



人を、想う力。街を、想う力。



2025 年 10 月 10 日

関係各位

三菱地所株式会社
一般社団法人日本ワイナリーアワード協議会

日本ワインを学び、飲み、応援する 「丸の内 日本ワインで乾杯の日® & Weeks 2025」 ～今回は新進気鋭の造り手に注目～

2025 年 10 月 27 日（月）～10 月 31 日（金）

三菱地所株式会社、一般社団法人日本ワイナリーアワード協議会は、日本ワインで乾杯の日®（10 月 30 日）前後の 1 週間（10 月 27 日（月）～10 月 31 日（金））、丸の内において、日本ワインを学び、飲み、応援する多彩なイベントを展開します。



特設サイト：https://www.marunouchi.com/lp/japanwineweek2025_autumn/

初日の 10 月 27 日（月）には「丸の内 日本ワインで乾杯の日®イベント」として、日本ワイン※の生産者、関係省庁、関係自治体、業界関係者の皆様にお集まりいただき、丸ビルで応援セレモニー・試飲会を行うほか、翌日より日本ワインを学び楽しむ各種サロンや日本ワインの特別販売会を開催します。

※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その定義が 2015 年 10 月に国税庁により定められ 2018 年 10 月 30 日から適用されています。



（日本ワインで乾杯の日®昨年の様子）



人を、想う力。街を、想う力。



開催内容

●「丸の内 日本ワインで乾杯の日®イベント」

日時：10月27日（月）18:30～20:00

会場：丸ビル1階 THE FRONT ROOM テラス

主催：一般社団法人日本ワイナリーアワード協議会、三菱地所株式会社

協力：日本航空株式会社

・第1部 **応援セレモニー** 18:30～19:00（18:00 メディア受付開始）

日本ワインの生産者、関係省庁、関係自治体、業界関係者が一堂に会し、主催、ご来賓の挨拶の後、本年6月の第8回日本ワイナリーアワード®で JAL 賞受賞の新進気鋭のワイナリー3社によるトークセッションを予定しています。

地域創生の核にもなりつつある若きワイナリーの魅力ある栽培家・醸造家が登場します。ご期待ください。

最後は、日本ワインの生産者・生産地をリスペクトして、会場の皆さまと共に「日本ワインで乾杯！」とグラスを掲げます。

主な来場予定者：

主催代表 榎林康治 （三菱地所株式会社 執行役員）

主催代表 遠藤利三郎 （日本ワイナリーアワード協議会 審議委員長）

生産者 日本ワイナリーアワード 5つ星ワイナリーから（敬称略、順不同）

高畠ワイナリー（山形県）、勝沼醸造（山梨県）、機山洋酒（山梨県）、

サントリー登美の丘ワイナリー（山梨県）、シャトーメルシャン（山梨県）、ダイヤモンド酒造（山梨県）、

マンズワイン（山梨県）、安心院葡萄酒工房（大分県）

日本ワイナリーアワード JAL 賞ワイナリーから

めむろワイナリー（北海道）、ハイディワイナリー（石川県）、木谷ワイン（奈良県）

・第2部 **試飲会** 19:00～20:30（18:40 参加者受付開始）

日本ワイナリーアワード5つ星受賞ワイナリー並びに JAL 賞受賞のワイナリーから全40銘柄以上の多彩なワインをお楽しみ頂くと共に、その生産者の方々と直接お話しができる希少な試飲会です。日本ワインの美味しい秘密を探ってみませんか？

参加費：5,000円（税込） ※軽食付き

販 売：チケット制（販売サイト：<https://kanpainohi2025.peatix.com>）

※チケット販売数 80名

トークセッション登壇者

めむろワイナリー株式会社（北海道）代表取締役 尾藤光一氏

北海道十勝・芽室町のブドウ農家が設立。畑ごとに仕込みを分け、個性を引き出す「畑ごとのワイン」が特徴。地域と連携し土地ならではの味わいを追求。

OIV(国際ブドウ・ワイン機構)に登録された日本固有のブドウ品種「山幸」の品質向上につとめている。



ハイディワイナリー（石川県）ソムリエ 山下恵理氏

奥能登・輪島の海に近い立地を活かし、海風やミネラル感を表現する“海のワイン”を醸造。少量生産ながら丁寧な造りで、日本ワインコンクール金賞も受賞。

昨年の能登半島地震で大きな被害を受け、また、豪雨災害を受ける中でも、栽培や醸造に取り組み、地元と共に復興に尽力している。



木谷ワイン（奈良県）木谷一登氏

奈良初のワイナリーとして2022年に自社醸造を開始。奈良県産ブドウを中心に自然栽培を行い、無添加や地産地消にこだわるナチュラル志向のワインを展開。

フランスでの初の試飲会「サロン・デ・ヴァン・ジャポネ」にも参加。輸出にも取り組んでいる。





人を、想う力。街を、想う力。



●日本ワインを学び楽しむ 3つのサロン

①日本ワインって面白い！

～新しい生産者による日本ワインの取り組みと挑戦～

主 催：一般社団法人日本ワイナリーアワード協議会、三菱地所株式会社

日 時：10月28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：今回は、日本ワインの楽しさ、先進性、海外輸出の取り組みなどを知っていただくために、新しい取り組みをしているワイナリーから3人の造り手の方に登壇いただき、日本ワインの今とこれからの、試飲を交えながら、楽しくお話いただきます。最近広がりを見せている醸しのオレンジワインや栃木で造るマスカット・ベリーA、福島県産ブドウで造ったシャルドネなど、各ワイナリーのイチオシワインが揃います。
会の後半には、日本ワイナリーアワード受賞のワインの自由試飲もございますので、多彩な日本ワインをお楽しみいただけます。ファシリテータは、遠藤利三郎氏。

