

アルメニアワイン・プロモーション in FOODEX Japan 2025

のご案内

2025年2月25日（火）

（一社）ROTOBO

拝啓 貴社ますますご清栄のこととお喜び申し上げます。

この度、（一社）ROTOBOは、経済産業省の助成を得て、アルメニア・ワイン基金率いるアルメニアのワイナリー企業グループを日本へ招聘し、3月11～14日に東京ビックサイトにて開催される「FOODEX JAPAN 2025」(<https://www.jma.or.jp/foodex>)への出展を支援致します。

コーカサスの内陸に位置するアルメニア共和国は、人口300万の小国ながら、紀元前にさかのぼる歴史と独自の言語、また世界規模のディアスポラによって知られています。6000年以上続くとされる醸造の歴史を誇るアルメニアのワインは、良質な気候条件、独自のブドウ品種、最先端の醸造技術の調和を魅力としており、日本では同じコーカサスの隣国ジョージアほどまだ知名度は高くありませんが、欧州などへの輸出は進んでおります。

3月のFOODEXでは、その枠内で開催される「FOODEX WINE 2025」会場にアルメニア特設ブースを設け、同国のユニークなワインを日本市場向けにご紹介する予定です。また、ブース展示意外に、企画エリアやフードコートでの試飲、ステージセミナーでの登壇（11日（月）12:30～13:15）も予定しています。なお、FOODEXへご来場いただくには事前登録が必要になります。特設サイトより各自でご登録いただくことが可能ですが、ご希望の方へは当会より専用の招待URLをご提供いたしますので、ご来場を希望される方は下記担当者宛てにメールにてご連絡ください。皆様のご来場をお待ちしております。

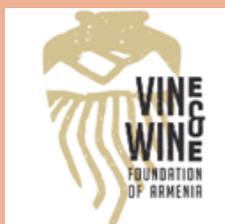
敬具



開催概要

ROTOBO
Connecting Markets

- ◆ 日 時：2025年3月11日（火）～14日（金）9:30～17:00（最終日16:30まで）
- ◆ 会 場：東京ビックサイト・南展示棟4階（S4-E3ブース）
- ◆ 参加料：無料（要事前登録）
- ◆ 本件連絡先：（一社）ROTOBO ロシアNIS経済研究所
 - 担当：中馬（ちゅうまん）、橋之爪、大隅
 - 共通連絡先：TEL；03-3551-6218 / Email；central-asia@rotobo.or.jp



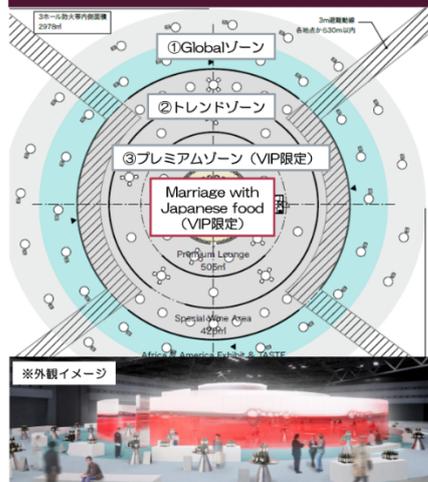
◆アルメニア・ワイン基金について◆

アルメニア・ワイン基金は、2016年に同国におけるワイン産業の効率的な発展および新しい発展プログラムや国家戦略導入を目的に、アルメニア政府（経済省）によって設立された国家機関です。

※ウェブサイト：<https://armwinetour.am>

※「FOODEX JAPAN 2025」の「アルメニア・ワイン基金/ROTOBOブース」出展企業については別添1をご参照ください。

円形企画エリア：世界のワイン畑のイマージブ体験とワインの試飲



企画①：イマージブ体験

- ▶ 最新の映像・音・匂いなどの演出技術を通して、まるで世界のワイン畑にいるかのような空間をエリア全体で味わえる。

企画②：世界中のワインの試飲

- ▶ 地域別、トレンド別に様々なワインを展示。プロのソムリエがサーブ。その場で試飲が可能。

(各ゾーン構成)

①Globalゾーン：種類を問わず様々なワインを地域別に展示

- ◆ヴァン・アルディ・ワイナリー
- ◆アグロ・マネージメント(Alluria Wines)
- ◆ヴォスケヴァス・ワインセラー

②トレンドゾーン：オーガニック、ロゼ、ノン/低アルコールワインに特化

- ◆イジェヴァン・ワイン・ブランデー工場(ロゼ)
- ◆ゲヴォルギャン・ワイナリー(ロー/ゼロ)

