

700本
限定

札幌丘珠空港×さっぽろワイン
札幌丘珠空港80周年 記念限定ワイン

OKD Wine 2022 誕生

これまでの80年とこれからを映した特別なワイン

OKDワインは、旅行者の移動拠点として、地元住民の救難・防災拠点としてあり続けた80年への感謝と、これからさらに「わくわく」を届けたいという気持ちを表現したワインです。空港コード「OKD」を冠したポップなエチケットですが、ワインは長期熟成向きの力強く野性的な味わいです。

2020年設立の札幌市最新のワイナリー「さっぽろワイン」が、80周年の2022年産の「ヤマ・ソービニオン」でオリジナルに醸造しました。抜栓後、時間と共に味わいに変化します。最初の半分はジンギスカンやタレ味の焼き鳥などでグヒグヒ楽しみ、残りはまろやかさが増した翌日以後に道産のチーズなどとゆっくり味わうのがおススメ。

2~3年熟成すると、酸味がまろやかになりエレガントなワインに変貌しますので、複数本買って味わいの変化をお楽しみください。

[小売価格]
2,750円(税込)

札幌丘珠空港のこれから

丘珠空港の利用者数は順調に増えており、道内外を結ぶ路線も増えています。2030年を目標に滑走路を現在の1500mから1800mに延伸して、一日の飛行機の発着数を現在の2倍近くの70便、年間旅客数を約3倍の約100万人にする計画です。ソフト面でも『わくわく』を提供できるように目下企画を検討中で、OKDワインはその第1弾です。



新鋭ワイナリー「さっぽろワイン」

さっぽろワインは2020年に設立された札幌市内4番目のワイナリーです。札幌と石狩に広いぶどう畑があり、多様な品種を栽培しています。設立当初から自社ぶどう100%でワインを造り、良質なワインが評判です。



力強さと余韻が特徴の「ヤマ・ソービニオン」

「ヤマ・ソービニオン」は、日本の風土・気候に合うよう開発されたヤマブドウとカベルネ・ソービニオンの交配品種で、ヤマブドウの酸味、野性味と、カベルネ・ソービニオンの果実味、渋みを感じる、全体として力強く、余韻が長いのが特徴です。



ネットでのお買い求めは▶

1本
セット



2本
セット



店舗でのお買い求めは▶札幌丘珠空港内「スカイショップおかだま」