プレスリリース

2025年6月
株式会社 WDI

台湾料理をシャンパンと共に楽しめる人気レストラン

「富錦樹台菜香檳（フージンツリー）」COREDO 室町テラス店 オリジナル ナチュールワイン 3 種の提供を開始

販売開始 ： 2025 年 6 月 20 日（金）

洗練された台湾料理をシャンパンと一緒に楽しめるレストラン「富錦樹台菜香檳（フージンツリー）」COREDO 室町テラス店では、富錦樹台菜香檳、日本では初となるオリジナル ナチュールワイン 3 種の提供を 6 月 20 日（金）より開始します。 “新鮮な野菜をふんだんに取り入れ、しっかり味付けされながらも油を控えたヘルシーでやさしい味わい”をコンセプトに、味わい豊かな台湾の食文化が楽しめる富錦樹台菜香檳の料理の数々とのペアリングを一番に、「清澄白河フジマル醸造所」の監修のもと醸造されたワインをぜひご賞味ください。

この度、富錦樹台菜香檳オリジナルとして提供されるのは、「RIPE DELAWARE」（白）、「MUSCAT BAILEY A」（赤）、「ORANGE DELAWARE」（オレンジ）の 3 種です。いずれも、藤丸智史氏が代表を務める「株式会社パピーユ」が運営するワイナリーのひとつ、東京都江東区にある都市型ワイナリー「清澄白河フジマル醸造所」が手掛ける数あるワインの中から、富錦樹台菜香檳ブランドオーナーの Jay Wu（ジェイ・ウー）がセレクト、樽ごと買い取って、料理との相性を考えた熟成、醸しを施しました。

「清澄白河フジマル醸造所」のワインは、農家からブドウを買い取り、そのブドウそれぞれの持つポテンシャルを最大限に引き出すことにこだわって醸造、その品種ごとの特徴を明確に出しているのが特徴です。ブドウ本来の味わいがクリアに出て、クリーンでフレッシュな透明感のある造りとなっています。

■「富錦樹台菜香檳」COREDO 室町テラス店 オリジナル ナチュールワイン 販売概要

提供開始： 2025 年 6 月 20 日（金） ※売切れ次第終了

販売アイテム：
・「RIPE DELAWARE」（白） グラス 1,180 円／ボトル 7,800 円
・「MUSCAT BAILEY A」（赤） グラス 1,180 円／ボトル 7,800 円
・「ORANGE DELAWARE」（オレンジ） グラス 1,180 円／ボトル 7,800 円 ※価格はいずれも税込

店 舗： 富錦樹台菜香檳（フージンツリー）COREDO 室町テラス店
東京都中央区日本橋室町 3-2-1 COREDO 室町テラス 2F https://fujintree.jp

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】
株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 TEL：03-3470-5307
広報：大林 ohbayashi@wdi.co.jp

■「富錦樹台菜香檳」オリジナルワイン それぞれの特徴

◇「RIPE DELAWARE」グラス 1,180 円／ボトル 7,800 円

酸度を残したまま糖度をしっかり上げて収穫した山形県置賜地区の完熟デラウェアを使用。香りは落ち着きのある青りんご、ライチ、パイナップル、そしてハーブのようなニュアンスもあり、口に含むとデラウェアならではの果実感ときれいな酸が口の中に広がります。前菜からメインまで、全てを通して富錦樹台菜香檳の料理に寄り添うことのできる清涼感を感じる万能ワインです。

◇「MUSCAT BAILEY A」グラス 1,180 円／ボトル 7,800 円

茨城県常陸太田市の武藤観光農園が、ワイン用として特別に栽培した MUSCAT BAILEY A を使用したもの。このブドウが持つ"色味が淡くきれいな酸"という特徴を活かし、その個性をしっかりとワインで表現しました。ライトながらもしっかりと芯のある果実感が味わいのアクセントになっており、品種特有のキャンディー香は控えめに、スグリなどの赤系ベリーや小梅のようなきゅんとする酸、樽由来の果実の凝縮感が余韻に続いていきます。

