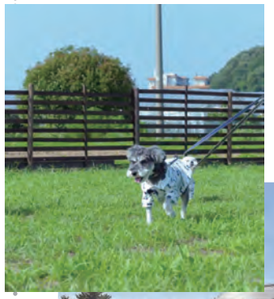
本店 TOPICS



ドッグラン、試験的にスタート！

耕作放棄地を活用して手作りのドッグランを設置しました。広さは田んぼ1枚分、小型犬が対象です。愛犬と一緒にぜひ遊びに来てください。





ウェディングフェア毎日開催中

挙式だけ、会食だけなど多様化するスタイルの中、自分たちらしいウェディングが叶う。自然光溢れる空間と美味しいお料理でアットホームな時間を。ご見学や日程相談もお気軽にどうぞ。

ウェディングサロン
Tel 076-258-0808

本店のワークショップ、ご注目ください

おなじみの農業体験や、リースづくりなど、不定期で楽しいイベントを開催しています。秋以降、本店ツアーガイドも再開予定。

こちらのサイトからご覧ください。→



●本店敷地内

イタリアンカフェぶどうの森 本店	Tel.076-258-0231
レ・トネル	Tel.076-258-0204
ラ・ヴィーニュ＆ル・バンケ	Tel.076-258-7878
洋菓子工房ぶどうの森 本店	Tel.076-258-0236
まめや金澤萬久 本店	Tel.076-258-3366
ウエディングサロン	Tel.076-258-0808
ガーデン&ファーム	Tel.076-258-0821
ぶどう園もと	Tel.076-258-0202

●イタリアンカフェぶどうの森

金沢フォーラス店	Tel.076-265-3521
イオンモールかほく店	Tel.076-289-1560

●カフェぶどうの森

ファーム金沢百番街店	Tel.076-231-5777
金沢エムザ店	Tel.076-260-1717

●レストランぶどうの森

タパス・エ・バール（金沢市本町）	Tel.076-260-4343

●まめや金澤萬久

松屋銀座店	(代)Tel.03-3567-1211
金沢百番街店	Tel.076-260-1080
香林坊大和店	(代)Tel.076-220-1111
金沢エムザ店	Tel.076-260-2457

●和食レストラン

ゆげや萬久（金沢エムザB1F）	Tel.076-224-8989

●洋菓子工房ぶどうの森

金沢百番街店	Tel.076-222-1818
イオン金沢店	Tel.076-258-7557
イオンかほく店	Tel.076-289-1560
イオンもりの里店	Tel.076-221-3117
アルプラFM大河端店	Tel.076-238-6677
イオンモール新小松店	Tel.0761-46-5809

●銀座のジンジャー

銀座本店	Tel.03-3538-5011

●カタヌキヤ

銀座本店	Tel.03-3538-5011
東京スカイツリータウンソラマチ店	Tel.03-5610-2694
エキュートエディション渋谷店	Tel.03-6434-1150

