株式会社NIKI Hillsヴィレッジ　仁木町　TEL:0135-32-3801

品名	飲み口	特徴
HATSUYUKI 2017	辛口	ケルナー100%、しっかりと熟したブドウをケルナーらしい華やかでフルーティな香りが感じられるように仕込みました。キリッとした酸が感じられるさわやかな仕上がりです。
NEIRO 2016	やや甘口	バッカス100%、残糖を若干残し、甘めに仕上げております。バッカスの特徴香をお楽しみ下さい。
Propose 2016	やや甘口	白ブドウ、黒ブドウのブレンドで仕上げました。チャーミングな外観とロゼの華やかな仕上がりをお楽しみ下さい。
HATSUYUKI Orange 2016	辛口	ケルナー100%、イベントのみの出品ワインです。ケルナーをオレンジワインになるように仕込んでおります。

八剣山ワイナリー(㈱八剣山さっぽろ地ワイン研究所)　札幌市　TEL:011-596-3981

品名	飲み口	特徴
カノンズスパークリング・ナイアガラブリュット	ドライ	生ブドウのようなナイアガラの香りを、そのままスパークリングワインにしました。 乾杯酒にも食中酒としても楽しめます。どんなお料理にも合わせやすい辛口仕上げです。
カノンズスパークリング・キャンベルセニエ	中口	はなやかなベリーの香りと切れのある*セニエロゼをスパークリングワインに仕上げました 乾杯酒に最適です。*醸造の早い段階で発酵を分離する手法。
カノンズ・旅路	ドライ	旅路は小樽市塩谷原産。オレンジ仕込によりスパイシーな味わいと鮮やかな色調を醸し出しました。
カノンズ恋ワイン・キャンベル	超甘口	独自のCuVT(キュービット)製法で製造。濃厚かつすっきりした甘みと新鮮なフルーツの酸がバランス、とろりとしたのど越しが今までにない味わいのレアな赤スィート ワインです。

北海道ワイン㈱　小樽市　TEL:0134-34-2181

品名	飲み口	特徴
トラディショナルメソッド北海道（ロゼ・スパークリング）	辛口	北海道ワイン初の瓶内二次発酵方式によるスパークリングワイン。 鶴沼産のツヴァイゲルト、トロリンガー、メルローをブレンドしベリーのニュアンスとシルキーな泡が楽しめます。
鶴沼木樽発酵ヴァイスブルグンダー 2014（白）	辛口	浦臼町の自社農園で収穫しフレンチオークの木樽で発酵させたほのかに樽香を感じさせるワイン。 4年間の熟成による深みも出ており飲みごたえのある一杯。
宍戸富二 木樽熟成レゲント 2016（赤）	ミディアム	2018香港国際ワインコンクール銅賞受賞。余市町の宍戸富二氏の栽培するレゲントを1年間かけて木樽熟成。 深い色合いと程よいタンニンが心地よいワインです。
余市ハーベスト ケルナー スペシャルキュベ2017（白）	甘口	余市町で収穫したケルナーを日本で一台しかない比重式自動選果機を使い、未熟果を除去し雑味の無いクリーンな葡萄で醸造。香り高く濃厚な風味が特徴のデザートワインです。

富岡ワイナリー(札幌酒精工業㈱)　乙部町　TEL:011-661-1211

品名	飲み口	特徴
日本ワイン 乙部醸造（赤）	やや軽い	程よい爽やかな酸味が特徴で、口当りが良く和食にも合うワインです。
日本ワイン 乙部醸造（白）	やや甘口	果実味はしっかりしていながら柔らかい味わい。ぶどうのほんのりとした甘みもあり、軽い果実感も楽しめるワイン。
日本ワイン ミスタージンギスカン（赤）	やや軽い	程よい酸味が特徴で北海道を代表するジンギスカン料理にぴったりのワインとしてブレンドしました。

マオイ自由の丘ワイナリー　長沼町　TEL:0123-88-3704

品名	飲み口	特徴
帚木 2018	ミディアム	余市町産のキャンベルを使用。爽やかな酸味とラズベリーやプラムの果実味豊かなミディアムボディ。
夕顔 2018	辛口	仁木町産のキャンベルと岩手産の山ブドウを使用。キャンベルのチャーミングな果実味と山ブドウの彩りある香り。 すっきりとしつつも果実味ある辛口ロゼワイン。
澪標 2017	辛口	余市町と長沼町産のナイヤガラを使用。ナイヤガラの豊かな風味を保ちつつもすっきりとした辛口。 オレンジワイン製法により程よくタンニンもある。
花宴 2017	フルボディ	長沼産山ソービニオン種100%。しっかりとしたタンニンとカシスや赤い果実の味わい。

