

そらちワインを知る楽しむ手引き

そらち ワインガイド

3RD EDITION

Sorachi Wine Guide

岩見沢市

そらちワインピクニック 8月下旬

空知管内のワイナリーが一同に集まり、造り手と会話をしながら、地元の食と共にワインを味わうことができるイベントです。
●主催／そらちワインピクニック実行委員会

三笠市

みかさワインフェスタ 8月上旬

食や音楽を楽しみながら三笠市のワイナリーのワインを思う存分味わうことができます。
●主催／三笠市

そらちワインを 味わう イベント

Event Guide



滝川市

そらちワイン×ワインFesta 9月上旬

空知ワインと滝川をはじめとした空知の美味しい食と一緒に楽しめるイベント。滝川クラフトビール工房の数種類のクラフトビールも味わうことができます。
●主催／滝川市、たきかわ観光協会

浦臼町

鶴沼ワインフェス 8月最終日曜日

数々のコンクールで表彰されている鶴沼シリーズのワインを地元シェフこだわりの料理と一緒に味わうことができます。
●主催／鶴沼ワイナリー

岩見沢市

観光タクシーで巡る そらちワイン&フードモニターツアー 7~10月

岩見沢発着の観光タクシーで管内のワイナリーやレストランを満喫できます。
●主催／岩見沢市観光協会

岩見沢市

チャリティーワインパーティー 11月下旬 Wine&Jazz

青少年健全育成基金への助成を目的とした、ジャズを聴きながら空知ワインを立食パーティーで楽しむイベントです。
●主催／岩見沢中央ライオンズクラブ



そらち・デ・ビュー

SORACHI
空知
HOKKAIDO

そらちワインガイド 3RD EDITION

北海道空知総合振興局
産業振興部商工労働観光課
空知ワイン室

〒068-8558 北海道岩見沢市8条西5丁目
TEL 0126-20-0147

<http://www.sorachi.pref.hokkaido.lg.jp/ss/srk/ttk/index.htm>



そらちワインと 造り手たちを訪ねて、 ブドウの丘へ

Introduction

国内有数の醸造用ブドウ畑を抱え、新たなワイナリーが設立されるなど、ワインの産地として知名度を高めつつある北海道。

現在、空知管内には6つのワイナリーと数多くのヴィンヤード（農園）があり、今や北海道でも指折りのワイン生産地となっています。

その土地ならではの気候や風土を生かし、個性のかつ良質なワインを造る、全国的に注目される造り手が日々ブドウと向き合いながら暮らしています。

空知の生産者は、どんな思いで空知にやって来て、ブドウを栽培し、ワインを醸しているのでしょうか？

さあ、そらちのワインと出会える旅へ出かけましょう！

もくじ

- 1 はじめに
- 3 そらちワイナリー&ヴィンヤードマップ / そらちワインの歩み
- 5 そらちワインと造り手を訪ねて～ YAMAZAKI WINERY
- 7 宝水ワイナリー
- 9 TAKIZAWA WINERY
- 11 10Rワイナリー
- 13 栗澤ワインズ KONDOヴィンヤード
- 15 ナカザワヴィンヤード
- 17 マオイ自由の丘ワイナリー
- 19 鶴沼ワイナリー
- 21 宮本ヴィンヤード / イレンカヴィンヤード / 宇都宮ヴィンヤード
- 23 千葉ヴィンヤード / えべおつWein / ROWP豊沼ヴィンヤード
- 25 濱田ヴィンヤード / 歌志内上歌ヴィンヤード
 - COLUMN「北海道の醸造用ぶどうの生産動向」
- 27 そらちを味わうおいしいお店 マップ&ガイド
- 31 ワインと楽しむそらちの逸品
- 32 そらちのお酒エトセトラ
 - COLUMN「地域との交流、地域の特色あるチーズづくり
北海道岩見沢農業高等学校」
- 33 そらちを楽しむおやすみ処
- 34 そらちワインの主な販売店
- 35 そらちワインを味わうイベント

●昭和46年(1971)

北海道ワイン創業者の寫村彰禧氏が浦臼町
鶴沼にブドウ畑を開く【現・鶴沼ワイナリー】

●平成10年(1998)

三笠市達布で農業を営んでいた山崎和幸
氏がブドウ畑を開く【現・YAMAZAKI
WINERY】

●平成14年(2002)

岩見沢市宝水町に「岩見沢市特産ぶどう振
興組合」が立ち上がる【現・宝水ワイナリー】
中澤一行、由紀子夫妻が岩見沢市栗沢地
区にブドウ畑を開く【現・ナカザワヴィン
ヤード】

●平成18年(2006)

滝沢信夫氏が三笠市達布地区にブドウ畑
を開く【現・TAKIZAWA WINERY】

●平成19年(2007)

近藤良介、智子夫妻が岩見沢市栗沢町にブ
ドウ畑を開く【現・栗澤ワインズKONDO
ヴィンヤード】

●平成21年(2009)

カスタムクラッシュワイナリー(委託醸造)
の創設者ブルース・ガットラヴ、亮子夫妻が
岩見沢市に入植【現・10Rワイナリー】

●平成29年(2017)

マオイ自由の丘ワイナリーが旧マオイワイナ
リーから譲渡

そらちワインの歩み



Winery & Vineyard Map

そらち
ワインガイド
の見方

畑の見学 ブドウ畑見学可能 醸造施設の見学 醸造施設見学可能 SHOP ワイン直売あり

試飲 ワイン試飲可能

所在地 電話番号 e-mailアドレス 定休日
営業時間 FAX番号 ホームページURL 販売所

※ワイナリー、ヴィンヤードのなかには、事前予約が必要とところがあります。あらかじ
め電話やHPで確認してください。
※ワイナリーや飲食店などの営業時間や定休日などについては、定常時の内容です。
訪問や来店する場合はあらかじめ電話やHPで確認してください。

そらちワインと 造り手を訪ねて

Winery
&
Vineyard



時が醸成した大地の記憶と 家族の物語

YAMAZAKI WINERY

Yamazaki Winery

北 北海道三笠市達布で、代々農家だった山崎和幸さんが、当時北海道ではほとんど栽培されていなかったピノ・ノワールを1998年に植えたのがYAMAZAKI WINERYのはじまりです。2002年には醸造免許を取得し、自社畑で育てたブドウだけでワインを造っています。和幸さんが始めたワイン造りも、今では、醸造を長男の亮一さん、栽培を次男の太地さんの二人がその中核を担っています。遠い昔、海底だった畑の土には、酸やミネラルが豊富に含まれています。YAMAZAKIが目指しているのは、繊細で酸味の豊かな、エレガントな味わいです。そのため、栽培も醸造も人間本位ではなく、季節の移ろいとブドウの生長に足並みを揃えて、すべての作業を進めています。太地さんは、「父は、人々が農村に集う農村文化の形成を目指してブドウ栽培を始めました。父の思いを引き継ぎ、僕たちが、かつて炭鉱で栄えていた時代のように、ワインの力で地域としての魅力や可能性を取り戻したい。」と熱い想いを語ります。



上／左から、赤坂さん、次男の太地さん、長男の亮一さん、田代さん。4人で広大なブドウ畑とYAMAZAKIの味を守っています。左／日本ワイナリーアワード2019、2020で最高ランクの5つ星に選ばれたYAMAZAKI WINERY。VIPが集まる様々な国際会議などにもワインを提供しています。

地元で愛される ワイナリーを目指します

毎年、地元の小学生が課外学習で圃場を訪れ、本物のブドウの木や葉っぱ、房などを見ながら、品種の勉強をしています。「子どもたちが大人になり、道外に出たときに、ワイナリー産地・三笠で育ったことにアイデンティティを持って生きていってほしい。」という想いにより、YAMAZAKI WINERYでは受け入れをしています。一方、少しお値段が高めの空知産ワイン。「最近では、市民が法事などでYAMAZAKIのワインを飲んでくれるので、嬉しいですね。今後は、購入しやすい価格帯のワインを揃え、地元の方からより親しみを感じてもらえるワイナリーでありたいです。」と太地さんは仰います。



有限会社 山崎ワイナリー

☎ 北海道三笠市達布791-22
☎ 10:00~17:00
(土日・祝日のみ営業。)
(11~4月は16:00まで)
☎ 01267-4-4410
☎ 01267-4-4411
✉ mail@yamazaki-winery.co.jp
🌐 http://yamazaki-winery.co.jp/

