

# Wine Garden 2011

SAPPORO LILAC  
FESTIVAL

ライラックフェスティバル  
ワインガーデン  
7th Anniversary



## 大通りは 花とワインのテーマパーク

*The theme of program on this year...*

札幌大通公園から

日本と世界の笑顔をつなぐ

花とワインと音楽の贈りもの

2011年5月25日(水)～29日(日)  
札幌大通公園7丁目噴水広場

【営業時間】

25日(水)・26日(木) ▶ 11:00～20:30

27日(金)・28日(土) ▶ 10:00～21:00

29日(日) ▶ 10:00～18:00

※天候により開催時間の変更などが発生する場合がございます。

※今年は東日本大震災被災地への義援金としてワインの売り上げの一部を日本赤十字社を通して寄付させていただきます。



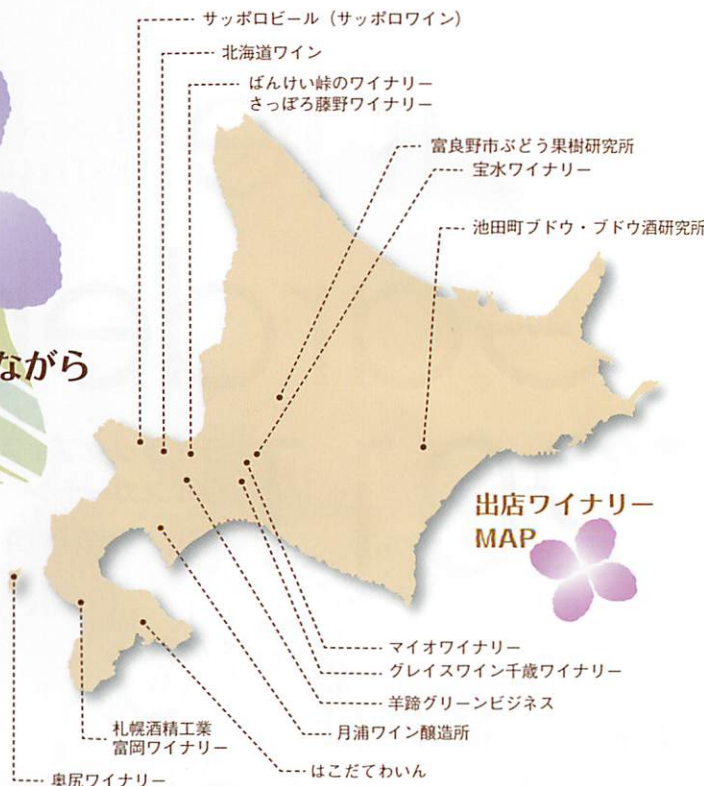
# Wine Garden 2011



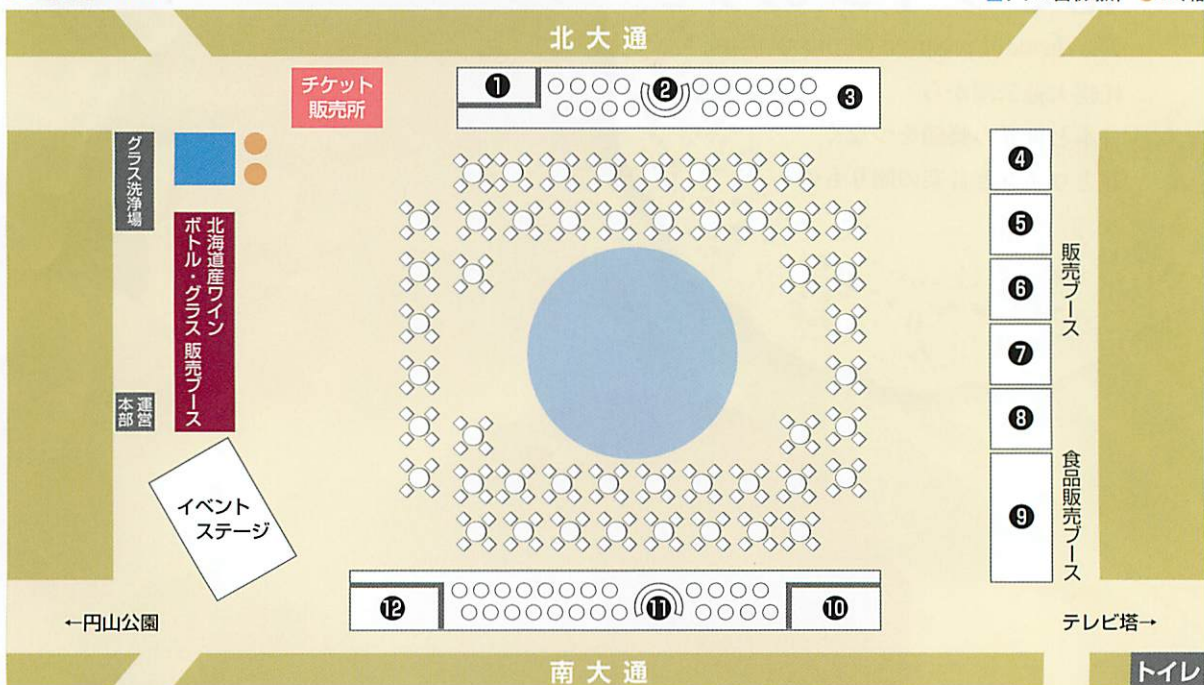
ライラックの花の香りとともに、  
地産地消の道産ワインと食を体感しながら  
ワイナリーへの旅へと誘うひととき

