



人を、想う力。街を、想う力。



DMO
TOKYO / Marunouchi

2025年4月30日

報道関係各位

三菱地所株式会社
丸の内商店会
一般社団法人日本ワイナリーアワード協議会
DMO 東京丸の内

日本ワインを学び、飲み、応援する 「丸の内 日本ワイン Weeks2025」

丸の内がまちを挙げて日本ワインを応援

2025年5月29日（木）～6月18日（水）

三菱地所株式会社、丸の内商店会、一般社団法人日本ワイナリーアワード協議会、DMO 東京丸の内は、5月29日（木）～6月18日（水）の3週間、丸の内エリアにおいて、近年、海外の国際コンクールでも高い評価を得るなど、世界でも注目を集めている“日本ワイン”を学び、楽しむ多彩なイベントを展開します。

特設サイト：<https://www.marunouchi.com/lp/japanwineweeks2025/>

期間中、丸の内エリアのレストランでは、選りすぐりの日本ワインやペアリングメニューを提供するほか、醸造家を招き日本ワインについて学ぶセミナーや日本ワイナリーアワード協議会による「第8回日本ワイナリーアワード@2025」の授与式・記念パーティーの開催、さらには、“5つ星ワイナリー”とホテルのメーカーズ・ディナー、全20の日本を代表するワイナリーのワインを購入できる特別販売会等を実施。日本ワインを学び、楽しめる企画が盛りだくさんの3週間となります。



写真はイメージです

日本ワインとは？

国内で収穫されたぶどうのみを使用し、日本国内で製造された果実酒のことで、海外の原材料を用いて作られている、いわゆる国産ワインと区別するために、2018年10月30日に国税庁により制定されました。



人を、想う力。街を、想う力。



DMO
TOKYO / Marunouchi

開催概要

名称：日本ワインを学び、飲み、応援する「丸の内 日本ワイン Weeks2025」

会場：丸の内エリア各所

開催日時：2025年5月29日（木）～6月18日（水）

主催：三菱地所株式会社、丸の内商店会、一般社団法人日本ワイナリーアワード協議会、DMO 東京丸の内

協力：サントリー株式会社、メルシャン株式会社、リーデル・ジャパン、IMADEYA、ミスワイン運営本部

H P：<https://www.marunouchi.com/lp/japanwineweeks2025/>

※期間中に飲める日本ワインについては、上記サイトに掲載されている「エリア内提供ワインリスト」からご確認ください。

開催内容

●「丸の内 日本ワイン weeks 2025」オープニング・イベント

日時：5月29日（木）18:30～20:30

会場：丸ビル1階 THE FRONT ROOM テラス

・第1部 オープニング・セレモニー 18:30～18:50（17:30 メディア受付開始）

日本ワインの生産者、応援者が集まり、ショートトークの後、本 Weeks のオープニングを乾杯で祝います。

登壇者：醸造家 山崎太地氏（YAMAZAKI WINERY）

ゲスト 廣瀬俊朗氏（株式会社HIRAKU 代表取締役 元ラグビー日本代表 キャプテン）

ゲスト 下田悠氏（ミスワイン運営本部 代表）

主催代表 遠藤利三郎（日本ワイナリーアワード協議会 代表理事）

主催代表 榎林康治（三菱地所株式会社 執行役員）

・第2部 オープニング・トーク 19:00～20:30（18:40 参加者受付開始）

「日本ワインの生産地を学ぶ ～北海道三笠 1億年のモノ語り 唯一無二、三笠の大地とワインのマリアージュ～」

今、ワインの生産地として注目される北海道三笠市から、日本ワイナリーアワードで五つ星を6年連続して取得されている Yamazaki Winery の山崎太地氏と（一社）北海道三笠観光協会の下村圭氏を招き、三笠産のワインと軽食をお楽しみ頂きながら、三笠の大地とブドウづくり、ワインづくりについてのお話を伺います。

参加費：3,000円（税込） ※軽食付き

販売：チケット制（販売サイト：<https://japan-wine-weeks-opening.peatix.com>）

※チケット販売数70名に到達次第販売終了





人を、想う力。街を、想う力。



DMO
TOKYO / Marunouchi

●日本ワイン×丸の内グルメ特集 ～丸の内のお店で日本ワインを楽しもう～

期間中、丸の内エリア約 20 店舗で日本ワインを用意する他、日本ワインに合わせたペアリングメニューもお楽しみ頂けます。

日時：5月29日（木）～6月18日（水）

場所：丸の内エリア内 本特集参加店舗 [モリタ屋（丸ビル）、醍醐味（丸ビル）、Luv.Fish? 東京（新丸ビル）、天婦羅 いやさか（東京ビル TOKIA）、お好み焼 きじ（東京ビル TOKIA）、GARB 東京（丸の内仲通りビル）他]