㈱宝水ワイナリー　岩見沢市　TEL:0126-20-1810

品名	飲み口	特徴
RICCA雪の系譜 レンベルガー 2017（赤）	ライトボディ	自社農園100%、スパイスやオークの香りを感じ、軽快なボリューム感と余韻に繊細な渋み・旨みを感じるライトボディの赤ワインです。
RICCAバッカス 2017（白）	中口	自社農園100%、柑橘や白桃、梨のような華やかな香りを持ち、甘味と酸味のバランスよい味わいと余韻に果皮由来の収斂性を感じる中口の白ワインです。
宝水ワイン オレンジピンクロゼ 2017	やや甘口	岩見沢産ブドウ使用。赤い果実やキャンディーの様な香りを持ち、優しい甘さと果実の風味が口の中で広がるやや甘口のロゼワインです。

YAMAZAKI WINERY　三笠市　TEL:01267-4-4410

品名	飲み口	特徴
PINOT GRIS 2016	中口	緑がかった色調。洋梨や蜂蜜の香り。柔らかい果実味と冷涼な風土を感じられる味わい。 樽のニュアンスも感じられる複雑な余韻のピノグリ。
CHARDONNAY 2017	辛口	黄色がかった色調。グレープフルーツやレモンなどの柑橘系果皮の香り。爽快なミネラルと果実味。 余韻の長い伸びやかな味わいのシャルドネ。
MERLOT 2016	ミディアム	濃いルビー色。プラムなどの黒系果実の香り。柔らかなボリュームのある果実味とやさしいタンニン。 冷涼な余韻から北国らしさを感じられるメルロ。

㈱はこだてわいん　七飯町　TEL:0138-65-8115

品名	飲み口	特徴
北海道 100 ピノ・ノワール	ミディアム〜やや辛口	ピノ・ノアール栽培30年以上の土野農園（余市）産葡萄を使用。単一農家ならではの管理のもと、醸造までの全工程にこだわったワイン。優雅で気品溢れる果実味と滑らかな余韻が特長。
北海道 100 ドルンフェルダー	フルボディ〜辛口	余市で海が見える登地区に所在する中井農園。清涼な気候が特徴でここから生まれるドルンは鮮やかな色調とベリー系の香りが特徴です。濃厚な味わいとリッチな余韻が感じられます。
北海道 100 バッカス	やや辛口	ギリシャ神話に登場する酒神の名を拝する北海道産バッカス種を100%使用。 柑橘系果実を連想させる香りと、さわやかな酸味が特徴です。魚介料理や和食にも良く合います.
香り仕込み ケルナー Sparkling	やや甘口	ケルナーの香りを生かす厳選した酵母を使用。低温発酵とジュースリザーブによる果汁感が豊かなワインです。 スパークリングならではの華やかな香り立ちは、食中酒としても最適です.

余市ワイナリー(日本清酒㈱)　余市町　TEL:0135-23-2184

品名	飲み口	特徴
樽熟ツヴァイゲルトレーベ 2015	フルボディ	フレンチオーク樽で、長期熟成されたこだわりの赤。 樽香と渋味や酸味が複雑に重なり合う事で醸し出される重厚感と華やかな余韻をお愉しみいただけます。
ケルナーシュール・リー 2017	やや辛口	オリを自然に沈め、上澄みだけを採るシュール・リー製法の辛口ワインです。 深みのあるきりっと引き締まった味わいをお愉しみいただけます。
アルモノワール 2017	ミディアムボディ	カベルネソーヴィニヨン×ツヴァイゲルトレーベを交配した赤ワイン専用品種です。 ワインは色濃くフルーティーで酸とタンニンのバランスが良いワインです。
リースリング 2017	やや甘口	リースリング品種の独特な香りと、きりっとした酸味が特徴的。 ほのかに感じる甘さは酸味とのバランスも良く奥深い味わいをお愉しみいただけます。(参考出品)

ワイナリー夢の森　余市町・夢の森学園　TEL:0135-22-2215

品名	飲み口	特徴
セイベル	辛口	2017年に醸造、原料のセイベルは緩斜面で黒土の非常に栽培条件の良い土地で生産されました。 スキットさわやかで若干苦みがありますがとても飲みやすく好評です。
デラウェア	辛口	2017年に醸造。セイベルと同じく非常に栽培条件の良い畑で生産されました。 デラウェアの香りがあり、辛口ですがさわやかですっきりしてとても飲みやすいワインです。

