖にも取り組んでおり、品質の高さで全国から注目を集めています。

{Bon appétit!}

注目のトピックスをご紹介

余市の海が育むクリーミーな味わい、余市ムール

「本場フランスのモンサンミッシェル産に引けを取らない」との呼び声も高い新ブランド「余市ムール」。厄介者として扱われていたムール貝に目をつけ、北海道初のムール貝の養殖に取り組み、2019年春から出荷されました。ふっくらと身入りが良く、味わいはクリーミーでまろやか。4月～5月に旬を迎える、余市の海が育む新名物です。

Yoichi Mussels Hokkaido
余市ムール

HISTOIRE

海とともに栄えた余市の歴史

写真提供：よいち水産博物館

伝統を味わう。

江戸時代に遡る、ニシン漁で栄えた町の賑わい。

江戸時代末期から明治・大正時代にかけて、北海道沿岸には「群来（くき）」と呼ばれるニシンの大群が押し寄せ、余市の海もニシン漁で大いに賑わいました。ニシン漁で財を成した網元は番屋を建て、そこにはヤン衆たちの歌や掛け声が響いていたとか。現存する番屋では、かつての栄華の跡を見ることができます。

{Bon appétit!}

注目のトピックスをご紹介

新鮮な魚介を活かした、余市の水産加工品

余市には、豊富な海の幸を利用した食品加工業の歴史があります。身欠ニシンやサケトバなどの燻製、いくらの醤油漬けやたらこ、イカの塩辛・沖漬、すり身・かまぼこなど余市町前浜産をはじめ、新鮮な魚介を活かした味わいが豊富。水産加工業者が手間ひまかけて作り上げた、余市ならではの名物の味わいは、ごはんのお供に、お酒の肴にぴったりです。

身欠ニシン

{ニシン漁の記憶を今に伝える、歴史スポット。}

国指定史跡重要文化財

旧下ヨイチ運上家

運上家は和人による蝦夷地経営の拠点として、アイヌとの交易を行うために設けられた施設。北海道に現存する唯一の建造物です。

［住所］北海道余市郡余市町入舟町10
［電話］0135-23-5915

国指定史跡

旧余市福原漁場

江戸時代末期から定住し、ニシン漁を行っていた網元・福原家の番屋。広い敷地内を散策すると、かつての繁栄ぶりがうかがえます。

［住所］北海道余市郡余市町浜中町150
［電話］0135-22-5600

よいち水産博物館

ニシン漁で栄えた歴史を伝える、漁具や船絵馬などの民俗資料を展示。考古資料やアイヌ民族関連資料なども展示されています。

［住所］北海道余市郡余市町入舟町21
［電話］0135-22-6187

ニシン漁の活気を継ぐ、「ソーラン節」が町に響く。

北海道を代表する民謡「ソーラン節」は、ニシン漁で雇われたヤン衆たちに唄われた仕事唄。余市はソーラン節発祥の地であり、その碑がローソク岩近くの浜辺に建立されています。毎年7月に行われる「北海ソーラン祭り」では、ソーラン踊りオン・パレードが町を練り歩き、活気あふれる踊り手たちが、夏を熱く盛り上げます。

［デザート］

Fruits

北のフルーツ王国
余市の恵み

大地のデザート。

たくさんのみずみずしい果実は、「北のフルーツ王国」の誇り。

余市町は、北海道でも有数の果樹生産地。明治時代に日本で初めてりんごの栽培に成功した歴史もあり、全道トップクラスの生産量を誇るりんご、ぶどうをはじめ、さくらんぼ、なし、プルーンなど、北海道で栽培されるほとんどの品目が生産されています。道内でも比較的温暖な気候から生まれる果実は、全国的にも高く評価される味わいばかり。夏から秋にかけて、数々の農園に「北のフルーツ王国」の誇りといえるみずみずしいおいしさが実ります。

{Bon appétit!}
注目のトピックスをご紹介

知名度は全国区！「りんごのほっぺ」

「りんごのほっぺ」はJAよいちが作るストレート果汁100%アップルジュース。高品質で糖度が高い余市のりんごを1本につき5〜6個まるごと使用し、水は一滴も加えずに作っています。コクのある甘みとさわやかな香りは「一度飲んだら忘れられない」と大好評。誕生以来、全国で愛され続けるロングセラーです。

［食後酒］

Whisky

余市の風土が育てた
世界品質のウイスキー

良い地が醸す、命の水。

ニッカウヰスキーの創業者・竹鶴政孝が、夢の出発点として選んだ余市蒸溜所。日本のスコットランドと称されるこの地で、彼はウイスキーづくりへの情熱を貫き、世界に誇るモルトウイスキーを生み出しました。創業時と変わらない伝統の技は、今もなお健在。余市蒸溜所は、北海道遺産に選定されたほか、蒸溜所内の建造物10棟が国の重要文化財に指定されています。

