

TOPICS

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/




お楽しみ

# 今月のZANPA



【今月のZANPAの特徴】  
今月のお酒は、残波の一番有名で人気商品とも言える『残波ホワイト』です。女性や泡盛を飲み慣れてない人にも飲みやすい泡盛を作りたいというコンセプトのもとに試行錯誤を重ね独自の蒸留器を開発し誕生したのがこちらの残波ホワイト。フルーティーな香りと透明感のあるスッキリとくせのない味わいが特徴的な泡盛です。『ザンシロ』の愛称で広く親しまれ女性にも高い人気で、全国にも多くのファンを持つロングセラー商品。ロックでも、水割りでも、炭酸割りでもさっぱりとした味わいは、お料理と共に食中酒としてお楽しみいただけます。残波の代表的な『ザンシロ』を是非お楽しみください。

○2007～2025年度19年連続モンドセレクション受賞○2014～2025年度International Taste Institute (ITI) 優秀味覚賞ニツ星受賞。

### ちなみに編集部

ちなみに編集部では、ライムやすだちの輪切りをたくさん入れて、グラスに水とザンシロをお好みの量を注ぎ、ソーダで割る飲み方『ザンフル』がとっても大好きです。是非お試しください。

### 琉球泡盛

## 残波ホワイト

品目：泡盛  
原材料名：米こうじ(タイ産米)  
内容量：720ml  
アルコール度数：25度  
希望小売価格：1,601円(税込)

### 予告

#### INFORMATION

**秋のイベント情報**

【鶴見ウチナー祭】  
日時 11月1日(土)～2日(日)  
場所 横浜市鶴見区入船公園  
神奈川県横浜市鶴見区弁天町3-1

【What a Wonderful World!!25】  
日時 11月8日(土)～9日(日)  
場所 宜野湾マリーナ・トロピカルビーチ  
特設会場  
沖縄県宜野湾市真志喜4-2-1

【島酒マルシェ】  
日時 11月8日(土)～9日(日)  
両日12:00～20時  
場所 国際通りてんぷす広場  
沖縄県那覇市牧志3丁目2

会場内にZANPAブース出店します。  
ぜひお立ち寄りください。

## 残波が 飲めるお店



### 那覇で気軽に“せんべろ”を楽しめる人気店をご紹介します！

今回の残波が飲めるお店は、那覇・サンライズ通りにお店を構える「でんすけ商店 サンライズ」さん。沖縄の街角らしい活気にあふれ、人気の日本酒の種類も豊富な大評判の酒場です。看板メニューは

なんといっても“せんべろ”。千円でドリンク3杯と選べるおつまみが楽しめるスタイルは、観光客にも地元客にも人気で、気軽に沖縄の夜をスタートできる一軒として大変人気のお店です。新鮮な魚介を使った刺身や揚げ物、島豆腐を活かした料理など、リーズナブルながらしっかり満足できるお料理のラインナップ。明るいスタッフと賑やかな雰囲気に包まれ、初めて訪れてもすぐに常連のように馴染めるのも魅力です。せんべろで軽く一杯から、じっくり腰を据えた宴まで楽しめる「でんすけ商店 サンライズ」さんは、那覇の夜を体感するうえで欠かせないスポットといえるでしょう。もちろん残波も楽しめます。お近くにお越しの際は、ぜひお立ち寄りください。



### 地元も観光客も集う、サンライズ通りの社交場でんすけ商店 サンライズ

沖縄県那覇市牧志3-4-8  
☎ 098-917-4477

☎月・火・木・金・土 13:00 - 28:00

Ⓜ 水曜定休日

\*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

11  
Nov.  
2025



次回のZANPA JOURNALは、『グランハマー特集』の第四弾をご紹介します。6階プレミアムフロアに佇む「紅艶(BENITSUYA)」。華やかな芸者の舞とお座敷遊びを体験しながら、本格的な和会席を堪能できる非日常の空間です。日本の伝統芸能と美食が一体となったここでしか味わえない特別なひとときは、国内外のゲストを魅了する“和のエンターテインメント”です。お楽しみに。

