

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賞され、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

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 塚村彰禧(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、ドイツやオーストラ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

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、ドイツ人クラーマイスターのグスタフ・グリウン氏を連れて帰国したことがきっかけになりました。グリウ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



(左)グスタフ・グリウン氏(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6年版

令和6年9月改定



■ 鶴沼 木樽発酵
ピノ・ブラン2022
(白・辛口)

■ 鶴沼ハーベスト スペシャルキュヴェ
ピノ・グリー Orange 2021
(オレンジ・辛口)

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。



GI Hokkaido
■ 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 8,690円(本体 7,900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

アジアンフード ペアリング部門 銅賞
(海老の天ぷら)



ぶどう農家と、
北海道ワインは
50TH



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

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

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。

表示価格は2024年9月1日現在
0604K65G



北海道ワイン株式会社

https://www.hokkaidowine.com



公式HPはこちらから

ゲヴェルツトラミネール -Gewürztraminer-



品種解説
鶴沼ワイナリーでは、1980年より根付いている白ワイン用品種でフランス・アルザスでは高貴品種のひとつ。ライチやマスカット、白桃などの香りと、クローブ、シナモンなどのスパイスの香りが融合した豊かな香り特徴とし、若いうちから十分楽しめる酸のまろやかな白ワインとなります。

GI Hokkaido

■鶴沼ゲヴェルツトラミネール

2021年(白・やや辛口) 醸造本数 5,960本
750ml 2,992円(本体 2,720円) JAN:4990583-324388



香港国際ワインコンクール2023 銀賞
日本ワインコンクール2023 銅賞

2020年(白・やや辛口) 醸造本数 9,907本
750ml 2,992円(本体 2,720円) JAN:4990583-324289



香港国際ワインコンクール2022 銅賞

2019年(白・やや辛口) 醸造本数 9,801本
750ml 2,992円(本体 2,720円) JAN:4990583-324180



ロンドン国際ワインコンクール2021 銅賞
香港国際ワインコンクール2021 銅賞

品種が持つ特徴的な香りであるライチやマスカット、白桃などと、クローブやシナモンなどのスパイスの香りが調和したアロマティックな白ワインで、爽やかな柑橘の香りと、北海道らしい透明感のある酸味を感じることができます。やや辛口の味わいは、キッシュやシュークルート、中華料理、エスニック料理、白カビウォッシュタイプチーズとの相性が楽しめます。



北のハイグレード
食品2023

ミュスカ -Muscat Ottonel-



品種解説
ミュスカはフランス北東部を代表する高貴な白ワイン用品種。芳醇でみずみずしいマスカットの香りと、黄色い花のニュアンスをもった、とてもアロマティックなワインとなります。



日本ワインコンクール2023 銀賞

GI Hokkaido

■鶴沼ミュスカ

2021年(白・やや甘口) 醸造本数 6,000本
750ml 2,992円(本体 2,720円) JAN:4990583-324357

マスカットやオレンジ、バラの花のニュアンスが溢れる華やかな香りとともに、爽やかな酸味の広がりも楽しめる、やや甘口の白ワインです。アペリティフとしてはもちろん、ポイルしたアスパラガスや生野菜をベースとした軽い料理、ライ麦パンとチーズ、生ハムとフルーツなど、素材の風味や旨み、酸味と甘さを味わう料理との相性をぜひお試しください。



ミュラー・トゥルガウ -Müller-Thurgau-



品種解説
1882年にドイツで誕生した葡萄品種で、交配親であるリースリングの個性を失わないさっぱりとした白ワインを生み出します。鶴沼ワイナリーの歴史と共に歩み続け、私達が最も思い入れのある白ワイン用品種です。

GI Hokkaido

■鶴沼ミュラー・トゥルガウ

2021年(白・辛口) 醸造本数 4,000本
750ml 2,992円(本体 2,720円) JAN:4990583-324395

2020年(白・辛口) 醸造本数 5,928本
750ml 2,992円(本体 2,720円) JAN:4990583-324296

北海道のワインらしく酸味が豊かで、青リンゴやシトラスを連想させる爽やかなブーケが感じられます。ヒラメや帆立、北寄貝などの海の幸のグリル、寿司や刺身とも相性が良い、みずみずしい印象の辛口の味わいの白ワインです。また、野菜や豚肉の旨味や甘みを僅かな塩味で引き立てるような、シンプルな料理にも大変よくマッチします。