◇「ORANGE DELAWARE」グラス 1,180 円／ボトル 7,800 円

山形県置賜地区の完熟デラウェアを使用。RIPE DELAWARE の使用品種と同一のもので、白ワイン用のデラウェアですが、皮を一緒に漬け込み果皮から色素やタンニン分を抽出することで、オレンジワインを造りました。果皮からの抽出によってまた違った魅力を引き出しています。このワインのアタックに感じる複雑味のある印象的な香りはこの醸造方法由来で、果皮部分から抽出した柑橘系の苦味とのバランスが特徴的です。

杏仁や金木犀のような香りに、金柑などの和柑橘やスパイスのような複雑味。いろいろな要素をお料理と合わせていただけます。

■「株式会社パピーユ」

「ワインをもっと日常に。」
2006 年、大阪・黒門市場の小さなワインショップから始まりました。
ブドウ栽培、醸造、レストラン運営へと展開し、2013 年には自社ワイナリーを設立。
都市の中心にワイナリーとレストランを構えることで、ワインが農作物であることを伝えています。
さらに耕作放棄地の活用と農家支援を目指し、2015 年には東京・清澄白河にネゴシアン型ワイナリーを開設。
日本の食とワインの未来を見据え、日常に根ざす本質的な価値を届け続けています。

■ Jay Wu （吳羽傑 / ジェイ・ウー）プロフィール

1977 年台南出身。 富錦樹グループ（Fujin Tree Group）代表。
日本やカナダへの留学や、台湾での総合商社勤務の経験を活かし、台湾で新しいライフスタイルを提案するため、2012 年に台北松山空港からほど近い緑豊かな富錦街に富錦樹グループを設立。
台湾と世界の架け橋として、台湾の食、商業、カルチャーを世界へ伝え、日本や世界から得たインスピレーションを台湾に伝えている。

■「富錦樹台菜香檳（フージンツリー）」について

台北の松山空港の近くにある緑豊かなおしゃれエリア、富錦街（フージンジェ）でセレクトショップやカフェなどのライフスタイルショップを数々展開する富錦樹（フージンツリー）グループ創立者 Jay Wu（ジェイ・ウー）によって、“洗練された台湾料理をシャンパン共にスタイリッシュに楽しめる店”として 2014 年台北にオープン。以来、台湾や日本のグルメ層や著名人などから人気を集め、2014 年「世界の観光スポット 50 選」や、2018 年に台湾政府が勧める「必ず食べるべきグルメ 10 選」に選出、2021 年から 2024 年まで敦北店が 4 年連続でミシュラン一つ星を獲得しました。今では台湾を代表するレストランとして世界各国からゲストを迎えています。

COREDO 室町テラス店は日本初上陸店として 2019 年 9 月、東京・日本橋室町の複合商業施設「コレド室町テラス」2 階、台湾発のセレクトショップ「誠品生活」のレストランゾーンにオープン。テラス 40 席を含め 116 席の広々としたスペースに、台北本店同様、大ぶりなガラス製ペンダントライトと、大きなボタニカルアート（植物を取り入れたアート作品）を配したクリエイティブ感とリラックスした雰囲気がブレンドされた居心地のよい空間で、日本向けにアレンジすることなく、厳選した台湾の食材や調味料を使用し、台北本店そのままの調理法で仕上げた本場の味をお楽しみいただいています。

＜＜富錦樹台菜香檳 COREDO 室町テラス店 店舗概要＞＞

所在地 ： 東京都中央区日本橋室町 3-2-1 COREDO 室町テラス 2F
営業時間： 11:00～22:00（LO 21:00）
電話番号： 03-6262-5611
公式 HP： https://fujintree.jp

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】
株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 TEL：03-3470-5307
広報：大林 ohbayashi@wdi.co.jp