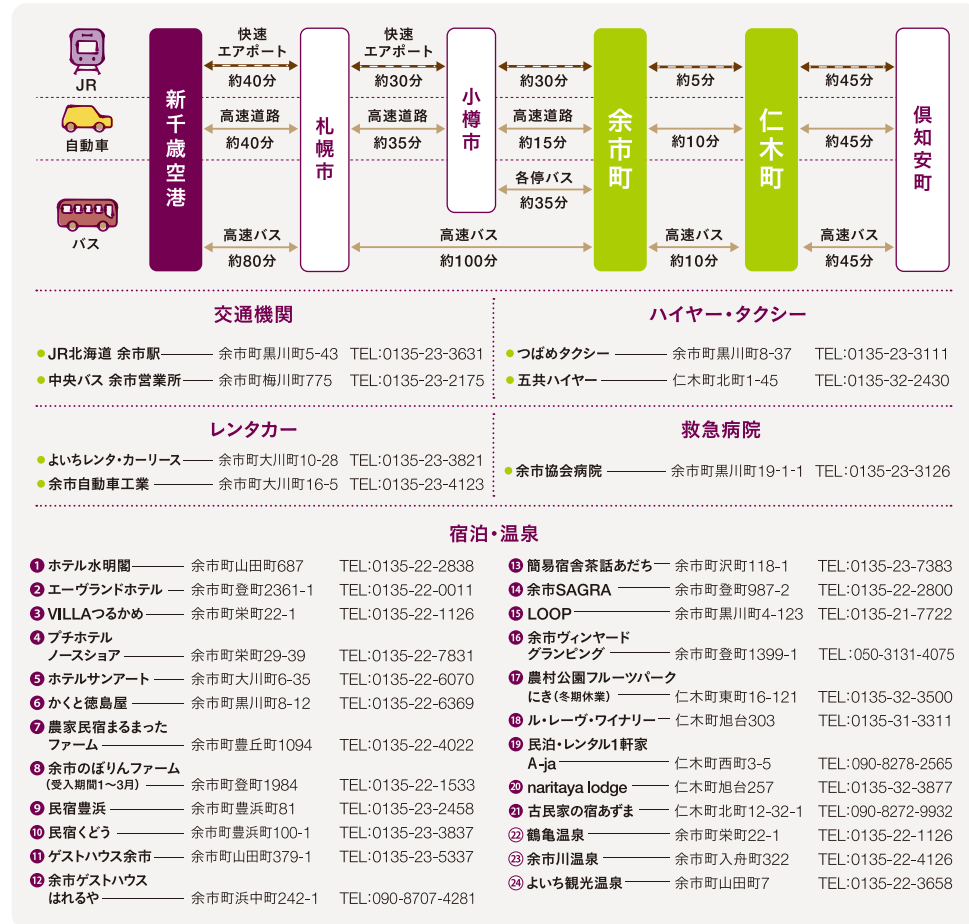


## Access information

余市町・仁木町へのアクセス



### ワインとぶどうで、まちを元気に。

余市町と仁木町が取り組む「余市・仁木ワインツーリズムプロジェクト」は、開始から7年が経ちました。2つの町は北海道を代表するワイン用ぶどうの産地であり、現在、余市町15軒、仁木町5軒のワイナリーがあります。また、余市町では道内外で評価の高い余市産ワインを扱う店舗やイベントが増加し、仁木町ではワイナリーに併設されるレストランや宿泊施設などを完備するワイナリーが開業。このプロジェクトでは、こうした新しい取り組みや生産者・ワイナリーの姿を紹介することで、ワインを通じたまちづくりを推進していきます。

#### 【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】 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4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

Special Guide Book

# 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50軒を超え、余市町に15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・グリやソーヴィニオン・ブランなど、フランス系の収穫量が増えています。

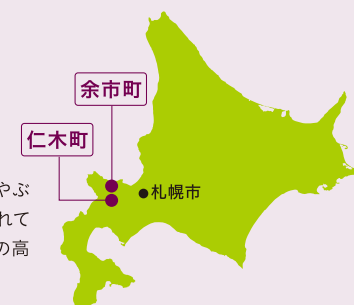


## 余市町・仁木町DATA

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/140.59km<sup>2</sup> 総人口/17,912人(2021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/167.96km<sup>2</sup> 総人口/3,133人(2021年12月末現在)  
上質な土、水、空気に囲まれたのどかな農村地域。果樹栽培や米作りを主産業とし、「フルーツランド」と呼ぶほどさくらんぼやブルーベリーなどの果樹が豊かに実ります。



