

【日本ワインを学び、飲み、応援する 丸の内 日本ワイン Weeks2024】
REPORT | 丸の内の街全体で“日本ワイン”を応援するイベントを開催



2024年10月24日（木）から11月10日（日）の期間、東京丸の内エリアにて、“日本ワイン”の魅力を発信し、街を挙げて応援するイベント「日本ワインを学び、飲み、応援する『丸の内 日本ワイン Weeks2024』」を、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、DMO 東京丸の内が連携して開催しました。

日本ワインとは、国内で収穫されたぶどうのみを使って国内で製造された果実酒のことをいいますが、その魅力がまだ十分に伝わっていない現状があります。一方、丸の内はワインの一大消費地です。そこで、丸の内の市場特性を生かして日本ワインの理解促進と認知拡大を図り、さらに、日本ワインの地産地消や地方創生の後押しをして、生産地・生産者を応援することを目指して企画しました。併せて、MICE・インバウンド誘致の有力コンテンツとして活用することも目的としています。

また、一般社団法人日本ワイナリーアワード協議会は優れた日本ワインを生み出すテロワール（気候風土）とつくり手を讃える賞である日本ワイナリーアワード（R）を主催しています。毎年6月には当エリアで表彰式が行われており、それがきっかけとなり今回の『丸の内 日本ワイン Weeks2024』が実現しました。

『丸の内 日本ワイン Weeks2024』の会場は、DMO 会員のホテルや丸の内に店舗を構えるレストラン、ショップなど。ここで、合計40のワイナリーから約80種にのぼる日本ワインを提供し、また、日本ワインを学ぶ会も用意して、より多くの方が様々な形で日本ワインに親しめるようにコンテンツを構築しました。

●5つ星受賞ワイナリーの醸造家を招いてオープニングイベントを実施



ゲストの皆様と日本ワインで乾杯



8社の醸造家を囲んだ記念撮影

18日間にわたるイベントの開幕にあたり、初日の10月24日（木）には、開放的な吹き抜け空間を擁する丸ビル1階のカフェ THE FRONT ROOMにて、オープニングイベント「第3回日本ワインで乾杯の日（R）」セレモニーを実施しました。

これは、海外の原材料を使用する国産ワインと日本ワインを明確に区別する基準が2018年10月30日に適用されたことから、毎年10月下旬に関係者が参集し、良質なぶどうの収穫と上質なワインの仕上がりを祝い、生産地・生産者をリスペクトして乾杯する、という式典です。

セレモニーには、日本ワイナリーアワード（R）2024で5つ星を受賞したワイナリー8社の醸造家を招いたほか、省庁・自治体関係者に加え、ワイン愛好家など一般の参加者も来場。各ワイナリーの代表的なワイン全16種を揃え、それらを一度に試飲できる場を提供したことで、参加者はトップクラスの日本ワインを堪能しながら、醸造家との交流を楽しんでいました。

本イベント主催団体の一つ、一般社団法人日本ワイナリーアワード協議会の遠藤利三郎代表理事・審議委員長は、開催場所として丸の内を選んだ意義を次のように話しました。

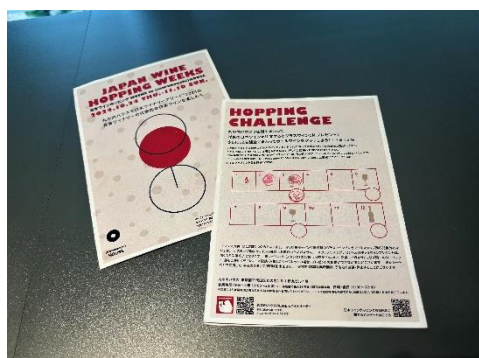


一般社団法人日本ワイナリーアワード協議会 代表理事・審議委員長 遠藤利三郎氏

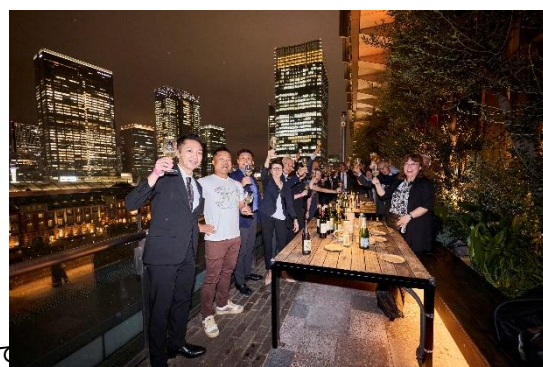
「丸の内は、皇居を控えた日本の中心地であるとともに、ビジネスの中心地であり、感度も発信力も高い方が多いエリアです。しかも、ワインの消費量が多いことから、ワインを愛している方も多くいます。ただ、ワイン好きの方は海外ワインを好む傾向が強く、日本

