

ワイン・日本酒企業から全75社が集結 西日本最大級の試飲商談会「WINE & SAKE KANSAI 2026」開催決定

2026年は、ワインメーカー・インポーター62社、全国の蔵元13社が出展。料飲店・酒類業界関係者限定のイベントです。



西日本最大級の
試飲商談会
2026

新たな価値を共創する、
ワインと日本酒から始まる新しい出会い

WINE 出展
企業数
62社

SAKE 出展
企業数
13社

 **WINE &
SAKE
KANSAI**

10/15● 11:00-16:30 最終受付 16:00

株式会社グローバル（本社：大阪市、代表取締役：鈴木達雄）は、2026年10月15日（木）に大阪駅西口直結「大阪ステーションホテル、オートグラフ コレクション」にて、**料飲店・酒類業界関係者限定**のワイン・日本酒試飲商談会「WINE & SAKE KANSAI 2026」を開催します。

ワイン関連機器の専門商社であるグローバルは、日本国内でのワイン文化のさらなる普及と業界の活性化を目的に、ワイン試飲商談会「WINE KANSAI」「WINE TOKYO」を大阪・東京で毎年開催しています。昨年の「WINE & SAKE KANSAI 2025」には、ホテル・料飲関係者を中心に約750名が来場しました。ワインメーカー・インポーターと料飲店やホテル・宿泊施設の関係者、酒販業従事者をつなぎ、最新情報と直接商談によるビジネスチャンスが創出できる場として、出展社・来場者双方に毎回高い評価をいただいています。

昨年、イベント名を「WINE & SAKE KANSAI」と改め、初の試みとして日本酒の試飲会場を新設。34回目の開催を迎える今年もまた、ワインだけでなく日本酒の魅力も加わった試飲商談会としてさらなる発展を目指します。



各ワインメーカー・インポーターの今お勧めしたいワインが揃う



商品の魅力を聞きながら、試飲商談ができる



2025年のWINE会場の様子



2025年のSAKE会場の様子

■ WINE & SAKE KANSAI 2026開催テーマ ■

「新たな価値を共創する、ワインと日本酒から始まる新しい出会い」

近年、酒類業界を取り巻く環境は、原材料価格や物流コストの上昇に加え、消費者ニーズの多様化などで大きく変化しています。

ワインや日本酒などのアルコール飲料に加え、ノンアルコール飲料への関心も高まる中、商品そのものだけでなく、その背景やストーリー、提供方法まで含めた価値提案が、これまで以上に求められる時代となりました。

本イベントは、「新たな価値を共創する、ワインから始まる新しい出会い」をテーマに、ワインメーカー・インポーター、蔵元、そして料飲店・酒類業界関係者の皆様が出会い、最新の商品情報や市場トレ

ンド、お客様への提供価値を高めるためのアイデアに触れ、ビジネスの可能性を広げる場を目指しています。

また、当社ブースでは、ワイン・日本酒の魅力や味わいを、お客様へより深く届けるための保管・管理方法や提供方法、サービスの工夫をご提案いたします。来場者の皆様が実践できるヒントを持ち帰り、それぞれの店舗や売り場でお客様への新たな価値創出につなげていただくことを願っています。

