

北海道ワイン直轄農場 鶴沼ワイナリー

ワイン産地 鶴沼の位置

札幌から北北東に62km。石狩川を眺める空知管内浦臼町「鶴沼」の南西向き斜面に広がる雄大な垣根式葡萄畑。その風景はまるで海外のワイン産地を思わせます。敷地面積447haは日本最大級。ここが私たち北海道ワイン株式会社の誇る直轄農場「鶴沼ワイナリー」です。

「鶴沼」の特徴

鶴沼は、冷涼な北海道の中でも内陸性で寒暖差が大きく、道内屈指の豪雪地帯としても知られています。土壌は重い粘土質であり、水はけをコントロールする為に、暗渠排水設備や、草生栽培を併用するなどの工夫をしています。また、豪雪対策として葡萄樹を斜めに植える手法や、野生動物による被害対策として葡萄樹をネットで囲む工夫など、ここ鶴沼で見出された様々な栽培技術は現在、道内各地でも採用されています。

広大な垣根式葡萄畑では、人による丁寧な手作業に加えて機械化も進めることで、気候の影響や品種ごとに異なる生育状況に合わせた素早い対応を可能としており、

葡萄の品質向上に大きく寄与しています。その先進的な取り組みが評価され、日本のワイン用葡萄畑として初めて、平成20年に内閣総理大臣賞を受賞しました。

厳しい環境ながらも、試行錯誤や様々な工夫によって生まれる高品質な葡萄から、世界品質のワインが次々と誕生しています。鶴沼ならではの品格あるワインは、GI北海道の認定や国内外の権威あるワインコンクールでの受賞をはじめ、G8洞爺湖サミットや、G20大阪サミットなど国際的な場でも響かれ、現在、日本を代表する高品質ワインブランドのひとつとして認知されています。



浦臼町 鶴沼



開墾当時の鶴沼ワイナリー

北海道ワインがこの地に最初の種を入れたのは昭和47年(1972年)のこと。幼少時から葡萄に接してきた山梨県出身の故 島村彰禧(北海道ワイン創業者)は、北海道の気候風土にふれた時「ここなら本物の日本ワインができる」と直感しました。初めの挑戦は、45haの原野を切り拓くこと。2年後の昭和49年(1974年)には、ドイツから輸入し横浜の植物防疫所に1年間隔離されていた苗木が植えられます。ところがやっとの思いで植えた

苗木も野ウサギに食べられたり、枯れてしまったりするなど、苦難と試行錯誤の日々が続きました。

北海道ワインと鶴沼ワイナリーに光が差し始めたのは昭和52年(1977年)。当時ドイツに留学していた社員が、ドイツ人ケラーマイスターのグスタフ・グリュン氏を連れて帰国したことがきっかけになりました。グリュン氏の栽培技術には目を見張るものがあり、彼の指導により鶴沼ワイナリーにドイツ系のワイン用葡萄の樹がしっかりと根付いていったのです。



(左)グスタフ・グリュン氏(2019年来場時)

開墾から半世紀の時を経た現在、齋藤浩司農場長が陣頭指揮を執る鶴沼ワイナリーでは、ピノ・ブラン、ミュラー・トゥルガウ、ゲヴェルツトラミネール、ツヴァイゲルトなど開園初期から栽培を続けてきた品種や、ミュスカ、ロンドなど新しく植栽を増やした品種、試験品種を合わせた約40品種のワイン用葡萄が栽培され、名実ともに北海道を代表する産地となっています。また、鶴沼ワイナリーでは現在、北海道大学や大手企業とコンソーシアムを組み、無人EV作業車を用いたスマート農業の研究など先進的な研究も行って、新しいワイン用葡萄栽培の形として、ワイン業界以外からも注目を浴びています。



鶴沼ワイナリー農場長 齋藤浩司

近年、世界の主要ワイン産地同様に北海道でも、気候をはじめとする生産環境の変動を受け、これまでにない新たな事象に直面することも多くなっています。次の時代を見据え、更なる栽培技術の向上と、北海道だからこそ出来る挑戦が引き続き私たちに求められています。

世界が注目するワイン産地北海道。その「未来のワイン」が、今日もここ鶴沼ワイナリーで育っています。



2021年 初収穫日に鶴沼ワイナリースタッフ一同

鶴沼収穫

自社直轄農場
「鶴沼ワイナリー」で
収穫された葡萄を使用した
プレミアムワイン。

北海道ワインの真価

鶴沼カタログ 令和5年版

令和5年10月改定



■鶴沼ケルナー2021 (白・やや辛口)

