

2025年10月22日(水)  
株式会社JR東日本クロスステーション デベロップメントカンパニー

JR藤沢駅「リエール藤沢」メルシャンと初コラボレーション！  
秋は藤沢でワインを楽しもう  
『Fujisawa WINE WEEK』

2025年11月7日(金)～11月24日(月)

株式会社JR東日本クロスステーション デベロップメントカンパニー（所在地：東京都渋谷区、カンパニー長：白田 義彰）の運営する商業施設「リエール藤沢」で、2025年11月7日(金)～11月24日(月)の期間『Fujisawa WINE WEEK』フェアを開催します。

このフェアでは、ワインの出荷量日本一※1を誇る神奈川県にあるメルシャン藤沢工場と初コラボレーション。リエール藤沢のレストランショップが提供するメニューをメルシャン藤沢工場所属、藤沢マイスターの滝沢氏が実際にテイスティングし厳選したおすすめワインとのマリアージュをお楽しみいただけます。フェアの特別企画として、対象ショップで756円(税込)以上ご購入いただいたお客様から抽選で20名さま限定で『日常をちょっと贅沢に！Mercianディリーワイン講座』も限定開催します。

さらに、11月22日(土)には藤沢市主催の「藤沢ワイン祭り 2025」がJR藤沢駅北口周辺で開催されます。今年のテーマは「つながる、ひろがる、ワインの輪」。この秋は藤沢の駅と街でワインをお楽しみください。

※1 出典：令和5年度国税庁酒税関係総括表 都道府県別の課税状況



## メルシャンと初コラボレーション！『Fujisawa WINE WEEK』

ワインの出荷量日本一※1を誇る神奈川県にあるメルシャン藤沢工場と初コラボレーション。リエール藤沢のレストランショップが提供するメニューをメルシャン藤沢工場勤務の藤沢マイスターの滝沢氏が実際にティスティングし厳選したおすすめワインとのマリアージュをお楽しみいただけます。フェアの特別企画として対象ショップで756円(税込)以上ご購入いただいたお客様から抽選で20名さま限定で『日常をちょっと贅沢に！Mercianディリーワイン講座』も限定開催します。

※1 出典：令和5年度国税庁酒税関係総括表 都道府県別の課税状況

### メルシャン藤沢工場

ワインのおいしい未来をつくる。

#### 神奈川県はワイン出荷量日本一！※1

その約9割以上※2を占めるメルシャン藤沢工場では、こだわりの原料を用いて安全・安心でおいしいワインを造っています。また、藤沢市と包括連携協定を締結し、行政や関係団体等と連携し、ワインを通じた地域の発展に取り組んでいます。「ワインのある豊かな時間」を藤沢から...私たちの変わらぬ想いです。

※1 出典：令和5年度国税庁酒税関係総括表 都道府県別の課税状況

※2 出典：メルシャン果実酒課税出荷数量を基に試算

**Mercian**



#### 藤沢マイスター※ 滝沢 英昭 氏（メルシャン藤沢工場勤務）

- ・平成27年度藤沢マイスター※認定
- ・ソムリエ（一般社団法人日本ソムリエ協会認定）
- ・令和元年度神奈川県卓越技能者「神奈川の名工」受賞

ワイン製造工程の節目ごとに数値には表れない微妙な違いを目・鼻・そして舌で確認するティスティングの匠。ワイン製造のすべての工程に関わり、工場で製造するワインの品質を維持している。ワインの普及に力を注ぎ、ワインの魅力を的確に説明して業界の活性化に尽力している。

※藤沢マイスターとは：卓越した技能や技術を持ち、市民生活や産業の発展を支える技能者・技術者ところで、藤沢市が認定する制度。



#### 藤沢マイスター 滝沢氏厳選 リエール藤沢で楽しむペアリング

※ペアリングワインはすべてメルシャンの商品です



##### <白ワイン> フランジア白（原産国：アメリカ）

(やや辛口、ALC11%) ※メルシャン藤沢工場でボトリングしています

いきいきとした果実味と爽やかな酸味が特長の白ワインです。ワインの果実味が魚介の香りを引き立て、酸味はドリアのコクと見事に調和。余韻まで楽しめるペアリングです。

ペアリングは、**果実園リーベル：シーフードドリア**

**おすすめワインとセットで11時～14時30分まで2,130円、14時30分以降1,880円(税込)**※11:00～14:30はフリードリンクがつきます



##### <白ワイン> フロンテラ シャルドネ（原産国：チリ）

(辛口、ALC12.5%) ※メルシャン藤沢工場でボトリングしています

チリの名門「コンチャ・イ・トロ」の本格ワイン。ワイン由来のリンゴや洋ナシの果実香・酸味が塩味を引き立て、ナツツのような香ばしさが肉の旨味・脂と相性がよく、心地よい余韻が続きます。

ペアリングは、**牛たん炭焼 利久：牛タン3枚定食(塩)**

**おすすめワインとセットで2,673円(税込)**



**<白ワイン> メルシャン おいしい酸化防止剤無添加※ワイン**  
※亜硫酸塩無添加（中口、ALC11%）※発酵からボトリングまで、すべて藤沢工場で造ったワインです

チーズのコクが白ワインの爽やかな酸でさっぱりと整い、果実の「やわらかな甘さ」と「軽やかさ」の余韻が残ります。パンのブラックペッパーがアクセントとなりワインのフレッシュ感を引き立てます。

