

【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®&Week 2025】
REPORT | つくり手と飲み手をつなぐグラスの輪「第4回日本ワインで乾杯の日®イベント」



10月27日（月）～31日（金）の5日間、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の主催により「丸の内 日本ワインで乾杯の日®&Week 2025」が開催されました。日本ワインの魅力を広く発信するイベントとして、丸の内エリア各所では特別販売会や様々なセミナーが開かれ、多くの来場者でにぎわいました。

初日となる27日（月）、丸ビル1階「The Front Room」で開催されたのが「第4回日本ワインで乾杯の日®イベント」です。日本ワインの生産・普及に携わる多様な関係者が一堂に会し、乾杯セレモニーの後には、一般応募による参加者も迎えた試飲会が行われました。会場には、この日のために各地の生産地から寄せられた香り高いワインが並び、グラスを片手に生産者と語り合う姿があちこちで見られました。

「日本ワインで乾杯の日®」は、一般社団法人日本ワイナリーアワード協議会が2018年10月30日に国税庁による“日本ワイン”的表示基準が施行されたことに因み、毎年10月30日として定めたものです。日本ワインの生産者にとって意義深いこのセレモニーが、丸の内を舞台に開催されるのは今年で2年目。自然の恵み豊かな土地と都市の感性をつなぐひとときとして、国際的にも近年評価を高める日本ワインの今を五感で味わいました。

●乾杯に込めた想い。日本ワインの未来を語り合うセレモニー



乾杯セレモニーでの記念撮影

イベントの第1部は、日本ワインに関わる多彩なゲストを迎えた乾杯セレモニー。「第8回日本ワイナリーアワード2025」で5つ星を受賞した11社、同JAL賞を受賞した3社の醸造家も出席し、会場には期待と祝福の空気が漂いました。

主催者を代表して登壇した三菱地所株式会社執行役員・樽林康治氏は、「日本ワインの法的位置づけが確立された節目を記念し、丸の内からその魅力を発信したい」と挨拶。地球温暖化をはじめ多様な課題に向き合いながら、高品質なワインを生み出す生産者への敬意を示し、「丸の内を豊かな地方とつなぐハブに」と語りました。

続いて、参加ワイナリーを代表して登壇したのは、高畠ワイナリーリー代表取締役社長・高橋和浩氏。日本ワインのこの20年間での大きな進化を振り返り、先駆者たちへの感謝とともに、「互いに切磋琢磨しながら、風土を映すワインを世界に発信していきたい」と力強く宣言しました。



三菱地所 執行役員・樽林康治氏



高畠ワイナリーリー代表取締役社長・高橋和浩氏

来賓挨拶では、農林水産省農産局長・山口靖氏、国土交通省観光庁次長・木村典央氏が登壇。山口氏は山形や十勝での経験を交えながら、「日本ワインは地方創生の核となりうる」と語り、木村氏は「訪日外国人にとっても日本ワインは魅力的な観光コンテンツ」と期待を寄せました。

続いて、全国の受賞ワイナリーの醸造家たちが紹介されました。各地から集まった生産者が一人ずつ登壇し、会場には歓声と拍手が響きます。5つ星受賞の老舗から新進気鋭のワイナリーまで、各代表・責任者が勢揃いし、互いに笑顔を交わす光景が印象的でした。

●新進気鋭のワイナリーに贈られるJAL賞受賞の3ワイナリーを迎えて



JAL賞を受賞した3ワイナリーと日本航空によるキーノートトーク

キーノートトークでは、JAL賞を受賞しためむろワイナリー（北海道）、ハイディワイナリー（石川）、木谷ワイン（奈良）の醸造家に加え、日本航空の担当者が登壇。それぞれの挑戦や日本ワインの未来に向けた想いを語り、来場者は真剣に耳を傾けました。

めむろワイナリー 尾藤光一氏

「私たちのワイナリーは、冬はマイナス30度、夏は40度近くにもなる十勝の厳しい環境にあります。6軒の農家が協同で運営していて、同じ品種でもつくり手によって味わいが異なります。土地や人の個性がそのまま表れる、多様なワインの魅力を感じていただけたらうれしいです」

