

そらちワインとは



ワインはブドウの質が重要であり、ブドウの質は栽培する土地の気候や地質などの影響を受けます。

空知地域には遙か昔海底だった土地があったり、山脈の関係によって太陽の光があたる時間や長さが違うなど、ワイナリーやヴィンヤードによってブドウの育つ環境は様々です。

そして、冬には豪雪地帯の空知地域らしくブドウの樹を覆うほどの雪が降ります。この雪がブドウの樹が凍傷になることを防いでくれるのです。

気候や環境に寄り添って丁寧に造られるそらちワイン。その土地ならではの風土を生かした、個性的で良質なワインを楽しむことがそらちワインの魅力の1つです。

ワインと料理のマリアージュ



「マリアージュ (marriage)」とはフランス語で『結婚』を意味し、ワインと料理の組み合わせや相性が素晴らしいときに使われる表現です。

一般的に「肉料理には赤」「魚料理には白」と言われていますが、とらわれる必要はありません。ワインと料理の色を合わせたり、料理の個性と似ているワインを選んでも美味しくいただくことが出来ます。オススメはそらちワインと空知産食材の組み合わせ。産地が同じもの同士は不思議と相性が良いことが多いです。

ぜひいろいろ試して、自分だけのマリアージュを見つけてみてください。



map
29

レストラン
空音 (そらね)



深川市 ☎ 0164-25-2276



北海道や空知食材をふんだんに使用したカジュアルフレンチ。ワインと一緒にゆっくりお楽しみください。

☎ 北海道深川市音江町字広里71-4
🕒 L.11:30~15:00(L.O.14:00)
D.18:00~21:00
🗓️ 水曜日、第1・3火曜日



map
30

Senes bar
縁 (えにし)



深川市 ☎ 0164-22-8839



深川駅近くのシックなカクテルバー。店名はラテン語で「初老の飲み屋」。誕生日カクテルや大人のパフェなど、女性が楽しめるメニューも豊富です。

☎ 北海道深川市3条9-8
🕒 19:00~00:00
🗓️ 日祝日



map
31

Quilting Bee
(キルティングビー)



深川市 ☎ 0164-22-4161



地元作家さんの手作り雑貨も取り扱う雑貨カフェ。お酒の後はメパフェも楽しめます。

☎ 北海道深川市4条8-13
🕒 18:00~23:00
※水曜日 15:00~
🗓️ 日曜日



map
26

創作酒房
芯



滝川市 ☎ 0125-74-6858



市場直送の新鮮な食材を使用した和食ベースの創作料理店。和モダンで落ち着いた雰囲気の内店で、こだわりの料理とワインを楽しめます。

☎ 北海道滝川市本町1丁目3-23
カタオカビル1F
🕒 17:00~00:00
🗓️ 月曜日



map
27

和厨季 (わずき)

滝川市 ☎ 0125-23-3556



落ち着いた店内で、センスの光る料理が楽しめる小料理屋。こだわりの食材を丁寧に調理した料理はどれも逸品です。

☎ 北海道滝川市本町2丁目2-31
🕒 17:00~23:00
🗓️ 月曜日、第1日曜日



map
28

バー・ブラジル



滝川市 ☎ 0125-23-2673



1954年から続くオーセンティックバー。周辺地域から仕入れた食材を使った旬のカクテルや、自家製たまごビクスルやレーズンバターなど、こだわりの品を雰囲気のある店内で楽しむことができます。

☎ 北海道滝川市本町2丁目3-1
🕒 18:00~1:00
🗓️ 日祝日



map
23

petit Lapin
(プティラパン)



滝川市 ☎ 0125-23-1477



食材を活かしたカジュアルフレンチが楽しめます。空知の季節をちりばめた料理の数々に思わずワインがすすみます。

☎ 北海道滝川市大町1丁目6-1
🕒 D.18:00~22:30
🗓️ 日曜日、月曜日



map
24

ボンビヴァン

滝川市 ☎ 0125-24-3825



地中海をイメージしたおしゃれな店内で、滝川産の野菜等地元食材を使用した欧風料理を楽しめます。

☎ 北海道滝川市栄町4丁目5-4
🕒 L.11:30~14:00
D.17:30~21:00
🗓️ 月曜日



map
25

おおげつ



滝川市 ☎ 0125-74-6296



北海道各地から取り寄せた魚介類や肉類と、自家農園で栽培される旬の野菜を楽しめます。昼はスパーカレー専門店、夜は居酒屋の顔になります。

☎ 北海道滝川市大町1丁目1-7 2F
🕒 L.11:00~15:00(L.O.14:00)
D.18:00~
※早めにL.O.する場合あり
🗓️ 月曜日、第2日曜日