<SAUVIGNON BLANC/750ml>



WINERY DATA

畑の見学 SHOP 試飲

- 主な栽培品種：パッカス、ピノ・ノワール、ケルナー、ツヴァイゲルトレーベ、メルロー、シャルドネ、ソーヴィニヨン・ブラン、ピノ・グリ、他
- 生産本数：約4万5000本/年 ● 栽培面積：12ha
- ファーストヴィンテージ：2002年
- ラインナップ：PINOT NOIR / 750ml CHARDONNAY / 750ml PINOT GRIS / 750ml 他
- 購入方法：ワイナリー直営SHOP・自社ウェブサイト・e-mail・FAX



右／学生時代に宝水ワイナリーを訪
問した際「まさに自分が思い描く6次
産業化のイメージ」という直感により
就職を決意した久保寺さんと暖かく
迎え入れた倉内社長。



**敷地内で味わえる
ソフトクリームも大人気**
ワイナリーに隣接するアイス
ショップ「ヴィアグレスト」(4月
下旬頃オープン)では、自社畑のブ
ドウを使用した「ぶどうソフト」を
いただけます。常時、赤ぶどうと
白ぶどうのシロップを用意してお
り、原料となる品種は、時期によっ
て異なります。赤ぶどうはピノ・
ノワールやレグレントなど、白ぶどう
はシャルドネやバックスなどを使
用しています。また、アイスは砂
川市の岩瀬牧場や興部町のノース
ブレインファームから取り寄せ、
産地に拘ったソフトクリームを提
供しています。



株式会社 宝水ワイナリー

☎ 北海道岩見沢市宝水町364-3
🕒 10:00~17:00
(1~3月は毎週水曜定休)
☎ 0126-20-1810
📠 0126-35-7200
✉ info@housui-winery.co.jp
🌐 http://housui-winery.co.jp/



<RICCA シャルドネ/750ml>

WINERY DATA

畑の見学 醸造施設の見学 SHOP 試飲

●主な栽培品種：シャルドネ、ケルナー、バックス、レンベルガー、
ピノ・ノワール、レグレント、トラミーナ、アルモノワール

●生産本数：約3万本 ●栽培面積：9ha

●ファーストヴィンテージ：2006年

●ラインナップ：RICCA シャルドネ/750ml
RICCA 雪の系譜 レンベルガー/750ml
オレンジピンクローズ/750ml 他

●購入方法：ワイナリー直営SHOP・自社ウェブサイト・FAX

ミネラル溢れる大地で育つ ブドウの味わいを生かす

宝水ワイナリー

Hosui Winery

現在二代目の社長を務める倉内武美さんは、代々続く米農家であり、ブドウ栽培も手掛けています。醸造担当は、山梨県出身の久保寺祐己さんで、「醸造の技巧にはかり頼るのではなく、僕が土地やブドウの声を聴き、寄り添うようにしています。土地は繊細で、土地本来の持つミネラルや塩味は消えやすいから、良さを引き出すのが自分の役目。」とワイン造りへの想いを語ります。

ブドウ畑は、岩見沢丘陵と呼ばれる、日高山脈と石狩平野の間にある小高いなだらかな丘に広がっています。その昔は海底であったので、土には塩分やカルシウムなどが多く含まれています。

2002年に岩見沢市の農家が主体となり組合を立ち上げブドウを植え始めたのがはじまりです。ワインも自分たちで造りたいという想いが芽生え、醸造施設を整え、2004年に宝水ワイナリーを設立しました。今では、冷涼感、美しさ、凜としたものを兼ね備えた「雪」をイメージしたワインが定着しています。



上／ちよつと強面な印象の滝沢社長。
『最近、孫のような世代の若者がワイ
ン造りを志して研修生として頑
張っているから、応援してあげたい。』
と優しい眼をして仰います。
左／函館のワイナリーで研鑽を積ん
で戻ってきた影山さん（左）と異業種
からワインの世界に飛び込んだ黒川
さん（右）。2人をはじめとする若き
従業員たちが、TAKIZAWA
WINERYを守っています。

テイスティングセットも オススメ

ワイナリーでは、日替わりで3種
のテイスティングセット（各50cc
550円）を楽しむことができます。
例えば、ミューラー・トゥルガウ、
ケルナー、旅路ロゼスパークリン
グなどを味わえます。また、長沼
町の仲野農園のりんご100%で
製造したアップルジュースを販売
しているので、アルコールを飲め
ない運転手の方には、こちらがオ
ススメです。
シヨップ横のバルコニーの目の
前には、キラキラしたブドウ畑が
広がるほか、遠方まで緑豊かな達
布の景色が
続きます。
ワインと
ともに、自然
豊かな景色
をご堪能く
ださい。



ブドウとの会話を楽しむ生活から
生み出される味わい

TAKIZAWA WINERY

Takizawa Winery

当

時札幌の人気珈琲店を営ん
でいた滝沢信夫さんは、「都
会型の生活を離れ、自然に近いこ
ろで生活したい」という思いから、
会社を手放し、2006年に三笠市
達布地区でブドウ栽培を始めまし
た。荒れ果てた土地を開墾し、最初
に植えたのはピノ・ノワールとソー
ヴィニヨン・ブラン。2008年には、
初ヴィンテージをリリースするもの
の、ブドウ栽培から醸造まで一貫し
てワインを造りたいということから、
醸造施設を整え、TAKIZAWA
WINERYとしてスタートしたの
は2013年秋のことです。

「ワインは人間ではなく、自然が造
り出す飲み物であり、人間はその手
助けをするだけ。」と語る滝沢さん
は、極力農薬や肥料を使わず土地の
力でブドウを育て、醸造も野生酵母
を使い、自然で力強いワインを造っ
ています。

「ワインは地酒であり、その土地
の自然の味わいを表現するもの。不
思議なことに地の食べ物と一番合う
んだよね。」と自然と共に生きる喜び
を語ります。

遊農倶楽部ワインパーティー 株式会社

☎ 北海道三笠市川内841-78
☎ 10:00~16:00
(毎週火曜定休、11~3月は15:00まで
毎週土曜・日曜定休)
☎ 01267-2-6755
☎ 01267-2-6760
✉ info@takizawawinery.jp
🌐 http://takizawawinery.jp/



<TAKIZAWAピノ・ノワール/750ml>

WINERY DATA

畑の見学 醸造施設の見学 SHOP 試飲

●主な栽培品種：ピノ・ノワール、ソーヴィニヨン・ブラン、
シャルドネ、他

●生産本数：約2万本/年 ●栽培面積：約3ha

●ファーストヴィンテージ：2008年

●ラインナップ：TAKIZAWAピノ・ノワール/750ml
TAKIZAWAソーヴィニヨン・ブラン/750ml
旅路/750ml 他

●購入方法：ワイナリー直営SHOP・自社ウェブサイト



右「生産者と一緒にワインを作る」からこそ、ワイナリー名に自分の名前を出したくなかったブルースさん。その結果「とあるワイナリー」を由来に「10R」になりました。上「醸造はブルースさん、栽培は奥様の亮子さんが担当しています。」



日本初のカスタムクラッシュワイナリー
欧米では一般的ですが、まだ日本では馴染みの薄い受託醸造所。空知管内だけではなく、余市など様々な地域のブドウ生産者がブルースさんのもとに集まり、指導を受けながらワイン造りを勉強しています。今では20程度の生産者を受け入れており、醸造所が手狭になったことから、2019年に蔵を増設しました。蔵には、色々な生産者のワイン樽が寝かされています。



志を持った北海道のブドウ生産者とともに
ワインを造るカスタムクラッシュワイナリー

10Rワイナリー

10R Winery

合同会社10R

所 北海道岩見沢市栗沢町上幌1123-10
図 要問合せ
☎ 0126-33-2770
☎ 0126-33-2771
✉ info@10rwinery.jp
http://10rwinery.jp/



<上幌ワイン「森」/750ml>

WINERY DATA

- 主な栽培品種：ピノ・ノワール、ソーヴィニヨン・ブラン、他
- 生産本数：約5万本/年 ● 栽培面積：1.4ha
- ファーストヴィンテージ：2012年
- ラインナップ：上幌ワイン「森」/750ml
上幌ワイン「風」/750ml
上幌ワイン藤澤農園余市ケルナー/750ml

