

平成25年6月19日

## 日帰りふらり旅「JRで行く 北海道のワイン&チーズをめぐる旅 in 十勝・富良野」を発売します

協力：NPO法人ワインクラスター北海道

JR北海道では、北海道が誇る食材「ワイン」「チーズ」の魅力をご堪能いただくための日帰り旅行商品を設定しました。

旅行方面は、十勝・富良野。各方面のワイナリーでは、ガイド付きで熟成庫の見学や試飲などをお楽しみいただけるほか、ランチスポットでは、コース料理や充実のセットメニューをご用意。料理に合うワインと一緒に、至福の時間をお過ごしいただける内容となっております。

ぜひ、この機会に北海道のワイン&チーズの魅力にふれる旅へと出かけましょう。

○旅行出発日 平成25年7月1日～10月14日（コースによって異なります）

○添乗員 同行いたしません。

○最少催行人員 2名様より

○旅行代金 札幌駅発着大人お一人様

十勝：14,800円～16,500円 富良野：11,700円～14,750円

○旅行代金に含まれるもの

①JR往復利用代金(旅行商品用割引適用)、②タクシー代金、③昼食代金、④観光箇所の入場・試飲・試食・体験料金、⑤消費税等諸税(追加飲食には別途諸税がかかります)

○20歳未満のお客様はお申込みいただけません。

○ご希望の出発日の3日前までにお申込みください。

○行程

○現地スポットの移動はタクシー(一部除く)

なので、ゆったり移動できます。

○2名様から出発可能で、お好きな日に出発できます(一部設定除外日あり)。

### 十勝:十勝ワイン50周年「辛口」と「熟成」へのこだわり 十勝ワインと、十勝千年の森



#### <当商品ならではのポイント>

○池田ワイン城の「ぶどう展示園」「熟成庫」を池田町観光協会スタッフがお案内します。試飲コーナーでは、通常よりも1種類多い4種類のワインの試飲がお楽しみいただけます。

○十勝千年の森では、「ヤギ・チーズ」を育む数地内を現地スタッフがお案内します。



池田ワイン城の熟成庫 (イメージ)



十勝千年の森 (イメージ)

○昼食はホテル日航ノースランド帯広の「日本料理 丹頂」での和食か、北海道ホテル「バード・ウォッチ・カフェ」での洋食、いずれかをお選びいただけます（お申込時に選択）。グラスワイン1杯もついております。

※いずれもコース料理となります。



左は日本料理丹頂の和食コース、右は北海道ホテルの洋食コース。いずれもイメージ。

## 富良野: 北方風風土の恵み ふらのワインと、富良野チーズ工房



※1 ふらのワインハウスの送迎も利用可能です。ツアー申し込みの翌日以降、出発日の前日までにご自身でご予約ください。ふらのワインハウス (TEL 0167-23-4155)

※2 「ふらのワインハウス」～「カンパーナ六花亭」～「富良野チーズ工房」間を除き、区間ごとにご利用タクシーが変更となる場合がございます。

※3 フラノラベンダーエクスプレス6号は8/11までの運転となります。

★富良野チーズ工房のマスカルポーネチーズ制作体験（お申込み時に選択）の追加代金は、大人お一人様850円となります。

### <当商品ならではのポイント>

○ふらのワイン工場では、一般開放されていない「樽熟成庫」を現地スタッフがお案内します。

「樽熟成中のワイン」や、「工場限定のワイン」の試飲、「ふらのチーズの試食」もお楽しみいただけます。

○昼食は、富良野チーズを使った「プチフォンデュ」や、「ふらのワインを使った道産牛の赤ワイン煮」等のセットメニューをご用意。グラスワイン1杯もついております。



ふらのワイン工場の熟成庫

(イメージ)



ふらのワインハウスのセットメニュー

(イメージ)

その他商品の詳しい内容につきましては、専用パンフレットでご確認ください。



専用パンフレット

お申し込み・お問い合わせは  
JR北海道の駅・ツインクルプラザ（JR旅行センター）へ  
電話でのお申し込みは、ツインクルデスク  
011-219-5489（営業時間 9:30～20:00）まで



# 二人のソムリエ、北海道のワイン&チーズの魅力語る。

広大な大地と豊かな自然に恵まれた北海道は、まさに食材の宝庫。とりわけワイン醸造用ブドウ、そして鮮度の高い乳製品から生まれるナチュラルチーズの生産量は、日本一を誇ります。独自の風土から生まれたワインとチーズの魅力と楽しみ方を、北海道で活躍する2人のソムリエに語っていただきました。



