

# ワインツーリズムレポート Vol.2

## 余市ワイナリー



ワインツーリズムレポート第2弾は、余市町黒川町にある「余市ワイナリー」におじゃましてお話を伺いました。

余市ワイナリーは、「千歳鶴」の日本清酒が経営する、レストラン、ワインショップ、カフェ等が併設されたワイナリーです。

そこには、余市産葡萄にこだわった『余市ワイン』をはじめ、グルメ・スイーツ、芸術に至るまで多彩に楽しめる空間が広がっていました。

あいにくの雨でしたが、皆さんとても温かく対応していただき、たくさんの笑顔に出会うことができました。



ここでは、余市町内の契約農家から葡萄を仕入れ、破碎、加工、瓶詰めに至るすべての過程を行っています。使われる葡萄の種類はさまざまですが、ツヴァイゲルトレーベ、ピノノワール、ミュラートゥルガウといったドイツ系品種が主なようです。



今回は特別に、貯蔵棟の中に入れてもらいました。樹液のような甘い匂いが立ちこめ、ちょっとわくわくします。

そこには出番を待つワインが、三種類の容器に入り眠っていました。一つはおなじみの樽、そして青い大きな貯酒タンクとステンレスタンクです。樽はフレンチオーク製で、ワインに香りがついて味に奥行きが出ます。ステンレスタンクは密閉性が高いため、プレミアムなワインに使用されるそうです。

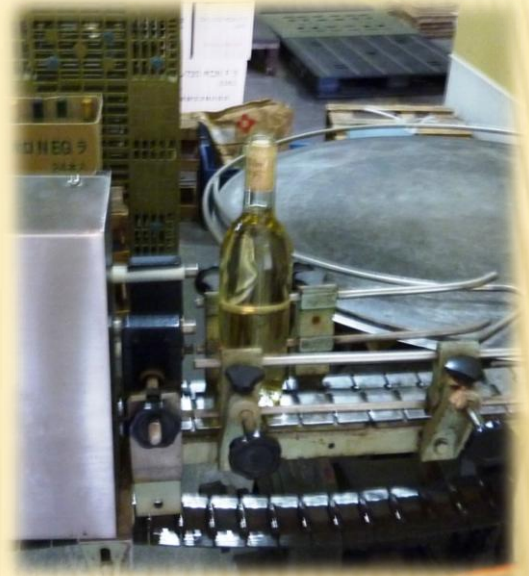
ワインたちは、ここで2年間眠った後、瓶詰めされ、晴れて出荷となります。



今はもう販売されていないワインも展示してありました。「好きです札幌」なんてロゴも。懐かしいですね。



北大コラボワインも！大学生協で手に入れます。



生産ラインへ移動しました。この日はワインの瓶詰めを終わらせたところ  
でした。多いときで1日4,000本前後、瓶詰めされます。



ラベルを貼る前のワインたち。  
琥珀色のビンは、蜜のようで  
とてもきれいです。

余市産にこだわり、オンリーワンの地ワイン造りを目指す余市ワイナリー。これから生産ラインを少しずつ新しくして、より質にこだわった製品を提供していきたいと考えているそうです。



カフェ&ベーカリー。煉瓦造りの可愛らしい建物です。「いらっしゃいませ〜」の明るい声とともに、すてきな店員さんが迎えてくれました♪



ジャムもあります。



お店に入るなり、焼きたてパンのいい香りが。アップルパイや、フランスパン、デニッシュなどいろんな種類のパンが楽しめます。お天気のいい日は、お気に入りの飲み物と共にテラスで休憩もいいですね。



魅力的なメニュー。女性には絶対素通りできませんね。



メニューに見入っていると、店員さんがナイアガラソフトをサービスしてくれました！

ナイアガラの香りがたっぷりで、思わず「これ、アルコール大丈夫ですか？」と聞いてしまいました。「ちゃんと飛ばしてあるので、大丈夫ですよ。」とのこと。運転手さん、安心してください！（笑）