国指定重要文化財・北海道遺産
ニッカウヰスキー余市蒸溜所

[住所]北海道余市郡余市町黒川町7丁目6
[電話]0135-23-3131
[Web]https://www.nikka.com/distilleries/yoichi/

à la carte

余市町
オススメ情報

全国的に有名なワイナリーやフルーツの収穫体験ができる観光農園、
豊かな自然が生み出すおいしさを存分に味わえるレストランや宿泊
施設など、余市町ならではの魅力にあふれた多彩なスポットをご紹介。

Experience

ワイナリー施設

余市ワイナリー

2011年、余市葡萄酒醸造所の敷地内にオープン。自然に囲まれたロケーションに、ギャラリー・アトリエやショップ、レストランなどが立ち並ぶ、食とアートが融合したワインのテーマパークです。

［住所］〒046-0003 余市郡余市町黒川町1318番地
［電話］0135-23-2184　［Web］http://yoichiwine.jp

OcciGabiワイナリー

ドイツ留学で培ったワイン造りのノウハウをもとに、日本各地でのワイナリー運営を経て2013年に設立。ワイナリー内のレストランでは、こだわりの詰まったワインとともにコース料理を楽しむことができます。

［住所］〒046-0012 北海道余市郡余市町山田町635
［電話］0135-48-6163　［Web］http://www.occigabi.net

フルーツ収穫

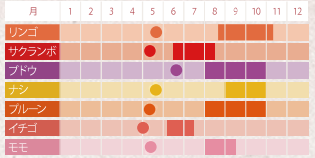
観光農園について

季節ごとに旬のフルーツを収穫して、もぎたてのおいしさをその場で味わえる観光農園。「北のフルーツ王国」に実る色とりどりの恵みを、心ゆくまで体感できます。

余市町 観光農園リスト（観光協会会員）

名称:	住所:	電話:
斉藤観光農園	黒川町893	0135-22-3626
ニトリ観光果樹園（山本観光果樹園）	登町1102-5	0135-23-6251
中井観光農園	登町1383	0135-22-2565
庭田フルーツファーム	登町1401	0135-22-2462
田中観光農園	黒川町1013	0135-22-3936
新藤観光農園	黒川町775	0135-22-3943

余市町 フルーツ収穫カレンダー



※天候により収穫時期が多少変わることもあります。　● 開花時期　■ 収穫時期

ぶどう畑に宿泊!
新しいスタイルの
グランピング

余市ヴィンヤードグランピング

ぶどう畑に囲まれた自然の中に泊まり、地元食材を使用した食事を堪能し、アクティビティを通して、余市をたっぷり満喫することができます。

［住所］北海道余市郡余市町登町1399-1　［Web］https://yoichivineyard.jp

Shop

余市産ワインと料理を楽しめるお店

余市ワイナリーレストラン

余市ワイナリー内にあるレストラン。石窯焼きのピザや道産牛のハンバーグなどと一緒に、自社で醸造した「余市ワイン」を味わうことができます。

［住所］北海道余市郡余市町黒川町1318　［電話］0135-23-2205

OcciGabiワイナリー

美しいイングリッシュガーデンやぶどう畑を見ながら食事が楽しめるレストラン。ワインとともにゆっくりと優雅な時間が過ごせます。

［住所］北海道余市郡余市町山田町635　［電話］0135-48-6163

ピッツァとパスタの店 Jijiya（ジジヤ）・Babaya（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 タカヒコのワインとともに味わえる人気店です。

［住所］北海道余市郡余市町朝日町15-1　［電話］0135-22-7822

ファームレストラン ヨイッチーニ

余市の旬の食材にこだわった料理とリタファーム＆ワイナリーのワインなど様々な余市のワインを楽しめます。R4年春からは町内のワイナリー ドメーヌタカヒコ、ドメーヌモン、ランセッカが作る自社畑ぶどうのオリジナルワインを提供します。

［住所］北海道余市郡余市町大川町8丁目32　［電話］0135-48-7700

Y'n（わいん）

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楽しめるほか、週替りのスープやたっぷりの野菜サラダなどが人気。

［住所］北海道余市郡余市町黒川町8丁目7　［電話］0135-23-3272

余市SAGRA

余市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。独創的な料理は、地元ワインと相性抜群。道産材を使用した宿泊施設も完備。

［住所］北海道余市郡余市町登町987-2　［電話］0135-22-2800

かくと徳島屋

JR余市駅前に立地する、大正13年創業の老舗旅館。登地区を中心とした余市産ワインと和食のペアリングが楽しめます。「3種のお試しワイン」がセットになった「Vin de 時候膳」が人気。

