

恵比寿ガーデンプレイスに店舗を構え  
2,000種類以上を品揃える日本最大級のワイン専門店「WINE MARKET PARTY」が  
2022年10月11日(火)にリニューアルオープン！  
-新たに拡充した「テイスティングバー」にて、厳選ワインとスペシャルフードもお届け-



株式会社恵比寿ワインマート(本社:渋谷区恵比寿 代表:木暮文雄)が運営する、2,000種類以上を品揃える日本最大級のワイン専門店「WINE MARKET PARTY」は、2022年10月11日(火)、Transit Branding Studio(株式会社トランジットジェネラルオフィス)空間ディレクションのもと恵比寿ガーデンプレイスにリニューアルオープン致します。

“お客様の日常が「PARTY」のような楽しい時間となるように”をコンセプトに掲げる「WINE MARKET PARTY」は、自分だけの特別なモノ・コト・人・時・空間に出会える場所。

リニューアル後も日本トップクラスの品揃えは従来のまま、幅広いご要望に応えるためフランス・イタリア・アメリカ以外にも、品質の向上が目覚ましい世界の産地や注目を集める日本ワインを始め、空前のブームとなっているオレンジワイン・ナチュラルワインも約130種類と類を見ない豊富なラインナップ。主力であるプレミアムワイン・カテゴリーからリニューアルオープンを記念し、「ルー・デュモンレア・セレクション」から「モンタニー 1er CRU Cuvee Y\*\*\*\*\*2015」を独占販売致します。

個性豊かで幅広いワインのラインナップと、その楽しみ方を伝えるための専門知識を備えたソムリエ資格を持つスタッフが、お客様を新しい発見と体験に導きます。

そんなワインと一緒に楽しみいただけるおつまみも豊富に取り扱い。

中でもこだわり抜いてセレクトした国産チーズは、吉田牧場やボスケソ・ニセコチーズ工房を始めとした国産チーズが随時10~15種類ラインナップ。月毎で生産者・品種が変更され、いつ来ても様々なチーズをお選びいただけます。そして、星付きレストランで取り扱いのある「Kaviari社」のキャビアを受注販売することができます。

※ワイングラス、ソムリエナイフ、セラーなどのワイン関連グッズもお取り扱いがございます。

さらなる魅力として、店内に「テイスティングバー」を拡充。常に16~20種類のワインを“バイ・ザ・グラス”でご用意。そんなワインと合わせたいフードは、酒井商会の酒井英彰氏が監修した、お代わりしたくなるほどどんなワインとも相性の良い「酒井商会の和牛コンビーフ」を始め、食品バイヤーが厳選して仕入れた国産チーズ・生ハム・サラミ・ナッツなどをご提供致します。

インテリアは“New NATURAL MODERN”をコンセプトに、スタイリッシュながらもウツの暖かみを感じるフレンドリーなデザインを表現致しました。

“グルメの街”として知られる恵比寿にふさわしい品格と質感を備えながら、一人でも気軽に立ち寄れるようなモダンさとカジュアル感のある空間へと仕上げました。ワインの品質保持にプライオリティを置き、セラーームだけでなく店内全体も肌にひんやりと感じるような、カーブを彷彿させる温度に常時管理。美味しいワインをもっとも美味しい状態で、お客様の手にお届け致します。

より多くのお客様に、まだ体験したことのない“新しい美味しさ”に出会っていただける場となることを目指し、生まれ変わった「WINE MARKET PARTY」へ、是非お越しください。

## STORE INFORMATION

住所: 東京都渋谷区恵比寿4-20-7 恵比寿ガーデンプレイスタワー B1

電話: 03-5424-2580

URL: <https://www.winemart.jp>

Instagram: [https://www.instagram.com/winemarketparty\\_yebisu/](https://www.instagram.com/winemarketparty_yebisu/)

\* 併設するフランス直輸入ワインの専門店「ラ・ヴィネ」も営業。

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://onl.tw/96jmaQn>

<取材に関するお問い合わせ>

TRANSIT GENERAL OFFICE PR

E-mail: [tgo-press@transit-web.com](mailto:tgo-press@transit-web.com) / TEL: 050-1743-1210

## ワインラインナップ



フランス・イタリア・アメリカを主軸とした独自性・稀少性の高い品揃えにこだわり、幅広い趣味嗜好やオケーションに応えるために、スペイン、チリ、オーストラリア、ニュージーランド、南アフリカなどの品質の向上が目覚ましい世界の産地、そして注目の日本ワインの中から選りすぐりました。なかでもハイライトとなるのは、その土地の個性が表現されている伝統的ワイン、サステナビリティに配慮した土壌づくりから生み出されるナチュラルワイン、最良の環境下で熟成を重ねたヴィンテージワインです。そんな、2,000種類を超えるワイドなセレクションでラインナップされています。さらに、商品のセレクションにおいてはプレミアムワイン・カテゴリーに注力。中でもリニューアルオープンを記念し、「ルー・デュモンレ・セレクション」から「モンタニー 1er CRU Cuvee Y\*\*\*\*\*2015」を独占販売致します。