# 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 since1975

## 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** <http://yoichiwine.jp>

### 食とアートが楽しめる ワインのテーマパーク

余市葡萄酒醸造所の敷地内にある余市ワイナリー。「余市ワイン」の醸造が始まったのは1974年。ワイン人気がの高まりから余市ワインをより多くの人に楽しんでほしいとの思いで2011年にレストランやギャラリー&アトリエがオープンしました。



- 住所** 余市町黒川町1318番地 **TEL** 0135-23-2205
- 定休日** 基本火曜日。時期により変動あり。  
※詳しくは公式HPをご確認ください。
- 営業時間** 11:30~L.O.16:00(ランチは14:30まで)

※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。

### 【ワイナリーデータ】

- 主な醸造品種 ビノ・ノワール、アルモノワール、ナイアガラ、キャンベルアーリー、ツヴァイゲルト・レーベ、ミューラー・トゥルガウ、ケルナー、デラウエア
- 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。



### 前寺 雄宜さん

**Profile**  
昭和61年生まれ。余市ワイナリーの醸造担当。入社当時から現職に就く。同ワイナリーの製品担当は前寺さん含め8人。



### 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

「自社農園と栽培契約を結ぶ余市町内の農家で生産されたぶどうを使用しています」と話すのは醸造担当の前寺さん。農家との「顔の見える信頼関係」も大切に、連絡を密に取りながらより質の高いぶどう造りに取り組みます。ときには畑に向いて作業を手伝うことも。「大切に育てられたぶどうをおいしいワインにすることが私たちの務め」と語ります。



### 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



### Winery since2010

## 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 ビノ・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 ビノ・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 ビノ・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。



### 農夫としてつくるのは、 風土を生かした自然なワイン

曾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ビノ・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」と曾我さんは思いを語ります。

### 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」を営む曾我さんは、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。



### 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「ピアンチェッティ」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・水曜日 **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](mailto: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さんは、飲んだ後に体調が悪くならないナチュラルワインに出会い、自ら醸造を志しフランスで研修を受けました。



### 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焼肉ダイニングです。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「ソーマニオンシリーズ」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 EBJJIN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。

### 【ワイナリーデータ】

- 主な醸造品種 ビノ・ノワール、シャルドネ、メルロー、ソーヴィニオン・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」ビノ・ノワール/シャルドネ/ソーヴィニオン・ブラン/メルロー 他
- 購入方法 エルラブラザのほか、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」ビノ・ノワール2018/750ml  
膨よかで芳醇な香りが特徴。海外での評価も高くパリのレストランでも採用されています。牛肉の赤ワイン煮と相性抜群。



### 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://lansequa.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「ドメーヌ タカヒコ」で曾我さんの門下生として研修を開始し、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。

### 曾我さん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「ドメーヌ タカヒコ」にぶどうを卸していたことから、曾我さんにワイン造りを誘わ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いわゆる畑で、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22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 ビノ・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(サハナサズキ)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(サハナサズキ)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。



### 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

**住所** 余市町大川町8丁目32番地  
**TEL** 0135-48-7700 **定休日** 月曜日  
**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** http://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。1.5ha分は他ワイナリーに出荷され赤ワインになり、残り0.4ha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潰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、挑戦が続いています。



#### 【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2020/750ml  
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、皮ごと潰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

## ドメーヌ アツシ スズキ

**住所** 余市町登町1732番地  
**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」の曾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、曾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ドな醸造所で、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、バカスカ
- 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 直接販売はしており、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

鈴木さんが目指するのは、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に、ポンプを使わず重力で行います。「手作業が多く、香りを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。



### 登醸造とドメーヌ アツシ スズキ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・登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。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しています。ニシンが浜で産卵し、白子で白くなる情景を表現した「群来(くき)」など独創的な料理は、地元ワイナリーから仕入れたワインと相性抜群。多くのファンを魅了しています。道産材を使用し木の温もりを感じる宿泊施設も備えています。家具や寝具、アメニティやコットンはオーガニック素材を採用。体にも自然にも優しい場所で、食を通じた豊かな時間を過ごすことができます。