畑の見学 醸造施設の見学

ワイナリーでは受託醸造だけではなくブルースさんのワインも製造しており、自社畑のそれぞれの区画の名前をつけたワイン「森」や「風」をリリースしています。
※カスタムクラッシュワイナリー／受託醸造所

「ココ・ファームで中澤さんや近藤さんの質の高いブドウに出会い、北海道に移住することを決意しました」と語るブルースさんは、「自分のワイナリーを持ちたい」というブドウ生産者を受け入れ、受託醸造を通じて、ワイン造りの基本となる考え方や技術を教えています。「どんなワインを造りたいのか、スタイルは造り手が決めるべきなので、私は、自分の考え方を人に押しつけはしません。」とも語ります。

海 外の有名なワイナリーで醸造家としての実績を重ね、栃木県のココ・ファーム・ワイナリーで20年以上に渡り醸造に携わってきたブルース・ガットラウさんが、理想のワイン造りを求めて2009年に北海道岩見沢市栗沢の地に移住し、2012年に10Rワイナリーを設立しました。



右／自らクヴェブリを設計、設置した近藤さん。日本でクヴェブリによりワインを造っている方は、近藤さんを含め数人しかいません。
上／収穫したブドウを皮や小枝をつけたまま、素焼きの甕に入れ、土に埋めたまま発酵させ、醸造しています。
醸造所内には、中澤さんのステンレス製タンクなども設置されています。



「混植」というブドウ造り
農業を営むうえで合理的な「1品種単作」へのアンチテーゼともとれる混植になぜ拘るかというと、「生物相の多様性が大事で、混沌の中に秩序がある」と近藤さんは仰います。色んな生き物が混在している方が、より自然に近く、病気に対しても抵抗性が高いブドウがなり、結果として特徴あるワインに仕上がります。その代表的なワインが「kon」です。

「混植」というブドウ造り



シンプルな生き方を
1本のワインに込めて

栗澤ワインズ KONDOヴィンヤード

Kurisawa Winz Kondo Vineyard

KONDOヴィンヤード

(醸造所:栗澤ワインズ農事組合法人)

☑ モセウシ農場&栗澤ワインズ/
北海道岩見沢市栗沢町茂世丑774-2
・タブ・コブ農場/
北海道三笠市達布地区

☑ 要問合せ

☑ kondo-vineyard@mopera.net
☑ http://www10.plala.or.jp/
kondo-vineyard/



<tap-kop blanc/750ml>

VINEYARD DATA

- 主な栽培品種：複数品種混植、ピノ・ノワール、ソーヴィニヨン・ブラン、オーセロワ、レンベルガー、ピノ・グリ、他
- 生産本数：6,000本/年 ● 栽培面積：2.3ha
- ファーストヴィンテージ：2011年
- ラインナップ：tap-kop blanc/750ml konkon/750ml T-blanc/750ml
- 購入方法：自社ウェブサイト

北海道歌志内市のブドウ畑で8年間ブドウ栽培に従事してきた近藤良介さんが、2007年に独立し、三笠市達布に「タブ・コブ農場」を拓いたのがはじまりです。2011年には岩見沢市に「モセウシ農場」を開設し、2017年には弟の拓身さんとナカザワヴィンヤードの中澤一行さんとともに、念願の醸造所「栗澤ワインズ」を設立しました。「シンプルであること」が近藤さんの生き方であり、畑もワイン造りも人の手を介さず、自然のありのままの姿を大切にしています。その哲学から、農業などの使用は極力控え、幾つかの品種をランダムに植える「混植」を行っているほか、古く東欧・ジョージアで行われているクヴェブリ(素焼きの甕)を使った醸造法を採用し、醸造機械の使用を最小限にしています。最近では、トラクターではなく馬で耕す試みをしています。「ワインには、造り手の仕事や畑、そして生き方が滲み出るもの。後付けせず、本来の味を引き出すことで、美味しいワインを目指したい。」と語ります。

北

北海道歌志内市のブドウ畑で8年間ブドウ栽培に従事してきた近藤良介さんが、2007年に独立し、三笠市達布に「タブ・コブ農場」を拓いたのがはじまりです。2011年には岩見沢市に「モセウシ農場」を開設し、2017年には弟の拓身さんとナカザワヴィンヤードの中澤一行さんとともに、念願の醸造所「栗澤ワインズ」を設立しました。「シンプルであること」が近藤さんの生き方であり、畑もワイン造りも人の手を介さず、自然のありのままの姿を大切にしています。その哲学から、農業などの使用は極力控え、幾つかの品種をランダムに植える「混植」を行っているほか、古く東欧・ジョージアで行われているクヴェブリ(素焼きの甕)を使った醸造法を採用し、醸造機械の使用を最小限にしています。最近では、トラクターではなく馬で耕す試みをしています。「ワインには、造り手の仕事や畑、そして生き方が滲み出るもの。後付けせず、本来の味を引き出すことで、美味しいワインを目指したい。」と語ります。



上／古民家を再生した風情ある建物は、周囲の自然に美しく調和しています。
左／東京都出身の中澤さんは、大学では機械工学を専攻し、大手電機メーカーに就職したものの「農業がしたい」という思いにより、ワイン造りの道に進みました。

ブルース・ガットラヴィ氏
(現・10Rワイナリー)を
魅了させたブドウ

栃木県のココ・ファームワイナリーの醸造家だったブルースさんが、ブドウ栽培の適地を探していた頃、北海道のブドウを購入し、ワイン造りをする中で、「中澤さんをはじめ、空知の生産者から届くブドウの品質がとても良かったので、こんなブドウが実る場所なら、質の高いワインが造れる」と感じ、

中澤さんと
同じ岩見沢
市栗沢町に
移住を決意
したこと
は、有名な
お話です。



北海道らしさを込めて。
涼しい土地ならではの味わい

ナカザワヴィンヤード

Nakazawa Vineyard

中

澤一行さんが、当時働いていたワイナリーから独立し、奥様の由紀子さんとともに、北海道岩見沢市栗沢町でブドウ栽培を始めたのは2002年のことです。土地勘のある空知で栽培に適した南向きの斜面を探し、牧草地だったこの土地に辿り着きました。2017年には、近藤さんらとともに設立した醸造所(栗澤ワインズ)で自ら醸造を開始しました。

「より土地の味を表現したいので、畑の中にあるものだけで循環させ、できるだけ人の介入を控えています。」と語る中澤さんは、除草剤や化学合成肥料を使わず、畝の間に生い茂る草花も刈るのには必要最小限にとどめ、刈り取り後はそのまま土に還します。

冬の降雪量が少なく、夏も冷涼な土地で育ったケヴェルツトラミネール、ピノ・グリなど、4種のブドウと一緒に醸造した「クリサワブラン」は、そのきれいな味わいに多くの人が舌を巻く北海道を代表する白ワインです。

ナカザワヴィンヤード

(醸造所:栗澤ワインズ農事組合法人)

☞ 北海道岩見沢市栗沢町加茂川140

☞ 要問合せ

☞ vineyard@vmail.plala.or.jp

VINEYARD DATA

●主な栽培品種：ピノ・グリ、ケヴェルツトラミネール、ケルナー、ピノ・ノワール、他

●生産本数：約4,000本／年

●栽培面積：2.7ha

●ファーストヴィンテージ：2006年

●ラインナップ：クリサワブラン/750ml



<クリサワブラン/750ml>



時代の流れとともに 新たな味を探究し続ける

マオイ自由の丘ワイナリー

Maoi Jiyunooka Winery

2 006年に旧マオイワイナリーが北海道長沼町のマオイ丘陵に誕生しました。それから約10年間、当時のオーナーご夫婦によって、菜根莊ワインのブランド名で知られる山ブドウ系の個性的なワインがリリースされてきました。2017年に当時のオーナーが引退され、跡を引き継いだのが若き3人で運営する「マオイ自由の丘ワイナリー」です。

3人にとって、ブドウ栽培も醸造も未経験の中での挑戦。2018年に初めて自分たちでブドウの木を植え、今は、前オーナーが植えた山ブドウのほか、余市や岩手県の契約農家から購入したブドウでワイン造りを進めながら、2021年の初収穫を楽しみにしています。

