報 道 資 料

令和７年(2025年) ９月30日

報道機関各位

農林水産部農務課長

高付加価値・滞在型グリーンツーリズム商品販売事業モニターツアー開催に係る取材および報道について(依頼)

函館市では，令和4年に「函館市グリーン・ツーリズム推進会議」を立ち上げ，都市部の観光地だけでなく，地域資源にあふれる農村地域の魅力を掘り起こし，農業や自然体験を通じた持続可能な農村地域活性化の取組みを進めています。

昨年度からは「Hakodate Nature Gastronomy」を核とし，農業体験・地産地消・生産者との交流を融合させた体験価値の創出を図るためのモニターツアーを実施しておりますが，今年度につきましても下記のとおり実施いたしますので取材および報道方よろしくお願いいたします。

記

１．高付加価値・滞在型グリーンツーリズム商品販売事業モニターツアー

「HAKODATE NATURE GASTRONOMY 2025」

日　　時	令和7年10月３日（金）～10月４日（土）の1泊2日
場　　所	函館市内（亀尾地域ほか）
行　　程	別紙のとおり
参 加 費	１名参加:85,000 円(税込)/2 名参加:160,000 円(税込) ※集合・解散場所の函館空港までの交通費は含まない
参加人数	6組8名予定（募集定員10名）
そ の 他	添付資料あり（モニターツアーのしおり） 募集時のプレスリリースは以下のとおり https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000129.000050855.html

担当
農林水産部　農務課
電話:0138-21-3341

HAKODATE NATURE GASTRONOMY 2025 行程

（9月30日時点最新版）

10月3日（金）

１１：２０　函館空港集合

１２：１５　**ランチ**　maison FUJIYA Hakodate　※11:50からオリエンテーション

地産地消をテーマに若きシェフがつくる素材の魅力を活かしたランチ

１４：１５　**酒蔵ツアー**　函館五稜乃蔵

54年ぶりに函館に誕生した酒蔵で杜氏による酒蔵ツアーと日本酒のお土産

１６：００　**ワイナリーツアー（見学・ワインセミナー）**　ド・モンティーユ＆北海道

ド・モンティーユ＆北海道の100年先を見据えた持続可能なワイン造りを学ぶ

１８：００　**ディナー**　ビストロ ベルヴュ（ド・モンティーユ＆北海道）

裏夜景を見ながら地元食材を使った食事とワインの特別ディナー

２０：００　終了（宿泊施設へ移動）

10月4日（土）

０９：００　**稲刈り体験**　ライスファームHINATA（市民農園亀尾ふれあいの里周辺）

鎌を使って手刈りで稲刈り体験とふっくりんこのお土産

１０：００　**汐泊川カヌー**　Hakodate Adventure Tour

亀尾地域の田んぼの水源，汐泊川で水上冒険

１３：００　**生産者とBBQランチ**　カヌー出発地周辺の特設会場

函館に暮らす生産者の話を聞きながら取れたての食材を楽しむBBQ

１４：４５　函館空港解散

※状況により時間が前後する場合がございます。

HAKODATE
NATURE
GASTRONOMY

2025.10.3 Fri～4 Sta | Hakodate Nature Gastronomy 2025　Hakodate City ,HOKKAIDO

裏表紙

HAKODATE NATURE GASTRONOMY

2025

ワインと日本酒で
まだ知らない函館をあじわう
特別な大人旅

表紙

HAKODATE

HAKODATE_GREENTOURISM

函館市のグリーンツーリズム

函館市では、昨夏フランスの世界的老舗ワイナリー「ド・モンティーユ＆北海道ワイナリー」が開所し､2021 年には 54 年ぶりに新たな酒蔵「函館五稜乃蔵」が誕生するなど､全国でも希少なワインと日本酒を核とした地域づくりが進んでいます。函館市では、2022 年より「函館市グリーン・ツーリズム推進会議」を立ち上げ、農山村エリアの非常に高品質ながらまだあまり耳目を集めていない魅力達と、上述のワインや日本酒など大注目の新たな魅力達とを掛け合わせ、来訪者の高い満足や精神的充足を実現することで農村地域の活性化に取り組んでいます。

