

ワイン生産量日本一※1の山梨県から、65ワイナリー・約200銘柄のワインが大集合！
今年解禁の新酒ワイン「山梨ヌーボー」や人気ワインが試飲可能！

「やまなしワイン × LUMINE AGRI MARCHE」

期間：2022年11月3日（木・祝）～11月7日（月） 場所：新宿東口駅前広場

株式会社ルミネ（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：高橋眞）は、昨年到现在第2弾となる「やまなしワインマルシェ」を11月3日（木・祝）から11月7日（月）までの5日間開催いたします。イベントには、山梨ワイン総勢65ワイナリー、約200銘柄が参加いたします。

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ます※1。明治初期創業の老舗から令和に新設された醸造所まで、約95のワイナリーが集まっています。

今回は、11月3日の“山梨ヌーボー”解禁に合わせて、今年解禁になったばかりの新酒ワインと、各ワイナリーの人気ワインを取り揃えたイベントを開催いたします。当日会場では、山梨ワインに精通する専門家やソムリエが、お好みのワインを提案させていただく有料試飲ブースも設け、実際にワインを楽しんでその場でご購入いただけます。

また、会期中は、山梨ワインを提供する飲食店のご紹介や、11月7日（月）からはイベントと連動して800° DEGREES NEAPOLITAN PIZZERIA ニュウマン新宿店で厳選した山梨ワインをグラスでご提供します。日本を世界の銘醸地にするために奮闘する醸造家・安蔵光弘氏の半生を描いた11月公開の映画「シグナチャー～日本を世界の銘醸地に～」の関係者のトークショーも予定しています。新宿にて、つくり手の想いに触れながら、秋の恵みのワインをお楽しみください。

※1 国税庁 国内製造ワインの概況（平成30年度調査分）



開催概要

【期間】2022年11月3日（木・祝）～7日（月） ※雨天決行・荒天中止

【時間】13時～20時

【開催場所】新宿東口駅前広場 ※約385㎡、63席

【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65ワイナリー・約200銘柄が集結）、ワインの有料試飲ブース
- ②映画「シグナチャー～日本を世界の銘醸地に～」特別イベント
- ③山梨の魅力発掘ブース
- ④マルシェ出店
- ⑤飲食店で山の山梨ワインの提供

【主催】株式会社ルミネ LUMINE AGRI PROJECT

【参考】ルミネエスト新宿HP：<https://www.lumine.ne.jp/est/>
LUMINE AGRI MARCHE <https://www.lumine.ne.jp/agri/>
公式Instagram：@lumine_agrimarche
公式Facebook：<https://www.facebook.com/lumineagri/>

【後援】山梨県、（公社）やまなし観光推進機構



▲2021年度開催のワインマルシェ

※画像提供：ワイントライブ



「LUMINE AGRI MARCHE」は、「愛せるものを食べましょう。」をコンセプトに、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「ルミネアグリプロジェクト」の取り組みです。
本イベントでは、お客さまに、日本ワインを代表するたくさんの山梨ワイン、ワイナリーを知っていただくことはもちろん、ワインづくりの背景にある葡萄農家のストーリーや思いをお伝えし、日々の生活を豊かにするための提案を行ってまいります。

※本イベントは予告なく変更になる場合がございます。
※新型コロナウイルス感染対策を徹底して実施します。

① やまなしワインマルシェ：参加ワイナリー例

【シャトー・ジュン／シャトー・ジュン(株)】



ファッションメーカー「JUN」のワイナリーとして1979年に創業。畑、ブドウ品種の特徴が最高の形で出るように1本1本丁寧にワイン造りをしています。さまざまなシーンに合わせたワインやお料理と寄り添えるワインを発信し、ワインを通じてお客さまのライフスタイルが豊かになる事を目指しています。



【甲州 2021】

フリーラン果汁を贅沢に使い、ステンレスタンクにて低温発酵した、香り豊かなワイン。味わいも酸味と甘みのバランスがよく、ポン酢や日本の薬味を添えていただくお料理に相性が非常に良いです。

