

報道関係各位

【開業 25 周年記念】
東京ドームホテル初のオリジナルワイン「Vingt cinq」が完成！
長野県塩尻市のワイナリー協力のもと、
自社農園のメルロ 100%を使用したコク深い赤ワイン
東京ドームホテル内レストランや中国料理「後樂園飯店」、東京ドーム内スタジアム店舗にて
開業記念日の 6 月 1 日(日)より数量限定販売

2025 年 5 月 14 日

東京ドームホテル（所在地：東京都文京区後楽 1-3-61、代表取締役社長 総支配人：棟方史幸）では、開業 25 周年を記念して造ったオリジナルワイン「Vingt cinq（ヴァンサンク）」を 2025 年 6 月 1 日(日)より数量限定販売いたします。

開業 25 周年記念 オリジナルワイン「Vingt cinq」

関連情報 URL：https://www.tokyodome-hotels.co.jp/anniversary_wine/



東京ドームホテルは 2025 年 6 月 1 日に開業 25 周年を迎えます。これを機に、日頃ご愛顧いただいているお客様に向けて唯一無二のおもてなしが出来ないかと初のオリジナルワインを製造するに至りました。長野県塩尻市片丘地区にある「Domaine KOSEI（ドメヌ・コーセイ）」は日本で初めて「プリムール」(※)販売をされているワイナリーということもあり、開業 25 周年記念 オリジナルワイン「Vingt cinq」の醸造にご協力いただきました。

メルロ種のプロフェッショナルであり、日本ワインを世界レベルに押し上げることに貢献した醸造家の一人、味村興成（あじむらこうせい）氏が設立した「Domaine KOSEI（ドメヌ・コーセイ）」で手がけるオリジナルワイン。日本で唯一「プリムール」(※) 販売をされているワイナリーで樽に眠る 2023 年塩尻産メルロ 100%のヴィンテージワインの中から東京ドームホテルのソムリエが試飲を実施し、異なるタイプのワインを選択いたしました。ワイナリーでは無濾過ワインにて、おり引きを数回繰り返し、完成に至るまで丁寧に愛情をもって造りあげていただきました。

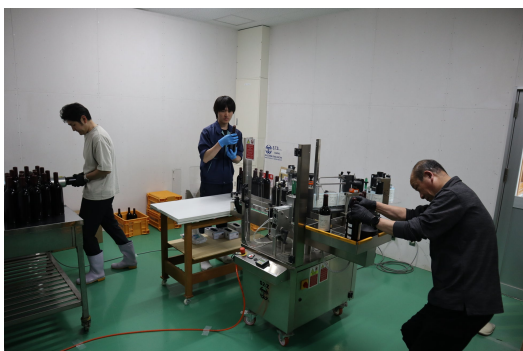
(※) 樽で育成中のワインを瓶詰め前に販売するシステムのこと



東京ドームホテルのソムリエが長野県塩尻市に伺い、大切に育てられたブドウ収穫のお手伝いをさせていただきました。



また、樽の選定、テイスティングを実施。"酸味"とともに余韻のある"果実味"にこだわった樽育成中の 2023 年 プリムールワインを 2024 年 9 月にテイスティングし 2 樽を厳選。その後さらに樽育成させ、2025 年春に ボトリングし、オリジナルのメルロワインが完成いたしました。



塩尻という場所のポテンシャルを最大限に生かし、メルロのみを栽培、メルロのみを醸すワイナリーで造られたワインは、唯一無二のコク深くブドウの味わいを感じる素晴らしい仕上がりです。

開業 25 周年記念 オリジナルワイン「Vingt cinq」詳細

- ・製造元：Domaine KOSEI（ドメヌ・コーセイ）
- ・生産地：長野県塩尻市片丘地区
- ・ベースワイン：KATAOKA MERLOT（片丘メルロ）無濾過
- ・品種：メルロ（長野県塩尻市片丘にある自社農園で栽培されたメルロのみ使用）
- ・収穫年：2023 年
- ・熟成樽：アメリカンオーク 2 樽
- ・容量：750ml