山とつながるまち、函館。
森の恵みは川を伝い、海を育み、食の豊かさを巡らせる。
この風土で育まれた米とブドウが、酒とワインへ姿を変える。
自然と人の営みが織りなす「循環」を、
五感で感じる特別な旅へご案内します。

風のにおいや、土のあたたかさ。
稲穂が揺れる音や、発酵の現場から漂う香り。
この地でしか生まれなかった美味しさを、
まるごとあじわい尽くす２日間。

これまで知られてきた函館とは少し違う、
豊かで温かい農村地域の魅力を発見する、
心に残る旅になることでしょう。
人と自然の境界が溶けてゆくような、
他にない体験を、ぜひご一緒に。

PEOPLE OF HAKODATE

函館つるの生産組合
大槻さん

ド・モンティーユ&北海道
矢野さん

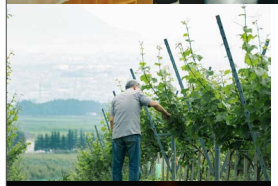
ライスファーム HINATA
日向さん

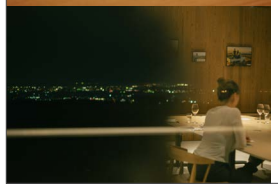
函館五稜乃蔵
森糸杜氏

Sauvage de Hakodate
佐藤さん

HAKODATE ADVENTURE TOUR
中田さん

maison FUJIYA Hakodate
山内支配人・伊藤シェフ





Day.1 10/3(fri)

11:20 函館空港集合

12:00 ランチ maison FUJIYA Hakodate
地産地消をテーマに若きシェフがつくる
素材の魅力を活かしたランチをお楽しみください。

13:30 酒蔵ツアー 函館五稜乃蔵
54年ぶりに函館に誕生した酒蔵で
杜氏による酒蔵ツアーと、日本酒のお土産付き。

16:00 ワイナリー見学 ド・モンティーユ&北海道
ド・モンティーユ&北海道のワイナリーにて、
100年先を見据えた持続可能なワイン造りを学びます。

18:00 ディナー ビストロベルヴュ
裏夜景を見ながら、食事とワインをお楽しみください。

Day.2 10/4(sat)

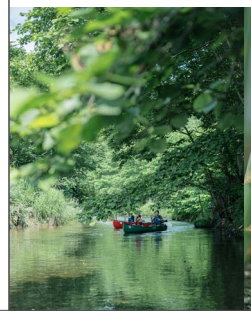
09:30 稲刈り体験 ライスファームHINATA
鎌を使って手刈りで稲刈り体験。
道南生まれ・道南育ちの食用米ふっくりんこのお土産付き。

11:00 汐泊川カヌー Hakodate Adventure Tour
水上冒険に出かけます。カヌーに乗ることで得られる、
水・自然との一体感を感じていただきます。

