



- 小 樽 JR 快速エアポート（日中30分間隔で運転）：札幌から約32分（片道750円）
高速バス（日中約10分間隔で1日約120往復）：札幌から約60分（片道620円）
- 余 市 バス（約10～20分間隔で運転）：小樽駅前バスターミナルから約35分
JR（1時間に1本程度）：小樽から約30分
- ニセコ JR（1日2本程度）：小樽から約90分
バス：千歳、札幌、小樽などの路線あり（小樽から約2時間）

日本屈指の観光地、北海道は冬も魅力たっぷり！「ただいま日本」は、小樽・余市・ニセコに注目しました。まず、道内でも有数の港湾都市として古くから発展を遂げてきた小樽。大正時代から昭和初期にかけては、「北のウォール街」と呼ばれるほどの金融街でもあり、多数の銀行がありました。その名残となっている建造物は、いろいろなショップとして再利用されているほか、夜はライトアップされて今も美しい姿を見せてくれます。そのほかにも運河や美しい海岸線、ノスタルジックな街並みなど見どころ満載ですが、冬のこの時期、必ずチェックしておきたいのが冬限定の夜景です（P3）。もちろんガラス体験（P

冬限定の幻想的な夜景が楽しめる「小樽」、ジャパニーズウイスキーの聖地「余市」、秘湯にも出会える「ニセコ」と魅力満載！

3）や小樽ならではのグルメ（P4）も忘れずに。小樽まで来たら、余市まで足を伸ばしたいものです。日本のウイスキーの父と呼ばれ、NHK連続テレビ小説「マッサン」のモデルともなった竹鶴政孝がニッカウイスキーを創業した場所であり、今も余市蒸溜所として重厚なモルト原酒を生み出しています。予約しなくても見学できる気軽さも嬉しい限りです（P5）。旅の疲れを癒すなら、ニセコにも立ち寄りましょう。パウダースノーが有名ですが、実は温泉地としての底力は相当なもの。「湯めぐりパス」を上手に利用すれば、贅沢な「温泉比べ」も堪能できます（P6）。



1



2

1 小樽の街並みを一望できる天狗山。展望台には、ハート型のイルミネーションとともに写真撮影ができる「幸せ広場」もあります。
2 小樽では人力車も走っています。知られざる穴場を紹介してくれることもあり、一味違う旅を楽しむにはぴったりかも？！

小樽をキャンドルの灯りが埋め尽くす8日間 冬限定「青の運河」も必見

2020年に22回目を迎える「小樽雪あかりの路」。伊藤整の詩集にちなんで命名されたこのイベントは、小樽の街をのべ12万本ものキャンドルの灯りが埋め尽くします。のべ2000人のボランティアが、消えるたびにひとつひとつ灯していく火からは、まさに手づくりのあたたかさが伝わってきます。デジタル時代になっても、変わらない大切なものは何か、ゆくりと考えることのできる時間が過ごせるのではないのでしょうか。

また、例年11月から2月までは余市と合同で「小樽ゆき物語」も開催中。小樽駅から運河地区まで「運河につづく白い路」としてライトアップされるほか、見逃せないのが小樽運河です。開催中の夜だけ、イルミネーションとライトアップによって幻想的な「青の運河」が出現するのです。運河と小樽港を船でめぐる「小樽運河ナイトクルーズ」で、運河の水面に映し出される青い光を堪能するのもおすすめです。



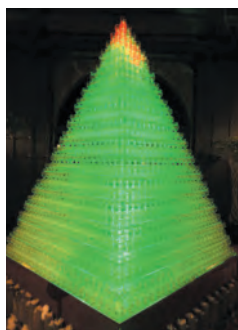
小樽雪あかりの路
2020年2/9(日)～2/16(日) 17:00～21:00
小樽ゆき物語
2019年11/1(金)～2020年2/16(日)



北海道の冬の風物詩として海外から訪れる人も多い「小樽雪あかりの路」。1/31(金)～2/11(火)で開催される「さっぽろ雪まつり」といっしょに楽しんでみては？



運河プラザでは、漁業で使われるガラス製の浮き玉約150個に電飾を施した「浮き玉ツリー」(右)や、高さ3mの「ワイングラスタワー」(左)も登場。絶好の撮影スポットです！



小樽とガラス

小樽を代表する工芸品「小樽ガラス」。そのルーツは石油ランプと漁具の浮き玉です。「北のウォール街」と呼ばれ、漁業も盛んだった小樽の歴史が、ガラス工芸にも詰まっています。

ショップには、小樽の海や季節が感じられるあたたかみのある作品がずらり。「冬から春にかけては、北海道の魅力をもっと感じられる季節です。ぜひお気軽にお立ち寄りください」(オーナーの浅原さん)



ザ・ガラススタジオ・イン・オタル

㊦ 小樽市最上2-16-16
☎ 0134-33-9390
🕒 10:00～18:00
🏢 工房は火曜定休、ショップは年中無休(年末年始除く)
🌐 <http://www.glassstudio-otaru.com/>

