

シニアソムリエ 高橋克幸さんに行く

富良野エリアの 4つのワイナリーを巡る 大人の富良野旅3日間



富良野は、 日本のボルドーになる。

シニアソムリエ 高橋 克幸氏 (F PLANNING LAB合同会社 代表) が
長年言い続けてきた言葉である。

かつて、ぶどう栽培の北限と言われた富良野エリア。
半世紀前、農業振興を目的に始まったワイン用ぶどうの栽培は試行錯誤の連続であった。
夏は35℃を超える猛暑と、冬は氷点下30℃に迫る極寒の中、
先人たちの開拓者精神とたゆまぬ努力、想いは幾多の困難を乗り越え脈々と紡がれてきた。

高橋氏は、2000年から2024年まで
四半世紀にわたって富良野市ぶどう果樹研究所 (ふらのワイン) の職員として、
先人たちの想いを未来に紡いできた。

「北海道での栽培は難しい」と言われたボルドーの主力品種である
メルローとカベルネ・ソーヴィニヨンの栽培を手掛けたのは今から20年も前の事である。
同氏の地球温暖化を見越しての挑戦だが、無論、初めから順調だったはずもない。
日々直面する様々な困難に立ち向かい挑戦から20年、
ようやく栽培期間中の積算温度がボルドーに近づき、富良野がついに栽培適地となった。

銘醸地 富良野。

誰もがそう口にする日も遠くはない。

ワイン愛好家にとって訪れるべきエリアになる事は間違いないだろう。





シニアソムリエ 高橋 克幸

F PLANNING LAB合同会社 代表
(前 富良野市ぶどう果樹研究所 製造課長)



1988年に岩見沢東高校を卒業し、1996年に北海道大学大学院の農学研究科で酵素と遺伝子解析の研究を終えた後、正田醤油株式会社(群馬県)の発酵研究所に勤務。

2000年に富良野市のぶどう果樹研究所に採用され、ぶどう栽培からワイン醸造・販売まで多岐にわたって従事。2024年4月に"土づくりからベアリングまで"を担うワインの総合コンサルタント F PLANNING LAB合同会社を設立。

富良野市ぶどう果樹研究所に在籍中、2005年には日本初となる世界基準のアイスワイン製造に成功し、その後も日本ワインコンクールの審査員を務めるなど、ぶどうの栽培や、ワインの製造に関して幅広い活動を行う。

旅行期間 2025.9.3wed. ~ 9.5fri.
旅行代金 おひとり様 2名1室利用 200,000円
※1名1室利用おひとり様30,000円増し(相部屋不可)
※未成年の方のご参加はご遠慮ください



1泊目 富良野



2泊目 定山溪温泉



北海道大学 北海道ワイン教育研究センター

2023年9月、北海道大学は札幌キャンパス内の歴史的建物をリノベーションし、ワイン教育研究センター棟を開所。キャンパス内最古の建物である旧昆虫学及蚕養学教室はワイン教育研究センター棟として、石造りが印象的な旧昆虫標本室はワインの熟成庫へと生まれ変わりました



1	9月3日	新千歳空港 (12:00発) = 乗換 = ホテル (マイクロバスに乗り換え) = 乗換 = カムイ・メトツ・スプリ (見学) = 乗換 = TADA WINERY (見学・夕食) = 乗換 = 新富良野プリンスホテル (19:40頃着)	朝 昼 夕
2	9月4日	ホテル (9:30発) = 乗換 = ふらのワイナリー (見学) = 乗換 = ふらのワイン・果汁ぶどう園 (見学) = 乗換 = halu CAFÉ (昼食) = 乗換 = ドメーヌレゾン (見学) = 乗換 = 定山溪第一賢亭留 翠山亭 (16:45頃着) <ご夕食会>ベアリングを愉しむ和食会席	朝 昼 夕
3	9月5日	ホテル (11:00発) = 乗換 = 北海道大学 北海道ワイン教育研究センター (見学) = 乗換 = JR札幌駅 (希望者降車) = 乗換 = 新千歳空港 (16:45頃着)	朝 昼 夕



カムイ・メトツ・スプリ

国内最大規模の有機農場を運営するトカプチが上富良野町内に立ち上げたワイナリー。カムイ・メトツ・スプリとは、アイヌ語で十勝岳連峰の「神霊ある山の尾根」を意味するピオディナミ (ピオダイナミック農法) を実践し、厳格な自然派ワイン造りに挑戦するワイナリーである



TADA WINERY

1901年(明治34年)に兵庫県から入植した100年以上続く野菜農家4代目オーナーが、娘と旅に出た米国ナパバレーの風景と40年以上前から胸に秘めていたぶどうの栽培への思いを、長年培ってきた野菜作りの知識や技術を生かして生まれたワイナリー



