



食絶景
北海道



Wines of HOKKAIDO JAPAN

日本ワインの新・銘醸地、北海道。



青く澄んだ空と、どこまでも続く大地。
北の大地が、日本のワイン界に
新たな風を運ぶ。



世界の銘醸地とよく似た気候が、秘める力

ワインの銘醸地として知られるヨーロッパのシャンパーニュ地方やアルザス地方と同じ、ワイン産地の気候区分に属する北海道。この豊かな大地から個性あふれるさまざまなワインが造られています。

北海道のワインの歴史は、1876年に殖産興業の一環として札幌に設立された「開拓使葡萄酒醸造所」で造られた、ヤマブドウのワインに始まります。草創期の北海道のワインは、自治体や企業が主導する大規模なものでした。しかし2000年を境に、各地で小規模なワイナリーが続々とオープンします。かつて北海道では、積雪・寒冷気候に適したドイツ系の醸造用ブドウが多く栽培されてきましたが、2000年代に入ると気候の変動もあり、栽培が難しいとされていたピノ・ノワールやソーヴィニヨン・ブランなどフランス系のブドウ品種も収穫量が増え、それが現在のワインの多彩さにつながっています。



新旧の相乗効果で、日本のワインを変えてゆく

ブドウを育てるのに最適な条件が揃う地域として、とりわけ北海道への関心が高まっており、ワイン造りをしたくて移住してくる人も多く、北海道内のワイナリー数は今後もっと増えてゆくでしょう。

北海道産のワインを全国に広めた老舗ワイナリーの活躍、手づくりやオーガニックにこだわる若き醸造家たちの挑戦。新旧のワイナリーが切磋琢磨しあい、北海道のワインは技術も味わいも年々向上しています。日本ワインの中でも、新たな銘醸地として注目を集める〈Made in Hokkaido〉のワインを、どうぞお楽しみください。



主なブドウ品種の紹介



リースリングの交配種としてドイツで誕生。雪の多い北海道で、早摘みから遅摘みまで多様な個性を見せる。北海道の白ワインの主力品種。

ケルナー
Kerner



フランスのアルザス地方を代表する高級白ワイン用品種。ライチなどの甘く熟した香りとスパイスの香りが融合した、豊かな香りが特徴。

ゲヴェルツトラミネール
Gewürztraminer



世界で最も有名な白ワイン用ブドウ品種として、主に辛口醸造される。樽熟成との相性もよく、北海道でも近年、栽培面積が増えている。

シャルドネ
Chardonnay



ナイアガラは、芳香ブドウとも呼ばれる素晴らしい香りが特徴。口に含んだ時に広がる香りと甘さは唯一無二。フレッシュさを感じる味わい。

ナイアガラ
Niagara



オーストリアのワインを代表するブドウ品種で、北海道でも赤ワインの主力品種として広く栽培。穏やかでやわらかい口あたりが特徴。

ツヴァイゲルトレーベ
Zweigelt-Rebe



北海道の温暖化傾向のなかで栽培が可能となってきたボルドー系赤ワイン用品種。味わいとタンニンにまろやかさを感じさせる。

メルロ
Merlot



強い耐寒性を目的に、清見と山ブドウを交配して開発されたのが「山幸」。2020年にO.I.V.登録品種となり栽培地の広がりを見せる。

山幸
Yamasachi



ブルゴーニュの王様と称され、世界中にファンを持つ、フランス原産の赤ワイン品種。ベリー系のフルーティーさが香る、繊細な味わい。

ピノ・ノワール
Pinot Noir

北海道ワイナリーマップ

Hokkaido Winery Map

余市町

- ◆ 余市ワイナリー
- ◆ Domaine Takahiko
- ◆ リタファーム&ワイナリー
- ◆ OcciGabi Winery
- ◆ 登醸造
- ◆ 平川ワイナリー
- ◆ Domaine Atsushi Suzuki
- ◆ Domaine Mont
- ◆ ワイナリー 夢の森
- ◆ キャメルファームワイナリー
- ◆ モンガク谷ワイナリー
- ◆ domaineyui
- ◆ Lan Seqqua
- ◆ 山田堂
- ◆ Misono Vineyard
- ◆ LOWBROW CRAFT Local Independent Winery
- ◆ YOKA WINERY
- ◆ MARUMEGANE
- ◆ ドメーヌ・ミズキ ナカイ

仁木町

- ◆ ベリーベリーファーム&ワイナリー仁木, Domaine ICHI
- ◆ NIKI Hills Winery
- ◆ Viña de oro bodega
- ◆ Domaine Bless
- ◆ DOMAINE HARBIOSE

ニセコ町

- ◆ ニセコワイナリー

蘭越町

- ◆ 松原農園

乙部町

- ◆ おとべワイナリー

奥尻町

- ◆ 奥尻ワイナリー

七飯町

- ◆ はこだてわいん

上ノ国町

- ◆ 上ノ国ワイナリー

北斗市

- ◆ 農楽蔵
- ◆ Due Punti Vineyards

函館市

- ◆ ド・モンティエユ & 北海道

小樽市

- ◆ 北海道ワイン
- ◆ OSA WINERY

長沼町

- ◆ 馬追蒸溜所
- ◆ Hokkaido SPACE Winery

岩見沢市

- ◆ 宝水ワイナリー
- ◆ 10R Winery
- ◆ 栗澤ワインズ
- ◆ ワイン畑 浦本

三笠市

- ◆ YAMAZAKI WINERY
- ◆ TAKIZAWA WINERY
- ◆ Les Vins de Tapcolline

滝川市

- ◆ えべおつWein

名寄市

- ◆ 森臥

東川町

- ◆ 雪川醸造

上富良野町

- ◆ 多田ワイナリー
- ◆ カムイ・メトツ・ヌプリ

中富良野町

- ◆ Domaine Raison

富良野市

- ◆ ふらのワイン
- ◆ ノースカントリー (ワイン造り体験工房)

