

# ワイン王国

The Wine Kingdom

2026 January No.150

サロン

ブラン・ド・ブランの頂点



150号記念  
豪華  
読者プレゼント

特集

新時代！ボルドーの  
“いま”と“これから”

未来につなげる  
シャンパーニュ

冬の酒旅 北陸、ワイン 北海道

ハレの日に訪れたいレストラン

リュートル  
「Lustre」



ベベルイ川に架かる橋の畔、元タマネギ貯蔵庫を改築した山吹色の建物が目印

父から受け継いだ基盤をもとに  
さらなる品質向上にチャレンジ!

酒場の裏に雪隠も。左は開拓時代に植えられた樹齢100  
超の千両梨の木。当時は食べられる果物が貴重だった



Tada Winery Since 2016

北海道空知郡上富良野町東9線北18号  
TEL 0167-45-5935  
<https://ninjin-koubou.com/>



# TADA WINERY

開拓時代の農園からスタート。  
野生酵母・無濾過のワイン造り

時は北海道開拓時代、1901年に畑作農園として創業。現「(有) 多田農園」の代表取締役・多田繁夫氏の長年の夢叶い、「TADA WINERY」としてワイン醸造をスタートしたのは2016年のこと。現在は息子の尚弘氏を中心となりワイナリーを盛り立てている。

尚弘氏は横浜の大学の工学部を卒業後、エンジニアとして自動車メーカーに17年勤めたのち、昨年家族4人そろって栃木県から富良野にUターン。「自然を相手にするワイン造りは自動車とは違いますが、品質向上に向けた改善のプロセスなど、ものづくりに向き合う姿勢は同じ」と、目を輝かせる。

尚弘氏が目下最重要視しているのは徹底した選果だ。栽培品種は、フラッグシップキュヴェとなるピノ・ノワールやシャルドネから、パカス、ミュー・トゥルガウ、温暖化を背景にメルロ、シラー、カベルネ・ソーヴィニオンなど温暖地域の品種まで幅広い。ワインはすべて野生酵母使用・無濾過で、13アイテムほどに及ぶ。

「前職で『やるからには世界を目指せ』という精神をたたき込まれました。その思いはワイン造りでも変わりません」

酸化防止剤無添加と瓶詰め時少量添加の2ラインをリリース。左から、青いトロピカルな味わい『シャルドネ 2024年』(4180円)、雑味のない綺麗な仕上がり『ピノ・ノワール 2024年』4180円、滋味深さが魅力の『ミュー・トゥルガウ オレンジ サンズフル 2024年』3300円

ワインショップでは限定商品も含め直売。人気商品『にんじゅーん』や『紅玉りんごジュース』『千両梨ジュース』も



ワイナリー内のかわいらしいデザインは、ラベルを描く北海道在住のイラストレーターあべみちこさんによるもの



## Cafe てくり

より道カフェ案内①

田んぼの真ん中で薪窯ピッツァ

田んぼのあぜ道に突如現れるかわい

きく牽引して  
はと言え、  
策に端を発し  
ブドウの生育  
負けず、高品  
上げるブドウ  
血を注いで  
自生する  
いセイベル  
て市が開発  
ブドウと清  
ちろん、バ  
涼地に適  
の品質向上  
地球温暖  
とにメルロ  
ニオンとい  
た温暖地  
に向上して