

# 千歳ワイナリー

北海道中央葡萄酒株式会社

住所 千歳市高台1丁目7番地 WEB <https://www.chitose-winery.com/>

直売所有 訪問見学可(見学は前日までの要予約) 営業時間 9:00~17:00 定休日 年末年始、11月~3月の土・日・祝



札幌近郊エリア

千歳市特産のハスカップによるワイン製造から始まった千歳ワイナリー。世界に通用するピノ・ノワールを北海道で造りたいとの当時の社長の思いから、同じくピノ・ノワールに可能性を感じていた余市町登地区の木村農園のブドウを使ったピノ・ノワール、そしてケルナーによるワイン造りが1995年に始まりました。今では、ワイナリー、農園とも代替わりしましたが、いまでも二人三脚によるブドウとワイン造りへのこだわりは受け継がれています。世界に挑戦するための輸出への取り組みも始めています。



## WINERY DATA

- 醸造免許取得年：1988年
- 主な醸造品種：  
ピノ・ノワール、ケルナー、ハスカップ(主に甘味果実酒)
- 栽培面積：なし(余市町木村農園と契約栽培)
- 購入方法：  
ワイナリー直営SHOP、自社WEBサイト、取扱酒販店  
<http://www.chitose-winery.jp/>
- 主なラインナップ：北ワイン ピノノワール、  
北ワイン ケルナー、ハスカップスイート

# 月浦ワイナリー

有限会社月浦ワイナリー

住所 虻田郡洞爺湖町洞爺湖温泉 36 番地 8 WEB <https://www.tsukiurawine.jp/>

直売所 有 (休止中) 訪問・見学 不可



札幌近郊エリア

洞爺湖の湖畔に佇む月浦ワイナリーは1986年にブドウ栽培を始め、2000年からは醸造も手掛けるようになりました。良質なブドウが育つ気候や地形・地質など条件が優れた土地を探していたところ、ワイナリー名にもなっている月浦地区と巡り合いました。洞爺湖を望む畑では、「良いワインは良いブドウから」の考えとともに、白はミュラートウルガウ、赤はドルンフェルダーを主力品種として栽培しています。白はステンレスタンクによる発酵、また、赤は樽熟成とステンレス発酵の2タイプが造られます。また、地域に根差したワイン造りの環境を整えることにも注力しています。



## WINERY DATA

- 醸造免許取得年：2000年
- 主な醸造品種：ミュラートウルガウ、ドルンフェルダー
- 栽培面積：5.2ha
- 購入方法：ワイナリー直営SHOP、自社WEBサイト、取扱酒販店、札幌市内百貨店など  
<https://www.tsukiurawine.jp/>

# さっぽろ藤野ワイナリー

さっぽろ藤野ワイナリー株式会社

住所 札幌市南区藤野670番地1 WEB <https://www.sapporo-fujino-winery.com/>

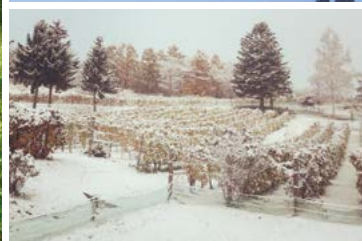
直売所 有 訪問・見学 可(ショップ内より見学) 営業時間 11:00~17:00 定休日 火



札幌近郊エリア



札幌市の南に位置し、緑があふれる藤野地区にあるワイナリーです。パークゴルフ場、カフェレストランを運営している伊與部淑恵さん、佐藤トモ子さん姉妹が2009年に始めました。酸味と清涼感を感じる辛口のワイン造りにこだわり、野生酵母で発酵させ、無濾過でボトルングします。酸化防止剤もできるだけ使わないことを心掛けています。ワインはワイナリー併設のカフェレストランでも楽しむことが可能です。自社畑は2haまで拡張して、新しい品種の栽培も開始しています。



## WINERY DATA

- 醸造免許取得年：2009年
- 主な醸造品種：ナイアガラ、キャンベル・アーリー、ピノ・ノワール、バカスカ、ケルナーなど
- 栽培面積：2ha
- 購入方法：ワイナリー直営SHOP、自社WEBサイト、  
全国取引酒販店  
<https://shop.sapporo-fujino-winery.com>
- 主なラインナップ：  
ナイアガラ ナチュラルスパークリング、KOHARU など

# 八剣山ワイナリー

株式会社八剣山さっぽろ地ワイン研究所

住所 札幌市南区砥山194番地1 WEB <https://hakkenzanwine.com/>

直売所有 訪問・見学可(小窓から) 営業時間【ショップ】10:00~17:30【レストラン】11:30~17:30(LO17:00)