ベテラン職人が親切丁寧に 教えてくれるガラス体験

北海道三大夜景のひとつとしても、スキー場としても有名な小樽のシンボル、天狗山の麓にあります。創業は1979年で、制作風景の見学ができる工房は当初初めてだったのだとか。

吹きガラス体験は、色は9種類、模様は3パターンから選べます。コップや器、一輪挿しなど好きなものをチョイスしましょう。料金は1作品2750円(税込)。えくぼや注ぎ口、取っ手のオプション(別途料金)があるほか、無料で文字入れをしてくれるサービスも！ベテランの職人さんがわかりやすく、親切に教えてくれるので、誰でも世界にひとつだけのオリジナルグラスが作れます。



こちらもおすすめの真鯛の白子ポン酢(写真左)とシャコ。

伊勢鮨

- ㊤ 北海道小樽市稲穂3-15-3
- ㊤ 0134-23-1425
- ㊤ 11:30~15:00 (LO14:30)、17:00~21:00 (LO20:30) ※日曜・祝日は20:00まで
- ㊤ 水、第1・2火(祝日は営業)
- ㊤ <http://www.isezushi.com/>



小樽駅構内に立ち食い&お土産コーナーも出店(写真下)。より気軽に伊勢鮨を体験したい人はぜひ。

小樽と寿司

3つの漁港を持つ小樽は、鮮度抜群な海の幸に恵まれています。「寿司の街」としても有名で、「寿司屋通り」があるなど市内に100軒以上のお寿司屋さんが腕を競い合う超激戦区なのです。

質だけでなく提供リズムにも
気を配る渾身の一貫をぜひ

1967年に創業してから半世紀以上。季節に応じて仕入れ先を変えるなど、旬の素材を最高の状態で提供することに力を注いでいます。寿司はもちろんおしぼりやお茶、一貫を差し出すテンポにまできめ細かく配慮してくれるのも印象的。「お寿司から小樽の空気を感じてもらいたいんです」と鮨職人の中村さんが話すとおり、小樽の海や街並みに一体化したような心地よさを味わうことができます。

イチオシは、地元小樽沿岸で獲れるシャコ。春と秋の2回旬があり、手持ちのメスとオスそれぞれ楽しめるよう刺身とにぎりを使い分けてくれます。ミシュランガイド北海道2017で二つ星に輝いたのも納得の名店です。



北海道産のチーズも味わえる。「併設のショップでは、ほかでは手に入りにくい北海道産ワインなど約100種類以上のワインを揃えています」(ホールマネージャーの佐々木さん)

工場直送樽出し生ワインを 地場食材を使った料理で

明治45年(1912年)に建てられた旧北海道銀行本店を改装したワインカフェ。ワイン工場直送の生ワインを味わえるのが魅力です。「肩肘はらずに楽しんでいただきたいので、常時約10種類のグラスワインをご用意しています」とホールマネージャーの佐々木さん。ワインをより味わい深く楽しめようバラエティー豊かな料理を用意しているのも特長です。とても珍しいビール麦芽とワイン果汁の発泡酒「天使の雫」もありますので、ぜひ試してみてください。



重厚な雰囲気ながら、札幌軟石のあたたかみと木のぬくもりでゆったりした時間が過ごせる空間です。

小樽とワイン

北海道で栽培したブドウで醸造している「おたるワイン」(醸造元:北海道ワイン)は、数々の賞に輝く逸品。国内だけでなく、世界からも高い評価を受けています。



小樽バイン

- ㊤ 北海道小樽市色内1-8-6
- ㊤ 0134-24-2800
- ㊤ 11:00~22:00 (フードLO21:00、ドリンクLO21:30)
- ※ショップは10:00~22:00。
- ※季節により営業時間の変動あり
- ㊤ なし(年末年始を除く)
- ㊤ <https://www.otarubine.chuo-bus.co.jp/>

2020年3月以降に

ウイスキー博物館がリニューアル！

余市蒸溜所の見どころのひとつが、ウイスキーの貯蔵庫を改装した「ウイスキー博物館」。ウイスキーの歴史や製法、種類などを展示した「ウイスキー館」と、ニッカウヰスキーの成り立ちや竹鶴政孝・リタ夫妻の写真や遺品が展示された「ニッカ館」の2棟がありますが、2020年3月以降にリニューアル予定。さらにパワーアップした展示に期待が集まります。



石造りの美しい正門を入ると、15万㎡と広大な敷地が広がります。すぐに見えるのが、バゴタ屋根と呼ばれる特徴的な屋根を持つ乾燥棟（キルン塔）。ポットスチルが並ぶ蒸留棟では、石炭を火にくべている様子も見られます。



ニッカウヰスキーの創業者で「日本のウイスキーの父」と呼ばれる竹鶴政孝が、ウイスキーづくりの理想郷と見定めたのが、ここ余市でした。本場そのまの製法でスタートしたことからも、「日本で本物の、最高品質のモルトウイスキーをつくる」という竹鶴の思いの深さが窺えます。

その思いは、ウイスキーを蒸溜させるポットスチルが初めて稼働した1936年から80年以上が経過した今も、しっかりと受け継がれています。もはやスコットランドでも珍しい石炭

