

# アルメニア・ワイナリー視察ミッション

## 参加者募集のお知らせ

令和7年10月6日  
(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。

当会では経済産業省の助成を受け、中央アジア・コーカサス諸国を対象に「ビジネスマッチング事業」を展開中ですが、その一環として本年3月、東京ビックサイトにて開催された「FOODEX JAPAN 2025」に特設ブースを設け、アルメニア・ワインのプロモーションを実施しました。6000年以上続くとされる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。特設ブースにはアルメニアより10社のワイナリーが出展、その魅力を日本の皆様にアピールさせていただきました。

さて、この度はそのフォローアップとして、アルメニア・ワイン基金の協力を得て、日本企業の皆様をアルメニアのワイナリーにお連れする視察ミッション企画した次第です。現地では1日当たり2～3社のワイナリーを訪問するほか、首都エレバンにおいてその他のワイナリーとの商談会を実施いたします。参加ご希望の方は、別紙1「アルメニア・ワイナリー視察ミッション 旅程」、別紙2「参加要領」をご参照のうえ、別紙3の「参加申込用紙」にて、**令和7年10月17日(金)**までに(一社)ROTOBO宛にEメール ([central-asia@rotobo.or.jp](mailto:central-asia@rotobo.or.jp))にてお申込みください。

よろしくご検討のほど、お願い申し上げます。

敬具

### ミッション概要

- ◆派遣期間： 2025年10月26日(日)～11月2日(日)、8日間(注：日本発着、推奨フライト利用の場合)
- ◆訪問地： アルメニア共和国 エレバン市、コタイク地方、ヴァヨツ・ゾール地方、他
- ◆主催： (一社) ROTOBO / ◆現地協力機関： アルメニア・ワイン基金
- ◆参加費用： 「別紙 2」参照のこと。 / ◆定員： **10名**
- ◆申込期限： **2025年10月17日(金) 日本時間正午**  
※ お申し込み多数の場合、上記期限前に締め切らせていただく場合がありますので、お早めにお申し込みください。
- ◆本件連絡先： (一社) ROTOBO ロシアNIS経済研究所  
担当：長谷(モスクワ事務所)、中馬(ちゅうまん)、大隅  
Email： [central-asia@rotobo.or.jp](mailto:central-asia@rotobo.or.jp)  
※ご照会はこちらから Email にてお願い致します。

## アルメニア・ワイナリー視察ミッション 旅程

令和7年10月6日現在

|   | 日付           | 時刻                      | 日程   | 宿泊地  |
|---|--------------|-------------------------|--|------|
| 1 | 10/26<br>(日) | 23:30                   | 推奨フライト①<br>羽田発 (QR4851)  | 機中   |
|   |              | 12:35<br>19:00<br>20:45 | 推奨フライト②<br>羽田発 (LH717)<br>フランクフルト着<br>フランクフルト発 (LH1560)  |      |
| 2 | 10/27<br>(月) | 05:55<br>20:05          | 推奨フライト①<br>ドーハ着<br>ドーハ発 (QR285)  | エレバン |
|   |              | 03:59                   | 推奨フライト②<br>エレバン着   |      |
| 3 | 10/28<br>(火) | 00:15                   | 推奨フライト①<br>エレバン着   | エレバン |
|   |              | 午後                      | ■エレバンにて、複数ワイナリーとのB2B面談   |      |
| 4 | 10/29<br>(水) | 終日                      | ■コタイク地方のワイナリー視察<br>Manukyan Wine Brandy Company<br>( <a href="https://manukyanbrandy.am/en/wine">https://manukyanbrandy.am/en/wine</a> )、他 | エレバン |
| 5 | 10/30<br>(木) | 終日                      | ■ヴァヨツ・ソール地方のワイナリー視察<br>HIN ARENI Winery<br>( <a href="https://www.hinareniwine.am/home">https://www.hinareniwine.am/home</a> )、他           | エレバン |
| 6 | 10/31<br>(金) | 終日                      | ■アラガツォトン地方のワイナリー視察<br>Voskevaz Wine Cellar ( <a href="http://www.voskevaz.am">http://www.voskevaz.am</a> )、他                               | エレバン |
| 7 | 11/1<br>(土)  | 03:00<br>05:00<br>09:10 | 推奨フライト①<br>エレバン発 (QR286)<br>ドーハ着<br>ドーハ発 (QR4850)  | 機中   |
|   |              | 05:05<br>06:55<br>14:00 | 推奨フライト②<br>エレバン発 (LH1561)<br>フランクフルト着<br>フランクフルト発 (LH716)  |      |
| 8 | 11/2<br>(日)  | 01:00                   | 推奨フライト①<br>羽田着   |      |
|   |              | 10:45                   | 推奨フライト②<br>成田着   |      |