## シニアソムリエ阿部眞久氏が語る 十勝・富良野、それぞれのワインの個性を楽しむ方法。

### 阿部氏の人生を変えた北海道のワイン。

阿部氏の人生を変えた2つの白ワイン、最初はソムリエ資格を目指していた頃に出会ったフランス産、そして生まれ故郷の宮城県でたまたま勤められて飲んだ北海道産。それはまさに衝撃的な感動でした。「北海道は、世界的なワインの産地であるドイツやフランス北部と似たような気候。しかも醸造用ぶどうでも共通している点が多く、豊かな食料や観光資源が北海道ワインの未知なる可能性を引き出すに違いないと思いました。」

### 独自の気候だからこそ、個性豊かなワインが生まれる。



注目を集めている北海道のワインの魅力、それは何となくも独自の風土や気候がもたらすぶどうの多様性です。最近では道内各地に196のワイナリーが点在しており、その中でも十勝・富良野のワインは個性豊かであり、全国的にも非常に注目されています。その要素は独自の気候にあります。

### 十勝・富良野、それぞれのワインの魅力とは。

北海道を代表する十勝ワインは酒造ること1963年にワイン事業をスタート、最も歴史のあるワイン産地であり、現在の北海道の主流であるヨーロッパ系のぶどうとは異なり、雪が少なく気候ゆえに山ぶどうを熟成させることにより、十勝ワインならではの豊かな深みを与えています。一方、富良野ワインはワイン用ぶどうの産地としては北限に当たりますが、山ぶどうやヨーロッパ系のぶどうも作られており、独自の発展を遂げています。「十勝ワインならその歴史を、富良野ワインなら独自の風土を実感していただくために、ぜひ現地へ出向いていた

だき、その土地の食材とともにいただくことが、ワインに更なる深みを与えます。」

### ワインと食材選びの3つのポイント。

ワインと食材選びの相性として、1.色 2.味・香り 3.温度の3つのポイントが基本になります。たとえば白カビタイプのクリームなチーズなら甘味のある白ワイン、ウォッシュタイプのチーズなら濃厚な赤ワインといったように、ワインとチーズの相性は、色と味が重要。また、温度に関しては、チーズに限らず様々な食材の温度によってワインの温度も調整が必要になります。この基礎ともいえる3つのポイントをしっかりと理解できれば、ワインのおいしさが更に深まります。十勝・富良野の自然とともに、格別なワインに出会う旅をお楽しみください。

**シニアソムリエ 阿部 眞久氏**  
あべ まさひさ

「NPO法人ワインクラスター北海道」代表、1997年受験資格最年少ソムリエ試験に合格、2005年シニアソムリエ資格取得、北海道らしい食づの名人(北海道庁)、小樽ふれあい観光大使(小樽)。

## 石川尚美チーズサロン代表に聞く 十勝・富良野で味わう、チーズの魅力とは?

### 北海道ならではの気候のおかげで、北海道チーズはもはや世界レベルに。

日本のチーズの約9割が北海道で生産されており、チーズは北海道を代表する特産物の一つ。「酪農に向いている気候とファルムチーズ(酪農家製)が増加しているおかげで、北海道チーズはレベルが高くなっており、世界的なコンクールで賞を獲得するなど有名になりました。」もともとワインやチーズが好きだったという石川氏。以前勤務していた航空会社で客室乗務員として好き嫌い問わず、多種



多様なチーズをテイスティングしていくうちにチーズに魅せられ、世界各国のチーズを求めながら造詣を深めていきました。世界に点在する個性豊かなチーズの中でも、塩味が弱めで食べやすいものが多いのが北海道チーズの魅力。「チーズといえば赤ワインという印象が強いですが、実は北海道チーズは白ワインとも相性が合います。最近では、その土地の食材と飲み物を一緒にいただくことが世界的な潮流なので、十勝や富良野に行かれたら、その土地のワインとその土地のチーズをぜひ食べてください。」

### 十勝・富良野で楽しむチーズ工房の特色と魅力。

今回のツアーでも訪れる十勝、富良野チーズそれぞれ独特の個性があります。「十勝千年の森ナラン・ファーム」は山羊チーズで臭み

癖がないので食べやすく、チーズの本場フランスのチーズ職人も舌を巻く味わい。池田町の「ハッピネスデリー」は朝食にも夜のワインのお供にも合えられるほどハードタイプのノリエーションが豊富。「富良野チーズ工房」はチーズのみならず、チーズの素材を生かしたバラエティーに富んだメニューも楽しめます。「ヨーロッパに比べて北海道はチーズ造りの歴史は浅いですが、恵まれた気候のおかげで、質の良いミルク、質の良いチーズが生まれます。」この機会に北海道チーズの多様な魅力に出会ってください。