※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** 余市町登町987番地2  
**TEL** 0135-22-2800 **定休日** 不定休  
**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** 登醸造、ドメーヌ アツシ スズキ、ドメーヌ タカヒコ、ドメーヌ モンなど

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** <http://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く醸造所**

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 ケルナー、ソーヴィニヨン・ブラン、ゲヴェルトラミネール、ピノ・ブラン など
- 栽培面積 6ha ● 生産本数 3.5万本/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 ローブ 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

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

焼き鳥とワインを楽しめる余市の名店として、地域住民からワイン愛好者、旅行客まで幅広い人に支持されている一軒。炭火でていねいに焼かれた各種焼き鳥は、肉の旨味をしっかりと味わうことができ、ワインとの相性も抜群です。

**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** 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 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/モンベ 他
- 購入方法 直接販売はしてならず、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・グリ畑を拡大。師匠である曾我さんにならい、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 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

大正13年創業の老舗。旅館と食事処に加え、2022年には厳選した調味料や器、手作りの総菜などを販売するショップがオープン。旬の地場産食材と町内産ワインのペアリングが楽しめる「Vin de 時候膳(ヴァン・ド・ヒコウゼン)」が好評。



**住所** 余市町黒川町8丁目12 **TEL** 0135-22-6369  
**定休日** 不定休 **営業時間** 予約に合わせて営業  
※ランチ・会食ともに完全予約制(当日予約不可)  
**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

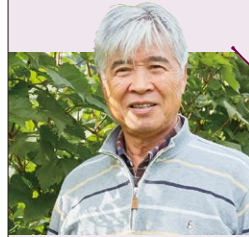
※ワインの在庫に限りがございますので、ご来店の際は必ず事前にご確認ください。



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/>



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作る 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、ブルーベリーやリンゴ、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。



### 【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 2,200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。

### 【おすすめの本】

ケルナー2020/750ml  
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。



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** 0120-934-210(お客様相談室)  
**WEB** <https://camelfarm.co.jp/>



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。



### 【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 プリュエット メトドトラディショナル ブランド・ノワール/レガミ プリュエット
- 購入方法 中根酒店様、馬場商店様、直営ショップ

### 【おすすめの本】 レガミ プリュエット/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。



### 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。収穫には社内公募で選ばれたカルディコーヒーファームのスタッフが参加。「肌で感じたその思いは、お客様にもつながっていく」と伊藤さんは言います。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直売所・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。



### 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** 090-8630-3658 **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。



### 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産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 / 11:30~14:30(L.O.14:00) ※金・土・日曜日のみ営業  
ディナー / 17:30~22:00(フードL.O.21:00、ドリンクL.O.21:30)  
**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** 0135-22-1533  
**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、都内の会社に勤務。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2019新(とち)、栢(はく)、檜(なら)、桧(ひのき)
- 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2019新 / 750ml

7割以上をピノ・ノワールが占める白ワイン。ぶどうをプレスする段階からブレンドし、複雑さと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とり岩見沢の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)、複数のぶどうと一緒に醸造(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  
**WEB** <http://domaineyui.jp/>

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感じ出し、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 5.7ha ● 生産本数 約18,000本/年
- 主なラインナップ T1+4 2020 Blanc Petit Noble
- 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、2年後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。



### 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** <http://www.occigabi.net>

**【ワイナリーデータ】** ※ご希望の方は地下醸造空間を御案内いたします。

- 主な醸造品種 ゲヴュルトラミナー、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・クレービン、カベルネ・ミトス、カベルネ・ドルサ、パラス 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種とパラスは混合して「キューベ・カベルネ」として製品化しています。

**【おすすめワイン】**  
ご希望によりすべて試飲出来ます。それぞれ特徴がありますので、ご試飲の上お客様が御評価下さい。



## 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。



## 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  
※ディナーは予約制(17:00~L.O.18:00)

※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 直接販売はしてならず、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。



## 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標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  
**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 since2021

# Misono Vineyard

**住所** 余市町美園町138番地1  
**TEL** 非公開  
**WEB** 準備中  
**E-MAIL** misono-vineyard@outlook.jp



松村 宗雄さん  
武司 はる奈さん

**Profile**  
パーガンディー(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、醸造担当の武司さんは札幌市出身。

**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、航空関連輸送業務の後、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 4ha ● 生産本数 5,000本/年(2021ヴィンテージ)
- 主なラインナップ Pinot Noir 2020 / Niagara 2020
- 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%徐便・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「ドメヌ・ド・モンティエユ」社長のエチヌ・ド・モンティエ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らう」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。町内と日本海を一望する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)