風、雨、太陽という北国の自然の恵みを存分に受けた  
ブドウからつくられる道産ワイン。  
今やたくさんの人たちに愛される、  
北海道を代表する逸品となりました。

ライラックの花の下、道産ワインを楽しみながら  
お気に入りのワインが育まれるワイナリーへの旅路を  
思い描いてみてはいかがでしょうか。  
ワインの背景にあるストーリーを感じながら  
道産ワインの初夏の味わいを  
大通公園の景観とともにご堪能ください。



## 会場内 MAP



### 軽食販売・物販ブース

- ① クロスホテル札幌 「レストラン agora」  
アゴラ  
道産素材をベースにしたワインに合うイタリアンオードブル
- ② 北海道日高ブランド  
日高のトンネルセラードで熟成された道内外のワイン
- ③ Zappa Coppa ブース  
オリジナル家具、リノベーション家具の展示販売
- ④ お好み焼き風 いか家  
道産野菜や鮮魚をベースにしたお好み焼き風いか焼き
- ⑤ さっぽろできるだけプロジェクト  
ホットコーヒーとオリジナルスイーツ  
「スマイル☆ウェブダイニング」プロジェクトが商品開発！  
第一弾「ボテタルト」登場
- ⑥ 匠ファームショップ  
オリジナルテイストがたくさんのソフトクリーム
- ⑦ HUG マート & HUG イート「大厚岸」  
道産のチーズや野菜を使ったおつまみと厚岸産牡蠣の炭焼き
- ⑧ 登別「望月製麺所」  
ラーメンサラダ「ラーサラ」で全国展開中の望月製麺所による  
「シシリアンルージュのトマトラーメン」と「室蘭カレーラーメン」
- ⑨ 山賀畜産  
ジャンボ串焼き、フランクフルト、じゃがバター、  
オム焼きそば、チヂミ他 定番の味わいメニューが勢揃い
- ⑩ NUTS CAFE カフェ & ダイニング  
道産素材をベースにしたカジュアルなカフェメニュー
- ⑪ オーガリ  
道産ワインのブドウ品種の原点となるドイツワインの有料試飲ブース
- ⑫ sister Beat Duo イタリアンダイニング  
道産野菜をベースにしたスープカレーやピクルス、マリネ他



## イベントステージ

### ★生産者トークセミナー

5月27日(金)～29日(日)  
12:30～/13:30～/14:30～

### ★SAPPRO CITY JAZZ スペシャルライブ

5月25日(水)～29日(日)  
16:00～/17:00～

### ★クロスホテル札幌 presents FLOWER OF LIFE (フラワー・オブ・ライフ)

5月28日(土) 15:00～/29日(日) 12:00～  
※フラワーデザイナー櫻井清隆氏による生け花デモンストレーション  
ライラックを使ったフラワーアレンジメントレッスンを開催します。