【ロリアンワイン／白百合醸造(株)】



1938年創業。L'ORIENTは仏語で「東洋」を意味し、ヨーロッパに劣らぬ高水準のワイン造りを目指し名付けました。白百合醸造は、原料となるぶどう栽培からワインづくりまで一貫して取り組む、情熱に溢れたファミリーワイナリーです。



【ロリアン勝沼甲州 2021】

白百合醸造のフラッグシップ！歴史ある「勝沼町産甲州ぶどう」のみを使用し、辛口で旨みの残るシュール・リー製法で醸造しました。このワインは勝沼ワイナリーズクラブ品質審査委員会の厳しい検査に合格した品質保証ワインです。

【シャトー・メルシャン／メルシャン(株)】



日本最古の民間ワイナリー会社の流れをくむシャトー・メルシャン。「良いワインとはその土地の気候・風土・生産者によって育まれるブドウの個性を、素直に表現したものである」という信念のもと日本のワインでしか表現できない個性を追求しています。



【シャトー・メルシャン 玉諸甲州さいり香 2020】

ユズやカボスといった和柑橘を思わせる香りとフレッシュな酸とのハーモニーが感じられるワインです。甲府市玉諸地区で、太陽をたっぷり浴びた甲州ブドウを的確なタイミングで収穫し、香り高いワインに仕上げました。

【ルバイヤートワイン／丸藤葡萄酒工業(株)】



明治23年創業のワイナリー。山梨県甲州市勝沼町で親子代々四代にわたり、ワインを造り続けています。早くから甲州種の辛口ワインにこだわり、ぶどう栽培から醸造まで試行錯誤を繰り返しながら精力的にワイン造りを行っています。



【エチュードルバイヤート】

酸度を重視して早めに収穫したシャルドネを房ごと低圧で搾汁。オークの小樽で醸酵後、約5ヶ月間、バトナージュを行いながら熟成を行いました。2019年ヴィンテージはシャルドネ100%BLANC DE BLANCS、柑橘系の果実やパナラの香り、柔らかな泡の刺激、キリッとした酸味が心地よい繊細なスパークリングワインです。

【ルミエールワイナリー／(株)ルミエール】



創業1885年の老舗ワイナリー。「良いワインは良いブドウから」という創業当時のモットーを守り、ブドウ作り、ワイン造りを続けながらも、常に新しいものに挑戦しています。



【プレステージュラス ミルズ 2021】

希少なブドウ「ミルズ」のみを使用し、さらに完熟したブドウだけを厳選。濃厚な味わいを引き出すように丁寧に造りました。ライチやバラの花のような華やかな香りに、柔らかな口当たり、ほのかな甘みと酸味がボリュームのある味わいにバランスよく溶け合ったアロマティックなワインです。

【フジクレール／フジッコワイナリー(株)】



「良いワインは、良い葡萄から」を合言葉に、契約生産者と信頼関係を築きながら、『葡萄づくり』と『ワイン造り』に取り組んでいます。「おまめさん」や「佃煮」でお馴染みの食品メーカー「フジッコ」の関連ワイナリー。



【フジクレール 甲州スパークリング 2020】

山梨県内の甲州ブドウを使用し、伝統製法の瓶内二次発酵により本格的な味わいのスパークリングワイン。持続性のある細やかな泡、はちみつレモン、かりん、ネクタリン、オレンジのような香り。口に入った瞬間お料理を合わせたくなるような旨味が口中に広がり、丸みを帯びた酸味との相性が良いです。

【バギーワイン／大和葡萄酒(株)】



大和葡萄酒は樹齢約130年の指定文化財であるブドウの樹「甲龍」を管理しています。大和葡萄酒ではその「甲龍」と、同様の指定文化財の三森甲州（樹齢約100年）より枝分けした甲州種のブドウなどを使用した日本独自のワインを醸造しています。