■鶴沼ハーベストスペシャルキュヴェ ロンド2021 (赤・ミディアム)

2021年産葡萄

6、7月と高温・少雨傾向が続き、葡萄の生育は順調でしたが、降雨が記録的に少なく、果粒の肥大が遅く、小粒傾向が見られました。それが糖度の上昇に寄与し、また酸も適切なレベルで保たれたため、高品質な葡萄を収穫することができました。果粒が小さい傾向から例年と比べて収穫量は少なくなりましたが、品質はどの品種も近年稀に見る高品質となりました。

鶴沼ハーベスト 飲食店様向けシリーズ

※お取扱いには弊社までお問合せください。

※おたるワインギャラリー、鶴沼ワイナリー直売所でもお買い求めいただけます。

■鶴沼ハーベスト ブラン
2017年(白・辛口)
720ml 3,091円(本体 2,810円)
JAN:4990583-322063

豊かな香りの白葡萄ミュスカを主体に複数のワイン用品種をアッサンブラージュして誕生した辛口のワインです。北海道の気候風土を反映した優美な香りと爽やかな酸味、果実味の豊かさをお楽しみいただけます。鮭のマリネやホタテのソテー、チーズフォンデュといった料理との相性をお楽しみください。

■鶴沼ハーベスト ルージュ
2017年(赤・ミディアム)
720ml 3,091円(本体 2,810円)
JAN:4990583-322056

近年評価が高まってきたレンベルガーを主体に、複数のワイン用品種をアッサンブラージュした赤ワインです。北海道の気候風土の中で育った味わいは、牛や子羊のローストや豚肉のソテー、揚げ物との相性をお楽しみください。

トラディショナルメソッド北海道 - 鶴沼収穫 -

GI Hokkaido

■トラディショナルメソッド北海道
-鶴沼収穫- (白・辛口・発泡性)

※専用箱付き商品
750ml 8,041円(本体 7,310円)
JAN:4990583-316925

鶴沼ワイナリーで収穫されたピノ・ブラン、シャルドネ、余市町のツヴァイゲルトを伝統的な瓶内二次発酵方式(トラディショナルメソッド)に基づいて醸造しました。北海道の冷涼な気候を見事に反映させた綺麗な酸と、繊細な泡が調和した辛口のスパークリングワインです。海老の天ぷら、北海道産帆立のカルパッチョと好相性です。



香港国際ワインコンクール 2019 ペアリング部門 銅賞

Asian Food Pairing
アジアフード ペアリング部門 銅賞
(海老の天ぷら)



本社/小樽市朝里川温泉1丁目130番地
TEL(0134)34-2181 FAX(0134)34-2183
直轄農場(有)鶴沼ワイナリー/樺戸郡浦臼町於札内428番地17
TEL(0125)68-2646 FAX(0125)68-2086
東京営業所 仙台営業所

HOKKAIDO WINE 北海道ワイン株式会社
https://www.hokkaidowine.com

鶴沼シリーズは全て限定醸造のため、品切れの際はご容赦願います。

飲酒は20歳から。乗り物・機械の運転操作をする方は、飲酒をしないで下さい。妊娠中や授乳中のお母さんは、赤ちゃんの為に飲酒を控えて下さい。飲酒は適量を。のんだあとはリサイクル。

※表示価格は、メーカー希望小売価格(本体価格)となります。円未満は切り上げ表示です。

2310K6600G
2023年10月現在

HOKKAIDO WINE 北海道ワイン株式会社
https://www.hokkaidowine.com



公式HPはこちら

限定醸造・
余市町
葡萄作りの
匠シリーズ



北海道ワイン株式会社

WINE CATALOG 2023

ワインカタログ 2023

GI Hokkaido 限定醸造

自社直轄農場「鶴沼ワイナリー」と余市町で収穫された特別な葡萄を、小樽にあるワイナリーで醸造した限定ワインです。

瓶内二次発酵シリーズ

瓶内二次発酵とは
(トラディショナルメソッド)