詳細：<https://www.marunouchi.com/lp/japanwine2025pairing/>（※5月下旬オープン予定）



※写真はイメージです

●日本ワインを学べる 3 つのセミナー

①【Machi Workers 限定】リーデルのグラスで日本ワインを楽しむ会

主催：リーデル・ジャパン

協力：岩の原葡萄園

日時：6月3日（火）18:30～20:30（受付開始：18:00）

会場：丸の内二重橋ビル 6 階 DMO 東京丸の内

内容：飲み物の個性がグラス形状を決定するとの基本理念を持つ“リーデル”社のグラスで日本のワインぶどうの父“川上善兵衛”が生涯情熱を注いだ岩の原葡萄園のワインをお楽しみ頂くセミナーです。

講師：RSN Japan 株式会社 ブランド・アンバサダー/シニア グラス・エデュケーター 庄司大輔氏
株式会社岩の原葡萄園 製造部 ゼネラルマネージャー 今井圭介氏

人数：Machi Workers 登録者の内 50 名限定（抽選）

料金：5,500 円（税込）

申込：丸の内ポイントアプリ内のキャンペーンページより

Machi Workers とは？

大手町・丸の内・有楽町エリアの三菱地所のビルで働く方のためのメンバーシップ・プログラムです。

詳細：<https://www.marucard.jp/machiworkers.html>

丸の内ポイントアプリのダウンロードはこちらから：<https://www.marucard.jp/campaign/mp/pointapp/>

②シャトー・メルシャン 日本固有品種“甲州”の歴史と変遷

日時：6月5日（木）18:30～20:30（受付開始：18:00）

会場：丸の内二重橋ビル 6 階 DMO 東京丸の内

内容：シャトー・メルシャンでは、約 40 年前に日本で初めて甲州ブドウのワインでシュール・リー製法を導入したほか、果皮の色を利用したオレンジワインの製法を日本で広め、また、甲州に含まれるさわやかな柑橘の香り成分を発見・研究、さらにはその技術を広く公開することで日本ワイン業界全体の発展に大きく寄与してきました。今回のセミナーでは約 20 年前に 3 MH という香り成分を甲州ワインから発見したシャトー・メルシャン ゼネラル・マネージャー・小林弘憲氏の解説とともに、甲州ワインのテイस्टングを実施、日本ワインの発展と甲州ワインで起きた革命を体感していただきます。

人数：50 名限定（先着）

料金：1,100 円（税込）



人を、想う力。街を、想う力。



三菱地所



DMO

TOKYO / Marunouchi

③サントリー 日本固有品種（甲州、マスカットベリーA）の価値体験セミナー

日時：6月11日（水）18:30～20:00（受付開始：18:00）

会場：丸の内二重橋ビル 6階 DMO 東京丸の内

内容：「日本ワインって最近よく聞くけど、国産ワインと何が違うの？」

本セミナーは、ビギナーズセミナーとして日本ワインとその基本品種を学んでいただき、テイスティングの基本を体感することで日本ワインの魅力を感じていただく体験型セミナーです。日本ワイン市場及び、日本ワインにとって大事な品種である日本固有品種の甲州やマスカット・ベリーAを中心にご理解いただきながら、サントリー登美の丘ワイナリーや塩尻ワイナリーで醸造された「登美の丘甲州」「塩尻メルロ」も含めた赤ワイン3種・白ワイン3種をテイスティングいただくセミナーです。

人数：先着 50 名様

料金：4,000 円（税込）

●第8回日本ワイナリーアワード®2025 授賞式・記念パーティー

主催：一般社団法人日本ワイナリーアワード協議会（JWA）

日時：6月9日（月）17:00～ 第1部授賞式 18:00～第2部 記念パーティー

会場：東京會館 7F ロイヤル

国際的にも評価の高まる日本ワインの作り手たちを讃えるため、2018年にスタートした日本ワイナリーアワード。今年で8回目となります。「5つ星」「4つ星」「3つ星」「コニサーズ」といった各賞を発表・授与ののち、記念パーティーを開催します。パーティーでは日本を代表する「5つ星」ワイナリーのワインを一度に味わえ、作り手とも交流できるまたとない機会となります。※記念パーティーのチケットの販売等、詳細については同協議会公式 WEB サイトや Facebook で順次案内予定

