

しりべし ワインのしらべ

~Find Your Special~



開催期間
2025.
2.1▶2.28
11:00~20:00

開催日時は変更になる
場合がございます

Wine Tasting Bar @ Otaru

ワインテイスティングバー@小樽

小樽駅改札内に期間限定

ワインテイスティングバーがオープン!

後志産のワイン12種類をおトクに飲み比べいただけます。

あなたのお気に入りの一杯を見つけてみませんか?

一部のワインは
ボトルでも
ご購入できます!

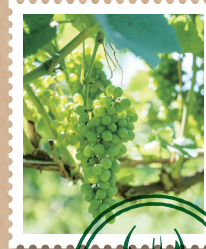
小樽駅

近年、世界からも高い評価を受けている北海道産ワイン。
中でも後志(しりべし)地方には北海道の約半数のワイナリーが集まっています。

後志(しりべし)産ワインとは



後志産ワインとは、温暖な気候で果樹園栽培が盛んな余市町や仁木町などで栽培されたブドウを用いて作られるワインです。近年、全国各地から多くの人がこの地にやってきてワイン事業へ新規参入しており、個性豊かな新旧ワイナリーが力を合わせて、より魅力的なワイン造りに心血を注いでいます。
また後志地域のワインツーリズムは新たな北海道の観光資源としても大変注目されています。



MENU

1杯あたり35ml

試飲1杯 **600**円(税込)

おトクな
飲み比べセット

試飲3杯 **1,500**円(税込)

※会場でのお支払いはキャッシュレス決済のみとなっております。

参加ワイナリー

OSA WINERY(小樽) 北海道ワイン(小樽) CAMEL FARM WINERY(余市)、
豊丘西尾ヴィンヤード(余市) 平川ワイナリー(余市) NIKI Hills Winery(仁木)
さっぽろ藤野ワイナリー(札幌)

※試飲できるワインの銘柄は随時入れ替わる可能性があります。

※後志産のおつまみ、ブドウジュース、ボトルワインの販売も行う予定です。



特別ワインセミナー

料金/1回 4,400円(税込) 会場/小樽駅旧駅長室

ワイン生産者やワイン有識者を講師にお迎えしてワインセミナーを開催します。

お申し込みは
コチラから



第1弾

初心者歓迎！
ソムリエ&醸造家が伝える
「小樽のワインと食の楽しみ方」

2.11(火・祝)13:00~14:00
講師/OSA WINERY
代表取締役社長 長直樹氏



第2弾

仁木町から世界へ
~NIKI Hills Wineryの魅力~

2.11(火・祝)15:00~16:00
講師/NIKI Hills Winery
醸造責任者 太田 麻美子氏



第3弾

品種の個性から
産地の風土を知り、味わう

2.16(日)13:00~14:00
講師/インターリンクジャパン
代表取締役 阿部 さおり氏



第4弾

後志のワイン始まり物語

2.16(日)15:00~16:00
講師/道産ワイン応援団 ワインカフェ ヴェレゾン
荒井 早百合氏



小樽駅旧駅長室

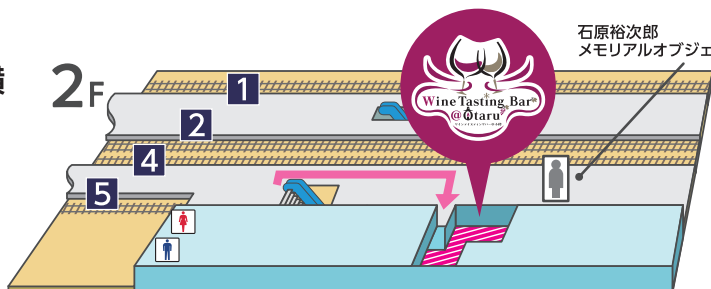


会場

小樽駅4番ホーム 石原裕次郎メモリアルオブジェ横
「小樽ステーションギャラリー」

改札を入りすぐ左のエスカレーターで4番ホームへ。
ホームに向かって右手奥の石原裕次郎メモリアルオブジェ横が会場です。

会場は改札内のホームにあります。会場に行く際は乗車券または
入場券が必要となります。改札出場後の再入場はできません。



詳しくは
HPから

「特別快速エアポート」「快速エアポート」小樽行きが便利。
札幌から最速34分、新千歳空港から最速73分(直通はJRだけ)



後援: 小樽市 小樽商工会議所 一般社団法人小樽観光協会

※2025年1月現在の情報です。 ※画像はイメージです。

Wine Tasting Bar @ Otaru
ワインテイastingバー@小樽