CAMEL FARM WINERY　余市町　TEL:0135-22-7751

品名	飲み口	特徴
Blaufränkisch	辛口	シャルマ製法によるきめ細かいクリーミーな泡が特徴的、赤味の強いルビー色、イチゴやラズリー、スミレやバラの香りを感じ、口当たりは柔らかく、爽快な酸、フレッシュな果実味が調和し、バランスのよい味わい。
Kerner&Pinot Noir	やや甘口	澄みきった、淡いレモングリーンの色調。白桃や青リンゴ、微かにハーブの香りも。冷涼な気候からくるしっかりとした酸ときめの細かな泡立ち。飲み飽きしないスッキリとしたやや甘口の味わいに仕上がっています。

OSA WINERY　小樽市　TEL:0134-61-1955

品名	飲み口	特徴
I アイ 2016（白）	辛口	4種類のワイン専用種ブドウの品種個性の重なりを楽しむ辛口のワイン。ピンクゴールドのような明るい色あい、華やかな香り。(ミュラートゥルガウ・ツヴァイゲルトレーベ・ピノノワール・ケルナー)
O オー 2017（白）	やや辛口	「家庭料理を楽しむ」をコンセプトに仕上げたOSA WINERYの定番白ワイン。 デラウェアと旅路をブレンドした、親しみやすいやや辛口。
tabi sparkling 2017（白）	辛口	小樽発祥のブドウ「旅路」100%辛口スパークリングワイン。(微発泡) 和柑橘のような香り、細かく軽やかな泡に、フレッシュな酸がきいています。

㈱自然農園グループ　仁木町　TEL:0135-32-3020

品名	飲み口	特徴
旅路	辛口	小樽市塩谷が原産の葡萄「旅路」が原料。通常種無しに育てる品種ですが、あえて種あり葡萄に育て醸造しました。
オーガニック ナイアガラ スパークリング	辛口	ナイアガラの甘く華やかな香りが泡となって広がります。
オーガニック キャンベル スパークリング	辛口	葡萄を搾汁する際のフリーラン果汁だけを使用し淡い色調のスパークリングワインに仕上げています。
さくらんぼ	甘口	仁木町、余市町で収穫したサクランボを主原料に葡萄と混和し醸造。サクランボの色を写し取ったワインです。

ふらのワイン(富良野市ぶどう果樹研究所)　富良野市　TEL:0167-22-3242

品名	飲み口	特徴
ツバイゲルトレーベ 2013	やや重い	富良野産ツバイゲルトレーベ種を使用。丹念に手摘みしたぶどうを樽で1年、瓶で長期熟成しました。 華やかなブーケと果実味のある味わいがバランスよく調和しています。
シャトーふらの（赤）	やや重い	富良野産ふらの2号、ツバイゲルトレーベ、カベルネソーヴィニヨン、メルローを使用。 各ぶどうの特徴を生かした複雑味のある余韻の長いワインです。
ミュラートゥルガウ 2018	中口	富良野産ミュラートゥルガウ種使用。新鮮な香りと爽やかな舌ざわりが特徴で、多くの方々に好まれるワインです。
シャトーふらの（白）2018	中口	富良野産ケルナー種及びバッカス種使用。爽やかな酸味と上品な果実味が調和した風味豊かなワインです。

㈲月浦ワイナリー　洞爺湖町　TEL:0142-73-2988

品名	飲み口	特徴
月浦ミュラートゥルガウ 2017	やや辛口	洞爺湖町月浦自社農園産葡萄100%使用。 澄んだ色調と爽やかな酸味、上品な果実香溢れる味わいが特徴の白ワイン。
月浦ドルンフェルダー 樽熟成 2012	ミディアム	洞爺湖町月浦自社農園産葡萄のみを使用し、樽熟成後瓶内熟成を経た凝縮した味わい。 深い真紅の色調の赤ワインです。

さっぽろ ばんけい峠のワイナリー(有限会社フィールドテクノロジー研究室)　札幌市　TEL:011-618-0522

品名	飲み口	特徴
シードロワイン（りんごワイン）	ドライ	滝川産の秋採り完熟りんごを原料にした、純北海道産シードルです。ブルターニュのりんごの木が参考になっています。酸化防止剤無添加なので、りんごの自然な香りが楽しめます。ケーキやガレットと共にどうぞ。
峠の赤ワイン	中口・ドライ	キャンベル種の完熟ぶどうの香りと酸化防止剤無添加の自然な味わいを大切にした手作りワイン。 北国の太陽の味です。
峠の白ワイン	中口・ドライ	仁木町産ナイアガラ種とポートランド種　白ぶどうの香り高いフレッシュな白ワイン。 無添加、低温発酵の魅力です。
レッドナイアガラ（ロゼ）	香味	仁木町産の希少な品種、レッドナイアガラを使ったロゼワインです。 透きとおったバラ色(ローズ)が素晴らしい、香り高いワインをお楽しみください。

