

オホーツク初  
ワイナリー

インフィールド ワイナリー

## Infeeld wineryで念願のワイン初販売！

株式会社未来ファーム（北見市端野町）



中野社長(右)と次女の森さん夫婦



Infeeld winery外観

### 牛肉×ワイン！畜産家ワイナリーの誕生

○株式会社未来ファームは、北見市端野町で肉用牛の繁殖・肥育一貫経営を行い、ブランド牛『北見和牛』を生産しています。社長の中野克巳さんは「牛肉に合うワインも自社で造れば、大きな付加価値が生まれるのではないかと考え、ワイナリー事業への挑戦が始まりました。

○事業の責任者として抜擢されたのは、中野社長の次女である森裕子さんです。平成27年から牧場近くの畑でぶどうの栽培を開始し、現在は2.5haの畑に7品種、約4,500本を植栽しています。

○平成30年11月には農林水産省六次産業化・地産地消費における総合化事業計画の認定を受け、令和元年9月にオホーツク初となるワイナリー『Infeeld winery』が完成しました。そして、令和2年9月20日から22日の3日間、ワイナリーで念願の自社醸造ワインの初販売が行われ、余市産ぶどうを使用したナイアガラ(白)とキャンベル・アーリー(赤)の2銘柄がセットで販売され、地域住民をはじめワインの完成を待ちわびた多くの方々が入念に訪れました。

### 100%北見産の食づくりを目指し地域と連携

○ワインの初販売に合わせ、9月28日から29日に関係者を招待して“一夜限りのレストラン”がワイナリーで開催されました。当日は、普段から付き合いのある横浜のレストランのシェフが協力し、ワインに合わせた北見和牛使用の料理が振る舞われ、出席者は、ワイナリーの魅力のひとつである窓外の雄大な景色と共に堪能されていました。

○地域に根ざした食づくりを大切にする中野社長は、10月17日に北見市地場産品高付加価値化推進委員会（事務局：北見市商工観光部工業振興課）と連携し、『ぶどうとワイン体験ツアー』と題して、委員・オブザーバーを対象に未来ファームのぶどうの収穫とワインの醸造施設見学を実施し、“北見産100%の牛肉とワインを多くの方に味わってもらいたい”という思いを胸に「将来的には、自分達の食が北見観光のひとつとなってくれば」と、今後の目標を語ってくださいました。

※一夜限りのレストランと体験ツアーの様子は、フォトレポートにも掲載しています。  
⇒<http://www.maff.go.jp/hokkaido/kitami/photorepo/zenntai.html>



初販売のワイン

### 次回のワインの販売予定

★11月21日～23日

@Infeeld winery

(北見市端野町緋牛内715-10)

\*9月に販売を開始した2銘柄に加え、樽熟成キャンベル・アーリーを初販売します。

\*グラスワインの販売も行います。  
ぜひお立ち寄りください。