## ■指定宿舎（予定）

ホテル「アニ・プラザ」(Ani Plaza Hotel)

住所：19 Sayat-Nova Ave, Yerevan／電話：(+374-10) 565 343

URL：https://anihotel.com

## 参加要領

### 1. 基本事項

- (1) 本ミッションは、10/28(火)エレバンにおける現地集合、10/31(金)日程終了後の現地解散を予定しており、集合から解散までのプログラム遂行中は団体行動が原則です。別紙1記載の推奨フライトおよびホテル以外のご利用も可能ですが、事務局手配による送迎バスの発着地点は指定宿舎となります(以下、(4)ご参照)。
- (2) フライトとホテルは、旅行代理店等を通じて各自でご手配ください。指定業者はありませんが、事務局の旅行手配を行うジェーアイシー旅行センター(以下、推奨業者)のご利用をお勧めします。

◆ジェーアイシー旅行センター株式会社  
〒160-0022 東京都新宿区新宿 1-10-5 岡田ビル 6F  
TEL: 070-1407-3566 (または 03-3355-7295)  
担当: 百瀬 ( [momose@jic-web.co.jp](mailto:momose@jic-web.co.jp) )

- (3) アルメニア入国において別紙1の旅程記載の推奨フライトを利用される場合の空港送迎、および団体行動の際の現地車両につきましては、事務局が手配致します。
- (4) 全行程に日アルメニア通訳がつきます。
- (5) 日本国民のアルメニア渡航に際しては、180日以内の短期滞在について査証は不要となっております。

### 2. 参加費用

- (1) 本ミッションの派遣は、ROTOBOによる経済産業省の補助事業の枠内で行われるため、一部項目につき助成を受けることができます。①日本発着において推奨フライトを利用される場合のアルメニア国内の空港送迎、団体行動の際の現地車両費、②団体行動の際の通訳費、③視察先に関する資料の翻訳費(注:事前に入手可能である場合)、等がこれにあたります。航空賃、宿泊費、食費を含む、これ以外の全ての経費は参加者自己負担となります。
- (2) **航空賃:** 推奨業者の参考見積によれば、別紙1の旅程通りのフライトをご手配いただいた場合、料金はおよそ以下の通りです(9月後半現在)。発券時のレートによる変動がありますのでご注意ください。
- ドーハ経由エコノミークラス 約60万円 (燃料サーチャージ、諸税、手数料含む)
  - ドーハ経由ビジネスクラス 約200万円 (同上)
  - フランクフルト経由エコノミークラス 約65万円 (同上)
  - フランクフルト経由ビジネスクラス 約170万円 (同上)

(3) **宿泊費**：お部屋のランクにより異なりますが、視察団で利用するホテルを日本の旅行社経由で手配した場合の料金は、朝食・サ税・手数料込で1泊約1万8,000円前後となります。詳しくは、上記推奨業者あるいはご自身の旅行代理店に御照会下さい。

(4) **食費**：

- 視察団で利用するホテルでは、宿泊料に朝食代が含まれます。
- 食事につきましては、基本的に自由に各自お取りいただきますが、団体行動の際の昼食は事務局で手配し、全員一緒にお召し上がりいただくことがあります。この場合、料金は原則その場で清算し、後日の請求はないように致します。