出展社、来場者、そして本イベントを企画・運営する当社が出会い、新たな価値を共創することで、酒類業界のさらなる活性化につながる場を目指しています。

■「WINE & SAKE KANSAI 2026」注目のSPECIAL CONTENTS ■

1. 全国気鋭の蔵元、13社が集結—日本酒のテロワールを、現代のテーブルへ

全国から13の蔵元が集結し、それぞれの土地の風土（テロワール）を映した日本酒をご紹介します。

大関株式会社


菊正宗


Kizakura
くさくら、ちあけい、御蔵やぐ



浦霞
urakasumi

和香
牡丹

*
白瀧酒造
Shirataki Sake Brewery

蓬来

大七
DAISHICHI
JAPAN 1752

寶 宝酒造

初孫


NIIGATA
MEIJO

龍力
Tatsuriki

全国から約13の蔵元が参加

「レストランでのむ酒」をテーマに、レストランのメニューとして推奨する日本酒をテイस्टینگしていただけます。

洋と和の境界を越え、飲食業界の未来を切り拓く「新たなマリアージュ」をご提案します。

2. HBA（一般社団法人日本ホテルバーメンズ協会）によるカクテルデモンストレーション

例年好評のカクテルデモンストレーションを今年も実施。

最前線で活躍するホテルバーメンが、目の前で実際にカクテルをつくり、提供します。

今回は、ワインや日本酒だけでなく、幅広いドリンクに活用できるショートステムグラス「UTO」を使用したカクテルのレシピも登場。オールデイ・オールシーンで活用できる「UTO」の新たな楽しみ方として、実際の提供シーンを通してご紹介します。



2025年のカクテルデモンストレーションの様子

3. 一般社団法人日本ソムリエ協会によるサーベラージュ

昨年、会場を沸かせた一般社団法人日本ソムリエ協会によるサーベラージュを今年も実施いたします。

高度な技術を有するソムリエによる華麗なパフォーマンスは、昨年も多くの来場者の注目を集め、実演を一目見ようと多くの方が集まりました。

飲食業界のプロフェッショナルをも魅了する、ソムリエならではの卓越した技術を間近でご覧いただける特別企画です。

4. サクラアワード受賞ワイン展示ブース

サクラアワード受賞ワインとは、業界で活躍する女性のワインプロフェッショナルが選んだワインです。本展示会の出展企業が取り扱っているワインから、受賞したことのある商品を展示します。



2025年のサクラアワード受賞ワイン展示ブースの様子

5. 新たな酒提供のアイデアを提案—ショートステムグラス「UTO」で広がるドリンク提供



UTOのあるテーブルシーン

若年層を中心とした飲酒スタイルの変化により、ノンアルコールドリンクの需要も高まる中、ショートステムグラス「UTO」を活用した新たなお酒提供のアイデアを提案します。

実際にUTOで香りを楽しんだり、ワインだけでなくビールやカクテルなどのアルコールドリンク、コーヒーやジュースなどのノンアルコールドリンクまで、オールデイ・オールシーンで「UTO」を活用した多様な提供スタイルをご紹介します。

【「UTO (ウト)」とは？】

ワインの香りや味わいを引き立てるボウルフォルムをベースに、グラスの高さや容量、使い分けの手間など、飲食現場におけるさまざまな課題に配慮して開発されたスマートなショートステムグラスです。扱いやすいサイズ感と汎用性の高さにより、ワインをはじめ、ビール、カクテル、ノンアルコールドリンクなど幅広いメニューに対応。多様化する飲食シーンにフィットする“ちょうどいい”グラスとして、さまざまな業態で活用されています。

6. ニーズに合わせて商品提案を行う開業商談ブース

ワイン関連アイテムの選定にお悩みの開業予定の来場者へ、ニーズに合わせて商品提案を行う特別ブースです。ワインセラー、ワイン・Sakeサーバーを中心に、人気のワイングラスやワイングッズも一部展示いたします。料飲店・宿泊施設・酒販店のオペレーション改善や人手不足対策の課題解決策、サービスの付加価値や客単価向上につながるアイデアを数多くの導入事例を通じてご提案いたします。

当日、ブースにお立ち寄りいただき、グローバルのオンラインショップの新規WEB会員にご入会いただくと、お得なクーポンをプレゼントいたします。



2025年の開業商談ブースの様子：ワインセラー・ワイングラスなど、実際に見て、触れて、納得の商品選びをサポート



2025年の開業商談ブースの様子：ワイン・Sakeサーバーを紹介

7. ラギオール アン オブラック ソムリエナイフ展示会—全27種類が一堂に並ぶ。



LAGUIOLE en Aubrac キービジュアル

フランス・ラギオール発祥の地で、熟練した職人によりオールハンドメイドで作られる、世界でただ1つのソムリエナイフ。オリジナリティあふれる素材が、それぞれ異なる表情を生み出す、唯一無二の逸品です。