*飲酒は20歳から。*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。
*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、香港国際ワインコンクールは「Cathay Hong Kong International Wine & Spirit Competition」をそれぞれ指しています。

ヴァイスブルグンダー -Weißburgunder-

ピノ・ブラン -Pinot Blanc-



品種解説
ドイツではヴァイスブルグンダーと呼ばれるピノ・ブラン。鶴沼ワイナリーの中で最も熟成に向いた辛口でコクのあるワインとなります。収穫年毎の生育の違い、熟成具合も異なることから、各ヴィンテージの個性を楽しんでいただける本格的な白ワインです。

GI Hokkaido NEW

■鶴沼ハーベスト スペシャルキュヴェ ピノ・ブラン

2021年(白・辛口) 醸造本数6,200本 [2024年8月発売予定]
750ml 4,774円(本体4,340円) JAN:4990583-324470

2020年(白・辛口) 醸造本数 4,600本
750ml 4,774円(本体 4,340円) JAN:4990583-324258



香港国際ワインコンクール2022 銅賞

2019年(白・辛口) 醸造本数 4,000本
750ml 4,774円(本体 4,340円) JAN:4990583-323183



香港国際ワインコンクール2021 銅賞
日本ワインコンクール2022 銅賞

約1年間、古樽を主に使用して熟成させました。果実香と熟成によるハチミツのような香り、木樽由来のパニラや穏やかなココナッツの香りとともに、いきいきとした美しい酸味とコクが広がるエレガントな白ワインです。魚かきバターやホワイトソースを使用した魚のムニエルや鶏肉の煮込み料理とのペアリングをお楽しみください。



ロンドン国際ワインコンクール2021 銅賞

GI Hokkaido

■鶴沼ハーベスト スペシャルキュヴェ ヴァイスブルグンダー

2017年(白・辛口) 醸造本数 2,110本
750ml 4,411円(本体 4,010円) JAN:4990583-323176

オーク樽を主に使用して発酵。爽やかなハーブとりんごを連想させる香りに木樽香が上品に融合し、滑らかさとはつらつとした酸味のニュアンスが調和した辛口ワインです。火を通した貝類や野菜、白身魚の料理、鶏肉の香草焼きに加えて、魚介類のマリネや燻製など素材の旨味と酸味や塩味を生かした料理との相性もお楽しみください。
*ヴァイスブルグンダーとはピノ・ブランのドイツ名です。



GI Hokkaido NEW

■鶴沼 木樽発酵 ピノ・ブラン

2022年(白・辛口) 醸造本数 1,450本 [2024年8月発売予定]
750ml 4,774円(本体4,340円) JAN:4990583-325002

樽発酵とシュール・リー熟成により、ドライオレンジやミカンのような果実香、パニラやアーモンドのような熟成香が複雑に調和し、ほどよい厚みと軽快さのバランスがよい辛口白ワインです。イチジクの生ハム添えや、ドライフルーツとナッツ類が沢山入ったパン・カンパーニュ等、甘味と塩味の複雑なバランスの食材との相性をお楽しみください。



GI Hokkaido

■鶴沼ピノ・ブラン

2021年(白・辛口) 醸造本数4,600本
750ml 2,992円(本体 2,720円) JAN:4990583-324371

2020年(白・辛口) 醸造本数9,920本
750ml 2,992円(本体 2,720円) JAN:4990583-324272



ロンドン国際ワインコンクール2022 銅賞
香港国際ワインコンクール2022 銅賞

2019年(白・辛口) 醸造本数 11,969本
750ml 2,992円(本体 2,720円) JAN:4990583-324173



香港国際ワインコンクール2021 銅賞
日本ワインコンクール2022 銀賞

青リンゴや柑橘類を連想させる爽やかな果実味と、若草やハーブの香りが調和した清々しい芳香、シャープで爽やかな酸味が特徴です。帆立のバター焼きや鯛のムニエル、牡蠣のグラタンといった火を通した自身の魚介類の料理に寄り添うほか、素材の脂をシンプルな味わいで楽しむ、カルパッチョやレバーペースト、ローストチキンといった料理ともお楽しみいただけます。



