

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、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は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。シュワッと爽やかなドライ系の炭酸が、さらに食欲を沸かせてくれます。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。是非お試しください。

※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:350ml
 アルコール度数:7度
 希望小売価格:253円(税込)

残波が 飲むお店



サトウキビの葉を使用したウージ焼きが楽しめるお店

今回ご紹介するお店は、沖縄・読谷村にある「徳武蔗屋(トックブサヤ)」さん。こちらのお店は、サトウキビの葉「ウージ」で香ばしく炙る名物料理「ウー焼き」が看板メニュー。

ウージ(サトウキビ)の葉ファアガラを使用し、お客様の目の前で豪快に焼き上げるウージ焼きは、商標登録済みのこちらのお店だけのオリジナル調理法。他にもんにく味噌や塩麴に漬けた低温調理の肉刺しや、自家製チーズも人気です。地元食材をふんだんに使った料理は、読谷豆乳のゆしチーズや菓子の塩唐揚げなど、ここでしか味わえない地元の味がずらり。ドリンクは、残波はもちろん、お酒の種類も豊富で、読谷サワー 24種やナチュラルワイン、クラフト泡盛まで揃います。昭和歌謡が流れる木の温もりある空間で、地元客と観光客が笑顔で交わる、アットホームな酒場です。ぜひお立ち寄りください。



ウージ焼き酒場
徳武蔗屋(トックブサヤ)

沖縄県中頭郡読谷村楚辺1137-1
 ☎ 098-989-0073

☎ 火・水・木 18:00-23:00
 金・土 18:00-24:00

☎ 日曜日・月曜日(不定休あり)
 *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

AUG. 2025

今回のZANPA JOURNALは、昨年11月に新橋SL広場前に縦型横丁として誕生し、食のエンターテインメントビルとして話題の『グランハマー』を特集シリーズとして取材。日本全国の特産品が食べられる横丁をはじめ、BARやクラブにVIP仕様のカラオケ、芸妓さん体験ができるお座敷やサウナなど、一つのビルで「食べる・観る・遊ぶ・癒す」を一度に体験できる素敵なレジャービルを店舗別にご紹介してまいります。お楽しみに。



ZANPA JOURNAL

7
 JUL.
 2025

特集 feature

ZANPA CALENDAR in Japan bar travelogue <最終話>
Bar Bellustar



ZANPA CALENDAR in ニッポンBAR紀行 最終話は、日本を代表するバーテンダー特集

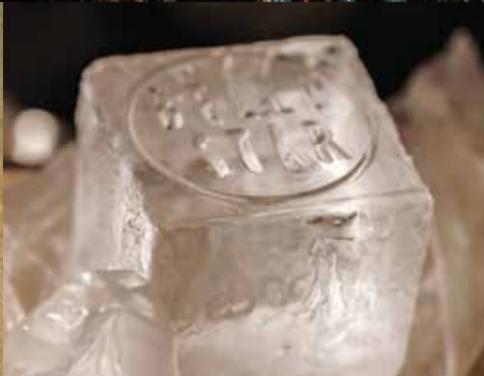
泡盛のこれからの可能性とZANPAブランドの魅力について深掘りする連載シリーズ「ZANPA CALENDAR in ニッポンBAR紀行」の最終回。第11話にあたる最終話は、新宿歌舞伎町タワー45Fにある「Bar Bellustar」を特集。国際的なバーテンダーのコンペティション「ディアジオ ワールドクラス」2012年の大会でカクテル アゲインスト ザ クロック部門優勝をするなど、日本屈指のバーテンダーとして名高い、吉田茂樹氏を取材。バーテンダーとして30年以上に渡って、キャリアを積んでこられた吉田さんは、ソムリエ経験も長く都内のホテル業界で、BAR・レストラン・ラウンジなど様々なビレッジ部門でたくさんの経験と見識をお持ちでした。そんな、ホテルBAR業界の第一人者とも言える有名バーテンダーの方に「ZANPA CALENDAR in ニッポンBAR紀行」を締めくくっていただきました。インバウンドで溢れる東京最前線の人気のお店「Bar Bellustar」でお話をお伺いすることが出来ました。



