

【11月3日（月・祝）“山梨ヌーボー”解禁・今年の“山梨ワイン”勢揃い】
約200銘柄以上のワインが、生産量日本一“ワイン県”山梨から新宿に大集合！
今年解禁の新酒や「日本ワインコンクール」金賞（部門最高賞）受賞ワイン等、人気ワインが有料試飲可能！

史上最大 やまなしワインイベント

「やまなしワイン×LUMINE AGRI MARCHE 2025」

期間：2025年10月31日（金）～11月4日（火）

場所：JR新宿駅 ミライナタワー改札外（ニューマン新宿2Fエントランス前）・Suicaのペンギン広場

主催：株式会社ルミネ・東日本旅客鉄道株式会社 八王子支社 共催：山梨県

株式会社ルミネ（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：表輝幸）は、第5弾となる「やまなしワイン×LUMINE AGRI MARCHE 2025」を10月31日（金）～11月4日（火）の5日間開催いたします。

本イベントは、総勢約200銘柄以上のワインが楽しめる、取扱いワイン銘柄数史上最大※1のやまなしワインイベントです。山梨県は、日本ワイン発祥の地であり、県内のワイナリー数・日本ワインの生産量ともに日本で一位を誇り※2、明治初期創業の老舗から令和に新設された醸造所まで、数多くのワイナリーが集まっています。

今年解禁になったばかりの新酒ワインや、11月3日（月・祝）の“山梨ヌーボー”解禁時には新酒の「甲州、マスカット・ベリーA」だけでなく、山梨県を中心とした日本ワインのワイナリーの人気ワインを多数取り揃えます。イベントでは、ワインボトル販売と有料チケット制の試飲がお楽しみいただけます。

また、ワインに合うおつまみが楽しめる飲食店ブースや、山梨県の特産物を取り扱う「山梨特産PRブース」も設置。さらに今年はSuicaのペンギン広場でも同時開催（11月3日（月・祝）のみ、14:00～）し、「山梨産飲食ブース」では山梨食材を使ったフードやイベントもご用意しております。秋の風を感じながら、広場にてワインとフードのペアリングをお楽しみください。

さらに、ルミネのネット通販「アイルミネ」でも、よりすぐりのワイナリーの商品の販売を行います。ぜひ、やまなしワインの魅力を様々な角度からご堪能ください。



※1 ルミネ過去開催ワインイベントにおける取り扱い銘柄数

※2 国税庁 国内製造ワインの概況（平成30年度調査分）

産地	ぶどう品種	10/31	11/1	11/2	11/3	11/4
		金	土	日	月・祝	火
日本ワイン	甲州、マスカット・ベリーA以外のぶどう品種 (例：デラウエア、巨峰、アジロン等)	○	○	○	○	○
山梨県産	甲州、マスカット・ベリーA				○ 解禁日	○

↑日本ワイン 2025年度新酒取扱いスケジュール

<POINT>

- ・史上最大 200銘柄以上が集結！新宿で“ワイン王国・山梨”をまるごと体感できる
- ・“山梨ヌーボー”解禁！解禁したての新酒に加え、日本ワインコンクール金賞（部門最高賞）ワインまで“贅沢に飲み比べ”

ワインマルシェ 開催概要

【期間】10月31日（金）～11月4日（火）※雨天決行・荒天中止

【時間】

- ・10月31日（金）13:00～21:00
- ・11月1日（土）～3日（月・祝）11:00～21:00 ※Suicaのペンギン広場は3日のみ14:00～
- ・11月4日（火）13:00～21:00

