



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 渉

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。ニセコワイス山系の雪清水と、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 栴【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ピシアの食に関するブランド「ルピシア グルマン」によるルピシア「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ピア。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ずむ美しい蒸溜所。ニセコアンヌプ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バ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ピで、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。

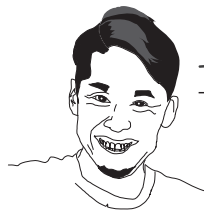


服部 吉弘

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。



ニセコ発酵ツーリズム

