

28 ダイナックスアーロムワイナリー			安平町
品名	飲み口	特徴	
シャルドネ 2024	白・辛口	宝水ワイナリーでの委託醸造ワインです。深潤とした酸があり、食前～食中と幅広くお楽しみ頂けるワインです。	
ケルナー 2024	白・辛口	宝水ワイナリーでの委託醸造ワインです。北海道らしい爽やかな酸が特徴の、フレッシュなワインです。	
レッドブレンド 2024	赤 ミディアム	宝水ワイナリーでの委託醸造ワインです。ピノノワール、ツヴァイゲルトを50:50で仕込み、樽を使わず、早飲みタイプに仕上げた軽やかなワインです。	
29 TADA WINERY			上富良野町
品名	飲み口	特徴	
ピノノワール 2024	赤	ブルーベリーやブラックベリーといった果実の香りを主体として、ラズベリーのような赤果実の香り、フレッシュで、透明感のある、高貴な香りで縦方向に伸びるきれいな酸で、果実味がとても豊か。タンニンは思いのほか豊富で、しっかりとした骨格を形成。	
シャルドネ 2024	白	アカシアのような白い花の香り。かぼす、シトラスの香り。とても爽やかに透明感があり、暖かなニュアンスも感じます。きれいで伸びやかな酸を感じ、フレッシュな果実味が口の中に広がります。余韻は中程度。躍動感と伸びやかさを兼ね備えたワイン。	
メルロ 2024	赤	プラムやブラックベリーといった果実の香り、ミントのようなスパイス香、スミレの香り、軽いグリーンノートが良いアクセントになっています。ほどよく伸びる酸としっかりとしたタンニン、ミディアムボディながら豊富な果実味はとてもしっかりとフレッシュで爽快感があります。	
30 十勝が丘ワイナリー			音更町
品名	飲み口	特徴	
オトプク浪漫山幸 2024	赤	十勝川温泉の北にある十勝が丘の南斜面のぶどう園。日光をたっぷり浴びた有機栽培ぶどう(山幸種)は糖度が高く、山幸種ならではの酸味、野趣あふれる香りとのバランスが絶妙なワインです。	
オトプク浪漫清舞 2024	赤	清見種から引き継いだ爽やかな酸味と山ぶどうの野性味を感じられる力強い味わいのワインです。	
31 えべおつWein			滝川市
品名	飲み口	特徴	
Regenbogen 2023 虹	白・辛口	7品種混醸の辛口白ワイン。【特徴】黒ブドウ2品種の採用により美しく濃い色合いとなり、様々な品種が織り成す華やかな香りと、豊かな果実味・綺麗な酸味と厚みを感じる口当たりが調和したフレッシュな白ワインです。	
der Schimmer 2023 ほのか	白・辛口	3品種混醸の辛口白ワイン。【特徴】3品種の特徴ブドウをもたらす芳醇な香りと、ワインに溶け込む樽のプレーバがまとまる香気を感じさせます。野生酵母を使用した発酵により味わいは奥深いながらも柔らかく、果実味が印象的な熟成感のある白ワインです。	
der Glanz 2023 輝	赤	2品種混醸の赤ワイン。【特徴】ツヴァイゲルトレーベが主体の赤ワインです。紫を帯びた明るい色調に、果実やスパイスの特徴香とフレッシュな香りが調和しています。清らかなタンニンによる口当たりの良さだけでなく、僅かに感じる苦みがいかに爽やかさを与えています。	
32 ニトリワイナリー			余市町
品名	飲み口	特徴	
N WINE CHARDONNAY 2024	白・辛口	外観は澄んだレモン色、レモン、リンゴ、桃の香り。酸味はやや高く、爽やかな味わい。	
N WINE BLANC de NOIR 2024	白・辛口	ピノノワールを白ワインと同様に仕込んだワイン。外観はサーモンピンク色。リンゴ、サワーチェリーの香り。酸味は高く、コクがある。	
N WINE PINOT NOIR 2024	赤・辛口	外観はルビー色。レッドチェリー、レッドプラムの香り。少々酸化的なニュアンスがある。	
33 弟子屈ワイナリー			弟子屈町
品名	飲み口	特徴	
和～NAGI～山幸ROUGE 2024	赤・辛口 ライト～ミディアム	野生酵母にてゆっくりと発酵させ、山幸特有の香りともろやかで複雑な味わい調和が調和しており、そこに赤い果実味が豊かに感じられる仕上がりとなっております。奥深さが一層増した味わいをお楽しみ下さい。	
琴～KOTO～清舞ROUGE 2024	赤・辛口 ライト～ミディアム	清舞種を野生酵母にてゆっくりと発酵させ、熟したプラムの果実香にオレンジ様の花の香りを感じられます。さらに穏やかな酸味にしっかりとした果実の厚みを感じられる仕上がりとなっております。躍動感に穏やかさが加わった味わいをお楽しみ下さい。	
Caldera ROSE SPARKLING 2024	ロゼスパークリング ワイン(炭酸発泡性)	清舞種を全量そのままプレス機にて優しく果汁を絞り、その後、野生酵母にてゆっくりと発酵させました。一次発酵終了後、果汁を加え瓶詰め、瓶内二次発酵させました。完熟した香や酸を感じさせる優しい果実感が口にした酸味、柔らかい酸が調和したベテアタイプのロゼスパークリングワインです。酸化防止剤無添加の為、更冷蔵を推奨します。	
34 ハマダヴィンヤード			三笠市
品名	飲み口	特徴	
パッカス 2024	白・辛口	10年目のパッカス単独でステンレス樽熟成。華やかな香りと綺麗な味わい。更に長い余韻としっかりとした骨格もあり、年々良くなり続けているという手ごたえをえている。乾杯にも最適な1本。パッカスは長期熟成のポテンシャルも高いのではないかと考えるようになってきた。	
ピノノワール 2024	赤・辛口	2024年10月上旬収穫のピノノワール。アルコール度数11.5%、辛口。3年目の幼木から10年目の成木までの様々な年代とクローンのブドウを収穫し、熟後の後に約2週間のみを行い、中古樽で1か月間の熟成。ピノノワール100%。ピノノワール2024の色合いはルビー色で、キイチゴやラズベリーを思わせるような香りがあり、繊細で柔らかく飲みやすい味わい。	
ソーヴィニヨンブラン 2021	白・辛口	ソーヴィニヨンブランは、お土産で贈るお土産ながら、10月未まで醸造の上から品質、完熟したソーヴィニヨンブランの収穫を例年目指している。2021は気候にも恵まれ、理想的な収穫となった。熟成も進み、華やかかつ飲みやすくなってきている。まだまだ熟成を楽しめると思うが、現在もよい飲み頃と考えている。	