【開催場所】JR新宿駅 ミライナタワー改札外（ニューマン新宿 2F エントランス前）、Suicaのペンギン広場

【イベント内容】

①やまなしワインマルシェ

ワインの販売ブース（約200銘柄以上が集結）、ワインの有料チケット制試飲ブース

②山梨県の特産物を取り扱う「山梨県特産品PRブース」

③飲食店ブース

④Suicaのペンギン広場 同時開催ブース

【主催】株式会社ルミネ LUMINE AGRI PROJECT・東日本旅客鉄道株式会社 八王子支社

【共催】山梨県

※本イベントは予告なく変更になる場合がございます。

マルシェ全体図 MAP

【Aエリア：JR新宿駅 ミライナタワー改札外（ニューマン新宿 2Fエントランス前）】

- ①各ワイナリーブース（ワイン販売＋有料試飲）
- ②飲食ブース
- ③山梨県特産品PRブース

【Bエリア：Suicaのペンギン広場】

- ①JR・山梨県観光PRブース
- ②山梨県飲食販売ブース



マルシェ【Aエリア】：有料試飲イベント詳細

会場内では約200銘柄のワインのうち、5日間で最大150銘柄を試飲いただけます。試飲後はその場でワインの購入も可能です。山梨ワインに精通した専門家や、各ワイナリーのおすすめを聞きながら、お好みのワインをぜひ見つけてください。

【日時】

- ・10月31日（金）13:00～21:00
- ・11月1日（土）～3日（月・祝）11:00～21:00
- ・11月4日（火）13:00～21:00

※ラストオーダー：20:30 チケット販売締切

【料金】

チケット制：1,500円（税込）（1枚300円×5枚綴り）

当日イベント会場にて販売 ※チケット販売は20:30まで

※当日混雑している場合、お待ちいただく可能性がございます。

・各ワイナリーブースにてこちらのチケットの指定枚数をお渡しいただくと、各ブースにてお渡しするカップにワイン1杯を注がせていただきます。
（対象枚数が各ワイナリーによって異なる場合がございますのでスタッフまでお問い合わせください）

・試飲対象のワインについては右記の二次元コードより情報をご確認ください。※甲州&マスカット・ベリーA新酒の解禁は11月3日（月・祝）です。

・指定のカップは1杯60ccです。指定カップ以外での試飲はできません。

・開催期間中はいつでもチケットをご利用いただけます。

・チケット購入後のキャンセル・返金や、紛失・破損等での再発行はできません。

・未成年者（20歳未満）の飲酒は固くお断りいたします。また、飲酒運転は法律で禁止されています。

・年齢確認を行う場合がありますので、本人確認書類をご持参ください。

・試飲時にはマナーを守り、周囲への配慮をお願いいたします。過度な飲酒によるトラブルがあった場合、ご退場いただくことがあります。



【チケット事前販売】

イベント当日のチケット購入よりもお得な、特典付きの事前販売を行います。

①ルミネのネット通販「アイルミネ」での販売

販売期間：10月20日（月）23:59まで

購入ページURL：<https://i.lumine.jp/items/941/9412500078.html>

購入特典：①300円相当×5枚綴りの有料試飲チケットに、+1枚（合計6枚）プレゼント！

②11月3日（月・祝）山梨ヌーボー解禁日限定で、開場30分前（10:30～）から有料試飲可能！

※10月22日（水）以降チケットをご自宅へ郵送いたします。

※イベント当日は、チケットをお持ちの上、直接会場へお越しください。

※チケットを紛失された場合及び、お忘れの場合の再発行はできません。あらかじめご了承ください。

またルミネのネット通販「アイルミネ」では、おすすめの日本ワインも販売中！

購入ページURL：https://i.lumine.jp/contents/agrimarche_yamanashi_wine2025.html

i Lumine

ルミネのネット通販



②山梨ワインを巡る旅をサポートする WEB サイト「Vin De Yamanashi（ヴァン・ド・ヤマナシ）」での販売

販売期間：11月4日（火）20:30まで

購入ページURL：

<https://maas-portal.com/vin-de->

[yamanashi/tickets/9823/?utm_source=vindeyamanashi_25_903&utm_medium=ticket&utm_campaign=tabi-connect](https://maas-portal.com/vin-de-yamanashi/tickets/9823/?utm_source=vindeyamanashi_25_903&utm_medium=ticket&utm_campaign=tabi-connect)

