

TOKYO MAP 2026

59TH
EDITION!
ロウ・ワイン 第59回
(世界累計)

Welcome to RAW WINE

RAW WINE は思いが詰まったワインたちを迎えます。まるで人間のような、生き生きとした、存在感のあるワイン。その土地の真の姿を表現するのにもまたワインになります。東京フェアへようこそ！

RAW WINE は、基本的な農法とセラーの哲学から生きたワインを生み出す生産者を紹介することに焦点を当てています。これらのワインの多くは、世界のベストレストランのリストにも掲載されているものです。

カルトの人気を誇るワインがここ東京に集まり、ワイン愛好家も、専門家も、好奇心旺盛なワイン初心者も一堂に会し、ワインの試飲を楽しむことができます。また RAW WINE は透明性の面でも先頭を立て取り組んでいます。RAW WINE は、ワインの理想の世界として、プロセスや添加物の情報が飲み手に明確に共有され、グラスの中に入っているものがどのようにして作られたものかを正確に把握できるようになっていくものと信じています。この RAW WINE フェアはそうした取り組みへの第一歩です。私たちは、ウェブサイト上で添加物やプロセスに関する情報を掲載しています。

RAW WINE はこの取り組みをリードしていることに誇りをもっています。同時に、RAW WINE はワイン愛好家のみなさまに自信をもって、情報に基づいた本物の選択をしていただけるように取り組んでいます。

それは真実、信頼性、率直なワインに関する話を行っていくことも一つですが、本当に良いワインを紹介することが何よりの取り組みと考えています。ぜひ、RAW WINE フェアをお楽しみください。

イザベル・レジェロン MW

RAW WINE celebrates wines with emotion. Wines that have a humanlike, or living, presence. They are also wines that are an authentic expression of a place.

Welcome to the Tokyo fair 2026.

RAW WINE is about showcasing growers whose fundamental farming and cellar philosophies make these living wines possible. Many of these wines feature on the lists of the world's best restaurants. They are wines with cult followings and they're here, together, in Tokyo, so that wine lovers, professionals and curious beginners alike can come together and try their wines.

RAW WINE is also leading the charge for transparency. We believe that in an ideal wine world, any processing and additives will be clearly communicated to the drinker so that you know exactly what is in your glass. This fair is a first step in this direction - we clearly list all additives and processes on the website. We are proud to be leading the way.

RAW WINE is committed to empowering all wine drinkers through real, informed choice.

RAW WINE is unprocessed. It is about truth, authenticity and frank wine talking, but most of all it's about showcasing really good wine.

We hope you enjoy the fair.

Isabelle Legeron MW
Founder of RAW WINE

Exploring.
Finding.
Sharing.
—
*A community
of artisan drinks.*

RAW WINEのワールドツアー

ワイン・トッ・アジア (Wine to Asia)

深圳 2026年 5月15日&16日

ニューヨーク 2026年11月8日&9日

モントリオール 2026年11月14日&15日

ベルリン 2026年11月29日

パリ 2027年2月14日&15日

JOIN US ON THE RAW WINE WORLD TOUR

Shenzhen at Wine to Asia 15 & 16 May 2026

New York 8 & 9 November 2026

Montreal 14 & 15 November 2026

Berlin 29 November 2026

Paris 14 & 15 February 2027

#rawwineTOKYO2026

@rawwineworld

rawwine.com

Charter of quality

RAW WINE フェアのワインは何か違うのか？

世界中のワインには通常、数十種類の添加物が含まれています。RAW WINE コミュニティのワインが特別となる理由として、それらが上質なワインというだけでなく、添加物が含まれていたとしてもごく僅かであることが挙げられます。中には、添加物を一切使用せずに作られたものもあります。亜硫酸塩を添加して作られたものの場合でも、EUの基準をはるかに下回るレベルで作られており、使用された亜硫酸塩の総量に関する情報が全てのワインに記載されます。

RAW WINE で紹介しているワインは全て、次の基準を満たすことになります。

- 1-ブドウの産地であるドメーン全体がオーガニック、および/またはバイオダイナミック認証を受けている*
- 2-ブドウは手で収穫を行う
- 3-スパークリングワインの二次発酵の場合を除いて酵母を添加しない中性酵母の場合。
- 4-マロラクティック発酵を阻害しない
- 5-セラーでは、低濃度の亜硫酸塩以外のワイン製造添加物(酵母、酵素、ビタミン、リゾチームなど)は使用しない。生産者はRAW WINE に提供するワインについて、各ワインごとに亜硫酸塩の総濃度を詳述した分析書類を提出する
- 6-色やスタイルに関係なく、亜硫酸塩の総濃度上限を 70 mg/l とする
- 7-これまでは亜硫酸塩総濃度の上限を70 mg/lとしていたが、2024年から上限を 50 mg/Lに変更したため、一部のワインに対しては現在の基準である50 mg/Lを上回るものが例外的に含まれる。
- 8-清澄処理されている場合は、清澄剤の種類、および該当のワインについてベジタリアンやビーガンの方でも楽しめるものかどうかを明記する
- 9-滅菌濾過しない
- 10-例外的な年において補糖または補酸が行われた場合、あるいは製造時に通常とは異なる添加物が使用された場合、生産者情報の中で該当の添加物を明記した上で、RAW WINE での取り扱いを行う

*非常に小規模な生産者の場合、認証にかかるコスト負担が極めて大きいことから、エステートが認証されていないこともあります。

What is different about the wines at the fair?

