

著名ワイナリーやソムリエ厳選の特別なワインを手軽に楽しめるイベント 「TORANOMON HILLS WINE FES」開催

世界の銘醸ワインから繊細な味わいの日本ワインまで、豊富なラインナップで提供

森ビル株式会社(東京都港区、代表取締役社長 辻 慎吾)が運営する虎ノ門ヒルズでは、2025 年 10 月 30 日(木)から 11 月 1 日(土)の 3 日間、虎ノ門ヒルズ ステーションタワーに著名ワイナリーやソムリエが一堂に会し、バリエーション豊かなワインを楽しむイベント「TORANOMON HILLS WINE FES」を開催します。



※画像はイメージです

本イベントは、「TRANSIT WINE FES」を定期開催しているトランジットホールディングス協力のもと、従来の形にとられない新世代のワイナリーや新進気鋭のソムリエなど、現在のワイン界の潮流を牽引する計 18 のプレイヤーがセレクトしたワインをラインナップ。虎ノ門ヒルズカフェ内の各ブースにて、専用コインと引き換えにグラスワインを購入できます。

自社の畑やワイナリーを所有しないワインブランド「KAZUWINE」では、世界中のワイナリーを訪れ、地元のぶどうを仕込んで造ったナチュラルワインを、現地から日本へ逆輸入してお届けします。また、ミシュランガイドで 7 年連続 3 つ星を獲得した銀座の老舗フレンチレストラン「ロオジエ」で、若くしてソムリエを務める松本有佑子氏が厳選したワインも味わえます。インポーターの「エノテカ」では、10 月 31 日と 11 月 1 日の 2 日間、世界屈指のワインカンパニー、バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド社よりビジネス・デベロップメント・ディレクターのローラン氏がゲスト登壇するほか、虎ノ門横丁で巨大なワインセラーを有する「HAND PICKING WINE」など、虎ノ門ヒルズ内の店舗もブース出店します。各ワイナリーやソムリエとの会話も楽しみながら、革新的なワインの数々をぜひご賞味ください。

■「TORANOMON HILLS WINE FES」概要

開催日程	: 2025 年 10 月 30 日(木)～11 月 1 日(土) 15:00～21:00(最終日のみ 12:00 から開催)
開催場所	: 虎ノ門ヒルズ ステーションタワー B2F ステーションアトリウム、虎ノ門ヒルズカフェ
料 金	: 前売券 3,000 円(3 コイン)／当日券 3,500 円(3 コイン) ※追加購入可能(1 コイン 500 円)
前売り券販売サイト	: https://toranomonwinefes2025.peatix.com
公式サイト	: https://www.toranomonhills.com/events/2025/10/0198.html

■こだわりを持った個性豊かなワイナリーが全国から集結！

●KAZU WINE

自社の畑やワイナリーを所有しないワインブランド。世界中にある友人たちのワイナリーを訪れ、地元のぶどうを仕込んで造ったナチュラルワインを、現地から日本へ逆輸入してお届けします。ニュージーランド、そしてスペインで製造されたワインをリリース予定。



●勝沼醸造

1937 年創業の勝沼醸造は、日本固有品種「甲州」に特化し、国内外で評価されるワイナリー。日本のワイン文化構築を目標に掲げ「たとえ一樽でも最高のものを」を社是に世界に向けて発信し続けています。



●KANATA WINE

2022 年、富山県魚津市に誕生したワイナリーです。壮大かつ稀な「水循環」の中で、魚津の人や街、食文化を豊かにすることを使命としています。「郷土料理『昆布締め』に合うワイン 日本のうまみ文化と水に向き合う」をコンセプトにしたワインを提供します。



●Domaine Beau

富山県南砺市の美しい丘陵地帯にあるワイナリー ドメヌ・ボー。それは「美しいワイナリー」という意味です。私たちは畑もワインも「美しくある」ことを大切にしています。そのテロワールで育むワインを、日々積み重ねていく私たちの物語と共に、皆様のもとへお届けします。



●ひのえワイナリー

宇都宮市でブドウを栽培しワインを作っている Hinoe Winery です。2023 年から自社醸造を開始しました。宇都宮の美しい里山の風景をワインを通して表現していきます。



●メルシャン

シャトー・メルシャンは 1877 年に誕生した、日本最古の民間ワイン会社「大日本山梨葡萄酒会社」をルーツとするワイナリーです。日本ワインが、日本と、世界中の人たちに愛されて親しまれる日がくるよう、「日本を世界の銘醸地に」というビジョンを掲げ、日本のワインでしか表現できない個性を育んでいます。



●マンズワイン

マンズワインは、1962 年の設立以来、「日本のぶどうによる日本のワイン作り」を一貫して目指してきました。日本の風土に寄り添いながら、ぶどう栽培と醸造の技術を磨き、ていねいに、高品質なワインを造り続けています。



