

自治体初のワイナリー

「十勝ワイン」のまちとして知られる池田町は、十勝平野の中央よりやや東に位置し、人口約7,000人の小さな町です。豊かなまちなみになることを「ブドウ栽培」と「ワイン造り」に託したのは昭和30年代のことで、昭和38年（1963年）には全国でも初めての自治体経営ワイナリーが誕生しました。醸造所でもある池田町ブドウ・ブドウ酒研究所は古城のような外観が特徴。「ワイン城」の愛称で地域の人に親しまれ、また多くの人が訪れる観光スポットになっています。



Wine Castle!
ココロゆくまで
池田町を味わう

五感で楽しむ池田の魅力

牧歌的な風景や葡萄畑を抜ける風、ワインをこよなく愛する地域の人たち、そして池田町が原点になっている吉田美和さんの音楽。まさに五感で楽しむことができるのが池田町の魅力です。ワイン城には工場見学や展示コーナーのほか、試飲コーナーやショップ、観光インフォメーションがあり、池田を訪れる人々を真心込めたおもてなしでお迎えします。



十勝から発信する世界に誇れるワイン

日本で初めての瓶内二次発酵製法で造ったスパークリングワイン「ブルーム」



▲スパークリングワインの湧引き作業「デゴルジュマン」の様子

十勝ワインからスパークリングワイン「ブルーム」が誕生したのは、1985年のこと。この瓶内二次発酵製法とは、ぶどうの搾汁後、タンクや樽で最初の発酵をし、もう一度酵母や糖分と一緒に瓶詰めし、2度目の発酵を瓶の中でさせることによって、発泡性を持たせる製法のことをいいます。「ブルーム」は、きめの細かい泡立ち、豊かな熟成香と深い味わいは、手間も時間もかかる瓶内二次発酵製法によるもので、「美味しいスパークリングをつくりたい」と、この製法にこだわった先人の想いを今も引き継いでいます。

見学スポットに生まれ変わったC倉庫

2018年にはワイン城に隣接する1973年建設のC倉庫をリニューアル。貯酒・熟成庫だった倉庫にスパークリングワインの製造ラインや大きな木樽、貯蔵タンクなどを移し、「スパークリングワインエリア」として公開、見学できるようになりました。スタイリッシュなバーカウンターもあり、十勝ワインを知るニュースポットとして注目を浴びています。

ワインの魅力を学ぶ
ワイン城無料ガイド。



ドビンテージが眠っています。十勝ワインの歴史や特徴を紹介する展示コーナーやショッピングエリアもあり、そんなワイン城とワインの魅力をガイドスタッフがご案内します。



個性豊かなラインナップ。



アイスワイン

収穫期を遅らせ自然に凍結したブドウが原料。芳醇な香りと濃厚な甘みの贅沢なデザートワインです。



リキュール

十勝ワインではリキュールも製造。「梅酒ブランデー仕込み」は、香りと深いコクに定評があり隠れた人気商品。



スパークリング

瓶内二次発酵の「ブルーム」は「白」と「ロゼ」のほか、数量限定の「シャルドネ」「山幸」もあります。



ブランデー

一時は中断していたブランデー原酒製造を2016年に再開。熟成を重ねた蒸留酒の芳醇な風味は人気上昇中。



深い味わいから歴史に思いを馳せる十勝ワインのビンテージ。

ワイン造りに加えブドウの品種改良や栽培にも力を注いできた十勝ワイン。「清見」「山幸」「清舞」など池田の風土に適した個性的な品種も生まれました。また、製造後、数年、数十年と熟成を経て、味わいが複雑に変化していくのもワインの魅力。そんなビンテージワインを数量限定で販売しているのでお見逃しなく。

好みの1杯に出会うチャンス

「どのワインを買うか迷ってしまう」という人には是非お試しください。ワイン城内にある「試飲テイスティングコーナー」。「清見」「山幸」「清舞」「セイオロサム」など9品ほどのボトルが並び、試飲ができます。立ち呑み風のカウンターもありスタッフとおしゃべりしながら好みのワインを見つけましょう。