③プレミアムゾーン(※VIP専用)：10,000円/本以上のワインのみを厳選

- ◆マヌキャン・ブランデー工場

企画③(※VIP専用)：日本食とのペアリング

- ▶ 銀座の有名店の寿司とワインとのペアリングが楽しめる。

フードコート

日常食に合うワインの訴求

- ▶ **寿司、から揚げ、餃子**とそれに合うワインをご提供
- *寿司は有名回転寿司店の赤身・サーモン・ホタテを提供予定
- *ワインはプロのソムリエがサーブ
- ◆マヌキャン・ブランデー工場
- ◆アグロ・マネージメント(Alluria Wines)
- ◆ヴォスケヴァス・ワインセラー



ステージセミナー

TOP WINE PRODUCER STAGE

- ▶ 世界中からその土地のトップクラスの生産者を招き、地球環境の変化とともに変わりゆくワインの生産方法の変化や、栽培・製造における他社との違いなど、様々な観点からワイン生産についての講演をお届け。



ステージセミナー

『ワインの聖地』アルメニアとその魅力

- ▶ 日時：**3月11日(火)12:30~13:15**
- ▶ 登壇者：
 - ✓ Z.ムラヂャン アルメニアワイン基金総裁
 - ✓ H.シャヒニャン アルメニアワイン基金 国際プロジェクト専門家
- ▶ 概要：6100年という世界最古の歴史を持つアルメニア・ワインの歴史や伝統、固有のブドウ品種等、その魅力に迫り、近年のアルメニアのワイン産業の発展、国際市場での可能性、出展ワイナリーについても詳しくお伝えする。
- ▶ 言語：英語(AIによる日本語自動翻訳字幕つき)
- ▶ ご参加には、**「マイページ」からの参加登録が必要**

FOODEX Japan 2025
「アルメニア・ワイン基金/ROTOBO ブース」出展企業

2025年2月25日時点

	組織・会社名	組織概要
1	ヴォスケヴァス・ ワインセラー  VOSKEVAZ WINERY	<p>アルメニア最高峰アラガツ山の麓に位置するワイナリー。1932年に設立され、現在はホヴァニシヤン一家が経営している。地元のブドウ品種のみを使用し、古くからワインの発酵と熟成に使用されてきた「カラス」（粘土製の甕）を使った製造法と、近代的なワイン製造技術の両方を用いている。甘口ワインの生産においてはパイオニア的存在であり、ブドウを吊るして干し風味を凝縮する「カハニ」製法を復活させた。ワイナリー一帯は古い町並みを再現した建物が立ち並び、観光施設としても話題を呼んでいる。</p> <p>公式サイト：http://www.voskevaz.am/</p>
2	ヴァン・アルディ・ ワイナリー  VanArdi	<p>アルメニア西部のアラガツトウン地方に位置する、創設者のムラジャン氏とその家族が経営するワイナリー。有機農法で栽培したアルメニア固有のブドウ品種を使用し、人の手による介入を最小限にした製法を取る。積極的に輸出も行っており、北米、ロシア、北欧、中東欧等に輸出している。また、アルメニア初のプティックワイナリーとして、音楽やアート、ダンス等の文化体験とワインを楽しむイベントを日々開催し、アルメニアのワインツーリズムの発展へ貢献している。</p> <p>公式サイト：https://www.vanardi.com/</p>
3	ゲヴォルキヤン・ ワイナリー  GEVORKIAN WINERY <small>ANCIENT WORLD WINE ARMENIA - 5000 YEARS OF WINEMAKING TRADITIONS</small>	<p>エレバン郊外でアルメニア固有のブドウ品種および果実類を使用したワインを製造している。「カラス」製法に加え、ヨーロッパの伝統的製法を取り入れている。アイスワイン製造においては、ドイツの伝統を適用している。また、フルーツワインの独特なパッケージが特許を取得しているほか、安全性を確保するための国家規格である「ISO22000」を取得している。国際市場にも広く展開しており、日本へも輸出している。</p> <p>公式サイト：https://gevorkianwinery.com/ru/</p>
4	マヌキヤン・ブランデー 工場  MANUKYAN WINE AND BRANDY FACTORY	<p>アルメニア中部のコタイク地方に位置する。1989年に設立されたガラス容器工場から発展し、現在はワインおよびブランデーメーカーとして国内外で名を馳せている。古代のアルメニアのワイン醸造の伝統を守りつつ、最新のヨーロッパ製設備を使用している。熟成にはアルメニア産だけでなく、米国産やフランス産のオーク樽を使用。「ホラニ」シリーズはアルメニア市場で高い人気を誇っている。</p> <p>公式サイト：http://www.manukyanbrandy.am/</p>
5	アグロ・マネージメント  ALLURIA	<p>エレバン郊外に所在。ブランド名は「アリュリア・ワイン」。何世紀にもわたる、創業家マチュニヤン一家のワイン作りの伝統を受け継いだ自然派ワインが魅力。原材料のブドウは一切の農薬を使わないだけでなく、土壌への除草剤等の散布も行わないという徹底した自然農法で栽培されている。製造においても可能な限り自然発酵を採用し、酸化防止剤の添加も極力抑えられている。顧客が自分のワインを好きなだけ保管できる無料サービスは訪問者から人気が高い。</p> <p>公式サイト：https://alluria.wine/</p>