㈱奥尻ワイナリー　奥尻町　TEL:01397-3-1414

品名	飲み口	特徴
OKUSHIRI ピノグリ 2017	中口	洋ナシ、青りんご、白い花の香り、綺麗な酸と骨格が感じられる。後を引くミネラル感。バランスの良い飲み口。
OKUSHIRI シャルドネ 2017	辛口	グレープフルーツや柑橘系の香り、キレの良い酸と塩味が強く感じられる、奥尻ワイン特有な味わいが特徴的な白。
OKUSHIRI ツヴァイゲルトレーベ 2017	ミディアム	レーズンやバラ、キャラメルの香り、柔らかなタンニンとグラマーなボディ感。 なめらかさもありバランスの取れた赤。
OKUSHIRI メルロー（白）2017	やや辛口	透明感のある淡いイエロー、柔らかい飲み口と長い余韻が特徴的。 黒葡萄メルロー種から造られる世界的にも珍しい白ワイン。

千歳ワイナリー(北海道中央葡萄酒㈱)　千歳市　TEL:0123-27-2460

品名	飲み口	特徴
北ワイン ピノノワール 2017（赤）	ミディアム	余市町 木村農園の樹齢15〜35年のピノノワールを8ヶ月間の樽熟成を経て瓶詰め。 ラズベリーやチェリーの香り、スグリのような赤系果実の味わいが特徴です。
北ワイン ケルナー 2017（白）	辛口	余市町 木村農園の樹齢20〜35年のケルナーを辛口の白ワインに仕上げました。 洋梨や白桃の華やかな香り、グレープフルーツなどシトラス系のすっきりとした味わいの辛口 白ワインです。
北ワイン ケルナーレイトハーベスト 2014 プライベートリザーブ（白）	甘口	余市町 木村農園の遅摘みケルナーを凝縮感のある甘口の白ワインに仕上げました。 "レイトハーベスト"ができる良年にしか仕込まない数年に一度の特別なワインです。
ハスカップスパークリング（ロゼ）	辛口	千歳産のハスカップを瓶内二次発酵でスパークリングワインに仕上げました。 きめ細かい泡と爽やかな辛口の味わい、鮮やかな色調のロゼスパークリングです。

さっぽろ藤野ワイナリー株式会社　札幌市　TEL:011-593-8700

品名	飲み口	特徴
ナイヤガラ ナチュラルスパークリング 2018（白）	辛口	ナイヤガラの甘い香りとキレのある酸が特長の辛口スパークリングワイン。 ワインがあまり得意ではない方にもおすすめです。
セイベル ナチュラルスパークリング2017（赤）	辛口	セイベル13053種を使用した赤のスパークリングワイン。フレッシュな果実味と優しい泡がマッチしています。
ラ・メール 2017（白）	辛口	白ワイン用ブドウ品種をブレンドして醸造した白ワイン。 混醸することで生まれる奥行きを感じることのできる辛口のワインです。
アッシジのフランシスコ（赤）2016	辛口	セイベル13053種を使用した赤ワイン。果実味と香り、酸のバランスの整った、辛口の口当たりが特長です。

十勝ワイン(池田町ブドウ・ブドウ酒研究所)　池田町　TEL:015-572-2467

品名	飲み口	特徴
セイオロサム 2018（白）	辛口	「ケルナー」「バッカス」「モリオマスカット」から造られ、華やかな果実香があり、豊かな酸味とフルーティーな味わいが特徴のエレガントな辛口白ワインです。
ブルーム（白）	辛口	国内初の本格ビン内二次発酵法で造られ、きめ細かい泡、製法由来の熟成香と深みのある味わいが特徴のスパークリングワインです。
北海道産ビンテージ 2015（赤）	やや重め	池田町産「山幸」、道内産「清見」「ツバイゲルトレーベ」により、ブレンドならではのハーモニーが際立つ赤ワインです。
山幸 2015	ミディアム	父親の「山ブドウ」を連想させる草木系のアロマ(果実香)を持ち、力強い酸味と野趣あふれる味わいを持ち、秀でた個性を有する赤ワインです。