このワインとのペアリングにおすすめの商品は、

**リトルマーメイド：デンマークチーズのパン(サムソー) 518円(税込)**

※リトルマーメイドではワインの販売はございません。



**<赤ワイン> メルシャン おいしい酸化防止剤無添加※ワイン ふくよか赤**  
※亜硫酸塩無添加（フルボティ、ALC11%）※発酵からボトリングまで、すべて藤沢工場で造ったワインです

ワイン由来の果実味がドライフルーツの甘酸っぱさを引き立て、双方の余韻が心地よく続きます。ワインの豊かなボディと濃厚なパンとの満足感あるペアリングです。

このワインとのペアリングにおすすめの商品は、

**リトルマーメイド：8種のフルーツブレッド1,404円(税込)**

※リトルマーメイドではワインの販売はございません。



**<赤ワイン> メルシャン おいしい酸化防止剤無添加※ワイン ふくよか赤**  
※亜硫酸塩無添加（フルボティ、ALC11%）※発酵からボトリングまで、すべて藤沢工場で造ったワインです

赤ワインの豊かな果実味と甘みが、豚丼の特製ダレと相性が良く、肉の香ばしさを引き立てます。またワインの酸味は脂をやわらげ、バランスよいペアリングです。つい次のひと口が進みます。

ペアリングは、**北海道キッチンYOSHIMI：豚丼**

**おすすめワインとセットで1,730円(税込)**

## メルシャン藤沢工場でワイン講座を限定開催！

### 【日常をちょっと贅沢に！ Mercianディリーワイン講座】

神奈川のワイン出荷量日本一を支えるメルシャン藤沢工場では主にディリーワインを造っています。ワインのテイスティング方法から、気軽に試せるペアリングを紹介。その他、藤沢市と藤沢工場の取組みや動画で見る藤沢工場のワイン造りなど、初心者の方も気軽に参加できる講座です。※アルコールの試飲あり

開催日時：2026年1月23日(金) 16:00～

所要時間：1時間～1時間半程度（セミナーと販売を含む）

応募方法：対象ショップにて756円(税込)以上ご購入いただき、店頭に掲出しているQRコードからご応募ください（応募の際はお会計時のレシート画像が必要です）

参加条件：各対象ショップにおいて756円(税込)以上のご購入またはお食事

注意事項：アルコールのご提供があるため、応募は20歳以上に制限させていただきます。お車でのご来場はご遠慮いただき、公共交通機関のご利用をお願いいたします。妊娠中、授乳中の方へのアルコールのご提供はお断りしております。

その他：当選された方には下記アドレスから参加チケットを送付いたします。

「[lierre.fujisawa-dev@jr-cross.co.jp](mailto:lierre.fujisawa-dev@jr-cross.co.jp)」

上記ドメインのメールを受信できるように、迷惑メール設定から解除、もしくは受信設定をしていただくようお願いいたします。

## 「藤沢ワイン祭り 2025」について

藤沢ワイン祭りは、もともと藤沢にあるメルシャン藤沢工場が「日本一のワイン生産量」を誇るという事実を、もっと地元の方々に知っていただきたいという想いから始まりました。そして、これからの中の「藤沢の未来」へ乾杯しましょう！メルシャン藤沢工場のワイン試飲、藤沢商工会議所青年部が厳選したワインが揃います。さらにステージでは、音楽ライブやパフォーマンスが開催されるなど、地域の文化や食、音楽と出会える“藤沢らしさ”が詰まった交流の場です。今年のテーマは「つながる、ひろがる、ワインの輪」。ぜひご家族やご友人と一緒にご来場ください。

開催日時：2025年11月22日(土)11:00～19:00

開催場所：藤沢駅北口周辺のサンパール広場、サンパレット広場、地下広場

主 催：藤沢ワイン祭り実行委員会/藤沢商工会議所青年部

### タッチでエキナカ 入場券ポイントバック！



詳しくはこちらをご確認ください！ <https://www.jrepoint.jp/campaign/B250324001/>

©Chiharu Sakazaki / JR東日本 / DENTSU SuicaはJR東日本の登録商標です。  
SuicaのペンギンはJR東日本の「Suica」のキャラクターです。

## 株式会社JR東日本クロスステーションについて

商 号：株式会社JR東日本クロスステーション

本 社：東京都渋谷区千駄ヶ谷5-33-8 サウスゲート新宿ビル6階

設 立：2021年（令和3年）4月1日

代表取締役社長：西野 史尚

資本金：41億1百万円（JR東日本100%子会社）

**ecute**  **GRANSTA**

デベロップメントカンパニーについて：

エキナカニーズに幅広く応える、魅力あふれるエキナカ空間を目指し、「エキュート」や「グランスタ」等のエキナカ商業施設を展開する事業を行っています。

各駅のロケーションや文化、地域性を考慮しながら、エキナカのさらなる魅力向上を目指します。

また、パートナーとの連携を強化し、地元との共生、地域連携にも積極的に取り組んでいきます。

主な運営施設：エキュート、グランスタ

Development Company -Purpose-

**エキのひととき**  
**ちょっと、もっと、ずっと、**

私たちデベロップメントカンパニーは  
駅から人々の時間に寄り添い、  
駅ごとの個性を發揮した“ちょっといい”体験で  
あなたの毎日をもっと、今日からずっと、豊かにします