

TOPICS

お楽しみ 今月のZANPA



【今月のZANPAの特徴】
泡盛残波をベースに比嘉酒造独自の技術で開発した、シークワサースピリッツと泡盛残波をブレンドしました。ソーダで割ると女性のお客さまでも飲みやすく、和食はもちろんパスタや魚介を使ったシーフード料理にもよく合います。フルーツとの相性も抜群なので、カクテルパーティーなどに最適なZANPAです。残波のフルーティーさはそのままに、「シークワサー香る残波」に仕上げました。

【美味しい飲み方】
ZANPAの新しいコンセプトモデル「シークワサースピリッツ」は、洋酒の他のリキュールのように女性のお客さまでも気軽に楽しめるお酒として開発しました。さまざまなパーティーシーンや集いのシーンでフルーツやソーダ、トニックウォーターなどとカクテル風に飲んでいただける商品です。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、唐揚げやピザ、お好み焼きなど味の濃い料理と共に冷えたソーダで割ってこの商品を楽しんでいます。是非お試しください。

琉球泡盛

Shequwaser Spirits

品目：スピリッツ
原材料名：泡盛(沖縄県製造)、シークワサースピリッツ
内容量：720ml
アルコール度数：25度
希望小売価格：1,980円(税込)

残波が 飲めるお店



オシャレなワインバーで大人の時間を楽しむ

今回ご紹介するお店は、本紙のイベントでドリンクメニューの監修をいただいたソムリエ石原大輝さんが営まれる沖縄市にあるワインバー「Downtown(ダウントウン)」さん。場所は、沖縄市のコザ十字路近くの銀天街にあります。お店に入ると大きなコンクリート製のカウンターは

調理台を兼ねていて、目の前で調理してくれるので見るだけでも楽しいですね。おしゃれなカウンター8席のみのお店ですが、スポットライトのような照明がカッコ良く「大人がゆっくりとワイングラスを傾ける時間を楽しまれる」そんなお店です。以前は、ワインと共に楽しめる独自の感性を活かしたドーナツ店として営業されていましたが、現在は、夜のワインバーをメインに営業されています。こちらのお店、ワインバーですがノンアルコールドリンクや、こだわりの中国茶、ビール系とドリンクメニューも豊富。またちょっとつまむのもよし、肉系もよし。ワインと合う洗練された一品やおつまみ、デザートも楽しめる器も素晴らしい、そんな石原さんのセンスが光る全てがオシャレすぎる素敵なお店です。石原さんは、有名店やホテルレストランでもソムリエをされていたこともあり、取り揃えておられるワインも選りすぐりの名酒ばかり。もちろん数種類のZANPAもお楽しみいただけます。お近くにお越しの際は、是非お立ち寄りくださいませ。



今回のイベントのドリンク監修 沖縄で人気ソムリエのワインバー Downtown

沖縄県沖縄市照屋1-14-15 1F
☎ 098-969-3758
🕒 19:00~24:00
🗓️ 火曜日 水曜日

カウンター 8席
営業時間・定休日は変更となる場合がございますので、ご来店前に店舗にご確認ください。



新商品情報やレシピなど、 タイムリーに発信しています。 ZANPA Instagram



<https://www.instagram.com/awamori.zanpa/>

予告

INFORMATION

国際通り屋台村にて イベントを行います。

那覇の国際通り屋台村にて「残波×国際通り屋台村のコラボイベント」を開催いたします。お近くにお越しの際は、是非お立ち寄りください！

実施内容
会期：2024年2月9日(金)~10日(土)
15:00~22:00まで
開場：国際通り屋台村
沖縄県那覇市牧志3丁目11-17

国際通り屋台村公式ホームページ



ZANPA JOURNAL

2 FEB. 2024

今回のZANPA JOURNALは、今回特集したPREMIUM DINNER PARTY with ZANPA~ Smile Be Waves~2023 in 泉涌寺イベントの際に発表したZANPA最高峰の泡盛「TORAKICHI 2024」を特集します。今回のTORAKICHIも、作曲家の佐藤直紀氏にパッケージデザインや味を決めるブレンドの監修をお願いした最高の泡盛です。ぜひお楽しみに。