〈ワインの出品のみのワイナリー〉

35 ベリーベリーファーム自然農園			仁木町
品名	飲み口	特徴	
ICHI-P 2023	赤	余市エリアの自社畑で有機栽培されたピノノワール100%のナチュラルワインです。(自然酵母発酵・無濾過・サンスプル)	
36 松原農園			蘭越町
品名	飲み口	特徴	
松原農園 ミュラー・トゥルガウ 2024	白	日常の食卓を彩る「ちょっといいテーブルワイン」幅広い家庭料理にとても合わせやすいのが自慢です。	
松原農園 ナイアガラスパークリング	白 スパークリング	華やかな香りを裏切る、食事に合わせやすい辛口のスパークリング。瓶内2次発酵の本格派です。	
37 上ノ国ワイナリー			上ノ国町
品名	飲み口	特徴	
上の赤 2023	赤・辛口	最低15ヶ月樽で熟成したメルロー(65%)、マルセラン(25%)、北社の卑(10%)の3品種をブレンドした赤ワイン。また樽熟成後3か月瓶内熟成。しっかりとしていながらも爽やかに清々とした味わいのワインです。	
上の白ナイアガラ 2023	白・辛口	厚岸郡産のナイアガラ100%で造ったワイン。発酵は発酵前1エチンタンクで行い、その後ステンレスタンクで熟成させました。瓶詰めには白糖を加え瓶内二次発酵の発泡ワインに仕上げています。ナイアガラの特徴的な甘い香りが立ち上がり甘口ワインを想起させますが、飲んでみるとドライな味わいで、その意外性が好評を博しているワインの新ジャンルです。	
上の白シャルドネ 2022	白・辛口	山形県のシャルドネ100%で造った上ノ国ワイナリー初のスパークリングワイン。自然酵母で醸し、発酵を継続。その後テラージュし瓶内二次発酵を行い、熟成。2025年1月にデゴルジュマンを行い、1ヶ月で、最も美しい果実味、シャルドネの深い香りをもつままに、自然酵母で醸し、発酵の継続が及びきれいなワインの豊かなスパークリングワインです。	
38 農楽蔵			北斗市
品名	飲み口	特徴	
ノラルーージュ 2024	赤	2025年産ピノノワール100%(木村農園/余市)。野生微生物発酵、無濾過、亜硫酸無添加。コンクリートタンクで全房醸し発酵を行い、プレス後、樽にてマロ発酵及び熟成を経て瓶詰め。全国販売アイテム。	
ばやばやべていやん 2025	微発泡	2025年産ナイアガラ100%(石井農場/七飯)。全房ダイレクトプレス後、デカルバーージュ、ステンレスタンクにて発酵。発酵終了後、瓶内にて発酵。デゴルジュマンをしないままに自然酵母で醸し、発酵の継続が及びきれいなワインの豊かなスパークリングワイン。	
39 ドウエ・ブンティヴィンヤード			北斗市
品名	飲み口	特徴	
Spumante Zweigelt 2024 Aki	ロゼ スパークリング	淡いロゼのドライなスパークリングワインです。	
40 ポスアグリワイナリー			北見市
品名	飲み口	特徴	
おと'24	ロゼ ベティアン	山幸種使用、全房低圧搾、瓶内二次発酵のロゼベティアンです。山幸らしいスパイス感とバランスをとった酸味でスッキリした飲み口です。	