一度果汁を発酵させて製造したワインに酵母と糖を加え、再び瓶内で発酵させることで、アルコール発酵で得られる炭酸をワインに加え、スパークリングワインとする方法。二次発酵後に、酵母のオリを抜くため、約10日間かけて瓶内にオリを集めて凍結させ除去するなど、商品化まで非常に手間と時間がかかる製法です。世界中で最高級スパークリングワインに使用される製法です。

GI Hokkaido



750ml 3,091円(本体2,810円)
JAN:4990583-333014

■ **トラディショナルメソッド 北海道
Type M Rosé (ロゼ/辛口)**

北海道で収穫したワイン専用品種ぶどうを、伝統的な瓶内二次発酵方式(トラディショナルメソッド)に基づいて醸造しました。黒ぶどう品種を中心に醸造、爽やかな果実香が魅力の辛口ロゼスパークリングです。

GI Hokkaido



750ml 3,091円(本体2,810円)
JAN:4990583-333007

■ **トラディショナルメソッド 北海道
Type M (白/辛口)**

北海道で収穫したワイン専用品種ぶどうを、伝統的な瓶内二次発酵方式に基づいて醸造しました。白ぶどう品種を中心に醸造し、すっきりとした酸味が料理と合わせやすい辛口スパークリングです。

GI Hokkaido



21 香港国際ワインコンクール銅賞
22 サクラアワードシルバー
750ml 4,411円(本体4,010円)
JAN:4990583-316932

■ **トラディショナルメソッド
北海道 Rosé (ロゼ/辛口)**

瓶内二次発酵による本格的なロゼスパークリングワイン。飲みやすく爽やかさを残しながらしっかりと味わいでグラスに立ち上がる繊細で上品な美しい泡も楽しめる「Bruit(辛口)」な一本となりました。

GI Hokkaido



専用箱付き商品 限定4,400本



22 日本ワインコンクール金賞
22 ロンドン国際ワインコンクール銀賞

■ **余市ハーベストケルナー
スペシャルキュヴェ'19
(白/甘口)**

高品質な余市町のケルナー種で醸造。心地よい優しい甘さとのどを潤す酸のバランスが絶妙です。味わいとともに広がる上品な余韻をお楽しみください。

750ml 6,171円(本体5,610円)
JAN:4990583-317472

GI Hokkaido



専用箱付き商品 限定5,100本



22 香港国際ワインコンクール銅賞
22 ロンドン国際ワインコンクール銅賞
23 日本ワインコンクール銀賞

■ **余市ハーベストツヴァイゲルト
スペシャルキュヴェ'20
(赤/ミディアム)**

余市町産のツヴァイゲルト種で醸造。品種特徴である赤い果実や黒コシヨウのニュアンスが感じられます。程よいタンニンに、複雑さもある完成度が高いワインに仕上がりました。

750ml 4,741円(本体4,310円)
JAN:4990583-309163

GI Hokkaido



限定4,100本 750ml 4,961円(本体4,510円)
JAN:4990583-315485

■ **おたるピノ・ノワール'19
(赤/ミディアム)**

余市町のピノ・ノワール種から醸造。ラズベリーやイチゴのようなやさしい果実香が広がる、繊細な味わいが特徴です。

GI Hokkaido



限定6,100本 750ml 4,961円(本体4,510円)
JAN:4990583-317380



20 香港国際ワインコンクール銀賞
23 日本ワインコンクール金賞

■ **おたるゲヴールツトラムミネール'19
(白/甘口)**

自社直轄農場で収穫されたぶどうで醸造。白桃やライチ、シナモンといった華やかな香りの印象、しっかりとした骨格の芳醇な甘口白ワインです。

GI Hokkaido



限定3,470本 750ml 3,091円(本体2,810円)
JAN:4990583-324029



20 ロンドン国際ワインコンクール銅賞

■ **第40号酒ミューラー・トゥルガウ'18
(白/辛口)**

40回目の醸造シーズンを記念し、創立以来の品種ミューラー・トゥルガウを第1号酒の復刻デザインで発売。柑橘類を想わせる爽やかな香りと綺麗な酸味が魅力的な辛口白ワイン。

