

🍇 キャメルファームワイナリー

株式会社キャメルファーム

住所 余市郡余市町登町1728番地 WEB <https://camelfarm.co.jp/>

直売所 有 訪問・見学 可(要予約) 営業時間 10:00～17:00 定休日 火曜日(11月頃～4月頃まで月・火・水)



後志エリア

キャメルファームワイナリーは1980年代から醸造用品種を栽培していたブドウ栽培家 藤本毅氏から、余市町登で長い年月を経て育まれた栽培技術や知恵、その想いとともによを受け継ぎ、2014年に設立されました。2017年には13.5haの畑に隣接する醸造所が完成。設立以前よりワイン造りの情熱に共感したイタリア人醸造家リカルド・コタレッラ氏のアドバイスのもと、冷涼な余市の気候を表現したスパークリングワインを中心に、自社畑・自社醸造で世界基準のワイン造りを目標にしています。2020年以降は国際的なワインコンペティションでピノ・ノワールがゴールドメダルを受賞しています。



WINERY DATA

- 醸造免許取得年：2017年
- 主な醸造品種：ピノ・ノワール、シャルドネ、ケルナー
- 栽培面積：13.5ha
- 購入方法：ワイナリー直営SHOP、自社WEBサイト <https://camelfarm.co.jp/>
- 主なラインナップ：ピノ・ノワール プライベートリザーブ、キャメルブリュット、レガミブリュット

モンガク谷ワイナリー

住所 余市郡余市町登町1982番地1 WEB <https://mongakuwinery.com/>
直売所 無 訪問見学 不可



ブドウ栽培からワイン醸造まで家族で行うファミリーワイナリーとして、2018年に木原茂明さんが開設したのがモンガク谷ワイナリーです。余市町登地区で最も標高が高い位置にある約2haの畑ではフランス系7品種のブドウが混植されており、収穫後も一緒に発酵させる混醸というスタイルが採用されています。築100年近い札幌軟石の醸造蔵で造られるワインはすべて白ワインで、野生酵母で発酵させることにより、複雑で繊細な香味を引き出します。また、これからは動物の放牧も交えて循環型農業の実現にも取り組みます。



WINERY DATA

- 醸造免許取得年：2018年
- 主な醸造品種：ピノ・ノワール、シャルドネ、ピノタージュ等
- 栽培面積：約2ha
- 購入方法：全国の取扱酒販店
- 主なラインナップ：モンガク谷2022



Viña de oro bodega (ヴィニャ デ オロ ボデガ)

株式会社 Viña de oro bodega

住所 余市郡仁木町旭台 228 番地 1 WEB <http://vina-de-oro-bodega.net/>

直売所 無 訪問・見学 可 (事前アポ有のみ)



代表の金田浩明さんは2009年にワイン造りを目指して余市に移住したのち、地元のワイナリーで4年間にわたり栽培と醸造を学びました。2015年、仁木町旭台に6haの耕作放棄地を取得してブドウ栽培を始めました。2018年には醸造免許の交付を受け、ピノ・ノワールによるワインを初リリース。日本での栽培は珍しいテンプラニーリオにも挑戦して、今後は代表品種にしたいと考えています。また、自身がサッカー選手だったこともあり、引退後のアスリートのセカンドキャリアのサポートも目指しています。



後志エリア



WINERY DATA

- 醸造免許取得年：2018年
- 主な醸造品種：ピノ・ノワール、テンプラニーリオ
- 栽培面積：2ha
- 購入方法：自社WEBサイト
<http://vina-de-oro-bodega.net/>
- 主なラインナップ：テンプラニーリオ、ピノ・ノワール、レンベルガー、リースリング



Domaine Bless (ドメヌ・ブレス)

株式会社Domaine Bless

住所 余市郡仁木町旭台 303 番地 WEB <https://domaine-bless.com/>

直売所 無 訪問・見学 可 営業時間(カフェ営業) 土・日 11:00~14:00 定休日 月~金(10~4月休業)



旧サイト



新サイト

(2024年2月以降)