定 員：45 名

料 金：一般 3,500 円（税込）

Machi Workers※登録者 2,000 円（税込）

（申込サイト：<https://japanww2025-seminar1028.peatix.com>）

登壇者：葡蔵人～BookRoad 須合美智子氏

醸造家／サロン・デ・ヴァン・ジャポネ主宰 岩崎元気氏

吾妻山麓醸造所 牧野修治氏

※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/>

登壇者プロフィール

葡蔵人～BookRoad

須合美智子氏

御徒町駅から徒歩 5 分。東京でワインを醸造する都市型ワイナリー。

ダイニングバーを併設し、食事と共に気軽に飲めるワインを提供。

「ワインは難しいものじゃない、楽しんで欲しい」をモットーに、

料理を描いたユニークなラベルも人気。



岩崎元気氏

フランス国家認定醸造士（エノログ）。栃木のワインを世界へ発信すべく活動中。

2023 年にはブルゴーニュで日本ワイン試飲会「サロン・デ・ヴァン・ジャポネ」を

初開催し、2025 年に第 2 回を実施。輸出支援にも取り組みつつ、現在は

自社ワイナリーの設立に向けて準備中。



吾妻山麓醸造所

牧野修治氏

仙台市出身。カルフォルニア大学 ディヴィス校にてワイン用ブドウ栽培および

ワイン醸造について学ぶ。帰国後は山梨のワイナリーにて、栽培・醸造・販売などを

経験し、2021 年 株式会社吾妻山麓醸造所 栽培・醸造責任者、2024 年

5 月より代表就任。震災後の復興や地元との繋がりを大切にしたい。





人を、想う力。街を、想う力。



②20代～30代大歓迎！

丸の内で楽しむ、知っていると差がつく日本ワインテイスティング

Presented by Sakura Award

日時：10月29日（水）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：日本の女性ワイン専門家が審査する世界最大規模の国際ワインコンペティション「サクラアワード」は、2014年に誕生し、来年で第13回を迎えます。

近年は数多くの日本ワインが上位メダルを受賞し、その注目度は国内にとどまらず、世界へと広がりを見せています。

このたび、丸の内の夜にサクラアワード受賞ワインを味わえる特別イベントを開催いたします。

いつもの食事やおつまみとのペアリングを通して、日本ワインをより身近に感じていただけるよう、当日は会場のあるビルの地下1階「焼き鳥松元」より、とっておきの一皿を用意。これからワインを知りたい方、ワイン初心者の方も大歓迎です。

さらに、当日はサクラアワード受賞ワインが当たる抽選会も実施。

サクラアワードを通じて、日本ワインの魅力を五感で味わいながら、新しいワインとの出会いを体験してみませんか？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。

定員：45名

料金：2,000円（税込）

（申込サイト：<https://peatix.com/event/4596105/view>）

③巨峰とパンとナチュラルワイン

Produced by Metro min. & Aperture Farm and Winery

日時：10月31日（金）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

定員：40名

料金：3,000円（税込）

（申込サイト：<https://www.ozmall.co.jp/especial/gourmet/43889/>）



内容：雑誌「メトロミニッツ」の編集部が、長野県東御市の注目のワイナリー「Aperture Farm and Winery（アパチャーファーム＆ワイナリー）」の畑に通り、ブドウを育て、収穫、醸造をした限定コラボワインを味わえるイベントを開催します。

セミナーでは、ワインの原料となるブドウ「巨峰」を実際に食べて、巨峰からできたワインを飲みながら、1粒のブドウからどうやってナチュラルワインが造られるのか？をお話します。

その後、メトロミニッツ×アパチャーファーム＆ワイナリーの限定コラボワイン「日々」と「きざし」を各1杯ずつご提供。これらワインと共にポワン・エ・リーニュのパン8種類をお楽しみいただきます。（ワインはキャッシュオンにておかわり可能です）



人を、想う力。街を、想う力。



セミナー登壇者

Aperture Farm and Winery 栽培醸造家 田辺良氏

カメラマンや酒飯店などを経て、日本ワインの注目産地・長野県東御市へ移住。
2022 年に Aperture Farm and Winery を設立。
巨峰のワインは国内だけでなく世界 8 カ国へ輸出されている。



メトロミニッツ編集部 松島千冬氏

ワインエキスパート・エクセレンスの資格を持つ、メトロミニッツ
編集部のお酒担当。2021 年より毎年、日本ワイン特集を制作。
造り手取材し「日本ワインの現在地」を伝え続けている



●日本ワイン特別販売会

～日本を代表する、注目の若手を含めた 16 のワイナリーの商品をラインナップ～

日時：10 月 31 日（金）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：北海道から九州まで、日本各地の人気生産者のワインが丸の内に集結。普段は店頭に並ぶことのない希少な小規模ワイナリーのワインや、話題沸騰の新鋭ワイナリーをご紹介します。

<取り扱いワイナリー（予定）>

Domaine Bless（ドメヌ・ブレス）、平川ワイナリー、北海道中央葡萄酒千歳ワイナリー、
DUE PUNTI（デュエ・ブンティ）、グランポレール、ベルウッドヴィンヤードワイナリー、せんきん、
Vin de la bocchi farm & winery（ヴァン・ド・ラ・ボッチ）、シャトー酒折、ドメヌ ミエ・イケノ、
98wines、Kisvin Winery（キスヴィン ワイナリー）、ドメヌ・デ・テンゲイジ、
Domaine KOSEI（ドメヌ・コーセイ）、丹波ワイン、都農ワイン

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>