TOPICS

ZANPA JOURNAL 2026 Vo.3
2026 年 6 月 30 日発行
発行元／有限会社 比嘉酒造
ZANPA JOURNAL 編集部
発行人／比嘉兼作
〒904-0324 沖縄県中頭郡読谷村字長浜 1061番地
098-958-2205（代表）

ZANPA website　ZANPA EC site　ZANPA Instagram

予告

INFORMATION

今後のイベント情報

【第50回 沖縄の産業まつり】
2026年10月23日(金)～25日(日)
屋内展　10:00～19:00
屋外展　10:00～20:00
場所：那覇市奥武山公園、県立武道館

【第52回 読谷まつり】
2026年10月23日(金)～25日(日)
場所：読谷村運動広場

会場内にZANPAブース出店します。
ぜひお立ち寄りください。

お楽しみ

今月のZANPA





【今月のZANPAの特徴】
今月のお酒は、ZANPAのRTD(＝Ready To Drink)シリーズ。「残波ハイボール」は、泡盛残波をベースに食事とのペアリングをコンセプトに発売いたしました。スッキリ爽快な居酒屋のハイボールをご家庭でお楽しみいただけます。缶ドリンクなので、気軽に手軽に海や山に、楽しい仲間との笑顔のシーンに是非ご利用ください。

【こんなお料理に合わせて】
から揚げ、餃子にピザ、焼肉など「残波ハイボール」は、そんなお料理との相性はぴったりです。喉越し爽やかな口当たりは、特に濃いめのお味のお料理とのペアリングがバツグン。シュワっと爽やかなドライ系の炭酸が、さらに食欲をわかせてくれます。是非お試しください。

ちなみに編集部

ちなみに編集部では、これからの季節、海や山に出かける際にBBQ セットと一緒に持参します。自然を感じながら飲むお酒は格別です。是非お試し下さい。
※もちろんお酒につき、運転される際は飲酒は、ご遠慮ください。

ZANPA HIGHBALL

残波ハイボール

品目：スピリッツ
原材料名：泡盛(沖縄県製造)／炭酸、酸味料
内容量：350㎖
アルコール度数：７度
希望小売価格：253円（税込）

残波が　飲めるお店



県産食材を味わい尽くす、沖縄料理と残波の夜

今回ご紹介するお店は、那覇市泉崎にある「ちねんや」さん。沖縄の食とお酒を気軽に楽しめる、地元でも親しまれている沖縄料理居酒屋です。店内では、おきなわ和牛や琉球長寿豚、沖縄近海で水揚げされる新鮮な美ら海まぐろをはじめ、チャンプルーなど沖縄ならではの料理を豊富に楽しむことができます。中でも沖縄は季節ごとに「旬のまぐろ」を食する事ができる、全国でも珍しい島国。本まぐろをはじめキハダ・メバチ・ビンチョウと日本全国で漁獲されるまぐろ４種類全てが水揚げされ、それぞれの季節に獲れたマグロが楽しめます。もちろん、料理と一緒に味わいたいのが泡盛。「残波」も沖縄料理とともにじっくり楽しめます。落ち着いた個室や掘りごたつ席もあり、仲間との食事から宴会まで幅広いシーンで利用できる一軒です。お近くにお越しの際は、ぜひお立ち寄りください。



おきなわ和牛・琉球長寿豚・美ら海まぐろ
ちねんや

沖縄県那覇市泉崎１丁目13番25号タマキビルB1F
☎ 098-862-8833

営 月～木・土・日祝　16:00 - 23:00
　 金・祝前日　16:00 - 00:00
休 日

＊営業時間・定休日は変更となる場合がございますので、ご来店前に店舗にお電話でご確認ください。

ZANPA JOURNAL VOL.5 2026



比嘉酒造では、泡盛「残波」をもっと自由に、もっとさまざまなシーンで楽しんでいただくため、新たな飲み方や出会いの場を提案しています。次回のZANPA JOURNALでは、これまで「ニッポンBAR紀行」や「ZANPA BAR SESSION」と題してご紹介してきたBAR特集の総集編をはじめ、BARという舞台で広がる残波の新たな魅力にフォーカス。バーテンダーとの取り組みや、カクテルを通じた泡盛の新しい可能性など、比嘉酒造が取り組むBAR市場への挑戦をたっぷりとご紹介します。次号も、どうぞお楽しみに。

ZANPA JOURNAL VOL.4

特集 feature

To be held in Tokyo on Wednesday, June 10, 2026.
SAKE COMPETITION 2026 泡盛部門授賞式

SAKE COMPETITION 2026 泡盛部門
比嘉酒造が泡盛部門総合第1位を獲得

日本最大級の市販酒コンペティション「SAKE COMPETITION」。2012年のスタート以来、銘柄やブランドに左右されることなく、酒そのものの品質を競う場として、日本の酒文化を国内外へ発信されてきました。
2026年は、首里城正殿の再建を記念し、特別部門として「泡盛部門」が新設。一般酒・古酒・未来の泡盛の3カテゴリーを対象に、たくさんの泡盛が出品されました。6月10日、東京・TAKANAWA GATEWAY Convention Centerで開催された「SAKE COMPETITION 2026」表彰式において、比嘉酒造の「ZANPA TORAKICHI 2022」が古酒部門GOLDを受賞。さらに、泡盛部門に出品された全51点の中で最高得点を獲得し、栄えある泡盛部門総合第1位に輝きました。また、「残波 青切りシークヮーサー」も未来の泡盛部門でGOLDを受賞。
比嘉酒蔵の酒造りが高く評価される結果となりました。今回は、その授賞式の模様を特集してまいります。

ZANPA
Ryukyu Awamori

To be held in Tokyo on Wednesday, June 10, 2026.