ワイナリー責任者の村井弥さんは、「前オーナーの力強い山ブドウの味は残しつつも、近年北海道でスタンダードな品種になりつつあるピノ・ノワールやシャルドネなどで、自分たちの味のワインを造りたい。」とこれからの想いを語ります。

右／左から、ワイナリー責任者の村井さん、企画販売担当の池岡さん、醸造担当の金竹さん。3人の自由な発想が個性豊かなワインを生み出します。
上／2021年には蒸溜所が新設され、ワインだけではなくグラッパなどのブランデー造りも開始します。
このマオイの地から世界への挑戦は始まったばかりです。



エチケッタラベルへの こだわり

ワインの銘柄は、紫式部の小説「源氏物語」が由来となっており、夕顔、花宴、花散里など、一度は耳にしたことがある方も多いのではないだろうか。エチケッタラベルは和紙を使っており、ワインボトルを眺めると、恋愛、栄光と没落など平安時代の貴族社会が思い浮かぶようです。

また、毎年、自社で「エチケッタワード」を開催し、公募の中からグランプリに輝いた作品をラベルデザインに取り入れ、限定のアーボルトをリリースしています。



マオイ自由の丘ワイナリー 北海道自由ワイン株式会社

☑ 北海道夕張郡長沼町字加賀団地
☑ 10:00~17:00
(土日・祝日のみ営業。1~3月は休み)

☎ 0123-88-3704
☎ 0123-76-7410
✉ info@hlwine.co.jp
🌐 http://hlwine.co.jp



<澤標(ナイアガラ)/720ml>

WINERY DATA

畑の見学 SHOP 試飲

●主な栽培品種：ヤマブドウ、ヤマソービニオン、ヒマラヤ、ソーヴィニヨン・ブラン、ピノ・ノワール、シャルドネ、ツヴァイゲルトレーベ 他

●生産本数：約1万本/年 ●栽培面積：12ha

●ファーストヴィンテージ：2006年

●ラインナップ：澤標(ナイアガラ)、葵(ツヴァイゲルトレーベ)、長沼シードル旅鳥 他

●購入方法：ワイナリー直営SHOP・自社ウェブサイト



上／2019年のG20大阪サミットで提供されたワインの一つが「鶴沼ゲヴェルツトラミネール2016」。ゲヴェルツトラミネールという品種は、厳しい気候条件である北海道の気候風土にマッチし、日本国内では鶴沼ワイナリーで最も多く安定して栽培されています。

左／「ゲヴェルツトラミネール」が根付はじめた1980年当時は、すべてが試行錯誤の連続で、不可能から可能に果敢に挑戦し続けた結果のうえに現在がある。」と語る齋藤農場長。

空知、そして北海道の ワイン振興に貢献

北海道ワイナリー（株）の社是に「北海道ワイナリーは北海道に必要な会社となります。感謝と誠実を心に。」という一文があります。この言葉に感銘を受けた齋藤農場長は「社是を信条に自分の会社だけが良いということではなく、北海道にあって良かったという会社になりたい」という想いの元、空知はもとより北海道のワイン振興に積極的に取り組んでいます。

例えば、既に空知管内でワイン造りに携わっている方々の栽培技術などの底上げ及びコミュニティの構築を目的とした事業「空知ワインアカデミー」では、YAMAZAKI WINEERYの山崎太地さんとともに講師を担当し、空知の生産者を牽引しています。



ブドウと共に100年、200年と 歴史をつなぎます

鶴沼ワイナリー

Tsurunuma Winery

鶴

沼ワイナリーは、北海道小樽市に本社を構える北海道ワイナリー（株）の直轄農場です。初代社長の斎藤彰禧氏がブドウ栽培の適地を探る中、浦臼町を訪れた際、石狩川沿いの丘陵地の風景がドイツのライン川沿いのブドウ畑と重なり、1971年、この鶴沼に11haの土地を取得したことがはじまりです。約50年の時を経て総敷地面積447haの日本で最も広いブドウ畑となり、常時40名のスタッフが40を超える品種を育て、北海道ワインで醸造しています。

2代目の農場長、齋藤浩司さんは、「今、この豊かな土で栽培できるのは、先輩方が土づくりに心血を注いでくれたお陰。試験品種を導入したり、土壌や気象などのデータを蓄積するなど、ブドウと共にチャレンジすることが、歴史を繋ぐための礎となつてほしい。」と語ります。

広大な土地があるからこそ、品種の個性を生かせる場所でブドウを育てられ、白はつらつとした酸を、赤は果実味を感じるワインに仕上げています。

畑の見学 SHOP 試飲

WINERY DATA

●主な栽培品種：ゲヴェルツトラミネール、ミュラー・トゥルガウ、ピノ・ブラン（ヴァイスブルグンダー）、ケルナー、ミュスカ、シャルドネ、バカスカ、リースリング、ピノ・グリ、ツヴァイゲルト、レンベルガー、ロンド、MH・AM、ピノ・ノワール、トロリンガー、他

●生産本数：約250万本/年（鶴沼シリーズ約5万本/年）

●栽培面積：447ha（総面積）114ha（栽培・管理面積）

●ファーストヴィンテージ：1979年

●ラインナップ：鶴沼ゲヴェルツトラミネール/720ml
鶴沼ピノ・ブラン/720ml、鶴沼ロンド/720ml

●購入方法：ワイナリー直営SHOP・自社ウェブサイト・電話・e-mail・FAX

有限会社 鶴沼ワイナリー 北海道ワイン（株）直轄農場

☑ 北海道樺戸郡浦臼町字於札内428-17
☑ 9:00～16:00
(冬期は営業時間に変動有)

☎ 0125-68-2646

☎ 0125-68-2086

✉ otoiwase@hokkaidowine.com

🌐 <https://www.hokkaidowine.com/>



<鶴沼ミュラー・トゥルガウ/720ml>

VINEYARD DATA

畑の見学

- 主な栽培品種：ピノ・ノワール、シャルドネ、ピノ・グリ
- 生産本数：2,000～4,000本/年 ※年により異なります
- 栽培面積：2ha ●ファーストヴィンテージ：2015年
- ラインナップ：ヴィーニュ・シャンタント シャルドネ/750ml
ヴィーニュ・シャンタント アントル・シャン・エ・ルー/750ml
ヴィーニュ・シャンタント ピノ・ノワール/750ml
- 購入方法：HPよりご確認ください

宮本ヴィンヤード

☞ 北海道三笠市川内(達布地区)
☞ 要問合せ
✉ ryo@miyamoto-vineyard.com
🌐 http://miyamoto-vineyard.com/



奥様の杏理さん

<ヴィーニュ・シャンタントピノ・ノワール/750ml>



ブドウの樹の声を聴いて
造るワイン

VINEYARD DATA

畑の見学

- 主な栽培品種：ピノ・ノワール
- 生産本数：約2,000本/年 ●栽培面積：約1ha
- ファーストヴィンテージ：2015年
- ラインナップ：イレンカ・ピノ・ノワール/750ml
- 購入方法：e-mail

合同会社イレンカ

☞ 北海道岩見沢市栗沢町上幌
☞ 要問合せ
☎ 080-5528-6936
✉ info@irenka.co.jp
🌐 http://irenka.co.jp/



ピノ・ノワールと
永井さん

<イレンカ・ピノ・ノワール/750ml>



ピノ・ノワールの奥深い魅力と
空知のテロワールを
感じるワイン

VINEYARD DATA

畑の見学

- 主な栽培品種：セイベル13053、ケヴェルツトラミナー、他
- 生産本数：700～1,000本/年 ●栽培面積：約3.5ha
- ファーストヴィンテージ：2015年
- ラインナップ：ヲソキナイノルビー/750ml
- 購入方法：電話

宇都宮ヴィンヤード

☞ 北海道樺戸郡浦臼町晩生内
☞ 要問合せ
☎ 090-6210-0310



樹を見つめる
宇都宮さん

<ヲソキナイノルビー/750ml>



セイベル13053の
可能性を探り、栽培を続ける

宮本ヴィンヤード

Miyamoto Vineyard

宮 本亮平さんが、ワインと出会ったのは20歳の頃。一度は調理師の世界に進んだものの、ワイン造りへの情熱は消えることなく、海外のワイン産地を渡り歩く中で、「いつかピノ・ノワールで自分のワインを」という想いは益々強くなりました。

