

世界最大級のナチュラルワインの祭典、再び東京へ 『RAW WINE TOKYO 2026』 5月10日(日)・11日(月)に開催決定！

ワイン好きも、はじめての方も。造り手の哲学と土地のストーリーに出会い
五感で味わうナチュラルワインフェアが2026年も開催

2026年2月11日(水)16:30より業界関係者向けチケット先行販売を開始。

今年度は週末に勤務される方にもご来場いただきやすい月曜開催を実施

欧米を中心に世界10都市で行われている世界最大級のナチュラルワイン見本市「RAW WINE (ロウ・ワイン)」が、
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)にて開催することが決定しました。

本開催に先立ち、業界関係者向けチケットの先行販売を2026年2月11日(水)16:30より開始します。

今年で3回目の開催となる「RAW WINE TOKYO」は、世界で59回目のRAW WINEフェア開催として、
数十ものワイナリーが集結するほか、生産者との対話やセミナーを通じて、ナチュラルワインを学び、
体験するプログラムを強化します。さらに、週末に勤務される業界関係者やその他のお忙しい方々にも
ご参加いただけるよう、月曜日の開催を実施します。世界各地から集まる多彩なナチュラルワインを、
存分にお楽しみいただけます。なお、一般向けのチケット販売は2026年3月4日(水)16:30より開始いたします。



■ナチュラルワインのムーブメントを伝え続ける『RAW WINE TOKYO』の歩み

「RAW WINE TOKYO」は、今年で東京開催3回目を迎えます。これまで多くの業界関係者やワイン愛好家にご来場いただき、ナチュラルワインの魅力と文化を広く発信してきました。

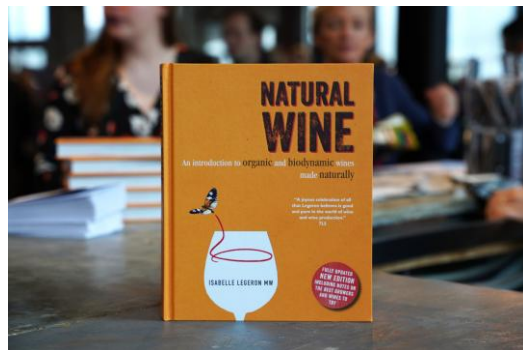
初開催となった2024年は、寺田倉庫 B&C HALLにて実施し、約1,600名が来場しました。続く2025年5月開催の第2回では、テイスティングや生産者との交流の場に加え、日本初上陸のワインを携えた42軒の生産者が来日しました。ブルガリアやカナダなど、ワイン生産国としては珍しい地域からの出展も大幅に増加し、より国際色豊かなラインアップとなりました。また昨年は、大阪・関西万博にて1dayセミナーを開催するなど、東京開催にとどまらず、ナチュラルワインのムーブメントを国内外へと広げています。



■ RAW WINEとは

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、[イザベル・レジュロン \(Isabelle Legeron\)](#) 主宰の「RAW WINE」は、世界中から厳選されたナチュラルワインに出会える**世界最大級のナチュラルワインネットワーク**です。現在では、ニューヨーク、ロサンゼルス、モントリオール、トロント、ロンドン、ベルリン、コペンハーゲン、パリ、ヴェローナ、東京、深圳など、世界各地でフェアを開催しています。会場では、厳格な基準を満たしたワインのテイスティングに加え、世界各地から来日する生産者との交流もお楽しみいただけます。環境への配慮や持続可能なものづくりへの関心が高まる中、ナチュラルワインは味わいだけでなく、造り手の価値観や思い、その土地の風土を共有する存在として注目を集めています。業界関係者・ワイン愛好家はもちろん、ワイン初心者やイベントとして楽しみたい方まで、幅広い層に開かれたコミュニティを目指します。

公式Instagram : <https://www.instagram.com/rawwineworld/>
Webサイト : <https://www.rawwine.com/>



イザベル・レジュロン (Isabelle Legeron)

ナチュラルワインの世界的権威。フランス人女性として初めて「マスター・オブ・ワイン (Master of Wine)」の資格を取得。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。2012年にRAW WINEをロンドンで創設し、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。その後ベルリンやニューヨークといった欧米諸国など、RAW WINEへの参加都市を増やし著書『自然派ワイン入門』でも知られ、世界各国でナチュラルワインの魅力を伝え続ける。