レンベルガー -Lemberger-



品種解説
ドイツのバーデン・ヴュルテンベルク地方で親しまれている、口あたりがスムーズな赤ワイン用葡萄品種。鋼鉄の黒光りを思わせる艶やかな果皮の色と、小粒であることから色のはっきりとしたミディアムボディの赤ワインを生み出します。

GI Hokkaido

■鶴沼ハーベスト スペシャルキュヴェ レンベルガー

2021年(赤・ミディアム) 醸造本数3,100本
750ml 4,774円(本体 4,340円) JAN:4990583-324449

冷涼な北海道の気候に適した栽培条件で、当社の直轄農場で1976年から根付いているレンベルガーを使用して醸造し、その後、フレンチオークの古樽で熟成を行いました。この赤ワインは、しっかりとした色調に加えて、赤い果実の香りとスパイシーなニュアンスが木樽の香りと上品に調和し、ほどよい酸味と渋みのバランスが取れた落ち着いた味わいを特徴としています。



GI Hokkaido

■鶴沼レンベルガー

2019年(赤・ミディアム) 醸造本数4,332本
750ml 2,992円(本体 2,720円) JAN:4990583-324166

レンベルガーは小粒の果皮から抽出される正統派の色調を持ち、しっかりとした渋みと酸の骨格が感じられる特徴を備えています。そのため、赤身肉との相性は抜群です。北海道のジビエ料理として有名なエゾ鹿肉とのペアリングはもちろん、北海道産の子羊や黒毛牛との相性も楽しむことができます。レンベルガーの特徴が、これらの肉料理と調和し、より一層食の楽しみを引き立てます。



ロンド -Rondo-



品種解説
ロンドはドイツのガイゼンハイム研究所で交配された赤ワイン用葡萄品種で、北ヨーロッパの寒冷地で栽培が広がっていきました。鶴沼ワイナリーでは2001年から栽培を開始、紫の深みのある色合いとプラムなどの黒い果実を思わせる香りが活きた味わいが特徴です。また、PIWI(ピーヴィー)品種「真菌耐性葡萄品種」として、ブドウの病気にに対して抵抗性が強い交配種であることから、農業の散布量を減らすなど、環境に配慮した品種として注目されています。

GI Hokkaido

ロンドン国際ワインコンクール2024 銅賞

■鶴沼ハーベスト スペシャルキュヴェ ロンド

2021年(赤・ミディアム) 醸造本数3,700本
750ml 4,774円(本体 4,340円) JAN:4990583-324456

ドイツで交配され、自社直轄農場では2001年から栽培を始めたロンドで醸造し、フレンチオークとアメリカンオークの樽で熟成を行いました。深い紫色の中に、果実の香りと樽香がよく調和し、野性的な果実味とともに、滑らかな口当たりのタンニンを感じさせるワインとなりました。ハーブやスパイス・フルーツを使用した鴨や鹿などのジビエ料理との相性をぜひお楽しみください。



GI Hokkaido

香港国際ワインコンクール2021 銅賞

■鶴沼木樽熟成ロンド

2018年(赤・ミディアム) 醸造本数3,430本
750ml 4,301円(本体 3,910円) JAN:4990583-324043

2018年に鶴沼ワイナリーで収穫されたロンドを醸造し、アメリカンオークとフレンチオークの樽で約10か月間熟成を行いました。青みのある深い紫色の中に果実香と樽香が良く調和し、味わいの印象として野性味とともに、優しく口当たりの滑らかなタンニンを感じさせる赤ワインには、カシスソースを添えた肉料理がおすすめです。今後の瓶熟成も楽しみな1本です。



GI Hokkaido

■鶴沼ロンド

2021年(赤・ミディアム) 醸造本数6,000本
750ml 2,992円(本体 2,720円) JAN:4990583-324340

2019年(赤・ミディアム) 醸造本数4,644本
750ml 2,992円(本体 2,720円) JAN:4990583-324142

冷涼な気候下での栽培ながら、濃く深い紫の色調を呈し、スムーズな口当たりと程よい渋み、北国ならではの酸がバランスよくまとまっています。軽く冷やしたこのワインと、マリネした牛や豚を低温調理したコールドミートにビネグレットソースをまどわせた一品は楽しい組み合わせです。