ZANPA JOURNAL

JAN.
2024

特集

Held at SENNYUUI TEMPLE, KYOTO
SMILE BE WAVES IN 2023



ZANPA MARIAGE DINNER PARTY

SMILE BE WAVES IN 2023

ZANPAの新商品発表会とそれに伴うマリッジディナーパーティー
ZANPA SMILE BE WAVESイベント。今年は、天皇家の菩提寺「泉涌寺」で開催

今回の特集は、去る10月21日に京都天皇家の菩提寺総本山「御寺(みでら)」「泉涌寺(せんにゅうじ)」様の境内を特別にお借りして開催したイベント「ZANPA SMILE BE WAVES in 2023」の続編。準備期間に半年以上要した本イベントは、夜にのみパーティーが始まる時間になると光をテーマにした幻想的な空間が、参加者全員を魅了しながらマリッジディナーパーティーがスタート。「泡盛を取り巻く笑顔溢れるシーンが、波のように広がっていくように。」という思いを込めたイベントコンセプトは、毎年その空間作りにも力を入れ、食事だけでなく五感で感じるマリージュを演出しています。本年度は京都天皇家の菩提寺総本山「御寺「泉涌寺」様という本来ではあり得ない、その少ない舞台で実現させていただくことができました。エントランスの正門からパーティー会場までの約2000個の灯籠や艶やかな花で飾られたテーブルフラワー、またその頭上には、約300球のランタンを配置。お堂のライトアップと共に光に包まれたその空間では、これまで体験したことがないプレミアム感溢れるディナーパーティーとして、ご参加、いただいたお客様に笑顔溢れるシーンが、波のように広がる時間を過ごしていただきました。



ZANPA

Ryukyu Awamori



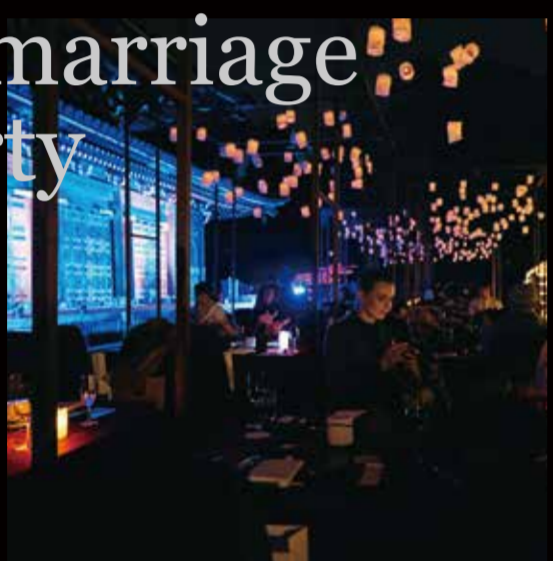
ZANPA PRESENTS

SMILE BE WAVES 2023

残灯会 ~ZANTOUE~

Premium marriage dinner party

今回は、デザートを含む6種類の京都割烹料理とのマリアージュディナーを開催。お料理は、京都の名店『祇園 椿』さんに腕をふるっていただきました。天皇家の菩提寺総本山 御寺『泉涌寺』様の境内を特別にお借りしたプレミアムディナーパーティーもあって、ご来場いただいた100名のお客様は、都心をはじめ全国各地はもとより、海外からも多数ご来場いただき、一夜限りの希少な時間を楽しんでいただきました。



Smile be waves

今年のパーティーでは、普段泡盛を飲み慣れていない女性や外国人のお客様にも多数ご参加いただきました。そのため、6種類のお料理と合わせる泡盛を飲みやすくアレンジするため、沖縄で人気のソムリエ石原大輝さんに監修を依頼。今回のお料理は、京都の割烹料理であったため『和醸良酒』をコンセプトに様々な泡盛の飲み方・楽しみ方をご提案しました。



Live performance by Yucca

パーティー後半では、作曲家の佐藤直紀さん演出によるミニライブを開催。佐藤さんの素晴らしい音楽を表現する上で欠かせないパートナー歌手であるYuccaさんにサプライズ出演いただき、佐藤さん作曲の映画音楽や大河ドラマの曲を中心に演奏していただきました。ソプラノ歌手であるYuccaさんの歌声はとても神秘的で、ライトアップされたお堂やランタン、灯籠など光に包まれた空間と共に、そこはまるで映画のワンシーンのような世界観が広がり、参加者全員を魅了する感動的なパフォーマンスをご披露いただきました。

Fantastic light production

『ZANPA SMILE BE WAVES in 2023 ~残灯会~』と題した今回のパーティーでは、灯籠やランタンを合計約2300個使用し、ZANPAを楽しむ笑顔溢れる時間が光の灯と共にいつまでも心に残る思い出の会であって欲しいという思いを込めて演出しました。