特産品が買える IKEDA Specialty goods

池田町を代表する銘菓
みんな大好き♡バナナ饅頭

米倉商店／バナナ饅頭

「池田駅を利用する人に安くて美味しいお菓子を」とバナナ饅頭が誕生したのは1905年のこと。当時のバナナはとても高価で、香料や甘味料でバナナの風味を再現し愛らしい形もキュート。テレビや雑誌などで紹介されることも多く、池田町を代表するキング・オブ・スイーツです。



池田だからできる、
私たちだからできる

十勝いけだ屋／ いけだ屋セレクトお菓子セット

十勝いけだ屋はフィールドの異なる同世代の7人が集い立ち上がりました。地域の次世代が豊かになるための土台を作るのが私たちの役割です。野菜セットやお菓子セットなどラインナップが増え、中々でも「いけだ屋セレクトお菓子セット」が人気です。

一番おいしい状態で
食べてほしいから、自分が
「じゃがいものプロ」に

多田農場／ フライドポテト・パンプキン

「インカのめざめ」や「きたあかり」そして、「こがねまる」…。多田農場の多田さんがさまざまな品種のじゃがいもを生産し約20年。「一年中、おいしい状態で食べてほしい」という想いから、フライドポテトとして加工し、販売することをはじめました。加工方法で美味しさが変わることもあるため、それぞれ品種によって、カットの形が違うのは、多田さんのこだわりの現れです。



池田町の恵みを
ギュッと詰めています。

池田ワイン製菓／ ハスカップジャム、 十勝ハスカップ液

池田ワイン製菓は1981年の創業以来、北海道池田町のハスカップとワイン用ブドウを使い、風味を損ねる化学調味料や、人工的な色彩になる着色料、合成保存料も一切使用しておらず、自然の甘みや酸味、果実本来の美味しさを楽しんでもらいたいとの思いから天然素材と果実だけを使った無添加で加工しています。





池田町観光協会HP
ショッピングモール

HPにショッピングモールを開設！
地元の特産品が購入できます。
詳しくは「池田町観光協会HP」へ



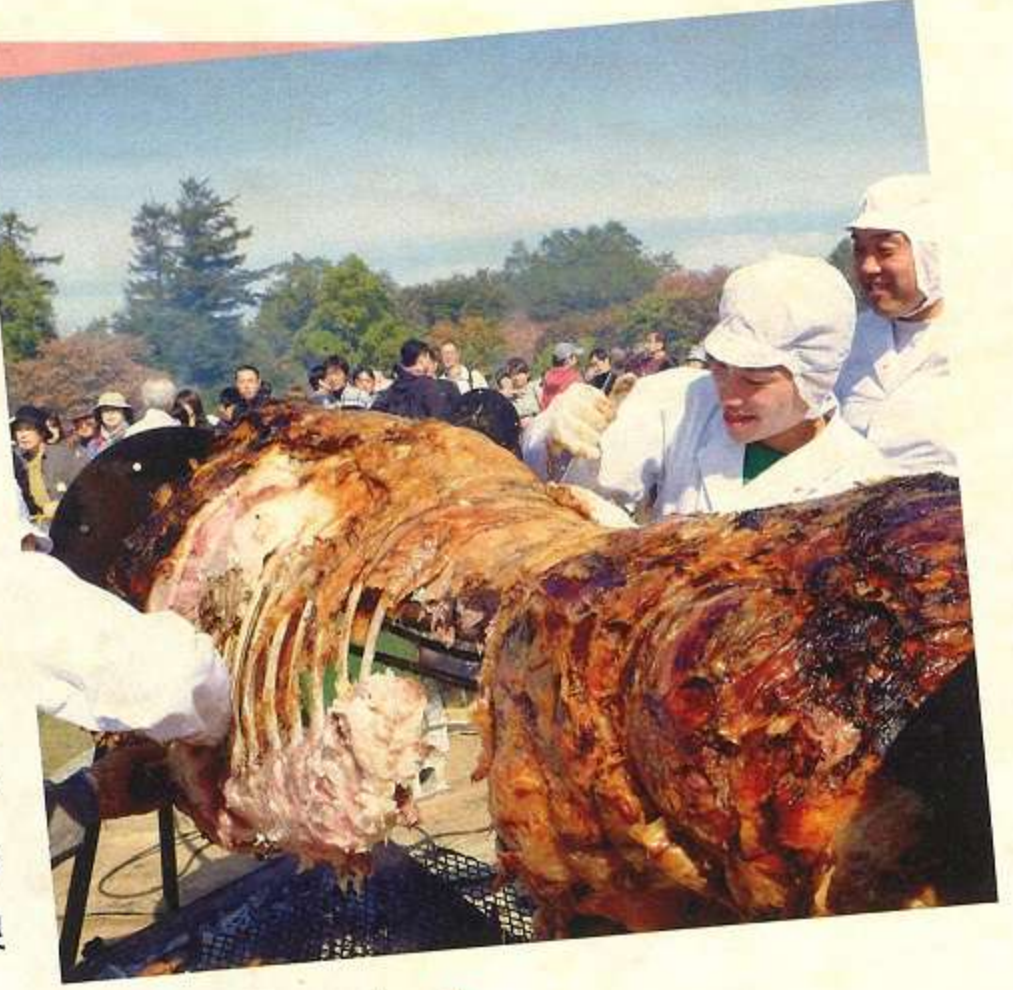
十勝を代表する秋の祭典 池田町秋のワイン祭り (5,000人の祭典)