本企画では、グローバルが現在日本で展開する全27種類のソムリエナイフを一堂に展示します。実際に手に取って、それぞれ異なる素材やデザインの魅力をご覧ください。

また、会場限定で、一部商品を特別価格で販売する人気企画も開催予定です。
詳細が決まり次第、ラギオール アン オブラックのInstagramで情報発信します。

【ラギオール アン オブラック 【公式】 Instagram】▶▶▶

https://www.instagram.com/laguiole_japan/

そのほか、新ロゴ・新パッケージへリニューアルしたワインツールブランド「funvino（ファンヴィーノ）」の展示も実施。リニューアルした商品ラインアップをご覧ください。

[funvino公式Instagramはこちら▶▶▶](#)

■「WINE & SAKE KANSAI 2026」事前来場者登録開始

料飲店・酒類業界関係者の方向けに、事前来場者登録を2026年8月17日（月）より開始いたします。

※通常入場料：500円（INAOテイastingグラス1脚の代金を含みます）

事前来場登録のお申し込み詳細につきましては、下記リンクまたはQRコードよりご確認ください。

URL：<https://global.crumi.jp/events/wsk2026/apply>



WINE & SAKE KANSAI 2026事前来場者登録用QRコード

「WINE & SAKE KANSAI 2026」概要

日時：2026年10月15日（木） 11:00～16:30

会場：大阪ステーションホテル、オートグラフ コレクション 7階

WINE会場：大宴会場「THE BALLROOM（ザ ボールルーム）」

SAKE会場：中宴会場「SUN（サン）」

〒530-0001 大阪府大阪市北区梅田3-2-2 JR大阪駅西口直結

対象：酒販業従事者、料飲店経営者・従事者、ホテル関係者

出展社数：75社（WINE出展企業62社、SAKE出展企業13社）

主催：株式会社グローバル

協力：ワインアンドワインカルチャー株式会社

■「WINE & SAKE KANSAI 2026」フライヤーはこちらよりダウンロードしていただけます。

 [d34468-56-c5a3f56e7eceba27f906263874e5e42b.pdf](#)

■出展社等詳細情報は、公式ページにて随時更新中

<https://www.winekansai-winetokyo.com/>

■WINE KANSAI/WINE TOKYO 公式Facebook

<https://www.facebook.com/winekansaiwinetokyo/>

【本リリースに関するお問い合わせ】

株式会社グローバル 企画部 広報担当 森本宛

大阪市西区西本町1丁目5番3号 扶桑ビル2F

ナビダイヤル：0570-00-9686

E-mail: pr@globalwine.co.jp

【会社概要】

社名：株式会社グローバル

所在地：

大阪本社：〒550-0005 大阪府大阪市西区西本町1丁目5番3号 扶桑ビル2F

東京支店：〒105-0001 東京都港区虎ノ門1丁目1番21号 新虎ノ門実業会館6F

札幌支店：〒060-0061 札幌市中央区南1条西4丁目5番地 大手町ビル9F

名古屋支店：〒460-0003 名古屋市中区錦1丁目17番13号 名興ビル8F

福岡支店：〒810-0041 福岡市中央区大名2丁目4番30号 西鉄赤坂ビル4F

事業内容：ワイン・酒関連機器（ワインセラー・サーバー・グラス・グッズ等）の販売、レンタル等

企業ホームページ：<http://www.globalwine.co.jp/>

オンラインショップ：<https://www.globalwine.co.jp/shop/>

Facebook：<https://www.facebook.com/wineglobal/>

Instagram：<https://www.instagram.com/globalwine9686/>

X：https://x.com/wine_global

YouTube：<https://www.youtube.com/user/GLOBALWINE>

株式会社グローバルのプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/34468

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社グローバル 企画部 広報担当：森本理沙

電話：0570-00-9686 メールアドレス：morimoto@globalwine.co.jp