

# 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 月浦ミューラートウルガウ 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。

## 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  オレンジピンクロゼ 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。すっきりとした軽い口あたりが特徴。
- 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。野性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。