

## RAW WINE TOKYO 2026 5月10日(日)・11日(月)に開催決定 出展ワイナリーおよびイベント詳細を発表

**世界各国のナチュラルワイン生産者が東京に集結！  
テイスティングやセミナー、フードペアリングなど、本年の見どころを一挙公開**

Isabelle Legeron MWが語る、日本と海外におけるナチュラルワイン市場の違いと、日本市場への期待

世界有数のナチュラルワインフェア「RAW WINE」は、主にヨーロッパおよび北米を中心に世界10都市で開催されており、日本では2026年5月10日(日)・11日(月)の2日間、東京流通センター(東京モノレール「流通センター駅」)にて開催されます。開催に先立ち、出展ワイナリーや各ブース情報など、イベントの詳細を発表いたします。

本発表では、世界的に拡大を続けるナチュラルワインムーブメントを背景に、日本における関心の高まりとその要因についてもご紹介します。あわせて、RAW WINE創設者であるIsabelle Legeron MWより、日本のナチュラルワイン市場の魅力や可能性、そして海外市場との違いについてのコメントもお届けします。

本イベントでは、世界各国の生産者が一堂に会し、テイスティングを実施するほか、日本国内からも20を超えるワイナリーに加え、日本酒・焼酎の生産者が参加予定です。さらに、フードペアリングやトークセミナーなど、多彩なプログラムを展開します。昨年より、内容を一層アップデートし、より充実したプログラムとして来場者の皆さまをお迎えします。

※上記の情報は2026年4月21日時点のものです。出展者は予告なく変更となる場合がありますので、あらかじめご了承ください。



### ■最新の出展ワイナリー情報

#### —日本および世界各国のナチュラルワイン生産者が東京に集結—

本年は、ヨーロッパや北米を中心に、世界各国から厳選されたワイナリーが参加予定です。フランスやイタリアといった伝統的なワイン産地の生産者に加え、日本未上陸のワイナリーも出展し、いち早くそのワインを体験できる貴重な機会となります。グローバルに広がるナチュラルワインムーブメントの多様性を体現する、幅広いラインナップが集結します。以下では、RAW WINE TOKYOにてワインを提供する注目の生産者の一部をご紹介します。

日本からは、全国各地のワイナリーに加え、日本酒および焼酎の生産者も参加予定です。参加地域は、北海道、青森、山形、福島、埼玉、千葉、神奈川、長野、石川、奈良、大阪、兵庫、広島、徳島、宮崎、鹿児島など、多岐にわたります。

#### ●日本 - ドメーヌ・タカヒコ

北海道・余市町に拠点を置くドメーヌ・タカヒコは、余市川を望むナナツモリの畑で、4.6ヘクタールの有機栽培ピノ・ノワールを手がけています。地域のテロワールを反映した、だしのような旨味を感じさせる独自の味わいで知られています。

#### ●日本 - リングリらっぱ

山形県・新庄市を拠点とするリングリらっぱは、シードルやジュース用に80種類以上のりんごを栽培。野生酵母による発酵を行い、無濾過・無清澄・亜硫酸無添加で仕上げることで、果実本来の個性を最大限に引き出したシードルを生み出しています。

### ●アメリカ – Deux Punx

ドゥー・パンクスは、ダンとケインという“熟成好きのパンク”2人による、ナパ発のミニマルなワインプロジェクトです。2008年のスタート以来、ロールアップ式ガレージを拠点に、自然発酵と最小限の亜硫酸添加で少量生産のワインを造り続けています。

### ●オーストラリア – Smallfry Wines

スモールフライ・ワインズは、ウェインとスージー・アーレンス夫妻が手がける、オーストラリア・バロッサ・ヴァレーの家族経営ワイナリーです。力強く風味豊かなワインで知られ、特にグルナッシュをはじめとする、食事と相性の良い表現力豊かなスタイルを、環境に配慮したアプローチで生み出しています。

### ●ジョージア – Manavi Wines

ジョージア東部・マナヴィのミクロゾーンに位置するマナヴィ・ワインズでは、石灰質土壌や標高、カヘティ地方の風といった自然条件を活かし、ダイレクトプレスおよびスキンコンタクトによるワインを生産しています。