本間裕康さんは趣味だったワイナリー訪問を続けていくうちに、栽培や醸造にも興味を持ち始めました。仁木町にワイン造りの可能性を感じて、2015年、妻の真紀さんと一緒に札幌から移住。余市町のワイナリーでの研修のかたわら、仁木町旭台の耕作放棄地2.2haを取得して、ヨーロッパ系ブドウの栽培を始めました。2018年からの委託醸造を経て、2020年からは自らの醸造所で混醸によるワイン造りを行っています。ワイナリーにはカフェとゲストハウスが併設され、ワインを楽しんでもらう環境も整えています。2023年12月にワイナリー名をル・レーヴ・ワイナリーからDomaine Blessに変更しました。



WINERY DATA

- 醸造免許取得年：2020年
- 主な醸造品種：ピノ・ノワール、ピノ・ムニエ、ドルンフェルダール、メルロ、シャルドネ、ピノ・グリ、トラミーナ、ピノ・ブラン
- 栽培面積：2.2ha
- 購入方法：全国酒販店
- 主なラインナップ：(白) MUSUBI、(赤) MIYABI

domaineyui (ドメーヌユイ)

株式会社YUI

住 所 余市郡余市町登町812番地

直 売 所 無 訪 問 見 学 可 (要予約) 営 業 時 間 9:00~17:00 定 休 日 不定休



後志エリア

余市町でのワイン造りに可能性を求めて、東京から移住してきた杉山哲哉さん、彩さん夫妻が2018年に開設したワイナリーです。開墾から栽培、醸造、業務まですべてを二人で協力して作業します。「T」「A」と名付けられた5haの自社畑にはピノ・ノワール、シャルドネ、キャンベル・アーリー、デラウェア、ポートランドが区画を分けて栽培されています。2018年から2年間の委託醸造ののち、2020年には醸造免許を取得して自家醸造を開始。区画ごとのブドウの特色を活かしたワイン造りが行われています。



WINERY DATA

- 醸造免許取得年: 2020年
- 主な醸造品種: ピノ・ノワール、シャルドネ、キャンベル・アーリー、デラウェア、ポートランド
- 栽培面積: 5ha
- 購入方法: 特約酒販店
- 主なラインナップ: A Rouge

Lan Seqqua (ラン・セッカ)

住 所 余市郡余市町登町612番地2 WEB <https://lanseqqua.jp/>

直売所 無 訪問見学 不可



仁木町出身の山川惇太郎さんは大学卒業後に北海道を離れていましたが、子供の頃から持っていた「農家になる」という思いとともに2015年に北海道へ戻りました。ワイン造りに携わるために、2016年からの4年間は余市町のワイナリーを中心として栽培と醸造の研修を重ね、また、2018年には登地区に農地を取得してブドウを植え始めました。2020年、醸造免許を受けて Lan Seqqua (ラン・セッカ) をスタートさせ、2023年にはピノ・ノワールとツヴァイゲルトレーベによるワインをリリースしました。



WINERY DATA

- 醸造免許取得年：2020年
- 主な醸造品種：ピノ・ノワール、ツヴァイゲルトレーベ、ピノ・グリ、ゲヴェルトラムニェルなど
- 栽培面積：1.9ha
- 購入方法：取扱酒販店
- 主なラインナップ：早花咲月

住所 余市郡余市町登町1064番地1 WEB <http://www.yamadado.jp/>

直売所 無 訪問見学 不可



後志エリア

代表の山田雄一郎さんは余市町のワイナリーで2年間の研修を積んだのち、登地区で離農されるブドウ農家の2.3haの畑を2021年に受け継ぎました。また、同年には畑にある納屋を醸造所に改修、ワイナリーとして山田堂を開設しました。日常で楽しむことができる高品質なテーブルワインを造ることをコンセプトとして、自社畑ではピノ・ノワールとミュラートゥルガウを中心に栽培し、2022年には自家醸造ワインが初リリースとなりました。

WINERY DATA

- 醸造免許取得年：2021年
- 主な醸造品種：ピノ・ノワール、ミュラートゥルガウ
- 栽培面積：2ha
- 購入方法：酒販店
- 主なラインナップ：Yoichi Rose Pinot Noir

