



DMO 東京丸の内では、(一社)日本ワイナリーアワード協議会との連携のもと、近年評価が高まる日本ワインの魅力を伝えるさまざまな取り組みを展開しています。

2025年8月6日には、山形県の4つのワイナリーを貸切バスで巡るエクスカーションを開催。山形県は生産量・ワイナリー数ともに全国4位を誇るワインの名産地です。昨年11月の山梨ワイナリーツアーに続く第2弾であり、DMO 東京丸の内の会員企業を中心に16名が参加しました。訪問先は(一社)日本ワイナリーアワード協議会がコーディネートし、今回は「日本ワイナリーアワード®2025」で5つ星に輝いた名門ワイナリー3カ所と、新進気鋭の3つ星ワイナリー1カ所が選定されました。

現地を訪れることで日本ワインをより身近に感じていただき、地産地消や地域振興につなげることが、このエクスカーションの目的です。厳選されたワインのテイスティングや、地元食材とのマリアージュを楽しむランチ、醸造家のガイドのもとでの施設・ブドウ畑の見学など、特別なプログラムがふんだんに盛り込まれたツアーとなりました。

●高島ワイナリー～仕込み作業の見学や市場未発売ワインの試飲を楽しむ



高島ワイナリーでの集合写真



デラウェアの仕込み作業

朝 9 時過ぎに JR 福島駅に集合した一行が最初に訪れたのは、日本ワイナリーアワード®2025 で 5 つ星を獲得する「高島ワイナリー」。同ワイナリーはデラウェア品種の生産量で日本一を誇り、「世界に胸を張れる上質なワインを 100 年かけても造る」という「高島ワイナリー 100 年構想」を掲げています。

あいにくの雨模様ではありましたが、美しく手入れされた自社農園を前に、栽培責任者・四釜さんから品種や気候の特徴について説明を受けました。

醸造所では、ちょうどこの日、今年収穫されたデラウェアの仕込みが始まったばかり。仕込みの現場を訪ねるといって貴重な機会に、参加者は作業一つひとつに興味深そうに見守っていました。また、スパークリングワイン製造工程の見学では、瓶口に集まった澱を取り除く「デゴルジュマン」も体験しました。

その後、醸造責任者・松田さんより各銘柄の解説を聞きながら、白・赤それぞれ 3 種類ずつのワインをテイスティング。その中には市場未発売のワインも含まれており、グラスを傾ける参加者にはたくさんの笑顔が見られました。

●レストラン・イルレガーレ～地元食材を活かした料理とのマリアージュ



酒井ワイナリー提供のワインで乾杯



山形産食材を用いたトマトソースパスタ

昼食は、赤湯のイタリアンレストラン「リストランテ・イルレガーレ」にて。オーナーシェフの西田淳之介さんは、県内の名店「アル・ケッチャーノ」で料理長を務めた経歴を持ち、地元食材を生かした料理に定評があります。

午後に訪問予定の「酒井ワイナリー」5代目当主・酒井一平さんもここから合流し、まずは白ワインで乾杯。山形産の食材をふんだんに取り入れた前菜から始まり、パスタ、デザートへと続くコース仕立ての料理に、酒井ワイナリーの白・赤2種類ずつのワインが添えられ、参加者たちはそのマリアージュを堪能しました。

酒井さんからはワインの特徴やワイナリーの歴史、地域農業の現状について紹介があり、参加者はグラスを手に耳を傾け、時折うなずきながらその言葉を受け止めていました。会場が終始「おいしい」の声に包まれる中、参加者同士の会話も自然と弾み、交流を深めるひとときとなりました。

●酒井ワイナリー～自然発酵・無ろ過、非加熱処理へのこだわり



樽貯蔵庫の見学



5代目当主の酒井さん（ショップにて）

食事を終えて、一行は赤湯温泉の元湯にほど近い酒井ワイナリーへ。創業は明治25年、もともとは温泉旅館だった建物を改装して営業しており、温泉街の景観に溶け込むように佇む5つ星ワイナリーです。

醸造所を巡りながら、酒井さんから製法の特徴について説明を受けました。酒井ワイナリーのワインは、熱処理やろ過を行わず、野生酵母による自然発酵にこだわったシンプルな造りが持ち味です。酒井さんは近年の気候変動の影響にも触れ、「温暖化が進んでも土地は移せない以上、品種を変えて対応していく」と語り、この土地に適した醸造を探り続ける姿勢を示しました。