## テイastingバーフードメニュー



### 酒井商会の和牛コンビーフ

和牛ランプを約一週間、自家製の調味液でマリネし、しっかり塩抜きした後、旨味だけを閉じ込めます。4時間蒸し上げて余分な脂を落とし、丁寧に手でほぐして刻んだ生胡椒とあわせてあります。ジャーキーのような食感もある、まじりっけのないコンビーフです。



### 食品バイヤーが厳選したおつまみ

ラインナップ(抜粋)

- ・エクラダルページュ チーズ3点セット ¥1,650(税込)
- ・ルビア ハモン・セラーノ ¥693(税込)
- ・デュロックスライス(デュロックス品種のサラミ) ¥880(税込)
- ・サリソル ナッツカクテル ¥363(税込)

## 物販



### 食物販

美味しいワインをもっと美味しく、もっと楽しく召し上がっていただくために。新しくなった「WINE MARKET PARTY」では、お客様にお選びいただくワインに合うようなバラエティ豊かなフードセレクションも、世界各国から厳選して取り揃えています。中でも力を入れているのが、貴重なキャビアと国産チーズのセレクションです。何気ない日常に「PARTY」のような楽しい時間をプロデュース。ソムリエがお薦めするマリアージュのヒントや料理のアドバイスもご参考に、ぜひ深淵なるワイン&フードの世界をお楽しみください。



### ワイン関連グッズ

ワイングラス、ソムリエナイフ、セラーなどワイン関連グッズの他、本や漫画、ワインを囲んでホームパーティーを開く事の出来るパーティーグッズまで豊富に取り揃えております。

## イベント予定(10月)

### 【ワイン】

10/11(火)~リニューアルオープン記念フェア(特価品など)  
10/30(日)~ノヴェット発売

### 【テイastingバー】

10月オープン中 リニューアルオープン記念 テタンジェ12リットル開栓  
10/29(土) ジェローム・プレヴォ×ウルトラマリン 入手困難なロゼ泡試飲会

### 【雑貨】

10月~11月末頃  
ラギオールソムリエナイフのネーム入れ半額と同時に、限定入荷品を紹介  
フォルスター機種ご購入1名様にクレデュヴァンプレゼントと同時に”冬のセラーキャンペーン”として改めて特典などを予定

## インテリアデザイン

A.店内



B.食物販



C.テイastingバー



D.ワインセラー



## プロジェクトメンバー



### WINE MARKET PARTY

“Make your days like a PARTY”

—お客様の日常が「PARTY」のような楽しい時間となるように—。

私たちはお客様に対して、次の3つの約束をします。

1. 日本トップクラスのプレミアムワインの品揃えと品質管理を約束します。
2. 親しみやすいソムリエが、接客やイベントを通じてお客様のお好みのワインとその楽しみ方をご提案します。
3. 何気ない日常が「PARTY」のように楽しい時間となるように、積極的にプレミアムワインの素晴らしさ、楽しさ、新しい情報を発信します。

より多くのお客様に、まだ体験したことのない“新しい美味しさ”に出会っていただける場となることを目指して—。

生まれ変わった〈WINE MARKET PARTY〉へ、ようこそ。



### 空間ディレクション

Transit Branding Studio (株式会社トランジットジェネラルオフィス)

甲斐政博

コンサルティング会社でファッションブランドや商業施設を担当し、2009年に入社。

“場づくり”を軸に、ブランド戦略の構築から空間・プロダクトのクリエイティブディレクション、またコミュニケーション戦略設計までを手掛け、領域を横断したブランディングプロデュースを展開。公共・商業施設、レストラン、マンション、オフィス、リテールショップなど、多岐に渡る業界で“場”にまつわるプロデュースの実績を持つ。



### テイastingバー/フードメニュー監修

酒井商会

酒井英彰

福岡県出身。大学卒業後、オーストラリア・メルボルン近郊のフュージョンレストラン、帰国後三笠会館にてフレンチを経験したのち、ゼットン各店にて料理長をつとめ、【並木橋なかむら】で和食を学ぶ。2018年渋谷に【酒井商会】をオープン。2020年7月自身2軒目となる【創和堂】をオープン。現在は現場に立ちながら、商品開発やプロデュースも積極的に行っている。

## インテリアデザイン

NOWLDWORKS

相楽 慶



鄭秀和率いる建築デザイン集団インテンショナルリーズにてチーフインテリアデザイナーとして様々なプロジェクトに携わる。一定のジャンルにとらわれず、小規模な雑貨屋から1500坪を超えるシネコンまで扱う物件は多岐に渡る。

2019年、NOWLDWORKSを設立。店舗・飲食店・住宅などをメインに、NOW(今)もOLD(昔)も変わることに新しいスタンダードの創造を理念にデザインを展開。