(5) **その他経費**：その他、各旅行代理店等を通じてご自身で手配・ご負担いただく経費としましては、海外旅行保険等があります。

### 3. その他

(1) アルメニア現地を含む日本以外からご参加の方の視察団との合流のタイミングにつきましては、10月28（火）朝、エレバンの指定宿舎ロビーを予定しております。

(2) 各都市における、プログラムの詳細、また視察先に関する情報につきましては、お申し込み後のご案内となります。なにとぞご了承のほど、お願い申し上げます。

(3) 本ミッションは基本的に全行程に参加いただくことを想定しておりますが、一部日程のみの参加を希望される場合は、早めに別途事務局あて、ご連絡ください。

以上



## アルメニア・ワイナリー視察ミッション B2B面談（10月28日（火）開催）参加予定ワイナリー一覧

2025年10月6日時点

|       | 組織・会社名   | 組織概要   |
|-------|--|--|
| グループ1 |  |  |
| 1     | アレクサンドリア・ワイナリー<br>    | <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：<a href="http://www.alexandreawinery.com/">http://www.alexandreawinery.com/</a></p>        |
| 2     | ハイランド・セラー<br>        | <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：<a href="http://www.koor.am/">http://www.koor.am/</a></p>                 |
| 3     | フルゼ・エステート・ワイナリー<br> | <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：<a href="https://frunzeestatewinery.com/">https://frunzeestatewinery.com/</a></p> |
| 4     | ノーザン・テロワール<br>      | <p>2017年にダヴシュ地方に創設された。平均標高450mに位置するブドウ畑は温暖な夏と穏やかな冬が特徴的な大陸性気候の恩恵を受けている。ラルヴァリ（LALVARI）という特有のブドウ品種を使った「ゾエ・スパークリングワイン」はダヴシュ地方のスパークリングワインづくりの伝統を復活させた。</p> <p>公式サイト：<a href="https://northernterroir.am/">https://northernterroir.am/</a></p>   |
| 5     | TPワイナリー  | <a href="#">（確認中）</a>  |
| 6     | ハチエン・ワイン   | <p>アルメニア語で「十字架」を意味する「Hach」にちなんで名づけられた農園で、標高1,300～1,500mの緩やかな傾斜地で土着のブドウ品種アレニを栽培し、米国のナパバレーで近代的なワイン醸造技術を学んだ創業者が豊富な種類のブドウと伝統ある土地でワイン醸造を営む。</p> <p>公式サイト：<a href="https://khachenwines.com/wines">https://khachenwines.com/wines</a></p>  |
| 7     | ヴォスケニ・ワイン<br>       | <p>1920年代に米国からアルメニアに移住したサムバト・マテヴォシヤンが創業したアララト渓谷の近くに位置する家族経営のブドウ畑とワイナリー。アレニやヴォスケハットといったアルメニアの土着品種のブドウを使った高品質ワインで有名。</p> <p>公式サイト：<a href="https://voskeniwines.com/en">https://voskeniwines.com/en</a></p>  |

グループ2

|   |  |  |
|---|--|--|
| 1 | <p>クリヤ・ワイナリー</p>            | <p>スイスでワイン醸造を学んだアルメニア人とドイツ人の夫婦が2017年にアルメニアに移住し、ヴァヨツ・ゾールで創業した家族経営のブティックワイナリー。自分たちが育てた土着品種のブドウだけを使い、欧州の技術を用いて、様々なワインを生産している。<br/>公式サイト：<a href="https://www.facebook.com/Kryawines">https://www.facebook.com/Kryawines</a></p>         |
| 2 | <p>エコ・ワイナリー</p>  | <p>(確認中)</p>   |
| 3 | <p>ケウシュ・ワイン</p>  | <p>アルメニア南西部の国境、海拔約1,750mに位置する人口わずか1,000人強のハチク村にある北半球で最も標高が高いと言われるブドウ園があり、伝統的な製法でワインを生産している。特にアルメニア固有のブドウ品種から伝統的な製法でスパークリングワインを醸造する先駆者。<br/>公式サイト：<a href="https://www.keush.com">https://www.keush.com</a></p>                       |
| 4 | <p>イジェヴァン・ワイン・ブランデー工場</p>  | <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> |
| 5 | <p>クオトト・ワイン</p>  | <p>アルメニアのワインの聖地であるアレニ地方で2014年に設立された。最高品種であるアレニやヴォスケハットなどのブドウ品種を使って主にプレミアムワイン（赤・白・ロゼ）を造っている。<br/>公式サイト：<a href="https://www.qototwines.com">https://www.qototwines.com</a></p>  |
| 6 | <p>アルテラ・ワイン</p>           | <p>アルメニアの伝統とスイスの卓越性を融合させた山岳地帯で生まれたワイン。ヴァヨツ・ゾール地方でワインを生産している。<br/>公式サイト：<a href="https://www.facebook.com/altterawines">https://www.facebook.com/altterawines</a></p>   |
| 7 | <p>ジュラガツパニャン・ワイナリー</p>   | <p>古くからワインづくりの伝統で知られるアルマヴィルに移住したジュラガツパニャン家がブドウ畑を植え、1890年代に地下セラーを建設して独自のワイン醸造を開始。何代にもわたって受け継いできた伝統的な、醸造設備、技術を使って、アルメニア品種のブドウのみでのワイン醸造にこだわりを見せる。<br/>公式サイト：<a href="https://jraghatspanyan.am">https://jraghatspanyan.am</a></p>       |

