

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6,300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年代のことです。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くからの外観が特徴。「ワイン城」の愛称で地域の人が親しまれ、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

牧歌的な風景やブドウ畑を抜ける風、ワインをこよ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、コンシェルジュ（観光案内所）があり、池田を訪れる人々を真心込めたおもてなしで迎えます。



十勝から発信する 世界に誇れるワイン

ワイン造りはブドウづくりから
池田の山幸から世界のYamasachiへ



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」と山幸を掛け合わせた「山幸」は、国際ブドウ・ワイン機構（OIV）に品種登録され、今も注目を浴びています。そのほか、「清見」「清見」など池田の風土に適した個性豊か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。十勝ワインではそんなヴィンテージワインを数量限定で販売することもあるのが見どころです。

個性豊かなラインナップ。



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瓶内二次発酵製法「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。この瓶内二次発酵法とはブドウを搾汁後、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造によるもので、「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。また、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ナリー」として公開、見学できるようになりました。

ワインの魅力を学ぶ
ワイン城ワイナリーツアー



ヨーロッパ中世の古城に似ていることから、いつしか「ワイン城」の愛称で親しまれるようになった建物。地下の熟成室にはフレンチオーク樽に詰められたワインやオールドヴィンテージが並び、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ガイドスタッフがご案内します。詳しくは、一般社団法人いけだワイン城のHPへ。

好みの1杯に出合うチャンス



「どのワインを買うか迷っちゃう」という人々には是非お試しください。ワイン城ショップエにある「無料試飲コーナー」などでも「清見」「山幸」「清見」の3大赤ワインの飲み比べセットが好評です。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。

IKEDA Specialty goods

特産品が買える



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

「池田町を利用する人に安く美味しいお菓子を」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。



池田町からできる、
私たちがからできる

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十勝いけだ屋の役割です。野菜セットやお菓子セットなどラインナップが増えていき、中でも「いけだ屋セレクトお菓子セット」が人気です。

サイダーと云う名の 「リアルアルコールスパークリング」

池田町観光協会／山幸サイダー

ほんのり大人の味わいが楽しめるサイダーで。独自品種「山幸」の果汁10%未満を使い、深いぶどう色と山幸の爽やかな風味が特徴です。アルコールが苦手な人やドライブのお供にオススメです。

一番おいしい状態で
食べてほしいから、
自分が「しゃがいのプロ」に

多田農場／ フライドポテト・ パンパキン

「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約20年。「一年中、おいしい状態で食べてほしい」という思いから、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、自然の甘みと酸味、果実本来の美味しさを楽しんでいたきたいという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

池田町の湯

カメレオンの湯で癒しの時間を

この30年の間に3度泉質が変化し、現在は硫酸イオンを多く含むナトリウム・塩化物冷鉱泉。まろやかな湯の心地よい温泉で、体の疲れを癒しましょう。

【問い合わせ】
池田清見温泉(定休日:火曜日)
☎015-572-3932
池田町字清見ヶ丘10

池田流 十勝ワインの飲み方



十勝ブラボール

北海道で半世紀以上の歴史を誇るブランド酒蔵がある池田町。ブランドの味わい方も池田流です。「十勝ブランドジェンティー V-S-O-P」をソーダで割ると十勝ブラボールはレモン果汁を入れると爽やかさUP。



ロゼロック

毎年6月9日は「ロゼロックの日」。町民用ロゼワインをキンキンに冷えたグラスに氷がたっぷり入ったジョッキグラスで楽しむのが「ロゼロック」。

全国池田サミット事業 アイドルキャラクター「ハッピーくん」



トカモチョ

十勝ワインの中で最もポピュラーなテーブルワインとして親しまれている「トカモチョ」をより多くの方に飲んでもらいたいという目的で、スペイン発祥の赤ワインとコーラを1:1で掛け合わせて作るカクテル「カリモチョ」をご当地バージョンに。ほどよいトカモチョの酸味とコーラの甘さは、ワインに馴染みがない方でも飲みやすい！お好みに合わせて！