購入特典：①300円相当の有料試飲チケットをプレゼント

※Vin De Yamanashiで購入された方は、当日電子チケットの購入画面提示が必要です。購入時のスマートフォンをお持ちください



【シャトー・ジュン（山梨県甲州市勝沼町）】



1979年創業。
農家との信頼関係を大切に、ワイナリースタッフの一員と考えとにも取り組みをしております。ぶどうにこだわり造られるワインは、数々の国産ワインコンクールで入賞。G20大阪サミットにて、日本代表の白ワインとして振舞われました。

【丸藤葡萄酒工業（山梨県甲州市勝沼町）】



明治23年創業以来、親子四代、一人でも多くの方々に本物の美味しさをわかっていただくことを喜びにワイン造り一筋にこつこつと歩んできました。世界の潮流に合わせ多種多様な葡萄を栽培し「世界に誇るワイン」造りを目指しています。

【錦城葡萄酒（山梨県甲州市勝沼町）】



「日本の食卓に笑顔を」ワイン好きな人達に「おいしいね！」と言っただけのワインを目指し、お客さま、地域の人、働く人に感謝還元し、夢と希望を持ったワイナリーを目指します。「錦城」の由来は武田氏に仕えた豪族の館に由来しています。

【塩山洋酒醸造（山梨県甲州市塩山）】



昭和32年創業。自社農場及び契約農家の山梨県産葡萄を100%使用し、日本産葡萄品種にこだわりワイン造りを行っております。葡萄栽培を主産業とする当地でワインを通じ僅かでも地域に貢献できる企業でありたいと思います。

【ルミエール（山梨県笛吹市一宮町）】



「本物のワインを造るなら、本物の葡萄を育てること」創業からこの教えを忠実に守り、自然の力を生かした農場の整備や栽培、品質にこだわり、長年培われた醸造技術と醸造家の情熱と共に革新的なものの造りに挑戦し続けます。

【まるき葡萄酒（山梨県甲州市勝沼町）】



現存する日本最古のワイナリー。創業者である土屋龍憲は日本で初めてワイン醸造のためにフランスへ渡りました。歴史に裏付けられた確かな技術と情熱を受け継ぎ日々ワイン造りに取り組んでいます。

【アルプスワイン（山梨県笛吹市一宮町）】



「健全で美味しいワインは、分かりやすく人の心に届く」「美味しさがまず大事、難しいことはなし」という創業当時の考えを大切にしております。分かり易いワインの世界を提供させていただければと思います。

【岩崎醸造（山梨県甲州市勝沼町）】



岩崎醸造は、代々ブドウ栽培を営む農家130軒の手によって創業されました。我々は、先人から引き継いだものを未来に残していくため「自然と人、人と人を繋ぐ虹」のようなワインを造っていきます。2025日本ワインコンクール甲州部門、最高金賞受賞。

【ドメヌ・ポー（富山県南砺市）】



私たちドメヌ・ポーは「身土不二」を胸に、富山県の風土をそのまま反映するワインを造っております。数々の生産者と語りあった経験から造られるピュアで瑞々しいワインを、皆さまのもとへお届けします。

【サンサンワイナリー（長野県塩尻市）】



2015年に初めて自社葡萄100%のワインを醸造開始したワイナリー。「次世代の子供たちに残したい美しい環境を育む社会に優しいワイナリーをつくること」を理念に、優しいワイン造りに励んでおります。

【Le Milieu（ルミリュウ）（長野県安曇野市）】



Lemilieuとはフランス語で「真ん中」の意味。ワイン造りの本質を大切にしながらも、ワイン造りをもっと身近な存在に迷ったときに選んでいただける、テーブルの真ん中に置いていただける、そんなワインを目指し、日々取り組んでいます。

【シャトー・ジュン／もぎたてぶどうワイン2025】

白



無理なく無駄なくをコンセプトに造られたワイン。ただ形が悪いというだけで出荷できない葡萄を搾汁。山梨県産の欧州系品種と生食用の葡萄をブレンドした、サステナブルなワイン。

