

目的:富良野の自然と食、ワイナリー、酪農の現場に触れ、産学官連携の新たな可能性を考える移動例会です

HoPE移動例会inふらのご案内

Day1

多田ワイナリー (TADA WINERY)

(有)多田農園

代表取締役 多田 繁夫氏

2007年からピノ・ノワールの栽培が始まり、2010年に初仕込み翌年リリース。除草剤や化学肥料を使わず、難しいとされる「野生酵母」による自然派ワイン造りに挑戦、高い評価を得ています。

2022年日本ワインコンクール銅賞受賞、自社栽培のシャルドネ2020が華やかなパラスのとれた味わいを醸しています。

創業1901年、設立1999年、本社 上富良野町、社員数5名、資本金800万円。ワイナリー事業の他、「無農薬にんじん搾り」・宿泊施設「田舎倶楽部」事業を展開。障がい者支援における農福連携を長年取り組んでいます。道北あさひかわ支部。

TADA WINE×木村卓博シェフ・コースランチ

木村氏はフランス料理の「ひらまつ」で研鑽を積み、2017年北海道に移住。多田ワイナリーのワインをこよなく愛し、美瑛町にあるピストロ「中まちプラス」のオーナーシェフ。



Day2

(有)藤井牧場

代表取締役 藤井 雄一郎氏



2012年国内で初めて農場HACCP（危害分析重要管理点）認証を取得しました。牛の健康と快適性を最優先に考え、牛床に砂を使用する「サンドベッドシステム」を導入。砂を自社でリサイクルする「サンドセパレーター」も取り入れ、持続可能な酪農を実現しています。

大学との共同研究や地元でのインキュベーションセンター構想も進行中。

創業1904年、設立1990年、本社富良野市八幡丘、資本金500万円、社員数66名うち20名インドネシア人、社員の4割が女性社員。農地面積700ヘクタール、牛2000頭飼育。道北あさひかわ支部、HoPE会員。第2農場⇒八幡ファーム⇒インキュベーションセンター（旧布礼別小学校）

Day2

ドメヌレゾン (Domaine Raison)



昨年「中富良野ソーヴィニヨンブラン 2023」で日本ワインコンクールの最高位「グランドゴールド賞」受賞。ワイナリーのコンセプトは「ヤギとつくるワイナリー」。排泄物を発酵させ堆肥化するなど「サステナブル」を中核に据えています。

設立2019年、代表取締役 清川 浩志氏、本社 中富良野町、資本金5,300万円

ワイナリー見学 & テイスティング & テラスでランチ



◆ ガイディング：野村 守一郎氏

一般社団法人ふらの観光協会

鹿児島県出身。倉本聡主宰富良野塾6期生で富良野に移住。2005年より現職。富良野地域ワインコンシェルジュ。



開催日時

8/29 (金)・30 (土)

滝川駅集合／富良野駅解散

主な行程

8/29 10:00滝川駅集合⇒ナチュラクスホテル⇒多田ワイナリー&ランチ⇒麓郷の森方面⇒ホテルチェックイン⇒18:30夕食交流会

8/30 8:30ホテル出発⇒9:00藤井牧場⇒13:00ドメヌレゾン&ランチ⇒16:00富良野駅解散

★アルコールを含む企画ですので移動は専用バスとなります。

定員25人 締切7/25(金) ※お申込み後に請求書をお送りいたします

◆ 参加費 56,000円(税込・20名様以上の場合)

上記に含まれるもの：専用バス代、宿泊費、食事代：朝1回・昼2回・夜1回 ※ランチコースにはワインが含まれています。

◆ JR券 ※オプション販売

①8/29(金) 3,700円 特急カムイ7号指定
9:00札幌発⇒9:52滝川

②8/30(土) 5,220円 ラベンダーエクスプレス指定
16:55富良野発⇒18:50札幌着

- ◆ 宿泊：富良野ナチュラクスホテル・Wシングル（朝陽と十勝岳連邦を眺望）同友会会員 ◆ 専用車：ふらのバス
- ◆ 主催：(一社)北海道中小企業家同友会産学官連携研究会HoPE ◆ 企画手配：(株)えぞりすツアープランニング

参加申込書

Mydoyu、FAX、またはメールにてお申し込みください。 hope@hokkaido.doyu.jp

貴社名(所属)	役職	氏名	オプションJR券①8/29	オプションJR券②8/30
			☐ 要 ☐ 不要	☐ 要 ☐ 不要

お問い合わせは 北海道中小企業家同友会事務局・担当 小村 TEL：011-702-3411 FAX：011-702-9573
※ツアーについてのお問合せ：(株)えぞりすツアープランニング 090-6260-4379 細川