十勝を代表する秋の祭典 池田町秋のワイン祭り



1974年のワイン城の完成を記念して開かれた祝賀会から40年以上続く恒例イベント。ブドウの収穫とワインの仕込みを祝い、毎年10月第1日曜日に開催していました。牛の半身をそのまま豪快に焼く「元祖」牛の丸焼きは、1964年に池田町職員がアメリカで技術を持ち込んだとされ、十勝産の備長炭で夜通し焼き上げます。さらに十勝ワインカップの赤と白、町民用ロゼの飲み放題、道産牛の焼肉が食べ放題のほかにハンバーグ、ビーフステーキ、鮭のチャンちゃん焼きなどを当選で、毎年5,000人の人々が道内各地から訪れるワインと食の祭典でした。今後、昨今の社会情勢の中で「池田町秋のワイン祭り」をどのような形で行っていくかご期待！





A.「まきばの家」展望台



B.千代田地区「ブドウ畑」

十勝池田 ごあんない マップ Map of Ikeda



食べる・飲む

1 Cafe&Life akao ☎050-7555-8868 自家栽培野菜を使用したこだわりのランチや、飲み会にも最適な本格パブをコンセプトに。 ●池田町字別所15-21	2 ぎゅきうどん工房 麦笑 ☎015-572-1133 小樽でも人気の「ぎゅき」が主役の店。小麦粉は自家製。こだわりのうどん、そば、ラーメンが楽しめる。 ●池田町字別所255-6	3 ハッピネスデーリィ ☎015-572-2001 市内からファンが訪れる町内最大の大人気アイス店。こだわりのアイス、ソフトクリーム、ケーキが楽しめる。 ●池田町字別所103-2	4 味の香味屋 ☎015-572-3023 シシメンを得意とする「香味屋」が主役の店。本格シシメン、ラーメン、うどん、そばが楽しめる。 ●池田町字別所15-3	5 レストラン よねくら ☎015-572-2032 創業明治38年。地元で愛される本格シシメン、ラーメン、うどん、そばが楽しめる。 ●池田町字別所1丁27	6 中華料理 萬彩 ☎015-578-7333 中華料理の達人が作る本格シシメン、ラーメン、うどん、そばが楽しめる。 ●池田町字別所15-3	7 ゆたか ☎015-572-2220 十勝の自然を味わえる本格シシメン、ラーメン、うどん、そばが楽しめる。 ●池田町字別所1丁74
8 再来 ☎015-572-5204 その名の通り、一度食べたら必ず再来したくなる本格シシメン、ラーメン、うどん、そばが楽しめる。 ●池田町字別所15-2	9 熊子ラーメン 香 ☎015-572-4703 熊子ラーメンの達人が作る本格シシメン、ラーメン、うどん、そばが楽しめる。 ●池田町字別所1丁63	10 ヒロきつちん ☎015-578-7783 熊子ラーメンの達人が作る本格シシメン、ラーメン、うどん、そばが楽しめる。 ●池田町字別所11-5	11 居酒屋 寿楽の息子 ☎015-572-5413 熊子ラーメンの達人が作る本格シシメン、ラーメン、うどん、そばが楽しめる。 ●池田町字別所15-3	12 寿楽の息子 利別店 ☎070-8347-3939 熊子ラーメンの達人が作る本格シシメン、ラーメン、うどん、そばが楽しめる。 ●池田町字別所23-23	13 とりせい ☎015-572-3205 熊子ラーメンの達人が作る本格シシメン、ラーメン、うどん、そばが楽しめる。 ●池田町字別所15-3	14 パレストラン ホイリゲ ☎015-572-2288 熊子ラーメンの達人が作る本格シシメン、ラーメン、うどん、そばが楽しめる。 ●池田町字別所1丁1
15 pub 楽家 シェルター庄司 ☎015-572-2222 熊子ラーメンの達人が作る本格シシメン、ラーメン、うどん、そばが楽しめる。 ●池田町字別所2丁19-2	16 カネオキナックスステップ ☎015-572-6080 熊子ラーメンの達人が作る本格シシメン、ラーメン、うどん、そばが楽しめる。 ●池田町字別所15-3	17 いけだワイン城 ☎015-578-7857 熊子ラーメンの達人が作る本格シシメン、ラーメン、うどん、そばが楽しめる。 ●池田町字別所15-3	18 池田町郷土資料館 ☎015-578-7388 熊子ラーメンの達人が作る本格シシメン、ラーメン、うどん、そばが楽しめる。 ●池田町字別所11-1	19 スピナズファーム タナカ ☎015-578-2848 熊子ラーメンの達人が作る本格シシメン、ラーメン、うどん、そばが楽しめる。 ●池田町字別所15-3	20 池田清見温泉 ☎015-572-3932 熊子ラーメンの達人が作る本格シシメン、ラーメン、うどん、そばが楽しめる。 ●池田町字別所15-3	21 池田町郷土資料館 ☎015-578-7388 熊子ラーメンの達人が作る本格シシメン、ラーメン、うどん、そばが楽しめる。 ●池田町字別所11-1