飲みやすさ：★★★
甘味：★★★
酸味：★

【岩崎醸造／甲州かもし 常磐に燃る】

オレンジ



勝沼町上岩崎大切の自社畑・甲州を使用し、程よい酸を保ったぶどうをマウスフィール重視で仕上げています。バラや柑橘、オレンジピールの香りに、茶葉の清涼感とジンジャーの余韻が楽しめます。

飲みやすさ：★★★
甘味：★
酸味：★★

金賞
受賞

【塩山洋酒醸造／ベリーアlicantA2025】

赤



ベリーアlicantから造られるワインは、非常に豊かなコクが特徴。色調は黒ワインに近い濃い色調で、飲みごたえ抜群で希少性の高い葡萄から造られるワインは毎年売り切れてしまうレアワインです。

飲みやすさ：★★★
甘味：★★
酸味：★

【岩崎醸造／アジロン2025】

赤



「幻の黒ブドウ」と称されるアジロンダック。勝沼のワイン黎明期を支えた歴史がありつつ、現在では希少とされているブドウから手間を惜まずしっかりとエキス分とタンニンを抽出。甘味豊かなワインで「アジロン・オブ・アジロン」と唸る逸品です。

飲みやすさ：★★★
甘味：★★★★★
酸味：★

【塩山洋酒醸造／おりがらみデラウェア2025】

白



甲州市産のデラウェアを100%使用し、濾過せずに瓶詰しました。無濾過こそその豊かな旨味とスッキリとした酸味が特徴的な「にごりワイン」です。

飲みやすさ：★★
甘味：★★
酸味：★

【アルプスワイン／ひだまりの巨峰2025】

ロゼ



山梨県産の巨峰を100%使用。サーモンピンクの色合いに豊かな果実味が広がります。甘口のみやすいワインです。

飲みやすさ：★★
甘味：★★★
酸味：★

マルシェ【Aエリア】：飲食ブース&山梨県特産品PRブース

【2416MARKET】

2416
MARKET



クラフトビールと、2416MARKETが厳選したフードやワインにあうつまみ等がお楽しみいただけます。

【山梨県特産品PRブース】



山梨県の地場産業である「郡内織物」の様々なプロダクトをご紹介します！毎日を楽しみ彩るアイテムをぜひ手に取ってご覧ください。

※画像はイメージです。商品の販売時間がイベントの営業時間と一部異なります。

日本ワインコンクール金賞受賞ワイナリー社長が来場！こだわりのワイン情報を直接聞ける特別イベント

10月31日（金）16:00～21:00、岩崎醸造株式会社（日本ワインコンクール金賞〈部門最高賞〉受賞）の白石社長が、当店ワイナリーブースに来場し、ワインづくりへのこだわりやおすすめワインの情報などを、直接お話しいただきます。ぜひこの機会に足をお運びください。



岩崎醸造株式会社 代表取締役社長 白石 壮真さま

山梨大学医学工学総合教育課程ワイン科学特別教育プログラム修了（果実遺伝子工学研究部門）
ワイン専門輸入商社を経て、2019年4月に岩崎醸造株式会社に入社。商品開発室長、広報室長、営業統括を経て、2022年9月より代表に就任。後進の育成にも積極的に取り組み、山梨県立農林高等学校にて文部科学省の支援を受け、マイスター・ハイスクールCEOとしてブドウ栽培・ワイン醸造・ワインビジネスの授業を展開。JSA認定ソムリエ。WSET認定LEVEL3。

