TOPICS

お楽しみ

今月のZANPA



【今月のZANPAの特徴】
今月のお酒はZANPAの新ブランドZANPA DROPSの中でも新しいチャレンジである「古酒を食中酒に」をコンセプトとした「TAKASHIHO」。
20年以上熟成し、穏やかな果実の香りに熟成香が複雑さを織り交ぜる甘くまろやかな古酒を食中酒として、白ワインや冷酒のような楽しみ方ができるようアルコールを抑えた極めて新しく珍しい切り口の泡盛です。
白ワインや冷酒のように是非冷蔵庫で冷やしてストレートでお召し上がりください。

【こんな飲み方が最適です】
白身魚の刺身や焼き魚などの和食はもちろんの事、オリーブオイルを使った小エビやきのこのアヒージョ、また秋刀魚やアサリなどの旨味がある魚介系パスタにも非常によく合います。

ちなみに編集部

ちなみに編集部は、レモンやライムなどの柑橘系と較って冷えたTAKASHIHOと白身魚のカルパッチョと合わせると「今宵のZANPAも最高！」となっています。

琉球泡盛
TAKASHIHO

品目：泡盛
原材料名：米こうじ（タイ産米）
内容量：720㎖
アルコール度数：17度
販売価格：2,838円（税込）

予告

INFORMATION

直近のイベント情報

【うちなーの酒バー】
日時　7月6日（日）
時間　13:00～16:00
　　（受付開始12:30～）
場所　Club TOP TREE
　　（国際通りドン・キホーテ7階）
　　那覇市松尾２丁目８－１９
　　ドン・キホーテ国際通り店 ７F

【おおつかはいさいカーニバル】
日程　7月12日（土）～ 7月13日（日）
時間　11:00～20:00
場所　JR大塚駅南口駅前広場
　　トランパル大塚
　　東京都豊島区南大塚３丁目５３－８

【中野ちゃんぷるーフェスタ】
日時　7月19日（土）12:00～21:00
　　7月20日（日）10:00～19:30
場所　JR中野駅　四季の森公園内
　　東京都中野区中野４丁目１３

【新宿エイサーまつり】
日程　7月26日（土）
時間　12:00～19:00
場所　JR新宿区東口、西口一帯

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



大阪のおしゃれ福島エリアで楽しむ大人の和食居酒屋

今回ご紹介するお店は、大阪のおしゃれな飲食店が集まる福島エリアにある「がじゅまる食堂」さん。福島駅から徒歩５分の便利な場所にあります。こちらのお店は、隠れ家的な空間でや季節の食材の酒菜料理が食べられる大人の居酒屋。特にオススメなのは、沖縄県産アグー豚の新食感とんかつ。外はサクサク、お肉は、ほっぺたが落ちるほどの美味しいとんかつが絶品です。他にも炭火でじっくりと焼き上げ旨みを引き出した黒毛和牛肉料理やお魚料理が楽しめます。もちろん豊富な種類の残波をはじめ、泡盛や日本酒もお酒の種類によってグラスの形状を変え窒素ガスにて酸化を防止し、料理と一緒に美味しいお酒を味わえるというこだわりようは、お酒好きの人にはたまらない心配りのお店です。お近くへお越しの際は、ぜひお立ち寄りください。



和食の創作料理が楽しめる店
がじゅまる食堂

大阪府大阪市福島区福島1-7-1
あしやビル１ 1F
☎ 06-7710-4499
営 18:00 - 23:30（L.O.23:00）
休 不定休
＊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 7 JUL. 2025

次回のZANPA JOURNALは、連載シリーズ『ZANPA CALENDER in ニッポンBAR紀行』の第11回。最終話に当たる次回のお話は、新宿歌舞伎町タワー45Fにある「Bar Bellustar」を取材。国際的なバーテンダーのコンペティション「ディアジオ ワールドクラス」2012年の大会でカクテル アゲインスト ザ クロック部門優勝をするなど、日本屈指のバーテンダーとして名高い、吉田茂樹氏を特集します。是非お楽しみに。



ZANPA JOURNAL 6 JUN. 2025

特集 Feature　ZANPA CALENDER in Japan BAR travelogue
K36 The Bar & Rooftop



開店前から行列ができる京都で大人気のルーフトップBAR『K36 The Bar&Rooftop』

泡盛のこれからの可能性とZANPAブランドの魅力について深掘りする連載シリーズ「ZANPA CALENDER in ニッポンBAR紀行」。10回目にあたる今回は、世界遺産である京都清水寺に程と近い場所にあった清水小学校の跡地をラグジュアリーホテル（ザ・ホテル青龍京都清水）としてリノベーションされた最上階にある「K36 The Bar&Rooftop」を特集。こちらのBARは、以前もご紹介した伝説のレジェンドバーテンダー西田稔さん（BAR K6/カーヴ・ドK/BAR 蕙など）プロデュースのお店。開業前には、1年以上の歳月をかけて世界のルーフトップバーを見て周り、世界に誇る京都ならではの景観を活かして西田さんが、開発されたというお店です。繁忙期には、開店時間の午後3時前から行列ができるほど大人気のお店。京都にくる機会があれば、必ず訪れたいBARの一つとしても有名なお店です。お忙しい合間をぬって今回は、バーテンダーの鈴木 豪（すずき つよし）さんにお話をお伺いしました。