Misono Vineyard (ミソノヴィンヤード)

バーガンディー株式会社

住所 余市郡余市町美園町133番地3 WEB <https://www.misono-vineyard.com/>

直売所 無 訪問見学 不可



ピノ・ノワールとシャルドネの栽培適地を求めて、余市町美園地区の元牧草地と隣接する元果樹園を、2019年から20年にかけて開墾・整地をしました。石狩湾・余市川・街を望む東向き丘陵地は、朝から日差しを十分に受け、風が四方から吹き抜けます。土壌は、白灰色火山礫で、水はけに優れています。

2021年に酒類製造免許を取得し、さくらんぼ選果場を改装したガレージ・ワイナリーを開設。無添加(無補糖・無補酸・無発酵補助剤)・天然酵母で、余市の葡萄をそのまま映し出す自然で深みのあるワイン造りを目指しています。元々の果樹園に代々栽培されていた50年古木ナイアガラと30年古木デラウェアから気軽に楽しめる微発泡ペティアンを造ります。原産地同様に棚で栽培を始めたアルバリーニョは“海のワイン”と呼ばれ、和食との好相性が期待される葡萄品種です。



後志エリア



Petillant 2022



Misono Vineyard Hokkaido Yuzuki

日本酒 純米酒 純米吟醸酒
 原料米: 山田五十年産 純米酒 100%
 醸造温度: 20℃ 醸造期間: 1ヶ月
 醸造方法: 自然発酵 無添加(無補糖・無補酸・無発酵補助剤)
 醸造場所: 余市町美園町133番地3
 醸造者: 株式会社リラックス

Pinot noir 2021



Misono Vineyard Hokkaido Yuzuki

日本酒 純米酒 純米吟醸酒
 原料米: 山田五十年産 純米酒 100%
 醸造温度: 20℃ 醸造期間: 1ヶ月
 醸造方法: 自然発酵 無添加(無補糖・無補酸・無発酵補助剤)
 醸造場所: 余市町美園町133番地3
 醸造者: 株式会社リラックス



WINERY DATA

- 醸造免許取得年: 2021年
- 主な醸造品種: ピノ・ノワール、シャルドネ、アルバリーニョ、デラウェア、ナイアガラ
- 栽培面積: 4ha (植栽可能面積 6ha)
- 購入方法: 全国酒販店
- ※総卸: 株式会社リラックス TEL 045-662-8455
- 主なラインナップ: ピノノワール、デラウェア、ナイアガラ



LOWBROW CRAFT Local Independent Winery (ロウブロウクラフト ローカル インディペンデントワイナリー)

住所 余市郡余市町登町987番地2 WEB <http://lowbrowcraft.jp/>

直売所 無 訪問見学 不可



2022年に余市町登町に誕生したワイナリーです。余市町のワイナリーで3年間の修行を積んだ赤城学さんが栽培、醸造を担当しています。「ワインは農民が造る芸術作品であるべきもの」との考えのもと、オーベルジュの敷地内にある蔵で、地元とのつながりを大切にしたワイン造りを目指しています。自社畑ではピノ・グリとツヴァイゲルトレーベを栽培していますが、2022年は余市産のナイアガラを使用した瓶内二次発酵のスパークリングワインなどを、ワイナリーとして初リリースしました。



後志エリア



WINERY DATA

- 醸造免許取得年：2022年
- 主な醸造品種：ピノ・グリ、ツヴァイゲルトレーベ
- 栽培面積：2ha
- 購入方法：酒販店
- 主なラインナップ：NIAGARA 2022



DOMAINE HARBIOSE (ドメーヌ・アルビオーズ)