2021年11月、余市駅前にオープンしたワイン&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** 火・水曜日 **営業時間** 15:00~L.O.21:00

※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 since2020

# ドメヌ・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>

河野 岬さん(左)・栗田 康隆さん(左中)  
上田 一郎さん(右中)・金山 卓也さん(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「ドメヌICHI」としてスタート。(当店は新旧二か所での醸造管理を行う予定)

## 地元で根ざしたぶどうの魅力をも大切にしたいワイン造り

2020年、新たな場所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、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+ ピノ・ノワール 2019 (Cuvee Reserve Torelbon) / 750ml

手除いた山頂のピノ・ノワールと樹齢11年の古ピノ・ノワールの貴腐果を全房で醗酵後、ブレンドして古樽で約1年間熟成。果実香と味に、貴腐由来のハチミツ香や複雑な旨味が醸し出されます。



## 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ラル製法を採用。新醸造所では、天井や作業スペースが広がったことから、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。



ピックアップ

ドメヌ・ICHI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、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。



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作りでした。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下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 ビノ・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 ビノ・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

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/金曜日、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/>



### 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。



### 【ワイナリーデータ】

- 主な醸造品種 ビノ・ノワール、シャルドネ、ピノ・ムニエ、ピノ・ブラン、ドルンフェルガー、ピノ・グリ、トラミナーナ、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 2020 / MIYABI 2020
- 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 2020 / 750ml

自社でとれたぶどう7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。



### 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ずる味わい。また、より自然なナチュラ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

※町内他店でも提供あり

### ル・レーヴ・ワイナリー ～葡萄酒夢工房～

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キサレや、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** 土曜日、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。

# ぶどう生産者からのメッセージ

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、パッカス、ドルンフェルダー、ピノ・ノワール、ソーヴィニオン・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勞もありますが、多くの方がワインを楽しむ姿を思い浮かべると、その苦勞も喜びでもあり、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、ピノ・ムニエ

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、パッカス、ソーヴィニオン・ブラン

素晴らしい仲間と出会っ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 パッカス、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。パ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 敏さん

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、パッカス、ピノ・ノワール

平成元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。今は息子に代替わりしていますが、これからも家族3人で協力し、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、ソーヴィニオン・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。



## 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。普段はなかなか出会うことのできないワインや醸造家の思いに触れます。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QR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

#### La Fête des Vignerons à YOICHI (余市ラフェト)



2015年から開催している北海道余市町の登地区を中心とする余市川右岸のワインぶどう園を巡る農園開放祭。「ラフェト・デ・ヴィニユロン・ア・ヨイチ」と読みます。普段はなかなか見学の出来ないヴィンヤードとワイナリーが、1日限定で農園を開放し、そこで収穫されたぶどうから出来たワインを楽しむことのできるという、夢のようなイベントです。各ヴィンヤードのワインのほとんどが、手に入りやすく高品質なワインばかり。普段はなかなか接することの少ない余市・仁木のヴィニユロン(ワインぶどう生産農家)の話を直接聞くこともできます。北海道ならではの大きなスケールでぶどう園を渡り歩くイベントです。

#### 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の案内で巡る、ワイン初心者のためのツアー。農家さんが一生懸命手をかけて育てているワインぶどうの畑で、素敵な景観を楽しみつつ、ぶどうの栽培についてのお話や、余市町とワインの関係についてのストーリーを紹介します。ガイドツアーの最後には、おまかせ、ぶどう畑の真ん中で仲間とがんばり！思い出に残るひとときをお楽しみいただき、余市のワインのことをより一層好きになっていただけるツアーです。

余市町のイベントは

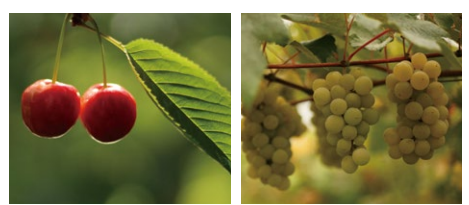
### 仁木町のおすすめイベント

#### 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、飲食店等を巡るワインバスを運行いたします。車窓から望むぶどう畑を楽しんだり、また天気の良い日は途中下車して鳥のさえずりを聞きながらウォーキングをしてみたいいかがですか。テイストングやおいしいお食事とともに、仁木のワインツーリズムをお楽しみください。

