

食のヒットメーカーTRANSIT GENERAL OFFICEが展開する
世界各国のワインが取り揃うオンラインワインショップ「Transit Wine Cellars」が
2022年3月10日(木)より開設!

-お客様にぴったりなワインを選定する【プライベートソムリエ】サービスも今後展開予定-

TRANSIT
WINE
CELLARS



カルチュラル・エンジニアリング・カンパニーとして、食、ファッション、アート、建築、デザイン、音楽、イベントをコンテンツに「遊び場」を創造してきた TRANSIT GENERAL OFFICE(本社：東京都渋谷区、代表：中村貞裕)より、食のヒットメーカーである TRANSIT GENERAL OFFICE が誇るソムリエチームが厳選したワインが揃うオンラインワインショップ「Transit Wine Cellars」を2022年3月10日(木)より開設いたします。

「Transit Wine Cellars」は、フレンチやイタリアンはもちろん、グreekやスパニッシュ、タイ、ベトナムミーズなど様々なジャンルのレストランを運営する TRANSIT GENERAL OFFICE だからこそ実現できた個性豊かなワインが揃うオンラインワンショップです。

「Transit Wine Cellars」のサービスポイントは全部で3つ。

一つ目には、Transit Wine Cellars で購入したワインだけではなく、自宅で眠っている大切なワインを TRANSIT GENERAL OFFICE が運営するレストランに無料で持ち込むことができる「BYO(Bring your own)」のサービス。

二つ目には、普段はなかなか手に入りにくいブルゴーニュやボルドーなどのオールドヴィンテージや、ナチュラルワイン、デイリーワインなどバラエティ豊かなワインが毎月定期的に郵送される「サブスクリプション」のサービスが展開予定のほか、三つ目のサービスには、お客様自身の要望やシチュエーションをお伺いし、その内容にぴったりのワインを TRANSIT GENERAL OFFICE のソムリエチームが選定する「プライベートソムリエ」のサービス展開を近日予定しています。

「プライベートソムリエ」は、大切な食事会のシーンをはじめ、贈答品としてワインを送りたい時に「どんなワインを送れば良いのかがわからない…」、「ワインの種類がわからない…」など途方にくれてしまった際に気軽に頼れるサービスです。贈る方への想いや、感謝の気持ちを TRANSIT GENERAL OFFICE のソムリエがカウンセリングし、お客様に代わりシチュエーションに合わせたワインを選定致します。

ぜひ、食のヒットメーカー TRANSIT GENERAL OFFICE が展開する世界各国のワインが取り揃うオンラインワインショップ「Transit Wine Cellars」をこの機会にご利用ください。

【Transit Wine Cellars 概要】

名称：Transit Wine Cellars

よみ：トランジットワインセラーズ(ワンワード)

オンラインショップ URL：https://transitwinecellars.jp/

instagram：https://www.instagram.com/transit_wine_cellars/

オフィシャル素材は、下記リンクよりダウンロード頂けます。
<https://cutt.ly/gAlnkD0>

<本件に関するお問い合わせ>

TRANSIT GENERAL OFFICE 担当：飯島

E-mail：tgo-press@transit-web.com / TEL：080-3563-9367

【トランジットワインセラーズ サービス一覧】



BYO(Bring Your Own)

TRANSIT GENERAL OFFICE だからこそ出来たコンテンツの一つがこのBYO(Bring Your Own)。

「Transit Wine Cellars」でご購入いただいたワインだけでなく、ご自宅で眠っているワインなども TRANSIT GENERAL OFFICE が運営するレストランに無料で持ち込むことができるサービスです。



Subscription ※今後サービス展開予定

普段はなかなか手に入りにくいブルゴーニュやボルドーなどのオールドヴィンテージをはじめ、ナチュラルワインや、デイリーワインまで、バラエティー豊かなワインが毎月送られてくるサブスクリプションサービス。

セット内容に関してはお客様のご要望でカスタマイズすることも可能、お好みにあった内容で毎月定期的にお楽しみいただけます。



Private Sommelier ※今後サービス展開予定

オンラインショップでワインを購入する際に一番多かった悩みの一つである「味や風味がわからない」という部分。

Transit Wine Cellars では、TRANSIT GENERAL OFFICE のソムリエチームがご要望をお伺いし、お客様と“一緒に”ワイン選びのお手伝いをいたします。

オフィシャル素材は、下記リンクよりダウンロード頂けます。
<https://cutt.ly/gAlnkD0>

<本件に関するお問い合わせ>
TRANSIT GENERAL OFFICE 担当：飯島
E-mail : tgo-press@transit-web.com / TEL : 080-3563-9367

【トランジットワインセラーズ ソムリエプロフィール】



石井賢 / Satoshi Ishii

バーテンダーとして飲食の世界に入り、その後ワインの奥深さに魅せられソムリエに転身。高級フレンチを経営する株式会社ひらまつ「Sens & Saveurs」にて支配人兼シェフソムリエを務めた後、「L'Effervescence」にてアシスタントマネージャーの経験を経て、2020年11月より、東京・丸の内 ルーフトップレストラン「THE UPPER」のシェフソムリエを務める。

<得意なワインジャンル>

フランス・ブルゴーニュ、シャンパーニュなど香り豊かなワインの知識が豊富

<ソムリエコメント>

大事な食事会があるのにどんなワインを選んで良いのかわからない…！

そんな時は、ぜひ私たちにワイン選びのお手伝いをさせてください！どんな食事会で出てくる料理などのカウンセリングを行い、シチュエーションぴったりのワインをチョイスいたします。