【古代甲州瓶内二次 2022】

指定文化財・百年樹「甲龍」より枝分けしたぶどうを使用した辛口ワインです。酸味が効いたスッキリした味わいの中にもコクのある辛口を醸し出し、和食にもマッチしたワインです。

【HARAMO WINE／原茂ワイン(株)】



創業1924年、自社畑1.5ヘクタール、地元農家との契約畑4ヘクタール、年間生産量50キログラム。山梨の代表品種甲州を中心に、シャルドネ、メルロ、アルモノワールなどのぶどう品種を栽培しています。明治時代に建てられた母屋を改装して、一階にはワインショップがあります。



【ハラモ甲州シュールリー 2021】

甲州をシュールリー製法で醸造した辛口の白ワイン。ワインには発酵由来の炭酸ガスが微量含まれており、飲むときに刺激を与えてくれ、爽快な味わいとなっています。

①やまなしワインマルシェ：有料試飲イベント

会場内全200銘柄のうち、約**150銘柄**のワインをお試しいただけます。
ご希望に合わせて、以下3種類のコースをご用意。試飲したその場ですぐに
ワインが購入できます。山梨ワインに精通する専門家の案内を聞きながら、
好きなワインを見つけてください。

〔日時〕： 11月3日（木・祝）～7日（月）
13時～20時 ※受付は19時まで

〔料金〕
1時間の有料試飲：
2,000円、3,000円、3,500円（全て税込）のコースをご用意

※コース内で試飲できるワインについては、当日会場にてご案内いたします。
※試飲できる銘柄は日によって異なります。
※試飲イベントのワインは20～30ml程度の提供になります。
※マイグラスと吐器の使用は禁止とさせていただきます。
※アルコールをご提供するため、未成年の方や車を運転する方はご試飲いただけません。



※画像提供：ワインライブ

②映画「シグナチャー～日本を世界の銘醸地に～」特別イベント

東京・新宿武蔵野館で11月4日（金）より公開される「シグナチャー～日本を世界の銘醸地に～」の映画監督「柿崎ゆうじ氏」、醸造家・シャトー・メルシャンGM「安蔵光弘氏」を招いて特別イベントを開催いたします。

〔開催日〕： 11月4日（金）
※詳細は「LUMINE AGRI MARCHE」公式Instagram及び公式Facebook等で発信いたします

■「シグナチャー～日本を世界の銘醸地に～」

日本のワイン業界を牽引した麻井宇介(浅井昭吾)の想いを受け継ぎ、「日本を世界の銘醸地」にするために奮闘する醸造家・安蔵光弘の半生を描いた映画「シグナチャー～日本を世界の銘醸地に～」が11月4日（金）より新宿武蔵野館ほか全国公開。

山梨県内にて撮影を行った本作は、主演の平山浩行が安蔵光弘を、竹島由夏が光弘の妻となる安蔵正子役を演じ、その他、出演陣には、榎木孝明、徳重聡、篠山輝信など豪華な顔ぶれが揃います。

本作は、ワインの本場であるフランスやスペインの映画祭で受賞した注目の作品。ニース国際映画祭2022では、「最優秀作品賞」、パリ国際映画祭にて竹島由夏が「最優秀女優賞」、マドリッド国際映画祭では、篠山輝信が「最優秀助演男優賞」を受賞しています。

③山梨の魅力発掘ブース：出店者

【南アルプス市】

■ 出店日：11月3日（木・祝）～5日（土）

■ 特徴

「自然と文化が調和した幸せ創造都市 南アルプス」
ユネスコエコパークに認定された豊かな自然のある南アルプス市。
観光地の紹介や、地域に根差した商品開発を行う
「燻製屋 響」の商品を販売します。



