

十勝のワイナリー

池田町ブドウ・ブドウ酒研究所
北海道池田町 十勝ワイン
中川郡池田町清見 83番地4
営業時間 9:00~17:00 年中無休
1963年設立の北海道で一番歴史のあるワイナリー。町営で耐寒性品種の開発に力を入れている。ここで開発された「山幸」は国際ブドウ品種に認定され、道東を中心に栽培が増えています。



相澤ワイナリー
帯広市以平町西9線21番地1
2024年夏よりSHOP開設予定
手付かずの山林・原野を一から切り拓き、自然に近い形でブドウ栽培を行っています。野生酵母で作る自然派ワインはしっかりとした酸と軽やかな味わいが特徴。



めむろワイナリー
河西郡芽室町中養生 2線 4 4 番地 3
営業時間 10:00~16:00 定休日：土日祝日
「ブドウの品質を超えるワインは出来ない」と、ブドウ生産農家が共同で設立したワイナリー。「畑ごとのワイン」にこだわり、ブドウ生産者の名前をワインのラベルに記しています。



十勝まきばの家ワイナリー
中川郡池田町清見144番地
営業時間 9:00~18:00 定休日：年末年始
宿泊コテージやカフェレストランが併設されているワイナリー。山幸、清見、清舞といった十勝を代表する品種のほかにナイアガラも栽培しています。 HALF ボトル、スクリュューキャップなど手軽に楽しめるワインが豊富です。



十勝の主なワイン用ブドウ

山幸 (やまさち)
強い耐寒性を目的に、清見と山ブドウを交配して開発されたのが「山幸」。2020年にO.I.V.登録品種となり栽培が広まってきました。



清舞 (きよまい)
山幸同様、清見と山ブドウを交配して開発されました。母親である清見種譲りの、うすめの色合いで強い酸味、そして軽快な味わいが特徴です。



清見 (きよみ)
セイベル13053というブドウ品種の中でも、枝変わりして出来た良い枝を選抜して作られたブドウ品種。耐寒性がないため越冬時は土中に埋めて栽培します。



十勝の魅力キーワード

チーズ

GI 十勝ラクレット
ナッツや干し草のような熟れた芳醇な香りとさわやかなミルクの香りが感じられるが、刺激臭が少なく、日本人の嗜好に合うさっぱりした食味が特徴です。

スイーツ

全国的にも有名な菓子店が多い。十勝の直営店でしか食べられない限定商品も。
(右) 中札内村の六花亭「六花の森」内の出来立て「マルセイバターサンド」



アウトドア体験



自然豊かな十勝では、四季に合わせて山、湖、空、川などで遊べるアウトドアメニューがたくさん。

サウナ



サウナの本場フィンランドに似た気候の十勝にはサウナスポットが豊富。十勝まきばの家のワイン樽サウナ以外にも、上士幌町しんむら牧場のミルクサウナ、冬の屈足湖では、水風呂の代わりに湖に入るアヴァント体験も。

ばんえい競馬



漫画や映画の舞台にもなった「ばんえい競馬」は、サラブレッドとは違った魅力のばん馬のパワー溢れるレースが魅力。
帯広市内には、引退馬が馬車を引く「馬車BAR」がある。

発行：2024年2月
*発行日時点の情報です。
北海道 十勝総合振興局 商工労働観光課
TEL：0155-27-8538
FAX：0155-25-7756

北海道・十勝ワインルート

十勝で楽しむワインと食の旅 おすすめコース

おすすめコース 1 公共交通機関で巡るワインと食

JR帯広駅



JR池田駅



十勝まきばの家ワイナリー



(寄り道) ハッピーネスデーリィ



いけだワイン城

(北海道池田町 十勝ワイン)



JR池田駅



JR帯広駅



(夕食) 帯広市内の十勝産ワインが飲めるレストラン・飲食店へ

森のスパリゾート 北海道ホテル バード・ウォッチ・カフェ

(帯広市西7条南19丁目1 1階)

旬の地元食材を使った月替わりのコースメニューがおすすめ

マリヨンヌ

(帯広市西1条南10丁目2-1 マスヤビル 1階)

『十勝の美味しい食材の発信と食の追求』がコンセプトのフレンチレストラン

いきぬき通り 北の屋台

(北海道帯広市西1条南10丁目7番地)

