

# 5月10日(土)・11日(日)開催のナチュラルワインの祭典 『RAW WINE TOKYO2025』。 日本未上陸のワイナリーや自然酒メーカーなど100以上の試飲、 マスタークラスやオンライン販売も!



80以上のワイナリーが世界から東京へ集まり、日本からは11軒のワイナリーと6軒の酒蔵が参加することが決定。そこで、本イベントで体験できる最新トピックを厳選してお届けします

今年で2回目の開催となる、世界最大のナチュラルワインフェア「RAW WINE TOKYO (ロウワイン トウキョウ)」は、2025年5月10日(土)・11日(日)の2日間に渡って、東京流通センター(東京モノレール・流通センター駅)にて開催いたします。駅からも近く便利なアクセスで、昨年よりも会場を2倍に広げてアップデート。イベントに参加するワイナリーや生産者、レストランなどの詳細をお知らせいたします。前回配信した1回目のリリースは[こちら](#)から!

## 『RAW WINE TOKYO 2025』の出店者リスト

### レアな生産者や初上陸の生産者もラインアップ

中国から初登場するワイナリーや、チェコやクロアチア、メキシコなどからの珍しいワイン、そしてオーストラリアやカナダ、チリの注目の生産者やフランスやイタリアといったクラシックなワイン生産国の出店者が決定。生産者たち自らがワインを持ち込み、日本のナチュラルワイン好きたちに会いに東京にやってきます!

以下は、日本では未発売の出店ワイナリーの一部。RAW WINE 主宰であるイザベル・レジュロンによるおすすめコメント付きでご紹介します。

- ・Roberto Henriquez (チリ)

100年以上の古木が残る魅力的な畑から、フレッシュで精密な味わいのワインを生み出す才能あふれる生産者です。

- ・Clos des Quarterons - Amirault (フランス)

2013年からビオディナミ認証を受けている美しい農園。フレッシュでミネラル感あふれるロワール産カベルネ・フランの典型ともいえる表現に特化しています。

- ・Foradori (イタリア)

イタリア・ドロミテ地方を代表する造り手、エリザベッタ・フォラドリのワインは、テロワールを反映した魂のこもった味わい。気品があり熟成にも向く逸品です。

- ・Poggio Cagnano (イタリア)

非常にダイナミックで、これからの成長が楽しみな若いワイナリーで、トスカーナの日差しの下、4ヘクタールの畑で個性あふれるおいしいワインを作っています。

- ・Ambyth Estate (アメリカ)

カリフォルニア南部パソロブレスの美しい丘を農場として運営しています。彼らはビオディナミ農法で持続可能性と生物多様性に非常にコミットしており、ドライファームングを行っています。ワインは真剣で、複雑で、凝縮されており、常に100%ナチュラルです。

全80以上の参加ワイナリーが国別でリストアップされているので、詳細は[こちら](#)から最新情報をチェックしてみてください。





## 東京開催ならではのバラエティ豊かな出店陣もチェック

「RAW WINE TOKYO」ならではのハイライトは、日本でも飲む機会が限られる、レアな生産者やニューカーマーな生産者。旬の日本のワイナリー 11 軒が参戦いたします。

- ・松服葡萄酒 (青森県)
- ・澤内醸造 (青森県)
- ・グレープリパブリック (山形県)
- ・レ・ヴァン・デブリヤール (長野県)
- ・一家農園 (山梨県)
- ・no505 ヒロシマワイナリー (広島県)
- ・島之内フジマル醸造所 (大阪府)
- ・ナタン葡萄酒醸造所 (徳島県)
- ・新道ワインズ (福岡県)
- ・香月ワインズ (宮崎県)
- ・カズワイン (ニュージーランド・日本)

また、ナチュラルワインと同じく、自然をリスペクトした農法で育てられた米で造る、6 軒の自然酒メーカーも参加します。日本が誇る“ナチュラルサケ”の理解を深め、そのおいしさを堪能してください。

