

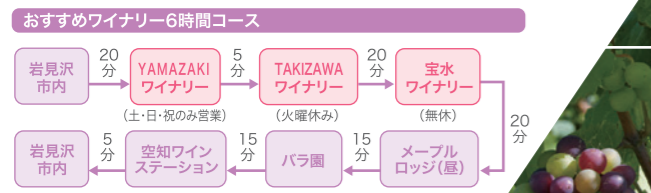
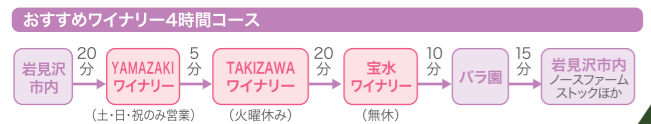


Sorachi Winery Map



**CHECK POINT**  
 ピンクのワイナリーでは見学・買い物ができます！  
 緑のワイナリーやヴィンヤードは直売所なし・見学不可

※ワイナリーとは、ワインの醸造施設があるところ。ヴィンヤードとは、一言ではぶどう畑。醸造は別の施設で行っています。



※時間は車で移動の場合

# 空知のワイナリーを巡る

新たなワインの産地として注目を集めている空知。その土地ならではの気候や風土を生かし、個性のかつ良質のワインを造る、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。

「いいブドウを育てて、おいしいワインを造りたい」という思いのもとに生まれる魅力的なワイン。空知のおいしいワインと出会える旅へ出かけてみませんか？



## 日本初のカスタムクラッシュワイナリー (受託醸造所)

栃木のココファームワイナリーにいたブルースガットラヴさんは、各国のワイナリーで活躍してきた醸造家。栃木で栗澤ワインズの近藤さんと中澤さんのワインを醸造したことをきっかけに北海道のブドウの品質の高さに魅かれ、家族とともに2009年に岩見沢市栗沢町に移住、2012年に「10Rワイナリー」を設立しました。「将来自分でワインを造る」とする農家の人を支えたいと、日本ではまだ馴染みの薄い受託醸造(カスタムクラッシュ)を通じて、様々な地域の生産者にワイン造りの基本となる考え方や技術を教えています。「10R」という名前の由来は「10あるワイナリー」。あえて自分の名前を出さず、「生産者と一緒にワインを造りたい」というブルースさんの思いが込められています。



「森」ソーヴィニヨンブランベスの白(写真)



自社畑のワイナリーも造っています

## 岩見沢エリア ワイナリー 10Rワイナリー

岩見沢市栗沢町上幌1123-10/TEL.0126-33-2770  
info@10rwinery.jp ※見学要問合せ ※直売所なし



## 栗澤ワインズ

※見学不可・直売所なし

KONDOヴィンヤードの近藤良介さんと弟の拓身さん、ナカザワインヤードの中澤一行さんが共同出資して、2017年に念願のワイナリー「栗澤ワインズ」を設立しました。農業や化学肥料を極力使わずに、土地本来の力を生かすブドウを生産し、それぞれが理想としているワイン造りを追求しています。



岩見沢・三笠エリア



「tap-kop blanc」ソーヴィニヨンブラン100%

2007年岩見沢市栗沢町に家族と移住、岩見沢と三笠に畑を持つ近藤良介さんは、自然のありのままの姿を大切にしたいという一貫した考えから、幾つかの品種をランダムに植える「混植」を行ってきました。栗澤ワインズでは、古く東欧・ジョージアで行われているクヴェヴリ(素焼きの甕)で醸造したワインもあり、ポンプなどの機械は可能な限り使用していません。自然と向き合い、できるだけ丁寧に日々の仕事を積み上げることに語ります。

## KONDOヴィンヤード

モセウシ農場&栗澤ワインズ/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  
<https://www.kondo-vineyard.com/>

ヴィンヤード



岩見沢エリア

## ナカザワインヤード

岩見沢市栗沢町加茂川140 <http://www.nvineyard.jp/>



「クリサフラン」。ケヴェルトラミネール、ピン・グリなど4種類のブドウを一緒に醸造。その年により味わいが変わる楽しみがある。

空知のテロワールを感じる  
ワイン造り



ヴィンヤード

岩見沢エリア

## イレンカヴィンヤード

岩見沢市栗沢町上幌 <http://irenka.co.jp/>  
※見学は事前にお問い合わせ ※直売所なし

「イレンカ」はアイヌ語で理想・希望の意味。ピノ・ノワールに魅せられたオーナーの永井邦代さんが2012年に始めたヴィンヤードです。「自らの手で健全で美しいブドウを育て理想のワインを造りたい」という想いで、自然と共生し環境にできる限り配慮したブドウ栽培を続けています。



