



食べ歩きに便利な  
お得なクーポンを  
先着でプレゼント!!

※詳しくは裏面へ

産地で楽しむワインの祭典

# 余市・仁木 ワイン&フード フェア2016

9/15(木) ▶ 10/31(月)

会場: 余市・仁木町内の飲食店  
(余市・仁木ワイン&フードフェア2016参加店)



## 初開催! 余市・仁木の ワインとグルメを満喫する、 美味なるイベント。

ワイン用ぶどうの一大産地である余市・仁木で、美味しいワインとワインに合う料理を楽しむイベントです。地元食材を使ったメニューもあるので、みんなで遊びに行こう!

※詳しくは、中面をご覧ください。



余市・仁木  
ワインツーリズム  
ブースも登場!

### 仁木町 うまいもんじゃ祭り

10月2日(日) 9:00~15:30

場所: 農村公園フルーツパークにき(仁木町東町16-121)

問い合わせ: 0135-32-2711 (うまいもんじゃ祭り実行委員会)

仁木町の秋を代表する収穫祭。果物をはじめとする多くの「うまいもん」の即売会や、郷土芸能の若舳太鼓・阿波踊りの披露が行われます。ぶどう皮飛ばし大会も毎年大盛況です。

※このイベントでお食事補助券は使えません。



**余市・仁木ワイン & フードフェア2016 参加飲食店**  
 気になるあの店・この店をお試しあれ!

**① オチガビワイナリー**  
**「Aコース(2,700円/税込)」**  
 地元を中心に、新鮮な道産食材をふんだんに使用したフランス料理のコース、自社ワインとともに、旬の味覚を楽しむことができます。(コース料理は¥2,700〜、グラスワインは¥540)

- 住所/余市町山田町635
- TEL/0135-48-6163
- 営業時間/11:00~17:00 (L.O.15:30)
- 定休日/第1・3木曜日

※写真はコースメニュー一例  
 ※飲み会等場合があります。事前のご予約をお勧めします。

**② ピッツァとパスタの店 Jijiya・Babaya(ジジヤ・ババヤ)**  
**「ヘラガニのトマトクリームパスタ(1,210円/税込)」**  
 余市前浜産のヘラガニを丸ごと一匹使った贅沢なパスタ。ワインともよく合います。自家製トマトソースとの相性が抜群で、濃厚なカニのうま味をじっくりと味わえます。

- 住所/余市町朝日町15-1
- TEL/0135-22-7822
- 営業時間/ランチ11:30~14:30(L.O.14:00)、ディナー17:30~20:00(L.O.19:30)
- 定休日/火曜日

**③ 余市川温泉**  
**「いかのお造り&つぶの赤ワイン煮込み(1,000円/税込)」**  
 社長自ら漁に出て獲った余市産のいかのお造りは、新鮮で美味。つぶの赤ワイン煮込みは、余市産つぶを赤ワインで煮て、旨味を凝縮した逸品です。ワインの品揃えも豊富。

- 住所/余市町入舟町322
- TEL/0135-22-4126
- 営業時間/9:30~22:00
- 定休日/水曜日

**④ ニッカ会館レストラン 樽**  
**「期間限定! ウイスキー・ワイン ラムしゃぶしゃぶ定食(1,700円/税込)」**  
 ブラックニッカスベシャルウイスキーとワインを使った名物のラムしゃぶしゃぶ。ワインは余市産のワインを今回特別に使用。口の中ではんりの香るウイスキーとワインが人気です。

- 住所/余市町黒川町7-6
- ニッカウイスキー余市風潮所ニッカ会館1F
- TEL/0135-23-3131
- 営業時間/11:00~16:00
- 定休日/不定休

**MAPを片手に飲み食べ歩きしよう!**  
**余市・仁木周辺MAP**

**② Jijiya・Babaya**  
**③ 余市川温泉**  
**④ ニッカ会館 レストラン 樽**  
**⑤ すなっく舞**  
**⑥ すし処 みどりや**  
**⑦ まる余ペーカーリー**  
**⑧ かくと徳島屋旅館**  
**⑨ ヨイッチーニ**

**ワイナリー・飲食店をめぐるルール&マナー**

- 農園(ヴィンヤード)に入ることをご断りいたします。
- 事前に予約が必要なお店もあります。あらかじめ、電話やHPなどで確認しましょう。
- 営業日・営業時間については、各店舗・施設によって異なります。
- 掲載情報と異なる場合がありますので、事前にご確認いただいたうえで行くことをお勧めいたします。
- 訪問できるワイナリーやヴィンヤード、おすすめの観光スポット、タクシー運賃の目安については余市観光協会・仁木町観光協会でも情報提供いたします。

**⑤ すなっく舞**  
**「豚肩ロース焼きぶどうソースかけ タコカルパッチョのセット(1,500円/税込)」**  
 料理と合うワインを多数取り揃えており、毎週水曜日限定で、本格的な料理でワインと一緒に楽しむ「ワインDAY」を開催。また、お好みのワインを持ち込めるBYO(別途1ボトル毎1,000円)も可能。