Dozens of additives are routinely added to wines around the world. What makes our wines so special here is that they are not only fine wines, but they are all made with few, if any, additives. Some are made without any additives whatsoever. Those that are made with added sulfites, do so at levels far below EU limits. Total sulfite levels are included on every wine. A few wines have been fined with bentonite, egg whites or pea protein. This is also included and where applicable, we mention whether or not the wine is suitable for vegetarians or vegans.

All wines presented at RAW WINE have to fulfill the following criteria:

- The entirety of the domaine from which the grapes are issued must be certified organic and/or biodynamic*
- Grapes must be hand-harvested
- No yeasts may be added except in the case of the second fermentation of sparkling wines, when neutral yeasts may be used
- No blocked malolactic fermentation
- No winemaking additives (yeasts, enzymes, vitamins, lysozymes etc) may be used in the cellar except for low levels of sulfites. Growers are asked to supply analysis paperwork detailing total levels of sulfites for each wine they present at RAW WINE
- No sulfite totals may exceed 50 mg/l regardless of colour or style. Exceptionally, some wines may exceed 50 mg/l as 2024 is a transition year and our maximum permissible total SO2 levels used to be 70 mg/L
- No 'heavy-manipulation' has been carried out using winemaking gadgetry such as reverse osmosis, cryo-extraction, spinning cone, and so forth
- If fining is applied, the type of fining agent will be listed and a note included if the wine is not suitable for vegetarians and/or vegans
- No sterile filtration has been used
- If chaptalisation or acidification was used in an exceptional year, or if another additive was used in production, the wine may be eligible for inclusion in RAW WINE but the additive will be clearly labeled on grower profiles

*In some cases the estate is uncertified - this is usually because they are very small growers for whom the cost is prohibitive

To note: the information included on the website has been provided by the growers & makers directly and/or by their importers. It is correct to the best of our knowledge.



1



2



3



4



5

- 1 人工物である合成化学物質を使用せずに栽培された有機ブドウ。
- 2 職人技によって手作りされたワイン。
- 3 絶妙なバランスを可能にする伝統的なワイン製造プロセスの実施。
- 4 セラーでの介入を最小限に抑え、生きたワインを造ること。
- 5 個人、およびコミュニティの幸福を促進すること。

- 1 Organic grapes, grown without the use of artificial chemicals.
- 2 Wine prepared by hand using artisanal techniques.
- 3 Made using traditional winemaking processes that enable balance.
- 4 Creating a living wine, with low intervention in the cellar.
- 5 Promoting well being in individuals & communities.

RAW WINE®

Grown naturally, made naturally

Meet the artisans



ラウンジ
Lounge



セミナー
Speakers'
Corner

59 60 61 62 63 64

58 57 56 55 54

37 38 39 40 41 42

36 35 34 33 32 31

13 14 15 16 17 18

12 11 10 9 8 7

ラウンジ
Lounge

Shop

受付
Reception



透明性を高めるため、ワイン製造プロセスで亜硫酸塩を使用していない生産者や製造者は黄色で強調して表示し、最大 35 ppm までを範囲として亜硫酸塩を使用する生産者や製造者は、ピンクで強調して表示しています。白い数字は、総亜硫酸 (SO₂) 量が 35~50mg/L のワインを一つ以上製造している生産者を示しています。

For greater transparency, growers & makers who use zero sulfites during the winemaking process have been highlighted in yellow and those who have up to 35mg/L across their range in pink. Numbers in white indicate growers that have one or more wines with a total SO₂ content between 35 & 50mg/L.

