

【日本ワインを学び、飲み、応援する 丸の内 日本ワイン Weeks2025】

REPORT | 丸の内がまちを挙げて日本ワインを応援するイベントを開催



2025 年 5 月 29 日（木）から 6 月 18 日（水）の 3 週間、東京・丸の内エリアにて、日本ワインをまち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 Weeks2025』」を開催しました。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 東京丸の内の 4 者が主催し、日本ワインを取り扱うさまざまな関係企業、DMO 会員のホテルや丸の内に店舗を構えるレストラン、ショップなどが連携して実施しました。

日本ワインとは、国内で収穫されたぶどうのみを使用し、日本国内で製造された果実酒のこと。現在、日本には全国で約 500 のワイナリーがあり、その土地土地の自然の恵みを生かした個性豊かなワインづくりが進められています。近年、その品質はぶどうの生産者、醸造家たちの努力によって高まり、国際的なコンクールで高い評価を得るなど、世界的にも注目が集まっています。

本イベント期間中は、各レストランが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、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」の受賞式・記念パーティーが開催されました。さらに、日本ワインの特別販売会や、醸造家を招いたセミナー・試飲会など盛りだくさんのプログラムを展開。多様な立場の方々が、思い思いの形で参加し、日本ワインの魅力を堪能しました。

●生産地と消費地をつなぐ開幕セレモニーとトークイベント



多くのゲストを迎えたイベント会場



「乾杯」で記念撮影する登壇者

初日となる5月29日（木）には、丸ビル1F「THE FRONT ROOM」にて、オープニング・イベントを開催しました。

第1部は、関係者や生産者が一堂に会し、日本ワインへの想いを語るセレモニーを展開。まず三菱地所執行役員の樽林康治氏、日本ワイナリーアワード協議会代表理事の遠藤利三郎氏が、主催者として挨拶を述べます。遠藤氏は「日本ワインの素晴らしい世界へようこそ。日本ワインはクラシック音楽と同じで、作り手や背景を知ることにより深く味わい、感動を覚えることができます」と語り、「学び」を入口に、「飲み、応援する」ことの大切さを強調しました。



三菱地所執行役員・樽林康治氏（左）と日本ワイナリーアワード協議会代表理事・遠藤利三郎氏（右）

さらに、YAMAZAKI WINERYの醸造家・山崎太地氏と「ミスワイン」運営事務局代表の下田悠氏も登壇し、それぞれの立場から日本ワインへの想いや、一大消費地である丸の内エリアへの期待を語りました。その後、乾杯の音頭を務めたのは、元ラグビー日本代表キャプテンであり、ワイン愛好家として知られる株式会社HiRAKU代表・廣瀬俊朗氏です。「日本ワインに乾杯！」という掛け声とともにグラスが掲げられ、会場は華やいだ雰囲気になりました。



ワインの名産地・三笠を知るトークイベント



ゲストに振る舞われた YAMAZAKI WINERY の 4 種類のワイン

続く第 2 部では、「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～」と題し、YAMAZAKI WINERY の山崎氏とともに（一社）北海道三笠観光協会の下村圭氏が登壇するトークイベントを開催。一般の参加者も迎え、YAMAZAKI WINERY の 4 種類のワインとともに軽食も楽しみながら、二人のトークに耳を傾けました。

注目のワイン産地・三笠において、火山活動や地殻変動によって形成された地層、豊かな大地が育むぶどうとワイン。1 億年という「土地の記憶」を背景に、三笠の自然とワインの関係を紐解く時間となり、地域が持つ独自の価値創出の可能性が共有されました。

トーク終了後には、山崎氏・下村氏をはじめとする三笠市関係者とゲストとの交流の輪も広がり、充実した 2 時間の締めくくりとなりました。

●学びと味わいを深める日本ワインセミナー



サントリー 日本固有種（甲州・マスカットベリーA）の価値体験セミナー



本イベントの大きな特色となったのが、4 つの日本ワインセミナーです。ワイン業界をリードする専門家のもと、日本ワインをさまざまな角度から学び、味わえる機会として、どのセミナーも盛況を博しました。

その一つである「サントリー 日本固有種（甲州・マスカットベリーA）の価値体験セミナー」は、6月11日（水）に丸の内二重橋ビル6階 DM0 東京丸の内で開催。日本ワインにあまり馴染みのない人でも楽しめるよう工夫され、品種の基礎知識からテイスティングの実践までを網羅した90分。気負わず参加できる雰囲気の中、多くの気づきが生まれる場となりました。



講師を務めたサントリーのお二人



当日、会場はほぼ満席に



解説に聞き入りつつ、テイスティングを楽しむゲストの皆様

講師を務めたのは、サントリー株式会社ワイン本部の日本ワイン部長・宮下弘至氏とスペシャリストソムリエ・松本典之氏です。

まずは宮下氏より甲州やマスカットベリーAといった日本固有のぶどう品種が、どのような気候風土で育ち、どんな特徴を持つのか説明されました。宮下氏は「ワインは土地・空間・時間をボトルに閉じ込めたもの。その年、その土地でしか生まれない味わいにこそ価値があります」とした上で、「日本の食卓や文化に自然に寄り添うのが、日本の風土で育った日本固有品種」と話します。

続いて、松本氏の解説を聞きながら6種のワインをテイスティング。白ワイン3種、赤ワイン3種がそれぞれ異なる個性を放ち、香りや色合い、味わいの違いが如実に体感できる構成となっていました。日本ワインと和食のペアリングの相性や、ソムリエ視点からの日本ワインの評価などが、さまざまな事例とともに詳しく、ときにユーモアを交えて説明されました。

●多彩なペアリングメニューで広がる楽しみ方



NY BISTRO by NO CODE と、そのペアリングメニュー「ころぜ」&自家製ポークハム バスク唐辛子パウダー

「丸の内 日本ワイン Weeks2025」期間中、丸の内エリアの約 20 の飲食店舗では、各店がセレクトした日本ワインと、その魅力を引き立てるペアリングメニューを提供しました。参加店舗は、丸ビル・新丸ビル・東京ビル TOKIA などに店を構える和食、フレンチ、イタリアン、エスニックなど多彩なジャンルのレストランです。料理の幅広いバリエーションと日本ワインの調和を、店舗ごとに異なるスタイルで楽しむことができます。

新丸ビル 7F の「NY BISTRO by NO CODE」がセレクトしたのは、栃木県のココ・ファーム・ワイナリーのロゼワイン「ころぜ」です。自家製ポークハム バスク唐辛子パウダーとのペアリングで、ワインの心地よい甘み・酸味と、ポークハムの風味豊かな口溶けが絶妙にマッチした一皿が提供されました。ロゼとポークという意外な組み合わせが来店者からは好評を受け、日本ワインに関心を寄せてもらうきっかけとなったとのこと。

同店のソムリエ・及川準基氏はこう語ります。「日本で育ったぶどうから造られたワインは、日本に暮らす私たちの体に自然になじむのだと思います。日本のワイナリーは海外と違って気軽に訪ねられるのも魅力です。ココ・ファームには私自身も何度も足を運び、ぶどうの収穫作業などに参加してきました。生産地も生産者の方々もよく知るからこそ、お客様に自信を持って勧められますし、ワインの背景にあるストーリーを共有できます」

生産者の想いや土地のストーリーを届けることで、国内外の来街者に日本ワインの価値を実感していただいた 3 週間。今後は、MICE やインバウンドの誘致を見据えた有力なコンテンツとしても、その可能性をさらに広げていきます。