ZANPA
Ryukyu Awamori





ZANPA JOURNAL



京都の空と時間を味わうルーフトップという特等席
『K36 The Bar&Rooftop』に見る、新しいBARのかたち

京都の名勝清水寺。言わずと知れた日本有数の観光地には、年間500万人もの人々が訪れます。そんな賑わいの中心地に、今、国内外の旅行者から熱い注目を集めているBARがあります。その名は『K36 The Bar&Rooftop』。観光客でにぎわう五条坂の先、かつての清水小学校の跡地に、2020年3月に誕生したラグジュアリーホテル『ホテル青龍京都清水』の最上階に位置しています。「ここはもともと小学校の跡地なんですが、高台にあるので、4階でも京都市内をぐるっと見渡せるんです。」と語るのは、今回取材させていただいたバーテンダーの鈴木さんです。『開業時期は、ちょうどコロナ禍の始まりと重なりました。最初は緊急事態宣言が出たりして、お客様が全然来られなかったですね。」と当時を振り返ります。しかし、時間が経つにつれ、唯一無二のロケーションと丁寧なサービスが口コミで広がり、今では連日満席の人気店となりました。
その背景には、プロデューサー・西田稔さんの並々ならぬ情熱があります。「西田さんは、開業前に1年以上かけて世界中のルーフトップバーを見て回られたそうです。でも結局、どこも高さばかりを競っていて、景色は似たようなものだったと」。だからこそ、京都の歴史や自然を活かした新しい価値のある空間づくりを目指されたのだそうです。春は桜、夏は新緑、秋は紅葉、冬は雪景色。そんな四季の移ろいと共にグラスを傾ける体験は、京都ならではの贅沢です。『毎日見ていても、飽きることがありません。季節の変わり目なんかは、特にきれいですね」と鈴木さんは微笑みます。

店内は80席ほどあり、宿泊客だけでなく、観光客も多く訪れます。「開店前から並ばれる方もいて、ピーク時は一日中ウェイティングになります」と鈴木さん。「提供するお酒も多彩で、世界各国の銘柄に加え、オリジナルカクテルも充実しています。旅の思い出に、特別な一杯を楽しんでいただけるように心がけています」。
静かに沈みゆく夕日を背景に、グラスの中で琥珀色が揺れるそんな贅沢な時間が流れています。「ここには、京都の今と昔、そして未来が混ざっているような気がするんです」。その言葉の通り、『K36 The Bar&Rooftop』には、京都という街の"今"が確かに凝縮されていました。まるで時間が静かに流れていくような、不思議な感覚を覚える場所です。さらに言えば、この空間が持つ魅力は、訪れる人それぞれの時間軸に寄り添ってくれる点にあるのかもしれません。夕方の柔らかい光の中で感じる余韻、夜景を背景に交わす会話、そして旅の終わりにふと立ち寄る静けさ。『K36 The Bar&Rooftop』は、単なる観光地ではなく、心に残る"体験"を提供する特別な場所となっています。

