



余市リタファーム

所在地 〒046-0002 北海道余市郡余市町登町1824番地

営業時間

定休日 なし

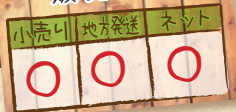
T E L 0135-23-8805

F A X 0135-48-5117

✉ info@rita-farm.jp

🌐 http://www.rita.farm.jp

販売形態



畑・ワイン・企画デザイン、すべて手作りにこだわって

平成10年創業。平成25年には余市町で3番目のワイナリーを開業しました。約3haのぶどう畑では、ピノノール、カベルネフラン、メルロー、ピノブラン、シャルドネその他約10,000本を栽培しています。当園のワインは、余市に自生している野生酵母を使用し、酸化防止剤は極力使わずにほとんどが天然成分。スパークリングワインには炭酸を入れず、瓶内二次発酵させています。自然のままの味わいを大切に、時間をかけて製造しているため、年間生産量は10,000～12,000本と数に限りがあります。当園では、農産物の生産から製品パッケージの企画デザインまで、一貫して農園内にて行うこと、デザインをアウトソーシングしないことをコンセプトとしています。



ワイン

左より モンガムメソッドリアル、モンガム ブラン、ポワレ、1824風のヴィンヤード 各750ml

余市に自生している天然酵母を使用したワインです。モンガムメソッドリアルとポワレのスパークリングワインは、炭酸を入れずに瓶内二次発酵させています



シリアル

左/フルーツミックス、右/野菜ミックス 各110g

道産の穀物をシリアルにしました。「フルーツミックス」にはりんごと黒大豆、「野菜ミックス」にはかぼちゃ、にんじん、大豆など、すべて道産原料をプラスしています



コンフィチュール(ジャム)

ブルーベリー・すもも・いちご・トマト・りんご 各150g

冷凍素材は使わずに、穫れたての原料を色や香りを大切に仕上げました。果実本来のおいしさが味わえるジャムです



ジュース

左/ぶどうのジュース(ナイヤガラ) 右/とまとのジュース(きいろ) 各180ml

黄緑色の香りの良い品種を使い、芳醇な香りを生かした「ぶどうのジュース」。黄色いミニトマトを使った、甘みが特徴の「とまとのジュース」です



はちみつ

左/野の花はちみつ 右/アカシアはちみつ 各135g

野に咲く花の香りが広がる「野の花はちみつ」は、濃厚でコクのある味わい。「アカシアのはちみつ」はさっぱりとしてくせがなく、上品な甘さで香りです



ドレッシング

左/和風、中/野菜、右/フレンチ 各200ml

たっぷりの粒マスタードと醤油がきいた「和風ドレッシング」、ハーブとたっぷりの野菜を使った「野菜ドレッシング」、なめらかなコクとさわやかなレモンの風味の「フレンチドレッシング」の3種類です

※それぞれにギフト箱を用意しています

概要

- 代表者 菅原 由利子
- 取扱商品名 ワイン、シリアル、はちみつ、コンフィチュール、ジュース等
- 資格・認定 果実酒製造免許
- 主要販売先 三越伊勢丹グループ、シュレン国分、大丸松坂屋、北酒販
- 企業の沿革 平成10年 4月:菅原由利子氏により創業
平成25年6月:ワイナリー開設



ワイナリー外観