葡萄作りの匠の畑の中でも、特に厳選した最上質な葡萄を、当社のエノログが特別な思いでプロデュースする、手間を惜しまず醸造した上級ワインです。

ワイン専用葡萄にこだわりを持ち、価値ある原料を供給してくれる契約農家の葡萄を単独仕込みしています。

葡萄作りの匠



▲ 穴戸 富二氏
平成12年よりワイン専用品種を中心に葡萄作りを行う。研究熱心で、常に葡萄栽培に真剣に取り組んでいます。



▲ 田崎 正伸氏
ワイン専用の葡萄品種を昭和60年から植栽。葡萄作りにかける手間と愛情を惜しまず、果樹一筋に農業を行っています。



▲ 北島 秀樹氏
昭和60年から葡萄栽培を始め、現在では北海道屈指の葡萄作り名人と呼ばれるまでになりました。

▲ 北島 ヴィンヤード NO.7
ケルナー20(白/辛口)
北島農園の中でも高品質だった区画(No.7)を香煙(ケルナー)種で醸造。白い花を思わせる華やかな香り、グレープフルーツのようなすっきりとした柑橘の香り、爽やかな酸とふくよかな味わいが楽しめる辛口に仕上がりました。



750ml 3,751円(本体3,410円) JAN:4990583-312996 **限定3,100本**

▲ 北島 ヴィンヤード ツヴァイゲルト & ピノ・ノワール 19(赤/辛口)
北島農園のツヴァイゲルト種とピノ・ノワール種を赤ワインと同様に果皮と果汁、種子を一緒に浸したのち、果汁だけを抜き取り(セニエ法)ロゼワインに。鮮やかな色合いを保つため、やや低温で発酵し、その後、樽熟成を経てエレガントなロゼワインに仕上げました。



750ml 2,761円(本体2,510円) JAN:4990583-311296 **限定2,160本**

NEW

▲ 穴戸 ヴィンヤード
レゼントロゼ22(ロゼ/辛口)
穴戸富二氏が育てたレゼント種を、セニエ法で果汁を抽出し、新樽で発酵後、シュール・リー製法で熟成させました。熟成由来の深みのある香りと凝縮した果実香、まろやかさの中に厚みを感じさせる複雑な味わいが特徴のロゼワインです。



750ml 2,761円(本体2,510円) JAN:4990583-312743 **限定1,450本**

▲ 田崎 ヴィンヤード
ピノ・ノワール 18(赤/ミディアム)
葡萄の繊細さを損なわない程度に樽熟成を行うことにより、上品な赤い果実の香りに、心地よいパインの樽香が溶け込みました。なめらかに広がる口あたりには、ふくよかな酸があり、やわらかな酸味と心地よい渋みのバランスが良い、深みのある味わいです。



750ml 6,171円(本体5,610円) JAN:4990583-311685 **限定2,500本**

▲ 田崎 ヴィンヤード
ツヴァイゲルト 17(赤/ミディアム)
約17か月の樽熟成を経て仕上げられたワインは、生き生きとしたルビー色に、黒い果実とフレッシュな香りが立体的に絡み複雑な芳香を有し、滑らかな飲み口の中にしっかりとしたタンニンが現れます。北海道のワインらしい有機酸が優しく広がり、優雅な余韻が長く続きます。



750ml 6,171円(本体5,610円) JAN:4990583-312774 **限定3,340本**

NEW
▲ 田崎 ヴィンヤード
ソーヴィニヨン・ブラン 22(白/辛口)
北海道ではまだ希少なソーヴィニヨン・ブラン種を、健全で糖度も高い特別な葡萄に実らせて収穫しました。品種由来のアロマティックな香りと硬質な酸が素晴らしい、芳醇な辛口です。



750ml 3,751円(本体3,410円) JAN:4990583-353005 **限定6,500本**

▲ 田崎 ヴィンヤード
ツヴァイゲルト 19(ロゼ/辛口)
田崎農園の高品質なツヴァイゲルト種を、セニエ法でクリアな果汁を抽出しロゼワインに。鮮やかな美しい色合いを保つため、低温でじっくりとステンレスタンクにて発酵。エレガントな辛口のロゼワインに仕上がりました。



750ml 2,761円(本体2,510円) JAN:4990583-313597 **限定2,100本**

GI Hokkaido 葡萄作りの匠

ワイン専用葡萄にこだわりを持ち、価値ある原料を供給してくれる契約農家の単独仕込みの逸品です。

▲ 葡萄作りの匠 北島秀樹
ケルナー種の特徴であるフレッシュな柑橘やユリの花のような香りと、爽やかな酸味が心地よい。北島農園のテロワールを感じる淡麗な本格派の辛口ワインです。