開業 25 周年記念
オリジナルワイン「Vingt cinq」

株式会社 Domaine KOSEI（ドメヌ・コーセイ）取締役社長 味村興成（あじむら こうせい）氏

1957 年、山口県岩国市生まれ。山梨大学大学院を修了後、1983 年にメルシャン（旧・三楽オーシャン）に入社。その後、フランス・ボルドー大学への留学を経て、勝沼ワイナリーで醸造責任者として活躍。日本ワインの品質向上に貢献。退職後、自身の理想とするワイン造りを追求するため、2016 年に塩尻市片丘で「株式会社 Domaine KOSEI（ドメヌ・コーセイ）」を設立。2019 年にはワイナリーを完成させ、メルロ種のブドウ栽培とワイン醸造を開始している。多くの銘醸ワインを手掛けてきた味村興成氏が自身の名を冠したワイナリーは、メルロ種を専門で栽培。日本最高品質のワイン造りを目指している。



株式会社 Domaine KOSEI（ドメヌ・コーセイ）
取締役社長 味村興成（あじむら こうせい）氏



詳しくは公式ウェブサイト <https://domaine-kosei.com/>

開業 25 周年記念 オリジナルワイン「Vingt cinq」販売概要

URL： https://www.tokyodome-hotels.co.jp/anniversary_wine/

期 間：2025 年 6 月 1 日(日)～ ※数量限定

時 間：店舗により異なる

場 所：

東京ドームホテル内

43F スカイラウンジ&ダイニング「アーティスト カフェ」 / 6F ダイニング「ドゥ ミル」

6F バー「2000」 / 3F スーパーダイニング「リラッサ」

後樂園ホールビル内 2F 中国料理「後樂園飯店」

東京ドーム内
THE SUITE TOKYO / プレミアムラウンジ

料 金： ボトル ￥12,000 / グラス ￥2,000

【2025 年 6 月 1 日(日)～8 月 31 日(日)は開業記念として以下の料金で販売いたします】

ボトル ￥9,000 / グラス ￥1,500

※表示料金はサービス料・消費税込みの料金です

※店内でのご提供のみとさせていただきます

お問い合わせ：レストラン予約 TEL.03-5805-2237

東京ドームホテル開業 25 周年について

URL：<https://www.tokyodome-hotels.co.jp/anniversary/>

東京ドームホテル（所在地：東京都文京区後楽 1-3-61、代表取締役社長 総支配人：棟方史幸）は、2025 年 6 月 1 日(日)に開業 25 周年を迎えます。2000 年の開業以来、これまでご愛顧いただいた多くのお客様への感謝の気持ちを込めて、2025 年 1 月 1 日(祝・水)より 1 年間、開業 25 周年を記念したイベントや各種フェア、商品をご用意いたします。なお、情報につきましては順次公開してまいります。

「“楽しい”をもっとー」をスローガンに展開する記念イベントやフェア、商品を通じて、当ホテルがビジョンとして掲げる「楽しさ度ランキングNo.1 ホテル」を表現しながら、未来への挑戦と発展を続けてまいります。



東京ドームホテルについて

東京ドームホテルは、都心最大級のエンターテインメントエリア「東京ドームシティ」に 2000 年 6 月 1 日に開業しました。JR 山手線内の中心、歴史的遺産に囲まれた文京区に位置し、丸の内・大手町エリアから車、電車で約 10 分という地の利を生かし、ビジネス、レジャー、観光に最適のロケーションです。東京ドームシティが包含すべき 3 つの要素、「観る」「遊ぶ」「寛ぐ」の「寛ぐ」を担い、また、単にリラクゼーションを提供するだけのホテルではなく、「楽しさ」や「遊び心」を盛り込んだ、エンターテインメント性あふれるホテルの姿を目指します。地下 3 階、地上 43 階の高層ビルは、高さ 155m、延床面積 105,856.6 m²で、客室 1,006 室、レストラン＆ラウンジ 9 店（ホテル外直営店 1 店含む）、大中小宴会場 15 室のほか、チャペル・神殿などの婚礼施設、屋外プールなどを備えています。

※本リリースの画像はすべてイメージです。 ※都合により営業内容が変更になる場合がございます。

本件に関する報道関係者の方のお問い合わせ先

東京ドームホテル

総支配人室 営業企画課

渡辺・山北

〒112-8562 東京都文京区後楽 1-3-61

TEL.03-5805-2151 FAX.03-5805-2153

URL <https://www.tokyodome-hotels.co.jp>

報道関係資料 <https://www.tokyodome-hotels.co.jp/company/press>