日本ウイスキーの聖地で触れる先駆者の情熱 「マイウイスキーづくり」のチャンスも！

の強い火力を利用した蒸溜法を守り抜いているのです。だからこそ、余市のシングルモルトは重厚かつ芳醇な味わいがあるのでしょう。

実は、このウイスキーづくりは体験することが出来ます。なんと、石炭を自分でくべる体験まで！ つくったウイスキーは自分の名前をサインした樽に詰め、10年間熟成してからボトルングしてプレゼントされます。ウイスキー好きならずともぜひ参加したいプレミアムなイベントです。



見学後の試飲も楽しみのひとつ。アップルワイン、スーパーニッカ、竹鶴を1杯ずつ楽しめます。敷地内のバーでは、年代物の竹鶴も(有料)。

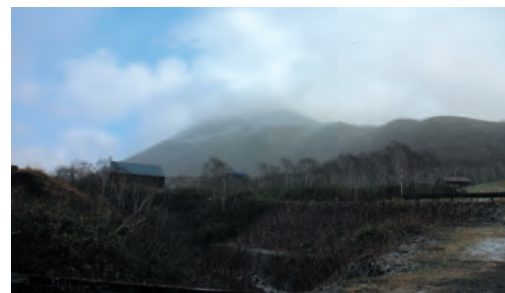
「旧竹鶴邸」は、ぜひチェックしておきたいスポットのひとつ。竹鶴政孝がリタ夫人とともに暮らしていた住居を移築・復元したものです。玄関ホールと庭園が一般公開されており、夫妻愛用のハイチーセットや、政孝がリタ夫人に贈った誕生日プレゼントの数々がエピソードとともに陳列されています。



ニッカウヰスキー北海道工場余市蒸溜所

- ㊤ 北海道余市郡余市町黒川町7-6
- ㊤ 0135-23-3131 (受付時間は9:00~17:00)
- ㊤ 9:00~17:00 (見学時間) ㊤ 2019年12/25 (水)~2020年1/7 (火)
- ㊤ <https://www.nikka.com/distilleries/yoichi/>

見学費：無料 フリーの蒸溜所見学は予約不要(1~10名まで、11名以上は要予約)。ガイド付き蒸溜所見学は要予約。1~10名までインターネット予約が可能。11名以上は電話・FAX (0135-23-3137) 予約。案内時間は9:00~12:00、13:00~15:30の毎時00分、30分に開催。12:30は休み、15:30最終出発。



硫黄を含んだ湯は、透明で滑らか。湯冷めしにくく、肌がしっとりする「美肌の湯」として知られます。



「ニセコ湯めぐりパス」 がお得！

たくさんの温泉が点在し、しかも泉質が豊富なニセコ温泉郷。お得に楽しめるのが「ニセコ湯めぐりパス」です。レッドカード(1,470円)、ブルーカード(1,970円)、ベシックカード(2,200円)の3種類で、発行から180日間有効！

**ニセコの絶景を眺めながら
混じりつけなしの源泉を**

ニセコ湯めぐりパスで利用できる日帰り入浴施設は、利用しやすい大型ホテルなど多いですが、「秘湯」感を楽しむならぜひこちらへ。湧き出たままの純度100%の源泉を、広々とした内風呂と開放的な露天風呂で堪能できます。とりわけ露天風呂は、ニセコアンヌプリやイワオヌプリの山並みが目の前に広がっていて、絶景を楽しみながら入浴できるのが魅力です。

ニセコ五色温泉旅館

㊤ 北海道虻田郡ニセコ町ニセコ510 ㊤ 0136-58-2707
㊤ 日帰り入浴：5月～11月は9:00～20:00、12月～4月は10:00～19:00 チェックイン：14:00～
㊤ <http://goshiki-onsen.com/>



羊蹄山が正面に見えるよう、客席は階段状に仕立てられています。

ニセコの味を楽しむなら、こちらは外せません。ランチの「野菜ビュッフェ&メイン料理」(1650円)は、みずみずしい新鮮野菜が好きなだけ食べられます。それぞれが持つ味や香りが楽しめるよう、味付けは必要最低限にしているのもうれしい限り。高橋牧場で生産する乳製品をふんだんに使っているのも魅力で、特に風味抜群のヨーグルトドリンクは大人気です。ランチのあとは、同じ敷地内の「ミルク工房」でお土産をチェックすることも忘れずに！

新鮮野菜が食べ放題！ ヨーグルトドリンクも絶品



メイン料理は肉料理、魚料理、パスタなど4品の中から選べます。

ニセコと野菜

きれいな水と空気、肥沃な大地に恵まれたニセコ。昼夜の寒暖差が大きい気候のため、野菜や果物が甘くおいしく育ちます。



ニセコ高橋牧場レストラン PRATIVO

㊤ 北海道虻田郡ニセコ町曾我 888-1
㊤ 0136-44-3734
㊤ 11:00～16:00 (LO15:00) ※ディナーは休業時期あり。詳細はHPで
㊤ なし
㊤ <https://www.niseko-takahashi.jp/prativo/>