

【11月3日（金・祝）は“山梨ヌーボー”解禁日】
約70ワイナリー・約200銘柄のワインが、ワイン生産量日本一※1の山梨県から大集合！
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し放題！
史上最大級のやまなしワインイベント
「やまなしワイン × LUMINE AGRI MARCHE 2023」

期間：2023年11月3日（金・祝）～11月6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：表輝幸）は、第3弾となる「やまなしワイン×LUMINE AGRI MARCHE 2023」を11月3日（金・祝）から11月6日（月）までの4日間開催いたします。イベントには、**山梨ワイン総勢約70ワイナリー、約200銘柄**が参加し、**史上最大級のやまなしワインイベント**となっています。

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（金・祝）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。

さらに今年も、同時期（11月4日（土）～11月5日（日））に開催する、“アートのある毎日”を提案するルミネのアートフェア「LUMINE ART FAIR -My 1st Collection Vol.2-」とのコラボレーション企画、【黒田潔氏デザインのアートラベルワイン】を数量限定で販売いたします。

また、マルシェブースには「わたらしいワインのたのしみかた」をテーマに、ワインとのくらしがもっと楽しくなる、8つのごきげんなショップが日替わりで登場。ワインのある食卓を彩るうつわやお花、ワインとの変幻自在なペアリングを楽しむおつまみや欧州野菜、コットンや麻などワインと同じ自然素材から生まれたお洋服たち。ワインと一緒に楽しみたい素敵なモノが揃います。

ワインラヴァーも、ワイン初心者も、「わたしならではのワインのたのしみかた」を探して、ワイン愛を深める4日間です。



※画像提供：ワイントライブ

※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】2023年11月3日（金・祝）～6日（月） ※雨天決行・荒天中止

【時間】13時～20時（11月6日（月）のみ16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70ワイナリー・約200銘柄が集結）、ワインの有料試飲ブース
- ②アーティスト 黒田 潔氏コラボ アートラベルワインの数量限定販売
- ③“わたらしいワインのたのしみかた”マルシェブース（食品・雑貨等の販売）
- ④キッチンカーでの飲食提供

【主催】株式会社ルミネ LUMINE AGRI PROJECT

【参考】LUMINE AGRI MARCHE <https://www.lumine.ne.jp/agri/>

LUMINE AGRI MARCHE公式Instagram：@lumine_agrimarche

LUMINE AGRI MARCHE公式Facebook： <https://www.facebook.com/lumineagri/>

ルミネエスト新宿HP： <https://www.lumine.ne.jp/est/>

【後援】山梨県、公益社団法人やまなし観光推進機構



▲2022年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方の山梨ワイン、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。

有料試飲イベント

会場内約200銘柄のうち、最大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おすすめを聞きながら、好きなワインを見つけてください。

〔日時〕11月3日（金・祝）～6日（月）

13時～20時

※11月6日（月）は16時～20時 ※各日受付は19時まで

〔料金〕

1時間の有料試飲

2,200円、3,300円、3,850円（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。



【ワイン×アート】アーティスト 黒田潔氏コラボ 限定アトラベルワインの発売

同時期（11月4日（土）～11月5日（日））に開催する、“アートのある毎日”を提案するルミネのアートフェア「LUMINE ART FAIR -My 1_st Collection Vol.2-」とのコラボレーション企画、【黒田潔氏デザインのアトラベルワイン】を数量限定で販売いたします。

今回のイベントのためのオリジナルデザインで、山梨県甲州市勝沼町のワイナリー「シャトー・ジュン」のワインのストーリーや味を表現した特別な作品です。

〔商品名〕Echoes of the Forest / 森の響き

●白：シャトー・ジュン甲州樽熟成2021/シャトー・ジュン

山梨県産の甲州種を使用しています。ぶどう栽培者を厳選し、アメリカンオーク樽で熟成しています。華やかでスパイシー、バニラのような樽香のボリュームがあります。味わいも酸味はまろやかで甘味を伴う果実味の余韻が続きます。スモークした魚介などと相性が良いです。