遠い昔は海だった北海道三笠市達布地区は、海岸線が隆起してできたブルゴーニュの地形を思わせるほか、気候が理想とするブドウ栽培に適しているということで、2012年春にこの地でブドウ栽培を始めました。

「同じ品種を栽培しても、土地の個性や気候により、味が違いが生まれます。ブドウの樹の声を聴き、ブドウが自らなりたいたいワインになる手助けをするのが私の仕事です。」とワイン造りへの想いを語ります。

イレンカヴィンヤード

Irenka Vineyard

イ レンカ」とは、アイヌ語で理想・希望の意。自らの手で健全で美しいブドウを育て、理想のピノ・ノワールワインを造りたい、そんな希望を叶えるべく、2012年に永井邦代さんは北海道岩見沢市栗沢町上幌地区でブドウ栽培を始めました。

イレンカが目指すのは、「スロー・フード」と考えを同じくする「スロー・ワイン」。「サステナブルな栽培により得られた良質なブドウから、自然が与えてくれた品種の個性と空知のテロワールが表現されたワインが生まれるよう、人の介入を最小限に細心の注意をはらって守り育てる。それが、滋味深く、理屈抜きに美味しいワインとなれば理想です」と永井さんは語ります。

宇都宮ヴィンヤード

Utsunomiya Vineyard

宇 都宮綾則さんは「自分で栽培したブドウでワインを造ってみたい」という想いにより、2017年にファーストヴィンテージをリリースしました。「セイベル13053」100%で始めたワイン造りも、今では醸造面において、ケヴェルツトラミナーとの混醸に取り組むなど、工夫を重ねています。

「セイベル13053は純粋なヴェニフェ系品種に比べ、糖度が上がりにくいと言われていますが、他方自根栽培によく耐え、べト病に対しても強い耐性を持っています。今までやっていなかった栽培方法を取り入れるなど、品質を向上させているので、皆さんにセイベルのワインを飲んでほしいです。」と宇都宮さんは話してくれました。

VINEYARD DATA

- 主な栽培品種：シルヴァナー、ツヴァイゲルト、パッカス、ピノグリ、他
- 生産本数：約2,000本/年 ●栽培面積：2ha
- ファーストヴィンテージ：2016年
- ラインナップ：ヒノデダンケ プラン/750ml
ヒノデダンケ ルージュ/750ml

千葉ヴィンヤード

- ☑ 非公開 図 非公開
- ☑ 非公開 図 非公開
- ☑ 非公開



千葉さん夫妻

<ヒノデダンケ プラン/750ml>



生き生きしたブドウが与える
安らぎの味

VINEYARD DATA

畑の見学

- 主な栽培品種：ピノワール、ピノブラン、ピノグリ、ツヴァイゲルトレーベ、ミュラートウルガウ
- 生産本数：300本(2019年) ●栽培面積：2ha
- ファーストヴィンテージ：2018年
- ラインナップ：一虹ーRegenbogen/750ml
- 購入方法：電話・FAX

えべおつWein

- ☑ 北海道滝川市江部乙町
東11丁目758
- ☑ 要問合せ
- ☑ 080-6087-3650
- ☑ 0125-75-6815
- ☑ ko.taka1142@gmail.com



お父様の満さん
とともに

<一虹ーRegenbogen/750ml>



地域を盛り上げる
架け橋を目指すワイン造り

VINEYARD DATA

畑の見学 SHOP

- 主な栽培品種：ソーヴィニヨン・ブラン、ピノ・ノワール
- 生産本数：800本/年 ●栽培面積：1.5ha
- ファーストヴィンテージ：2018年
- ラインナップ：Grace du Ranch/750ml
- 購入方法：直営ショップ・電話・ショートメール

ROWP豊沼ヴィンヤード

- ☑ 北海道砂川市東豊沼352
- ☑ 日出から日没まで
- ☑ 090-3898-5208



酪農学園大学ワインサークルROWPのメンバーとともに

<Grace du Ranch/750ml>



畑の力を生かしたブドウで
造るワイン

千葉ヴィンヤード

Chiba Vineyard

千 葉信児さんのワイン造りは、ドイツにいた頃、たまたまブドウ畑で働き、その楽しさに感慨を受けたことが始まりです。2014年に奥様の恵理さんとともに、北海道岩見沢市内の土地を開墾し、最初に植えたのがピノ・ノワールなど6品種、660本です。今では4,000本になり、これからさらに増やしていく予定です。

「手段に拘ることなく、畑や樹をよく観て、望むことに応えてあげれば、樹は伸び伸びと生長してくれると思う。早く畑や樹のことを理解してあげたい。」と語ります。

また、恵理さんは「ワインは、どのような人がどのような気持ちで造ったのか、人柄が出ますよね。飲んだ人が穏やかな気持ちで味わえるワインを造りたいです。」と語ります。

えべおつWein

Seetsu Wein

高 橋孝輔さんは、一度は会社員として働いたものの、農業への想いは強く、平川ファーム（余市町）で研修を受けた後、2017年3月に北海道滝川市江部乙のリンゴ畑だった土地を購入し、ブドウ栽培を始めました。2018年に初収穫を迎え、10Rワイナリーに醸造を委託し、2019年8月に初ヴィンテージをリリースしました。ピノ・ノワールなど7品種混醸の白ワインは、ドイツ語で虹を意味する「Regenbogen」と名付けられています。

「今は、この地にあつた栽培方法を模索中で、安定した収量を確保し、高品質なブドウを収穫することが目標です。いずれは醸造施設を建て、ワインの力により、果樹で栄えていた頃のように江部乙のまちを元気にしたい。」と語ります。

ROWP豊沼ヴィンヤード

ROWP Toyonuma Vineyard

北 海道砂川市で三代続く酪農家を営んでいた高橋祥二さんは、2016年から牧場跡地で醸造用ブドウ栽培を始めました。酪農学園大学の学生の力も借りて15haの圃場でソーヴィニヨン・ブラン等を育てており、2018年秋に初収穫を迎え、10Rワイナリーに醸造を委託し、2019年に初ヴィンテージをリリースしました。

「牧場の肥えた土はブドウ栽培に適さないと言われている。でも、地力があるからこそ、肥料の力に頼ることなく美味しいブドウがなり、自然酵母による発酵で、まったく感のあるワインに仕上がる。これからも自然の力に任せ、醸造家が手を加えなくてもよい良質なブドウを造り続けたい。」と語ります。

VINEYARD DATA

畑の見学 SHOP

- 主な栽培品種：ピノワール、ピノグリ、シャルドネ、バカスカ、ソーヴィニヨンブラン、ツヴァイゲルトレーベ、アルモノワール、他
- 生産本数：806本(2018年度)、約1,800本(2019年度 ※予定)
- 栽培面積：1.35ha ●ファーストヴィンテージ：2018年
- ラインナップ：Bacchus/750ml、Blanc/750ml
- 購入方法：直営ショップ・e-mail

濱田ヴィンヤード

園 ぶドウ畑 / 北海道三笠市達布789-1
直売店舗 / 北海道三笠市高見町444-40

園 HPでお知らせする特定の売り出し時期の
土日の正午～午後2時

☎ 090-8370-9467

✉ info@hamadavineyard.com

🌐 https://hamadavineyard.com



長男の玲央さんとともに

<Bacchus/750ml>



濱田ヴィンヤード

Kamada Vineyard

濱 田洋文さんは、以前は医師としてがんの治療薬を研究していました。その治療薬が世界的な大手製薬会社により実用化され、医学の世界で一定の成果を挙げたことから、「第二の人生としてワイン造りを」と思い、2015年に醸造用ブドウ農家として北海道三笠市達布で就農しました。2016年春には、バカスカやシャルドネなど、250本の苗木を植えました。2018年秋に初収穫を迎え、TAKI ZAWA WINERYに醸造を委託し、2019年秋に初ヴィンテージをリリースしています。「約40年間、科学者としての見方でワイン造りにも取り組み、失敗も含め自分の知見が後進の参考になればよい。」とワイン造りへの覚悟を語ります。「ちょっとしたハレの日に飲む上質なワイン」を目指して、濱田さんの挑戦は始まったところです。