■ ナチュラルワインを、さらに身近に、親しみやすく。 『RAW WINE TOKYO 2026』の楽しみ方

2026年度は、数十のワイナリーによる多彩な出展に加え、ワインとともに楽しめるグルメコンテンツや、造り手・専門家によるセミナーセッションなど、昨年からさらにアップデートしたプログラムを予定しています。会場では、リーデルグループのドイツ名門ブランド『シュピゲラウ (SPIEGELAU)』のグラスを使用したテイスティングを通じて多様なスタイルのナチュラルワインに触れられるだけでなく、生産者との対話を通して、ワインの背景にある哲学や土地のストーリーまで体感いただけます。ワインを味わうだけでなく、知り、感じる体験を通じて、ナチュラルワインをより身近に感じていただける場となります。



Point1 : 生産者とのコミュニケーション

会場には、世界各地から多くのワイナリーの生産者が来場します。本イベント最大の醍醐味は、生産者との会話を通じて“自分だけのお気に入り”を見つけられることです。味わいの違いはもちろん、畑や醸造へのこだわり、ナチュラルワインに込めた思いなどを直接聞くことで、一本のワインの背景にあるストーリーまで立体的に理解することができます。

Point2 : ワインと楽しむフード&ペアリング体験

会場では、ワインと相性の良いフードも提供予定です。ナチュラルワインの個性を引き立てる料理とのペアリングを通じて、香りや酸味、余韻の感じ方が変わるなど、味わいの新たな一面を発見できます。ワイン初心者の方にとっても、「食」と一緒に味わうことで飲みやすさや好みが見えやすくなり、自分に合う一本を見つけるきっかけになります。なお、会場では提供するフードについては現在セクションをキュレーション中で、レストランやカフェからのパートナー応募・提案も受け付けています。

ご連絡先 : paola@rawwine.com





■ RAWWINE TOKYO2026 概要

日程 : 2026年5月10日(日)・11日(月)

会場 : 東京流通センター Fホール (東京都大田区平和島6-1-1)

チケット価格 : 業界関係者 7,000円 (先行販売価格: 5,500円)
一般来場者 9,000円

販売開始 : 業界関係者 2026年2月11日(水)日本時間16:30~
一般来場者 2026年3月 4日(水)日本時間16:30~

グラスパートナー : ドイツ名門グラスブランド「シュピゲラウ (SPIEGELAU)」

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

チケットサイト : <https://www.rawwine.com/fairs/tokyo-2026/ticketing-information?currency=JPY>



※業界関係者用のチケットは、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。

今後のプログラム詳細や出展情報、チケット情報などは、追加のリリースにて順次発表いたします。
最新情報は公式サイト／公式SNS等でも随時お知らせしますので、続報をお待ちくださいませ。

■ 2026年度の開催スケジュール

フランス | 2月8日、9日

マラコフにある歴史的建造物
「エスパス・クラックサン」にて開催。
18カ国以上から180以上の生産者が集結します。

イタリア | 4月13日

イタリア最大のワインイベント「Veronafiere | Vinitaly」との協業による、2年連続の開催。
ワイン業界全体への啓発を行います。

深圳 | 5月15日、16日

2025年に約9,000人の業界関係者を集めた
「Wine to Asia International Wine and Spirits Fair」内にて、中国で2回目となる開催です。

ニューヨーク | 11月8日、9日

今年で10周年を迎える特別な開催。世界最大のナチュラルワインコミュニティが一堂に会し、グローバルなワインシーンを牽引する注目のボトルが揃います。

モントリオール | 11月14日、15日

北米でも特に活気あるナチュラルワインシーンを誇るモントリオールで、2日間にわたるテイスティングイベントを開催します。

ベルリン | 11月29日

RAW WINEの象徴的な開催地であるマルクトハレ・ノインにて、一年を締めくくるウィンターセレブレーションを実施。注目のキュヴェを味わう貴重な機会です。

■ 『RAW WINE TOKYO 2026』をともに創り上げるパートナーを募集

「RAW WINE TOKYO 2026」では、RAW WINEの理念に共感し、ともにナチュラルワイン文化の発信を盛り上げていただけるパートナー企業・団体を募集しています。会場内でのブース出展をはじめ、来場者や生産者との接点づくりなど、目的や価値観に応じた多様な協業の形をご提案することが可能です。ナチュラルワインを軸に、「食」「ライフスタイル」「サステナビリティ」といった価値観を共有し、イベントをともに創り上げてくださる企業・団体の皆さまからのお問い合わせをお待ちしております。

パートナー応募に関するお問い合わせ先 : hello@rawwine.com