札幌

千歳市

- ◆ 千歳ワイナリー

札幌市

- ◆ ばんけい峠のワイナリー
- ◆ さっぽろ藤野ワイナリー
- ◆ 八剣山ワイナリー
- ◆ さっぽろワイン

洞爺湖町

- ◆ 月浦ワイナリー

帯広

北見市

- ◆ Infeeld winery
- ◆ ボスアグリワイナリー

池田町

- ◆ 十勝ワイン
- ◆ 十勝まきばの家ワイナリー

帯広市

- ◆ 相澤ワイナリー

芽室町

- ◆ MEMURO WINERY

そらち 空知エリア

冷涼で豪雪の冬と、青空と太陽が眩しい夏。風光明媚な景色にブドウ畑が溶け込み、自然と調和した景観の美しいワイナリーが多い。

かみかわ 上川エリア

盆地ならではの夏の暑さと冬の寒さが特徴。ミネラルを多く含んだ高い糖度のブドウや、厳寒期にはアイスワイン用のブドウも収穫。

どうとう 道東エリア

北海道産ワインを牽引してきた十勝ワインによる品種開発が行われた土地で、栽培と醸造の独自技術が蓄積。ワイナリーの急増も期待される。

さっぽろさんこう 札幌近郊エリア

札幌市郊外や千歳市内にワイナリーがあり設立背景や特徴に個性が光る。ワイナリーごとのブドウ品種やワインづくりの違いも面白い。

どうなん 道南エリア

北海道の他地域と比較して積雪が少なく、土壌や気候にも個々の特色がみられ、ワイナリーやブドウ園の進出が注目されるエリア。

しりべし 後志エリア

温暖で北海道屈指の果樹地帯である余市町、仁木町を中心に北海道全体の約半分のワイナリーが集中する地域。ワインツーリズムも盛ん。

ワイナリー・ヴィンヤードを訪問する際のルール&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。予め電話やホームページで確認してください。



北海道産100%ワインの目印です。

GI Hokkaido

EUなどで普及している「^{ジーアイ}GI制度」とは、地理的表示 (Geographical Indication: GI) のことを指し、地域の農産物や食品をブランドとして登録、保護する制度で、産地名の適切な使用、ブランド価値の保護、消費者の適切な商品選択などを目的としています。

2018年6月、国税庁からワイン産地として「北海道」が指定されました。これを受け「原料には北海道で収穫されたブドウを100%使用すること」などの基準をクリアしたワインにのみ「北海道」という産地名の表示が可能になりました。

北海道のブドウ栽培地は、4月～10月は1日の気温の変化が大きく、冷涼であるため、糖度が高く有機酸を豊富に含んだブドウが収穫できます。また、通年で気温が低く貯蔵温度を低めに維持することができ、果実味が製品まで維持できます。

ワイン事業者による独自努力のほか、北海道内の業界団体の活動によって豪雪や厳寒などの気候に対応した栽培技術が確立したほか、北海道の自然環境に適応したヤマブドウ種やハイブリッド種といった耐寒性品種の選抜・開発が積極的に行われてきました。

「GI Hokkaido ワイン」は、
生産基準を満たした北海道産ブドウ100%の上質ワインの証です。

「GI Hokkaido ワイン」の特徴

白

豊かで華やかな花や柑橘系の香りと豊かな酸味を有し、フルーティで軽快です。

赤

スパイスや果実の香り、はっきりとした酸味と穏やかな渋みを有します。

ロゼ

豊かな果実の香りを有し、フルーティで爽やかです。

「GI Hokkaido ワイン」の生産基準

- ◆ 原料には北海道で収穫されたブドウを100%使用すること
- ◆ 北海道内で醸造、貯蔵、容器詰めしたもの
- ◆ 有識者による官能検査に合格したもの

など

Access アクセスマップ MAP



札幌からのアクセス ※目安の所要時間です。

| | | |
|--|--|--|
| <p>小樽</p> <p>JR快速 約35分</p> <p>高速バス 約55分</p> | <p>余市</p> <p>JR快速+普通 約65分</p> <p>高速バス 約100分</p> | <p>岩見沢</p> <p>JR特急 約25分</p> <p>高速バス 約50分</p> |
| <p>富良野</p> <p>JR特急+普通 約130分</p> <p>高速バス 約170分</p> | <p>帯広</p> <p>JR特急 約145分</p> <p>高速バス 約210分</p> | <p>函館</p> <p>JR特急 約250分</p> <p>高速バス 約345分</p> |

北海道 経済部 食関連産業局 食産業振興課 TEL.011-204-5138 FAX.011-232-8860

- 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・授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。

2024年2月発行