株式会社余市川ワイナリー倶楽部

住所 余市郡仁木町旭台 306 番地 WEB <https://yoichiwine.co.jp/loop3/winery/>

直売所 無 訪問・見学 今後HPで案内予定



後志エリア



2022年、仁木町で5軒目のワイナリーが旭台地区に誕生しました。HARBIOSEとはHarmony (和合)とSymbiosis (共生)の造語で、地域の人々と和合しながら、共に栄えていくという理念があります。福岡で創業し、美と健康の追求に取り組む(株)フィールドオブドリームスが、もっと多くの方々に仁木町の高品質なワインのある日常を楽しんでいただきたいとの想いから始めました。2018年余市川沿いの仁木町旭台の耕作放棄地を取得し開墾。2019年に苗を植え始め、ピノ・ノワールとケルナーを栽培しています。栽培と醸造は、九州から移住した服部久美子さん服部碧さん親子が取り組んでいます。2022年3月委託醸造で初ヴィンテージ「雪洞(Bonbori)」をリリース。同年10月にワイナリーを竣工し、自社畑の葡萄で自社醸造するDOMAINEを開始しました。



WINERY DATA

- 醸造免許取得年：2022年
- 主な醸造品種：ケルナー、ピノ・ノワール
- 栽培面積：1.5ha
- 購入方法：酒販店
- 主なラインナップ：BONBORI2022



YOKA WINERY (ヨカワイナリー)

Yoka Winery 株式会社

住所 余市郡余市町登町 1828 番地 WEB <https://www.yoka-winery.com>

直売所 無 訪問・見学 不可



代表の喜久雅史さんは、学生時代に書いたワイナリーのスタートアップに関する修士論文を忘れられず、2019年に銀行を退職して福岡から移住しました。選んだ場所は論文で取り上げた日本一のワイン葡萄産地である余市町。その余市町の葡萄栽培の匠から栽培を学び、岩見沢市のワイン醸造の匠から醸造を学び、2023年に自らのワイナリーを開設しました。野生酵母による発酵を基本とし、完璧に仕上がる綺麗なワインでは無いのですが、何かちょっと心が動かされるような、「わび・さび」のような絶妙なバランスを持つ良かワイン造りを目指しています。



後志エリア



WINERY DATA

- 醸造免許取得年：2023年
- 主な醸造品種：ピノ・ノワール、シャルドネ、ケルナー
- 栽培面積：2.1ha
- 購入方法：全国の取扱酒販店
- 主なラインナップ：余香シリーズ、喜久シリーズ



MARUMEGANE (マルメガネ)

住 所 余市郡余市町 直 売 所 無 訪 問・見 学 不 可

後志エリア



MARUMEGANEの大野崇さんは、自然派ワインのインポーターを経て渡仏。ボージョレでブドウ栽培と醸造を経験した後、2019年に仁木町に移住してブドウ栽培の研修を始めました。2022年に余市町に農地を取得し、ピノ・ノワール、ゲヴェルツトラミネールをはじめ複数種類のブドウを栽培しています。現在はインポーターの業務を行いながら、ミネラル感と酸がしっかりとありつつ旨みを感じられるワインを理想にワイン作りをしています。



WINERY DATA

- 醸造免許取得年：2023年
- 主な醸造品種：ピノ・ノワール、ゲヴェルツトラミネール 他
- 購入方法：酒販店

ドメーヌ・ミズキ ナカイ

住所 余市郡余市町登町1383番地7 直売所有 訪問見学 不可

営業時間 9:00~16:30 定休日 毎週木曜日(販売期間:7月、9月~11月)



中井観光農園は、約40年前に余市町で醸造用ブドウ栽培を始めた7軒の農家のうちの1軒で、現在は、北海道内6ワイナリーのブドウを生産しています。その中井観光農園が自ら立ち上げたワイナリーが、ドメーヌ・ミズキ ナカイです。中井瑞葵さんは、ドメーヌ・タカヒコで研修をし、ワイン作りを学びました。ロゼワインを中心に白ワインやりんごを原料としたシードルの醸造をしているほか、今シーズンは樹齢40年のケルナーを醸造中で、2024年に初リリース予定です。



WINERY DATA

- 醸造免許取得年: 2023年
- 主な醸造品種: ピノ・ノワール、ケルナー
- 栽培面積: 5 ha
- 購入方法: 酒販店、ワイナリー直営ショップ