750ml 2,761円(本体2,510円) JAN:4990583-309798 **限定2,900本**

▲ 葡萄作りの匠 北島秀樹
ミューラー・トゥルガウ(白/やや辛口)
洋梨や黄桃の甘い果実香が高く、ほのかに白い花や爽やかなハーブのニュアンスがあります。上品なアロマを楽しめるやや辛口の白ワインです。



750ml 2,761円(本体2,510円) JAN:4990583-309590

▲ 葡萄作りの匠 北島秀樹
ケルナー 20(白/辛口)
ケルナー種特有の白葡萄や柑橘の香りが豊かに感じられ、程よい甘さと酸味を持つバランスの良いアロマティックな辛口に仕上げました。



750ml 2,761円(本体2,510円) JAN:4990583-310664

▲ 葡萄作りの匠 北島秀樹
ツヴァイゲルト(赤/ミディアム)
フルベリーやブラックチェリーを感じさせる果実香に、コショウのようなスパイスがあり、果実味と渋みの柔らかさが印象的な、ミディアムボディの赤ワインです。



750ml 2,761円(本体2,510円) JAN:4990583-309699

▲ 葡萄作りの匠 穴戸富二
木樽熟成 レゼント 19(赤/ミディアム)
ワイン専用品種レゼントを約一年間木樽で熟成。カシスのような黒系果実と樽香のニュアンスが感じられる、口当たりも滑らかなミディアムタイプのワインです。



750ml 4,301円(本体3,910円) JAN:4990583-313986

▲ 葡萄作りの匠 穴戸富二
レゼント 22(赤/ミディアム)
ドイツで交配されたレゼント種は、北海道の冷涼な気候にも適した注目品種のひとつ。濃厚で程よい渋味のスムーズな口あたりに、チェリーやカシスの香りの印象が感じられます。



360ml 1,327円(本体1,206円) JAN:4990583-312682
750ml 2,761円(本体2,510円) JAN:4990583-312293

▲ 葡萄作りの匠 田崎正伸
木樽熟成 ツヴァイゲルト 19(赤/ミディアム)
ツヴァイゲルト種をセニエ法で凝縮感を高め、約一年間木樽で熟成。ブラックチェリーのよくなめらかな香りと樽香が溶けあい、深みのある風味に仕上がりました。



750ml 4,301円(本体3,910円) JAN:4990583-312781 **限定3,430本**

▲ 葡萄作りの匠 田崎正伸
ソーヴィニヨン・ブラン(白/辛口)
アロマティックな香りにハーブのニュアンス、心地よい酸が活きた、フレッシュな味わい。味わいが広がる爽やかな辛口の白ワインです。



750ml 2,761円(本体2,510円) JAN:4990583-313498

▲ 葡萄作りの匠 田崎正伸
ツヴァイゲルト & ピノ・ノワール(赤/ミディアム)
ツヴァイゲルト種とピノ・ノワール種をブレンドし醸造しました。チェリーやイチゴのような赤い果実の香りと、優しい口あたりのミディアムボディです。



750ml 2,761円(本体2,510円) JAN:4990583-312798

▲ 葡萄作りの匠 田崎正伸
ミューラー・トゥルガウ(白/辛口)
ライム、青りんごのような爽やかな香りとほのかな甘み、すっきりとした酸が調和した清涼感がある白ワインです。



750ml 2,761円(本体2,510円) JAN:4990583-307718

NEW

▲ 葡萄作りの匠 穴戸富二
ツヴァイゲルト(赤/ミディアム)
熟したプラムやラズベリーのよくな果実香とほどこ良いスパイスな香り、やわらかな酸味と渋みが調和した品種の特徴を感じることができると赤ワイン。



750ml 2,761円(本体2,510円) JAN:4990583-320564

※スパークリングワインは開栓時にワインオープナーなどの器具を使用すると破損の恐れがあります。器具を使用して開栓する場合は、スパークリング専用の器具以外、絶対に使用しないでください。
※当社のワインは生葡萄酒です(非加熱処理)。輸入濃縮果汁からできた国内産及び、輸入ワインとのブレンドは一切しておりませんので、醸造本数には全て限りがございます。品切れの際は、ご容赦のほどお願い申し上げます。
※表示価格は、メーカー希望小売価格(本体価格)となります。円未満は切り上げ表示です。*ワインコンクール受賞歴は出荷されるヴィンテージを表すものではありません。
※本カタログ中、ロンドン国際ワインコンクールはロンドンで開催された「International Wine & Spirit Competition」を、デキャンタワールドワインアワードは「Decanter World Wine Awards」を、香港国際ワインコンクールは「Hong Kong International Wine & Spirit Competition」をそれぞれ指しています。

