

十勝初!

9つの
酒メーカーが
集結!

試飲商談会

さけ育とかち

2026.1/20^火

14:00~16:00 [入退場自由]

お酒 × 食

お酒との
ペアリングをお試し
いただく試食をご用意!

- 和・洋・中 1品ずつ
- チーズ

とかちのお酒と事業者をつなぎ、未来につなげる

十勝産のお酒は外国産より高価ですが、取り扱いが増えれば生産が広がり、より美味しく、手頃な価格になるかもしれません。
そんな「十勝のお酒を育てる」という想いを共有し、取り扱いを広げるための場として、「さけ育とかち」を開催します。
当日は、十勝のお酒と食材の組み合わせによる飲み方のご提案も行います。
とかちのお酒と出会い、新たな飲み方を発見する場としてご活用ください。

場 所 ホテル日航ノースランド帯広 2F「フィオーレ」

帯広市西2条南13丁目1

参加費 無料

対 象 酒類卸売・販売業、飲食業、宿泊業など
お酒を販売・提供する事業者の皆さま

出展酒メーカー

<ワイン>



十勝ワイン



相澤ワイナリー



MEMURO
WINERY



十勝まきばの原ワイナリー
TOKACHI PLAIN DISTILLERY



十勝が丘ワイナリー/
十勝ぶどう園

<日本酒>



上川大雪酒造 碧雲蔵

<ビール>



<ジン>



十勝平野蒸溜所
TOKACHI PLAIN DISTILLERY

<ハードサイダー>



BLANK
HARD CIDER
WORKS

お申込フォーム



参加方法 右記QRコードより事前にお申し込みください

出 展 酒 メ ー カ ー の 紹 介 は 裏 面 へ ▶

Check!

十勝管内9つの 酒メーカーが集結！

相澤ワイナリー

帯広市

十勝で56年ぶり・2番目に誕生し、農薬・化学肥料は使わず自然に近い形でブドウを育てるワイナリー。帯広市以平地区の山林・原野を開拓してつくられた大自然の中に位置しています。



「龍之介」

イチゴや花の香りと果実味でスッキリとした酸が特徴。酸化防止剤は極少量しか使用していません。

出展銘柄：龍之介、さちろぜ、A-danza Frizzante, sachirare, 163、いたいらトノ

十勝まきばの家ワイナリー

池田町

池田町清見が丘に佇む、十勝で4番目に誕生した小さなワイナリー。雄大な風景と澄んだ空気の中で育まれた自社で栽培したブドウを丁寧に醸し、土地の記憶と癒しを一杯のワインに込めています。



「清見ブラン」

半世紀を越えて池田町が育んだ「清見種」を自家園場で栽培。爽やかで軽快な香りのブランド・ノアル。

出展銘柄：清見ブラン

上川大雪酒造 碧雲蔵

帯広市

食の宝庫・十勝で愛される地酒造りを目指し、2020年、全国で初めて大学構内にできた日本酒蔵です。何度も日本一に輝いた札内川水系の中硬水を仕込み水とし、食の宝庫・十勝で愛される地酒造りを目指しています。



「『十勝』特別純米」

札内川の伏流水と北海道産の酒米を原料に、旨味と甘みをしっかりと引き出した碧雲蔵の定番酒。

出展銘柄：『十勝』特別純米を含む6銘柄

十勝平野蒸溜所

幕別町

十勝の自然の恵みと開拓者のフロンティアスピリットをお酒に込めたいと願い、2023年に幕別町で誕生した蒸溜所です。飲む人の人生をほんの少し向上させる一杯を目指し、独創的なクラフトジンを製造しています。



「明時 (AKATOKI) オリジン」

十勝産のラズベリーや小豆などを含む27種類のボタニカルを使用した、香り豊かなクラフトジンです。

出展銘柄：明時ORIGIN (オリジン)、明時TANZANIT (タンザナイト)、明時CASSIS (カシス)

十勝ワイン

池田町

「ワイン城」で親しまれる池田町ブドウ・ブドウ酒研究所。全国初の自治体経営ワイナリーで2023年に60周年を迎えました。北海道で現存するワイナリーとして最古の歴史があります。



「山幸」

北海道で開発された品種では唯一、国際品種に登録されている「山幸」を使用しています。

出展銘柄：山幸含む6銘柄

めむろワイナリー

芽室町

生産者と畑の個性を表現した「畑ごとのワインづくり」を行う十勝で3番目に誕生したワイナリー。選別から熟成までの全工程をブドウの圃場ごとに行い、生産者固有のワインに仕上がっています。



「よろこぶ 山幸ロゼスパークリング」

「山幸」本来の酸味を生かした微発泡タイプのロゼスパークリング。

出展銘柄：よろこぶ 山幸ロゼスパークリング、かなえる 山幸 [KURODA YOSHITSUGU]、かなえる 山幸 [OGAWA YUTAKA]

十勝が丘ワイナリー

音更町

十勝で5番目、2025年にオープンし、有機・減農薬のブドウづくりにこだわる有機加工認定ワイナリー。花時計で知られる十勝が丘公園に隣接し、十勝川温泉街や十勝エコロジーパークにも近く、地域は多くの観光地として知られています。



「オトプケ浪漫山幸」

音更町「十勝が丘」の南斜面の畑で、太陽の光をたっぷり浴びた山幸・清舞は糖度が高く、酸味とのバランスが絶妙なワイン。

出展銘柄：オトプケ浪漫山幸を含む2～3銘柄

RIKKA DESIGN WERX

浦幌町

自社で大麦を栽培、製麦、醸造を行っているファームハウス・エール・ブルワリー。「ビールでソーシャルイノベーション！」をミッションに掲げ、地域と協働して内発的発展を目指しています。



「種蒔」

浦幌産の有機モルト100%を使用したファームハウス・エールです。

出展銘柄：種蒔

BLANK HARD CIDER WORKS

足寄町

「ないならつくる」ゼロからスタートしたりんご栽培、2023年には醸造所を立ち上げました。心を耕起し、豊かな食事体験とささやかな幸せを届ける自由な発想をもとに作り上げるシードルです。



「[00] L #3」

「ふじ」と「グラニースミス」をブレンドし、ビール醸造で使われるALE酵母で醸造したフルーティで香り深い味わい。

出展銘柄：[00] L #3 ほか

主催：十勝観光連盟 (公社)北海道観光機構の「令和7年度伴走支援型観光地域力強化推進事業」の支援を受けています。



とかちお酒ツーリズム

とかちのお酒製造が盛んになってきていることから、お酒を軸に十勝観光を盛り上げるべく始まったプロジェクトです。

とかちお酒
ツーリズム
公式HPはこちら



お問い合わせ

「さけ育とかち」事務局 東洋株式会社内

0155-23-1321

受付時間
10:00～17:00 (土・日・祝除く)