Guest is composer Naoki Sato

ZANPA 最高峰の泡盛『TORAKI-CHI2024』の本年度のデザイナーは、作曲家の佐藤直紀氏に依頼。本パーティーにもご来場いただきました。

A lot of extraordinary feelings

天皇家のゆかり深い歴史があるここ泉涌寺様。今回、重要文化財の仏殿を特別にステージとしてお借りし、ライトアップ演出。その舞台では、世界遺産や格式ある神社仏閣での挙式をプロデュースしてこられた京着物のバイオニア『京鐘』さんにオープニング演出をいただき、十二単の衣装を纏ったモデルさんに、佐藤さんの楽曲と共に開会のシーンを飾っていただきました。

HELD AT SENNYUUI TEMPLE, KYOTO
SMILE BE WAVES IN 2023

世界中の人に泡盛の新しい楽しみ方を提案。



[PVバージョン]
こちらのQRコードをスキャンしていただくと、本誌記載の動画をご覧いただけます。

PREMIUM MARIAGE DINNER 『SMILE BE WAVES』3年目の今年は、特別な会

ZANPAでは、世界中の人に泡盛を楽しんでいただきたいという強い思いで様々な提案をしています。2021年から始まったこのPREMIUM MARIAGE DINNER PARTY『ZANPA SMILE BE WAVES』もその新たな取り組みの一環です。3年目にあたる今年は、京都天皇家の菩提寺総本山 御寺『泉涌寺』様の境内を特別にお借りできるという機会を賜りました。これまでは、フレンチや洋食が中心であったマリアージュお料理も舞台が歴史ある京都のお寺ということもあり、和食の中でも特に世界の富裕層の方々に人気のある割烹料理に焦点をあて、京都の名店『祇園 椿』さんにベアリングお料理を依頼。同店の板長を初め、スタッフの方全員に沖縄の弊社に茶沖いただき、現地の牧場や漁港、市場を訪問しながら、半年以上の時間をかけて沖縄の食材や調味料を研究していただきました。普段のお店では食することができない一夜限りの特別なベアリングディナーをZANPAのお酒とどのように融合させていくかをテーマとして沢山の時間や試作と試食を重ねて最高のお料理を追求していただきました。また、ベアリングドリンクには、沖縄で人気ソムリエの石原大輝さんに依頼し、出来上がったお料理に合わせた泡盛の飲み方の監修を依頼しました。これまでの洋食にはない、京都割烹料理の繊細で出汁の旨味を損なわず、また泡盛とのベアリングを最大限に引き出すために時にはカクテル風に、時にはシンプルに、こちらも何十という試飲と試飲を重ねながら、何度も試行錯誤を繰り返しながら、「和醸良酒」をテーマにドリンクメニューを開発していただきました。お料理・ドリンクともに今回のベアリングメニューには、作り手のそんな思いと沢山の時間を要した最高の仕上がりで挑んだ会でもありました。また、ご参加いただくお客様についても泡盛をほとんど知らない、

または飲み慣れていないとされる特に女性や外国人のお客様にご来場いただきたいという思いで、集客にも力を入れた会でもありました。普段より方ならぬ応援をいただいているアンバサダー様をはじめ、皆様のおかげで都心をはじめ全国各地より女性のお客様、またアメリカ・フランス・イギリス・ギリシャ・スイスの方々や外国の総領事ご夫妻など多数のお客様にご来場いただきました。本当にありがとうございます。さらに、京都泡盛同好会会長で京都市長の門川様にもご来場いただき、泡盛を世界中の方々に楽しんでいただく為の応援のお言葉を頂戴するなど、希少な方々がご参加いただける会となりました。泉涌寺様をはじめ、関係各位の皆様には、この場をお借りして改めてお礼申し上げます。ZANPAでは、これからも世界の方々に泡盛を知っていただき、楽しんでいただくシーン作りや新しい提案を行い、ZANPAを取り巻く笑顔溢れるシーンが、波のように広がる時間をお届けして参ります。