### ★夜間「キャンドル de ECO ナイト」

5月25日(水) / 28日(土) 18:00～ ほか

アフターワインは  
このお店で

大通公園で気軽にワインを楽しんだあとは、料理も雰囲気も極上な札幌市内のお店でゆっくりとディナーを楽しんでみませんか?  
北海道産ワインとともに「ライラックフェスティバル ワインガーデン」開催期間限定オリジナルメニューをご用意しています。

- |  |   |
|--|---|
| ● センチュリーロイヤルホテル スカイレストラン「ロンド」<br>中央区北5西5 ☎011-221-3009 | ● the WINE CLUB 醸造'S BAR<br>中央区南4西3 ニュー北星ビル9F ☎011-241-6208     |
| ● オーガリ 中央区南4西5 第4藤井ビル1F ☎011-207-5200                  | ● 祥瑞札幌 中央区南3西3 プレイタウンふじ井ビル3F ☎011-827-2008                      |
| ● な・ちゅら 中央区南3西2 KT3条ビルB1 ☎011-281-1678                 | ● ビストロポワル 中央区南4西3 第2グリーンビル2F ☎011-530-0311                      |
| ● ランス 中央区南2西3 KビルB1 ☎011-251-7757                      | ● Sagura (さくら) 中央区南1西8<br>ライオンズマンション大通公園小六ビル1F ☎011-219-4649    |
| ● まーくる 中央区南1西6 センチュリーヒルズ1F ☎011-219-4255               | ● BARCOM Sapporo (バルコ札幌)<br>中央区北2西2 STV北2条ビル1F ☎011-211-1954    |
| ● 炭焼きBAR倉庫 中央区南3西3 G DININGビル2F ☎011-218-4545          | ● 道産ワイン応援団ワインカフェ「ヴェレゾン」<br>中央区南2西5 東宝プラザ1FHUGイート内 ☎011-233-3950 |
| ● 海鮮創作料理ジュノー 中央区大通西1 丸井今井大通別館8F ☎011-261-7810          | ※メニュー内容は各店舗により異なります。詳細は各店舗へ直接お問い合わせください。                        |
| ● 小樽大和家琴似店 西区琴似2-5 ☎011-621-8108                       |   |

## 「人」「もの」「地域」「文化」を企画でつなぐ「インターリンクジャパン」

(有)インターリンクジャパンでは「食」「観光」「環境」「音楽」をキーワードに、さまざまなイベント企画を展開しています。  
企画を通して人と人、あるいは人との、地域、文化をつなげる= Interlink (英: つなぐ、連結する) ことで北海道の新たな  
魅力や可能性を見だし、北海道の新産業と未来を創造していきたい——それがインターリンクジャパンです。

(たとえば、こんな企画を展開しています)

さっぽろ「ライラックフェスティバルワインガーデン」/藻岩山お月見 Night ムーンライトセレナーデ/美瑛、富良野はなび北海道キャンペーンイベント(JR北海道)/スローフードフェスタ in NISEKO /円山動物園 ZOO LOHAS ナイト/大人の食育セミナー「和飲(ワイン) 名人時間(ひととき) /アニバーサリー「YOUR WINE」/ブドウの木のオーナーマイワイン/JR 東日本、JR 北海道で行く「北海道発! ワインツーリズムツアー」ほか

北海道発! ワインツーリズム 2011

**Wine Tourism! 2011**  
since 2005 in HOKKAIDO  
produce by Interlink Japan Ltd.

インターリンクジャパンが推進する「北海道発! ワインツーリズム」

道都、札幌市を代表する観光スポット大通公園で、北海道内各地のワインを巡るストーリーをライラックの花を愛でながらスタイリッシュに体感いたしませんか。  
お気に入りのワインを見つけたら、今度は好きなワインの産地を訪れる旅路へ。  
ワインツーリズムの懸け橋となるのが「ライラックフェスティバル ワインガーデン」です。

www.s-webdining.net

～女性目線のアイデア加工品プロジェクト～

## Smile☆Web Dining

プロジェクト初の商品企画第一弾は「ポテタルト」!  
北海道産じゃがいも「きたあかり」を使ったポテトスイーツです。

ワインガーデンの会場内で1日20個限定発売中!



