

【北海道①「醸造文化」 余市町・小樽市・旭川市・池田町・富良野市・千歳市・恵庭市】 北海道の大自然に育まれた「醸造文化」をテーマに蒸留所・ウイスキー・ワイナリー、酒蔵、ビール工場を巡る



北海道の豊かな土地と夏は涼しく、冬は寒さが厳しく、雪に覆われた気候、澄んだ水・空気から最高級のウイスキー、ワイン、日本酒、ビールがも生まれます。

製造現場から試飲まで見学が可能です。おいしい北海道の食も一緒に味わえるレストラン完備の施設もありますので、ご一緒にいかがでしょうか。

【日程】

見学箇所①～⑫から選択ください。それ以外の施設、長期間の研修、視察も対応可能です。ご相談ください。

【行程】



①ニッカウヰスキー北海道工場余市蒸溜所【余市町】

冷涼で湿潤な気候、水に恵まれ、空気も澄んでいること、このようなウイスキー作りに必要なものが余市にはあるのです。ニッカウヰスキー北海道工場は、ウイスキーの故郷スコットランドの雰囲気が静かに漂うレトロでお洒落な空間。工場見学のほかにも、樽から出したままの貴重な原酒をお求めいただける余市原酒直売所、お土産など色々なものを買える売店ノースランドがあります。また、ニッカ会館ではウイスキー・ソフトドリンクの試飲が出来るほかレストランで食事が楽しめます。

<https://www.nikka.com/>



②日本清酒株式会社 余市ワイナリー【余市町】

余市の自然に囲まれながら、地元のワインを味わえるワイナリー。仕込みタンクや樽熟成の様子などワイン造りの現場を見学できます。石窯焼き本格ピザなど、こだわりの食事を楽しめる「余市ワイナリーレストラン」、焼き立てのパンやコーヒーでくつろぐ「カフェ&ベーカリー」も併設されており、心ゆくまでワインを堪能できるスポットです。

<https://yoichiwine.jp/>



③北海道ワイン株式会社【小樽市】

北海道ワイン株式会社は、小樽市中心部から車で約20分の毛無山麓に位置します。その本社醸造所で造られるワインでもっとも生産量が多く、おそらくもっとも一般に認知されているのが「おたる」シリーズです。

当社は一貫して高品質の日本ワインを手頃な価格で提供することを追求してきました。その一つの製品が「おたるシリーズ」であり、当社の屋台骨を支えるブランドと言えます。

<https://www.hokkaidowine.com/index.html>



④田中酒造亀甲蔵【小樽市】

清酒「寶川」を代表とする小樽地酒の製造場。いつでも見学、地酒の試飲ができます。
(無料)ただし、季節により見学時間が限定されます。

<https://tanakashuzo.com/>



⑤高砂酒造株式会社 明治酒蔵【旭川市】

創業明治32(1899)年、旭川で酒を醸しを続けている地酒蔵です。創業当時より「旭高砂(あさひたかさご)」を製造、近年では淡麗辛口酒「国士無双(こくしむそう)」が皆様の喉をうるおしています。

当蔵は旭川の冬の/特徴である、厳しい寒さと雪の多さという自然環境を生かし、利用した酒造りを行っています。例えば雪と氷で作った「雪氷室(ゆきひむろ)」(アイスドーム)での搾り、酒の入ったタンクをまるごと雪に埋め、長期低温貯蔵する「雪中貯蔵(せっちゅうちょそう)」、土中に雪と氷を敷き、さらに酒の入った斗瓶と雪を詰め、初春から夏にかけて貯蔵熟成させる「氷雪囲い(ひょうせつがこい)」などがあります。また、北海道産にこだわり、旭川近郊で作られたお米を原料にした酒造りを行っています。

<https://www.takasagoshuzo.com>



⑥男山株式会社 男山酒造り資料館【旭川市】

『男山』340年の歴史と共に、日本の伝統産業の一つである酒造りの歴史と文化を伝える資料館では男山の由来や歴史的な資料、昔の酒造り道具などが展示されています。また、工場では実際の日本酒造りの工程を見学することもできます（別途申込が必要）。資料館1階には男山で造られるさまざまな日本酒の無料試飲・売店コーナーがございます。

<https://www.otokoyama.com/museum/>



⑦池田町ブドウ・ブドウ酒研究所「池田ワイン城」【池田町】

小高い丘の上であり、中世ヨーロッパの古城を思わせる外観のワイン城。ワイン城内地下熟成室では、熟成中のワイン樽やオールドビンテージの数々が見学でき、1階では十勝ワインや池田町の特産品を買えるショッピングエリア、4階にはレストランがあり、楽しさいっぱいのワイン城となっております。

<https://www.tokachi-wine.com>



⑧富良野市ぶどう果樹研究所 ふらのワイン工場【富良野市】

富良野産のぶどうを100%使用したふらのワインは全国でも有名な地ワイン。お土産はもとより地元でも愛されるワイン。近年では数量限定のアイスワインなどがかなりの人気。また、敷地内のラベンダーも美しく多くの観光客が訪れる。

