

報道関係各位

2025 年 12 月 17 日

「TOKACHI 5大ワイナリーと碧雲蔵 大地の恵みの夕べ」

2月8日（日）開催

～十勝の銘醸6選が奏でる至福のマリアージュ～

ホテル日航ノースランド帯広（所在地：北海道帯広市、総支配人：木村 尚志）では、2026 年 2 月 8 日（日）、十勝管内 5 つのワイナリーと酒蔵が一堂に会する、一夜限りのイベント「TOKACHI 5大ワイナリーと碧雲蔵 大地の恵みの夕べ」を開催いたします。本イベントは、ホテル日航ノースランド帯広が取り組む地域の魅力発信の一環として実施します。



十勝管内では、1963 年、池田町ブドウ・ブドウ酒研究所（十勝ワイン）がワイン醸造を開始以来、近年、ブドウ品種「山幸／Yamasachi」を代表とする地域の特性をいかしたワインづくりが盛んに行われています。2020 年には、約 40 年ぶりに誕生した上川大雪酒造 碧雲蔵が、十勝の風土を生かした新たな酒造りへの挑戦で注目を集めています。本イベントでは、十勝管内のワイナリーと酒蔵から厳選された 12 銘柄をご用意し、造り手から直接、ワインや日本酒づくりに対するこだわりを伺いながら、料理とのペアリングをご堪能いただけます。料理には、十勝産ワインや日本酒の魅力を一層引き立てる地元産チーズや食材を使用したbuffetメニューに加え、ホテルシェフによる和・洋・中のライブクッキングもご提供いたします。十勝の豊かな大地の恵みに酔いしれる、特別なひとときをお楽しみください。

【TOKACHI 5大ワイナリーと碧雲蔵 大地の恵みの夕べ】概要】

■開催日：2026 年 2 月 8 日（日）17:30～19:30（17:20 開場）

■会場：ホテル日航ノースランド帯広 2階宴会場「ノースランドホール」

■料金：お一人様 12,000 円（消費税・サービス料込）

■イベント内容：

- ・フリードリンク（各ワイナリー・酒蔵の各種銘柄のほか、ビール、ソフトドリンク）
- ・buffet料理※、十勝産チーズコーナー

※ホテルシェフによるライブクッキング

＜洋食＞仔羊のペルシャード、北海道産ポークの塩釜焼、共働学舎新得農場ラクレットチーズ

＜中国料理＞酔っ払い海老（車海老の中国酒漬け）

＜和食＞北海道野菜の彩りおでん

・各造り手と司会者とのフリートーク、抽選会

■参加ワイナリー、蔵元：

＜ワイナリー＞

・池田町ブドウ・ブドウ酒研究所（十勝ワイン）

・相澤ワイナリー

・めむろワイナリー

・十勝まきばの家

・十勝が丘ワイナリー

＜蔵元＞

・上川大雪酒造 碧雲蔵

■協力「とちちお酒ツーリズム」

■ご予約・お問合せ 2025 年 12 月 18 日（木）10：00～より予約受付開始

ホテル日航ノースランド帯広 直通 TEL 0155-24-1301（9:00～18:00）

ホテル公式サイト <https://www.jrhotels.co.jp/obihiro/news/67618>

※ 完全予約制・事前チケット制（チケットご購入後のキャンセル・返金はいたしかねますのでご了承ください）

※ 20 歳未満の方のご入場はご遠慮いただいております。

※ 食材やワイン、日本酒の入荷状況により内容を予告なく変更する場合がございます。

※ 8～10 名様掛けのご相席となります。予めご了承ください。

※ 写真はイメージです。

■ホテル日航ノースランド帯広について

JR 帯広駅隣接、アクセス便利なシティリゾートホテル。帯広の自然と十勝の美味しい食を楽しむ「やすらぎと感動」のひとときを過ごせるのが大きな魅力。客室数 171 室、帯広随一の規模を誇る宴会場、レストラン「J」、ラウンジ「オーロラ」では様々なシーンに対応。

住所：〒080-0012 帯広市西 2 条南 13 丁目 1 番地 TEL：0155-24-1234（ホテル代表）



■報道関係の方からのお問い合わせ

JR 北海道ホテルズ株式会社 マーケティング部 担当：原田・川原
TEL：011-251-6325（直通 平日 9 時～17 時半）