#### さくらんぼフェア(7月予定) 秋のくだものフェア(9月予定)



フェア期間中にイベント協賛店で買い物をする、お会計金額に応じてスクラッチカードをお配りします。当たりが出る、と参加店で商品券としてご利用いただける大変お得なイベントです。夏と秋の2回開催を予定しております。この機会にぜひ仁木のおいしい果物を存分に堪能ください。

仁木町のイベントは

## 余市・仁木 観光タクシープラン

ワインとともに、余市町・仁木町の素晴らしさをたっぷり味わえる観光タクシープラン。タクシーの車窓から美しい景観を眺めながら、食べて、飲んで、見学して、お土産まで楽しめるプランで、地域の魅力を存分にお楽しみください。

事前  
予約制

- 乗車定員** 1台4名様まで    **予約締切** 利用日の3日前まで
- 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)
- 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%
- その他注意事項** ※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。





## 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



**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** 住所 仁木町東町16丁目  
121番地  
(冬期休業) TEL 0135-32-3500



**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



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



**キャメルファームワイナリー  
ショップ&カフェ(直売所)** 住所 余市町登町1725番地3  
TEL 080-3569-9251



**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。



## 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



広々と連なる余市の果樹園では、初夏のイチゴから始まり、サクランボ、プラム、モモ、ブドウ、リンゴといった季節折々の果物が次々と収穫されます。



“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。



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「ドメヌ」も次々と設立されています。



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は、他では味わえない格別の旨さがあります。



余市でつくられた葡萄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、究極に美味しい変豚になっています。



その他イベント  
《余市ヴァ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



仁木町は北海道一のさくらんぼの産地です。昼夜の温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。



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。



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。



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。



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ブドウは、仁木町でも力を入れて生産しています。



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。

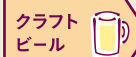
※写真はイメージです



## フルーツ王国に広がる酒文化

余市町が「北のフルーツ王国よいちワイン特区」に認定されて、10年が経ちました。

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

2020年から積丹の良質な水でクラフトビールを製造。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で醸す「フルーツエール」など地元由来のビールを主体に定番6種類に加え、限定品数種類が揃います。

**購入方法** 町内道の駅で販売、直営ビアバブ「バラッドオブヨイチ」で提供

**住所** 余市町黒川町8-7 **TEL** 0135-48-5270

**営業時間** 17:00～22:00 **定休日** 月～木曜

**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」。リンゴ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。今後も毎月、新しいビールを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/>



## 余市町・仁木町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

**チェックイン** 15:00～ **チェックアウト** ～10:00

**WEB** <https://yoichivineyard.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

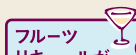
小樽の酒蔵で15年以上、杜氏を務めた寺尾光司さんが2021年4月に開業。町内の農園から仕入れた、りんごやぶどうなどで果実味がしっかり感じられるリキュールを製造しています。レギュラー7種に加え、限定品も多数登場します。

**購入方法** 店舗にて販売

**住所** 余市町黒川町8-2 1階 **TEL** 090-9526-9773

**営業時間** 10:00～18:00 ※土・日曜、祝日のみ営業。平日はお電話ください

**定休日** 月～金曜 **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 マーブル

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、不定休あり

**WEB** <https://www.mareblu-moran.com/>

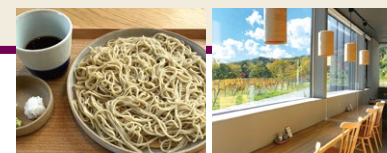


### naritaya — 蕎麦と日本ワイン —

大自然の中で味わう蕎麦とワインのマリアージュ

窓の外にワインぶどう畑や頂白山の雄大な景色が望める蕎麦と日本ワインの店。石臼挽きの北海道産蕎麦粉にこだわり、香りとのど越しを大切にしたい手打ちの細切り蕎麦を提供。「蕎麦前」メニューもあり、蕎麦を待ちながらワインと一緒に楽しむことも。今春からは自社ぶどうのワインも提供予定。2階には2部屋だけの小さな宿naritaya lodgeも併設しています。