歌志内市では、「ワイン用ぶどう試験栽培事業」に取り組んでいます。

歌志内上歌ヴィンヤード

Utashinai Kamiuta Vineyard

1 991年、かつては炭鉱で栄えた北海道歌志内市の地で、最初のワイン用ブドウ栽培がはじまりました。しかし、炭鉱閉山に伴い事業譲渡し、その後も栽培を続けてきましたが栽培技術員の独立、エゾシカによる被害等により、圃場は耕作放棄地になり、2016年、市が再起をかけて試験栽培事業に乗り出しました。
荒れ果てた土地を開墾し、苗木を植え、この5年間で青々とした圃場の蘇りに直接関わったのは、果樹栽培技術員の遠藤真人さん。「13種類の樹を植えて、この寒い地に可能性のある品種を探っています。この畑を一番よく知っているのは自分なので、とにかくブドウを観察しています。健全なブドウができれば、自ずとワインはついてくると思うので。」と語ります。



樹を観察する遠藤さん

VINEYARD DATA

- 主な栽培品種：ピノ・ノワール、ソーヴィニヨン・ブラン、オーセロワ、ピノ・グリ、他
- 栽培面積：4ha

歌志内上歌ヴィンヤード

お問い合わせは歌志内市産業課まで

園 北海道歌志内市字本町5

ぶドウ畑 / 北海道歌志内市上歌32-15

☎ 0125-42-3215 ☎ 0125-42-5171



区 分	全 道	上位5振興局				
		後 志	空 知	上 川	檜 山	十 勝
面積 (ha)	401.7	127.0	119.1	46.4	41.2	34.1
加工専用品種	371.2	126.5	112.6	41.4	40.7	34.1
生食用加工兼用	30.5	0.5	6.5	5.0	0.5	—
収穫量 (t)	1,459.8	701.7	254.7	140.9	41.1	164.3
加工専用品種	1,323.6	701.5	237.6	132.2	40.9	164.3
生食用加工兼用	136.2	0.2	17.1	8.7	0.2	—

(資料:北海道農政部 醸造用ぶどう導入の手引(改訂第2版)(平成30年3月)(<http://www.pref.hokkaido.lg.jp/nsk/kajyu/index.htm>))

振興局別醸造用ぶどうの生産状況
(平成27年)

北海道の醸造用ぶどう専用品種の栽培面積は全国最大であり、近年の栽培面積は400ヘクタール前後で推移している。空知は14振興局の中で、面積・収穫量とも第2位の規模を有している。

北海道の醸造用ぶどうの生産動向



COLUMN

そらちワインを楽しめるレストラン



④ 松尾ジンギスカン本店

☎ 0125-22-2989

道内外に店舗を展開する味付きジンギスカンの老舗店。定石のジンギスカン&ツヴァイゲルトだけでなく、いろいろなワインとのマリアージュもお楽しみください。

所 北海道滝川市明神町3-5-12
営 11:00～21:00(L.O.20:45)
休 年中無休
(12/31、1/1を除く)



5 SORACHI WINE STATION

☎ 0126-25-8825

北海道産牛の希少部位を使用したローストビーフが人気。併設のワインショップから好きなワインを購入し、レストランに持ち込んで楽しむことができます。(P33❷およびP34❸参照)

所 北海道岩見沢市4条東1丁目6-1
ホテルサンプラザ1F
営 L.11:30～14:00
D.17:30～22:00
※喫茶、バーは通して営業
※日・祝はランチのみの営業
休 不定休



⑥ Cafe STOVEN
(カフェストウブ)

☎ 0126-35-4077

北海道産と美唄産の小麦を使用した石窯パンや「アスパラひつじ」を使った料理が味わえます。

所 北海道美唄市西5条北5丁目
 5-5
 営 10:00~18:00
 休 月曜日、火曜日



① 畑の中のレストランEKARA

☎ 01267-2-5530

自社農園の野菜を中心に本格石窯や薪で焼いた料理が楽しめる滞在型レストランです。(P33❶参照) ※dinnerは予約制

所 北海道三笠市萱野158-1
営 【夏季】
L.11:00~15:00 (L.O.14:00)
D.18:00~20:30 (L.O.19:30)
【冬季】
L.11:30~15:00 (L.O.14:00)
D.17:00~20:00 (L.O.19:00)



②TRATTORIA La Pecora
(トラットリア・ラ・ペコラ)

☎ 0125-24-7856

地元食材を使ったメニューを提供している気軽に食べに行ける本格イタリアンレストラン。北海道産羊を丸ごと活かした料理はここだからこそ味わえます。

所 北海道滝川市本町1丁目4-11
 営 L.11:30~14:30(L.O.14:00)
 D.17:30~22:00(L.O.21:30)
 休 火曜日



③ ログ・ホテル・メープルロッジ レストラン「BIG LOG」

☎ 0126-46-2222

木の温もりに囲まれながら味わう料理長特製の創作料理は、岩見沢や空知の食材にこだわり、空知ワインとも相性抜群。同じ施設でやわらかな泉質の温泉や本格フィンランドサウナも楽しめます。(P33②参照)

所 北海道岩見沢市毛陽町183-2
 営 L.11:30~14:30(L.O.14:00)
 D.17:00~21:00(L.O.20:30)
 休 不定休



そらを味わう
おいしいお店

Restaurant Guide

そらちワインが楽しめるお店や
そらちワインの持ち込みOKなお店(BYO)の
一部を紹介します。

気軽なランチから、本格ディナーまで、
ワイナリー巡りの途中に
ぜひ立ち寄ってください。

※BYOとは「Bring Your Own」の略で、飲食店にワインを持ち込んで楽しむことです。
 ※レストランにワインを持ち込む際にはお店へ事前に了承を得たうえでお召し上がりください。
 ※BYO価格については税込表示です。

①～③③ レストラン
 ①～⑥ 宿泊施設
 ①～⑥ 販売店



BYOができるレストラン

27 レストランil cielo(イルチエロ)

☎ 0125-22-2101

所 北海道滝川市花月町1丁目2-26
 営業 L.11:30～14:00
 D.17:30～20:00

休 不定休

BYO 無料

28 大地のテラス

☎ 0126-33-2020

所 北海道岩見沢市栗沢町上幌2203
 営業 【平日】11:00～15:00(最終入店14:00)
 【土日祝】11:00～16:00
 (最終入店15:00)

休 水曜日

BYO 無料 ※そらちワインのBYOで食後のデザート1人1品プレゼント

29 IZAKAYA すばいす

☎ 0125-23-8155

所 北海道滝川市本町1-2-26 東映ビル1F
 営業 【日水木】
 17:00～23:00(L.O.22:00)
 【金土】17:00～24:00(L.O.23:00)

休 火曜日

BYO 無料

30 おおげつ

☎ 0125-74-6296

所 北海道滝川市大町1丁目1-7 2F
 営業 L.11:00～15:00(L.O.14:00)
 D.18:00～(早めにL.O.する場合あり)

休 月曜日、第2火曜日

BYO ¥1,100/1本
 グラス代として¥550/1個

31 PIZZERIA Lucci (ピッツェリア ルッチ)

☎ 0126-31-6655

所 北海道岩見沢市志文町794
 いわみざわ公園/バラ園内
 営業 11:30～15:00(L.O.14:30)
 休 水曜日

BYO ¥1,000/1本

32 プラッスリー楽や(らくや)

☎ 0125-23-2333

所 北海道滝川市本町2丁目4-30
 営業 【月～木】17:00～23:00
 【金土】17:00～23:30
 休 日曜日(翌月曜日が祝日の場合、
 日曜日営業、翌月曜日休)

BYO 無料

33 南蛮屋 玄太

☎ 0126-24-9006

所 北海道岩見沢市4条西2丁目1 弘文社1F
 営業 17:30～22:00
 休 日祝日

BYO ¥1,100/1本

20 旬菜ダイニング Gonji

☎ 0126-22-7681

所 北海道岩見沢市2条東1丁目2-1
 営業 L.11:30～14:30(L.O.14:00)
 【平日】D.18:00～22:00(L.O.21:30)
 【日祝】D.17:30～21:00(L.O.20:30)

休 月曜日

BYO ¥1,100/1本

21 漁港直送ことぶきや

☎ 011-398-9433

所 北海道空知郡南幌町中央4丁目8-1
 営業 【月火木】11:00～17:00
 【金土日】11:00～19:00

休 水曜日、海がしけた日

BYO 無料

22 キッチンハウス小島

☎ 0164-33-3911

所 北海道雨竜郡秩父別町2条2丁目
 営業 L.11:00～14:00(L.O.13:30)
 D.17:30～22:00(L.O.21:30)