- ・仁井田本家 (福島県)
- ・寺田本家 (千葉県)
- ・福光屋 (石川県)
- ・木戸泉酒造 (千葉県)
- ・宮崎酒店 (長野県)
- ・神戸酒心館 (兵庫県)

さらに、日本の有機日本酒や自然酒を応援するプロジェクト団体の**ピオサケ**(オーガニックヴィレッジジャパン) や、国内でも希少とされるオーガニック日本酒を 150 種類以上も取り扱いする人気店の**恵比寿松田酒店**、そして今回初めて、以下に挙げる無農薬栽培の味噌や日本茶の生産者も参加が決定しました。滋味深く、素材の味わいをダイレクトに楽しめる逸品を紹介する出店者陣に、ぜひご期待ください。

- ・COBA FARM (兵庫県)
- ・山本農園 (滋賀県)
- ・悠三堂 (奈良県)



## 自然派ワインとのペアリングを楽しむフード&ドリンク



ワインの試飲エリアに併設して、フード&ドリンクのコーナーも用意しています。旬の食材を使った和食に国内外のゲストたちが集う「**葡香 (ぶのん)**」(西麻布)、オーガニック食材を使ったフランスの家庭料理などを提供する「**apéro (アペロ)**」(南青山)、北イタリアの郷土料理が食べられるレストラン「**DA QLMO (ダオルモ)**」(神谷町)。また、スペシャルティコーヒーのキュレーションブランド「**PARAISO COFFEE**」(逗子)の参加も決定したばかり。

- ※飲食店のフードや飲み物の代金はチケット代には含まれません。
- ※提供メニューは予告なく変更となる場合がございます。

## ワインや日本酒のプロたちによる参加無料のセミナー

ナチュラルワインの学びを深めるため、試飲や交流だけではなく、プロによる対談形式のセミナーも予定しています。以下のリストのほか、[こちら](#)からも詳細をチェックいただけます。さらにイベント翌日の5月12日(月)14:30からは、大阪万博にてオーストラリア貿易投資促進庁(オーストレード)主催のセミナーも参加。オーストラリアパビリオンにて、主宰のイザベルが、2時間に渡って5つのワイナリーとともに講習&テイastingセミナーを行います。

