



右／学生時代に宝水ワイナリーを訪問した際「まさに自分が思い描く6次産業化のイメージ」という直感により就職を決意した久保寺さんと温かく迎え入れた倉内社長。

上／映画「ぶどうのなみだ」のロケ地となった宝水ワイナリー。ピノノワールの畑のほか、ワイナリーの敷地内には映画で使われたセットも一部残されているので、ロケ地巡りを兼ねて出かけてみるのもオススメです。



**敷地内で味わえるソフトクリームも大人気**

ワイナリーに隣接するアイスショップ「ヴィアグレスト」は4月下旬オープンでは、自社畑のブドウを使用した「ぶどうソフト」をいただけます。常時、赤ぶどうと白ぶどうのソフトップを用意しており、原料となる品種は、時期によって異なります。赤ぶどうはピノノワールやレгентなど、白ぶどうはシャルドネやバツカスなどを使用しています。また、アイスは砂川市の岩瀬牧場や興部町のノースプレインファームから取り寄せ、産地に拘ったソフトクリームを提供しています。

ワイナリーの2階からは、四季折々のブドウ畑の景色を楽しめるほか、秋には醸造の作業風景を見学できるので、ソフトクリームを召し上がりながら、贅沢な一時をお過ごしください。



## ミネラル溢れる大地で育つブドウの味わいを生かす

### 宝水ワイナリー

Kosai Winery

**2** 002年に岩見沢市の農家が主体となり組合を立ち上げブドウを植え始めたのがはじまりです。ワインも自分たちで造りたいという想いが芽生え、醸造施設を整え、2004年に宝水ワイナリーを設立しました。今では、冷涼感、美しさ、凍としたものを兼ね備えた「雪」をイメージしたワインが定着しています。

ブドウ畑は、岩見沢丘陵と呼ばれる、日高山脈と石狩平野の間にある小高いなだらかな丘に広がっています。その昔は海底であったので、土には塩分やカルシウムなどが多く含まれています。

現在二代目の社長を務める倉内武美さんは、代々続く米農家であり、ブドウ栽培も手掛けています。醸造担当は、山梨県出身の久保寺祐己さんで、「醸造の技巧にはかり頼るのではなく、僕が土地やブドウの声を聴き、寄り添うようにしています。土地は繊細で、土地本来の持つミネラルや塩味は消えやすいから、良さを引き出すのが自分の役目」とワイン造りへの想いを語ります。

### 株式会社 宝水ワイナリー

☑ 北海道岩見沢市宝水町364-3  
 ☑ 10:00~17:00  
 (1~3月は毎週火曜・水曜定休)  
 ☎ 0126-20-1810  
 ☎ 0126-35-7200  
 ✉ contact@housui-winery.co.jp  
 🌐 https://housui-winery.co.jp/



<RICCA シャルドネ/750ml>

### WINERY DATA

畑の見学 醸造施設の見学 SHOP 試飲

- 主な栽培品種：シャルドネ、ケルナー、バツカス、レンベルガー、ピノ・ノワール、レгент、トラミーナ、アルモノワール
- 生産本数：約3万本 ● 栽培面積：9ha
- ファーストヴィンテージ：2006年
- ラインナップ：RICCA シャルドネ/750ml  
 RICCA 雪の系譜レンベルガー/750ml  
 オレンジピンクロゼ/750ml 他
- 購入方法：ワイナリー直営SHOP・自社ウェブサイト