	組織・会社名	組織概要
6	ハイランド・セラー 	<p>ワインブランド「KOOR」は2015年に創設された。世界最古のワイナリーが発見された同国南部のヴァヨツ・ゾール地方のブドウ畑で栽培されているアルメニア固有のブドウ品種を伝統的な方法でブレンドし、最新技術を使用してワインを製造する。最高レベルの専門家により、ブドウの選定から製造技術、ラベルデザインに至るまで徹底的なこだわりが追及されている。ブランド名は、ロゴにもデザインされているアルメニア商人の船「KOOR」にちなんでつけられた。</p> <p>公式サイト：http://www.koor.am/</p>
7	アレクサンドリア・ワイナリー 	<p>熱心なワイン愛好家であったカブラニャン氏が創設したワイナリー。カリフォルニア州における、自身のワイン製造の経験をもとに、故郷アルメニアにて、固有のブドウ品種を使ったワイン製造を開始。アルメニア最高峰のアラガツ山麓と、世界最古のワイナリーが発見されたヴァヨツ・ゾール地方にブドウ畑を所有。そこで栽培したブドウ品種を使用し、伝統的な製法と最新の技術や設備を融合させ、常に新たなブレンドを作り出している。</p> <p>公式サイト：http://www.alexandreawinery.com/</p>
8	フルゼ・エステート・ワイナリー 	<p>「ルサレフ」は2001年に南部ヴァヨツ・ゾール地方の村で創設されたブランド。村で栽培されるブドウを購入することで地域の農業を支援するという目標を掲げている。基本的に、「ルサレフ」のワインには、「アレニ（Areni）」と「ヴォスケハット（Voskehat）」という2種類の固有品種が使用されている。2021年、国際基準に沿った工場改装と最新の機械を導入したことで、アルメニア市場でのワイン販売実績をさらに伸ばしている。</p> <p>公式サイト：https://frunzeestatewinery.com/</p>
9	イジェヴァン・ワイン・ブランデー工場 	<p>北部タヴシュ地方に位置するワイン・ブランデー工場。1951年創業。創業当初は様々な種類のワイン、コニャック、シャンパンを製造していた。ソ連崩壊後の1996年に民営化され、大規模な改修と現代的なラインの導入が行われた。工場には、ヨーロッパでワイン学の学位を取得した専門家が多数在籍。所有するブドウ畑は3000ha以上。現在は飲料以外にも、フルーツペーストや缶詰、ドライフルーツ等も製造している。製品はロシア、バルト三国、米国等へ輸出されている。</p>
10	ヒン・アレニ  	<p>南部ヴァヨツ・ゾール地方にて、2013年にカラペチャン家によって設立された。最新の技術と伝統的なワイン醸造の手法を組み合わせた製造法を採用しており、イタリアとフランスから最新設備を導入している。赤ワインは国産のオーク樽で熟成させている。ワイナリーは年間250 t以上のブドウを処理することができる。ワインは全て単一品種で作られており、使用されるのはアルメニアの固有品種である「アレニ（Areni）」と「ヴォスケハット（Voskehat）」のみである。</p> <p>公式サイト：https://hinareniwine.am/</p>

アルメニア地方区分とブドウ品種分布