ピノ・グリ -Pinot Gris-



品種解説
ピノ・グリは、しっかりとしたボディと豊かな果実味を持つ白ワインになる葡萄として、世界的に人気が高まっている品種です。鶴沼ワイナリーでは1976年より根付いている歴史ある葡萄品種です。

GI Hokkaido

ロンドン国際ワインコンクール2020 銅賞

■鶴沼ハーベスト スペシャルキュヴェ ピノ・グリ

2017年(白・辛口) 醸造本数 1,900本
750ml 4,411円(本体 4,010円) JAN:4990583-316376

落ち着いた印象の酸味と豊かな果実味が特徴のピノ・グリを醸造し、木樽で熟成しました。艶を帯びたやや薄い変り色が特徴で、オレンジに似た柑橘系の香り、独特なスモーキーフレーバーの程よい樽香が調和しています。その豊かな香りが、まろやかでコクのある辛口の味わいに溶け込み、飲みごたえのあるワインに仕上がりました。素材の旨みを引き出すワインとして繊細な日本食との相性が良いほか、クリームソースを使った肉料理や、中華料理とも相性良くお楽しみいただけます。



NEW ピノ・グリを搾汁前に皮仕込み(醸し発酵)を行うことで、果皮や種子の風味を引き出した「オレンジワイン」に仕上げました。

■鶴沼ハーベスト スペシャル キュヴェ ピノ・グリOrange

2021年(オレンジ・辛口) 醸造本数3,200本 [2024年8月発売予定]
750ml 4,774円(本体 4,340円) JAN:4990583-324463

2020年(オレンジ・辛口) 醸造本数3,700本
750ml 4,774円(本体 4,340円) JAN:4990583-324265



2024サクラアワード ゴールド

果皮と共に漬け込む「醸し発酵」を行った後、古樽で約1年熟成させました。ワインの外観は、輝きのある橙色。やさしいパニラの香り、干しあんずのようなニュアンスを持つオレンジワインにはスモークサーモンのマリネやスパイシーな中華料理とのペアリングがおすすめです。



NEW

■鶴沼ピノ・グリOrange

2023年(オレンジ・辛口) 醸造本数4,867本 [2024年8月発売予定]
750ml 2,992円(本体 2,720円) JAN:4990583-324494

ワインの外観は、透明感がある淡いオレンジ色。あんずや柑橘を思わせる優しい香りを感じることができると上品な味わいが魅力的な1本です。柔らかな酸とほどよい渋味には、出汁を使った和食との相性がおすすめです。



ツヴァイゲルト -Zweigelt-



品種解説
オーストリアのワインを代表する赤ワイン用葡萄として知られているツヴァイゲルト。1975年にクロスターノイブルグ寺院から寄贈された苗木が鶴沼ワイナリーに根付き、現在は北海道の赤ワイン用葡萄の主力品種となって各地のワイナリーでも栽培されています。

GI Hokkaido

香港国際ワインコンクール2022 銅賞

■鶴沼ハーベスト スペシャルキュヴェ ツヴァイゲルト

2020年(赤・ミディアム) 醸造本数3,700本
750ml 4,774円(本体 4,340円) JAN:4990583-324241

ツヴァイゲルトを醸造し、古樽を使用して約1年間熟成させました。ブラックベリーやカシスのような黒い果実のような香り、白胡椒のような香りと樽香が見事に調和し、上品な印象の赤ワインに仕上がりました。落ち着いたボディと果実味、程よいタンニンがあり、脂身の多くない赤身の肉料理、牛や子羊のローストやステーキとよく合います。



GI Hokkaido

■鶴沼ツヴァイゲルト

2021年(赤・ミディアム) 醸造本数6,500本
750ml 2,992円(本体 2,720円) JAN:4990583-324333

2020年(赤・ミディアム) 醸造本数 12,036本
750ml 2,992円(本体 2,720円) JAN:4990583-324234

甘いスパイス香と複雑なアロマ、はつらつとした酸味と果実味、そしてほどよいコクが心地よいミディアムボディです。穏やかで柔らかい口当たりは、牛タンシチューや鶏の赤ワイン煮、デミソースハンバーグや軽いウォッシュチーズのような赤ワインとの王道の組み合わせから、鱈の蒲焼き、鮭のチャンチャン焼きといった少し濃い味付けの魚料理にもおすすめです。



表示価格は2024年9月1日現在