ワインは縁遠いのが現実です。だからこそ、丸の内の方々に美味しい日本ワインを飲んでもらえば、きっと魅力・実力が伝わるに違いないと考えました。優れた日本ワインがたくさんあるということアピールするのに、ここ丸の内は絶好の場所だと思います」（遠藤氏）

●全国の上質な日本ワインを気軽に楽しめる場を提供



12店舗で



現在、日本には北海道から九州に至る各地にワイナリーがありますが、日本の国土は多様性に富んでいるため、生産されるワインはそれぞれの気候風土（テロワール）により異なります。さらに近年は、各醸造家の努力によって個性が加わり、質の高いワインが生み出されています。それが国内外で評価され、世界的なワインコンクールで受賞することも珍しくなくなってきました。

本イベントでは、そういった日本ワインを実際に味わってもらおうべく、日本ワイナリーアワード（R）を受賞した日本各地のワイナリーを取り上げ、それぞれが誇るワインを提供する場を各所にセッティングしました。

その一つが、イベントの全期間にわたって開催した「日本ワインホッピング WEEKS@丸の内ハウス」。新丸ビル7階の丸の内ハウス内12店舗にて、各店がセレクトしたワインをお勧めのペアリングメニューとともに提供しました。

一般的に、アワード受賞クラスのワインを飲むにはボトルを購入することが多いものですが、ここでは気軽にトライできるよう、グラスワインを用意。また、様々な日本ワインを

楽しむための仕掛けとして、スタンプラリー「日本ワインホッピングチャレンジ」も実施しました。

●ラグジュアリーホテルなどでも日本ワインに親しめるイベントを催行

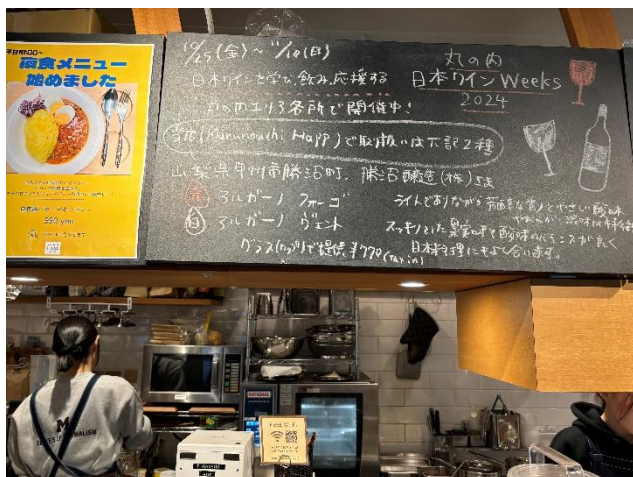


DMO 東京丸の内会員ホテルでの工夫を凝らした展開

丸の内ハウス以外にも、参加者の嗜好に合ったスタイルで日本ワインに親しめるよう、趣の異なる機会を創出しました。

まずは、DMO 東京丸の内会員のラグジュアリーホテル・レストランです。参加したのはザ・ペニンシュラ東京、シャングリ・ラ 東京、帝国ホテル 東京、東京會館、東京ステーションホテル、パレスホテル東京、丸ノ内ホテル、THE UPPER の 8 箇所で、ロビーラウンジやレストランなどの贅沢な空間にて、それぞれの会場が厳選した日本ワインをグラスで提供しました。

より気軽に日本ワインを味わえる場としては、角打ちコーナーを持つショップ Marunouchi Happ. STORE にもワイン 11 種類をグラスで用意。ボトルの購入も可能にしました。



Marunouchi Happ. STORE ・ Café&Gallery

また、料理と日本ワインのマリアージュを満喫できる「東京會館 安心院（あじむ）葡萄酒工房とのメーカーズスペシャルディナー」も開催。日本ワイナリーアワード（R）5 つ星を受賞し、今年の日本ワインコンクールでも最高賞を受賞した大分県の安心院（あじむ）葡萄酒工房の古屋 浩二様によるワインづくりの話もしていただきました。

そして、丸の内エリアで働く Machi Workers 登録者限定のイベント「“日本ワインの日”に日本ワインを試飲しながら学ぶ会」では、トークセッションで日本ワインへの理解を深め、実際に試飲もできる体験の場を設けました。



東京會館での安心院葡萄酒工房の Maker' s Dinner の様子



Machi Worker 限定セミナー

丸の内には多くのポテンシャルがあり、今回、着目したワインへの親和性も高いエリアです。本イベントでは、その街全体を広く活用して、日本ワインへのエンゲージメントを高める場を多様に演出しました。今後、地方創生の起爆剤ともなりえるこのコンテンツを MICE・インバウンドの誘致に活用し、さらに、街の特性を生かした多彩な企画の立案・実施も行っていきます。