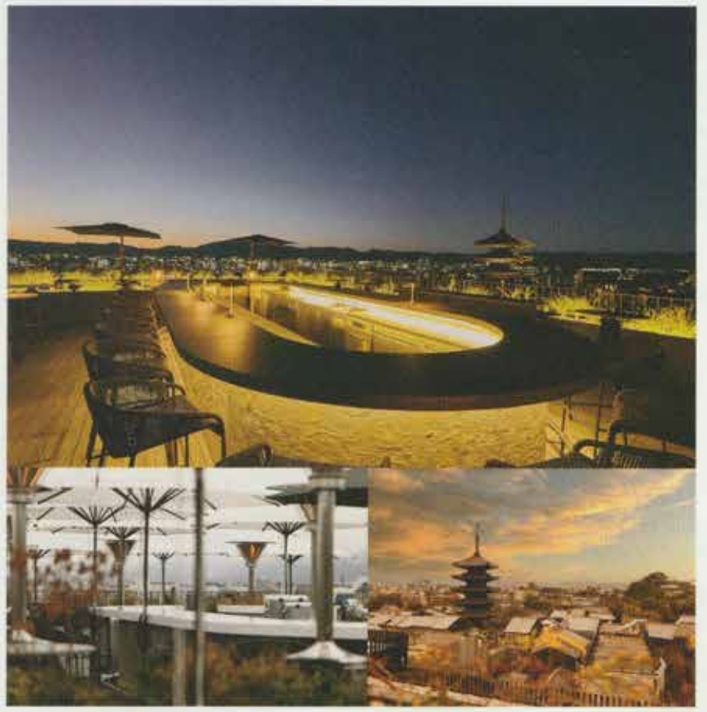
さて、そんな鈴木さんがバーテンダーを志したのは、20歳の頃でした。「お酒が飲めるようになって初めてBARに行ったとき、バーテンダーってかっこいいなと思ったんです。」最初の職場は新宿の京王プラザホテルで、館内には9つのバーがあり、約50人のバーテンダーが在籍していたそうです。「本当に真剣にお酒と向き合っている先輩方ばかりで、刺激的な環境でしたね。」そんな格式高いオーセンティックなBARでバーテンダーを目指した鈴木さんにとって、最初の働く環境としては、すごく良かったとおっしゃっていました。その後、さまざまなジャンルのバーで経験を積み、40歳の頃、西田さんと出会い『K36』の立ち上げに加わりました。「これまでの経験をすべて注ぎ込める場所だと感じました」。今ではこの空間の中心として、多くのゲストに記憶に残る時間を提供されています。
鈴木さんに残波と今回の取材のためのカクテルに使用する"TORAKICHI 2022"の感想をお伺いしました。「残波の印象は、地元の沖縄料理店で一晩で一升瓶で頼んで飲み干すほど飲んでいたり、また馴染みのBARでよく飲んでいるので、残波はよく知っていました。でも今回お送りいただいた"TORAKICHI 2022"は、いつも飲んでいる残波とは全く違い、これが20年古酒かと、とてもおいしくて驚きました。この熟成感は、このまま飲んだ方が美味しいと思い、これでカクテルを作るという課題は、結構難しかったです。そんな中で、色々考えたんですが、デザートとして楽しむカクテルとして作ってみました。お料理とペアリングするのではなく、食後のゆったりとした時間の最後にお楽しみいただく"デザートカクテル"です」。





クリームシェリーとエスプレッソを使用したデザートカクテル

「レシピは、ペドロ・ヒメネスというブドウ品種から作られた甘口のクリームシェリー、エスプレッソ、シュガーで煮詰めたオレンジピール、それに"TORAKICHI2022"です。また、このカクテルの名前は、食後の最後に沖縄の美しい味を楽しんでもらいたいという思いをこめて「美ら(ちゅら)にしました。」と鈴木さん。作っていただいたお酒を飲ませてもらうと、それはもう本当にデザートでした。クリームシェリー、エスプレッソを使うことで、食後の大人のデザート感をグッと高めた美味しいカクテルでした。「泡盛の消費は、沖縄県内の消費が9割ほどと聞きます。そんな中で、特に若いお客様にも泡盛の可能性を広げられるカクテルになればいいと思います。泡盛の美味しさを僕は知ってるつもりですが、世界中にその美味しさを伝えるためには、僕たちバーテンダーの役割は、大切だと思います。ストーリーを持たせながら、沢山の人に語り部となって伝えていけば、お客さんにも広く伝わっていきますね。」ストーリーを語りながら伝えていくことが、多くの人に届くきっかけになるとお話しされていました。
最後に鈴木さんに今後の夢をお聞きしました。「ある師匠に"BARは教会のようだ"と教わったことがあります。欧米の方々は、毎週教会に行って、スピリチュアルな体験とともに心の浄化を生活のスタイルとされていますよね。BARも同じように、バーテンダーというのは、ある意味神父のような存在になり、お客様にお酒を楽しんでもらうだけではなく、悩みや楽しみ、夢や目標などの話に耳を傾け、心の浄化といえば大袈裟ですが、日々の心に和らぎを与える存在になる。おじいちゃんになってそんな街の教会のような自分のお店が持てれば最高ですね。」と鈴木さんは笑顔で語ってくれました。



『K36 The Bar&Rooftop』の魅力は、京都の街並みを一望できるルーフトップからの眺望。それは、唯一無二で、昼と夜でまったく異なる表情を見せてくれます。夕方にお寺の鐘の音がなりわたり、それを耳にしながらお酒を飲めるルーフトップバーは、世界にただ一つではないでしょうか。室内のBARも40席ほどあり、伝統とモダンが融合したインテリアは、落ち着きと高級感を演出。まさに五感で味わう体験を提供してくれます。観光客だけでなく、地元の人々にも愛される、特別なひとときを過ごせる場所です。ぜひ京都に来られた際は、こちらの特別なBARに足を運んでみてください。きっとこれまでにない京都時間を過ごせますよ。

行列のできるルーフトップバー
K36 The Bar&Rooftop

住所／京都市東山区清水2丁目204-2 4F The Hotel Seiryu
TEL／075-541-3636
営業時間／Rooftop (テラス)13:00～22:00)
荒天の場合は、クローズ。席のみの予約不可
The Bar (店内)15:00～24:00
定休日／なし(変更の可能性有り)