十勝ならではの食材を利用した個性豊かな20軒の屋台が軒を並べている



- 公共交通機関を使うので、みんながその場でワインを楽しめる
- 札幌近郊からも日帰りOK

駅前ワインクラス型の噴水に注目！
近くには「バナナ饅頭」で有名なレストランよねくらが。

有料試飲でクラスワインを楽しめる
ここで作られているトマトジュースも最高
♡□



こだわりのアイスクリームが美味しい！

池田町清見 103-2

営業時間：9:30~17:00 火曜定休、冬季休業

1階のショップ横で有料テイスティングができる
山幸、清舞、清見を飲み比べてみるのがおすすめ

跨線橋を渡って徒歩20分くらい

土曜日のみ、いけだワイン城 4階レストランで予約制のディナー営業
テラスから見る夕焼けはロマンチック♡□





おすすめコース 2

車でワイナリーをゆったり巡る 1泊2日

■ 1日目

JR帯広駅

いけだワイン城
(北海道池田町 十勝ワイン)



ワイン城正面に敷き詰められているレンガの中に10個だけアドウの絵が！しかも一つだけ、アドウの粒がハート♥□になっています。どこにあるか見つけられるかな？

十勝まきばの家ワイナリー

併設の「森のカフェレストラン」では、ワインの他に、自家製ミニトマトをふんだんに使用した料理がとても美味しい！ぜひ緑溢れる敷地内の散策と一緒に。

(寄り道) 道の駅
ガーデンスパ十勝川温泉



イトインスペースには、十勝産のチーズをたっぷり使ったピザやラクレット、販売コーナーには十勝産ワインの品揃えが豊富。無料の手湯や足湯も気持ちいい！

(宿泊) 十勝川温泉

十勝川温泉は日本でも珍しい太古の植物由来のモール温泉。ワインと温泉のW効果で、もっと美人になれるかも？！



■ 2日目

ワイナリーへ向かう途中の広大な十勝の畑の風景や防風林も見所の一つ

相澤ワイナリー

2024年夏からワイナリー敷地内にワインSHOPをオープン予定
帯広市内の圃場に農場体験の場も計画中

めむろワイナリー

ワイナリーにはSHOPが併設されていて、ワイナリーはガラス越しに見学ができます。丁寧に除梗選果されて作られているワインはアドウの作り手のこだわりが感じられる。

(寄り道) めむろファーマーズマーケット愛菜屋

敷地内にはジェラートが美味しい「あいす屋」、隣には満寿屋のピッツァとパンの店「めむろ窯」など野菜直売以外にも美味しいものが充実！



(寄り道) 帯広競馬場



世界で唯一のはんえい競馬。十勝開拓の時代から農耕馬として活躍した「はん馬」がソリを曳いて、パワーと速さ、持久力を競う。直線200mのコースを、馬と並行して歩きながら応援できるのが珍しい。場内の「とかちむら産直市場」では、十勝産のワインやチーズ、野菜、スイーツなどが充実。

JR帯広駅



十勝の4つのワイナリーをじっくりと巡りながら、気軽に美味しいものも楽しめる

飲酒運転は絶対におやめ下さい



おすすめコース 3

十勝の自然を感じながらワインを味わう2泊3日

■ 1日目 ~十勝とワインの歩みと歴史を知る

とかち帯広空港

いけだワイン城
(北海道池田町 十勝ワイン)



ワイナリーツアーも開催中(要予約)
十勝のワインの歴史、アドウ品種開発の苦労がわかる展示や、スパークリングワイン製造施設、フランドー蒸留施設も見られます。地下熟成室の樽の数は圧巻！！

(宿泊)

十勝まきばの家ワイナリー

併設のコテージに宿泊。ワイン樽で作られたサウナがユニーク(予約制)
裏手には整いスペースも完備。



自然の中のサウナは整う~

■ 2日目 ~十勝のテロワールを知る

めむろワイナリー+
芽室町サイクリング



芽室の食のテロワールを感じられるガイド付きサイクリングツアーがおすすめ。
新嵐山の山頂からは十勝平野のパッチワークの景色が一望。
お問い合わせ(一社)十勝フラス

共働学舎 新得農場

数々のコンテストで受賞歴のある美味しいチーズが作られています。
売店カフェの他に、乗馬やバター作りなど体験が充実(体験は要予約)



(宿泊)

十勝ワッカの森キャンプ場



相澤ワイナリープロデュースのグランピング施設。真冬でも泊まれる極寒冷地仕様様のドームテント採用。相澤ワイナリーのワインはここでも購入可。

■ 3日目 ~十勝のナチュラルワインを知る

相澤ワイナリー

十勝の山林・原野を一から開墾して作られたナチュラルワインは絶品！



le bleu wine & food

中札内村元大正基線190-3
営業時間：木~日曜日11時~16時
詳細はInstagramをチェック



自然派ワインを中心に地元のワインやチーズを販売している素敵なお店

とかち帯広空港

空港周辺には、他にも十勝野フロマージュ、さらべつチーズ工房、NEEDSなど魅力的なチーズショップがたくさんあります



ワイナリーが関連しているコテージやグランピング施設に泊まって自然とワインを身体中で体験できる。

飲酒運転は絶対におやめ下さい