【上野原市】

■ 出店日：11月4日（金）、5日（土）

■ 特徴

山梨県最東端、新宿駅から中央線で1時間でいける上野原市。
トレッキングやパラグライダーなどのレジャーが楽しめます。2022年には、
山梨県の入口として山梨県のワインが一同に揃う、JR上野原駅南口の
ワインショップ「Wine Wall Uenohara」がOPEN。
当日は上野原市の魅力を伝えるブースとして出店いたします。



山梨ワインショップ「Wine Wall Uenohara」

所在地：山梨県上野原市新田946
営業時間：8時半～17時
電話番号：0554-62-3150

④マルシェ出店 ※出店者・出店日・展開商品については予告なく変更になる可能性があります

【プラスヤオヤ（山梨）】

出店日：11月3日(木・祝)、5日(土)



展開商品：

山梨県北杜市産の有機ほうれん草、有機かぶ、卵、トマト等（北杜市産）

山梨県北杜市を中心に、味・品質ともにハイクオリティの有機野菜をご用意しております。農家直送のツヤツヤな新鮮野菜をぜひご賞味ください。

【SEASON（山梨）】

出店日：11月3日(木・祝)～5日(土)



展開商品：

ワインによく合う山梨県産チーズとベーコンの海藻バタースコーン(今回のマルシェ限定の特別商品)、海藻バター等宮城県の南三陸で海藻の陸上養殖をし、三陸の希少海藻を専門に扱っています。日本の伝統的な海藻食を現代(いま)に編みなおし、広げる活動をしています。

【めぐあす青果店（東京）】

出店日：11月4日(金)、5日(土)



展開商品：

りんご、みかん、柑橘ジュース

全国の四季を彩る「旬」の味覚と「感動」をお届けします。単なる青果物の卸業者でなく「ありがとう」をつくる“生産者”でありたいと考えています。

【だんだん炉の食卓（島根）】

出店日：11月3日(木・祝)、4日(金)、7日(月)



展開商品：

柿、小粒みかん

島根県産の商品を中心にひと工夫あるナチュラル食品をご紹介している専門店です。お客さまと楽しく・沢山お話をしながら販売することを大切にしています。

【アグリタリオ島崎農園（東京）】

出店日：11月6日(日)



展開商品：ブロッコリー、キャベツ、サラダセット、バーニカウダーセット等

国分寺市を拠点に、江戸時代中期より十代続く都市農家「島崎農園」が展開するブランド。イタリアを中心とした欧州カラフル野菜の生産に力を入れています。

【jholataco!(オラタコ)（東京）】※キッチンカー

出店日：11月3日(木・祝)、5日(土)、6日(日)



提供メニュー：カップタコライス、サラダ、チキンのトマト煮、ペンネ、ナチョス等

都内農家さんから直接仕入れた有機野菜を使用した、彩り鮮やかなタコライスを提供します。今回はマルシェに合わせて、ワインに合うおつまみもご用意いたします。

⑤飲食店での山梨ワインの提供

800° DEGREES NEAPOLITAN PIZZERIA ニュウマン新宿店では、下記の期間中、山梨のグラスワインを数種類取り揃えたフェアを開催します。同店舗が山梨ワインを扱うことは今回初の取り組みとなります。

期 間：2022年11月7日(月)～30日(水)
場 所：〒151-0051 渋谷区千駄ヶ谷5-24-55
 ニュウマン新宿 エキソト2F
営業時間：11時～22時 ※詳細は店舗にお問合せください
公式HP：<https://800degreespizza.jp>



<新型コロナウイルス感染拡大防止のためお願い>
ご来店に際して、下記の事項のご協力をお願いいたします。

1. ご来店の際のマスクの着用及び咳エチケットにご協力ください。
2. ご入店前の手指の消毒にご協力ください。
3. 「3つの密」を避けるため、一部の館内施設のご利用を制限させていただきます。
4. レジや館内設備は他のお客さまとの間隔を空けてご利用ください。
5. 体調不良の際はご来店をお控えください。
6. 館内の密集を避けるため、おひとり様または少人数でのご来店をお願いいたします。
※混雑時は入店を制限させていただく場合がございます。

【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