



NISEKO HAKKO MAP

ニセコ発酵 Niseko Fermentation Tourism



札幌を拠点にアイヌ文化を発信するToyToy屋が手がけたアイヌ文様のロゴ。ニセコの山の神々の連なりにも見え、温かなつながりへの願いが込められている。



ニセコはアイヌ語で切り立った崖という意味。ヌプリは山。ニセコアンヌプリという山は「切り立った崖（とその下に川）がある山」という意味に。

蝦夷富士の名で親しまれる羊蹄山は標高1,898mで、日本百名山のひとつ。雌山を意味するマチネシリとも呼ばれ、対するピンネシリ（雄山）は南東にある尻別岳。真狩村の羊蹄山登山口付近には湧き水の名所がある。ミネラル成分をたっぷり含んだ水でカムイワッカ＝神の水と呼ばれる。

日本酒	ジンジャービア
● 二世古酒造	● HAKKO GINGER
クラフトビール	チーズ
● Black Fox Beer 黒狐麦酒	● ニセコ高橋牧場
● ニセコビール醸造所	● ニセコチーズ工房
● 羊蹄山麓ビール工場	発酵加工品
ワイン	● シャルキュトリーアカイシ
● ニセコワイナリー	● LaLaLa Farm
ウイスキー/ジン	
● ニセコ蒸溜所	





NISEKO HAKKO MAP

ニセコ発酵
Niseko
Fermentation
Tourism



ニセコの発酵家



赤石 泰洋

シャルキュトリ アカイシ
ニセコ町字里見11-26
090-2072-2666

「食べる」を彩り、豊かにする。その特別な瞬間のために時間をかけて、素材の持つおいしさを引き出します。長時間熟成した生ハムやサラミ、テーブルを彩るパテやレバーペースト、ピクルスなどのフレンチデリをお楽しみください。



水口 涉

二世古酒造
倶知安町旭47
0136-22-1040

大正5年創業。加水調整をしない原酒、水、空気、環境にこだわる酒蔵。ニセコワイスキー山の雪清水と、羊蹄山の「噴出し湧水」を使用しています。また、全銘柄で道産酒米を100%使用。この地、この蔵ならではの味わいを生み出しています。



近藤 裕志

ニセコチーズ工房
ニセコ町字近藤425番地6
0136-44-2188

世界コンテストでスーパーゴールドを受賞した「二世古 桜[momiji]」、国内コンテスト、ブルーチーズ部門で3連覇した「二世古 空[ku:]」など、羊蹄山麓の生乳を使った、国内外コンテストで多数入賞したチーズがお楽しみいただけます。



矢吹 彰子

羊蹄山麓ビール工場
ニセコ町羊蹄4番地
070-2182-3437

世界のお茶の専門店ルビシアの食に関するブランド「ルビシア グルマン」によるルビシア「羊蹄山麓ビール」。ニセコの清流と醸造家のこだわりから生まれた、新世代のグルマンのためのオリジナル・クラフトビールです。無濾過にこだわった新鮮なビール本来のおいしさをどうぞ。



前田 伸一

HAKKO GINGER
倶知安町岩尾別44-55
0136-25-4730

本物を味わって欲しいという想いから生まれた、日本初の自社製造ジンジャービア。生姜、レモン、唐辛子など国産有機原材料と、こだわりぬいた酵母で発酵させたヘルシードリンクです。



鈴木 隆広

ニセコ蒸溜所
ニセコ町ニセコ478-15
0136-55-7477

保安林に溶け込むようにたたく美しい蒸溜所。ニセコアンブリの良質な伏流水を使用し、大麦麦芽などを原料とするモルトウイスキーを主に製造しています。有料試飲が楽しめるパーカウンターのほか、ウイスキーのように時間の経過とともに価値が深まるような工芸品の販売も。



櫻井 繁

ニセコビール醸造所
Niseko Brewery
ニセコ町本通4-11
0136-55-5664

2013年に開業した、ニセコ町で1番古いクラフトビール醸造所。小規模ながらこだわりと斬新なレシビで、世界的ビアコンペでも入賞多数。醸造所の2階には、ニセコ連峰の絶景が広がるブルワリーカフェバーが併設されています。



服部 吉弘

LaLaLa Farm
ニセコ町字豊里68-1
090-2262-3814

目に見えないエネルギーを呼び込んで物事を変化させる「発酵」の法則を応用し、自然を汚さない持続可能な農のあり方を模索する小さな農園です。綺麗な水、澄んだ空気、昼夜の寒暖の差がある恵まれた環境を活かし、食べた方が笑顔になれるような想いを込めて野菜を育てています。



長島 昌志

Black Fox Beer
黒狐麦酒
倶知安町北3条西3丁目15-1
0136-55-8919

北海道最小の醸造所。DIYでつくられた醸造所は個性が溢れる空間で、特にドラム缶から加工した鍋は必見！倶知安産の原料にこだわり手間と時間をかけて製造するのは、一味違った「ONLY ONE」なクラフトビールです。



遠藤 威

ニセコ高橋牧場
ニセコ町曾我888-1
0136-44-3734

製造に使用している牛乳は、ニセコ高橋牧場からしぼりたてを運んでいます。良い土を作り、良質な牧草を育て、幸せな牛と共に歩む。添加物を極力避け、素材を活かしたシンプルなおいしさを届けます。



本間 泰則

ニセコワイナリー
ニセコ町近藤194-8
0136-44-3099

羊蹄山の麓で原料となる有機ブドウを栽培し、隣接する醸造所でスパークリングワインを加工している小さなドメーヌです。環境に優しい新たな農業スタイルを大切にしながら、凝縮された果実味とフレッシュで爽やかな酸が感じられる特別なスパークリングワインを製造、販売しています。

ニセコ発酵ツーリズム推進協議会

地域の食品・飲食・観光事業者などの有志メンバーにより、2021年に設立しました。ニセコ地域の新たな楽しみ方として「発酵」をテーマとしたツーリズムやイベントを提案します。

制作協力：札幌国際大学観光学部