

“日本のナチュラル”が世界からも注目 2日間で2,200名超が「RAW WINE TOKYO 2026」に来場 国内外のワイナリーに加え、日本酒・焼酎の生産者も参加

3回目の東京開催となり大盛況で幕を閉じた「RAW WINE TOKYO 2026」の様子をご紹介します

2026年5月10日（土）・11日（月）の2日間、世界有数のナチュラルワインフェア「RAW WINE TOKYO 2026」（URL：<https://www.rawwine.com/>）が、東京流通センター（東京都大田区）にて開催されました。日本で3回目の開催となった本イベントは、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、世界各国から良質でクリーンな農法にこだわる生産者が集結するテイスティングイベントです。

世界10都市で開催されているRAW WINEは、日本では昨年引き続きアップデートして開催され、今年は国内から20を超えるワイナリーに加え、日本酒・焼酎の生産者も参加しました。なかでも、日本独自のピノ・ノワールを表現する「ドメーヌ・タカヒコ」をはじめとする国内生産者のブースには、国内外から高い関心が寄せられ、国境を越えた生産者同士の交流も活発に行われました。

会場では、ナチュラルワインについて「知る（トークセミナー）」「生産者の魅力に触れる（テイスティング）」「おいしさを体験する（フードペアリング）」といった多彩なプログラムを展開しました。老若男女さまざまな来場者が訪れ、2日間の来場者数は合計2,200人超に及びました。



■ 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）

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>

SPIEGELAU
THE CLASS OF GLASS

**RAW WINE
TOKYO**

5月10日(日)&5月11日(月)
株式会社東京流通センター、Fホール
東京都大田区

RAW WINE®

■ RAW WINE TOKYO 2026 当日の会場の様子

世界各国から多彩なナチュラルワインが集結

会場には、国内外からのべ69の生産者が集結しました。中には、日本未上陸のワインや少量生産の希少キュヴェなど、“RAW WINEでしか出会えない1杯”が多数登場。それぞれのブースでは生産者自らが来場者へワインを注ぎ、土地の個性や醸造背景を語る姿も見られ、会場各所で交流が生まれていました。



ワイン以外にも、日本酒/焼酎/ビール/サイダー/ジュースなど
日本開催ならではのブースにも注目

今年はワインだけでなく、日本酒・焼酎やビール、ジュース、サイダーの生産者も参加。海外来場者からも高い関心が寄せられワインと横断しながら日本独自の発酵文化や生産へのこだわりを楽しむ姿が見られました。



鮎うがつ等、人気飲食店も出展、ナチュラルワインとのペアリングを展開

会場では、ナチュラルワインとの相性を意識した多彩なフードを展開。来場者は、“食とともに味わうワイン体験”を楽しみました。目の前で握られる鮎うがつによる特別メニューに加え、Organ（ビストロ）、APÉRO（ワインバー）、Toner（コーヒー/スイーツ）など、人気店によるフードやドリンクも提供され、会場を盛り上げました。



■ RAW WINE TOKYO 2026 当日の会場の様子

自然醸造や日本の“ナチュラル”を語るセミナープログラム

両日を通じて開催されたトークセッション・マスタークラスには、多くの来場者が参加。日本独自の発酵文化やワイン造りについて、生産者たちがそれぞれの視点から語りました。



右： 荘司勇人氏（木戸泉酒造 五代目蔵元・杜氏）
中央： 橋本晃明氏（美吉野醸造 杜氏・専務取締役）
左： 今田周三氏（山水舎 代表取締役）



右： 須賀貴大氏（醸造家）
中央右： 福島有造氏（武蔵ワイナリー 代表）
中央左： 曾我貴彦氏（ドメーヌタカヒコ 代表）
左： 萩野浩之氏（御酒Vin帖 主宰）

午後を実施された『日本の“ナチュラル”とは？』のセミナーでは日本を代表する3名の造り手が登壇し、それぞれの視点から、この国で「自然なワイン」を醸す意義と未来を語り合いました。セッションでは、ドメーヌ・タカヒコの曾我 貴彦氏が、「日本には“ナチュラル”という言葉が非常によく馴染む」と語り、降水量の多い日本の気候について、一見過酷でありながらも“恵み”であると説明。山の土に宿る豊富な微生物や、日本独自の軟水文化がワインに“旨味（UMAMI）”をもたらしているとし、「ワインはあくまで“農産物”であり、その土地ならではの個性を表現することが重要」とコメントしました。

また、生産者の福島 有造氏は、「窒素・リン・カリウムといった成分数値だけを見るのではなく、その土地の生態系とどう向き合うかが重要」と語り、海外の成功事例をそのまま取り入れるのではなく、日本独自の気候風土に合わせた“ナチュラル”を築いていく必要性について言及しました。さらに、醸造家の須賀 貴大氏は、「亜硫酸の使用は料理における塩加減のようなもの」と表現し、“ゼロか100か”ではなく、おいしさを最優先する醸造哲学を紹介しました。「ビールは大喜利、日本酒は落語、そしてワインは“フリートーク”」と独自の感性で酒文化を表現し、「ワインはもっと自由に、自然体で楽しむ文化になるべき」と語りました。

「ドメーヌ・タカヒコ」の曾我貴彦氏と共同で開発した新グラス『PINO』を先行体験



グラスパートナーを務めたSPIEGELAU（シュピゲラウ）は、「ドメーヌ・タカヒコ」の曾我貴彦氏と共同開発した新グラス『PINO（ピノ）』を会場で先行提供しました。

同グラスは、“ワインの香りや旨味（UMAMI）をより自然に引き出すこと”を目指して開発されたもので、ワインだけでなく、ビールや冷茶など幅広い飲み物にも対応しています。軽さや薄さによる口当たりの良さに加え、和食店の空間にも自然に馴染むサイズ感や、日常使いしやすい強度などにもこだわって設計されています。

会場では、実際に『PINO』でナチュラルワインを楽しむ来場者の姿が多く見られ、「発売されたら購入したい」といった声も聞かれるなど、高い注目を集めました。本製品は2026年6月より一般発売の開始を予定しております。

■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

RAW WINE創設者のIsabelle Legeron MWは、日本市場について「世界でも特に成熟したナチュラルワイン市場の一つ」とコメントしました。近年、ナチュラルワインはヨーロッパや北米を中心に世界的な広がりを見せており、日本でもレストランやワインショップを通じて存在感を高めています。その背景には、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カルチャーへの共感の広がりがあります。

同氏は「日本には深いワイン文化と洗練されたガストロノミーの土壌があり、ナチュラルワインも広く理解されている」と説明。「日本市場は生産者にとって非常に魅力的であり、日本料理とナチュラルワインの相性も非常に良い」と、今後の可能性への期待を語りました。



■世界を巡るRAW WINE 2026

RAW WINEは2026年後半も、世界各都市で開催を予定しています。11月8日・9日には、開催10周年を迎えるニューヨークにて、世界最大級のナチュラルワインコミュニティが集結する特別開催を実施予定です。続く11月14日・15日には、北米でも特にナチュラルワインカルチャーが根付くモンリオールでテイスティングイベントを開催します。さらに、11月29日には、RAW WINEを象徴する開催地の一つであるベルリンにて、一年を締めくくるウィンターセレブレーションを実施します。世界各地で、ナチュラルワインカルチャーの広がりを発信していきます。

■来年度の東京開催も決定

今年も多くの方で賑わった「RAW WINE TOKYO2026」。興奮冷めやらぬままに、2027年も東京での開催が決定しました。国内外の生産者と来場者が交流する場として、さらなる盛り上がりが見込まれています。