定休日 水(1~3月は水・木)



札幌近郊エリア



札幌市中心部から定山溪へ向かう途中にある八剣山の麓に建つワイナリーです。地質コンサルタントを経営していた亀和田俊一さんが地域の活性化のために、2011年に立ち上げました。白、赤、スパークリングのほかにも、独自製法で仕上げた極甘口ワインや北海学園工学部とのコラボ商品、豊平峡ダムのトンネルで熟成させるワインなどに取り組んでいます。古くから果樹生産が盛んな地区でもあり、地元の農産物を利用した加工品の製造も手掛け、食事や買い物も楽しめる「八剣山キッチン&マルシェ」も開業。場内には地元のアーティストの作品を展示したギャラリーや焚き火キャンプ場も併設されています。

## WINERY DATA

- 醸造免許取得年：2011年
- 主な醸造品種：セイベル13053、ナイアガラ、キャンベル・アーリー、アルモノワール、カベルネ・フラン、シャルドネ、リースリング、メルロ
- 栽培面積：2ha
- 購入方法：  
ワイナリー直営SHOP、自社WEBサイト、札幌市内酒販店  
<https://hakkenzanwine.com/>
- 主なラインナップ：  
ナイアガラBrut、べるる、かのん、K-Rouge#2



# さっぽろワイン

さっぽろワイン株式会社

住 所 札幌市手稲区新発寒5条1丁目6番1 **WEB** <https://www.sapporo-wine.com>

直 売 所 有 訪 問 見 学 可 営 業 時 間 10:00～17:00

定 休 日 4月～9月半ば：月～金 10月～3月：月・火、年末年始、イベント出店期間 ※祝日の場合はオープン



札幌近郊エリア

2020年に札幌市に手稲区初のワイナリー「さっぽろワイン」が誕生しました。創業者の三浦裕一さんは北海道にワイン造りの機運が高まっている事を感じて、2016年からブドウ栽培を始めました。石狩市内2ヶ所にある自社農場は、平地でありながらも水はけの良い砂質の海岸エリアにあり、風が吹き込む事で病害虫が少なく、程よい陸風と海風の出入りが良質なブドウを育てるのに適しています。醸造では、共に北海道ワインアカデミーで学び、市内の歴史あるワイナリーで経験を積んだ南康太さんを醸造責任者として迎え、創業年のブドウを使った白ワイン「ソーピニオン・ブラン2020」がいきなりアジア最大規模のワインコンクールでグランプリを受賞するなど、ブドウ栽培・ワイン醸造においても品質の高さが魅力です。ピノ・グリ、シャルドネ、ピノ・ノワール、リースリング、ケルナー等の多くのブドウ品種を、北海道でも稀な自社畑産ブドウ100%での栽培で挑戦し、その強みを活かしてワインもスパークリングやオレンジワイン、甘口ワイン、白のブレンド等、多彩なラインナップを揃えています。2022年より、市内手稲区と北区の2ヶ所でもブドウ栽培を開始し、“純”札幌産のワイン造りにも取り組み始め、翌年には創業者である父の志を受け継ぎ、息子の捷太さんが新たな代表に就任。札幌市中心部での出張販売を定期的に行い、ワインの魅力を発信しています。

## WINERY DATA

- 醸造免許取得年：2020年
- 主な醸造品種：ケルナー、ソーヴィニオン・ブラン、ピノ・グリ、シャルドネ、ヤマ・ソーヴィニオン、ピノ・ノワール、ツヴァイゲルト、リースリング、アルモノワール
- 栽培面積：8ha/年間30トン程の収穫量
- 購入方法：ワイナリー直営SHOP（手稲区新発寒、石狩市八幡）、自社WEBサイト、丸井今井札幌本店、札幌三越、北海道とさんこプラザ札幌店、愉酒屋（札幌市）、中根酒店（余市町）、ラッキー（山の手店）、さっぽろ東急百貨店、グランヴァンセラー、地酒とワイン 蔵太郎、Winebar ru.、酒舗 七蔵、祥瑞 札幌、札幌ワインステーション、Fine、酒のいろは、ビッグリッキー、イオン北海道、ラルズ、道の駅 あいろーど厚田（石狩市）、石狩市観光センター（石狩市）、JAいしかり地物市場 とれのさと（石狩市）
- 主なラインナップ：ソーピニオン・ブラン、ピノ・グリ、シャルドネ、ヤマソーピニオン、ケルナー、ピノ・ノワール