

歴史的ワイナリーと新たな美食を求めて

TOKACHI エリア



日本初の自治体による
ワインづくり
さらなる挑戦へ

1日約15,000本のワインを製造できるワイナリー。地下熟成室も備えた巨大施設は見学も可能



記念ワイン第5弾フィナーレとなる「北国のカルテット白」は、ほどよい酸味とスツクリとした辛口な味わいが特長

- ワイナリー50周年記念ワイン「北国のカルテット白」1,430円(右)
- ワイナリー50周年記念ワイン「TOKACHI ORIGINAL」2,750円(左)

1963(昭和38)年、自治体ワイナのパイオニアとして始まった十勝ワイナリー。ワイナリーの正式名は「池田町ブドウ・ブドウ酒研究所」。拠点施設として、1974(昭和49)年にオープンしたワイナリーは50周年を迎え、記念ワインを第5弾まで発売している。中でも「TOKACHI ORIGINAL」は、独自品種である「清見」と「山幸」をほぼ同割合でブレンドし、軽やかさと野性味が合わさったバランスの良い味わいに、有料のワイナリーツアー(土・日・祝・祭日のみ、要事前予約)では、専門スタッフによる十勝ワイナリーの歴史やワインの製造方法の説明のほか、本格的なテイスティングまで楽しめる。100年への挑戦、新たなファンをこれからもつくりたい。



独創性のある重厚な空間。樽熟成、ビン熟成など年代物のワインが多数



1階はワインの試飲コーナーや特産品販売のショッピングエリア、4階にはレストランがある

ワイナリー

■Information
中川郡池田町字清見83-4
営業時間/9:00~17:00、レストラン10:30~17:00(LO.16:30)、夕映えテラス(土曜限定):17:00~20:00(LO.19:00)※完全予約制(前日17:00まで) 定休日/火曜、年末年始※火曜祝日の場合営業、その場合は翌日水曜休み
【観光・食事・お買い物等について】
【ワイン等製品について】
池田町ブドウ・ブドウ酒研究所(十勝ワイナリー)
☎015-572-2467
https://ikedawj.org/



鹿肉のロースト。月齢と性別違いの鹿肉が楽しめる

■Information
中川郡豊頃町大津127 ☎070-1580-1010
客室数/3棟 料金/1泊2食 付5万5000円~(税・サ込)
食事/18:30~(一斉スタート)
(完全予約制)
https://esprit.elezo.com/



重厚感溢れる内装は佐々木章太オーナーシェフが自ら手がけた



「age」シリーズ。品の良いパッケージは贈り物にもぴったり

チーズのプロフェッショナルがこだわり抜いた逸品を世界へ発信している。チーズブランド「age」エイジは、原料から製法、パッケージ、提供方法にまでこだわり、オンラインストアにて限定で販売している。



2階スペース中央の大きな窓の下はチーズ製造室がある

■Information
芽室町東芽室基線3番5号 ☎0155-62-0007
営業時間/9:00~17:00(完全予約制)※現在平日のみ見学を受け付けています。※商品のご購入についてはageオンラインストアをご覧ください。
https://age-2020.com/



キーワードクイズ Keyword QUIZ

クイズに答えて温泉へ宿泊券が各地の特産品をGETしよう! 数字のついた欄にカタカナを入れてお答えください。詳しくは10ページの応募方法をご覧ください。

Q. 豊頃町にある「エレゾ エ2プリ」ではジビエ料理を提供。



「JIMOTOプロジェクト新聞」の企画紙面を紹介 [JAGA / 77.8MHz] 放送します。



★3月26日(水)8:30
★3月27日(木)8:30
★3月28日(金)8:20

「SHAKE IT!(しゃきっと!)」
「SHAKE IT!(しゃきっと!)」
「おはまるフライデー」

江島秀美
江島秀美
米澤 愛

★3月31日(月)8:30
★4月1日(火)8:30

「SHAKE IT!(しゃきっと!)」
「SHAKE IT!(しゃきっと!)」

江島秀美
江島秀美

JIMOTO新聞 2025 Spring-Summer



スタイリッシュな
和モダン空間。
こだわりの酒と料理で
くつろぎを

地鶏と酒と地野菜

御萩 (OHAGI)

札幌店 札幌市中央区南3条西2丁目7-1 (ICC南3条ビル2F/3F)
☎011-211-6302 営:17:30~翌0:00(料理L.O.23:00) 休:日曜定休※月曜祝日の場合、日曜営業、月曜休み
帯広店 帯広市西1条南9丁目7-1 (ホテルARM帯広駅前1F)
☎0155-65-0237 営:17:30~翌0:00(料理L.O.23:00) 休:日曜定休※月曜祝日の場合、日曜営業、月曜休み



池田産山幸種を使用した

待望のブランデーが登場。

2015年度産のブドウを原料にブランデーの蒸留を23年振りに再始動。今回のブランデーは、熟したリンゴや梨の香り、干しぶどうやブルーのニュアンスがあり、熟成に使用しているオーク樽からのバニラやトーストしたナッツの香りも、味わいは、滑らかに豊かな口当たり、甘さと酸味、スパイスが絶妙に調和しているフィニッシュはスパイスとナッツやキャラメルの風味が残ります。山幸の個性がスパイスで感じられ、これまでの十勝ブランデーの中でも、飲むたびに深みや複雑味が変わる新たなブランデーが誕生しました。



【製造元】
北海道池田町 十勝ワイン
池田町清見83番地
TEL.015-572-4090 FAX.015-572-3915
☎0120-02-3228 URL https://www.tokachi-wine.com

(飲酒は20歳になってから) 妊娠中や授乳時の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。飲酒運転は重大な犯罪です。アルコールを飲んだら絶対運転しないでください。