

ほっかいどう酒蔵探訪記

2025.10.20

余市町

北島ワインパーク

ワインとときどき豚

肉料理

NIKI Hills Winery

ワイン

グルメ

観光

仁木町

【道央・仁木町】NIKI Hills Winery

感動と癒しの空間が広がる滞在型ワイナリー



北海道はおいしいお酒の宝庫。JRに乗って、北海道のお酒を巡る旅に出かけましょう！第1回目は、世界的にも評価の高いワインと、そこではできない体験を求めて多くの人々が訪れる滞在型ワイナリー「NIKI Hills Winery（ニキヒルズワイナリー）」。

仁木町の丘の上に建つワイナリーは、とっておきの一日を過ごしたくなる場所でした。

今回の旅人

中島由貴

『ファッションモデル』

高校生の時に札幌でスカウトされモデルデビュー。その後某航空会社入社、客室乗務員としての経験を持つ。現在は女の子2人の母でありますが、モデル活動を再開し、TVCMや番組リポーター、各種広告、ショーへの出演に加え、ウォーキングレッスンの講師も務め若手の育成にも積極的に貢献している。2025年には更なるスキルアップをめざし、パリコレクション会場での撮影に参加、趣味は、家族旅行と旅先での食事。

INDEX

今回のストーリー

- わざわざ足を運びたくなる自然豊かな場所
- ブドウ生産から瓶詰めまでを少人数で
- ワインに合わせてタンクと樽に分けて醸造
- 余市のテロワールを物語るブドウたち
- 特別な時間を上品に演出してくれるワイン
- NIKI Hills Wineryのワインが飲めるお店



わざわざ足を運びたくなる自然豊かな場所

JR仁木駅からタクシーに乗って10分ほどで、今回の旅の目的地・NIKI Hills Wineryに到着しました。ワイン好きの私が、いつか訪れてみたいと思っていたワイナリーです。案内してくださる広報担当の三島さんと一緒にまず向かったのは、敷地内にある緑の森。静けさの中、木漏れ日とさわやかな風に包まれて早くも癒やされます。ここはワイナリーが主催する「ネイチャートレッキングツアー」の舞台にもなっていて、参加者が森林浴を楽しんでいるそうです。「この森で挙式される方もいらっしゃると思います。自然のパージンロードは本当にロマンチックですよ」と三島さん。



ブドウ生産から瓶詰めまでを少人数で

広大な自社農園のブドウをメインに、上質なワイン造りを続けるNIKI Hills Wineryの創業は2014年。北海道を代表するブドウ品種「ケルナー」のみで造られるフラッグシップワイン「HATSUYUKI」は、国内外のワインコンテストで数々の受賞歴を誇っています。そんなワイナリーの心臓部の醸造棟に向かうと、醸造責任者の太田さんが出迎えてくださいました。ここでは搾汁、発酵、熟成、瓶詰めなどの醸造工程を一貫して行っていて、年間5万本のワインを造っています。さそスタッフの数も多いのだそうと太田さんに尋ねたところ「醸造部門は3名で、ブドウは5名で栽培しています。この森で挙式される方もいらっしゃると思いますが、イタリア製の充填機を使って瓶に詰める作業が行われていました。



ワインに合わせてタンクと樽に分けて醸造

地下にあるのがワインの貯蔵庫。温度管理された室内に、大きなもので3,000リットルが入る醸造用のステンレスタンクがたくさん置かれています。その奥にあるトンネル型の空間には醸造樽が並んでいました。「赤も白も、北海道らしい、仁木だからこそ表現できるワインをめざしています」。自社農園と余市町内の農家さんから届いたフレッシュなブドウが丁寧に搾られて、おいしいワインになるために眠っています。隣接する地下レストランでは、繁忙期になると作業の様子を眺めながらのディナーが楽しめるそうで、そちらもぜひ体験してみたいと思いました。



