

2026 年 10 月 9 日

報道関係各位

三菱地所株式会社

日本ワインを学び、飲み、応援する 「丸の内 日本ワイン Weeks 2026」開催 ～日本ワインと食のペアリングや造り手との交流など、多彩な体験を丸の内～

開催日時：2026 年 10 月 21 日（水）～11 月 8 日（日）／開催場所：丸の内エリア各所

三菱地所株式会社は、2026 年 10 月 21 日（水）～11 月 8 日（日）の期間、丸の内エリア（大手町・丸の内・有楽町）各所において、日本ワインを学び、飲み、応援するイベント「丸の内 日本ワイン Weeks 2026」を開催します。

* 特設ページ：<https://www.ozmall.co.jp/gourmet/wine/46588/>

本イベントでは、ワイン初心者から愛好家まで、幅広い方に日本ワインの魅力を体感いただける多彩な企画を展開します。「日本ワインで乾杯の日[®]」に合わせ、日本ワイナリーアワード[®]2026 の 5 つ星受賞ワイナリーなどが集う試飲会を実施するほか、日本ワインに関わる様々なプレイヤーを迎えたセミナーを開催します。

さらに、日本各地から選りすぐったワインの特別販売会や、丸の内エリアの飲食店で日本ワインと秋の味覚を楽しめるグルメ企画も実施。約 3 週間にわたって、造り手の思いや産地の風土に触れながら、日本ワインの奥深さと新たな楽しみ方を発見していただけます。三菱地所は、本イベントを通じて日本ワインの作り手と丸の内エリアで働く方々との接点を創出し、日本ワインとその魅力発信を応援します。



<本イベントに関する一般の方からのお問い合わせ先>

丸の内コールセンター TEL:03-5218-5100 (11:00～21:00)

※但し、日曜・祝日は 20:00 まで(連休の場合は最終日のみ 20:00 まで)

「丸の内 日本ワイン Weeks 2026」開催概要

名 称: 丸の内 日本ワイン Weeks 2026
開催期間: 2026 年 10 月 21 日 (水) ～11 月 8 日 (日)
会 場: 丸の内エリア各所
主 催: 三菱地所株式会社
特別協力: 一般社団法人日本ワイナリーアワード協議会
協 力: RSN Japan 株式会社 (リーデル)
特設サイト: <https://www.ozmall.co.jp/gourmet/wine/46588/>
 ※各イベントの内容、開催時間、定員、参加方法等は変更となる場合があります。
 ※個別企画の主催・協力者は、各企画の概要よりご確認いただけます。



「日本ワインで乾杯の日®」イベント& 試飲会

一般社団法人日本ワイナリーアワード協議会と三菱地所株式会社は、「日本ワイン」の記念日に合わせたイベント「日本ワインで乾杯の日®」を開催します。第 1 部では乾杯の日セレモニー、第 2 部では、日本ワイナリーアワード®2026 の 5 つ星受賞ワイナリーなどによる試飲会を実施。全国各地から来場する生産者との交流もお楽しみいただけます。



日 時: 2026 年 10 月 30 日 (金) 18:30～20:30
会 場: 丸ビル 1 階 THE FRONT ROOM (貸し切り)
定 員: 60 名 (先着順)
参 加 費: 5,000 円 (税込)
販売サイト: [イベント申込ページ](#)
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: RSN Japan 株式会社 (リーデル)、日本航空株式会社

<当日試飲いただける日本ワイナリーアワード®2026／5 つ星 受賞ワイナリー>

地域	ワイナリー
北海道	ドメヌ・タカヒコ、山崎ワイナリー
山形県	酒井ワイナリー、高畠ワイナリー、タケダワイナリー
山梨県	勝沼醸造、機山洋酒工業、KISVIN ワイナリー、98WINEs、サントリー登美の丘ワイナリー、シャトー・メルシャン、ダイヤモンド酒造、中央葡萄酒、丸藤葡萄酒工業、マンズワイン
長野県	小布施ワイナリー、Kido ワイナリー
大分県	安心院葡萄酒工房