### ●フランス – Achillée

アルザス地方シェルヴィレールに拠点を置くアシリエは、ピエールとジャン・ディートリッヒ兄弟が手がけるピオディナミのエステートです。花崗岩、砂岩、頁岩など多様な土壌が織りなす区画で栽培を行い、アルザスのテロワールの多様性を反映した幅広いワインを生み出しています。

## ■世界的に広がるナチュラルワインムーブメントと日本市場への期待

近年、ナチュラルワインへの関心は世界的に高まり続けており、特にヨーロッパや北米を中心に広がりを見せています。日本においても、レストランやワインショップなどを通じてその存在感は急速に拡大しています。

この背景には、オーガニックやサステナブルな食品への関心の高まりに加え、生産者の哲学やテロワールを重視する新たなワインカルチャーへの共感の広がりがあります。ここでは、世界のナチュラルワインシーンを牽引する第一人者であるIsabelle Legeron MWが、日本におけるナチュラルワイン市場の成長や海外市場との違い、そして今後の可能性について説明いたします。

### Q. 日本におけるナチュラルワイン市場の成長をどのように見えていますか。また、他国市場との違いはどのような点にあるとお考えですか。

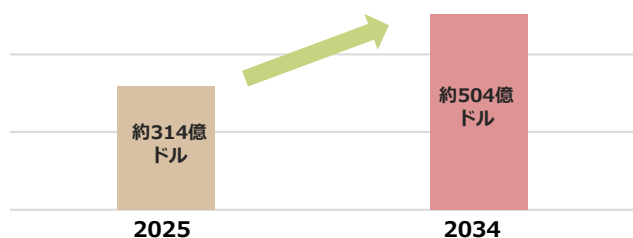
現在、経済状況の不安定さや円安による輸入への影響がある中でも、日本は世界でも特に成熟したナチュラルワイン市場の一つであり続けています。日本には深いワイン文化と非常に洗練されたガストロノミーの土壌があり、そのためナチュラルワインも広く理解され、評価されています。この点は、まだ教育や認知の段階にある近隣市場とは対照的です。

### Q. RAW WINE TOKYOを通じて、日本市場の魅力や今後の可能性をどのように捉えていますか。

日本は生産者にとって非常に魅力的な市場であり、自身のワインが日本で扱われることは一つの大きなステータスとも捉えられています。ナチュラルワインは、日本の食文化と非常に相性が良く、より軽やかで繊細なスタイルが料理と調和します。さらに、サステナビリティや品質、倫理的な生産に関心を持つ層へのアプローチを通じて、今後も大きな成長余地があると考えています。

日本のワイン市場規模の予測

予測CAGR：5.07%



(参照： <https://newscast.jp/news/8835748>)



## ■RAW WINE 2026 主な見どころ

### 日本人生産者の参加拡大

20を超える日本の生産者がワインに加え、日本酒、そして今回初めて焼酎も提供予定であり、RAW WINE TOKYOがいかに地域に根ざしたイベントへと発展しているかを示しています。本イベントは、世界のナチュラルワインシーンを一堂に集めるだけでなく、日本の既存コミュニティを世界中の来場者に紹介する機会にもなっています。

### クリーンな農業の重要性

本フェアでは、良質でクリーンな農業の重要性にも焦点を当てています。ナチュラルワインは、その醸造プロセスも一因ではありますが、本質的には土壌の生命を守ることに重きを置いています。出展生産者は、環境や地域社会、そして消費者にとっても有益となる形で土地を耕すことにコミットしています。

### ナチュラルワイン・マスタークラス

両日を通じて無料のマスタークラスやセミナーを開催予定です。ワインだけでなく、日本ならではのテーマとして日本酒におけるナチュラル醸造なども取り上げ、生産者と来場者の直接的な対話を通じて、日本の発酵文化やナチュラルな醸造手法への理解をより深める機会を提供します。



## ■RAW WINE TOKYO 2026を支えるパートナーおよび飲食出展者のご紹介

RAW WINE TOKYO 2026は、試飲体験を支えるパートナー企業との協働により開催され、来場者が世界各地のナチュラルワインの魅力により深く体感できる場を提供します。本発表では、まず本イベントを支えるグラスパートナーをご紹介します。

### グラスパートナー：SPIEGELAU



SPIEGELAUは、2026年6月に新作グラス「PINO」を発売予定です。高い汎用性を備えた設計で、ワインはもちろん、ビールやコールドティールなどさまざまな飲料の魅力を引き立てます。本イベントでは、正式発売に先駆けて、この新グラスでナチュラルワインを体験いただけます。

