



上／滝沢社長から醸造を任された影山航大さん。「これまで培ってきた味わいを守り、さらに新しいワインも造っていきたい」と意欲的。若手スタッフを育成しながら新しい境地を開拓されています。  
左／故滝沢信夫さん。「ワインは地酒。その土地の自然の味わいを表現するもの」というポリシーを貫き通されました。



### テイステイングセットもオススメ

ワイナリーでは、日替わりで3種のテイステイングセット(各50℃×550円)を楽しむことができます。例えば、ミネラル・トゥルガウ、ケルナー、旅路ロゼ・スパークリングなどを味わえます。また、長沼町の仲野農園のりんご100%で製造したアップルジュースを販売しているので、アルコールを飲めない運転手の方には、こちらがオススメです。ショップ横のバルコニーの目の前には、キラキラしたブドウ畑が広がるほか、遠方まで緑豊かな達布の景色が続きます。ワインとともに、自然豊かな景色をご堪能ください。

●提供期間  
5月～10月末  
くらいまで



ブドウとの会話を楽しむ生活から  
生み出される味わい

## TAKIZAWA WINERY

*Takizawa Winery*

**当**

時札幌の人気珈琲店を営んでいた滝沢信夫さんは、「都会型の生活を離れ、自然に近いところで生活したい」という思いから、

会社を手放し、2006年に三笠市達布地区でブドウ栽培を始めました。荒れ果てた土地を開墾し、最初に植えたのはピノ・ノワールとソーヴィニオン・ブラン。2008年には、初ヴィンテージをリリースするものの、ブドウ栽培から醸造まで一貫してワインを造りたいということから、醸造施設を整え、TAKIZAWA WINERYとしてスタートしたのは2013年秋のことです。

「ワインは人間ではなく、自然が作り出す飲み物であり、人間はその手助けをするだけ」と語る滝沢さんは、極力農薬や肥料を使わず土地の力でブドウを育て、醸造も野生酵母を使い、自然で力強いワインを造ってきました。

2023年に急逝された滝沢さんのこうした遺志は若手に引き継がれ、自然と共に生きる喜びを表現したワイン造りが次世代へと繋がっています。

### TAKIZAWA WINERY 遊農倶楽部ワインパーティー株式会社

☑ 北海道三笠市川内841-78  
☑ 10:00～16:00  
(毎週火曜定休、11～3月は15:00まで  
毎週土曜・日曜定休)  
☎ 01267-2-6755  
☎ 01267-2-6760  
✉ info@takizawawinery.jp  
🌐 http://takizawawinery.jp/



<TAKIZAWAピノ・ノワール/750ml>

### WINERY DATA

畑の見学 醸造施設の見学 SHOP 試飲

- 主な栽培品種：ピノ・ノワール、ソーヴィニオン・ブラン、シャルドネ、他
- 生産本数：約2万本/年 ●栽培面積：約3ha
- ファーストヴィンテージ：2008年
- ラインナップ：TAKIZAWAピノ・ノワール/750ml  
TAKIZAWAソーヴィニオン・ブラン/750ml  
旅路/750ml 他
- 購入方法：ワイナリー直営SHOP・自社ウェブサイト