甘すぎずシャリッとした食感がさわやかで、暑い日にうれしいさっぱりとした美味しさです。このお店ができる前、工場の横の売店時代から一番人気というのもうなずけます。

取材の合間にほっと一息。ごちそうさまでした★



ちなみに、カフェ横の「ケルナー館」では、随時道内各作家の個展を行っています。この日は、水彩画と油絵を展示していました。ワインだけでなく、芸術にも酔いしれてみてはいかが。



レストランもあります。に入った瞬間、ハンバーグの焼ける香ばしい匂い。食欲をそそります。ここでは、小麦、牛肉、石窯の薪に至るまで(!)すべての食材を北海道産にこだわって作っているそうです。



予約時にお願いすれば、キッズスペースのある別室を用意してくださるそうです。小さい子がいてちょっと・・・という方も、大丈夫ですよ。お子様ランチもありますし、素材はすべて添加物なしの安全なもの。これならお母さんも安心ですね。



札幌出身のイラストレーター スガワラキヨタカ さんが、余市ワイナリーのために書いてくれたイラスト。どこか懐かしい、ほのぼのとした画風は、心を和ませます。



カフェのメニュー看板を見たときから気になっていたのですが・・・この美味しそうな絵は余市出身のチョコレートアーティスト、笹森花絵さんによるものだそうです。若い女性ならではのおしゃれでかわいいイラストです★



ワインショップには、常時いろいろな種類の余市ワインがそろっています。



ワインショップの小車副園長。おすすめワインを教えてくださいますよ。



赤、白、ロゼと見やすく整然と並べられています。



スパークリングワインや、フルーツジュースも。



これは絶対美味しいぞ。  
(飲めないのが残念・・・)

今回も、渡辺専門官のテイスティングならぬスメリング。熟成された香りをじっくりと味わいました。

こんなかわいいボトルストッパーも。これならコルクを抜いた後も楽しめますね。





特別に自社農園も案内していただきました。今年始めたばかりの農園で、まだ葡萄は育ち始めたところでしたが、これからの成長に期待が高まります。葡萄の収穫量を増やすため、また近年の苗木不足にも対応していきたいように、とのこと。今後はこちらも見学できるようにして、ワインツーリズムを広げていきたいと語っておられました。



今回ご案内していただいたのは、余市ワイナリーの前寺課長代理。雨の中もいとわず、とても親切に対応してくださいました。ワインツーリズムにも積極的に協力していきたいという姿勢に頼もしさを感じました。これからも、美味しいワインをよろしくお願ひします！



# 今回のおすすめワインは……これ！

後志産のおすすめワインを紹介します。



## 赤派のあなたは・・・

### 樽熟ツヴァイゲルトレーベ 【フルボディ】

720ml 2,972円(税込み)  
(余市産ツヴァイゲルトレーベ種葡萄100%使用)

フレンチオーク樽で長期熟成をさせた、こだわりの赤、樽香と渋みや酸味が複雑に重なり合うことで醸し出される重厚感と華やかな余韻をお愉しみください。

## 白派のあなたは・・・

### ケルナー シュール・リー 【やや辛口】

720ml 2,972円(税込み)  
(余市産ケルナー種葡萄100%使用)

時間をかけて澱(オリ)を自然に沈殿させ、上澄みだけを探るシュール・リー製法で造られたワインです。渋みや幅のある、きりっと引き締まった味わいをお愉しみください。

(※商品説明はパンフレットより引用しました。)



余市ワイナリー  
YOICHI WINERY

<http://yoichiwine.jp>

## 今回取材したのは・・・

余市郡余市町黒川町1318番地  
レストラン TEL0135-23-2205  
ショップ・ギャラリー  
TEL0135-21-6161

### 営業案内

ショップ 10:30～  
レストラン 11:30～

※夏期・冬期で営業時間、定休日が変更になりますので、詳細についてはお問い合わせください。

※工場の見学は自由。ただし一部立入禁止の場所あり。  
(団体の場合はお問い合わせください)