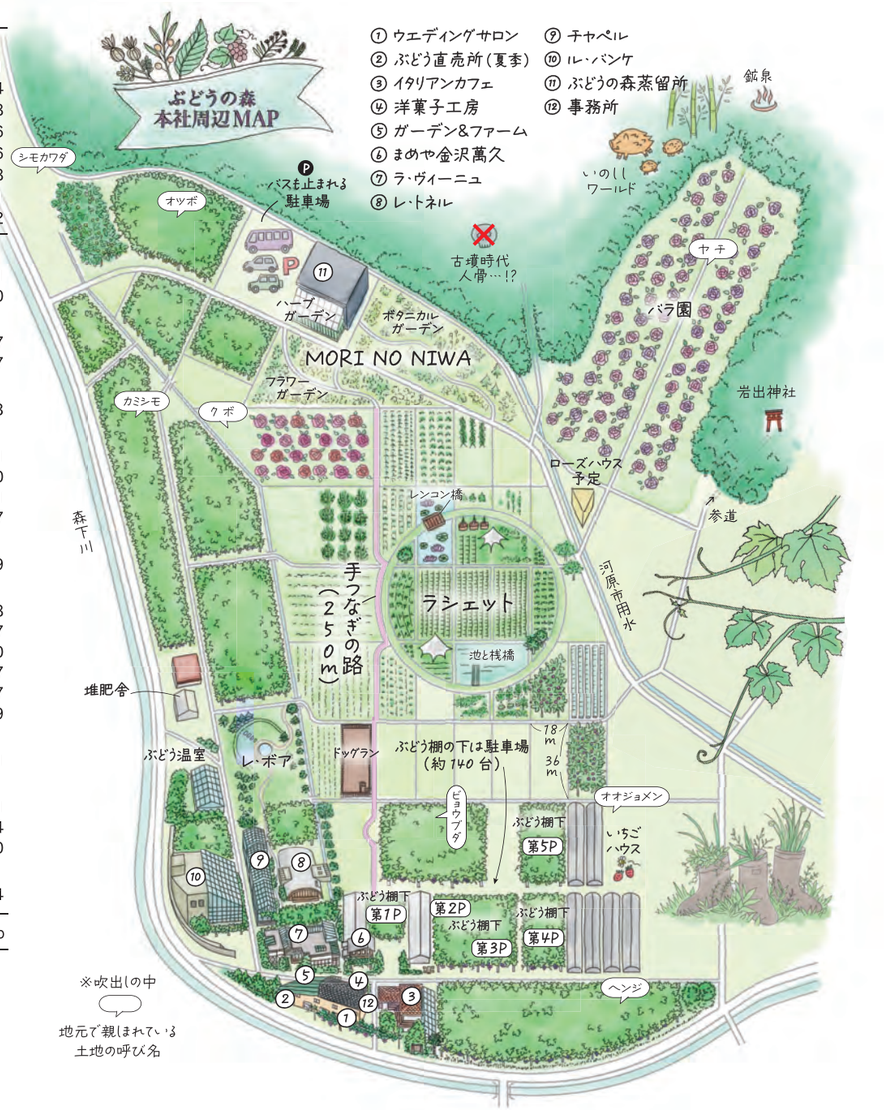
●FUQUOKKA［フクオッカ］

博多デイトス店	Tel.092-710-5574

総合オンラインショップ　https://www.budoo-shop.jp

Budoono Mori
Depuis 1982 Kanazawa

オフィシャルサイト



北金沢発・ぶどう園から
ぶどうの森 本店ジャーナルグランドメゾン 2026 VOL 16

Grande maison



ヤチの谷から届く、今年の「森のジン」への挑戦

初夏の爽やかな風が吹き抜ける6月上旬、今年の薔薇の収穫が無事に終了しました。MORI NO NIWA のシンボルのひとつともいえる「ヤチ」は、ラシェットから山手に伸びる谷のような地形で、かつては美しい棚田が広がっていた場所です。長い間耕作放棄地となっていたこの地を再生すべく、私たちが開墾の一歩を踏み出したのは3年前のこと。それから2年をかけて丁寧に定植し、現在は約1,800株ものダマスクローズが育っています。昨年は南側の畑の収量がわずかでしたが、今年はそちらが収穫の中心となり、谷全体に新しい息吹が満ちあふれる場所に育ってきています。

昨年は5月下旬から始まった収穫ですが、今年は1週間ほど前倒しで進みました。開花のピークを迎えたのは5月28日。ダマスクローズの栽培とそれを活用したものづくりを視察するため、ブルガリア大使がぶどうの森を訪れてくださった日です。当日はまさに満開。甘く高貴な香りであふれるヤチの風景を大使にご覧いただくことができ、私たちにとっても忘れられない特別な一日となりました。

そんな今年の薔薇の蒸留において、私たちは2つの新たな挑戦を行いました。ひとつは、よりピュアで豊かな香りを集めるために花びらだけを蒸留すること。そしてもうひとつは、圧倒的な鮮度を閉じ込めるために、摘み取った後にちぎった花びらをすぐに蒸留することです。この「花びらをちぎる」という作業は昨年にはなかった新しい工程であり、想像以上の手仕事が必要となります。そのため、社内だけでなく地域のみなさまにもお手伝いをいただき、たくさんの手で温かく作業を進めることができました。