飲酒は20歳から。乗り物・機械の運転操作をする方は、飲酒をしないで下さい。妊娠中や授乳中のお母さんは、赤ちゃんの為に飲酒を控えて下さい。飲酒は適量を。のんだあとはリサイクル。



北海道ワイン株式会社

北海道小樽市朝里川温泉1丁目130番地
TEL:(0134) 34-2181 FAX:(0134) 34-2183
https://www.hokkaidowine.com



表示価格は2023年10月1日現在
0510K12G

Wine Catalog

定番商品シリーズ

ワインカタログ 2023

おたるスタンダード

北海道の果樹産地である余市町、仁木町を中心に生食用葡萄を主に醸造したフルーティーなワインです。

■おたるナイヤガラ(白/やや甘口)
生食用葡萄として人気のナイヤガラ種から醸造。シューシーでフルーティーな味わいが特徴的なやや甘口の白ワインです。



360ml 728円(本体661円)
JAN:4990583-382104
720ml 1,320円(本体1,200円)
JAN:4990583-381107

■おたる白・甘口(白/甘口)
瑞々しい香りと葡萄のフルーティーな風味、しっとりとした甘さが特徴。



360ml 728円(本体661円)
JAN:4990583-319605
720ml 1,320円(本体1,200円)
JAN:4990583-316031

■おたる赤・甘口(赤/甘口)
複数の葡萄品種のブレンドにより、甘口ながら独特のコクと酸味が味わえる赤ワインです。北海道のソウルフード「ジンギスカン」と相性がとても良いです。



360ml 728円(本体661円)
JAN:4990583-320007
720ml 1,320円(本体1,200円)
JAN:4990583-305004

■おたる白・辛口(白/辛口)
やわらかな果実を思わせる香りの豊かさに、穏やかな酸と、ふくよかな味わい。



360ml 728円(本体661円)
JAN:4990583-318905
720ml 1,320円(本体1,200円)
JAN:4990583-318806

■おたる赤・辛口(赤/辛口)
果実味に富み、軽くてマイルドな味わいに仕上げられた、手軽に楽しめる赤ワイン。



360ml 728円(本体661円)
JAN:4990583-300108
720ml 1,320円(本体1,200円)
JAN:4990583-300009

GI Hokkaido おたる特撰

■おたるキャンベルアリアリ辛口(赤/辛口)
豊かな果実味と華やかな香りの中に軽快な酸味が心地よい、辛口の赤ワイン。



720ml 2,618円(本体2,380円)
JAN:4990583-306025

■おたるロゼ(ロゼ/やや甘口)
甘酸っぱく華やかな印象はまさにキャンベル葡萄そのままの味わい。



360ml 629円(本体571円)
JAN:4990583-722009
720ml 1,155円(本体1,050円)
JAN:4990583-723006

■おたる特撰ナイヤガラ(白/甘口)
水結製法により醸造され、コクのある甘口ワインに仕上げられた人気のシリーズです。

■おたる特撰キャンベルアリアリ赤(赤/甘口)
キャンベルアリアリ種の甘酸っぱい香りが特徴的で、スムーズな口あたりで濃厚な味わいの甘口赤ワインです。ベリー系のスイーツチーズなどの乳製品と共にお楽しみください。



720ml 2,618円(本体2,380円)
JAN:4990583-268200

■おたる特撰キャンベルアリアリ辛口(赤/辛口)
キャンベルアリアリ種の甘酸っぱい香りが特徴的で、スムーズな口あたりで濃厚な味わいの甘口赤ワインです。ベリー系のスイーツチーズなどの乳製品と共にお楽しみください。



720ml 2,618円(本体2,380円)
JAN:4990583-306025

■おたる特撰キャンベルアリアリ辛口(赤/辛口)
キャンベルアリアリ種の香り高きの中に、甘く濃厚な味わいのロゼワイン。華やかな香りが魅力的な一本です。よく冷やして食前酒としておすすめです。