是非お試しください☆

主婦モデル 大貝 有季 (おおが い ゆき) さんが  
女性たちのアイデアを取りまとめて日々奮闘中です☆



- 主催/さっぽろライラックまつり実行委員会
- 協力/サッポロ・シティ・ジャズ実行委員会、北海道商工会議所連合会、学生団体 KitaPro(北プロ)、北海道の地域文化を守る会
- 協賛/貝印株式会社、クロスホテル札幌
- 後援/北海道新聞社、朝日新聞北海道支社、毎日新聞北海道支社、読売新聞北海道支社、日本経済新聞社、NHK 札幌放送局、北海道放送、札幌テレビ放送、北海道文化放送、テレビ北海道、エフエム北海道、エフエム・ノースウェーブ、北海道日刊スポーツ新聞社、道新スポーツ、ジェイコム北海道 (予定)
- 企画運営/有限会社インターリンクジャパン ●お問い合わせ/さっぽろライラックまつり実行委員会 TEL.011-211-3341







## 北海道ワイン [小樽市]

道内生産量1位の規模を誇る小樽のワイナリー。  
浦臼町の自社農園「鶴沼ワイナリー」には  
国内ではここでしか栽培されていない希少品種も。

- 26  おたる ナイヤガラ スパークリング [やや甘口 Alc.10%]  
ナイヤガラ葡萄を使用。フルーティな口あたりとフレッシュな爽快感が特徴。
- 27  北海道限定 生ワイン ロゼ [甘口 Alc.10%]  
フルーティな香りが人気のナイヤガラにツヴァイゲルト・レーベ等をブレンドしたチャーミングな口あたり。
- 28  葡萄作りの匠 北島秀樹 ケルナー 2008 [白・辛口 Alc.13%]  
余市町の契約農家北島秀樹さんが栽培したケルナー種で醸造。キレのある酸味が特徴。
- 29  葡萄作りの匠 藤本毅 レンベルガー 2008 [赤・ミディアムボディ Alc.12%]  
余市町の契約農家藤本毅さんが栽培したレンベルガー種で醸造。スムーズな口あたりと程良い渋み。
- 30  鶴沼バッカス 2008 [白・中口 Alc.11%]  
浦臼町の自社畑「鶴沼」で栽培されたバッカス種で醸造。上品な香り、新鮮で爽やかな味わい。
- 31  鶴沼ツヴァイゲルト・レーベ [赤・ミディアムボディ Alc.12%]  
浦臼町の自社畑「鶴沼」で栽培されたツヴァイゲルト・レーベ種で醸造。ボリューム感のある味わい。

## 富良野市ぶどう果樹研究所 [富良野市]

工場見学や隣接ワインハウスのお楽しみも人気のワイナリー。  
観光客はもちろん富良野市民の  
デイリーワインとしても愛されています。

- 32  ミュラートウルガウ [白・中口 Alc.8%]  
フレッシュフルーツを思わせる香りと酸味が調和したまろやかな味わい。
- 33  バレルふらの [白・辛口 Alc.12.5%]  
まろやかでほど良い酸味。しっかりとした樽熟成ワイン。
- 34  ふらのワイン [赤・ミディアムボディ Alc.12%]  
ベリー系の香りがベース。心地よい口当たりの落ち着いた熟成感。
- 35  龍の晩酌 [赤・フルボディ Alc.12%]  
野性的な果実香と樽香、ほど良い酸味が調和する豊かな味わい。



## 宝水ワイナリー [岩見沢市]

2006年に醸造を開始したワイナリー。  
自らぶどうを育てて収穫し、我が村のように大切に醸造する  
ハンドメイドスタイルが人気。

- 36  RICCA ケルナー 2008 [白・中口 Alc.14%]  
余市産ブドウ100%。柔らかい酸と果実味が印象的。
- 37  ナイヤガラ 2010 [白・やや甘口 Alc.10%]  
フルーティな香りと柔らかい酸味が調和する優しい味わい。
- 38  デラウェア 2009 [白・やや辛口 Alc.11.5%]  
柑橘系の爽やかな酸味。冷やすと、よりフレッシュな味わい。
- 39  オレンジピンクローズ 2010 [ロゼ・甘口 Alc.10%]  
キャンディやイチゴの甘い香り、爽やかな口当たりのロゼ。
- 40  ツヴァイゲルト・レーベ 2008 [赤・ミディアムボディ Alc.12%]  
フランボワーズ系の赤い花の香り、果実味が溢れた優しい口当たり。
- 41  セイベル 13053 2009 [赤・ライトボディ Alc.11.5%]  
赤い花やフルーツサラダのような香りが溶け込んだ柔らかい口当たり。