- 住所/余市町黒川町3-41
- TEL/0135-22-6509
- 営業時間/18:00~25:00
- 定休日/不定休

※上記メニューは水曜日限定です。

**⑥ すし処 みどりや**  
**「魚介カルパッチョ(648円/税込)」**  
 毎日その日に余市で獲れた新鮮な魚介を使用し、ワインに合う和食を提供。脂ののったサーモンは、赤ワインにぴったり。トマトなどの野菜も、おいしい地元産を使用しています。

- 住所/余市町黒川町3-54
- TEL/0135-22-2260
- 営業時間/11:00~22:00 (L.O.20:00)、ランチ営業
- 定休日/無休(元旦のみ休み)

**⑦ まる余ペーカーリー**  
**「パンシチュー(800円/税込)」**  
 羊蹄の男爵いもと、余市北島農場ポークをじっくり煮込んだ味わい深いシチューを、小麦100%使用の重量感のある手作りパンに詰めました。

- 住所/余市町黒川町7-23
- TEL/0135-48-5775
- 営業時間/8:30~19:00 (なくなり次第終了あり)
- 定休日/水曜日

**⑧ かくと徳島屋旅館**  
**「Vin de(ワインのための)時候膳(1,500円(平日11:30~13:30)、その他の時間帯2,000円/税込)」**  
 季節の見えるお膳でおなじみの「時候膳」をアレンジした「Vin de(ワインのための)時候膳」。お好みの一本をお持ち込みいただいて、お楽しみください。(BYO 1ボトル毎500円)。

- 住所/余市町黒川町8-12
- TEL/0135-22-6369
- 営業時間/予約制
- 定休日/不定休

※事前予約が必要です

**⑨ ファームレストラン ヨイッチーニ**  
**「余市北島農場の麦豚のポルケッタ ~余市リંગソース~(1,680円/税込)」**  
 やわらかく、旨味もたっぷりの余市の麦豚を250gを使用したボリュームな一皿。余市のすり下ろしリングソースが豚肉の旨味を引き立てており、ワインとの相性も抜群です。

- 住所/余市町大町8-32
- TEL/0135-48-7700
- 営業時間/ランチ11:30~14:30(L.O.14:00)、ディナー17:00~22:00(L.O.21:30 / F.L.O.21:00) ●定休日/月曜日(祝日の場合営業)

**⑬ café di lode (カフェ・ディ・ロデ)**  
**「中野ファームトマトのマルゲリータ(850円/税込)」**  
 高糖度で有名な中野ファームのトマトをふんだんに使ったピザ。手づくりで発酵させてこねた道産小麦100%のもちもち生地と道産モッツァレラチーズとともに味わいます。

- 住所/余市町登町237
- TEL/0135-22-6565
- 営業時間/10:30~21:00
- 定休日/不定休(お電話でご確認ください)

**⑫ 余市ワイナリーレストラン**  
**「余市ワイナリースペシャル(2,138円/税込)」**  
 道産牛100%無添加ハンバーグと道産牛赤ワイン煮込みと道産豚無添加ソーセージのトリオに、自家製デミグラスソースをかけた。ここでしか味わえない、特別な逸品です。

- 住所/余市町黒川町1318
- TEL/0135-23-2205
- 営業時間/ランチ11:30~14:30、14:30~16:00はビールの営業
- 定休日/10月末まで無休、11月以降火曜日定休

**⑪ ベリーベリーファームレストラン**  
**「サーロインステーキ250g(ライス付き)(1,800円/税込)」**  
 オーストラリアの広大な自然の中で育った高級ブランド牛「ブラックアンガス牛」を使用。赤身と霜降りのバランスが絶妙なサーロインを8種類から選べるソースで楽しめます。

- 住所/仁木町東町13-49
- TEL/0135-48-5510
- 営業時間/11:00~20:30
- 定休日/不定休

**⑩ La Luna(ラルーナ)**  
 農村公園フルーツパークにき内  
**「特選サガリステーキ(300g)(2,600円/税込)」**  
 サガリの中でも特に柔らかい部位を厳選して使用した贅沢なステーキ。数日間、じっくりとねかせて仕上げた自家製の和風オニオンベースのソースとの相性が抜群です。

- 住所/仁木町東町16-121
- TEL/0135-32-3500
- 営業時間/11:00~17:00 (L.O.16:30)
- 定休日/水曜日

# モニター募集!

余市町・仁木町では、ワインツーリズムの推進・定着のため、2~4名の少人数のグループを対象とした個人向けワインツーリズムのモニターを募集いたします。「ワイン&フードフェア2016」の参加飲食店などを巡り、アンケートにお答えください。先着150組様に「タクシー補助券」と「お食事補助券」をプレゼント。ぜひ、この機会にお楽しみください。