〈チーズの特別提供〉

富良野チーズ工房		富良野市
品名	特徴	
ふらのチーズ ワインチェダー	ふらのワイン(赤)の着色と付香により、チーズ表面に大理石模様様が浮き出して見える幻想的なナチュラルチーズです。1982年に富良野市と酪農学園大学で開発した日本で唯一のワイン入りチーズ。こくのある風味とクリーミーな味わいのあるチーズです。	
ふらのチーズ メゾン・ドゥ・ピエール	フランス産のブリード・モーをモデルにつくり上げた白カビタイプのチーズで、口当たりのよいクリーミーなソフトチーズです。このチーズの名は工房のイメージである(石の籠)のフランス語(メゾン・ドゥ・ピエール)にちなんで名付けられました。	
ふらのチーズ セビア	カマンベールタイプでイカ墨パウダー入りの白カビ熟成チーズ。富良野の冬の大地をイメージしたチーズで中身の黒は肥沃な大地を周囲を包む白カビは北国の粉雪を表現しています。また「セビア」とはイタリア語でイカスミの意味、また色の名前でもあります。	

お楽しみ抽選会を20時ころから開始します。
あなたの抽選番号は

番です。



北海道の
ワインを
楽しもう！

第30回 北を拓く 道産ワインの夕べ

〈とき〉

2026年2月20日(金)
18:30～20:30(受付開始18:00～)

〈ところ〉

グランドメルキュール札幌大通公園
3階ホール「ボールルーム」
札幌市中央区北1条西11丁目1番地1

北海道ワイナリー協会 出展ワイナリー40社 (予定)

(参加ワイナリーについては、随時、北海道ワイナリー協会事務局(NPO法人ワインクラスター北海道)のイベント案内Webページにてご案内いたします。https://winecluster.org/)

- 池田町ブドウ・ブドウ酒研究所(池田町)
- 富良野市ぶどう果樹研究所(富良野市)
- 山崎ワイナリー(七飯町)
- 北海道ワイン(小樽市)
- 余市ワイナリー(余市町)
- おとべワイナリー(乙部町)
- 北海道中央葡萄酒 千歳ワイナリー(千歳市)
- 山崎ワイナリー(三笠市)
- 宝水ワイナリー(岩見沢市)
- 馬追蒸溜所(長沼町)
- 奥尻ワイナリー(奥尻町)
- さっぽろ藤野ワイナリー(札幌市)
- 八剣山ワイナリー(札幌市)
- OSA WINERY(小樽市)

- NIKI Hills Winery(仁木町)
- キャメルファームワイナリー(余市町)
- ドメヌレゾン(中富良野町)
- 相澤ワイナリー(帯広市)
- 森田(名寄市)
- さっぽろワイン(札幌市)
- めむろワイナリー(芽室町)
- 十勝まきばの家ワイナリー(池田町)
- 登醸造(余市町)
- 深川振興公社(深川市)※シードル
- 雪川醸造(東川町)
- ニッカ余市ヴィンヤード(余市町)
- ドメヌトワ(馬場町)
- ダイナックスアーロムワイナリー(安平町) 初参加

- TADA WINERY(上富良野町) 初参加
- 十勝が丘ワイナリー(音更町) 初参加
- えべおつWein(滝川市) 初参加
- ニトリワイナリー(余市町) 初参加
- 弟子屈ワイナリー(弟子屈町) 初参加
- ハマダヴィンヤード(三笠市) 初参加

〈ワイン出品ワイナリー〉

- ベリーベリーファーム自然農園(仁木町)
- 松原農園(蘭越町)
- 上ノ国ワイナリー(上ノ国町)
- 農楽蔵(北斗市) 初出品
- ドウエ・ブンティヴィンヤード(北斗市) 初出品
- ポスアグリワイナリー(北見市) 初出品

〈開催形式〉

立食形式(40社108銘柄の北海道産ワインをご用意しております)

主催/北海道ワイナリー協会
後援/北海道、札幌国税局 協力/食クラスター連携協議体、(一社)日本ソムリエ協会
協賛/SEISHO(株)、ウチヤマコーポレーション(株)、東洋ガラス(株)、日本クロージャー(株)、北海道森紙業(株)、藤田印刷(株)
(有)アーカイ・バック、(株)アステックエンジニアリング、きた産業(株)、北海道器工業(株)、株大沼、日本山村硝子(株)
(株)オーツアアシスト、菊屋商事(株)、丹羽コルク興業(株)、イチノセトレーディング(株)、(株)ハートコンピューター

お問合せ/北海道ワイナリー協会事務局(NPO法人ワインクラスター北海道) info@winecluster.org