余市のテロワールを物語るブドウたち

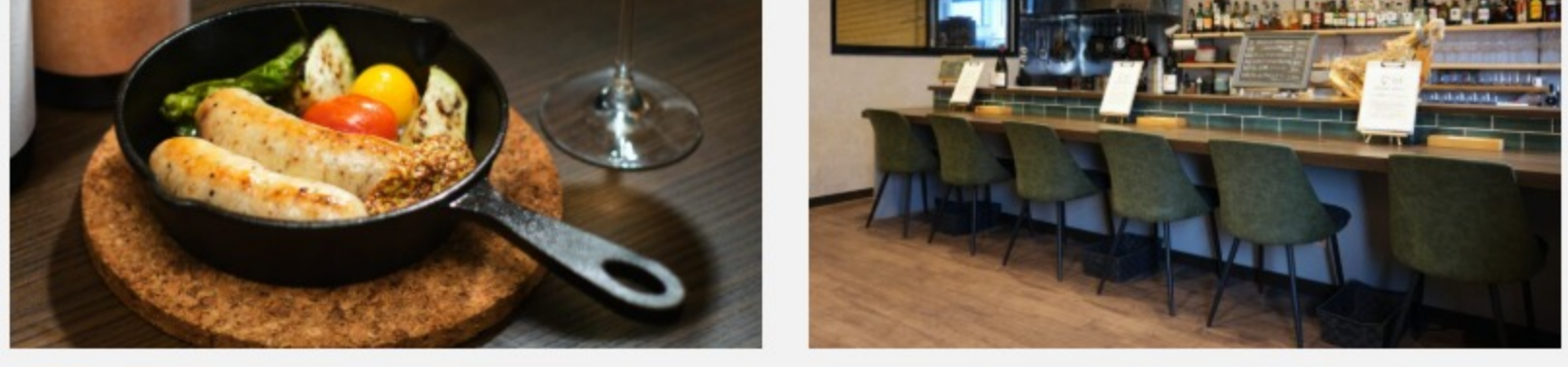
気持ちのいいテラスからは、目の前にブドウ畑、そして余市川の流れる平野と山並みのパノラマが広がります。三島さんは「季節ごとに違う風景が楽しめますが、私は夏が好きですね」とニコリ。荒れ果てた耕作放棄地だったとは思えないほど美しく、この景色を見るだけでも訪れる価値ありです。7ヘクタールも広さの畑を特別に案内していただきました。白はシャルドネ、ケルナー、赤はピノ・ノワール、メルローと、国際的な品種の中から仁木の気候に合ったものを栽培しているそう。「世界中からここを訪れてみたいくなるような、心に残るワインに育てていきたいです。この畑の木は樹齢10年ですが、年を重ねるごとに味わいが深まるのが楽しみです」と太田さんは目を細めます。



特別な時間を上品に演出してくれるワイン

最後はショップで自分へのお土産探し。ここでしか手に入らないものも含め10種類ほどのワインが並んでいます。その中には、太田さんが「バカスカのフルーティな甘さで心地よい酸味が飲みやすいですよ」とワイン初心者におすすめしてくれた「NEIRO」や、世界最大級のワインコンテスト「DWWA 2025」のシャルドネ品種スタイルワイン部門で日本初の新賞を受賞した「Chardonnay 2023」も。そして、フラッグシップの「HATSUYUKI」をいただきました。口を含むと柑橘系のフルーティな酸味が感じられて、飲むと香りがふわりと鼻から抜ける余韻が最高！「こちらのホテルでは朝日を浴びられるので、自然の明るさで目が覚めますよ」というスタッフさんの言葉に、次は絶対に泊まりがけで来ようかと決意した1日帰り旅でした。

INFORMATION



NIKI Hills Winery

住所	余市郡仁木町旭台148-1 Google Map
電話番号	0135-48-5211
営業時間	10:00～16:00
定休日	不定休
アクセス	JR仁木駅よりタクシーで10分 ※仁木駅にはタクシーが常駐していないため事前のご予約をおすすめします。 (五共ハイヤー:0135-32-2430)
関連リンク	https://nikihills.co.jp/

※情報は取材時のものです。最新情報は各公式サイト等をご確認ください。

NIKI Hills Wineryのワインが飲めるお店



ワイン、ときどき豚【余市町】

JR余市駅から徒歩3分、余市のブランド豚「北島ワインパーク」とワインのお店です。ワインパークとは、地元産のワインを与えて育てた豚のこと。適度なアルコールを与えることで健康で大きく育ち、上品なサシが入ったやわらかい肉質が特徴の豚肉です。ここでNIKI Hills Wineryの「NEIRO」や「HATSUYUKI」と一緒に味わいたいのが、オリジナルの「ワイ豚オリジナルソーセージ」。1本80グラムというボリューム感と、ぎゅっ詰まった肉の旨みが堪能できる絶品ソーセージです。ジュシーな脂がワインがさっと洗い流してくれて、また次の一口が食べたくなること間違いなし。6種類から選べるコイン式のワインサーバーで、どれを飲むか迷うのも楽しいですよ。2階は小さなゲストハウスになっているので、食べて飲んでそのまま泊まれるのも魅力です！

INFORMATION

住所	余市町黒川町7丁目60-23 Google Map
電話番号	0135-25-4368
営業時間	ランチ 12:00～15:00(L.O.14:30)、ディナー 18:00～23:00(L.O.22:00)
定休日	水曜日
アクセス	JR余市駅から徒歩3分
関連リンク	Instagram

お知らせ | サイトのご利用にあたって | 個人情報の取り扱いに関して | ソーシャルメディアポリシー