農業王国の十勝では収穫期の秋を迎えるとあちこちで味覚イベントが開催されます。そんなイベントを代表する「池田町秋のワイン祭り」は、有料イベントでありながら毎年5千人の人々が道内各地から訪れるワインと食の祭典です。

豪快な「元祖」牛の丸焼き

池田町は畜産も盛んで、牛肉、豚肉、羊肉が生産されています。牛の半身をそのまま豪快に丸焼きにする技術は、昭和40年代に池田町の職員がアメリカから持ち込んだとされ、お祭りでは十勝産の備長炭を使い夜通して焼き上げ、肉汁が滴る最良の状態でご来場者に提供しています。



秋のワイン祭り

10月第一日曜日開催
10:00 START



もちろん、十勝ワインも飲み放題

トカッパの赤と白、町民用ロゼの3種類が飲み放題。5千人の来場者に満足いただける量をご用意しています。秋のワイン祭りでしか飲むことのできない特製ぶどうジュースや、ワインが当たる大抽選会も人気です。

ワイン祭りを楽しむために

「池田町秋のワイン祭り」は毎年10月第一日曜日に開催。事前発売の完全チケット制、人数限定のイベントです。お祭りを満喫するための秘訣や会場での注意事項などは池田町観光協会のウェブサイトが発信しています。





豚骨をベースに北海道産の白味噌を使用。麺は太めのちぢれ麺で昔ながらの味わいが麺によく絡む。



みそラーメン

8 再来 (さいらい)

☎015-572-5204

池田町字大通6丁目22

昭和44年創業のラーメン専門店、池田町民にとって「ラーメン」といえば、この味です。先代の味を守り心をこめて提供し続けるのは二代目の柴田さんご夫妻。2019年に50周年を迎えました。

山のように盛られた北海道産コーンと、ジワッと溶けるバターのコクが絶妙なボリュームのあるラーメンです。

熊ッ子ラーメン

9 熊ッ子ラーメン 善

☎015-572-4703

池田町字大通1丁目63

昭和40年代の味を守り35年間のれんを掲げてきたラーメン専門店。ラードや醤油にもこだわり、まろやかで優しい味わいのスープがストレートの細麺に絡み、パリエーションの豊かさ魅力。



出汁のきいた味噌味で、エビ、タラバガニ、ホタテ、鮭、アサリ、ツブなど海鮮がたっぷりの一杯。

特製海鮮味噌ラーメン

4 味の香味屋

☎015-572-3023

池田町字東1条3丁目



池田駅のすぐ隣にあり和食から洋食まで幅広い料理を提供するお食事処。テーブル席の他、ゆったりできるお座敷があり、ファミリー利用から宴会まで世代を超えて親しまれています。



裏メニューとして隠れた人気の「メのラーメン」。お料理とお酒を楽しんだ後でも、じっくり煮込んだスープがココロと胃袋を満たします!