オーストラリアのナチュラルワインの最前線について深く知ることができる内容となっているので、ぜひチェックしてみてください。



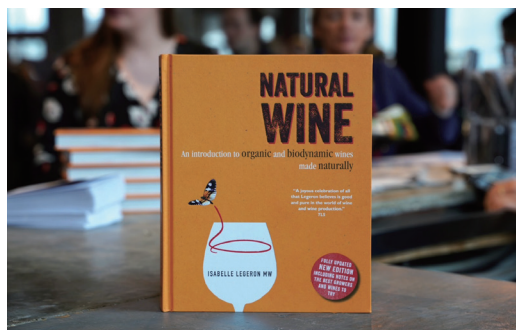


<p>5月10日(土) 11:00～11:45 テーマ/自然派日本酒の奥深い世界を知る</p>	<p>モデレーター:種藤潤(ピオサケプロジェクト) スピーカー:寺田 優(寺田本家)、仁井田 穂彦(仁井田本家)、宮島 敏(地酒屋 宮島) ナチュラルな日本酒づくりはまさにアート。その奥深い世界を知り尽くした造り手たちから直接学べる貴重な機会です。有機米の重要性や自然発酵の難しさ、スパークリングとスティル(非発泡)のナチュラル日本酒の違い、そして精米歩合や水の使い方といった一見小さな要素が、最終的な味わいにどれほど大きな影響を与えるかについて学びます。</p>
<p>5月10日(土) 15:00～15:45 テーマ/日本におけるナチュラルワイン造りの課題</p>	<p>モデレーター:萩野 浩之(GOSHU-VIN-CHO) スピーカー:藤丸 智史(島之内フジマル醸造所)、香月 克公(香月ワイズ) 日本でナチュラルワインを育て、造ることは簡単ではありません。特に有機栽培のブドウを育てたり調達したりすることの難しさは大きな課題です。日本各地のワイン生産者が登壇し、それぞれの地域で直面している困難や、上質なナチュラルワインを造るために取り組んでいる工夫について語ります。ヨーロッパのブドウ(ヴィニフェラ種)ではなく交配種を活用するなどのアプローチにも注目です。</p>
<p>5月11日(日) 11:00～11:45 テーマ/古木の大切さについて</p>	<p>モデレーター:イザベル・ルージュロン MW (RAW WINE 創設者) スピーカー:Small Fry (オーストラリア)、Château La Baronne (フランス)、Agricola Yumbel Estacion (チリ) ※英語のみ 古木(オールド・ヴァイン)とはどのようなブドウの木を指すのでしょうか?そして、なぜその樹齢に注目すべきなのでしょうか?RAW WINE 創設者のイザベル・ルージュロン MW が、オーストラリア、チリ、フランスから集まった3人の生産者とともに、古木の栽培や手入れがどれほど特別か、そして環境的な視点と味わいの両面から、なぜこの貴重で失われつつある“世界遺産”を大切にすべきなのかを語ります。</p>
<p>5月11日(日) 15:00～15:45 テーマ/日本におけるナチュラルワイン造りの課題</p>	<p>モデレーター:萩野 浩之(GOSHU-VIN-CHO) スピーカー:藤巻 一臣(KAZU WINE)、矢野 陽之(グレーブリパブリック)、阪本 開(新道ワイズ) 日本でナチュラルワインを育て、造ることは簡単ではありません。特に有機栽培のブドウを育てたり調達したりすることの難しさは大きな課題です。日本各地のワイン生産者が登壇し、それぞれの地域で直面している困難や、上質なナチュラルワインを造るために取り組んでいる工夫について語ります。ヨーロッパのブドウ(ヴィニフェラ種)ではなく交配種を活用するなどのアプローチにも注目です。</p>

## RAW WINE 創設者のイザベルによるサイン本お渡し会を実施

イザベルの著書『自然派ワイン入門』(日本語版)の販売と「サイン本お渡し会」の開催が決定しました。会場内のショップエリアで、10日(土) 12:00～12:30、16:00～16:30、11日(日) 12:00～12:30の3回に分けて、イザベルが一冊ずつサインをさせていただきます。

本をすでにお持ちの方も会場にお持ちいただければ、イザベルがサインをさせていただきます。日本語訳本は事前に [Amazon](#) で購入も可能です。



## テイastingは「リーデル」のグラスで!

ナチュラルワインの繊細な美味しさを味わうために、テイastingに使うグラスには、オフィシャルグラスパートナーとして、オーストリアの老舗グラスブランド「リーデル」のワイングラスをご利用いただけます。

※受付でデポジットとして1,000円を現金でお支払いいただき、お帰りにグラスを返却した際にデポジットを返金させていただきます。



## 気に入ったワインはオンラインショップで購入可能!

イザベルが、今飲むべき旬のナチュラルワイン15本ほどキュレーション。TRANSIT WINE CELLARSにて、特別コラボレーション販売のセクションがローンチします。当日イベントで試飲して、出店ブースに掲示されたQRコードから直接買うもよし、会場マップにどのワインが買えるのかを明記してあるので、ショッピングのために試飲巡りをするのも楽しそう!

そしてイベント当日に会場に足を運べなかった人は、RAW WINE TOKYO をリモートで体験することも可能。今年から初めて日本でスタートした新しいサービスです。



## イベント詳細

### □ 日時

2025年5月10日(土)、5月11日(日)

### 各2部制

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

イベントホール第二展示場 F ホール

東京都大田区平和島 6-1-1

東京モノレール・流通センター駅 徒歩 30 秒

<https://www.trc-event.jp>

## チケット販売について

### 業界関係者向け

レストラン & バー、輸入 & 販売業者など出店ワイナリーのお取り扱いにご関心がある方  
一般ゲストの方は購入できません。

7,000 円

### 一般ゲスト向け

初心者から愛好家まで、ナチュラルワイン好きならどなたでも!

