

福岡ボルドーワイン祭り 2025 追加情報発表!

福岡でボルドーに酔いしれる。～ここはボルドーと福岡の交差点～

福岡市とボルドー市、姉妹都市締結を祝う唯一無二の体験型イベント、福岡ボルドーワイン祭り（主催：福岡ボルドーワイン祭り 2025 実行委員会（事務局運営：株式会社サエキジャパン（福岡市中央区清川））

100 種類のボルドーワインとグルメ・ライブ出演者などボルドーワイン祭りを愉しむポイントをご紹介します。

【Web ページ】

<https://bordeaux-fukuoka.com/>



【開催概要】

福岡ボルドーワイン祭り 2025

開催日時：2025 年 5 月 22 日(木)～6 月 15 日(日) 25 日間

（平日 17:00～22:00 土日祝日 12:00～22:00）

開催場所：福岡市役所前西側ふれあい広場

主 催：福岡ボルドーワイン祭り 2025 実行委員会

共 催：福岡市（5 月 22 日～6 月 4 日）※6 月 5 日より独自主催となります。

後 援：在日フランス大使館／アンスティチュ・フランセ

協 賛：株式会社 Alliance 他、ご協賛各社

事務局運営：株式会社サエキジャパン

※悪天候時は主催者側の判断により、中止になる場合がございます。

＜報道関係の方からのお問い合わせ先＞

事務局運営：株式会社サエキジャパン 担当：富田 TEL：092-402-1556 Mail:y.tomita@saekijapan.jp

ボルドーワイン祭りを愉しむ 3 つポイント

- [1.堪能] 濃厚で重厚な赤から爽やかさとふくよかさを兼ね備えた白や泡など 100 種類のワインをご用意！
- [2.相性抜群] 地元福岡の飲食店が提供する料理とワインのマリアージュ
- [3.彩り] 多彩なステージイベント

[1.堪能] 濃厚で重厚な赤から爽やかさとふくよかさを兼ね備えた白や泡など 100 種類のワインをご用意

会場では、赤・白・泡・ロゼなどワイン愛好家の方々にはたまらない魅力的なものから、初心者の方までたくさんの種類を取り揃えています。

また、5 大シャトーのワインのファーストラベルとセカンドラベルを『グラス 1 杯から』愉しめるようにご用意いたしました。

ここではたくさんのラインナップの中から選りすぐりのワインをご紹介します。



【recommend wine】

○プレミアムワイン

ファーストラベル

1.Chateau Mouton Rothschild

シャトー・ムートン・ロスチャイルド（1 杯：18,000 円）

2021

AOC：シャトー・ムートン・ロスチャイルド

原産地：ポイヤック

メドック格付け第一級。世界的アーティストが描くアートラベルが有名な、5 大シャトーの中でも別格の人気を誇るボルドーの花形役者。

○セカンドラベル

2.Les Forts de Latour

レ・フォール・ド・ラトゥール（1 杯：10,000 円）

2017

AOC：シャトー・ラトゥール

原産地：ポイヤック

並みの格付けシャトーを遥かに凌ぐクオリティを誇るラトゥールのセカンドワイン。ファーストワインとは別の区画が生む逸品。

○赤

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

事務局運営：株式会社サエキジャパン 担当：富田 TEL：092-402-1556 Mail:y.tomita@saekijapan.jp

3. Les Vendanges

レ・ヴァンダンジュ（1 杯：900 円）

2020

AOC：ジャン・ピエール・ムエックス

原産地：ボルドー

メルロのチャーミングさを余すことなく表現。名匠クリスチャン・ムエックス氏が、自らブレンドする秘蔵ワイン。

○白

4. R De Rieussec

エール・ド・リュセック（1 杯：1,800 円）

2022

AOC：シャトー・リュセック

原産地：ボルドー

シャトー・ディケムと双壁を成す、ソーテルヌ第一級格付けシャトーが手掛ける、バランスに優れた辛口白ワイン。白ブドウ本来のピュアな果実味が魅力。

○泡

5. Cremant De Bordeaux Brut

クレマン・ド・ボルドー・ブリュット（1 杯：800 円）

NV

AOC：マルキ・ド・ビュッシー

クレマン・ド・ボルドー

アントル・ドゥ・メールでクレマン・ドゥー・ボルドーを手掛ける生産者。爽やかなアロマとコクのある味わいが魅力のバランスの取れた仕上がり。

○ロゼ

6. Mouton Cadet Rose

ムートン・カデ・ロゼ（1 杯：800 円）

2023

AOC：バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド

原産地：ボルドー

一級シャトーのエッセンスを受け継いだ華やかなアロマが香るロゼワイン。フレッシュかつ繊細で気品のあるスタイル。

※「A.O.C.(=アペラシオン・ドリジヌ・コントレ)」は、日本では通称「エー・オー・シー」と呼ばれることが多くフランスワインの品質分類である「原産地統制呼称」のことを指します。

