

TOKACHI 十勝フード&ワインフェスティバル in横浜2026 FOOD & WINE FESTIVAL in YOKOHAMA 2026

2026年2月21日[土] 17:30開場 18:00-20:00

ローズホテル横浜 ザ・グランドローズボールルーム

神奈川県横浜市中区山下町77 TEL045-681-3311

参加料：¥22,000(お一人様) 定員：220名

北海道 十勝産のワイン&チーズ
十勝産小麦のパン・十勝和牛
生産者と一緒に、とちのぜんぶを味わう
食の祭典



主催：十勝フード&ワインフェスティバルin横浜実行委員会

後援：北海道ワインアカデミー名誉校長田辺由美、株式会社横浜君嶋屋 代表取締役 君嶋 哲至、一般社団法人ワインアンドスピリッツ文化協会、北海道ワイナリー協会、一般社団法人OIV登録品種協議会、NPO法人チーズプロフェッショナル協会、一般社団法人日本チーズ協会、北海道十勝総合振興局、ローズホテル横浜、重慶飯店

TOKACHI 十勝フード&ワインフェスティバル in横浜2026

FOOD & WINE FESTIVAL in YOKOHAMA 2026

北海道・十勝産のワイン、チーズ
パン、和牛、農産物
飲んで、食べて、語って
十勝の恵みを五感で味わう一日

十勝産のワイン

十勝産ワイン、5ワイナリー・20銘柄が勢ぞろい!

OIV(国際ブドウ・ワイン機構)登録品種である「山幸」をはじめ十勝の伝統品種「清見」、注目の「清舞」のぶどう生産者の個性が際立つワインまで多彩にラインナップ。寒冷地・十勝が育んだ唯一無二の風味をぜひ飲み比べでお楽しみください。

寒冷地での新品種を求めて60年の歴史「十勝ワイン」
完全無農薬の「相澤ワイナリー」
農業人の夢を実現させる「めむろワイナリー」
清見で「清見」を育てる「十勝まきばの家ワイナリー」
有機認定の新星「十勝が丘ワイナリー」

いろいろな山幸のワインをご紹介します



OIV(国際ブドウ・ワイン機構)登録品種「山幸」ワイン



北海道ワインアカデミー
名誉校長 田辺由美氏

十勝産小麦のパン

毎日食べるパンだからこそ、素材にこだわりを!

十勝産の小麦から生まれるもっちりした食感と小麦の旨味。職人の手から焼き上がる国産小麦の味わいをお楽しみください。



大地の恵み

十勝和牛



北海道生まれ、十勝平野の雄大な自然環境の中で、大地の恵みと生産者の愛情を込めて育てた黒毛和牛「十勝和牛」をぜひご賞味ください。

地域団体商標番号「5443137」番

北海道・十勝を味わう

十勝で注目のフェスが横浜に初上陸!

生産者が集い、造り手の声を直接お届けします!

チーズ王国・十勝

十勝でチーズ作りがスタートし50年。今や30のチーズ工房が点在し、生乳や製法にこだわった100種類を超えるナチュラルチーズが生まれています。

チーズをアートに!新しい文化&日本初GI認定チーズ
20種類以上の十勝産チーズを巨大プラトーに!日本で唯一の共同熟成庫で熟成した日本初GI登録チーズ「十勝ラクレットモールウォッシュ」を十勝産食材にかけて存分にお楽しみ下さい!



フロマジェ 長原ちさと
◆TOYO Cheese Factory 取締役
◆世界最優秀フロマジェコンクール
2021年第3位

十勝フード&ワインフェスティバル実行委員会



とちち果実酒研究会
会長 林 秀康



十勝ナチュラルチーズ協議会
会長 赤部順哉



十勝和牛振興協議会
肥育部会長 小倉修二



とちちパンの会
会長 杉山雅則

参加は下記からお申し込みください

お申込みフォーム



2025年12月15日
受付開始

〈日時〉 2026年2月21日[土]
17:30開場 18:00-20:00

〈会場〉 ローズホテル横浜

〈お問合せ〉 tokachi.fwf@gmail.com
担当:中林

主催:十勝フード&ワインフェスティバル実行委員会/主管:とちち果実酒研究会/事務局:帯広市西22条北2-23-9/(一社)とちち地域活性化支援機構内