先着150組様(2~4名1組)限定

 タクシー補助券 **2,000**円分 + お食事補助券 **500**円×人数分   
[1,000円×2枚]

【お申し込みにあたって留意点】※参加時に必ず中継に同様の飲食店を1店舗以上利用し、アンケートにご協力ください。※お申し込みは、2~4名を1組として、全期を通じて1組1回限り、1セットです。※配布枚数は各期ごとに上限があり、先着順となります。定員に達し次第終了とさせていただきます。※当選結果は、FAXまたはメール・ハガキのいずれかにてお知らせいたします。※ハガキでのお申し込みの場合、到着日をもってお申し込み受理日とさせていただきます。※タクシーはつばめタクシーと港ハイヤー、お食事補助券は参加13店舗のみで使用可能です。※上限金額より超過した場合はお客様のご負担となります。※上限金額以下でもおつりはありません。

開催  
期間

第一期: 9/15(木)~9/30(金) 先着50組  
第二期: 10/1(土)~10/15(土) 先着50組  
第三期: 10/16(日)~10/31(月) 先着50組

## お申し込み 方法

ハガキ、FAX、またはHPよりお申し込みください。[全期9月10日より受付] ※お申し込みはおひとり様1回限りです。

### ●ハガキ・FAXの場合

下記宛まで「氏名」「年齢」「電話番号」「住所、郵便番号」「参加希望日(第1希望、第2希望)」「参加される人数及び同行者の氏名」返信用の連絡先「FAX番号またはメールアドレス」をご記入の上、お送りください。  
ハガキ 〒047-0031 小樽市色内1丁目1番12号 小樽運河ターミナル  
「NPO法人ワインクラスター北海道」宛

FAX 0134-64-5582

### ●HPの場合

下記URLからお申し込みください。

<http://winecluster.org/>

※チケットは、参加される当日、余市駅前の余市観光協会にてお渡しいたします。(9:00~18:00の間にお越しください)  
お問い合わせ : NPO法人ワインクラスター北海道 TEL.0134-64-5581

※お申し込みの際にいただいた個人情報は、本件以外には使用いたしません。

## その他のイベント情報!

余市町

### 第32回味覚の祭典

### 「よいち大好きフェスティバル」

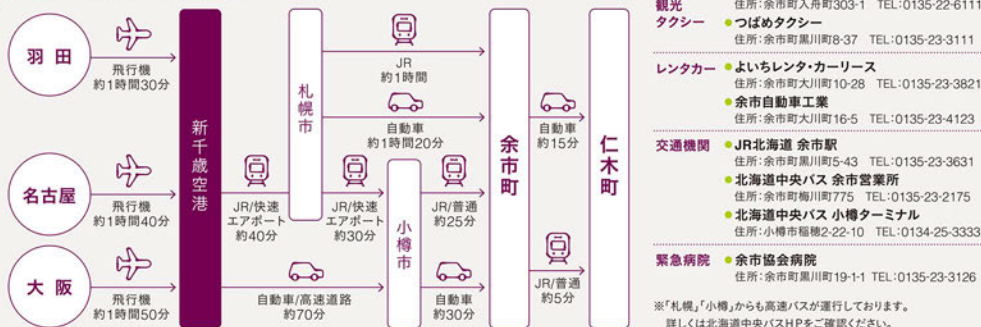
9月25日(日) 9:00~14:00

場所: 余市農産物産陸場(アップルポートよいち)  
(余市町登町742-9)

問い合わせ: 0135-21-2125(味覚の祭典実行委員会)

余市の秋の味覚が勢ぞろい!新鮮な果物、野菜や海の幸、水産加工品等の販売のほか、ワインバルやワイスキーバーといったお洒落コーナーも出店。また、余市特産品争奪ビンゴゲーム大会や北海道ソーラン太鼓保存会による演奏などもあり、一日を通して家族連れで楽しめます。  
※このイベントでお食事補助券は使えません。

## 余市・仁木へのアクセス



## 余市・仁木 ワインツーリズム プロジェクト

Yoichi Niki Wine Tourism Project

## 日本有数のワイン産地をめざして

余市町内のワイナリー数は7軒にまで増え、国の構造改革特別区域法による「北のフルーツ王国よいちワイン特区」が認定されたことで、ワイン醸造への新規参加者の支援も行われています。また、仁木町でも本格的なワイン造りがスタートし、2つの町を中心とした地域一帯が一大ワイン産地になろうとしています。「余市・仁木ワインツーリズムプロジェクト」をその第一歩とし、これからワインで、町を活性化させていきます。

### 【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

NPO法人ワインクラスター北海道 TEL.0134-64-5581  
<http://winecluster.org/>

余市町農林水産課 TEL.0135-21-2123

余市町HP(ワイン用)  
<http://www.town.yoichi.hokkaido.jp/wine-tourism/>

仁木町企画課 TEL.0135-32-3953

仁木町HP(ワイン用)  
<http://www.town.niki.hokkaido.jp/wine/>