※フルボディ「ボディ」はワインの味や風味のタイプを表現する時に使われる言葉です。味わいの「コク」や「重厚感」、「密度」、「渋味」、「ふくよかさ」などを表すために使われ、主に「赤ワイン」に用いられます。フルボディは渋味・酸が豊富。コクがあり、飲み応えがあり、味が複雑で重めのワイン。熟成に向くものも多いです。アルコール度数が高めのものが多くあり中には 15%前後のものもあります。

その他ワインについては、リストをご覧ください。

<https://bordeaux-fukuoka.com/wine2025/>

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

事務局運営：株式会社サエキジャパン 担当：富田 TEL：092-402-1556 Mail:y.tomita@saekijapan.jp

【2.相性抜群】 地元福岡の飲食店が提供する料理とワインのマリアージュ

ワインとのマリアージュを追求した絶品料理もご用意し、福岡の有名店が誇る美食とともに、最高のペアリング体験をお届けします。



イメージ

○和牛オーケストラ

和牛ロースステーキ

牛肉の濃厚なうま味をシンプルにステーキで仕上げました。九州産の和牛とボルドーの奇跡の出会いをお楽しみください。



○THE PIZZA FUKUOKA

ピッツァ マルゲリータ

ピッツェリアで食べるクオリティーを「外で実現する」全て手作りオーダーし、焼き上げる窯もピッツァ窯で仕上げるその拘りっぷりです。

＜報道関係の方からのお問い合わせ先＞

事務局運営：株式会社サエキジャパン 担当：富田 TEL：092-402-1556 Mail:y.tomita@saekijapan.jp



○F★Butter

アヒージョ

海鮮や野菜、カマンベールをバターの沼に沈めた背徳感たっぷりのアヒージョ。バゲットを浸すもよし。バターがしみしみの具材を堪能するもよし。ワインとの相性は抜群です。

この他、店舗配置図・出店情報についてはこちら

<https://bordeaux-fukuoka.com/food/shop2025/>

【3.彩り】連日多彩なステージイベント。素敵な音楽で華やかに会場を彩ります

オペラ・シャンソンの美しい歌声が響き、優雅なバレエが舞い踊る空間。そしてアコーディオンやジャズなど情緒的な音色で心地よく酔わせる、ステージが連日繰り広げられ贅沢な時間を過ごせます。



【クラシックバレエ】BALLET BLANC ART

1996 年創立。福岡市中央区赤坂を拠点に、六本松、東京・埼玉にも教室を展開するバレエスタジオ。クラシックバレエを中心に、音楽や語学も取り入れた多彩なクラスを開講しています。本日は、コンクール入賞者を含む生徒によるソロヴァリエーション、「く

＜報道関係の方からのお問い合わせ先＞

事務局運営：株式会社サエキジャパン 担当：富田 TEL：092-402-1556 Mail:y.tomita@saekijapan.jp

るみ割り人形」より葦笛の踊り、「パリの炎」ヴァリエーション、ベートーヴェン「スプリングソナタ」、幼児クラスによる「結婚の踊り」などを披露いたします。



【オペラ】柳瀬史子

福岡県出身。NHK 福岡児童合唱団 MIRAI にて歌を始める。活水女子大学音楽学部音楽学科表現教育コース(声楽専攻)したあと、ドイツの Mühldorf にて短期留学。その後、昭和音楽大学大学院修士課程音楽研究科(オペラ)に進学し、オペラに必要な舞台演技や歌唱法を学ぶ。2017 年、2021 年には九州交響楽団との共演歴もあり、地元福岡を中心に、長崎、東京でクラシック、ミュージカル、演劇、TVCM、Youtube 等活動の幅を広げ精力的に歌っている。長崎県新演奏家協会会員、西日本オペラ協会正会員として演奏活動を行う傍ら、日本のワインを PR するアンバサダー『Miss Wine 神奈川代表』としても活動した経歴を持つ。



【アコーディオン・ギター】キネマチコル

福岡を拠点に活動するギターとアコーディオンのデュオ。アルゼンチンタンゴやシャンソン、映画音楽、日本の名曲などに加え、オリジナル曲も演奏。情熱的なギターとノスタルジックなアコーディオンが織りなす音楽は、まるで世界旅行のよう。カフェやイベント、公共施設などで幅広く活動中。