# ZANPA JOURNAL

10  
OCT.  
2025

### 特集 feature

「食べる・観る・遊ぶ・癒す」フードエンターテインメントレジャービル  
「グランハマー特集」\_vol.3  
「焼きと鍋フェスタ『海女城』」

## インバウンドも魅了する海女さん実演 日本の伝統文化を五感で楽しむ食の砦

大阪万博が開催された今年のインバウンド(訪日外国人)は、過去最高の約3,687万人を記録した2024年をさらに超え、約4,020万人から4,623万人に達するという予測が出ています。インバウンドの観光目的は、もちろん日本の風土や景色、食事もそうですが、特に日本の伝統文化体験が人気といわれています。今回ご紹介するZANPA JOURNALは、グランハマー特集の第三弾「焼きと鍋フェスタ海女城」です。海女さんの海女漁実演を体験できるこちらのお店は、20トンの巨大水槽を舞台に、都会にいながら海の迫力を五感で味わえる特別な空間です。炭火焼きで香ばしく仕上げる魚介や、旨みあふれる鍋料理、和牛のすき焼きなど、多彩なメニューが揃い、伝統と食文化が融合した“体感型グルメスポット”として注目を集めています。



ZANPA  
Ryukyu Awamori



# 20トンの水槽と、海女さんの実演が出迎えてくれる 都会の魚介オアシス 焼きと鍋フェスタ『海女城』!!

20トンもの巨大水槽がきらめき、目の前で海女さんが鮮やかな手さばきを披露する——。都心にありながら海辺の臨場感を五感で味わえる、それが「焼きと鍋フェスタ『海女城』」です。まるで都会の真ん中に忽然と現れた「魚介のオアシス」。足を踏み入れた瞬間から、非日常の舞台が幕を開けます。

まず注目すべきは、会場中央に鎮座する20トンの水槽。澄みきった水の中を悠々と泳ぐのは、漁場の臨場感を演出する魚たち。巨大な水槽に目を奪われていると、突如現れるのは現役の海女さん。伝統的な海女漁の素潜り実演パフォーマンスは迫力満点。まるで海底の漁場をそのまま切り取ってきたかのような臨場感に、観客は一瞬で魅了されます。食のイベントでありながら、まるで舞台芸術を覗いているような感覚を味わえるのが「海女城」の最大の魅力といえるでしょう。料理もまた、こちらのお店を語る上で欠かせません。香ばしく焼き上げられる魚介の浜焼きは、脂がしたり落ちる音までもご馳走。浜焼きの特徴は、表面はパリッと、中はふっくらと仕上がりと、魚介本来の旨みをダイレクトに堪能できるという楽しい美味しさ。伊勢海老やアワビなど、さまざまな魚介類をお好みで味わえます。また、鍋を注文すれば、たっぷりの海鮮と新鮮な野菜やお肉が楽しみ、潮の香りと野菜の甘みが重なり合った極上のスープは、一口含めば体の芯まで温まる味わい。秋風を感じるこの季節に、これ以上ふさわしいご馳走はないでしょう。

「海女城」が誕生した背景には、フードエンターテインメントの仕掛け人として知られるこちらの会社（浜倉的商店製作所様）の歩みがあります。同社はこれまで、恵比寿横丁や渋谷横丁など“人と文化をつなぐ場”を次々と生み出してきました。そうした実績の延長線上で立ち上がったのが、2024年秋にフードエンターテインメントレジャービルとしてオープンした新名所「グランハマー」。5つのエリアで構成される中で、日本文化を象徴する空間として地下1階に誕生したのが「海女城」です。

構想の原点は、代表の浜倉氏が日本全国の漁場を訪れた際に体感した海女漁でした。素潜りに海に入り、アワビやサザエを採るその姿、そして海女を取り巻く歴史や文化に触れた体験が強烈な印象を残し、「この文化を都会に伝えたい」という想いを抱かせました。そこで誕生したのが、都会で海女文化を再現するライブ型の食空間「海女城」です。

現役の海女さんが実際に潜って海女漁をする実演は、来場者にとって臨場感あるショーを目の当たりにしながら、海女漁という伝統を体験し、海の恵みの文化を感じることができる食事体験。