## はこだてわいん [七飯町]

果樹栽培が盛んな七飯町で、低アルコールのフルーツワインや、  
余市の契約農家のブドウを七飯町の工場で醸造・販売。  
函館の港町から誕生したワイナリー。

- 42  無添加セイベル 10076 [白・中口 Alc.12%]  
余市町の契約農家で栽培されたセイベル10076種100%からつくられる。すっきりとした軽口あたりが特徴。
- 43  無添加セイベル 13053 [赤・ミディアムボディ Alc.12%]  
余市町の契約農家で栽培されたセイベル13053種100%からつくられる。野趣的な渋みと酸味が特徴のまろやかな味わい。

## ばんけい峠のワイナリー [札幌市]

2001年に創業した小さなワイナリー。  
酸化防止剤を加えず酵母の力だけで果実を発酵させて作る、  
素材で個性あふれる味わいが評判です。

- 44  シードロ 2010 [微発泡・甘口 Alc.8%]  
江部乙産秋りんごを低温熟成し、酵母を生かして瓶詰めしたりんごワイン。
- 45  峠の白ワイン [白・辛口 Alc.9%]  
仁木町産ナイヤガラ、ポートランドにザラジェンジェ、シャルドネが加わった香り豊かなワイン。
- 46  峠の赤ワイン [赤・ライトボディ Alc.9%]  
仁木町産の完熟したキャンベルが主体。冷やして飲める赤ワイン。

## マオイワイナリー [長沼町]

長沼の丘の上、夫婦で営む小さなワイナリー。  
北海道では珍しい交配品種から生まれた  
「山ソーヴィニオン」はぜひ味わいたい。

- 47  ナイヤガラ [白・やや辛口 Alc.14%]  
スッキリとした爽やかな酸味と優しい味わい。
- 48  山ブドウ [ロゼ・やや甘口 Alc.11%]  
柔らかな酸味とフルーティな甘みが絡み、山ブドウの風味が優しい味わい。
- 49  山ブドウ 2006 [赤・ミディアムボディ Alc.13%]  
黒い果実の香り。コクがありほのかな甘みを感じる野性的な味わい。
- 50  山ソーヴィニオン [赤・フルボディ Alc.14%]  
山ブドウとカベルネソーヴィニオンとの交配品種。上品で深い香りの余韻が広がる味わい。
- 51  菜根 2009 [赤・フルボディ Alc.14%]  
山ソーヴィニオンとツヴァイゲルト・レーベのブレンド。スッキリとした酸味と渋みが調和する。
- 52  ツヴァイゲルト・レーベ [赤・ミディアムボディ Alc.14%]  
柔らかな渋みと酸味が溶けあうスムーズな口あたり。
- 53  キャンベル 2008 [赤・ミディアムボディ Alc.14%]  
酸味と甘みがソフトで、果実味がしっかりとした味わい。

## サッポロビール株式会社 [余市町]

ドイツとよく似た余市の気候条件を活かした  
ケルナー種ぶどうの白ワインが人気。  
国内外のワインコンクール受賞も多い世界品種にご注目。

- 54  グランボレー 北海道ケルナースパークリング [やや辛口 Alc.12%]  
青りんごを思わせるフルーティな香り、爽やかでキレのある飲み口。
- 55  グランボレー 北海道バッカス 2008 [白・甘口 Alc.10%]  
豊かな香り、爽やかな甘みのある透明感のある味わい。
- 56  グランボレー 北海道ミュラートウルガウ [白・やや甘口 Alc.12%]  
若草を思わせるフレッシュな香りと穏やかな酸味が特徴。
- 57  グランボレー 北海道ケルナー辛口 [白・辛口 Alc.12%]  
青りんごの風味、みずみずしくフルーティでキレのある飲み口。
- 58  グランボレー 北海道ツヴァイゲルト・レーベ [赤・ミディアムボディ Alc.12%]  
上品で優しいアロマと軽快なタンニンによるスッキリした口あたり。
- 59  グランボレー 北海道余市ピノ・ノワール [赤・ミディアムボディ Alc.13%]  
すめれやいちごを思わせる華やかなアロマと柔らかなタンニン、滑らかな余韻が特徴。