<当日試飲いただける日本ワイナリーアワード®2026／JAL 賞 受賞ワイナリー>

地域	ワイナリー
宮城県	南三陸ワイナリー
山形県	ベルウッドヴィンヤードワイナリー

※出展ワイナリーおよび試飲銘柄は変更となる場合があります。

日本ワインの魅力を体験する 5 つのセミナー

①日本生まれの白ワイン「甲州」と和食のペアリング体験

日本を代表する白ぶどう品種「甲州」と和食の相性を、学びながら実際に味わう体験型セミナーです。サントリー株式会社のシニアスペシャリスト・柳原 亮氏が、日本固有品種「甲州」の特徴と日本ワインの現在地を解説。日本ワインブランド「SUNTORY FROM FARM」の甲州ワインと、焼き鳥など身近な和食とのペアリングを通じて、甲州ワインの魅力を体感いただきます。

日 時: 2026 年 10 月 22 日 (木) 18:30~20:00
会 場: DMO 東京丸の内 (丸の内二重橋ビル 6 階)
定 員: 45 名 (先着順)
参 加 費: 3,500 円 (税込)
販売サイト: [Peatix 申込ページ](#)
主 催: サントリー株式会社



柳原 亮氏

サントリー株式会社 マーケティング本部
ワイン部 シニアスペシャリスト

②日本ワインと国産ジビエを楽しむ一夜

シャトー・メルシャンのワイン 4 種と、国産ジビエを使用したフィンガーフードを含む 5 品とのペアリングを楽しむセミナーです。第 1 部では、メルシャン株式会社 エグゼクティブ・ワインメーカーの安蔵 光弘氏と、一般社団法人日本ジビエ振興協会 代表理事であり、「オーベルジュ・エスポワール」オーナーシェフの藤木 徳彦氏が登壇。日本ワインとジビエの魅力や相性、それぞれの個性を活かした楽しみ方について解説します。第 2 部では、丸の内エリアで働く若手コミュニティ「URBAN CANVAS」のメンバーであり、自ら狩猟にも取り組む青山 由梨奈氏を迎え、日本ワインとジビエをより身近に楽しむライフスタイルとその魅力について語るトークセッションを実施します。

日 時: 2026 年 10 月 29 日 (木) 18:30~20:00 (18:00 受付開始)
会 場: DMO 東京丸の内 (丸の内二重橋ビル 6 階)
定 員: 45 名 (先着順)
参 加 費: 4,000 円 (税込)
販売サイト: [シャトー・メルシャン販売ページ](#)
主 催: メルシャン株式会社



安蔵 光弘氏
メルシャン
エグゼクティブ・ワインメーカー



藤木 徳彦氏
オーベルジュ・エスポワール
オーナーシェフ/
日本ジビエ振興協会
代表理事



青山 由梨奈氏
大丸有 U35
コミュニティメンバー/
丸の内ジビエ女子

③日本ワインと楽しむ新しい暮らし ～地域と都市の未来を語る「ワイナリー×アーバンファーマーミング」～

日本ワインを切り口に、地域と都市をつなぐ新しい暮らしのあり方を考えるトークセッションと試飲会を開催します。第 1 部では、北海道三笠市の山崎ワイナリーから山崎 太地氏、三笠市 産業政策推進部 商工観光課の下村 圭氏、東京都江東区の深川ワイナリーから宮田 貴子氏、都市型農業を推進する株式会社プランティオの芹澤 孝悦氏が登壇。ワイン造りや農業の魅力に加え、地域と都市をつなぐこれからの暮らしやコミュニティのあり方について語ります。第 2 部では、日本ワインの試飲会を実施。造り手との交流を通じて、ワインの味わいはもちろん、産地の風土や造り手の想いにも触れていただけます。



日 時: 2026 年 11 月 4 日 (水) 18:30~20:30 (18:15 受付開始)
会 場: DMO 東京丸の内 (丸の内二重橋ビル 6 階)
定 員: 45 名 (先着順)
参 加 費: 一般: 3,500 円 (税込)、MARUNOUCHI WORKERS 会員: 2,000 円 (税込)
販売サイト: [Peatix 販売ページ](#)
主 催: 一般社団法人日本ワイナリーアワード協議会