さらに「海女城」には、都市と地方を結び、文化を次世代へ継承していくという同社の理念も込められています。海女文化の発信を通じて、日本の食の多様性や伝統的な魅力を再発見できる場所——それが「海女城」です。

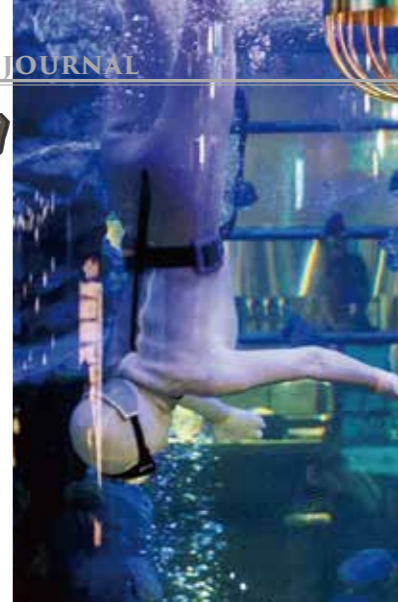


## 大都会に現れる、海女漁の舞台 日本の海と伝統文化が織りなす至高の体験



20トンの巨大水槽に潜る海女さんの姿は、都会にいながら海女さんが実際に作業を行う海の世界へと誘ってくれます。水面に弾ける泡、魚が泳ぎ揺らめく光の中で海女漁の実演を行う様子は、まさに希少体験。海女漁は単なる技術ではなく、伝統的な誇りを背負って受け継がれてきた私たち日本人にとっての食文化そのものです。実演を目の当たりにしたあとに味わう浜焼きの香ばしさや、鍋から立ちのぼる潮の香りは、心に残る余韻を一層深めてくれます。「海女城」で体験するのは、料理に宿る日本の伝統文化のストーリーです。

【海女さん実演時間】  
毎日：17時30分／18時30分／19時30分／20時30分／21時30分／22時30分  
※公演時間15分程度。  
※開催時間は変更になる場合がございますので、お店にご確認くださいませ。



## 伊勢海老・鮑・蛤など新鮮な魚介を中心に 黒毛和牛や野菜を焼きや鍋で楽しむ贅沢時間



店内中央に約20トンの水槽を配した幻想的な空間で、産地直送の海鮮と厳選黒毛和牛を「焼き」と「鍋」で楽しめるのが海女城の醍醐味です。伊勢海老やアワビ、牡蠣など豪華魚介を浜焼きスタイルで楽しめたり、「あごだし鍋」・「葉膳きのこ鍋」・「韓国チゲ鍋」・「麻辣火鍋」など選べる出汁と素材が響きあう海鮮鍋の種類も豊富。またメニューには、「ひとり鍋」「ひとり焼肉」もあり、一人でも気軽に楽しむ事が出来る和牛の焼肉・すき焼き・しゃぶしゃぶなどの他、お鍋のバリエーションもあっても食べたい！これも食べたい！と悩むほど、沢山あります。特に「海女の海鮮焼きと黒毛和牛焼肉」は、お一人でも浜焼きと焼肉を両方楽しむ贅沢時間を味わいたい方におすすめで、このお店ならではの嬉しいセットメニュー。もちろん、新鮮な魚介を使ったお刺身「名物!海女の玉手箱〜オススメ魚介刺し盛り合わせ〜」は、ZANPAとも相性ピッタリのメニューです。美味しいお酒に新鮮な魚介・お肉料理、また海女さんの実演を観た余韻とともに、一皿一皿にこめられた海の恵みをゆっくりとお楽しみいただけます。



「焼きと鍋フェスタ『海女城』」の通常の営業時間は、毎日17:00～24:00 [L.O. 料理23:30 ドリンク23:45]まで。団体の予約については、営業時間外のランチタイム、ディナータイムの団体予約も承っております。(13:00～22:00お電話にてお問い合わせくださいませ。)一人でも、またご家族やお友達同士のグループでも気軽に利用できるお店です。皆さんもお近くにお越しの際は、是非お立ち寄りください。

### グランハマー 焼きと鍋フェスタ 海女城

住所／東京都港区新橋2丁目8-5  
グランハマー B1F  
TEL／03-5860-9559  
営業時間／上記の通り



営業時間・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。