■一流ソムリエもブース出店！ワインにまつわる貴重な話を聞けるチャンス！

●太田賢一

ミシュラン 3 つ星店を含むフレンチレストランを中心に、ソムリエとして 20 年以上、経験を積んできました。その間に、世界中を旅しながら、さまざまな食文化に触れる機会を得てきました。その確かな経験に基づくペアリング提案は、非常に評判が高く、多くのプロフェッショナルからも信頼を獲得しています。2024 年 4 月からはシャルル・エドシックのブランド・アンバサダーとして活躍しており、東京・銀座を拠点に、日本全国各地のレストランでシャルル・エドシックのペアリングイベントやプロモーションを行っています。
※11 月 1 日(土)のみ出店



●成澤亨太

都内数店のミシュラン星付き店での支配人・ソムリエを経て TRANSIT Holdings ヘッド・ソムリエに就任。ENIW, LLC の CEO、L'OSIER ソムリエ、Restaurant TOYO エグゼクティブ・ソムリエとさまざまな企業やレストランでの業務を請け負っている。他にも TBS ドラマ「グランメゾン東京」のワイン選定等、レストラン業務の枠を越えた活動を行い、世界中の飲料とのペアリングを提案している。



●松本有佑子

福岡県出身。大学卒業後、白金台にある南米料理レストランにてブライダル、鉄板焼きの部門を兼任しながらサービスのキャリアをスタート。より専門知識を高めたいと、ミシュラン二つ星の渋谷 Monolith にてソムリエとして従事後、アジアベスト 50 でも日本最高位にランクインした三つ星 SÉZANNE にてグローバルな働き方、考え方を身に着ける傍らコンクールにもトライ。現在は銀座にあるミシュラン三つ星老舗フレンチレストラン L'OSIER にてアシスタントヘッドソムリエを務める、今注目の女性ソムリエール。
※10 月 30 日(木)、31 日(金)のみ出店



■世界の希少なワインもそろうインポーターブース

●アフリカンブラザーズ

美味しいワインは日常にあるべきをモットーに、キラリとひかる、南ア、東欧、中欧の楽しいワインを輸入しています。ナチュラルワイン、クラシックワインなどジャンルにとらわれないワインを紹介し、ワインの楽しさを広げています。



THE AFRICAN BROTHERS

●エノテカ

メドック格付け第一級、5 大シャトーの一翼であるシャトー・ムートン・ロスチャイルドを擁する偉大なワインカンパニーであるバロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド社のワインをご提供します。10 月 31 日・11 月 1 日の 2 日間は、バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド社でビジネス・デベロップメント・ディレクターを務めるローラン氏がエノテカブースにてゲスト登壇します。



●メモス

世界で一番売れているイタリア発のスパークリングワイン〈プロセッコ〉をワンコインから堪能！複数銘柄を飲み比べ、DOCG 売上 No.1 のヴァルドもご用意。プロセッコ協会アンバサダーが魅力を解説する、特別ブースです。



※掲載内容は予告なく変更になる場合があります。
※価格はすべて税込表示です。
※詳細は WEB サイトでご確認ください。

■虎ノ門ヒルズ内のワイン提供店舗も出店！

●cask

「cask」は世田谷代田に本店を構える信濃屋食品と青山の人気ワインレストラン「W」との複合型コンセプトショップ。地域最大級のワインセラーにはこだわりの自社輸入ワインを含め国内外豊富な品ぞろえでお客様の要望にお応えします。「cask」で選んだワインを「W」に持ち込むことができる BYO スタイルでお楽しみいただけます。



●HAND PICKING WINE

ワインテイスター・大越基裕氏が、その時々で厳選するワインが揃う虎ノ門横丁のワインセラー。幅 4m の大きなワインセラーには世界 10 カ国以上、150～200 種類のワインを完備。店内の Bar ではグラスワインやおつまみも楽しめます。さらに、買ったボトルワインは虎ノ門横丁の全てのお店に持ち込み可能。今日の肴に合う一本を選び、ここでしか味わえないペアリングをお楽しみください。



●フランスワイン専門店 ラ・ヴィネ

パリ三ツ星レストランの DNA を受け継ぐ、日本では数少ないフランスワイン専門店。ソムリエスタッフがそれぞれフランス各地に赴き、貴重なワインの数々を直輸入しています。ギフトやご接待等、シチュエーションに応じてワインをコーディネートします。

※10 月 31 日(金)のみ出店



●LAMMAS / ISTINTO

チーズ熟成士が手がける最高品質のチーズと自然派ワインの専門店。ヨーロッパ各地の造り手によるナチュラルワインをセレクトしています。土地の個性が映る味わいに加え、当日しか味わえない特別なワインもご用意します。