倉内社長と醸造主任の久保寺さん

敷地内で味あえるぶどうソースソフトクリームも大人気♪



4月下旬オープンアイスショップ、ヴィアグレスト。自社農園のブドウを使用したぶどうソースソフトが好評。(赤・白)各450円

## 岩見沢エリア ワイナリー 宝水ワイナリー

時には積雪2mを超える岩見沢。厳しい自然に耐え抜き、毎年味を変えて実るブドウの特性を生かしたワインを生み出しています。

雪深い大地に育つブドウの透明感のある味わいを生かす

緩やかな斜面に広がるブドウ畑と赤い屋根の建物。2006年よりスタートした宝水ワイナリーは岩見沢市の農家が主体となっていました。2002年から自社農園のブドウを植え始め、今では栽培面積7.8haまで広がりました。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しています。醸造担当は、

山梨出身の久保寺祐己さん。「宝水らしいと言われる爽やかな味わいを守っていきたいですね」と語ります。豪雪地帯として知られる岩見沢市。雪で守られる春にはその雪解け水を根から吸い上げて育つブドウには、独特の味わいがあります。醸造所では、ワインやグッズが購入できるほか、秋は2階から作業風景を見学できます。



自社農園のブドウのみ使用のRICCAシリーズなどのラインアップ



小樽の倉庫をリノベーションした建物。2階では景色を眺めながら休憩できます

見学OK 岩見沢市宝水町364-3/TEL.0126-20-1810  
●営業時間 10:00~17:00 ●定休日 無休(1月~3月は火曜・水曜定休日)  
<https://housui-winery.co.jp/>

空知  
ワイン

# SORACHI WINE STATION 空知ワインステーション



ホテルサンプラザの1階にあり、ショップもバーもホテルのロビーから直接出入りできます



岩見沢市4条東1丁目6-1 ホテルサンプラザ1F  
TEL.0126-25-8825  
●営業時間 L.11:30~14:00 D.17:30~22:00  
※喫茶・バーは通して営業 ※日・祝はランチ営業のみ  
●定休日 不定休

ワインショップとバーが併設されたワインステーション。希少なワインを求めて、遠方から訪れる人が多い岩見沢のワインバー。空知ワインを中心に世界中のワインがそろっています。ワイン好きにうれしいのが、飲み比べセットがあるところ。北海道ワインなら7〜8種類の中から3種類、または5種類をセレクトして楽しむことができます。

## 岩見沢で見つけた 空知ワインと ペアリングフードは いかが?

空知  
ワイン

### クラモチコーポレーション (倉持商店)

岩見沢市3条西6丁目1-1 / TEL.0126-22-0241  
●営業時間 9:00~19:00 ●定休日 日曜



焼酎や日本酒もそろそろ。地酒「ゆあみさわ」も販売。お店の手前には駐車スペースもあります



大正6年創業の岩見沢の老舗酒店。ヨーロッパ、アメリカ各地のワイナリーまで出掛け、生産者と親交を交わし、これぞと思うワインを直接輸入・販売している老舗の酒店。これらは日本ではこの店では入手できません。その9割は本州方面へ送っています。もちろん空知をはじめ道内小規模ワイナリーのワインも豊富にそろえています。



7 サーマンプロジェクト 梅酒で下味を付け、道産秋鮭を7日間繰り返しスモーク。生ハムのような食感。北のハイグレード食品に選ばれた逸品です  
6 たまねぎのスモーク 岩見沢産たまねぎ特有のシャキシャキとした食感と甘みがスモークで味わえます。燻製屋の新感覚商品です

市川燻製屋本舗  
岩見沢市大和3条5丁目29 / TEL.0126-20-0300  
●営業時間 11:00~17:00 ●定休日 不定休  
https://www.ichikawakunseiyahonpo.com

5 きじスモーク 身が締まり、甘みのある脂が特徴の岩見沢産きじ肉を、直火式炭製法で程よくスモーク。赤白どちらのワインにもどうぞ  
4 きじ粗挽きソーセージ 健康的に飼育された岩見沢産のきじ肉100%使用。ドイツの伝統的な製法でスモークした本格派のソーセージです

きじ料理専門店きじまるくん  
岩見沢市日の出町604-1 / TEL.0126-22-1441  
●営業時間 11:30~14:30 (L.O.14:00) ●営業日 土・日曜  
http://www.seikyuen.jp/kijimaru.html

## 岩見沢で見つけた ワインと一緒に ペアリングフード

- 1 北海道クラッカー 道産小麦を使用したサクサク食感。プレーン、トマト、チーズ、オニオン、エビの5種類のテイストから選べ、いずれもワインに合います
- 2 ジンジャー・ジュレピクルス 岩見沢産のショウガとオーガニックホワイトバルサミコ酢を使用したジュレタイプのピクルス。さまざまなお料理の付け合わせにも最適です。

