



余市町の海と丘を訪ねる おいしい一日 「余市牡蠣」×平川ワイナリー「オストレア」

ぎゅっと旨味が詰まった余市町の新ブランド「余市牡蠣」と、牡蠣のために生まれた白ワイン「オストレア・テール・ド・ヨイチ 2024」のマリアージュが楽しめる1日限りのイベントです。

二〇二五年六月二十一日(土) 十時～十六時

開催場所 平川ワイナリー & 余市郡漁業協同組合

お問合せ事務局 oyster1595@gmail.com

主催: 余市牡蠣とワインまつり実行委員会 / 余市観光協会
協力: 余市町、余市郡漁業協同組合牡蠣部会

おいしいポイント

余市町の新ブランド「余市牡蠣」が食べられる！

2022年に出荷が始まった余市牡蠣は、まだ出荷量が少なく余市町内でしか食べられません。
殻がキレイで臭みがないのが特徴の余市牡蠣は、甘みが強く、旨味たっぷり。
一口サイズなのでたくさん召し上がれ！

おいしいポイント

牡蠣のために生まれた白ワイン「オストレア」が飲める！

平川ワイナリーの「オストレア・テール・ド・ヨイチ」は、牡蠣に合うような味わいに仕上げた“牡蠣のためのワイン”です。
最新ヴィンテージを余市牡蠣と一緒に楽しみいただき、相性の良さを実感してください。

おいしいポイント

余市漁協の見学&美しいブドウ畑でのイベント

余市牡蠣を生産・出荷する余市郡漁業協同組合を見学した後、平川ワイナリーに移動し、ブドウ畑で余市牡蠣、
ワイン、地元の食材を使った料理などを楽しんでいただきます。
生産者のトークセッションやヴィンヤードツアー、ワイナリー施設内部の特別公開なども！

おいしいポイント

余市町の地産&味自慢のフードをワインと一緒に

余市町の地産食材を使った料理や、人気のパン屋などが出張出店します。
平川ワイナリーの代表、平川敦雄さんによる料理とワインとのペアリングのコツも伝授します。

募集人数 160人(各部80名先着順)

参加費 1人15,000円(余市牡蠣、オストレア、その他ワイン、食事付/税込)

※20歳未満・運転手の飲酒は固くお断りいたします。

※20歳未満の方やお子様の参加は、ご家族同伴の場合のみ1人 3,000円(食事、ソフトドリンク付/税込)で承ります。

※グラスデポジット1,000円お預かりさせていただきます。

当日は、JR 余市駅と余市漁協、平川ワイナリーを周遊する無料シャトルバスが走ります。
申し込み時に余市駅を1部 10:25発、2部 11:45発を選択していただきます。

詳細は右記のQRコードからご覧ください。※会場には駐車場がありませんので、自家用車の乗り入れはお断りいたします。

申し込み先



@HIRAKAWAWINERY