その他、出演者・スケジュールはこちら

<https://bordeaux-fukuoka.com/time-schedule/>

＜報道関係の方からのお問い合わせ先＞

事務局運営：株式会社サエキジャパン 担当：富田 TEL：092-402-1556 Mail:y.tomita@saekijapan.jp

週末は、フランスを旅するように楽しもう。

フランス文化やボルドーの魅力を体感できる、ワークショップを開催



会場内の特設ブースでは、九州日仏学館などの協力のもと、フランス文化やボルドーの魅力を体感できる、週末限定の特別ワークショップを開催します。

5/24(土) 14:30-15:30

「ボルドーのワインと美食を巡る旅」

フランス南西部・ボルドーの豊かなワイン文化とグルメの魅力をご紹介します。



山本ゆりこ Yuriko YAMAMOTO

菓子・料理研究家。日本女子大学家政学部食物学科卒業後、97年にパリへ。製菓学校のグラン・ディプロムを取得後、パリのホテル、レストラン、製菓店で修業を重ねる。2000年からフランスやヨーロッパ諸国の食やライフスタイルに関する本や訳本を執筆し、著書は35冊を超える。2009年に帰国し、現在、福岡市在住。ベストセラーに『フランス伝統菓子図鑑』、近著に『パリの歴史散歩ノート』がある。

5/31(土) 14:30-15:30

「ボルドーワインの魅力」

6/8(日) 14:30-15:30

「ボルドーワインの基本」

格付けや品種の違いなど、知ればもっとおいしくなる“ワインの基本”をわかりやすく解説。

＜報道関係の方からのお問い合わせ先＞

事務局運営：株式会社サエキジャパン 担当：富田 TEL：092-402-1556 Mail:y.tomita@saekijapan.jp



吉村智美 Tomomi YOSHIMURA

シニアソムリエ。ワインバー「ラタフィア」の店主。フランスで3年間過ごし、2001年福岡に戻る。九州日仏学館のワイン講師。「糸島ワインプロジェクト」のメンバー。

5/25(日) 13:30-14:30

「フランス人のジェスチャーって？☺️」

日常会話で使われるユニークなフランス人のしぐさや表現を、楽しく学べるワークショップ！



セバスティアン・プロー Sébastien PLAUT

2001年より福岡在住。九州日仏学館で20年以上勤務する一方、テレビやラジオで活躍するタレントでもある。

6/1 (日) 13:30-14:30

「世界にひとつ、自分だけのラベル作り」

ワインラベルの読み方を学び、手描きでマイラベルを制作。お子さんにはシールや絵でジュースラベルを。親子でアートなひと時を。



ルイ・フジェール Louis FOUGERE

フランス国立東洋言語文化大学卒業。ハノイでの講師経験を経て、2024年より「九州日仏学館」の講師として福岡に着任。

6月15日 (日) 14:30-15:30

「知る・巡る ボルドーの名所」

歴史ある街並み、世界遺産、美術館など、旅行気分で楽しめる観光スポット紹介も充実。

＜報道関係の方からのお問い合わせ先＞

事務局運営：株式会社サエキジャパン 担当：富田 TEL：092-402-1556 Mail:y.tomita@saekijapan.jp



ダヴィッド・モネステス David MONESTES

福岡の名店「チョコレートショップ」やフレンチ屋台「レミさんち」での勤務を経て、現在は九州日仏学館にて語学と文化を教えている。

5月31日（土）13:20-14:20・6月1日（日）14:30-17:00

アロマワックスサシェ作り体験

香りと彩りに癒される、フランス雑貨のようなサシェづくりにチャレンジ！

好きな色のワックスやアロマオイルを選んで自分だけの作品が仕上がります。お部屋に飾ったり、大切な方への贈り物にぜひ！



■所要時間：20 分ほど

※製作後ワックスが固まるまで 20 分ほどお預かりします。

小さなお子さまは保護者の方同伴をお願いします

■1 組様：1,000 円（現金のみの支払い）

ワークショップの追加情報は公式サイトで随時公開します。

<https://bordeaux-fukuoka.com/>

公開後にスケジュール変更となる場合もございますので、お手数ですがご来場のタイミングで再度ご確認ください。



平日限定開催 French Short film

ショートショート フィルムフェスティバル & アジアに集まる作品を中心に世界のショートフィルムを紹介する ShortShorts がセレクトした 4 点を上映します。

提供：ShortShorts

イベントの開催概要や過去の実績は以下をご確認ください。

<https://prtmes.jp/main/html/rd/p/000000048.000105684.html>

＜報道関係の方からのお問い合わせ先＞

事務局運営：株式会社サエキジャパン 担当：富田 TEL：092-402-1556 Mail:y.tomita@saekijapan.jp