**チーズプロフェッショナル 石川 尚美氏**  
いしかわ なおみ

石川尚美チーズサロン代表、チーズプロフェッショナルは日本、フランス、和食調理士の資格を持つ、セミナーやイベントを通じて、チーズやお酒の楽しみ方を伝えている。

# ワインとチーズを楽しむ日帰りコースのご案内

●2歳未満のお子様はお申し込みいただけません。 ●ご希望の出発日の3日前までにお申し込みください。  
 ●添乗員は同行いたしません。 ●最少催行人員/2名様  
 ●旅行代金に含まれるもの  
 ①②③④⑤⑥⑦⑧⑨⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯⑰⑱⑲⑳㉑㉒㉓㉔㉕㉖㉗㉘㉙㉚㉛㉜㉝㉞㉟㊱㊲㊳㊴㊵㊶㊷㊸㊹㊺  
 ●旅行日程の延長はできません。  
 ●クーポン券類を紛失されても再発行できませんので、十分ご注意ください。また未使用分のクーポン類の払い戻しはできませんのでご了承ください。  
 ●施設の満席、交通機関等の満席、その他行程に含まれる施設の状況(食事の手配や施設の営業時間等)によりお申し込みを受けできない場合がありますので、お早めのお申し込みをおすすめいたします。

## 「辛口」と「熟成」へのこだわり 十勝ワインと、十勝千年の森

A11356200-01(メーランド) 02(北海道ホテル) 11(池田メーランド) 12(池田北海道ホテル) 13

**当商品ならではのポイント**

- 池田ワイン城の「ぶどう展示園」「熟成庫」を池田町観光協会スタッフがご案内します。試飲コーナーでは、通常よりも1種類多い4種類のワインの試飲が楽しめます。
- 十勝千年の森では、「ヤギ・チーズ」を育てる敷地内を現地スタッフがご案内します。

※現地スタッフによるガイドは、当商品ご参加の他のお客様と一緒にのご案内させていただきます。

**行程表**

札幌	スーパーとか6号	池田	タクシー	池田ワイン城 (ガイド付き試飲・試食) 9:50開～10:30閉	タクシー	ハッピーネスデリー (自由行動) 10:45開～11:05閉	タクシー
札幌	スーパーとか6号	池田	タクシー	池田ワイン城 (ガイド付き試飲・試食) 9:50開～10:30閉	タクシー	ハッピーネスデリー (自由行動) 10:45開～11:05閉	タクシー
池田	スーパーとか6号	札幌	タクシー	池田ワイン城 (ガイド付き試飲・試食) 9:50開～10:30閉	タクシー	ハッピーネスデリー (自由行動) 10:45開～11:05閉	タクシー

**主要駅からの札幌駅との代金差額(大人お一人様)**

小樽	手稲	新札幌	千歳・南千歳	新千歳空港	岩見沢	滝川
+400円	差額無し	-100円	-800円	-600円	+1,000円	+2,400円

①札幌～札幌駅及び②千歳～南千歳は普通・快速列車自由席 ③札幌～札幌駅は特急列車普通車自由席 ④札幌～札幌駅は特急列車普通車指定席となります。

## 富良野 北欧風 風土の恵み ふらのワインと、富良野チーズ工房

A11356200-03(Aコース) 04(Bコース) 13(池田Aコース) 14(池田Bコース) A11356200-20(チーズ製作体験) 13

**当商品ならではのポイント**

- ふらのワイン工場では、一般開放されていない「樽熟成庫」を現地スタッフがご案内します。「樽熟成中のワイン」や「工場限定のワイン」の試飲、「ふらのチーズの試食」も楽しめます。

※現地スタッフによるガイドは、当商品ご参加の他のお客様と一緒にのご案内させていただきます。

**行程表**

札幌	フラマラベーター エクスプレス3号	富良野	タクシー	ふらのワイン工場 (ガイド付き試飲・試食) 11:20開～12:10閉	徒歩	ふらのワインハウス (昼食) 12:20開～13:40閉	タクシー
札幌	フラマラベーター エクスプレス3号	富良野	タクシー	ふらのワイン工場 (ガイド付き試飲・試食) 11:20開～12:10閉	徒歩	ふらのワインハウス (昼食) 12:20開～13:40閉	タクシー
富良野	フラマラベーター エクスプレス4号	札幌	タクシー	ふらのワイン工場 (ガイド付き試飲・試食) 11:20開～12:10閉	徒歩	ふらのワインハウス (昼食) 12:20開～13:40閉	タクシー

**主要駅からの札幌駅との代金差額(大人お一人様)**

小樽	手稲	新札幌	千歳・南千歳	岩見沢	滝川	苫小牧	東室蘭
+800円	+400円	差額無し	+800円	-1,000円	-1,800円	+2,200円	+4,000円

①札幌～札幌駅は普通・快速列車自由席 ②札幌～札幌駅は特急列車普通車自由席 ③札幌～札幌駅は特急列車普通車指定席となります。

販売員注意 ●両コース共、手仕舞後の予約不可。 ●富良野コースでチーズ製作体験(Bコース)希望時は、チーズ工房(0167-23-1156)へTEL予約後、専用コードにて手配登録。旅行代金は各コードの合算額となります。