あそぶ

ACTIVITY



1 和商店 ☎015-572-2454 池田町字大連1丁目44	2 山口商店 ☎015-572-2038 池田町字大連2丁目13	3 ローソン池田別所店高瀬商店 ☎015-572-7666 池田町字別所14-1	4 スーパー緑苑 ☎015-572-5123 池田町字別所2丁目6-2
5 中川商店 ☎015-572-3104 池田町字大連6丁目25	6 丸信新津商店 ☎015-572-2065 池田町字大連15丁目17	7 千代田産業 ワークショップ千代田 ☎015-572-2288 池田町字大連15丁目12	8 池田町郷土資料館 ☎015-578-7388 池田町字別所11-1

泊まる

HOTEL・INN 交通 TAXI

1 兵庫屋旅館 ☎015-572-2088 池田町字大連15丁目15	2 ファンベHOFおおくま ☎0120-491032 ☎015-572-4910 池田町字別所141-8	3 ライダーハウス ルート242 ☎015-578-7300 池田町字別所1-3 2F	4 ワインの国 ☎015-572-5929 池田町字大連49-6	5 池田北のコタン ユース&ホテル ☎015-572-3666 池田町字大連15丁目4	6 十勝まきばの家 ☎015-572-6000 池田町字大連144	7 ワインタクシー ☎015-572-2155 池田町字大連1丁目63
--	--	---	--	---	---	---

WINE SHOP

この他の観光協会会員

- 池田町郷土資料館 ●池田町郷土資料館 ●池田町郷土資料館 ●池田町郷土資料館
- 池田町郷土資料館 ●池田町郷土資料館 ●池田町郷土資料館 ●池田町郷土資料館
- 池田町郷土資料館 ●池田町郷土資料館 ●池田町郷土資料館 ●池田町郷土資料館
- 池田町郷土資料館 ●池田町郷土資料館 ●池田町郷土資料館 ●池田町郷土資料館
- 池田町郷土資料館 ●池田町郷土資料館 ●池田町郷土資料館 ●池田町郷土資料館
- 池田町郷土資料館 ●池田町郷土資料館 ●池田町郷土資料館 ●池田町郷土資料館
- 池田町郷土資料館 ●池田町郷土資料館 ●池田町郷土資料館 ●池田町郷土資料館
- 池田町郷土資料館 ●池田町郷土資料館 ●池田町郷土資料館 ●池田町郷土資料館

ジューシーなハンバーグに手間暇かけて
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)

香ばしく焼いた中華麺に具材たっぷりのあんを
かけた定番料理。野菜もたっぷりボリュームも満点。



ハンバーグミートスパゲティ

レストラン よねくら

☎015-572-2032 池田町字大通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。



あんかけ焼きそば

中華料理 萬彩

☎015-578-7333 池田町字東1条36-5

令和3年2月にオープンした中華料理店。中国出身
の料理人がつくる、バラエティ豊かな本格中華料
理が楽しめます。



天ぷらぶっかけ(冷)