SAKE COMPETITION 2026 泡盛部門の授賞式が東京 TAKANAWA GATEWAY Convention Center で開催

2026年6月10日、東京・TAKANAWA GATEWAY Convention Centerにて「SAKE COMPETITION 2026」の表彰式が開催されました。2012年にスタートした国内最大級の市販酒コンペティションに、今年は首里城正殿の再建を記念した特別部門として「泡盛部門」が登場。沖縄が誇る伝統の酒・泡盛が、日本酒とともに東京の舞台から新たな価値を発信する機会となりました。

SAKE COMPETITION 2026

金賞受賞

ZANPA
TORAKICHI
2022

［古酒部門］

















ZANPA TORAKICHI 2022が泡盛部門総合第1位と古酒部門 GOLDを受賞

「ZANPA TORAKICHI 2022」が古酒部門GOLDを受賞 し、さらに泡盛部門の全出品酒の中で最高得点を獲得。栄えある泡盛部門総合第1位に輝きました。
「ZANPA TORAKICHI 2022」は、ZANPAの新たな挑戦として誕生したTORAKICHIシリーズの記念すべき第一弾。20年以上の歳月を重ねた3種類の古酒をブレンドし、長期熟成ならではの奥深さと、比嘉酒造が追求する新しい泡盛の価値を一本に込めています。
伝統を受け継ぎながら、その先へ。今回の受賞は、比嘉酒造が長年培ってきた古酒造りの技術と泡盛の可能性を広げる挑戦が高く評価された結果となりました。

首里城再建を記念して、今年特別に開催された『SAKE COMPETITION 2026 泡盛部門』。泡盛の未来を乗せて

2026年、首里城正殿の再建を記念し、「SAKE COMPETITION 2026」に特別部門として新設された「泡盛部門」は、「一般酒部門」「古酒部門」、そして泡盛を主原料としたスピリッツやリキュールなどを対象とする「未来の泡盛部門」の3カテゴリーで審査。沖縄で受け継がれてきた伝統を大切にしながら、時代とともに進化する泡盛の現在と未来、その新たな可能性を発信する舞台となりました。会場には、泡盛造りに情熱を注ぐ蔵元が集い、それぞれの技と個性を込めた一本を披露。長い歳月が育む古酒の奥深さから、新たな発想で生まれる次世代の泡盛まで、多彩な魅力が一堂に会しました。
首里城が新たな歴史を刻む2026年。この特別な「泡盛部門」の開催にあたり、SAKE COMPETITION 2026 実行委員会様をはじめ、その実現を支えてくださった関係者の皆様に多大なる感謝を申し上げるとともに、泡盛の伝統を未来へつなぎ、世界へ向けて新たな一歩を踏み出していきたいと思います。

Higa Shuzo achieved a triple crown.

比嘉酒造は、SAKE COMPETITION 2026 泡盛部門総合第1位と古酒部門金賞、未来の泡盛部門でも金賞を受賞

「SAKE COMPETITION 2026」泡盛部門において、比嘉酒造が3つの栄冠に輝きました。「ZANPA TORAKICHI 2022」が古酒部門GOLDを受賞し、さらに全出品酒の中から泡盛部門総合第1位を獲得。また「残波　青切りシークヮーサー」も未来の泡盛部門GOLDを受賞しました。伝統を磨き続ける古酒と、新たな可能性を拓く泡盛。その両方が高く評価される結果となりました。

SAKE COMPETITION 2026

金賞受賞

残波
青切り
シークヮーサー

［未来の泡盛部門］







未来の泡盛部門もGOLDを受賞

伝統だけにとどまらない、泡盛の新しい楽しみ方を提案する「未来の泡盛部門」。
比嘉酒造から出品した「残波 青切りシークヮーサー」がGOLDを受賞しました。
泡盛をベースに、沖縄県産の青切りシークヮーサーを使用した爽やかな味わいは、泡盛を飲み慣れた方はもちろん、これまで泡盛に馴染みのなかった方にも楽しんでいただける新しいスタイルです。
長い歴史の中で受け継がれてきた泡盛文化。その伝統を大切にしながら、新しい素材、新しい味わい、新しい飲み方へ挑戦していくことも比嘉酒造の酒造りです。古酒の最高峰「ZANPA TORAKICHI 2022」と、未来へ向かう「残波 青切りシークヮーサー」。今回の二つのGOLD受賞は、比嘉酒造が目指す「伝統と革新」の両面が評価された結果となりました。