



Otaru
小樽

地産の美酒に 酔いしれて

1



4



3



2



5

おたるワインギャラリー » 35ページ

1：地下のワイン貯蔵庫を改装した特別テイ
スティングルーム「keller3（ケラー・ドラ
イ）」。2：2024年に創業50周年を迎えた北
海道ワイン。3：店内のショップには限定醸
造の稀少な銘柄をはじめ、赤・白・ロゼとさ
まざまなタイプのワインが揃う。4：案内役
は、「おたるワインギャラリー」のソムリエ・
竹内浩二氏。5：ワイナリー見学の「フルコ
ース」（1名・6,600円（4月より1名・7,700
円）・所要約90分・要予約）なら、専門スタッ
フの解説を聞きながら厳選された4種のワイ
ンをチーズなどのおつまみと一緒に味わえる。



小樽ビール ビアパブ
「小樽倉庫No.1」 》35ページ

1: 左はレギュラービールの「ヴァイス」、
右はヴァイスをベースに木苺のシロップ
を加えた「ヒムベアビール (木苺)」。
2: 巨大なる過釜と仕込み釜を囲むよう
に座席が配されている。



良質な水に恵まれた小樽は、ワ
イン、ビール、日本酒という3種
の醸造酒が造られている酒どころ
でもある。生産現場を知れば、そ
の味わいもより深まるというもの。
そんな趣向で、それぞれの醸造所
を訪ねてみた。

最初に目指したのは、朝里川温
泉の丘の上に工場を構える北海道
ワインの「おたるワインギャラ
リー」。注目は所要時間と内容別
にコースが設定されている有料の
見学プラン。専門スタッフによる
解説と特別ティースティングルー
ムでのペアリングが楽しめる「フル
コース」がおすすめだ。創業者・
しまむらあきよし 畠村彰禧氏の「ワイン造りは農業
なり」という信条をいまでも貫く企
業文化と、北海道のワインの多様
さを体感したい。

小樽運河の散策時に立ち寄った
のが「小樽ビールビアパブ」小
樽倉庫No.1」。巨大な釜の前
で味わう新鮮なドイツビールは格
別で、その本格的な仕上がりには
ビール好きも一驚するだろう。
明治開拓期、商業都市として急
速な発展を遂げた小樽には、数多
くの酒蔵があった。1899 (明
治32) 年創業の「田中酒造」もそ
のうちのひとつ。歴史的建造物で
ある石造倉庫を活用した「田中酒
造 亀甲蔵」では、北海道産の酒

米を100パーセント使った酒造
りの様子を無料で見学できる。
おすすめの時間帯は午前中で、
蒸しあがった酒米の芳醇な香りに
包まれながら、タンクへの權入れ
の様子などが見られることも。す
っきりと清澄でキレがよく、深い
うまみが染み出してくる「純米大
吟醸酒 宝川」をはじめ、地元小
樽や札幌のファンも多い銘酒の数
々は、ショップでの試飲が可能だ。

田中酒造 亀甲蔵 》35ページ

3: 留仕込のタンクに權入れをする杜氏の高野篤生氏。
数々の受賞歴を誇る名匠だ。 4: 火入れをしない生詰め
原酒などの限定酒も。 5: 店頭で人気の酒3種。左から
「純米大吟醸酒 宝川」(720ml・6,000円)、「宝川 貴醸酒
2020」(720ml・11,000円)、「ゆず酒 宝川」(720ml・
3,000円)。 6: ニセコ町産酒米「彗星」を磨き抜いて醸
した、蔵を代表する銘酒「純米大吟醸酒 宝川」。



個性派の食文化に合う地酒を醸す 函館の小規模醸造所が続々誕生



ozigi » 34ページ

1: 大正末期に建てられた倉庫を、醸造所兼店舗に。2: 柑橘系の「白すだち」(左)と、ホップの香りが楽しめる「IPA」(右)(ともに1杯・850円)。奥は、麦芽粕を飼料に加えて育てた七飯町産の平飼卵「ゆうたま」を使った「カルボナーラ」(1,680円)。3: ビアバブ風の店内。4: ビールを注ぐ、代表の石垣氏。



Endeavour » 35ページ

1: 3種類のホップを使った「Wheat Ale」(左)と、「乙部追分ブリューイング」の定番ビール「OTOBEBAN IPA」(右) (ともに1杯・740円)。両銘柄ともさわやかな苦味が特徴。2: パスタやハンバーグといったランチをはじめ、酒によく合う料理も充実。温泉街の湯川町で、気軽にクラフトビールが味わえる人気の店。



豊富な海産物をはじめ、味の宝庫としても名高い道南エリア。いま、こうした恵まれた食文化を盛り上げるべく、小規模な醸造所が次々に立ちあがっている。

「函館西部地区の「ozigai」は、酒問屋の旧倉庫をリノベーションして、2021年7月に開業したクラフトビールの醸造所兼レストラン。ビール好きが高じて異業種

からこの業界に飛び込んだという代表の石垣充清氏は、「函館発のクラフトビールで、街全体を盛りあげていければ」と話す。ジャパン・グレートビア・アワーズを2年連続で受賞と、レベルも高い。温泉街の湯川町にある、「Endeavour」も、クラフトビールの醸造所を併設したレストラン。乙部町の天然水を使い、本格派の

ビールを製造している。函館市電湯の川温泉駅のすぐそばで、アクセスも良好。温泉とビールという至高のタッグを楽しみたい。2021年11月、函館市内では54年ぶりとなる新たな酒蔵「五稜乃蔵」が開業した。製造を担うのは「上川大雪酒造」。道産の酒米と松倉川水系の超軟水を用い、少数精鋭の蔵人が伝統的な手法で少

五稜乃蔵 » 35ページ

3: 作業場は少人数かつ手作業での酒造りに適したコンパクトな構造。多彩な銘柄の生産が可能に。4: 醸造所と併設されたショップ。店内から仕込みの様子も見学できる。5: 五稜ブランドの純米、純米吟醸、純米大吟醸が味わえる「飲み比べセット」(880円・つまみ付)。