※ただし蕎麦が無くなり次第終了。ディナーおよび冬季営業はお問い合わせください(またはウェブサイト参照)。



**住所** 仁木町旭台257

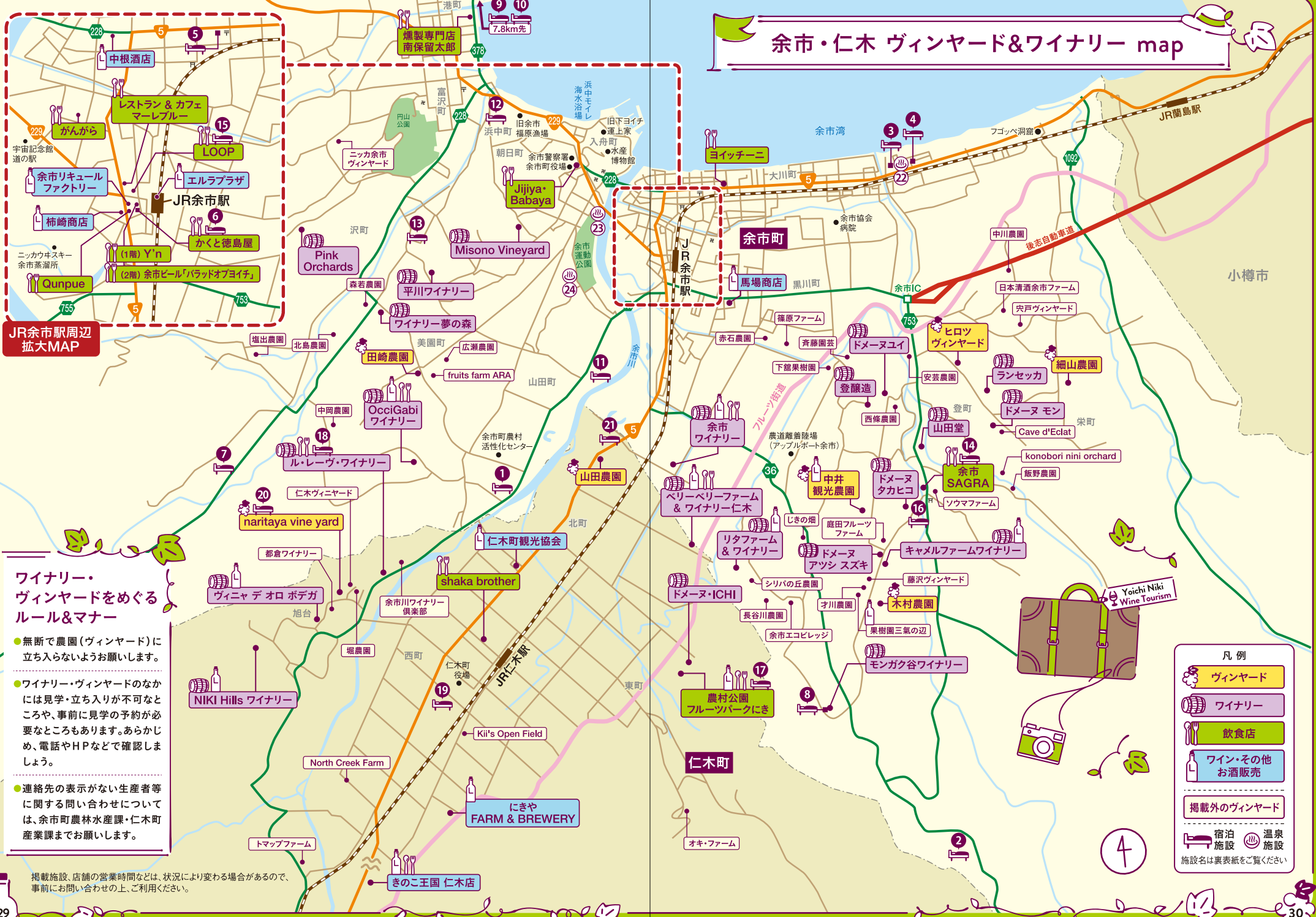
**TEL** 0135-32-3877

**定休日** 火・水曜日

**営業時間** 11:30～14:30(LO14:00)

**WEB** <https://www.naritaya-niki.jp>

# 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。
- 連絡先の表示がない生産者等に関する問い合わせについては、余市町農林水産課・仁木町産業課までお願いします。

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りますので、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