- 亜硫酸塩無添加
No added sulfites
- 総亜硫酸塩 <35 mg/L
Total sulfites <35 mg/L
- 総亜硫酸塩濃度:
36~50mg/L
Total sulfites between
36 & 50 mg/L

飲食店ブース
FOOD & COFFEE
VENDOR

Toner Coffee
Organ
APÉRO
Sushi Ugatsu

オフィシャルグラスパートナー
Official Partner

SPIEGELAU
THE CLASS OF GLASS

セミナープログラム Speakers' Corner

2026年5月10日(日) | SUNDAY 10 MAY 2026

- 11:00-11:45 日本酒における自然醸造とは?
モデレーター: 今田 周三 関山水舎 代表取締役。
What is natural brewing in sake?
Moderated by: Shuso Imada (Bio Sake Project)
- 15:00-15:45 日本の“ナチュラル”とは? Part.1
モデレーター: 萩野浩之 御酒Vin帖主宰
What is “natural” in Japan? Part 1
Moderated by Hiroyuki Hagino (Goshu-Vin-Cho)

2026年5月11日(月) | MONDAY 11 MAY 2026

- 11:00-11:45 日本酒における自然醸造とは?
モデレーター: 今田 周三 関山水舎 代表取締役。
What is natural brewing in sake?
Moderated by: Shuso Imada (Bio Sake Project)
- 15:00-15:45 日本の“ナチュラル”とは? Part.2
モデレーター: 萩野浩之 御酒Vin帖主宰
What is “natural” in Japan? Part 2
Moderated by Hiroyuki Hagino (Goshu-Vin-Cho)

ワイン | WINES スタンド | Stand

ジョージア GEORGIA	
Kakheti	
Kondoli	1
Manavi Wines	2
Sherma Family Winery	3
Ugly Fellas' Wine	4
中国 CHINA	
Multiple regions	
Maison X Institute	5
Yunnan	
Tinnyu Winery	6
南アフリカ SOUTH AFRICA	
Western Cape	
Yo El Rey Wines	7
ニュージーランド NEW ZEALAND	
Marlborough	
Siren Wine	8
オーストラリア AUSTRALIA	
South Australia	
BK Wines	9
Barossa Valley	
Smallfry Wines	10
米国 UNITED STATES	
California	
Jumbo Time Wines	11
Clos Saron	12
Hollow Wines	13
Deux Punx	14
Powicana Farm	15
Oregon	
Day Wines - Brianne Day	16
フランス FRANCE	
Champagne	
Champagne Vincent Cuillier & Emeline De Sloovere	17
Loire	
AB Initio	18
Caaaaaaat	19
Alsace	
Achillée	20
Pépin	21
Multiple Regions	
Vignerons de Nature	22
Bordeaux	
Château Shuette	23
South West	
Archibald	24
(ノン&ローアル No Alcohol)	

Languedoc

Domaine des Deux Clés	25
イタリア ITALY	
Piedmont	
Olek Bondonio	26
Veneto	
Santa Colomba	27
Volcanalia	28
Davide Vignato	29
Campania	
Tenuta Vincenzo Nardone	30
Sicily	
Azienda Agricola Fabio Ferracane	31
Cantina Marilina	32
Nicolò Grippaldi	33
スペイン SPAIN	
Catalonia	
Mas Gomà	34
Plana d'en Jan	35
Castilla-La Mancha	
Altolandon	36
Castilla y León	
Páramo de Corcos	37
ポルトガル PORTUGAL	
Dao	
Casa de Mouraz	38
Setúbal Peninsula	
Qta do Paraíso	39
Lisbon	
Las Vedras Vinhos	40
ギリシャ GREECE	
Macedonia	
Domaine Tatsis	41
Thessaly	
Kontozisis Organic Vineyards	42
クロアチア CROATIA	
Istria	
Roxanich Winery	43
複数の国 MULTIPLE COUNTRIES	
Vins D'Olive	44
日本 JAPAN	
Chiba	
Kidoizumi Brewery (日本酒 Sake)	45
Terada Honke (日本酒 Sake)	46
Fukushima	
Niida Honke (日本酒 Sake)	47

その他の出展者 | Other exhibitors

Bio Sake Project / Organic Village Japan	48
JONA	49
Ishikawa	
Fukumitsuya Sake Brewery (日本酒 Sake)	50
Kanagawa	
Patagonia Provisions (日本酒 Sake)	51
Kobe	
Fukuju Brewery (日本酒 Sake)	52
Nara	
Miyoshino Sake Brewery (日本酒 Sake)	53
その他の出展者 Other exhibitors	
M&m Olive	54
Yamagata	
Ringorillappa Cidery (サイダー Cider)	55
Kagoshima	
Shiraishi Shuzo (焼酎 Shochu)	56
Saitama	
Musashi Winery	57
Hokkaido	
Kamiuta Vineyard	58
Domaine Takahiko	59
Aomori	
Matsufuku Wine	60
Iwate	
Domaine Shiwa	61
Yamagata	
Grape Republic	62
Ikka Wines	63
その他の出展者 Other exhibitors	
Goshu Vin Cho	64
Nagano	
Les Vins Débrouillards	65
Osaka	
Shimanouchi Fujimaru Winery	66
Hiroshima	
no.505 Hiroshima Winery	67
Tokushima	
Natan Winery	68
Miyazaki	
Katsuki Wines	69

KEY

日本未入荷
Not imported