

小樽バイン×北海道ワイン 共同企画 「上質なワインと料理が引き立て合う、3品の極上マリージュ」 12月11日(木)より小樽バインで特別メニューを提供開始



北海道中央バス(本社 北海道小樽市 代表取締役社長 二階堂恭仁)では、小樽本社に併設するワイン&カフェレストラン「小樽バイン」にて、北海道ワイン株式会社(本社 北海道小樽市 代表取締役社長 鳥村公宏)とコラボレーションしたメニューを2025年12月11日(木)から提供いたします。

今回のコラボレーションは、来年迎える小樽バイン・開業30周年のプレスタート企画となります。そして、2026年4月からは30周年記念イベントを本格始動し、1年を通してさまざまな企画を行っていきます。アニバーサリーイヤーの小樽バインにご注目ください。

小樽バイン×北海道ワイン 共同企画内容

- ◆企画タイトル：「上質なワインと料理が引き立て合う、3品の極上マリージュ」
- ◆開催期間：2025年12月11日(木)～2026年3月31日(火)
- ◆食とワインキャンペーン：小樽バインでの3つの特別メニューの提供（数量限定）
- ◆相互利用キャンペーン：小樽バインと、北海道ワイン「おたるワインギャラリー」の相互利用割引
両店舗とも税込5,000円以上利用のお客様が対象。小樽バインではおたるワインギャラリーでのワイン1杯サービスクーポンを、おたるワインギャラリーでは小樽バイン本店での飲食代金10%引きクーポン（最大1,000円まで）をプレゼント



北海道ワインの協力のもと「葡萄作りの匠」のストーリーから着想を得て生まれた、三島料理長による3つの特別メニュー。本企画は来年30周年を迎える小樽バインのプレスタート企画であると同時に、小樽を基盤として食の愉しみを届ける小樽バインと北海道ワイン、両社の魅力を伝える試みでもあります。

小樽で醸された芳醇なワインと、そのワインと地元食材を使った上質な料理。まさにマリージュと言えるこの組み合わせは、極上の美食体験をもたらしてくれるはずです。そして、食を通して小樽がもつ魅力を知っていただけますと幸いです。

【本件に関するお問い合わせ】

北海道中央バス株式会社 観光事業推進本部 担当：加藤、織田 / TEL:011-221-0915 Email:kato-tai@chuo-bus.co.jp
北海道ワイン株式会社 広報担当：越後 / TEL:0134-34-2181 Email:otoiawase@hokkaidowine.com

「葡萄作りの匠」シリーズを使った3つの特別メニュー

今回のメニューには北海道ワインが誇る「葡萄作りの匠」シリーズをぜひたくに使い、地元食材とともに調理。素材の味わいを際立たせるとともに、ワインのもつ香りや特徴も同時に活かしました。調理に使ったそれぞれのワインとともに味わえば、両者が渾然一体となって引き立て合う、極上のマリアージュがお楽しみいただけます。

Type A/北海道産ヒラメとホタテの昆布マリネ ～北島ケルナーのジュレ～ ¥1,780 北島ヴィンヤード ～No.7～ ケルナー グラス¥1,000、ボトル¥7,800



ヒラメとホタテを昆布出汁でマリネし、世界的評価も高い「北島ヴィンヤード ～No.7～ ケルナー」と白出汁を使ったジュレを添えた見た目にも華やかな一皿。No.7 ケルナーがもつ清涼感と伸びのある酸味は、刺身の旨味と抜群の相性です。

Type B/季節の貝3種の白ワイン蒸し ～田崎ソーヴィニオン・ブラン・マリニエール～ ¥2,380 田崎正伸ソーヴィニオン・ブラン グラス¥880、ボトル¥6,200



冬が旬の道産のホタテとアサリ、ムール貝をアロマティックな香りとなめらかな味わいの「田崎正伸ソーヴィニオン・ブラン」で蒸しあげました。爽やかな果実香と酸味が魚介のうま味を引き立て、かつワインの味わいもより奥深く感じられます。

【本件に関するお問い合わせ】

北海道中央バス株式会社 観光事業推進本部 担当：加藤、織田/TEL:011-221-0915 Email:kato-tai@chuo-bus.co.jp

北海道ワイン株式会社 広報担当：越後/TEL:0134-34-2181 Email:otoiawase@hokkaidowine.com

Type C/余市産豚肉のソテー ～穴戸レгент ソース・ヴァンルージュ～ ¥2,800
穴戸富ニレгент グラス¥880、ボトル¥6,200



肉質が柔らかくジューシーな余市産の豚肉をソテーし、「穴戸富ニレгент」を使ったスパイシーなソースで仕上げました。程よいタンニンと軽やかな酸、そして豊かな果実味が調和した穴戸富ニレгентが、赤身のコクと脂のうま味を引き締めてくれます。