田中孝平 / Kohei Tanaka

「ホテルグランパシフィックメリディアン (現グランドニッコー東京 台場)」にてワインの奥深さを知り、2006年に日本ソムリエ協会認定ソムリエ取得。その後、ソムリエとしての頭角を表し、ロビーラウンジ「ル・ブーケ」貸切フレンチ「エピス」にてキャプテン兼ソムリエとして勤務など様々な経験を経て、2020年11月より、東京・丸の内 会員制ラウンジ「OCA TOKYO」のマネージャー兼ヘッドソムリエを務める。

<得意なワインジャンル>

フランスワインのほか、各国の様々なジャンルのワインも得意なオールラウンダー

<ソムリエコメント>

気の合う仲間とワインを楽しむシーンや、家族と一緒に特別な日をお祝いするワインなど、様々なシチュエーションに合わせて、ぴったりのワインをチョイスいたします。



陣在正人 / Masato Jinzai

目黒のイタリアンレストラン「リストランティーノ ルベロ」でソムリエとして従事。お客様にベストなワインを選ぶことが楽しく、常々料理とのペアリングを考えながら勤務。2019年7月より、東京・表参道にナチュラルワインを多く取り扱うイタリアンダイニング「FRATELLI PARADISO」にてマネージャー兼ソムリエとして勤務。

<得意なワインジャンル>

イタリアワインをはじめ、繊細な味わいのナチュラルワインが得意

<ソムリエコメント>

自分の好みのワインを見つけた時はとても幸せな気分になれます。そんな幸せな気持ちを多くの方に感じてもらいたいと考えています。ワインは決してハードルの高い飲み物ではないので是非いろいろご相談ください。



中根啓臣 / Hiroomi Nakane

大学時代で始めた飲食店でのアルバイトで飲食の楽しさやワインの奥深さに目覚める。その後様々な飲食店舗で経験を積み、株式会社ひらまつに入社。レストランサービスの知識を学ぶ過程でワインの素晴らしさを改めて実感し、日本ソムリエ協会認定ソムリエを取得。その後、株式会社トランジットジェネラルオフィスに入社し、2021年9月より、東京・恵比寿 モダン・アジアン・レストラン「Longrain」にて勤務。

<得意なワインジャンル>

ナチュラルワインをはじめ、オーストリアワインやイタリアワインのほか、昨今人気を集める日本ワインなども得意

<ソムリエコメント>

家での食事でも気に入ったワインと共に味わうと食卓が彩ると思います。

気に入ったワインに出会えるよう私たちにその“ワインを選ぶことの楽しさ”をお手伝いさせてください。食に寄り添うワインに乾杯！

【トランジットワインセラーズ ソムリエプロフィール】



大池正風 / Masakaze Oike

フランスの料理人としてキャリアをスタート。その後、ソムリエに転向し、株式会社ひらまつに入社しソムリエとしての頭角を表し、銀座「ラルール・エ・ラ・マニエール」でさらなる研鑽を積み、2022年3月より、東京・丸の内 ルーフトップレストラン「THE UPPER」にてマネージャーとして勤務。

<得意なワインジャンル>

フランスワインをはじめ、ナチュラルワインなど、味のプロフェッショナルであるシェフ出身だからこその繊細な味わいのワインが得意。

<ソムリエコメント>

ワインは間違いなく人生を豊かにしてくれる至高のお酒だと思っています。我々のワインショップからお客様の手に届き、普段の食卓にひとつ幸福になれるワインというアイテムが寄り添う事を願っています。



嶋村勇次 / Yuji Shimamura

老舗のダイニングバーでソムリエとして経験を積んだ後、名古屋のレストランでシェフソムリエとして勤務し、ワインの素晴らしさとともに面白さを改めて実感。

その後、2017年4月より、名古屋駅直結「名古屋 JR ゲートタワーホテル」内「THE GATEHOUSE」のシェフソムリエとして従事。

<得意なワインジャンル>

オーストラリアワインをはじめ、南アフリカのワインなど、様々なワインが得意

<ソムリエコメント>

記念日やお祝い事で特別なワインもいいですが、普段から自分の気分にあわせて着る服を選ぶようにワインも自分の気分に合わせて選んでみてはいかがでしょうか？！お客様の気分をカウンセリングして、その日のシチュエーションにぴったりのワインを私たちがお選びします。



小淵冬馬 / Toma Obuchi

2006年よりレストラン「サイタブリア」に勤務。その後2009年に日本酒唎酒師取得するなどワインのみならず日本酒の魅力にも取り憑かれる。2010年よりレストラン「モザイク」のパーマネージャーとして勤務後、2018年9月に東京・渋谷に位置するシーフードレストラン「チリンギート エスクリバ」のサブマネージャーとして勤務。2021年に日本ソムリエ協会 ソムリエ資格取得。

<得意なワインジャンル>

スペインワインのほか、チェコのワインや南アフリカのワイン、オーストラリアのワインなど様々なジャンルが得意。

<ソムリエコメント>

特別な日だからこそ“特別なワイン”をたくさんのお客様に体験してもらいたいと考えております。私がワイン好きになったように、お客様にとっての印象に残るワインを私にぜひ選ばせてください。



垂水謙児 / Kenji Tarumi

株式会社トランジットジェネラルオフィス取締役副社長

トランジットジェネラルオフィスは様々なジャンルのお店を100店以上運営していることもあり、世界各国の美味しいワインをはじめ、カジュアルワインだけでなくグラン・ヴァンといわれる高級ワインもご提供させて頂いており、ソムリエ有資格者も30人以上在籍しております。

日本で最もソムリエが活躍出来る会社にしていきたい思いとあわせて、お店で扱っている素晴らしいワインをこの Transit Wine Cellars を通して皆様には是非ご紹介していきたいと考えています。

<得意なワインジャンル>

好きなワインはブルゴーニュ全般で、作り手としてはドミニクローラン、モンジャールミュレ、フルーロラローズです。