9,000 円

### □ チケット購入ページ

<https://www.rawwine.com/tickets>

### □ チケット購入に関するお問い合わせ先

[hello@rawwine.com](mailto:hello@rawwine.com)

業界関係者用のチケットは、出店ワイナリーのお取り扱いにご関心があるレストラン、バー、ホテル、ショップ、輸入業者、販売業者(個人可)などの皆様が対象の割引チケットです。購入時に業界関係者であることを証明いただく必要があります。名刺や雇用契約書などのアップロードは、日本語資料でも可能。詳しくは公式サイトをご確認ください。

## 「RAW WINE TOKYO (ロウ・ワイン・トウキョウ)」とは?

フランス人女性初のマスター・オブ・ワイン(注1)であるイザベル・レジュロン(Isabelle Rougeron)が主宰の、世界中から厳選されたナチュラルワインなどに出会うことができる世界最大のナチュラルワイン・フェアです。2012年にナチュラルワインブームに先駆けてロンドンで始まり、ワイン生産者・醸造家・輸入業者・消費者を繋げ、世界で唯一、ワインの生産過程で使われる添加物と加工プロセス、亜硫酸塩の含有率をホームページやフェア会場にてすべて開示する、もっとも前衛的な見本市として、ナチュラルワインの普及と発展を目指しています。アジア初開催として2024年にデビューした「RAW WINE TOKYO」は、世界15ヵ国以上から東京にやってくる100以上の生産者や醸造家と、輸入業者や消費者が交流する場。入場券が他都市を上回る速さで完売するなど、国内外で話題をふりまき、大盛況のうちに幕を閉じました。厳しいレギュレーションをクリアして選ばれた100%オーガニックワインのテイस्टینگはもちろん、ワインメイキングに秘められたバックストーリーを知り、ワインボトルの裏側で支えるヒーローたちの熱い想いや魅力などに触れられる、世界で唯一のイベント。今年も、生産者とともに、皆さまのご来場を心よりお待ちしております。

注1) マスター・オブ・ワイン: 英国に拠点を置くマスター・オブ・ワイン協会が認定する、ワイン業界においてもっとも名声の高い資格



## 創業者のイザベル・レジュロン (Isabelle Rougeron) 氏について

RAW WINE 創業者、イザベル・レジュロン MW (マスターオブワイン)。フランス人女性で初めてマスター・オブ・ワインを取得した著名なナチュラルワイン運動の推進者。2003年に世界標準のワイン資格 WSET ディプロマを取得し、2009年にフランス人女性として初めてマスター・オブ・ワイン (MW) の称号を獲得しました。また、2016年には WSET ディプロマの優秀卒業生に贈られる初の「アラムニ・アワード」も受賞。

著書『自然派ワイン入門』(エクスマレッジ) は、自然派ワインの定義や製造過程、味わいの特徴、健康への影響など、多岐にわたるテーマを取り上げ、現在9ヶ国語で出版中で日本語版もあり。ナチュラルワインの魅力やその背景にある哲学や実態を理解するのに最適な一冊。イザベルが実際に試飲した140本以上のおすすめワインリストも収録されており、初心者から愛好家まで幅広く参考になる内容となっています。





## そもそもナチュラルワインって？

「RAW WINE が定義するナチュラルワインは、まず第一に、生産者はブドウを 100% 有機農法（バイオダイナミック農法やパーマカルチャー）で栽培し、醸造過程で極力手を加えず造られたワインであることが必須。次に、農法や醸造方法について詳細なアンケートに回答し、ワインの分析データを提出し、亜硫酸塩の使用量が EU 基準を大幅に下回る独自の基準に当てはまるかどうかを確認しています」とイザベルは話します。RAW WINE が独自で定める、ナチュラルワインの基本条件は以下の通り。

