

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、野生動物による食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を進めることで、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。



開墾当時の鶴沼ワイナリー

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々がしっかりと根付いていったのです。

開墾から半世紀の時を経た現在、齋藤浩司農場長が陣

鶴沼ワイナリーの前身「鶴沼台果樹生産組合」が誕生したのは昭和49年（1974年）。幼少時から葡萄に接してきた山梨県出身の故 齋村彰禧（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、広大な原野を切り拓くこと。その後、ドイツやオーストリアから輸入したワイン専用品種の苗木が開墾された畑に植えられます。ところがやっ



（左）グスタフ・グリュン氏（2019年来場時）

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、試験品種を合わせると約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っており、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。

鶴沼ハーベスト 飲食店様向けシリーズ

※お取扱いは弊社まで
お問い合わせください。

※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。

GI Hokkaido

■鶴沼ハーベスト ブラン

2020年（白・辛口） 限定5,100本
750ml 3,586円（本体 3,260円）
JAN:4990583-324326

自社直轄農場の歴史と共にある品種ミュラー・トゥルガウとゲヴェルトラミネールをアッサンブラージュした辛口の白ワインです。北海道の気候風土を反映した優雅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。鮮のマリネやホタテのソテー、チーズフォンデュと共にどうぞ。

GI Hokkaido

■鶴沼ハーベスト ルージュ

2020年（赤・ミディアム） 限定5,100本
750ml 3,586円（本体 3,260円）
JAN:4990583-324319

近年自社直轄農場で収量が増してきたロンド種と山葡萄系品種マスカット・ハンブルグ・アムレンシス種をアッサンブラージュしたミディアムタイプの赤ワインです。北海道の気候風土の中で育った葡萄の力強い味わいは、ジンギスカンやラタトゥイユ、トマトベースのパスタとの相性がおすすめです。

トラディショナルメソッド北海道 Type C

GI Hokkaido

■トラディショナルメソッド北海道 Type C（白・辛口・発泡性）

※専用箱付き商品
750ml 8,800円（本体 8,000円）
JAN:4990583-333038

葡萄本来の酸を活かした瓶内二次発酵（トラディショナル方式）のスパークリングワインです。原料の95%には浦臼町・鶴沼ワイナリー産の白葡萄品種（シャルドネ、ピノブラン）を使用し、そこに赤ワイン用品種ツヴァイゲルトを5%加えることで、しっかりとした骨格と個性を表現しました。ベースワインには2017年産を用い、さらに40%のリザーブワインをブレンドすることで、味わいに複雑さと奥行きを与えています。瓶詰から搾抜きまで19か月、搾抜き後もさらに5年以上にわたり瓶内熟成を重ねることで、深みのある豊かな味わいに仕上がりました。



デキャンタ・ワールド・ワイン・アワード
2025 Gold



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

各ビンテージとも醸造本数に限りがございますので、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。のんだあとにはリサイクル。

※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。

表示価格は2025年9月1日現在
2509K3500



北海道ワイン株式会社

<https://www.hokkaidowine.com>



公式HPIはこちらから

北海道ワインの真価

鶴沼カタログ 令和7年版



■鶴沼 木樽発酵
ピノ・ブラン 2023
（白・辛口）

■鶴沼 ソラリス 2023
（白・辛口）

表示価格は2025年9月1日現在