かつては旅館の蔵として使われていたという樽貯蔵庫も案内していただきました。所狭しと樽が並ぶ光景は圧巻で、庫内の温度は20℃を超えないよう管理されています。見学後には隣接するショップに立ち寄り、参加者それぞれが気に入ったワインを手に取り、買い物を楽しみました。

●タケダワイナリー～垣根仕立てで育てた欧州系品種の魅力

バスは上山地方へと移動し、午後2つ目に訪れたのは、大正時代創業、東北で2番目に果実酒醸造免許を取得した「タケダワイナリー」、5つ星に輝く老舗ワイナリーです。専務取締役の岸平和寛さんに、醸造所や地下セラーを案内いただきました。

創業当初は「武田食品工場」として果実酒の製造から始まりましたが、1974年の火災を機に青果物業をやめ、ワイン専門に。カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロ、シャルドネといった欧州系の品種を、日本ではまだ珍しかった垣根仕立てで栽培してきました。長い歴史の中、地元では「蔵王スター」の名で広く知られる存在です。

岸平さんより、同社のそうした歩みやワイン造りのこだわりを伺いながら、白3種・赤2種をテイasting。約15ヘクタールの自社農園のブドウから造られる「ドメイヌ・タケダシリーズ」に加え、地元農家で栽培されたブドウを用いた「タケダワイナリーシリーズ」も提供されました。参加者はその味わいの違いを確かめながら楽しみました。



ゲストルームでのテイasting



樽の中で静かに熟成を待つワイン

●ベルウッドヴィンヤード～収穫を控えた美しいブドウ畑の見学も

続いて訪れたのは、同じく上山地方で注目を集める「ベルウッドヴィンヤード」。2020年に自社醸造を開始し、日本ワイナリーアワード®2025で3つ星を獲得した新進気鋭のワイナリーです。迎えてくださったのは代表取締役の鈴木智晃さん。

束の間ながら雨が上がり、幸運にもブドウ畑を歩くことができました。収穫前のつややかなブドウを見つけ、参加者からは歓声が上がりました。高台に位置する畑からは、天気の良い日には蔵王連峰を望む絶景が広がるそうです。畑では斜面の向きによって品種を分けて栽培しており、北・南・東それぞれの条件を活かした工夫がなされています。

ワイナリー内では、最新の仕込み設備や醸造タンクが並び、年間2万4,000本の生産体制を支えていました。テイastingでは、フラッグシップシリーズ「ドメイヌ・クロッシュ」の赤・白・オレンジを含む4種が注がれました。切手・手紙をモチーフにした同社の特徴的なラベルデザインについて、鈴木さんは「ワイナリーからのお便り」をイメージしたものと話します。



斜面に広がるブドウ畑を見学



鈴木さんにサーブいただいたの試飲

●山形ワインカーヴ～旅の締めくくりはお気に入りのワイン選び

ツアーの最後は、JR かみのやま温泉駅に隣接する「山形ワインカーヴ」へ。通常 16:30 までの営業時間を、今回特別に延長いただいたの利用となりました。店内では多彩な山形ワインが販売されるほか、その場でグラスワインを注文して飲むこともできます。参加者は思い思いにショッピングを楽しみ、4 つのワイナリーで購入したワインと合わせて自宅へ発送する姿も見られました。

こうしてエクスカッションは無事に終了。「ワイナリー巡りは初めて」という参加者も多く、「日本ワインの歴史の深さに驚きました。こんなに魅力があるのにまだまだ知名度が低いのがもったいないくらい」「当社の施設を利用されるお客様にも、日本文化体験として提案できるポテンシャルを感じました」などの感想が語られました。

企画を担当した（一社）日本ワイナリーアワード協議会からは、「生産者をリスペクトする思いから実施するのが日本ワイナリーアワードであり、ブドウ栽培や醸造に携わる方々の話を直接聞いていただきたいという思いがありました。土地ごとのストーリーがワイン作りにはあり、それを感じられてこそ特別なツアーになります」と体験の価値が語られました。

発見と学びに満ちた一日は、DMO 東京丸の内会員企業のチームビルディングの貴重な機会であるとともに、MICE の付加価値を高めるコンテンツとしても確かな可能性を感じるものとなりました。



ワイン選びを楽しむ参加者



多彩な山形ワインが並ぶ店内