京都泡盛同好会会長・京都市長門川様にもご来場いただきました。

＼！今宵のラグジュアリーなマリアージュディナーパーティー

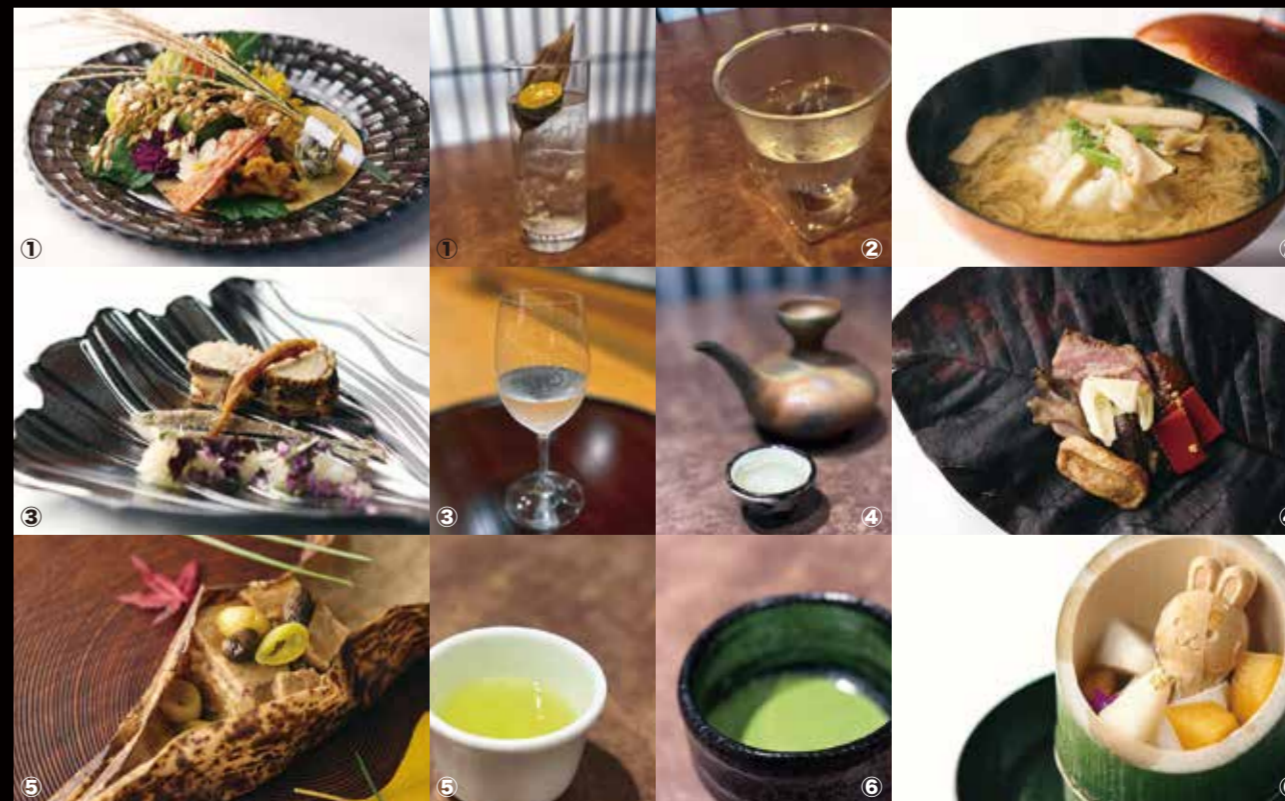
ZANPA SMILE BE WAVES in 2023

京都の割烹料理とのマリアージュ 京都名店『祇園 椿』



残波と美味しひびく時

Mariage



和醸良酒をテーマにした初めての割烹料理とのペアリングメニュー

今回『祇園 椿』様にお願したメニューラインナップ。それぞれのコース料理毎に料理長と泡盛マイスターによる料理とマリアージュドリンクの説明をさせていただいた至福のマリアージュディナーコースの内容がこちら。
①【料理】前菜 <お月見八寸 菊釜盛り>いくら醤油漬け・モガニ共和え・菊花酒盗和え・鮎葉焼きちり酢和え・鴨ロースフォアグラ味噌和え・衣かつぎ・イチョウ厚焼き・枝豆白和え・菊蕪・車海老・パチコ【ベアリングZANPA】ZANPA シークワーサーズピリッソツワカラキ添え/②【料理】御飯物 <名残り鮭と松茸のすっぽん出汁玉とじ丸立立て>鮭と松茸をすっぽん出汁で卵とじした御飯【ベアリングZANPA】残波プレミアム30度お湯割り/③【料理】焼き物 <師の袖庵焼き 焼き茄子胡麻豆腐刺込み>鬼卵 香味野菜 木の子ソース【ベアリングZANPA】ZANPA TAKASHIHO/④【料理】肉料理 <もとぶ牛サーロイン朴葉焼き>もとぶ牛のサーロインをメインに生麩・キノコ・季節野菜を玉那覇味噌と共に【ベアリングZANPA】ZANPA TORAKICHI 2024 カラカラとちぶぐわで/⑤【料理】御飯物 <アグー豚飯蒸し>残波5年古酒と波照間黒糖で炊き上げた アグー豚の飯蒸し【ベアリングZANPA】残波ホワイト煎茶割り/⑥【料理】デザート <かぐや姫> 中秋の名月から舞い降りたかぐや姫をイメージしたデザート。【ベアリングZANPA】残波ホワイトお抹茶仕立て