寿楽の息子 裏メニュー メのラーメン

10 居酒屋 寿楽の息子

☎015-572-5413

池田町字東1条36-9

メのラーメンのみの注文はお受けできません

ソムリエの資格を持つ店主が、池田町の牛肉、羊肉、豚肉や地元の野菜など、地域の食材を使ったメニューとワインでもてなす居酒屋。先代が寿司店だったこともあって目利きが選ぶ魚介類の料理も充実しています。

なに食べる? 地元で愛される麺 食べに行こう!

ジューシーなハンバーグに手間かけて手作りするミートソースと特製デミグラスソースがたっぷり。(ランチ限定)



あんかけ焼ソバ

ラーメンの万来

☎015-572-2466

池田町字西1条3丁目5

ラーメンはもちろん、ボリュームたっぷりの「あんかけ焼そば」は不動の人気メニュー。醤油味と塩味の2種類があり、長く町民に親しまれている味です。お得なチャーハンラーメンセットなどもオススメ。



塩ラーメン

麺処 よし屋

☎015-572-5035

池田町字利別西町23

昔風のあっさりした味わいの醤油・味噌・塩ラーメンを提供。特に塩ラーメンには沖縄の塩を使い、あっさりながらも深みのある味わいに仕上げた自慢作。サイドメニューには中華丼と焼餃子もある。



ラーメン VS そば・うどん VS パスタ



半そば

手打ち そば屋

☎015-572-5088

池田町字利別本町16-8

十勝産、美瑛産、機内産のそば粉をブレンドした、ちょっと太めの田舎そば。厳選した鰯節と鰹節などつゆにも温かい天ぷらそばと冷たいおろしぶっかけを半分ずつ一人前にした「半そば」は欲張りな人にも人気。



さくさくの海老の天ぷらが3本のっています。つゆとの相性抜群!

天ぷらそば

4 味の香味屋

☎015-572-3023

池田町字東1条3丁目

天井でも人気のサクサクの天ぷらをざるそばに添えています。つゆとの相性もよく、海老の多さも人気の秘密。



揚げたての天ぷらと、茹でたてのうどん、化学調味料を使わず丁寧に仕込んだ出汁のつゆが絶妙にマッチする一杯。

天ぷらぶっかけ(冷)

2 さぬきうどん工房 麦笑

☎015-572-1133

池田町字豊田255-6

農村地帯にボツンと建つ1927年に建てられた倉庫を改装したうどん専門店。本場の香川県から取り寄せる小麦粉で、打ちたて茹でたてのうどんを提供。麺がなくなり次第早じまいすることもあるのでご注意ください。