［住所］北海道余市郡余市町黒川町8-12　［電話］0135-22-6369

LOOP

まるでワイナリーに泊まるかのような、ワインを楽しむためのホテル。併設のレストランでは余市で醸造されたワインに合わせて、地元の食材をふんだんに使用したメニューを提供しています。

［住所］北海道余市郡余市町黒川町4丁目123　［電話］0135-21-7722

町内ワイナリーのご紹介

余市町でワイン用ぶどうの本格的な栽培が始まったのは1984年のこと。徐々に栽培農家が拡大し、一大生産地として発展を遂げてきました。町内のワイナリーについて、詳しい情報はWebサイトよりご覧ください。

余市・仁木ワインツーリズムプロジェクト
https://www.town.yoichi.hokkaido.jp/wine-tourism/

Guide et Cartes

余市町
観光ガイドマップ

余市宇宙記念館 MAP 10

宇宙ステーションのような館内で、余市町で生まれ育った宇宙飛行士・毛利衛さんが行った宇宙実験と日本の宇宙開発を担うJAXAの活動を紹介する情報発信基地。

[住所]北海道余市郡余市町黒川町6丁目4
[TEL]0135-21-2200

道の駅 スペース・アップルよいち MAP 10

ショップでは10種類以上の「宇宙食」のほか、水産加工品、農産品など食の都・余市ならではの味覚がいっぱい。アイスやアップルパイも人気です。

[住所]北海道余市郡余市町黒川町6丁目4-1
[TEL]0135-22-1515

よいち味覚マルシェ

余市の生産者が丹精込めてつくった果物や野菜が豊富に並ぶ直売所。とれたて新鮮な農産品をドライブの途中に購入できます。営業は例年5月初旬～11月。

[住所]北海道余市郡余市町黒川町6丁目4-1
[TEL]090-5987-2353

味覚の祭典 「よいち大好きフェスティバル」

9月下旬、余市を代表する秋の味覚が大集合。果物や海の幸、山の幸、水産加工品などの格安販売のほか、名物「ヤン衆鍋」やワインバル、ウィスキーバーも楽しめます。

[住所]北海道余市郡余市町登町742-9 余市農道離着陸場「アップルポートよいち」
[TEL]0135-21-2125（味覚の祭典実行委員会・余市町商工観光課内）

毎年9月下旬
余市の秋の味覚大集合!

余市町観光物産センター（エルラプラザ） MAP 13

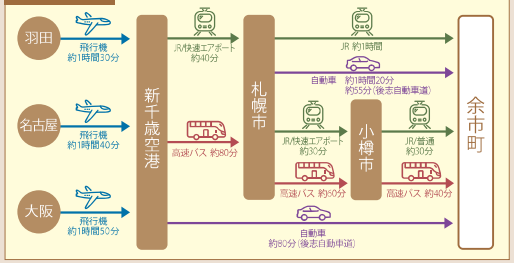
余市の特産品を買ったり、焼きたてのアップルパイやアイスを食べながら観光情報をチェックできます。

[住所]北海道余市郡余市町黒川町5丁目43
[TEL]0135-22-1515

温泉・宿泊施設はこちらでチェック!
一般社団法人 余市観光協会
http://yoichi-kankoukyoukai.com/

交通アクセス

高速道路の開通で札幌からのアクセスがさらに快適に!



スマートフォンやパソコンでカンタンに使える
デジタルマップ

食の都 余市の魅力を楽しめるスポットや観光施設が満載！旅行の計画や旅行中のナビなど、様々なシーンでご活用いただけます。

※詳しい使い方は、グーグル公式サイトをご覧ください。

絶景!ローソク岩とえびす岩・大黒岩

積丹半島の沖合には数多くの奇岩があり、中でもローソク岩は余市のシンボル的存在で、朝日が重なる景観は圧巻。えびす岩と大黒岩は、夫婦岩とも呼ばれています。

[住所]北海道余市郡余市町湖見町沖

場所はデジタルマップをチェック!