山崎 太地氏
有限会社 山崎ワイナリー
栽培家



芹澤 孝悦氏
プランティオ株式会社
代表取締役 CEO



下村 圭氏
三笠市 産業政策推進部
商工観光課 課長



宮田 貴子氏
株式会社スミージャパン/
醸造責任者

④グラスひとつでワインは変わる。驚きのテイスティング体験

ワイングラスブランド「リーデル」と、大分県の安心院葡萄酒工房による体験型セミナーです。前半は、同じワインを異なる形のグラスで飲み比べ、香りや味わいの変化を体感する「グラスエクスペリエンス」。ワインの深い知識は必要ありません。ご自身の嗅覚と味覚で、グラス形状がもたらす驚きの変化を実感してください。安心院葡萄酒工房の工房長兼ヴィンヤードマネージャー古屋浩二氏によるワインの解説を聞きながら、リーデルのブランド・アンバサダー庄司大輔氏がグラスとワインの不思議な関係を紐解きます。ワインを美味しく楽しむための、実用的なセミナーです。後半は、古屋氏を交えての試飲販売会と交流会を開催。参加者には、リーデルのグラス 1 脚をお持ち帰りいただきます。

日 時: 2026 年 11 月 5 日 (木) 18:30~20:00

会 場: DMO 東京丸の内 (丸の内二重橋ビル 6 階)

定 員: 45 名 (先着順)

参 加 費: 一般: 4,400 円 (税込)、U39: 3,300 円 (税込)

※U39特別価格はイベント開催日時点で 39 歳以下の方が対象。

参加特典: リーデルのワイングラス 1 脚

販売サイト: 一般: [一般申込ページ](#) U39: [U39 申込ページ](#)

主 催: RSN Japan 株式会社 (リーデル)



庄司 大輔氏
リーデル ブランド・アンバサダー
/ シニア・グラス・エデュケーター



古屋 浩二氏
三和酒類株式会社 執行役員/
安心院葡萄酒工房 工房長

⑤造り手×ソムリエと学ぶ 日本ワインの楽しみ方

日本ワインをテーマに発信を続けてきたフリーマガジン『メトロミニッツ』が、ワインビギナーも楽しめる体験型セミナーを開催します。第 1 部では、長野県東御市の「Aperture Farm and Winery」から栽培醸造家の田辺 良氏を迎え、ワイン用ぶどう 4 種の食べ比べと、そのぶどうから造られたワイン 4 種の先行試飲を実施。ぶどう品種ごとの個性や、ワインへと変化する過程を体感いただきます。第 2 部では、ソムリエの森本 浩基氏が登壇し、丸の内エリアの店舗による料理と日本ワインのペアリングを紹介。元『メトロミニッツ』編集部の松島 千冬氏をナビゲーターに迎え、生産者とソムリエそれぞれの視点から日本ワインの魅力をひもときます。

日 時: 2026 年 11 月 6 日 (金) 18:30~20:00 (18:00 開場)

会 場: DMO 東京丸の内 (丸の内二重橋ビル 6 階)

定 員: 45 名 (先着順)

参 加 費: 4,000 円 (税込)

販売サイト: [Peatix 申込ページ](#)

主 催: メトロミニッツ (スターツ出版株式会社)



田辺 良氏
Aperture Farm and Winery
栽培醸造家



森本 浩基氏
stand fog オーナー・ソムリエ



松島 千冬氏
元『メトロミニッツ』編集部

IMADEYA 日本ワイン Weeks POP UP STORE

日本各地の生産者と 25 年以上にわたり歩んできた酒販店「IMADEYA」が、日本ワインの特別販売会を開催します。

日本ワイナリーアワード®2026 の 5 つ星受賞ワイナリーを中心に、IMADEYA がおすすめする日本ワイン約 20 種類を販売。11 月 4 日（水）には、11 月 3 日（火・祝）に解禁される「山梨ヌーボー」も登場し、2026 年ヴィンテージのワインをいち早くお楽しみいただけます。