マルシェ【Bエリア】(Suicaのペンギン広場) : 山梨飲食・農産物販売&観光紹介ブース

Bエリア主催：東日本旅客鉄道株式会社 八王子支社

【出店ブース】

①山梨県食材を使用した飲食物、農産物販売ブース

やまなしジビエのソーセージやブランド肉を使用した飲食物の販売、はこビュン※を活用して山梨から朝採れの農産物等を販売します。

fumotto 南アルプス

山梨県南アルプス市に、新産業拠点として、2024年6月にオープンしたfumotto 南アルプス。

山梨県内の伝統産業や銘菓などのショップが立ち並び、新たな観光施設として注目されています。

その中で、南アルプスの農産物を中心に使用した加工品類の販売を行っているFARM BASEが、出張販売を行います。

ぜひ、山梨の味をやまなしワインとともに楽しみください。

②観光紹介

山梨県内の伝統産業や各地の観光情報を発信します。

期間中には、その他各種イベントを実施予定です。



※はこビュン：速達性・定時性に優れ、環境にやさしいという鉄道の強みを生かし、JR東日本グループが展開している列車荷物輸送サービスです。
※出店者・出店日・展開商品については輸送状況や天災等により、予告なく急遽内容を変更または中止にする場合があります。
※写真、イラストは全てイメージです。実際の内容・ラインナップは変更になる場合があります。

その他

マルシェ会場・マルシェ会場付近・オンラインにて、他にも様々なイベントをお楽しみいただけます。「やまなしワイン×LUMINE AGRI MARCHE 2025」と併せて、秋のお出かけをお楽しみください。

①ルミネのネット通販「アイルミネ」 日本ワインおススメセット販売

「上質な時間を紡ぐワイン本格派セレクト4本セット」

価格:11,900円(税込) 送料:300円(税込)、お届け:10月下旬以降順次

内容:

●まるき葡萄酒 ラフィュー 樽甲斐ノワール 2023 ●塩山洋酒醸造 Japanese Blend 2023

●シャトー・ジュン ジュン スパークリング・白 ●錦城葡萄酒 群青ーぐんじょうー

※その他おススメセット含む詳細：https://i.lumine.jp/contents/agrimarche_yamanashi_wine2025.html



②「800°DEGREES NEAPOLITAN PIZZERIA ニュウマン新宿店」での日本ワイン新酒フェア

日程：10月31日(金)～11月末(予定)

会場からすぐ近くの上記店舗にて期間限定で「日本ワイン」を店内にてご提供！

焼きたてのピザやおすすりフードとともに日本ワインをお楽しみいただけます。ぜひお立ち寄りください。

店舗詳細：<https://www.800degreespizza.jp/>

③日本のひなた 宮崎フェスin新宿 @新宿サザンテラス

日程：2025年11月1日(土)・2日(日) 10:00～18:00 開催予定

主催：宮崎県

実施内容：宮崎の魅力を実践する食・観光・スポーツの体験型イベントを開催！ゆかりのグルメが楽しめるキッチンカーや宮崎牛のふるまい、焼酎販売などを実施。宮崎県出身の蛙亭イワクラさんやゆかりのキャラクターによるステージショーを開催。名産ピーマンのグリーンザウルスと推しの子がコラボした限定商品も販売予定。

「LUMINE AGRI PROJECT」「LUMINE AGRI MARCHE」とは



「LUMINE AGRI PROJECT」は、都会と畑を結びながら、食の出会いと学びの機会をつくっていく、ルミネの農業プロジェクトです。

首都圏で暮らす生活者が、食の奥深さや多様性、自身の健康と向き合うことで、日々の暮らしを心豊かにすごせるような取り組みを行っています。

「LUMINE AGRI MARCHE」は「愛せるものを食べましょう」をコンセプトに、新宿駅で毎月第4木曜日から日曜日に開催する“都心型マルシェ”。地域の生産者と都市の生活者を軽やかにつなぎます。

【関連リンク】

LUMINE AGRI PROJECT：<https://www.lumine.ne.jp/agri/>

LUMINE AGRI PROJECT公式Instagram：[@lumine_agriproject](https://www.instagram.com/lumine_agriproject)

ルミネのネット通販「アイルミネ」：<https://i.lumine.jp/shops/941/>

ニュウマン新宿HP：<https://www.newoman.jp/shinjuku/>

【一般のお客さまからのお問い合わせ先】

ルミネ・ニュウマン代表電話 03-5334-0550