- ・農法は、オーガニックまたはバイオダイナミック（または同等の農法）
- ・手積みで収穫している
- ・周囲に自然に生息している天然酵母のみで発酵させる
- ・自然発生するマロラクティック発酵を人工的に抑止していない
- ・ファイニング（おり下げ）しておらず、ヴィーガンやベジタリアンにも適している
- ・濾過をしていない（虫などを取り去るための軽いフィルタリングは例外）
- ・いかなる添加物も加えていない。ただし亜硫酸塩は例外として、1リットル 50mg を超えない範囲で認める

ワインという言葉の前に、ナチュラルを付けて区別する必要が生じたのは、1980 年代頃でした。

「ナチュラルワインは新しいものではありません。なぜなら、かつて造られていたすべてのワインはナチュラルワインでしたから。でもいつの間にか珍しいものになってしまいました。全世界のワイン生産量の 1% 未満でしかないナチュラルワインは、大海の一滴にすぎませんが、とても大切な一滴なのです」と、イザベル。近代的なワイン業界の慣習を覆し、さまざまな困難を乗り越えて造られる個性豊かなナチュラルワインにオマージュを捧げたい。そんな想いでナチュラルワインの普及活動を続けています。

「造り手との議論や何千ものワインをテイस्टングした経験を通じ、総合的なビジョンを手に入れた暁に、自然な方法で作られ、保存料無添加もしくは少量しか加えていないワインが一番おいしいと信じています。飲みたい気持ちを呼び起こすような一種の旨み、よだれが出てしまうようなおいしさがあって、もっと飲みたいと思わせてくれます。それがナチュラルワインの良さなのです。著名なコペンハーゲンのレストラン『ノマ』のレネ・レゼピシェフも、上質なナチュラルワインに出会って飲み続けると、もう元には戻れなくなる、と言っていました。みなさんともその感覚を共有できたらうれしいです」

## 昨年の「RAW WINE TOKYO 2024」の様子

オーストラリアやアメリカ、ヨーロッパ諸国のほか、台湾、シンガポール、中国、フィリピン、韓国、タイ、など近隣諸国からもゲストが訪れ、国際色豊かなイベントに。販売業者やインポーター、バーやレストランのオーナーをはじめ、ナチュラルワインを愛するゲストたちが集まりました。

左／2011年、ギリシャのエーゲ海に浮かぶキクラデス諸島の最東端、ティノス島の花崗岩丘陵地帯に誕生したワイナリー「ドメヌ・ド・カラタス」のジェローム・ビンダ氏。右／ギリシャの人気ワイナリー「ドメヌ・リガス」には、メリ・リガス氏が来日。



世界中からこの日のために東京に集まってくれた、オーガニックブドウの生産者やワイン醸造家に、直接ワインをそいでもらって、気軽に会話ができるのも魅力。英語がわからなくても「おいしい!」の共通言語で、会場は終始、和気あいあいムードに包まれていました。



昨年のイベント「RAW WINE TOKYO 2024」  
開催日時：2024年5月12日（日）、13日（月） 開催場所：寺田倉庫 B&C HALL  
▼イベントレポート詳細はこちらをチェック  
<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000003.000136829.html>

**最新情報は公式Instagramでも発信中!**

今後も続々と最新情報がアップデート予定です。  
公式Instagramでは、出店する生産者たちの声もお届けしているので、ぜひチェックしてみてください。  
[RAW WINE 公式Instagram](#)

**【取材・体験のお申し込み】**

以下のリンクよりお申し込みください。

<https://x.gd/OQ2A1>

**【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】**

「RAW WINE TOKYO」PR 事務局

担当：マントン友美

MAIL : japanpress@rawwine.com