日 時: 2026 年 10 月 30 日（金）、11 月 4 日（水） 各日 16:00～21:00
会 場: 丸ビル地下 1 階 マルチカ特設会場
主 催: 株式会社いまでや

シャトー・メルシャン日本ワイン×ショコラのペアリング体験イベント

丸の内エリアで働く人々が、肩書きを超えて集い、新たなつながりを育むコミュニティプログラム「Marunouchi Commons」と、「丸の内 日本ワイン Weeks 2026」がコラボレーションした、ワイン初心者でも気軽に参加できる体験・交流型イベントです。

当日はウェルカムワインを片手に参加者同士の交流からスタート。第 1 部では、シャトー・メルシャンのブランド担当者を迎え、ワインの知識や専門用語を使わずに、日本ワインの楽しみ方や味わい方のポイントをレクチャーします。ワイン 3 種とショコラを自由に組み合わせながら、自分だけのお気に入りのペアリングを見つけていただけます。第 2 部では、テーブルごとにお気に入りの組み合わせとその理由を共有。最後には各テーブルが選んだおすすめペアリングを参加者全員で試飲しながら投票し、「本日の No.1 ペアリング」を決定します。ショコラと日本ワインが織りなす新たな味わいとの出会いをお楽しみいただけます。



日 時: 2026 年 10 月 27 日（火）18:30～20:00（18:00 受付開始）
会 場: Marunouchi Happ. STORE（三菱ビル 1 階）
定 員: 28 名
参 加 費: 2,000 円（税込）
販売サイト: [Peatix 申込みページ](#)
主 催: 三菱地所株式会社
協 力: メルシャン株式会社

丸の内では秋の味覚と日本ワインを楽しむ「秋のごちそうフェア」

丸の内エリアの約 30 店舗の飲食店で、日本ワインに合わせて考案したジビエ料理や秋の味覚を楽しめるグルメ企画を実施します。

また、丸の内ハウスでは、「日本ワインホッピング」を開催。各店で対象の日本ワインまたはペアリングメニューを注文した方はスタンプを 1 つゲット。店舗を回ってスタンプを集めると、グラスワインやボトルワインをプレゼントします。日本ワインとともに、季節の味覚をお楽しみいただけます。



開催期間: 2026 年 10 月 14 日（水）～11 月 8 日（日）
会 場: 丸の内エリア内の参加店舗/新丸ビル 7 階丸の内ハウス
主 催: 三菱地所株式会社

※参加店舗、提供メニュー、提供時間等の詳細は、[特設サイト](#)よりご覧いただけます。
（特設サイトは 10 月 14 日公開予定です。）



（ご参考）「日本ワイン」とは

日本国内で収穫されたぶどうのみを使用し、日本国内で醸造されたワインを「日本ワイン」と呼びます。海外産ぶどうや海外産果汁を原料とした国内製造ワインとは区別され、日本各地の気候や風土、造り手の技術や個性を反映した多様な味わいが特徴です。

北海道から九州まで全国でワイン造りが行われており、それぞれの土地ならではの個性を持つワインが生み出されています。近年は国際的なワインコンクールでも高い評価を受けるなど、日本ワインへの注目は国内外で高まっています。

＜丸の内“まちまるごとワークプレイス”構想＞

丸の内エリアの特性の一つは、135年以上にわたるまちづくりを通じてお客様や様々なステークホルダーと共に築き上げてきた「利便性と集積」です。

その特性を踏まえ、テナント企業が自社オフィスだけでは実現できないことや、

個社単独の取り組みでは実現しにくいことを「まちまるごと」でサポート、

エリア全体がプラットフォームとして機能することで、働き方の質や効率を高めます。



▲まちまるごとワークプレイスのイメージ

始動リリース：https://www.mec.co.jp/news/detail/2025/05/22_mec2500522_machi