今回の料理とワインについて、小樽バイン・三島料理長からのコメント



今回のメニューを考案するにあたっては、3人の匠の高品質なワインをどう調理し、どう活かすべきか苦心しました。

それぞれとても薫り高く特徴のあるワインのため、その個性が感じられると同時に、素材と調和するような内容でなければいけないからです。

そして、北海道ワイン様のワインに対する想いや料理とのマリアージュ、そして3人の匠のブドウ造りにかける情熱など、助言をいただきながら出来上がりました。

この3品は、その想いと情熱に負けない仕上がりになったと自負しています。小樽バインでしか味わえない特別な料理とワインを、ぜひご賞味いただけますと幸いです。

▶ ワイン&カフェレストラン 小樽バイン

- ◆住所：小樽市色内1丁目8-6
- ◆電話：0134-24-2800
- ◆営業時間：11:30～15:00 (L.O14:30)
17:00～21:00 (L.O20:30)
- ◆定休日：毎週火曜日
- ◆HP：<https://www.otarubine.chuo-bus.co.jp/>



【本件に関するお問い合わせ】

北海道中央バス株式会社 観光事業推進本部 担当：加藤、織田/TEL:011-221-0915 Email:kato-tai@chuo-bus.co.jp
北海道ワイン株式会社 広報担当：越後/TEL:0134-34-2181 Email:otoiawase@hokkaidowine.com

北海道ワイン・葡萄作りの3人の匠について

特別メニューに使用したのは、北海道ワインと契約する200軒以上の栽培農家の中でも特に高品質なブドウを造る、北島秀樹氏・田崎正伸氏・穴戸富二氏の名を冠したワインです。この3名を北海道ワインでは“**葡萄作りの匠**”と呼んでいます。



北島秀樹 氏

余市町で長年にわたりワイン用ブドウ栽培に携わり、ケルナーの魅力を磨き続けてきた栽培家。

確かな技術と揺るぎない探求心をもち、北海道ワインでは“孤高の職人”として敬意をもって語られる存在です。

北島氏の手によるケルナーは、香りと味わいの調和に優れ、国内外のコンクールでも高い評価を受けています。



田崎正伸 氏

余市町・美園地区に広がる田崎農園は、南向きの穏やかな丘陵地という土地の個性を備えています。

この環境を最大限に生かすため、田崎農園では一房ごとの成熟度を見極める緻密な栽培管理を徹底しており、その技と判断が高品質ワインの礎となっています。

田崎氏の名を冠するワインは、赤・白・ロゼを問わず国内外で高い評価を獲得しています。



穴戸富二 氏

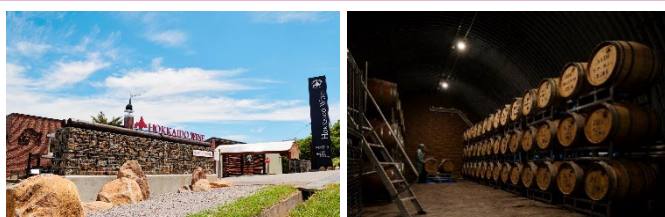
余市町・登地区で長年にわたり赤ワイン用品種の栽培に取り組む栽培家。

確かな観察力と丁寧な管理により、安定した品質のブドウを生み出してきました。

冷涼地に適した赤ワイン用品種に精通しており、レгент（PIWI：耐病性品種）の栽培にもいち早く取り組んできた名手です。

▶ 北海道ワイン おたるワインギャラリー

- ◆住所：小樽市朝里川温泉1丁目130
- ◆電話：0134-34-2187
- ◆営業時間：9:00～17:00
- ◆定休日：無休（年末年始を除く）
- ◆入館料：無料（ワイナリー見学プランは有料）
- ◆HP：<https://www.hokkaidowine.com/>



【本件に関するお問い合わせ】

北海道中央バス株式会社 観光事業推進本部 担当：加藤、織田／TEL:011-221-0915 Email:kato-tai@chuo-bus.co.jp
北海道ワイン株式会社 広報担当：越後／TEL:0134-34-2181 Email:otoiawase@hokkaidowine.com