NORTH FARM STOCK SHOP & CAFE  
岩見沢市志文町292-4 / TEL.0126-35-5251  
●営業時間 10:00~18:00 ●定休日 年末年始  
https://www.northfarmstock.com/

- 3 塩ゆで落花生 栗のように甘くクセになる味わい。岩見沢産の採れたて「なま落花生」を塩ゆでし、うま味を逃さない冷凍パック。9月に収穫最盛期を迎え、その後販売されますが、売り切れになる場合もあるので早めに味わってください。  
●Aコープ、北村温泉にて販売



農家の可能性を広げた  
北海道初の個人ワイナリー  
10haの広々としたブドウ畑を持つワイナリー。2002年に道の内の個人ワイナリーを山崎和幸さんが立ち上げました。家族で営み、醸造は長男の亮一さんが担当。ブドウの収穫が少ない年でも、家族で育てたブドウだけでワインを造るのがこだわり。北海道での栽培は困難といわれた品種ピノノワールを育種して、2003年に初の醸造で高く評価されました。「両親が苦労して整えてくれた環境を僕たちが充実させ、次世代へ渡すのが役目」と栽培担当の次男、太地さんは語りまします。ワイナリーでは土日と祝日のみ直売所をオープン。直売所前のブドウ畑は見学できます。



左 / 日本ワイナリーアワード 2019、2020では、最高ランク5つ星に選ばれ、様々な国際会議にもワインを提供しています。



三笠エリア  
ショップは土日、祝日のみオープン

YAMAZAKIワイナリー  
三笠市達布791-22 / TEL.01267-4-4410  
●営業時間 10:00~17:00 (土・日曜・祝日のみの営業)  
※11~4月は15:00まで ※お支払いは現金のみ



三笠エリア



右からソーヴィニヨン・ブラン(白)、旅路(白)、ピノノワール(赤)

自然と生きる喜びあふれる  
力強いワインを  
「自然と向き合いながら暮らしたい」という思いから、札幌で人気コーヒー店を営んでいた滝沢信夫さんが会社を手放し、開墾から9年以上をかけたワイナリーを開いたのは2013年。海外で個性的なオーナーたちと出会い、自分だけが造れる、幸せな気持ちになれるワインを造ろうと思いついたそうです。農薬や肥料を極力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目指しています。有料でワインのテイステイングも楽しめます。

TAKIZAWA WINERY 見学OK  
三笠市川内841-24 / TEL.01267-2-6755  
●営業時間 4月~11月 10:00~16:00  
●定休日 火曜(11~3月/15:00まで、毎週土曜日曜定休)

豊かな生命力を感じる  
山ブドウのワイン  
絶景スポットとしても知られる旧マオイワイナリーが誕生したのは2006年のこと。2017年、引退された前オーナーから学びながら二世世代若いスタッフたちによるブドウ栽培・ワイン造りが始まり、マオイ自由の丘ワイナリーとして生まれ変わりました。直売所では、大好評の「空蟬」(キャンベルと希少山ブドウ岩松をブレンド)を始め、個性豊かなワインを販売しています。



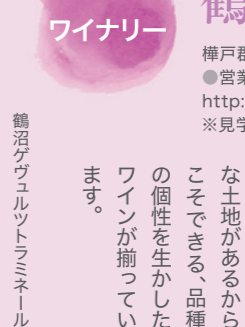
新ブランド、自由の丘ワイン



長沼エリア  
ショップは土日、祝日のみオープン

マオイ自由の丘ワイナリー 見学OK  
夕張郡長沼町字加賀団地 / TEL.0123-88-3704  
●営業時間 0:00~17:00 (土日・祝日のみ営業。1~3月は休み)  
※新型コロナへの対応として当面の間、16:00までの営業

## 約50年の歴史を感じるワイン造り



鶴沼ゲヴェルツトミネール

浦臼エリア  
鶴沼ワイナリー  
樽戸郡浦臼町字於札内428-17 / TEL.0125-68-2646  
●営業時間 9:00~16:00 (冬期は営業時間に変動あり)  
http://www.hokkaidowine.com/  
※見学は事前にお問い合わせ ※直売所所有  
小樽市に本社を構える北海道ワイン(株)の直営農場。総敷地面積447haの日本で最も広いブドウ畑で常時40名のスタッフで40を超える品種を育て、北海道ワインで醸造しています。広大な土地があるからこそできる、品種の個性を生かしたワインが揃っています。