13:00 生産者とBBQランチ
函館に暮らす生産者のお話を聞きながら、
採れたての食材を楽しむBBQをお楽しみください。

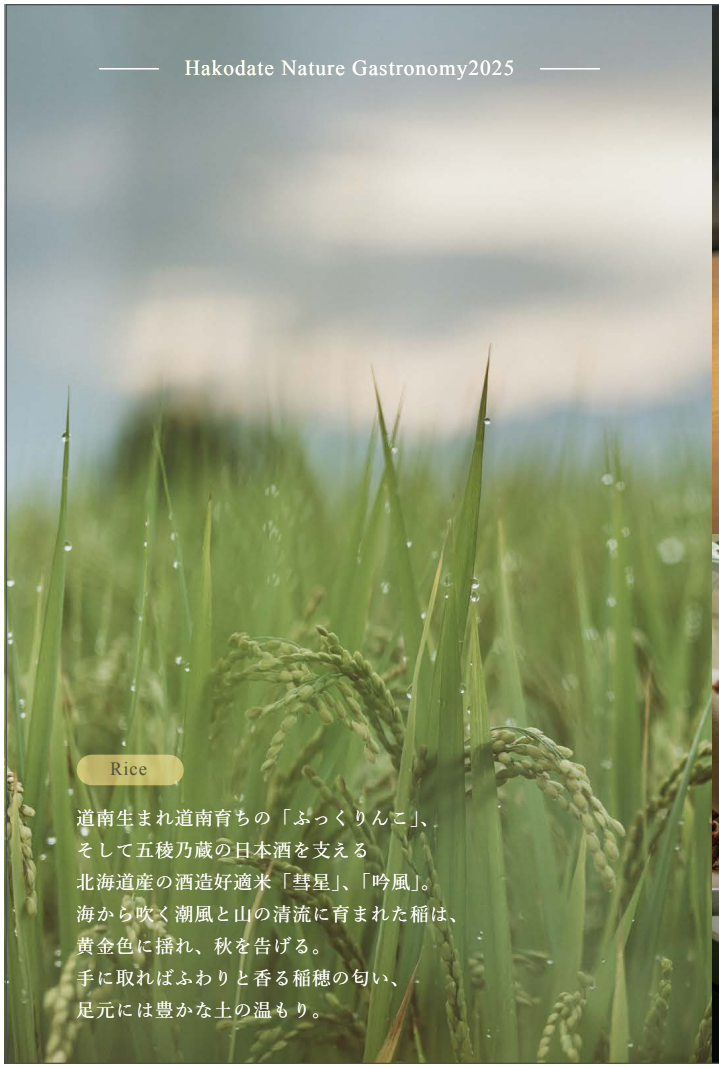
15:00 函館空港解散

※状況により内容が変更になる場合がございます。



HAKODATE FOOD

Hakodate Nature Gastronomy2025



Rice

道南生まれ道南育ちの「ふっくりんこ」、
そして五稜乃蔵の日本酒を支える
北海道産の酒造好適米「彗星」、「吟風」。
海から吹く潮風と山の清流に育まれた稲は、
黄金色に揺れ、秋を告げる。
手に取ればふわりと香る稲穂の匂い、
足元には豊かな土の温もり。

Wine

100 年先を見据えた
ワイン造りの哲学にふれ、
ブルゴーニュの匠による
テイスティングセミナーや
葡萄畑からの夜景とともにあじわうディナー

Gibier

函館近郊で捕獲された
安心・安全・高品質な
天然エゾシカのブランド肉「函鹿」。

Sake

函館に 54 年ぶりに誕生した
酒蔵「函館五稜乃蔵」。
蔵を案内してくれるのは、
若手の蔵人を育てながら、
伝統と革新のあいだで
新しい酒づくりに挑む現代の杜氏。

Asparagus

海に守られ、土に育まれる。津軽海峡をのぞむ丘の上。
この地で、昆布やホタテの恵みを受けて育つ
春の時期にしか食べられない
函館ブランドアスパラガス「海の神」
来春はぜひご賞味ください。

Shiodomari River

亀尾エリアの水田の源・汐泊川を、
カヌーでゆっくりと漕ぎ出すひととき。
水面に映る緑、鳥の声、そして風が頬をかすめるたびに、
自然と身体のリズムが調和していくような感覚。

海へと繋がる、農村エリアで丁寧に守られた風景をあじわう。
この川もまた、函館の“食”を育む命の流れであることに、
そっと気づかされる、そんな体験です。
運が良ければ遡上する鮭に出会えるかも。

INFOMATION

▶ご旅行中の緊急連絡先

080-4004-4090（相原）

▶宿泊場所

函館湯の川温泉 海と灯

住所：〒042-0932 北海道函館市湯川町 3-9-20
TEL：0138-57-5390

▶企画・実施

株式会社さとゆめ

東京都知事登録旅行業第 2-8219 号

（一社）日本旅行業協会正会員
東京都千代田区九段南 3-4-5 ビラ・アペックス市ヶ谷 801

aihara@satoyume.com

https://satoyume.com/

担当： 相原

北海道函館市からの委託を受け、実施します。

一般財団法人地域総合整備財団（ふるさと財団）
令和 7 年度地域再生マネージャー事業採択事業