

地域の風土を感じる新しいワインを世界へ届けたい



# オリジナルワイン

上ノ国町 | 上ノ国ワイナリー



## ■上ノ国ワイン

【左】上の泡 セイベル ロゼ スパークリング 2021  
【中】上の赤 【右】上の白 ナイアガラ 2022

北の大地から世界へ  
小さな町の大きな挑戦

国産ワインの一大産地となっている北海道。なかでも、近年盛り上がりを見せているのが道南エリアです。上ノ国町の上ノ国ワイナリーは、2021年に創業。地元から世界へ誇れるワインを造ろうと設立されました。

イタリアのワインアカデミーと提携し、現地の醸造家のアドバイスを受けながら醸造。試行錯誤を重ね、



【上】地元出身の平野さん(右)と東京出身の郡司さん(左)。現在はお二人が中心となり、施設運営とワインの醸造を行っている。【下】かつての体育館を改装した醸造施設。広々とした館内にワインタンクや洗浄機など、醸造に関わる設備がずらりと並んでいます。

第一号として誕生したのがお隣の町・厚沢部町の葡萄を使用したロゼスパークリングです。そのほか、驚くほど甘く華やかな香りでありながらドライな飲み口の微発泡白ワイン、3品種をブレンドし山葡萄の風味が特徴的な赤ワインとオリジナルワインを醸造。どれも味わいがスツキリとしており、どんな食事にもあわせやすいと評価を得ています。

## ワインの魅力を広げ 地域活性化に繋げたい

同ワイナリーの大きな特徴が、サテライトオフィスを併設していること。廃校となった小学校をリノベーションし、ワークスペースや宿泊設備を備えています。観光振興や情報発信の拠点として期待を寄せられており、施設管理を担当する平野さんは

「ワインを通して、自分たちの住む町を盛り上げていくのが理想です。ワインの魅力発信や交流の場として発展していきたいですね。」と力を込めます。

もちろん、そのためにも良質なワインを造り続けていくことが大切。まだ育成していないため、現在は買付けた国産葡萄を使用しています。3〜4年後にはワイナリーで栽培した葡萄で醸造できる予定です。

「今販売しているワインを安定的に製造しながら、上ノ国町ならではのワインを生み出していきたいです。」と醸造家の郡司さん。上ノ国ワイナリーの挑戦は、まだまだ続きます。

上ノ国町  
ふるさと  
納税HP



オニエビ

漁獲量が大変少ないため「幻のエビ」と呼ばれている。



春アスパラ(わかさ農園)

自家製有機肥料と水分量を調整して糖度を上げており、濃厚な甘さを楽しめる。



フルーツポーク

フルーツとヨーグルトで育てた豚。肉質が柔らかく、臭みが少ない。



活あわび

上ノ国町にある海洋牧場で養殖されたアワビ。肉厚で柔らかく天然に近い味。

ほかにも  
あります!

お礼品  
あれこれ

【お問い合わせ先】水産商工課商工観光グループ TEL0139-55-2311