私たちのクラフトジン「森のジン」は、様々な香りを調和させるブレンデッドジンです。こうして多くの人の手と愛情によって集められた薔薇の原酒は、これから他の植物の香りと組み合わされ、今年だけのプレミアムな「森のジン」としてまもなく誕生します。今年の挑戦がどのような美しい味わいとして実を結ぶのか。この「神様からの授かりもの」を、日頃から応援してくださるみなさまと一緒に享受できる日を、心から楽しみにしています。



満開のヤチをご視察されるブルガリア全権大使。忘れられない特別な一日となりました。



摘みたての薔薇集まる温室（ハーブガーデン）は、甘く濃厚な香りで満たされます。



ピュアな香りを集めるため、人の手で一つずつ丁寧に花びらだけをちぎっていきます。

ぶどうの森・本店 ぶどうの季節の楽しみ方 10選

ぶどうの森といえば、ぶどう。旬の時期だからこその魅力をお楽しみください。



1 圧巻！ ぶどう棚の風景　本店全体

一面に広がるみずみずしい緑の天井がなんと駐車場にも！木漏れ日とぶどうの甘い香りに包まれる、ぶどうの森でしか味わえない特別な絶景が広がります。

夏季限定

2 直売所がオープン

ブドウ園もと

敷地内で栽培する50以上の品種からその時期に収穫されるものを販売。他ではなかなか出会えない貴重で希少な品種がずらりと並びます。





3 建築との融合

レ・トネル

世界的な建築家である坂茂（ばんしげる）氏が設計した温室レストラン。店内に広がるぶどう棚と美しい建築が一体となり、ここだけの特別な食事時間を演出します。





4 ぶどうフラッペ

ガーデン&ファーム

ひんやりかき氷に爽やかなぶどうソフト、コクのある自家製ぶどうジャムのソースをたっぷりとかけた期間限定のスペシャルメニュー。
750円





5 ぶどうのパフェ

イタリアンカフェ

その日一番おすすめのぶどうを贅沢に使用。ぶどうの美味しさを引き立てるこだわりのパーツが美しくグラスを彩る、季節限定のパフェです。
2,400円





6 ぶどうの森ロール

洋菓子工房

もっちり生地で、2種のクリームと果実を包んだロールケーキ。期間限定で大粒のシャインマスカットでご用意します。
2,160円／8月8日～16日まで

7 氷菓どらやき

まめや金澤萬久

新感覚の洋風どら焼き。もっちり生地でヨーグルトクリームとシャインマスカットを1粒サンド。お渡しは冷凍だからアイス感覚でどうぞ。
数量限定 8月8日より販売

8 ぶどうの季節の満喫セット

イタリアンカフェ

ドリンク・メイン・デザートまで、ブドウ園もとのぶどうや本店の推し素材など、この季節ならではの魅力を満喫できるセット。迷ったらぜひこれを！ 5品 3,800円

9 ぶどう棚のチャペル

ウエディング

豊かなぶどう棚の緑と、あたたかな光に包まれたナチュラルなチャペル。大切なゲストに見守られながら、緑あふれる森の中で叶える特別な誓いのひととき。

10 ぶどう畑のジュース

洋菓子工房

濃厚な甘みが特徴のスチューベン種のぶどうを、丁寧に丸ごと絞ったこだわりの自家製ジュース。旬の美味しさをぎゅっと閉じ込めました。
210ml　648円



次世代のエース候補
いちじく畑 広げました

以前から栽培していたいちじくの作付面積を倍増！ 実を結ぶのは数年先ですが、今も自園の完熟いちじくを使った美味しい限定メニューをご用意しています。





いちじくと自家製ベーコン、ゴルゴンゾーラのピッツァ

イタリアンカフェ

いちじくの甘みとコク、ベーコンの堂々とした厚みと旨味、ほのかな青かびの香りが美しいバランス。後引く美味しさです。