RAW WINE TOKYO 2026では、日本国内外のナチュラルワインを幅広く取り揃えるだけでなく、厳選された食材を用いたフードやドリンクも提供予定です。来場者は、生産者や出展者と直接交流しながら、ワインとフードのペアリングを楽しむことができ、ナチュラルワインの魅力を多角的に体験できる特別な機会となります。

### Toner (コーヒー/スイーツ)



不動前にあるWeaving Placeとして、カフェやバー、日本居酒屋、イベントスペースなど多様に展開。イベント当日は、厳選したコーヒーと専属パティシエによる手作りスイーツを提供。

Instagram : [https://www.instagram.com/toner\\_tokyo](https://www.instagram.com/toner_tokyo)

### Organ (ビストロ)



西荻窪のビストロ。フレッシュなワインから飲み頃を迎えた熟成ワインまで、ナチュラルワインの魅力を引き出す料理を提供。当日はサンドイッチやちまき、ウフマヨなどを提供予定。

Instagram : [https://www.instagram.com/organ\\_tokyo](https://www.instagram.com/organ_tokyo)



APÉRO (ワインバー)



日本での本物のワインとホスピタリティに情熱を注ぐ青山のワインバー。本物のワインとホスピタリティを大切に、人とのつながりを重視。テラス、スロッピージョー、ディップなどを提供。  
Instagram : [https://www.instagram.com/apero\\_aoyama](https://www.instagram.com/apero_aoyama)

鮨うがつ



三軒茶屋の住宅街にある「鮨うがつ」職人歴26年の大将と、板前や洋食の経歴を持つ女将による、RAW WINEに合わせた特別メニューを提供。  
Instagram : <https://www.instagram.com/sushiugatsu>

■セミナー詳細

RAW WINE TOKYO 2026では、ナチュラルワインおよび日本酒への理解を深めるセミナーを実施します。国内外の生産者や専門家が登壇し、日本独自の視点から「ナチュラルとは何か」を探求します。  
※以下のプログラムは5月10日(日)・11日(月)共通です。

11:00-11:45 | 「日本酒における自然醸造とは？」

<Day①>

登壇者 : 荘司勇人 (木戸泉酒造 五代目蔵元・杜氏)  
橋本晃明 (美吉野醸造 杜氏・専務取締役)  
モデレーター : 今田周三 (山水舎 代表取締役)  
※日本語で実施

<Day②>

※上記同様

15:00-15:45 | 「日本の“ナチュラル”とは？」

<Day①> Part.1

登壇者 : 曾我貴彦 (ドメーヌタカヒコ 代表)  
香月公克 (香月ワインズ 代表)  
モデレーター : 萩野浩之 (御酒Vin帖 主宰)

<Day②> Part.2

登壇者 : 曾我貴彦 (ドメーヌタカヒコ 代表)  
福島有造 (武蔵ワイナリー 代表)  
須賀貴大 (醸造家)  
モデレーター : 萩野浩之 (御酒Vin帖 主宰)

■RAW WINE TOKYO 2026 開催概要

日時 : 2026年5月10日(日)・5月11日(月)

午前の部 : 10:00~13:30

午後の部 : 14:30~18:00

会場 : 東京流通センター (TRC) ホールF (東京都大田区平和島6-1-1)

チケット価格 : トレード (業界関係者) : 7,000円 一般 : 9,000円

グラスパートナー : SPIEGELAU (シュピゲラウ)

公式サイト :

<https://www.rawwine.com/fairs/tokyo-2026?currency=JPY>

チケット情報 :

<https://www.rawwine.com/fairs/tokyo-2026/ticketing-information?currency=JPY>

※トレード (業界関係者) チケットは、ワインおよびホスピタリティ業界 (バー、ホテル、ショップ、輸入業者、小売業など) に従事する方が対象です。入場時には、名刺や雇用証明書など、所属を証明する書類の提示が必要となる場合があります。詳細は公式サイトをご確認ください。



RAW WINE® with official glassware partner SPIEGELAU THE CRAFT OF GLASS

今後の最新情報は、公式ウェブサイトおよび公式SNSにて随時発信してまいります。ぜひご注目ください。