

PRESS RELEASE

2024年11月1日

ガンベロロッソが国内最大級の業界向けイタリアワイン試飲会を開催 - 最高品質のトレ・ビッキエーリ試飲会に 1,100 名が来場 -

ガンベロロッソ株式会社（本社：イタリア、ローマ）は10月29日（火）、ザ・リッツ・カールトン東京にて、厳選されたイタリアワインを紹介する「トレ・ビッキエーリ試飲会」を開催し、1,100名の飲食店や小売店、ワインインポーターなどの業界関係者が来場しました。



2012年から東京で開催されているこの試飲会は、ガンベロロッソ社が発行する世界的に権威のあるイタリアワインガイド『ヴィーニ・ディタリア』2025年度版にて、最高賞の「トレ・ビッキエーリ(3グラス)」を受賞したワイナリーの厳選された最高品質のイタリアワインを紹介する業界最大規模のイベントです。

トレ・ビッキエーリ試飲会では約60社のトレ・ビッキエーリ受賞ワイナリーの他、アブルッツォワイン保護協会も試飲ブースを設けて高品質なイタリアワインを訴求しました。

オープニング・セレモニーではガンベロロッソの海外部門最高責任者のルイジ・サレルノのオープニングスピーチの後、ジャンルイジ・ベネデッティイタリア駐日大使によるご挨拶がありました。また『ヴィーニ・ディタリア（イタリアワインガイド）』の編集長、マルコ・サベリコおよび日本語版の翻訳を担当しているワインジャーナリストの宮嶋勲氏も出席しました。

セレモニーでは、第7版となる世界のイタリアレストランの格付けデジタルガイド、『世界のトップ・イタリアンレストラン』東京版の最新2025年度版で選ばれた過去最多の14軒のレストランの発表及び表彰も行いました。このガイドでもガンベロロッソの伝統的な1つから3つのシンボルとして、ファインダイニングにはフォークを、伝統的なトラットリアには海老のマークを、ピッツェリアにはピッツァのスライス、ワインバーにはワインボトルが使われています*。

*今回はトラットリアの受賞はなし。



今回の受賞店は過去に選定されたレストランとともにデジタルガイドに掲載されています。

https://www.gamberorossointernational.com/restaurants/search-restaurants/?_city=tokyo

【高級料理店部門】

- 3 フォーク受賞：イル・リストランテルカ・ファンティン（中央区銀座）
- 3 フォーク受賞：アルマーニ / リストランテ（中央区銀座）
- 3 フォーク受賞：グッチ オステリア ダ マッシモ ポットウーラ トウキョウ（中央区銀座）
- 2 フォーク受賞：トラットリア ダイパエサーニ（新宿区西早稲田）
- 2 フォーク受賞：イル・リストランテ ニコ・ロミート（中央区八重洲、ブルガリホテル東京内）
- 2 フォーク受賞：エリオ・ロカンダ・イタリアーナ（千代田区麹町）
- 2 フォーク受賞：FARO（ファロ）（中央区銀座）
- 2 フォーク受賞：リストランテ イタリアーノ エトゥルスキ（港区南青山）
- 2 フォーク受賞：アンティカ・オステリア・デル・ポンテ（千代田区丸の内）
- 1 フォーク受賞：DA PEPI（ダペピ）（文京区千石）
- 1 フォーク受賞：AURELIO（アウレリオ）（渋谷区円山町）

【ピッツェリア部門】

- 3 スライス受賞：ザ ピッツァバー on 38th（中央区日本橋、マンダリン オリエンタル 東京内）
- 3 スライス受賞：ナポリスタカ神谷町店（港区麻布台）

【ワインバー部門】

- 2 ボトル受賞：パール・アンド・エノテカ・インプリチト（渋谷区東）

さらにヴィッラ・サンディ協賛の特別賞「ベスト・コンテンポラリー・ワインリスト賞」にリストランテ イタリアーノ エトゥルスキが選ばれ、2 フォークとのダブル受賞を果たしました。この賞は現代的で卓越したワインリストを提供するお店に贈られる賞です。

また同日、ガンベロロッソの『ヴィーニ・ディタリア』の編集長であるマルコ・サベリコ及びワインジャーナリストの宮嶋勲氏による『ヴィーニ・ディタリア』特別賞セミナーも開催され、好評を博しました。



ガンベロロッソについて

ガンベロロッソは、イタリア料理とワインの世界で最も重要なマルチメディアブランドです。1986年に新聞の折込みとして第1歩を踏み出したガンベロロッソは、その翌年には格付けワインガイド、『ヴィーニ・ディタリア (Vini d'Italia)』の初版を出版し、その後数多くのガイドブックや本を出版してきました。1999年にはヨーロッパで初のテーマ性のあるテレビチャンネルである「ガンベロロッソ・チャンネル」の放送が始まりました。その後すぐにイタリア国内で食に関する総合施設「チッタ・デル・グースト (Città del Gusto®)」をオープンさせ、国外でも「ガンベロロッソ・アカデミー」と呼ばれるプロや愛好家向けの料理教室、ワインコース、ジャーナリズムマスタープログラム、レストラン経営に関するセミナー等を行う施設を運営しています。2015年にガンベロロッソは上場し、ガンベロロッソ株式会社となりました。またそれと同時にイタリアへの強い興味は世界で高まり、正真正銘のイタリア製品への憧れも深まったこともあり、1990年から世界各国でワインの試飲会等のイベントを開催しています。

お問合せ先：ガンベロロッソイベント運営事務局（㈱旭エージェンシー内）

E-mail: gamberorosso@asahiagency.com