●赤：マスカット・ベリーA樽熟成2021/シャトー・ジュン

山梨県産のマスカット・ベリーAを使用しています。味わいは、樽由来のタンニンがきめ細かくまとまり、上質で滑らかな舌触り。香りは、完熟したベリー系の果実を想起させます。醤油やみりんを使った和食のほか、中華料理にも合わせやすく、鶏肉、豚肉、青魚などと相性が良いです。

〔価格〕5,500円（税込）

※数量限定 なくなり次第終了

〔販売期間〕2023年11月3日（金・祝）～

〔販売場所〕新宿東口駅前広場

「やまなしワイン×LUMINE AGRIMARCHE 2023」



※商品写真はイメージです



黒田さんよりコメント

ワインの爽やかで芳醇な香りからインスピレーションを受けて、葡萄の豊かな香りと木々の生命力に引き寄せられてあつまる動物たちを描きました。実際に森を散歩することも多いので、よく遭遇するリスなど実際に出会った動物たちを描こうと決めました。

黒田 潔

東京都出身、モノクロの線画を中心に、広告や壁画など多方面で活動。東京都現代美術館やナムジュンパイク美術館などでも作品を発表。作品集に「森へ」（ピエ・ブックス）、「Water」（POST）などがある。



黒田 潔氏

【わたらしいワインのたのしみかた】マルシェブース出店ショッ

本イベントの特徴は、ワイン初心者のお客さまでも気軽にやまなしワインの奥深さや楽しさに触れていただけること。「わたらしいワインのたのしみかた」をテーマに、“ワインと一緒に楽しみたい素敵なモノ”をご紹介しますショップが日替わりで登場！ワインのある食卓を彩るうつわやお花、ワインとの変幻自在なペアリングを楽しむおつまみや欧州野菜、コットンや麻などワインと同じ自然素材から生まれたお洋服たち。ワインラヴァーもワイン初心者も、わたしならではのワインのたのしみかたを見つけることができます。