各産地の新鮮なブドウ果汁100%「ブドウジュース」も1杯500円にてご用意しております。  
こちら是非！ワイン同様グラスでお楽しみください。



# Winery & Wine list

出店ワイナリー & ワインリスト



1杯 500円



スパークリングワイン  
1杯 500円



3種のワインテイastingセット 1200円

※ワインチケット代+グラス1脚 500円にてお会計をさせていただきます。  
グラスをご返却いただいた場合は 500円をお返しさせていただきます。

## 奥尻ワイナリー [奥尻島] **金・土・日曜日限定**

2008年10月にワイン工場が完成し、  
2009年初リリースを果たしたフレッシュなワイナリー。  
奥尻のテロワールが溢れる味わいです。



ピノ・グリ 2010



ツヴァイゲルト・レーベ 2010



セイベル 2010

## 羊蹄グリーンビジネス [ニセコ町]

**金・土・日曜日限定**



ラロ・スブマンテ・アロマティコ [辛口]



ラロ・スブマンテ・アロマティコ [やや辛口]

## さっぽろ藤野ワイナリー [札幌市]

札幌で2つ目のワイナリーとして2010年3月にオープンした  
注目の新星。味わい豊かな8銘柄が登場。



1 ナイヤガラ 2009 [白・辛口 Alc.10%]

白桃の甘み、グレープフルーツの柑橘香が調和した優しい味わい。



2 セイベル [白・中口 Alc.10.5%]

自然の香りがしっかりとした凝縮感に溢れた味わい。



3 リースリング [白・中口 Alc.11.5%]

ランの花を思わせるエレガントさ、蜂蜜、オレンジピールが調和した重厚な口当たり。



4 KOHARU [ロゼ・辛口 Alc.10.5%]

チェリーや腐乱ボワーズを思わせる果実味が特徴。



5 キャンベル [ロゼ・辛口 Alc.10%]

熟したイチゴ、ブラックベリーの実味が特徴。



6 キャンベル [赤・ライトボディ Alc.11%]

チェリーとミントの香りが調和。冷やして飲むと爽快な喉越し。



7 ヤマブドウ [赤・ミディアム Alc.9%]

カカオや乾燥ブルーンを思わせる重厚さが特徴。



8 ヤマソーヴィニヨン [赤・ミディアム Alc.10.5%]

野性味溢れる凝縮した味わい。バランスの良い長熟タイプ。

## 札幌酒精工業 富岡ワイナリー [乙部町]

道南の温暖な気候に合うフランス系品種のワインのほか、  
日本初の山ぶどう 100% ワイン  
「遊楽部 (ユーラップ)」が人気。



9 おとペワイン [白・やや甘口 Alc.12%]

セイベル 9110 と在来種が主原料のフレッシュな酸味が特徴。



10 おとペワイン [赤・ライトボディ Alc.12%]

セイベル 13053 と山ブドウが主原料の爽やかな喉越しが特徴。



11 富岡ワイン [白・やや甘口 Alc.12%]

セイベル 9110 が主原料。低温発酵させたフルーティな味わい。



12 富岡ワイン [赤・ライトボディ Alc.12%]

セイベル 13053 が主原料。山ブドウをわずかにブレンドした生き生きした酸味。



13 遊楽部ワイン [白・中口 Alc.13%]

原料品種はザラジェンジェ。完熟マスカットの香り。



14 遊楽部ワイン [赤・ミディアムボディ Alc.12%]

メルローと山ブドウの交配種が主原料の力強い酸味が効いた味わい。

## 池田町ブドウ・ブドウ酒研究所 [池田町]

池田町役場直営、道産ワインの草分けのワイナリー。  
独自品種のぶどうや長期熟成タイプを中心に  
100種以上のラインナップを誇ります。



15 フィースト [ロゼ・やや甘口 Alc.11%]

白ワインに清見のロゼをブレンド。優しい酸味とほのかな甘みのスパークリングワイン。



16 バッカス [白・やや辛口 Alc.11.5%]