<http://www.furanowine.jp/>



⑨アサヒビール北海道工場【札幌市】

年間5万キロリットル以上のビールを生産する、札幌市内唯一の大規模ビール工場。工場は無料で見学でき、出来たてのビールを20分間おひとり様3杯まで試飲させてもらえる、まさに大人の社会科見学スポット。敷地内にある「アサヒビール園白石」で、新鮮なビールを4つのレストランで飲めることも魅力。工場直送のビールで満たされた1000リットルのピアタンクが隣接している「はまなす館」で、出来たての「アサヒスーパードライ」とジンギスカンを味わおう。

<https://www.asahibeer.co.jp/brewery/hokkaido/>



⑩キリンビール株式会社北海道千歳工場【千歳市】

キリンビールは全国11か所に工場を有し、北海道内では千歳工場が操業しています。千歳工場では、千歳川の支流である内別川を水源とする水を使ってビールなどを製造しており、その商品はほぼ100%北海道内で消費されています。ここではブルワリーツアーを体験できるほか、併設されているショップではビールチョコレートやビールグラス、ジョッキなどオリジナル商品を販売しています。また、ジンギスカンと出来立てのビールを楽しむことが出来るレストランがあります。千歳工場はお客様感謝デーやラベンダー刈りなどのイベントを多数開催しており、地域に密着した開放型の工場として親しまれています。

<https://www.kirin.co.jp/entertainment/factory/chitose/>



⑪北海道中央葡萄酒株式会社 千歳ワイナリー【千歳市】

ワインを製造している蔵の見学や、試飲しながらワイン選びもできます。「北ワインケルナー」は北海道土産として人気抜群。特産品のハスカップワインも造られています。

<http://www.chitose-winery.jp/>



⑫サッポロビール株式会社北海道工場【千歳市】

最新の設備と高い生産能力を持つ当社を代表するビール工場。製造工程を見学できるのはもちろんのこと北海道の大自然を生かした庭園、工夫を凝らした設備などまさに「工場という名の美術館」というにふさわしい魅力いっぱいの施設。工場見学後は、ゲストハウスでできたてのビールやソフトドリンクの試飲が出来る。

<https://www.sapporobeer.jp/brewery/hokkaido/>

※サッポロビール北海道工場の見学は休止となっておりますので、再開までYoutubeでお楽しみください。

YouTubeはこちら

【地域のおすすめ】



おすすめ食関連施設① 札幌市「中央卸売市場場外市場」

札幌市民の台所「中央卸売市場」に隣接、現在60店ほどが新鮮な魚介類、農産品などを販売。取引の様子や市場の活気を体感できるせり時間帯での見学をお勧めいたします。せり実施時刻は水産物部 5:15~6:30頃、青果部 6:30~7:30頃です（除外日あり）。

<https://www.nihon-kankou.or.jp/detail/01101cc3340045073>



おすすめ食関連施設② 日高町「北海道日高乳業株式会社」

北海道の雄大な自然が育んだ健康な乳牛から得た、栄養たっぷりの生乳。その新鮮な生乳を使用した、北海道日高乳業のさまざまなこだわり商品を製造しています。事前申込みにて工場見学可能。

<http://www.hidaka-milk.co.jp/index.html>



おすすめ食関連施設③ 千歳市「カルビー株式会社千歳工場」

カルビーは全国13ヶ所に工場を有し、北海道では千歳工場にポテトチップスの工場見学施設があります。生のじゃがいもが加工され、ポテトチップスが出来上がる様子をガイドが案内してくれます。また、工場見学時には、出来立てのポテトチップスの試食をすることができます。「安心・安全なものづくり」を掲げるカルビー株式会社の製造工程をその目で見るすることができます。

<https://www.calbee.co.jp/factory/hokkaido/>



おすすめ食関連施設④ 富良野市「富良野チーズ工房」

3種類のナチュラルチーズと脂肪分が溶けない低温殺菌の味の濃い牛乳を製造販売しています。

絶品の富良野チーズは各種試食可能、その他、チーズ、バター、アイスクリーム、パンの手づくり体験もできます。

<https://www.furano.ne.jp/furano-cheese/>



おすすめ食関連施設⑤ 音更町「株式会社柳月 柳月スイートピアガーデン」

「三方六」で有名な柳月の、全国でもトップクラスの工場面積を有する製菓（生菓子）工場です。お菓子の販売はもちろん、工場見学、お菓子づくり体験（要事前予約）などもできます。

<http://www.ryugetsu.co.jp/sweetpia/>

INFORMATION

開催期間	2020年12月04日～2022年03月31日
お問い合わせ	公益社団法人日本観光振興協会 〒105-0001 東京都港区虎ノ門3-1-1 虎の門三丁目ビルディング6階 TEL：03-6435-8333 E-mail：soken@nihon-kankou.or.jp
所要時間	8時間程度
対象年齢	10歳～70歳
最少催行人数	5人
受入最大人数(募集人員)	50人
雨天時対応	可
事前予約	要
予約受付期限	1日前17:00まで

(PDF印刷)