ソメイヨシノが咲き誇る「余市川桜づつみ」 MAP 12

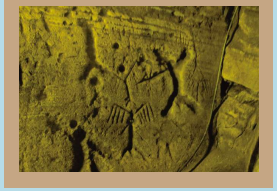
1993年から10年かけて植樹した、余市川下流の両岸を彩るソメイヨシノを中心とした約400本の桜並木。5月上旬に満開となり、桜の名所として町民や観光客に親しまれています。

[住所]北海道余市郡余市町余市川岸辺

国指定史跡 フゴッペ洞窟 MAP 16

約5000年前の波浪侵食によってできた海食洞で、続縄文時代に彫られたと推測される800以上の刻画が残され、日本国内においても貴重な遺跡とされています。

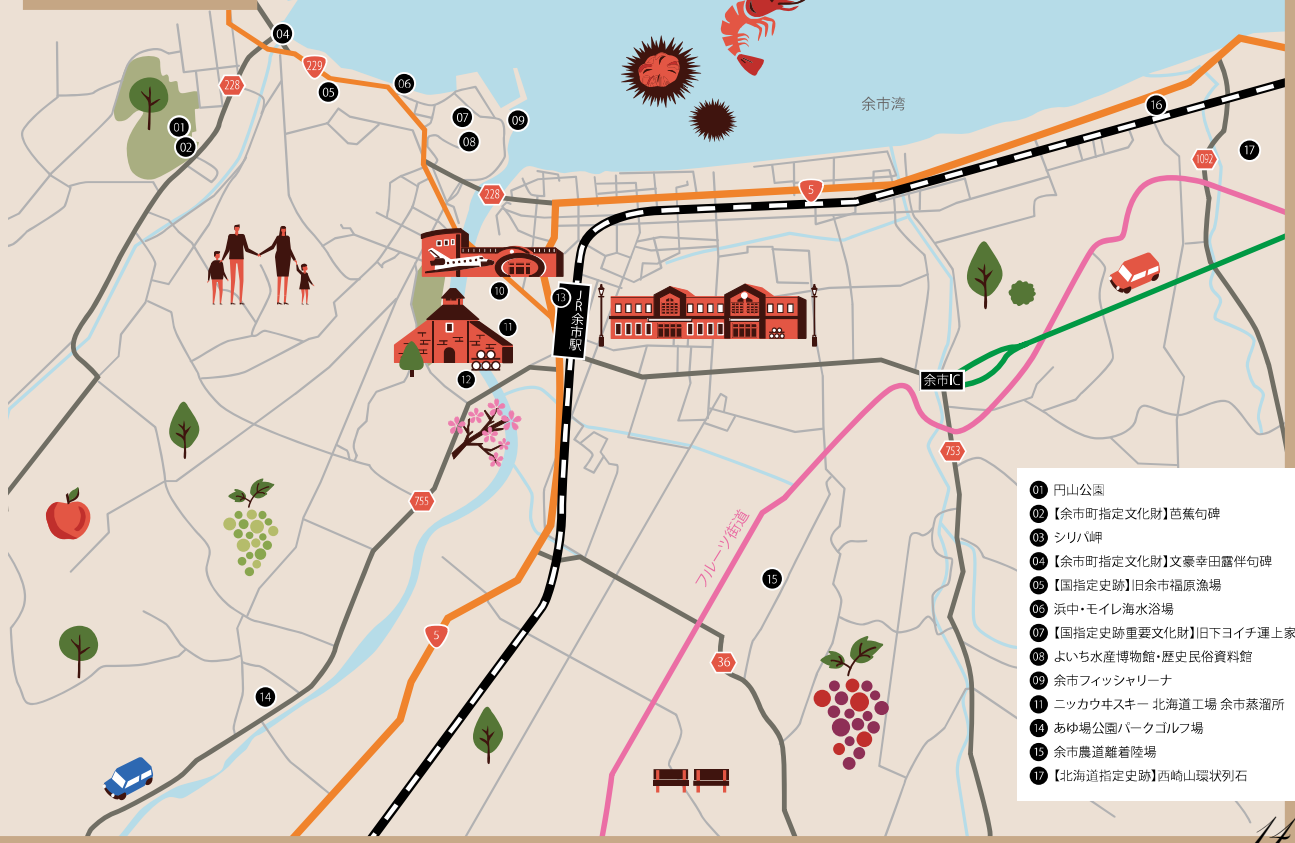
[住所]北海道余市郡余市町栄町87
[TEL]0135-22-6170



体験しよう! 余市にはアクティビティがいっぱい

スカイダイビング体験やワイナリー訪問、漁港散策、ウニむき体験、握り寿司やスイーツをつくる体験など、余市にはここだけのアクティビティメニューがいっぱい!

[問い合わせ]
TEL 0135-22-4115（余市観光協会）



01 円山公園
02 【余市町指定文化財】芭蕉句碑
03 シリパ岬
04 【余市町指定文化財】文豪幸田露伴句碑
05 【国指定史跡】旧余市福原漁場
06 浜中・モイレ海水浴場
07 【国指定史跡重要文化財】旧下ヨイチ運上家
08 よいち水産博物館・歴史民俗資料館
09 余市フィッシャリーナ
11 ニッカウヰスキー 北海道工場 余市蒸溜所
14 あゆ場公園パークゴルフ場
15 余市農道離着陸場
17 【北海道指定史跡】西崎山環状列石