爽やかな酸味とフルーティな優しい口当たり。



17 とかち野 [赤・ライトボディ Alc.10.5%]

山幸と清見からつくられる果実味と酸が豊かな味わい。



18 清見 2006 [赤・ライトボディ Alc.10.5%]

池田町選抜育成品種、清見からつくられ、フレッシュな口当たりが特徴。



19 セイオロサム 2005 [赤・ミディアムボディ Alc.11.5%]

清見とツヴァイゲルト・レーベをブレンド。マイルドな味わい。

## 月浦ワイン醸造所 [洞爺湖町]

「1本の樹から1本のワイン」をモットーに、選り抜いたぶどうを  
使用。国産ワインコンクールで5年連続銅賞を受賞しました。



20 月浦ミュラートウルガウ 2008 [白・やや辛口 Alc.12%]

ゆっくりと発酵させた果実味溢れる上品な味わい。



21 月浦ドルンフェルダ 2008 [赤・ミディアムボディ Alc.12%]

樽熟成をしないことで、軽快な果実味と深みが調和したバランスのよい味わい。

## グレイスワイン千歳ワイナリー [千歳市]

山梨県・中央葡萄酒の2番目のワイナリーとして創業。  
千歳と山梨のコラボワインは、  
ワインコンクールにも名を連ねる本格派。



22 グレイスケルナー 2006 [白・辛口 Alc.12%]

熟成感のある果実味とミネラル感、複雑な味わいの本格派白ワイン。



23 北ワインケルナー [白・中口 Alc.13%]

熟した梨のような香りとキリッとした酸味の口当たりが印象的。



24 北ワインケルナー 2009 [白・甘口 Alc.10%]

コンポート系の甘い華やかな香りを低温発酵で引き出したシャープな味わい。



25 ピノ・ノワール 2009 [赤・ミディアムボディ Alc.12%]

余市の木村農園が栽培するブドウ品種。鮮やかなルビー色と柔らかい味わい。





**■品質表示**  
 刀身：ステンレス クラッド複合材  
 ●切り刃：ハイカーボンステンレス刃物鋼  
 ●鍔金：ステンレス スチール  
 口金：ステンレス スチール  
 尻金：ステンレス スチール  
 柄：積層強化木

**[V金10号]**  
 不純物の少ない海綿鉄を主原料にコバルトを配合した高炭素・高硬度のステンレス刃物鋼。鋭い切れ味を長く保ち続けます。

**[ダマスカス鋼]**  
 軟質層が白く、硬質層が光って見える積層の美しさが特徴です。明確な定義はなく、積層鍛造法で作られたものが、一般にダマスカス鋼と言われています。



関  
孫  
六

SEKI  
MAGO  
ROKU

**KAI**  
 貝印株式会社  
 〒101-8586 東京都千代田区新本町3-9-5  
 23番研修館 電話 (03) 3852-4410  
 受付時間 9:00-12:00-13:00-17:00  
 (土・日・祝日を除く)  
<http://www.kai-group.com/jp>

廃材だって、  
生まれ変わる



オリジナル家具  
リノベーション家具  
廃材家具・中古家具

<http://www.zappa-coppa.com/>

OMORI ARCHTECT DESIGN ROOM

# イベント・映像・サインの トータルプロデュース

イベント企画・制作・運営 / 各種イベント機材レンタル / 映像制作 / サイン製作

イベントのことなら  
なんでもお気軽に  
ご相談ください。



**株式会社 プランニング・ホッコー**  
 〒007-0805 札幌市東区東苗穂5条1丁目6番33号  
 TEL 011-780-5577(代) FAX 011-780-5588  
 URL <http://www.p-hokkoh.co.jp>

## 「北海道の ワインを旅する」

発行：北海道新聞社  
著者：阿部さおり

北海道内のワイナリー、ヴィンヤード(ぶどう畑)と  
つくり手たちのストーリーをまるごと1冊にした書籍、  
「北海道のワインを旅する」が発売となりました。  
ワインガーデン主催の阿部さおり、初の著書として  
ワインガーデンの会場内でも発売中です。  
是非、ご一読くださいませ。



1冊 1,260円(税込)



1冊 1,260円(税込)