休 火曜日

BYO 無料

23 酒房食彩 おだちもっこ

☎ 0125-24-5804

所 北海道滝川市大町2-1-5
 営業 17:30～23:00
 休 日曜日

BYO ¥1,500/1本

24 バンとワインの店PAN VINO

☎ 0126-26-5582

所 北海道岩見沢市上幌向北1条6丁目770-40
 営業 【金】12:00～21:00(L.O.19:00)
 【土】12:00～17:00
 【日】10:00～17:00

休 月～木曜日(水曜営業の場合あり)

BYO ¥1,500まで ¥500/1本
 ¥1,500以上 ¥1,000円/1本

25 Passe-Temps (パスタン)

☎ 0126-38-4297

所 北海道岩見沢市春日町1丁目11
 メゾンドエレガント1F
 営業 L.11:00～15:00
 D.17:00～22:00
 ※15:00～17:00カフェタイム

休 日祝日

BYO 要相談

26 shichi

☎ 080-9613-1537

所 北海道岩見沢市2条西5丁目14
 営業 【木金】L.11:30～13:30
 【水木金】D.17:30～22:00
 (L.O.21:30)
 休 土～火曜日(祝日休)

BYO ¥500/1人1本 ※グラス代として

13 レストラン空音(そらね)

☎ 0164-25-2276

所 北海道深川市音江町字広里71-4
 営業 L.11:30～15:00(L.O.14:00)
 D.18:00～21:00

休 水曜日、第1・3火曜日

BYO ¥350/1人

14 きじまるくん

☎ 0126-22-1441

所 北海道岩見沢市日の出町604-1
 営業 11:00～16:00
 休 火曜日、水曜日、催事日

BYO 無料

15 レストランコロナ

☎ 0126-22-0645

所 北海道岩見沢市2条西3丁目4
 営業 11:00～21:30
 休 月曜日

BYO 無料

16 レストランコロナのテラス

☎ 0126-23-0113

所 北海道岩見沢市9条西4丁目1-1
 岩見沢市民会館まなみーる内
 営業 11:00～21:30
 休 不定休

BYO 無料

17 元町テラス

☎ 0126-35-4021

所 北海道岩見沢市元町1条西1丁目21-2
 営業 L.11:30～15:00(L.O.14:30)
 D.17:30～21:00(L.O.20:00)

休 日曜日、月曜日

BYO 要グラス代

18 味処 鮭の東龍

☎ 0125-24-1717

所 北海道滝川市本町2-6-32
 営業 11:00～21:00(L.O.20:30)
 ※11:00～14:00 ランチタイム
 休 不定休

BYO 無料

19 shaka shaka (シャカシャカ)

☎ 0126-24-5777

所 北海道岩見沢市4条西4-3-5
 営業 L.11:00～15:00
 D.17:00～22:00

休 日祝日

BYO ¥1,000/1人



10 くりやまアンド・アム

☎ 0123-76-7558

豊かな自然に囲まれながら、栗山産を中心に北海道各地で採れた厳選食材を使った新しいイタリアンと空知ワインとの組み合わせをぜひ味わってみてください。

所 北海道夕張郡栗山町湯地22-64
 営業 L.11:00～15:00(L.O.14:00)
 D.17:30～20:00(L.O.20:00)

休 水曜日



11 FELICETTA (フェリチェッタ)

☎ 0126-33-6066

イタリア製の薪窯で焼き上げるオスズメのピザは、北海道産小麦100%の生地に北海道白糠町のフレッシュチーズを使用し、空知ワインと相性ピッタリです。

所 北海道岩見沢市10条西5丁目3-1
 営業 L.11:30～15:00(L.O.14:30)
 D.17:00～21:00(L.O.20:30)

休 月曜日、木曜日



12 café restaurant Pino (ピーノ)

☎ 0126-35-7056

地産地消にこだわったイタリアンレストラン。ランチもディナーもワインに合う料理が楽しめます。

所 北海道岩見沢市10条西1丁目7-2

営業 L.11:00～14:30(L.O.14:00)
 D.17:30～21:30(L.O.20:00)

休 火曜日



7 味道広路(あじどころ)

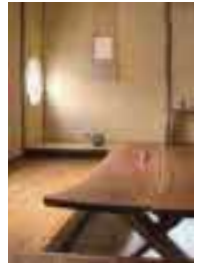
☎ 0123-73-6677

野に山に地場の農産物や北海道の豊かな食材を使い、お店ならではの味と雰囲気はワインと共に楽しめます。

所 北海道夕張郡栗山町湯地40-35
 営業 L.12:00～14:30
 D.17:30～21:00

※前日までの完全予約制
 ※未就学のお子様は不可

休 火曜日、第2水曜日



8 ボンビヴァン

☎ 0125-24-3825

地中海をイメージしたおしゃれな店内で、滝川産の野菜等地元食材を使用した欧風料理を楽しめます。

所 北海道滝川市栄町4丁目5-4
 営業 L.11:30～14:00
 D.17:30～21:00

休 月曜日



9 食彩癒酒Dining&Café Amica

☎ 0126-25-7272

地元食材を豊富に使用した手料理を味わえます。ワインにも良く合う一品料理やセットメニューもあり、会食・宴会も楽しめます。

所 北海道岩見沢市5条西4丁目5-6
 イマジンビル2F

営業 L.11:30～14:30(L.O.13:30)
 D.17:30～22:00(L.O.21:00)

休 土曜日(予約営業)、
 日祝日

※そらちワインのBYOで、ワイン用の葡萄で作ったAmica自家製「果実酢ドリンク」プレゼント





そらちのお酒エトセトラ

ふかがわシードル 750ml / 375ml / 200ml

深川産完熟りんご100%使用。すっきりクリアで後味が良く、りんごのフルーティーな香りが素直に楽しめる中口のシードルです。

(株)深川振興公社

☎ 0164-25-1900

所 北海道深川市音江町字音江589-28

園 道の駅ライスランドふかがわ、
深川物産館(JR深川駅構内)、
アグリ工房まあぶ、アップルランド山の駅おとえ



空知ピルスナー 330ml(空知エース/空知ヴァイツェン)

大麦芽100%で醸造するジャパンビアの王道スタイル。伝説のホップ「そらちエース」を使用しています。

大雪地ビール(株)

滝川クラフトビール工房

☎ 0125-23-3008

所 北海道滝川市西滝川76番地1ふれ愛の里

園 道の駅たきかわ、マックスバリュ滝川本店、
どさんこブラザ札幌店



Soupir de dane (淑女のほろ酔い)750ml

2019年産は自家栽培の旅路、デラウェアなどをブレンドしたロゼワイン。製造年により使用ブドウ品種が変わります。醸造は宝水ワイナリーが行い、300本限定です。

地崎観光農園

☎ 0126-47-3409

所 北海道岩見沢市毛陽町430

園 自宅直売所



ノンアルコールワイン 720ml(赤・白)

ワイン製造過程からつくられた高品質の果汁100%ストレート飲料。濃厚で深い味わいがあり、アルコールが飲めない人も雰囲気を楽しむことができます。

(株)北海道アグリマート

☎ 0125-67-3777

所 北海道樺戸郡浦臼町字札内381-10

園 砂川ハイウェイオアシス館内
「そらいちマーケット」、
(株)北海道アグリマートWebサイト



臼子ねさんのワイン 720ml(赤甘口、赤辛口、白や甘口)

浦臼町内の浦臼町酒販親交会加盟店でしか購入できない「臼子ねさん」シリーズ。赤ワインは辛口と甘口の2種、白ワインはやや甘口があります。

北海道ワイン(株)

☎ 0134-34-2181

所 北海道小樽市朝里温泉1丁目130

園 浦臼町内の浦臼町酒販親交会加盟店



長沼シードル 旅鳥(たびどり) 750ml

原料のリンゴは長沼町産100%。「田舎風」にざりシードルスタイルで、ナチュラルな味わいです。クセのないスッキリとした味わいはどの料理にもマッチします。

北海道自由ワイン(株)