さぬきうどん工房 麦笑

☎015-572-1133 池田町字豊田255-6

農村地帯にボットンと建つ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、打ちたて茹でたのうどんを提
供。麺がなくなり次第早急いするご注意。

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。



さくさくの海老の天ぷら

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。



みそラーメン

再来

☎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2代目の柴田さんご夫妻。2019年に50周年を迎えました。

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。

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

熊ッ子ラーメン 善

☎015-572-4703 池田町字大通1丁目63

昭和40年代の味を守り約40年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、バリエーションの豊かなメニューが魅力。



あんかけ焼そば

ラーメンの万来

☎015-572-2466 池田町字西1条3丁目32

ラーメンはもちろん、ボリュームたっぷりの「あんかけ焼きそば」は不
動の人気メニュー。醤油味と塩味の2種類があり、長く大切に親しま
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。



半そば

手打ち そば屋

☎015-572-5088 池田町字利別町16-8

十勝産、美濃産、横加内産のそば粉をブレンドした、ちょっと太めの田舎
そば店。厳選した醤油と醤油などつゆにもこだわった半そばと冷たいお
ろしぶっかけを半分ずつ一皿にした「半そば」は欲張りな人に人気。



和風パスタ

きまぐれごはん屋 いろはとね

☎015-572-5182 池田町字西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。数種類の「パスタ」の中でも醤油ペ
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大好評。

なになに食べる？ 食へに行こう！ 地元で育てられた肉 食へに行こう！

池田が誇る3種の肉

牛・豚・羊

いけだ牛

生産者の愛情が詰まった
ブランド牛
生産から肥育、加工まで一
貫して町内で育ち、和牛本
来の風味や柔らかさ、そし
て赤身のおいしさが人気
が高い。その秘密は飼料に
なるワインの酒と生産者
の愛情にある。



池田肉3種盛り 肉の息子にて提供(要予約)

黒豚

豊かな自然の中で育った
極上の黒豚
甘みとコクがあり、旨み
が詰まった白い脂肪が黒
豚肉の大きな特徴。その
品質は料理人からも支持
され、町内唯一の生産農
家・阿部農場では加工肉
の直営も経営。

ボシヤブ

放牧地で元気に育った健康な羊肉
羊肉独特の臭みが無く、健康的に育った肉本来の旨みと味わいは、羊肉を料理の
素材として扱う全国の料理人から支持されている。羊肉を苦手とする人にも好評。

いけだ牛 ハンバーグ

ゆたか

☎015-572-2220 池田町字大通1丁目74-2

肉の旨み、食感、形成などすべてに
こだわり研究を重ねたハンバーグ
はギフトでも人気。



ほどよい脂ののりに脂が少なく
ジューシー。塩コショウか
山椒ワインソースでどうぞ

いけだ牛 サーロイン ステーキ



味はタレと塩の2種。どちら
もオリジナルの配合で豚肉
の旨みを際立たせる。



黒豚串

ヒロきっちん

☎015-578-7783 池田町字利別町11-5

じっくり手間暇かけて
特製スープといけだ牛
の小腸がコッポ。野菜
と一緒に召し上げ。

新鮮な羊肉をサツと炭火で
炙り、シンプルな味付けで
仕上げたワインに合う一品。



いけだ牛もつ鍋

ボーヤシーブ 炙りカルパッチョ

肉の息子

☎015-572-5413 池田町字東1条36-9



黒豚肉を秘伝のタレに漬け込み炭火焼きに。
添えられる厚焼き卵のやさしい味わいも絶妙。



肉の息子

肉の息子 利別店

☎070-8347-3939 池田町字利別町23-23

十勝黒豚のポークジンジャー

いけだワイン城

☎015-578-7857 池田町字清見83-4



ロース肉を十勝のソウルフード、
豚丼に、塩玉を絡めて味の变化
も楽しめる一杯。

黒豚本ロース ぶた丼

やわらかく味が濃いヒレカツを
十勝の野菜とともに。
オーロラソースの組み合わせも。



黒豚ヒレカツ ソースカツ丼

フンベHOFおおくま

☎015-572-4910 池田町字利別町141-8