DOMAINE RAISON

やぎと"つくる"ワイナリー。現存する日本最古のワイナリーである山梨県の「まるき葡萄酒」をグループに持つレゾングループが2017年に北海道で創業したワイナリー。人間と自然が共存できる環境でのワイン造りを目指している



ふらのワイナリー

富良野市が経営する自治体ワイナリー。農業振興を目的とした"ワイン用原料ぶどう"の栽培から生まれた「ふらのワイン」。2022年、富良野市ぶどう果樹研究所は設立50周年を迎えた。2024年 ふらのワイン工場は「ふらのワイナリー」に名称を変更

■ご旅行の契約に関しましては、特設サイトから旅行条件書等で詳しい旅行条件・旅行代金等をご確認いただきお申し込みください。

●募集人員/20名(最少催行人員/おとな2名様以上) ●受付締切/2025年8月1日(金)但し、定員になり次第販売を終了いたします。●旅行代金/旅行代金には旅行日程に明示した全行程の観光バス料金、お食事・お飲み物料金(一部の飲料を除く)、観光に関する料金、添乗員経費及び消費税が含まれています。ただし、ご自宅から集合場所までの交通費、宿泊代金・クリーニング・電話料金・追加飲食代等個人的性質の諸経費、傷害・疾患に関する医療費およびそれに伴う税・サービス料は含まれておりません。●添乗員/1日目の新千歳空港から3日目の新千歳空港まで同行いたします。●バスガイド/業務いたします。●集合場所・出発時刻/ご旅行出発前にお渡しする最終日程表にてお知らせいたします。●バス座席/当社にて指定させていただきます。●宿泊施設/新富良野プリンスホテル(洋室ワイン28平米)・定山溪第一賢亭留翠山亭(洋室ワイン45平米) お部屋の広さ、部屋タイプ、景観などのご希望は承っておりませんがご了承ください。●食事条件(内容)/朝2回・昼2回・夕2回 不作・不漁などの影響でやむを得ず変更となる場合があります。●特別な配慮/車イスなどの器具をご利用の方、心身に障りのある方、身体障りがある補助犬をお連れの方など、特別な配慮を必要とするお客様はお申し出ください。このとき、当社は可能かつ合理的な範囲内でこれに応じます。当社は、旅行の安全かつ円滑な実施のために介助者又は同伴者の同行、医師の診断書の提出等を条件とすることがあります。また、お客様からお申し出いただいた特別な措置に要する費用はお客様の負担とします。●交通機関の遅延、不遇、経路変更及び悪天候の事由により、旅行日程の変更、目的地や滞在時間の短縮、観光・食事箇所の変更、別業などが生じる場合があります。その場合、旅行契約上の責任は良いかと思いますが、当初日程に従った旅行サービスをご提供できるよう努力いたします。●お客様ご自身で手配された交通機関の遅延や遅滞等の理由にかかわらず、取消された場合には所定の取消料を申し受けます。ご利用されなかったサービスについての返金はございません。時間に余裕をもって集合場所へお越しください。●掲載の写真は全てイメージです。●行程内の出発時刻・到着時刻、行程内の内容及び記載の情報は変更になる場合がございます。●利用バス会社/ふらのバス ●旅行代金の算出基準日/2025年6月1日

旅行企画・実施 北海道知事登録旅行業第2-182号 一般社団法人全国旅行業協会正会員

受託販売



ふらのバス株式会社 ふらの旅行

〒076-0025 北海道富良野市日の出町1番26号

■当ツアーは報道関係者が同行取材し、移動中のバス車内を含めて撮影予定です。ご旅行の思い出にインタビューなど取材へのご協力をお願いいたします。

■本事業は、「(公社)北海道観光機構「令和7年度歩行者支援型観光地域活性化推進事業」の支援を受けて実施いたします。

後援 富良野市



観光庁長官登録旅行業 第一種 第2010号 日本旅行業協会(JIATA)会員

株式会社クルーズバケーション

〒104-0061 東京都中央区銀座7-17-14 松岡銀七ビル7階

電話:03-6453-6681 FAX:03-6453-9961

営業時間:10:00~17:00(土・日・祝日休業) WEB:https://www.cruisevacation.jp/

総合旅行業事務取扱管理者:永井ひろみ

旅行業事務取扱管理者とは、お客様の旅行を取り扱う営業所での取引に関する責任者です。この旅行契約に関しご不明な点がございましたら、ご遠慮なく旅行業事務取扱管理者にご質問ください。