日本ワイナリーアワード®とは？

ワイン単体ではなく、良いワインを生み出すテロワール（気候風土）と作り手を讃える賞です。

消費者に一番近い立場にいるプロフェッショナルが、世界中のワインを知った上で「この日本ワインなら胸を張ってお客様におすすめできる」と評価したワイナリーに贈られます。一般社団法人日本ワイナリーアワード協議会により毎年6月に表彰が行われ、2025年で8回目。2024年度のアワード受賞ワイナリーはこちら↓

<https://www.japan-winery-award.jp/>

●山崎ワイナリー×「ザ・ペニンシュラ東京」メーカーズ・スペシャル・ディナー

日本ワイナリーアワードで、6年連続で最高の5つ星を受賞、広大な北海道の石狩川流域の丘陵地で夕陽を存分に浴びた自社栽培のブドウから丁寧にワイン造りを行う山崎ワイナリーと、伝統的な広東料理を提供するザ・ペニンシュラ東京、ハイフンテラスによる一夜限りの饗宴。暖かな果実味のワインと北海道の食材でご用意する広東料理、そして、山崎ワイナリーの山崎大地氏と三笠市の下村圭氏によるワイン造りのお話をお楽しみいただけます。

日時：6月10日（火）18:30 受付開始 19:00 開会

会場：ザ・ペニンシュラ東京 24F ザ・スカイルーム

料金：39,800 円(税込)

定員：24 名

お申し込みの詳細は後日、ザ・ペニンシュラ東京よりご案内の予定です。

●ラグジュアリーホテルで日本ワインを楽しもう

期間中、帝国ホテル 東京、シャングリ・ラ 東京で日本ワインをグラスでお楽しみいただけます。

① 帝国ホテル 東京では日本ワインの中でも特に生産量が少ない以下のワイナリーのワインをお楽しみいただけます。

会場：帝国ホテル 東京 本館 1階 The Rendez-Vous AWA（ランデブーAWA）

・白ワイン Ostrea 2023 / HIRAKAWA ワイナリー

・赤ワイン Domaine Mie Ikeno

② シャングリ・ラ 東京では、日本各地で生産された、産地ごとの特徴の異なる、個性豊かなワインを幅広くラインアップしています。丸の内 日本ワイン Weeks 期間中は、特別に日本ワインのグラスメニューをすべてのレストランで用意します。



人を、想う力。街を、想う力。



三菱地所



DMO

TOKYO / Marunouchi

●日本ワイン特別販売会 ～日本ワインを自宅で楽しもう～

日時：6月9日（月）16:00～21:00

会場：丸ビル地下1階 マルチカ特設販売会場

内容：日本ワイナリーアワード5つ星受賞ワイナリーをはじめとする、日本を代表する全20ワイナリーの日本ワインを揃え、販売します。

<取り扱いワイナリー>

ドメヌ・タカヒコ（※）、有限会社山崎ワイナリー、10Rワイナリー上幌ワイン、株式会社ル・レーヴ・ワイナリー、モンガク谷ワイナリー、株式会社キャメルファーム、千歳ワイナリー、有限会社酒井ワイナリー、株式会社高畠ワイナリー、有限会社タケダワイナリー、小布施ワイナリー株式会社、勝沼醸造株式会社、Kisvinワイナリー、サントリー株式会社、メルシャン株式会社、株式会社ダイヤモンド酒造、中央葡萄酒株式会社、丸藤葡萄酒工業株式会社、マンズワイン株式会社、安心院葡萄酒工房、

※尚、ドメヌ・タカヒコのワインは他のワインを購入された方でご希望される方による抽選販売となります。

●Tokyo After Dark in Marunouchi 日本ワイン×DJイベント

日時：6月18日（水）19:00～

会場：新丸ビル7F 丸の内ハウス テラスエリア

内容：丸の内 日本ワイン Weeks2025 のフィナーレを飾るナイトイベント。

新丸ビル7階丸の内ハウスの屋外テラスで日本ワインを片手に音楽を楽しむDJイベントです。

詳細は後日、ご案内。

報道関係の方のお問合せ先：三菱地所 広報部

電話 03-3287-5200

お問い合わせフォーム <https://a99cf892.form.kintoneapp.com/public/enquete>