720ml 2,618円(本体2,380円)
JAN:4990583-303024

GI Hokkaido プレミアム

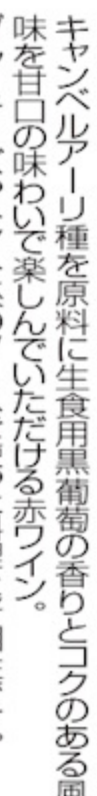
生食用葡萄から醸造するプレミアムな「おたるワイン」です。ラベルには小樽市の花「ツツジ」を採用しています。

■おたる完熟ナイヤガラ(白/甘口)
完熟し黄金色に染まったナイヤガラ種で醸造したワインは、豊かな香りと濃厚な甘みをもったワインになりました。葡萄をそのまま食しているような果実由来の甘みと酸味のバランスが秀逸です。



360ml 904円(本体821円)
JAN:4990583-308555
720ml 1,672円(本体1,520円)
JAN:4990583-381114

■おたるプレミアムキャンベル赤(赤/甘口)
キャンベルアリアリ種を原料に生食用黒葡萄の香りとコクのある風味を甘口の味わいで楽しんでいただける赤ワイン。



360ml 904円(本体821円)
JAN:4990583-308548
720ml 1,672円(本体1,520円)
JAN:4990583-314402

■おたるプレミアムキャンベルロゼ(ロゼ/甘口)
キャンベルアリアリ種から醸造した、華やかに広がる葡萄の香りと上質で甘く豊かな味わいを楽しむことのできるワンランク上のプレミアムなロゼワインです。



720ml 1,672円(本体1,520円)
JAN:4990583-311609

GI Hokkaido PIWIs Blend

■PIWIs Blend
「PIWIs Blend」
北の産地らしい爽やかな果実風味と柔らかな口当たりのフランスの長さは、飽きのこない普段飲みやすいワインとしてお勧めです。北海道の持続的なワインづくりを見据えた、次世代の定番赤ワインとして自信をもつてリリース致します。



750ml 1,771円(本体1,610円)
JAN:4990583-318943

PIWIとは
ドイツ語「Pilzwiderstandsfähige Rebsorten」の略で、日本語で「真菌耐性葡萄品種」のこと。欧州とくにドイツでの研究から、ワイン用葡萄の主要な病害である真菌症(うどんこ病、べと病、灰色かび病など)に対する抵抗性が強い交配品種として誕生し、ドイツでは1980年代から栽培され始めています。旧来のぶどう品種に比べて農薬の散布量を減らすことができるため、近年、欧州を中心に特に有機栽培、減農薬の観点から注目され、ワインとしての品質も高い品種が次々と開発されています。環境負荷への意識向上もあり、ワインとしての売上も伸ばしている品種群です。

北海道産の葡萄から醸造した、クオリティが高く、幅広い料理に合わせやすいワインです。

■北海道ケルナー(白/辛口)
相橋類のアロマの爽やかさと、軽やかな酸味、適度なポリウム感を備えた辛口の白ワインに仕上げました。

■21サクラアワードシルバー

北のハイグレード食品+14 選定商品

■20香港国際ワインコンクール銅賞



360ml 942円(本体856円)
JAN:4990583-332154

750ml 1,771円(本体1,610円)
JAN:4990583-332109

■北海道ツヴァイゲルト(赤/ミディアム)
ツヴァイゲルト種の特徴を生かした、しっかりとした色調やタンニン、スパイシーな香りを持った赤ワインです。

■23サクラアワードシルバー



360ml 942円(本体856円)
JAN:4990583-332055

750ml 1,771円(本体1,610円)
JAN:4990583-332000

■北海道木樽熟成ルージュ17(赤/ミディアム)
自社直轄農場「鶴沼ワイナリー」のマスカット・ハンブルグ・アムレンシス種を主体にレグント種をブレンドし、木樽で10か月間熟成。すっきりとした果実風味に樽香が調和。



限定5,100本

720ml 2,981円(本体2,710円)
JAN:4990583-320144

■北海道ブラン(白/辛口)
北海道で収穫された葡萄を、白ワイン専用品種を主体にアッサンブラージュ。ほのかに感じる白い花の香りと、北の産地らしい爽やかな酸が特徴の、みずみずしい辛口の白ワインです。