ハイディワイナリー 山下理恵氏

「輪島の海近くにある畠は、2024年元旦の能登地震で大きな被害を受けました。それでも皆で力を合わせて復旧し、今年も無事に収穫を終えることができました。潮風が吹き抜ける畠で育ったブドウのミネラル感を、香りや味わいの中に感じいただけたらと思います」

木谷ワイン 木谷一登氏

「デラウェアで世界に通じるグランヴァンをつくりたいと考えています。野生酵母で仕込むためムラもありますが、それが生命力のような複雑さになります。日本のテロワールは“水”にあると思っており、水のように飲み心地が良く、それでいて奥行きのある味わいを目指しています」

日本航空 遠藤朋美氏

「JALでは、公式直営ショップ『SORAKARA OTODOKE』で、2025年より日本ワインのプロモーションを開始しました。約3,000~4,000万人のマイレージバンク会員という基盤を活かし、旅好きでグルメ志向の方々に日本ワインの魅力を広く届け、その普及を支えていければと考えています」



グラスを高く掲げ、日本ワインで乾杯

会場全体にグラスが掲げられ、日本ワインのさらなる発展を祈念して乾杯。音頭を取ったのは高畠ワイナリーの高橋和浩氏です。同社のスパークリングワイン「穂 Minorī」と「嘉 Yoshi」がグラスに注がれ、照明にきらめく泡が揺れる中、丸の内の夜に拍手と笑顔が広がりました。

●香り、語らい、広がる笑顔。生産者とともに味わう試飲会



サーブカウンターに立つ醸造家



多くの参加者で賑わう会場

第2部の試飲会には、一般公募で選ばれた約90名の来場者も加わりました。友人同士で訪れる人、夫婦やカップル、ひとりでじっくりと味わう人など、幅広いワイン愛好家が集い、会場は一層の活気に包まれました。

この日のために全国16のワイナリーから集まったのは、赤・白・ロゼ・スパークリングなど42種類の日本ワイン。会場には、それぞれの土地の個性を映した香りが漂います。

一人ひとつずつ手渡されたグラスを片手に、参加者は会場の一角に設けられたサーブカウンターをめぐり、醸造家たちからワインを注いでもらいます。また、醸造家がボトルを手に参加者の間を回り、言葉を交わす姿も見られました。ワインが注がれるたびに、ボトルの向こうに広がる風景や気候、品種の話題が広がり、自然栽培へのこだわりや気候変動との向き合い方など、つくり手の想いが直接伝わります。

軽食も用意され、グラスを傾けながら食事との相性を確かめる人、初対面同士でワイン談義に花を咲かせる人など、会場には心地よいざわめきが広がりました。



生産者やイベント関係者、参加者同士の会話が弾む

ワイン好きの友人同士で参加したという女性は「日本ワインは生産地を気軽に訪れたり、生産者の方から直接話を聞くことができ、そうした体験価値に魅力を感じています」と話します。ご夫妻で来場した参加者は「日本ワインは自然な酸味が日本の食事に合います。ここ10年ほどで世界的な評価も劇的に高まってきていて、インバウンドの方にも楽しんでいただきたいです」と笑顔に。

また中には、日本ワイン専門のワインバーを経営し「今日はお店を閉めてこちらに参加しました」という方もいて、多彩な醸造家を迎えた本イベントの注目度の高さを伺わせました。

セレモニーと試飲会を合わせた約2時間は、あっという間に過ぎていきました。グラスの輪と広がる笑顔に日本ワインの今と未来を感じる、にぎやかで温かな夜となりました。

丸の内エリアは国内有数のワイン消費地としても知られ、街の多彩な飲食シーンと高い発信力が、こうした取り組みを後押ししています。今後も、地域との連携をさらに深めながら、日本ワインをはじめとする食・文化コンテンツをMICEやインバウンド誘致へとつなげ、丸の内ならではの価値創出を目指していきます。

