

ボジョレーワイン委員会

業界関係者向けワインテイスティング&ペアリングディナー開催 ヌーヴォーだけでなく、さまざまなAOCや多様性を日本マーケットに向けて紹介



今回のために来日したボジョレーワイン委員会 マネージングディレクター
オリヴィエ・バドゥロー(Olivier Badoureaux : 写真右)と、
イベント講師を務めた東京ソムリエギルド ヘッドソムリエの松永文吾氏 (写真左)

ボジョレーワイン委員会は、2026年5月11日(月)東京都内にて「**業界関係者さま向け ワインテイスティング&ペアリングディナー**」を開催いたしました。東京ソムリエギルドのヘッドソムリエ松永文吾氏を講師に迎え、55名のゲストに向けて分かりやすい解説とともにボジョレーワインの多様性についてご紹介いたしました。

テイスティングしたワインは全部で10種類。AOCボジョレーの赤、ロゼ、白のほかAOCジュリエナ、モルゴン、フルーリー、ムーラン・ナ・ヴァンも試飲し、参加者はクリュ別の微妙な味の違いを体感し、より理解を深めるイベントとなりました。

当日はフランス本国のボジョレーワイン委員会よりマネージングディレクターのオリヴィエ・バドゥロー(Olivier Badoureaux)も来日。ボジョレーワイン、そしてその最新情報について日本の皆様に直接ご説明いたしました。

テイスティングセッション(6種類試飲)の後は、日本料理とのペアリングディナー(4種類試飲)が続き、日本料理との相性の良さを松永氏が解説いたしました。

ご参加いただいたゲストの皆様からは「ガメイ種だけでこんなに多様なワインがあると知り、驚いた」、「クリュボジョレーの違いがよく分かった」「ヌーヴォーだけでなく、スタンダードなボジョレーワインがもっと認知されるべきだ」「日本料理とのペアリングも楽しめると思った」といった声が寄せられ、盛況のうちに閉会いたしました。



写真左：講師の松永氏。

写真右：イベント終盤に日本料理とボジョレーワインの相性について感想を述べるオリビエ氏と通訳する日本事務局の伊藤。



テイastingセッションでは6種類、ペアリングディナーでは4種類のボジョレーワインをテイasting。

前菜の八寸は白・ロゼワインをペアリング。

世界的なワイン市場の変化の中で輝くボジョレーの個性

世界的にワイン消費の減少傾向が続き、とりわけ赤ワイン市場への影響が大きい中、ボジョレーには今こそ発信すべき多くの魅力があります。

ボジョレーの土地には、「分かち合い」と「convivialité（親しみやすい、和気あいあいとした雰囲気）」の精神が深く根付いています。生産者たちは、ワインはもちろん、その歴史や価値観、培われてきたノウハウ、さらには食文化に至るまで、訪れる人々と共有することを何より大切にしています。彼らは常に温かく人々を迎え入れ、ドメーヌやメゾンでの交流を通じて、ボジョレーならではの体験を提供しています。

ユネスコ世界ジオパークにも認定されたボジョレーは、美しい丘陵地帯や渓谷に恵まれ、数多くの壮麗なシャトーやワイナリーが点在する、魅力あふれる地域です。

ボジョレーワインは、軽やかで果実味豊かな赤ワインとして知られていますが、それは単な

るトレンドや市場対応によるものではありません。ガメイ品種は、ボジョレーの多彩なテロワールの可能性を見事に表現します。親しみやすくジューシーなスタイルから、凝縮感と複雑味を備えたスタイルまで、その表情は実に豊かです。そしてどのワインにも共通しているのが、爽やかさと飲みやすさ。先駆的な生産者たちの卓越した技術によって引き出される多彩なアロマと味わいが、多くの人々を魅了しています。

ボジョレー 白ワイン発展に向けた戦略的目標

ボジョレーといえば赤ワインのイメージが強いものの、近年は白ワインの生産・販売ともに着実な成長を見せており、その発展に向けた戦略的取り組みを本格化しています。

シャルドネ種から造られるボジョレーの白ワインは、多様なテロワールにより個性豊かなスタイルを生み出し、専門家や輸入業者から高い評価を得ています。一方で、生産量は全体の約4%にとどまり、一般消費者への認知は依然として限定的です。このため、持続的なブランド確立に向けては、現在の約3倍規模への生産拡大が必要とされています。

本取り組みの目的は、赤ワインに代わるものとしてではなく、ボジョレーの白ワインの価値と認知を長期的に確立することにあります。ボジョレーの白ワインは、既に築かれた歴史と評価を基盤に、さらなる飛躍を目指します。



©Inter Beaujolais

Vinexpo Asia Hong Kong 2026 で出会う、ボジョレーワインの魅力

2026年5月26日から28日まで開催される「Vinexpo Asia Hong Kong」において、ボジョレーのワイン生産者およびネゴシアンが、世界中のワイン業界関係者の皆様をお迎えします。

会期中は、「Beaujolais Wines」ブース（G095）にて、15のドメーヌ、ワイナリー、メゾン協同組合が出展するほか、一部生産者は個別ブースでも皆様をお待ちしております。

Inter Beaujolais (ボジョレーワイン委員会) とは

Inter Beaujolais、フランス政府公認の民間組織であり、ボジョレー地方のワイン産業に関わるすべての関係者を結集しています。その活動範囲は、ボジョレーの10のクリュ（ブルイイ、シェナ、コート・ド・ブルイイ、シルーブル、フルーリー、ジュリエナ、モルゴン、ムーラン・ナ・ヴァン、レニエ、サン・タムール）に、ボジョレーとボジョレー・ヴィラージュを加えた12のアペラシオンで生産される赤・白・ロゼを含みます。

インターボジョレーは、共同プロモーション活動、研究・実験、透明性のある経済報告、そして業界全体の専門的実践の調整を通じて、ボジョレーワイン産業の持続的発展を推進しています。

公式ホームページ: <https://www.beaujolais-wines.jp/>

Instagram: https://www.instagram.com/beaujolaiswines_jp/

LinkedIn: <https://fr.linkedin.com/company/inter-beaujolais>

メディアからのお問い合わせ：

ボジョレーワイン委員会 日本事務局
株式会社オーダス キャシー・関・伊藤
TEL: 03-5615-8177
Email: beaujolais_jp@audacejapan.com