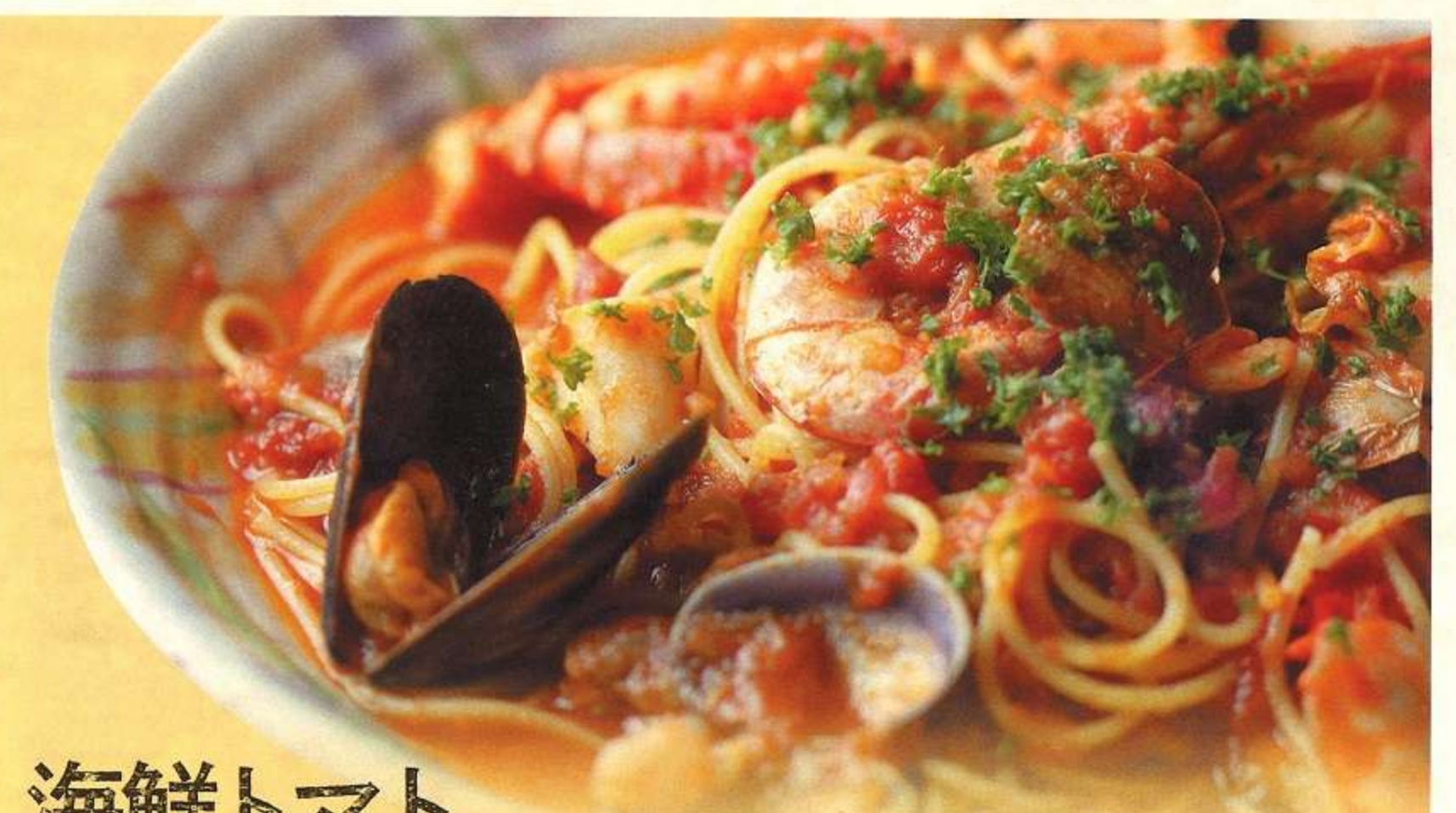
ハンバーグミートスパゲティ

5 レストラン よねくら

☎015-572-2032 池田町大通1丁目27

池田の銘菓「バナナ饅頭」を製造・販売している米倉商店のレストラン。「十勝ワインに合うように」と「いけだ牛」の

ステーキなど洋食をメインに提供。11:00~14:00のお手頃なランチメニューも人気。



海鮮トマトソース仕立て

6 ビストロ・シェ・MARU

☎015-572-6332

池田町大通3丁目

世界のワインと洋食をメインにした料理を提供。バラエティ豊かな日替わりランチも人気です。要予約の宴

海の幸をふんだんに使ったあっさりめのトマトソース仕立てです

会やパーティーはメニューにない料理が登場し、お客様の予算に応じて対応します。



和風パスタ

きまぐれごはん屋

いろはとね

☎015-572-5182

池田町西2条南3丁目8

その日の仕入れに応じて日替わり定食や気まぐれパスタ、オムライス、カレーなどを提供し、気まぐれスイーツも人気。数種類あるパスタの中でも醤油ベースの和風パスタは子どもから年配の方まで幅広い世代に好評。



BIKE SHARE

ぶらりん「池田町観光バイクシェア」(レンタサイクル)

池田ワイン城からぶらっと電動アシスト自転車に乗って池田町をめぐる旅。日々姿を変える季節風景、池田の雄大な自然を自転車に乗って満喫。清見ヶ丘公園の桜の景色、風と羊の丘展望台から見る黄金色の小麦畑、利別川の堤防に咲きみだれるたんぽぽ、自転車だからこそ地元をより身近に感じられるかもしれない。