■22サクラアワードゴールド



720ml 1,551円(本体1,410円)
JAN:4990583-324814

■北海道ルージュ(赤/ミディアム)
北海道で収穫された赤ワイン専用品種をアッサンブラージュ。ブラックチェリーやダークチェリーを思わせる黒い果実の香り、渋みが穏やかで、口当たりがスムーズな、ミディアムボディに仕上げました。



720ml 1,551円(本体1,410円)
JAN:4990583-324807

スパークリング

生食用葡萄から醸造した、親しみやすい味わいのスパークリングです。

■おたるナイヤガラスパークリング(白/やや甘口)
フレッシュな爽やかさが特徴の葡萄の風味が活かしたスパークリングワインです。



720ml 1,958円(本体1,780円)
JAN:4990583-303406

■おたるキャンベルアリススパークリングレッド(赤/やや甘口)
華やかな香りと果実味溢れる豊かな甘さが溶け込んだスパークリングワインです。

■20サクラアワードゴールド



720ml 1,958円(本体1,780円)
JAN:4990583-314303

■おたるデラウェアスパークリング辛口(白/辛口)
フルーティーな香りと、キリッとした爽やかな辛口のスパークリングワインです。



720ml 1,958円(本体1,780円)
JAN:4990583-315010

果実の泡

北海道産果実の風味をそのまま生かした、スパークリングワインシリーズです。

■果実の泡 北海道林檎スパークリング(やや甘口)
余市町産りんごの香りを生かした爽やかなシードルです。



500ml 942円(本体856円)
JAN:4990583-311999

■果実の泡 北海道梅スパークリング(やや甘口)
北海道産豊後梅を醸造し、果実の風味豊かに仕上げました。



500ml 942円(本体856円)
JAN:4990583-319735

■果実の泡 黒葡萄スパークリング(ロゼ/やや甘口)
生食用黒葡萄の華やかな香りが泡と共に広がります。



500ml 942円(本体856円)
JAN:4990583-319742

Gift Selection

ギフト用 贈答箱価格

720ml・750ml用化粧箱
1本用/ 77円(本体70円)
2本用/319円(本体290円)
3本用/418円(本体380円)
360ml用化粧箱
1本用/ 66円(本体60円)
2本用/220円(本体200円)

ギフトの組み合わせはご予算に応じて承ります。詳しくはお問い合わせください。



■おたる特撰ワイン2本セット(OTW2-434A)
おたる特撰ナイヤガラ(白/甘口)
おたる特撰キャンベルアリス(ロゼ/甘口)
5,555円(本体5,050円)
各720ml JAN:4990583-811208



■おたるワイン3本セット(OW3-323A)
おたるナイヤガラ(白/やや甘口)
おたる赤・辛口(赤/辛口)
おたるロゼ(ロゼ/やや甘口)
4,213円(本体3,830円)
各720ml JAN:4990583-800202



■おたるワイン辛口2本セットA(OW2-244KA)
おたる白・辛口(白/辛口)
おたるキャンベルアリス辛口(赤/辛口)
2,959円(本体2,690円)
各720ml JAN:4990583-810508

※スパークリングワインは開栓時にワインオープナーなどの器具を使用すると破瓶の恐れがあります。器具を使用して開栓する場合は、スパークリング専用の器具以外、絶対に使用しないでください。
※当社のワインは生葡萄酒です(非加熱処理)。輸入濃縮果汁からできた国内産及び、輸入ワインとのブレンドは一切しておりませんので、醸造本数には全て限りがございます。品切れの際は、ご容赦のほどお願い申し上げます。
※表示価格は、メーカー希望小売価格(本体価格)となります。円未満は切り上げ表示です。*ワインコンクール受賞歴は出荷されるヴィンテージを表すものではありません。
※本カタログ中、ロンドン国際ワインコンクールはロンドンで開催された「International Wine & Spirit Competition」を、デキャンタワールドワインアワードは「Decanter World Wine Awards」を、香港国際ワインコンクールは「Hong Kong International Wine & Spirit Competition」をそれぞれ指しています。

飲酒は20歳から。乗り物・機械の運転操作をする方は、飲酒をしないで下さい。妊娠中や授乳中のお母さんは、赤ちゃんの為に飲酒を控えて下さい。飲酒は適量を。のんだあとはリサイクル。



北海道ワイン株式会社

北海道小樽市朝里川温泉1丁目130番地
TEL:(0134) 34-2181 FAX:(0134) 34-2183
https://www.hokkaidowine.com



表示価格は2023年10月1日現在
0510K16G