<p>●ワイン×花 【Urara flowers】 ■ 出店日：11月3日(金・祝)～5日(日) ※13時～19時</p> <p>お花を飾ることは自身を愛でること。日常の中に寄り添う花や、想いを託した贈る花を届ける為、店舗は構えず、イベント出店やポップアップストアなどを主な活動に、東京都内中心に活動する花屋。店主は美味しいご飯にお酒、銭湯が好き。</p>	<p>おうちでのワイン体験を華やかに</p> 	<p>●ワイン×おつまみ 【燻製屋 響】 ■ 出店日：11月3日(金・祝)</p> <p>県産食材や各地域の厳選素材にこだわり、果樹剪定枝をスモークチップとして再利用する等フードロス対策やSDGsを推進しています。山梨のブランド魚「富士の介(ふじのすけ)」をスモークサーモンとしてオリジナルのタレに漬け込み燻製させた「富士の頂」がおすすめの逸品。</p>	<p>ワインとのペアリングを楽しむ</p> 
<p>●ワイン×ファッション 【LOVE by MarchAprilMay】 ■ 出店日：11月3日(金・祝) ※13時～18時</p> <p>東京・千駄ヶ谷にあるマーチエイプリルメイのショップ「LOVE by MarchAprilMay」。「春に着る服/春を待つ服」をコンセプトに心と体と地球に優しいお洋服が並びます。ユニセックスウェア「MAY/FOOL」のTシャツも展開。</p>	<p>おうちでのワイン体験を華やかに</p> 	<p>●ワイン×うつわ 【POTPURRI/ポトペリー】 ■ 出店日：11月4日(土)・5日(日) ※13時～19時</p> <p>「POTPURRI」は、美濃焼きで知られる岐阜の窯元で約9年間働いた岡見宏之が2012年にスタートしたブランド。磁器に限らず赤土や黒土といった良質な国産の土を使いながら、日本古来の陶芸技術に裏打ちされた高い品質と、北欧を連想させる温かめでモダンなデザインが合わさった食器を展開。</p>	<p>おうちでのワイン体験を華やかに</p> 
<p>●ワイン×おつまみ (キッチンカー) 【Smile with food HASEGAWA】 ■ 出店日：11月4日(土)</p> <p>埼玉県の人気パン屋さんのパンズにジューシーなフランクをサンドしたこだわりのホットドッグ！そこに特製デリ2種類がついています。ワインにも合うホットドッグ弁当を是非ご賞味ください。</p>	<p>ワインとのペアリングを楽しむ</p> 	<p>●ワイン×おつまみ (キッチンカー) 【ny's/ニーズ】 ■ 出店日：11月5日(日)</p> <p>片手で食べられるワンハンドpizzaのあるお店。お子さまからお年寄りまで楽しんでいただけるpizzaをリーズナブルにご提供します。国産小麦を使用した自家製生地を長時間発酵し、オリジナルのピザを提供いたします。</p>	<p>ワインとのペアリングを楽しむ</p> 
<p>●ワイン×おつまみ (キッチンカー) 【grichee/グリチー】 ■ 出店日：11月6日(月)</p> <p>おしゃれなトラックが特徴のホットサンドのお店。注文を受けてから1つ1つ丁寧に焼き上げます。フレッシュさが際立ったり、果実味が強くなったり、どのワインがマッチするかな～とたくさんの種類のワインとお楽しみください。</p>	<p>ワインとのペアリングを楽しむ</p> 	<p>●ワイン×欧州野菜 【アグリタリオ島崎農園】 ■ 出店日：11月6日(月)</p> <p>東京都・国分寺市を拠点に、江戸時代中期より10代続く都市農家「島崎農園」が展開するブランドです。既存の概念にとらわれないことのないアプローチで「食卓に」「生活に」「余暇に」彩りをお届けしています。年間を通して50品目以上にのぼる野菜を生産中。</p>	<p>ワインとのペアリングを楽しむ</p> 

※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

やまなしワインマルシェ：参加ワイナリー抜粋

【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。

【シャトー・ジュン甲州2022】

洋ナシ、花梨、柑橘類の香りが穏やかに感じられる1本。味わいは、果実を連想させる甘味をキレよい酸味が下支えする形で、ワインに奥行きを与えています。余韻も穏やかにつく、一年を通して楽しみたい、やや辛口タイプの白ワインです。

【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。

【ハギーワイン／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 2019】

指定文化財・百年樹「甲龍」より枝分け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。

【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。

【ルバイヤート甲州樽貯蔵】

ふくよかな香りにキレのある味わいと果実感。勝沼町産甲州100%使用。低温でじっくり発酵させフレンチオーク樽にて熟成させ骨格のある甲州に仕上げました。脂の多いお魚、煮物、鍋料理、クリームを使った鳥や豚のお料理にも。

【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、ブドウ栽培と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。

【プレステージクラス ミルズ 2022】

希少なブドウ品種「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。ライチや洋ナシ、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バランスよく溶け合ったアロマティックなワインです。

【サンリバーワイン／東農洋酒(株)】



天は青く澄み渡り、朝陽が燦爛と降り注ぐ日川の地で、地元果樹農家が愛情いっぱい育てたぶどうたち。一年一年その年の特徴を最大限に引き出せるように、じっくりと醗酵させ、のんびりと貯蔵されている、それぞれに物語を持ったワインたちとふれあい、楽しいひと時を過ごしていただけたら幸いです。

【白いワイルドワイン】

デラウエアをベースにトレッピアノ、メルロ、キングデラを混醸で野生酵母を使って酸化防止剤無添加で仕込み、無濾過・生詰めするワイルドな辛口白ワインです。

※画像はイメージです。

【一般のお客さまからのお問い合わせ先】
ルミネ・ニューマン代表電話 03-5334-0550