## 視察予定ワイナリー一覧

| 組織・会社名  | 組織概要  |
|---|---|
| 10月29日（水）   |   |
| <p>1</p> <p>マヌキャン・ブランデー工場</p>  <p>MANUKYAN<br/>WINE AND BRANDY FACTORY</p>   | <p>エレバン-セヴァン高速道路沿いのコタイク地方の中心部にあるイーグル像の正面に位置する。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、ヨーロッパ製の最新設備を完備している。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：<a href="http://www.manukyanbrandy.am/en/wine">http://www.manukyanbrandy.am/en/wine</a></p>   |
| <p>2</p> <p>ゲヴォルキャン・ワイナリー</p>  <p>GEVORKIAN<br/>WINERY</p> <p>ANCIENT WORLD WINE<br/>ARMENIA - 8000 YEARS OF WINEMAKING TRADITIONS</p> | <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。古代から続くワインづくりの伝統を受け継ぎ、かつて忘れ去られていたアルメニアの「カハニ製法」（干しぶどうからワインを造る方法）を用いて、洗練されたワインを生み出している。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、幅広い果実酒やベリー種を提供しており、フルーツワインの独特なパッケージは特許を取得している。安全性を確保するための国家規格である「ISO22000」を取得し、国際市場にも広く展開し、日本へも輸出している。</p> <p>公式サイト：<a href="https://gevorkianwinery.com/ru">https://gevorkianwinery.com/ru</a></p> |
| <p>3</p> <p>カタロ・ワイン</p>  <p>KATARO</p> <p>TOUGH VILLAGE, ARTSAKHI</p>  | <p>創業者のグリゴリー・アヴェティスヤンは、曾祖父がブドウ畑を耕している1930年代の写真に触発され、2010年にカタロ・ワイン工場を設立。しかし、2020年の第二次ナゴルノ・カラバフ紛争がカタロにとって大きな打撃となり、現在はエレバンから20km離れたコタイク地方のゾラフビュールにカタロ・ワイナリーを再建。アルツァフ産のフンドフニ／セレニ種や他地域産のブドウ品種も使われている。</p> <p>公式サイト：<a href="https://www.facebook.com/katarowine">https://www.facebook.com/katarowine</a></p>   |
| 10月30日（木）   |   |
| <p>4</p> <p>オールド・ブリッジ・ワイナリー</p>  <p>OLD BRIDGE</p> <p>since 1998</p>   | <p>家族経営のワイナリーで、1999年より赤ワインのアレニ・リザーブや白ワインのヴォスケハットを生産している。</p> <p>公式サイト：<a href="https://www.oldbridgewinery.com/">https://www.oldbridgewinery.com/</a></p>   |
| <p>5</p> <p>ヒン・アレニ</p>  <p>HIN ARENI<br/>VINEYARDS</p>   | <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以上のブドウを加工することができる。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（Aleni）」と「ヴォスケハット（Voskehat）」のみである。</p> <p>公式サイト：<a href="https://hinareniwine.am/">https://hinareniwine.am/</a></p>   |
| <p>6</p> <p>ヴェディ・アルコ社</p>  <p>VEDI ALCO<br/>BRAND</p>  | <p>ヴェディ・アルコ社は、1938年からアルメニアにおけるワイン造りの何世紀にもわたる経験と伝統を受け継いでいる。</p> <p>公式サイト：<a href="https://vedi-alco.am/">https://vedi-alco.am/</a></p>   |

10月31日（金）

|   |  |   |
|---|--|---|
| 7 | <p>ヴォスケヴァス・<br/>ワインセラー</p>  <p>VOSKEVAZ<br/>WINERY</p>                | <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。<br/>公式サイト：<a href="http://www.voskevaz.am/">http://www.voskevaz.am/</a></p>                       |
| 8 | <p>ヴァン・アルデイ・<br/>ワイナリー</p>  <p>VanArdi</p>                            | <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、同国のワイン復興をけん引する存在。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。<br/>公式サイト：<a href="https://www.vanardi.com/">https://www.vanardi.com/</a></p>                      |
| 9 | <p>アリュリア・ワイン<br/>(アグロ・マネージメン<br/>ト)</p>  <p>ԱԼԼՈՒՐԻԱ<br/>ALLURIA</p> | <p>エレバン郊外に所在。ブランド名は「アリュリア・ワイン」。家族経営のワイナリーで「アリュリア」という名前は出身地である村のそばを流れていた川の名前に由来する。創業家マチュニヤン一家の何世紀にもわたる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。<br/>公式サイト：<a href="https://alluria.wine/">https://alluria.wine/</a></p> |

アルメニア地図 ※黄色マークの箇所が本ミッションの訪問予定地です。