いちじくのパック販売

ガーデン&ファーム

ぶどうの森農園で完熟した無花果を販売しています。色や形の異なる複数の品種を食べ比べられるのも魅力です。



誕生から1年 MORI NO NIWA 2026のラインナップ

新登場！ 森のジン プレミアム

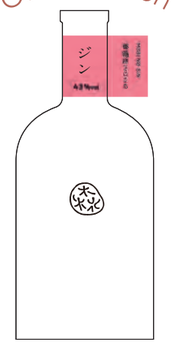
4/20 発売

森のジン 木樽 2025
［Alc.55% / 480ml］8,800円

じっくり熟成が生み出す、芳醇な香りと奥深い味わい

定番の「森のジン」をつくる工程で、香りの余韻や深みが残る部分（後留）を30種類あつめ、ブレンドして再蒸留。さらにマデラ酒の木樽でおよそ100日間寝かせました。素材がもつ奥ゆかしい香りとマデラの木樽の甘い香りが溶け合った、誕生1周年を記念する特別な逸品です。

Coming Soon





森のジン 薔薇詩（バラード） 2026
［Alc.43% / 480ml］

ぶどうの森で栽培した薔薇をボタニカルに使用したプレミアムジン。毎年、薔薇たちの声に耳を傾けながら蒸留家が紡ぐ、まるで音楽のようなクラフトジンを目指します。今年は摘みたての新鮮な薔薇の花びらのみを贅沢に蒸留。その繊細な香りを引き立てるため、柑橘やハーブを独自の配合で絶妙にブレンドしました。

レギュラーアイテム

9月以降にパッケージを一部変更！ ぽってりとしたやさしいシルエットになります。



森のジン 花庭（ハナニワ）
［Alc.43% / 480ml・240ml］

これまでの「森のジン薔薇」として親しまれたレシピですが、コンセプト「花畑から続く緑の庭」に合わせて名前を改めることに。ピュアな薔薇の香りの後につづく青い香りもお楽しみください。



森のジン 森庭（モリニワ）
［Alc.43% / 480ml・240ml］

クロモジや杉などの針葉樹をはじめ、爽やかな柑橘やハーブを使用。包み込むような柔らかい森の香りが広がります。お食事とのペアリングにも大変おすすめです。



森のジン 森庭（モリニワ）ノンアルコール
［Alc.0% / 480ml・240ml］

ソムリエの田崎真也氏からも高い評価をいただいたノンアルコールジン。クロモジや松、杉の芳醇な香りにハーブとスパイスを加え、キレのある爽快な森の空気を表現しました。

Coming Soon

ロッタ・マイヤ氏 第3弾

新・ノンアルドリンク

HARMONY
TEA SODA［Alc.0% / 220ml］

北欧テキスタイルブランド「マリメッコ」で活躍するクリエイター、ロッタ・マイヤ氏による描き下ろしイラストを使った「FLOWERS」「GARDEN」に続く第3弾として、彼女自身からのアプローチにより誕生しました。





蒸留家 福島の recommend

ソムリエでもある蒸留家の福島がお気に入りの「薔薇」「エルダーフラワー」の組み合わせに味わい深い紅茶をブレンド。それぞれの個性が調和した美しい香りと、すっきりとした中に広がる穏やかな甘みをお楽しみいただけるティーソーダです。

好評販売中　ノンアルコール

ボタニカル トニック・ウォーター

割り材はもちろん、そのままでもお楽しみいただける炭酸飲料です。

GARDEN
［Alc.0% / 220ml］756円

良質な複数の柑橘にブルーマロウ、バタフライピーなどのハーブも使用。食前に、またはお食事とご一緒に。

FLOWERS
［Alc.0% / 220ml］864円

耕作放棄地の再生地で栽培した薔薇を中心に。花束のイメージで香りを組み立てています。果実やデザートとご一緒にどうぞ。