☎ 0123-88-3704

所 北海道夕張郡長沼町字加賀団地

園 マオイ自由の丘ワイナリー直売ショップ、
マオイ自由の丘ワイナリーwebサイト、
ながめ温泉、道の駅マオイの丘公園



新十津川笹鮎

地元で採れた「徳富笹」、「ななつぼし」を使用した鯖のお寿司。香り豊かな笹に包まれ、さっぱりとした味わいです。



お梅茶屋

☎ 0125-76-2556

所 北海道樺戸郡新十津川町中央7-28

園 店頭、砂川ハイウェイオアシス館(4月～11月)

きじ粗挽き ソーセージ

北海道岩見沢産の鶏肉を、ドイツの「黒い森」地方の伝統的な製法で手作りしました。重厚な味わいでワインに最適です。



ワークつかさ

☎ 0126-22-1442

所 北海道岩見沢市日の出町604-1

園 きじ料理専門店「きじまるくん」

あいがもスモーク レアタイプ

生ハムのような食感で上品な味わい。スモークがワインの美味しさを引き立てます。

社会福祉法人

滝川市社会福祉事業団

滝川新生園

☎ 0125-75-6363

所 北海道滝川市江部乙町725-1

園 道の駅たきかわ



サーモン プロシュート

北海道産の秋鮭をこだわり製法でじっくり仕上げたスモークサーモンです。



(株)市川燐製本舗

☎ 0126-22-0300

所 北海道岩見沢市大和3条5丁目29

園 市川燐製本舗、岩見沢市観光協会

紅茶ベースの カンパニー

北海道産小麦粉にアップルティーの茶葉を練り込み、はちみつ、クランベリー、胡桃、自家製甘夏みかんピールを使用したワインに合うパンです。



パンとワインの店 PAN VINO

☎ 0126-26-5582

所 北海道岩見沢市上幌向北1条6丁目770-40

園 店頭

ワインと楽しむ そらちの逸品



ドライトマトの オイル漬け

自家栽培の完熟トマトのみを使用。トマトをドライにして美味しさを凝縮。料理での存在感は抜群です。

(有)江口農園

☎ 0125-65-3580

所 北海道空知郡奈井江町

字茶志内美唄3930-2

園 道の駅ハイウェイオアシス井江、
砂川ハイウェイオアシス館



塩ゆで落花生

採れたてをこだわりの塩でシンブルに味付けした落花生です。



岩見沢市観光協会

☎ 0126-22-3470

所 北海道岩見沢市有明町南1-1

園 店頭(9月～6月)

北海道ブルーチーズ ディップ

風味豊かな北海道産熟成ブルーチーズを使ったディップです。パンやスティック野菜などの相性も良く、ワインの相伴にもぴったりの商品です。



NORTH FARM STOCK

☎ 0126-22-6540

所 北海道岩見沢市志文町292-4

園 店頭

しいたけソーセージ

新十津川産しいたけをふんだんに使用したソーセージ。薄く切ってそのまま食べると、口の中にしいたけの香りが広がります。厚く切り焼いて食べるものおすすめです。



ヴルストよしだ

☎ 0125-72-2525

所 北海道樺戸郡新十津川町中央6-99

園 店頭



7つある学科のうち食品科学科では、岩見沢市内のワイナリーや酪農学園大学(江別市)の協力を得て、チーズの表面をワインで洗浄し、チーズの風味成分を向上させる研究や、製造したチーズを様々な地域のイベントで販売するなど、生徒は未来の食品関連産業技術者を目指し日々学習に励んでいます。

地域との交流、 地域の特色ある チーズづくり

北海道岩見沢農業高等学校



COLUMN

そらちワインの主な販売店

【札幌市・千歳市】

グランヴァンセラー さっぽろ東急店

☎ 011-218-2222

☒ 北海道札幌市中央区
北4条西2丁目1番地
さっぽろ東急百貨店B1F
☎ 10:00～20:00
☎ なし

ワインショップフジキ

☎ 011-231-1684

☒ 北海道札幌市中央区
南3条西3丁目1-2
☎ 11:00～20:00
☎ なし

北海道どさんこプラザ 札幌店

(北海道さっぽろ[食と観光]情報館内)

☎ 011-213-5053

☒ 北海道札幌市北区
北6条西4丁目
JR札幌駅西通北口
☎ 8:30～20:00
☎ なし

地酒仙丸

☎ 011-592-5151

☒ 北海道札幌市南区
石山東5丁目8-26
☎ 10:00～19:00
☎ 月曜日
(月曜祝日の場合は
営業、翌日休み)

ワインの円山屋

(パセオウエスト1F)

☎ 011-213-5664

☒ 北海道札幌市北区北6条西2丁目
☎ 10:00～22:00
☎ なし

Wine&Cheese 北海道興農社

(新千歳空港国際線ターミナルビル2F)

☎ 0123-25-8639

☒ 北海道千歳市美々
新千歳空港
国内線ターミナルビル2F
☎ 8:00～20:00
☎ なし

【空知管内】



① 地酒屋小林酒店

☎ 0125-23-2649

創業昭和47年の滝川市中心街にある
国産・道産に特化した地酒・ワイン
専門店です。

☒ 北海道滝川市大町1丁目7-30
☎ 【平日・土】10:00～20:00
【日・祝】10:00～19:00
☎ 第1、3、5月曜日
第2、4日曜日



② 株式会社 クラモチコーポレーション

☎ 0126-22-0241

岩見沢の老舗酒店。空知ワインはも
ちろん、他道内ワインも取りそろえて
います。

☒ 北海道岩見沢市3条西6丁目1-1
☎ 9:00～19:00
☎ 日曜日



③ SORACHI WINE STATION

☎ 0126-25-8825

空知ワインや北海道ワイン、世界各国
のワインを約400種3,000本取り扱っ
ており、Barも併設しています。(P28
⑤およびP33⑥参照)

☒ 北海道岩見沢市4条東1丁目6-1
ホテルサンブラザ1F
☎ 【月～土】11:00～22:00
【日・祝】11:00～17:00
☎ 不定休



④ (株)丸オ 奥商店

☎ 01267-2-2031

三笠市の日本酒やワインなどの地酒
を中心に扱う街の酒屋さんです。

☒ 北海道三笠市幸町6-11
☎ 8:00～19:00
☎ 日曜日

⑤ イオン岩見沢店

☎ 0126-33-6100

☒ 北海道岩見沢市大和4条8丁目1
☎ 8:00～21:45
☎ なし

⑥ イオンスーパーセンター三笠店

☎ 01267-4-5100

☒ 北海道三笠市岡山1059-1
☎ 9:00～21:00
☎ なし

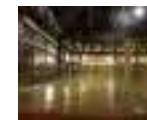
④ 太古の湯 スパリゾート HOTEL TAIKO・別邸旅館



☎ 01267-3-7700

HOTEL TAIKO又は別邸旅館の2つの宿タイプがあり、どちらも三
笠の大自然と太古の天然温泉で心と体を癒やすことができます。

☒ 北海道三笠市岡山1042-20

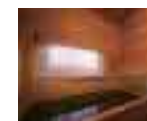


⑤ ホテル三浦華園

☎ 0125-22-2101

滝川市の中心部にある、著名な文豪や皇族からも愛されてきた明
治19年創業の老舗ホテルです。(P30⑦参照)

☒ 北海道滝川市花月町1-2-26



⑥ 北海道グリーンランド ホテルサンブラザ

☎ 0120-22-8686

便利な繁華街に位置し、1Fには空知ワインを取り扱っている
SORACHI WINE STATIONを併設しています。(P28⑤および
P34⑥参照)

☒ 北海道岩見沢市4条東1丁目6-1



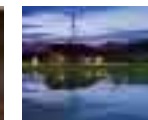
そらちを楽しむおやすみ処

① 畑の中のコテージEKARA

☎ 01267-2-5530

りんご畑の中にある2棟の1棟貸しコテージ。木の香りのする室
内は4ベッドルームで、ひのき風呂もありゆったりとした時間を
楽しめます。(P28①参照)

☒ 北海道三笠市萱野158-1



② ログホテルメープルロッジ



☎ 0126-46-2222

森の中にたたずむ15室のログホテル。やわらかな泉質の温泉や
本格フィンランドサウナも楽しめます。レストラン「BIG LOG」も
併設しています。(P28②参照)

☒ 北海道岩見沢市毛陽町183-2



③ ピパの湯ゆ〜りん館



☎ 0126-64-3800

高台に佇む温泉宿。澄んだ空気を感じながら開放感あふれる露
天風呂を楽しめます。

☒ 北海道美唄市東明町3区