ZANPA
 Ryukyu Awamori

世界のBARが、人生を変える旅になりやがて、旅の続きをグラスと共に。

東急歌舞伎町タワーは、2023年にオープン。2ブランドホテルの他、映画館・劇場・ライブホールといったエンターテインメント施設などからなる、超高層複合施設。「Bar Bellustar」はこのビルの45Fにあります。「こちらのお店には、ホテルの宿泊客はもちろんのこと、高層階ということもあって、夜景を楽しみに近隣のホテルからも来られます。」と吉田さん。忙しい合間を縫って快く取材を受けていただきました。「バーテンダーを志したきっかけは、若い頃に知り合いの結婚式でグアムに行きました。そのホテルは、オールインクルーシブでBARもありました。海に面したそのBARを訪れた際、世界中のカラフルなお酒が並んでいました。そのお酒は今まで見たこともない知らないお酒ばかりでした。その時、大人になった際にこんな知らないお酒をたくさん飲んでみたいな。と思ったのが純粋な感想でした。今思えばその時の感動がこの世界に入った理由でしょうか。」その帰りに、数種類のモルトウイスキーやバーボンを自分へのお土産として買われたとか。それだけ、海外のBARが印象的であったとの事。「その後、都内の大きなホテルに就職することになりました。当時のホテル従業員は、施設内のBARやレストラン・ラウンジなど掛け持ちしなくてはならなかったんですが、ほとんどのお店には、お酒が置いてあり、特にフレンチレストランでは、ワインも豊富に揃えてあったので、ワインにも大変興味を持ちました。当時は、先輩のいないところでシェーカーを振る練習もしていましたね。」と当時の思い出をお話してくださいました。その後、町場のBARで色々経験を積んで27歳頃に現在の職場である東急ホテルグループに就職されたといいます。「ホテルのお客様は、海外の方も含めて、割とグローバルなお客様やVIPの方が多く、普段お話しできないような人でもお酒のことで会話弾んだりします。それらは、ホテルバーテンダーならではの特権だと感じ、やはりホテルでの環境も自分にとっては刺激的な環境だと思いました。そんなことで、ホテル業界に戻ってからは、バーテンダーやりながらソムリエをやったり、ラウンジでは、オリジナルハーブティーやスパイスの調合をしたり、いろんな経験をしました。特にソムリエの期間を長く経験しました。」そういう豊富なキャリアを積んできた吉田さん。バーテンダー・ソムリエ・ハーブティーなどのブレンドの深い見識が世界的なバーテンダーの大会でアワードをとるきっかけになったそうです。「私の時は種目が多い大会で、ブラジルまで行きました。一番速いブラジルに8種目分の荷物を持っていきましたね。日本のお茶やハーブなどを持ち込んで大会に挑みました。現地の食材を買い込んできてカクテルを作ったり、ペアリングさせる種目もあったのですが、それらもクリアしたのは、これまでのキャリアが活かされたと思います。」その甲斐もあり、吉田さんは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 クロック部門優勝されることになります。その経験を活かし、吉田さんの探究心や好奇心は現在の職場でも大いに発揮されています。「こちらのお店では、ベルスタージャーニーという企画があります。オリジナルのウイスキーを蔵元さんと一緒に作り出し、その地域の食材とペアリングする企画も実施しています。その経験もあり、今回のお話をいただいた時、ZANPAに合うようなカクテルもすぐに3つくらい思いつきました。(笑)」20代の頃、初めての沖縄旅行で泡盛を飲みそこでZANPAを知ったという吉田さん。その頃に飲んだ泡盛の印象と今回カクテルを作っていたただくためにお送りしたTORAKICHI 2025は、その味やパッケージデザインは、全く別のものだったと少し驚かされていたようでした。さて、そんな有名バーテンダーの吉田さんに早速、TORAKICHI 2025を使ったオリジナルカクテルをお作りいただきました。



本誌掲載期間中2024年7月～8月末(売り切れ次第終了)まで、現地で本誌ご紹介のZANPAカクテル(有料にて)をお楽しみいただけます。

本誌でご紹介した『TORAKICHI 2025』をBar Bellustarにて、上記の期間限定でお楽しみいただけます。詳しくは、下記のお電話にてお問合せください。



一杯のカクテルに、再生の魂を込めて

「これまでの経験からこのTORAKICHI 2025に最も合わせるのに良いと思ったのが、熟成したオロロソのシェリーでした。レシピはTORAKICHI 2025 40ml、バルデスピノ ソレラ1842オロロソVOS20年を20ml、チョコレートビターズ1ダッシュ、仕上げに甘夏ピール。華やかな香りのTORAKICHI 2025をシェリーが甘味を増幅させ、柔らかくなるので、チョコレートビターで締めて余韻を続かせるという感じです。甘夏ピールは、ZANPAのロゴとフェニックス(不死鳥)をイメージしてトッピングの形にしました。その香り豊かなカクテルを一口いただくと口当たりから後味までしっかりと余韻が続き熟成感とともに、深みと味わいの広がりが協調していました。「このカクテルの名前は、『Shuri Reviver~The Phoenix Within~』。来秋首里城が復権されるというニュースを見ました。首里城とともに蘇るフェニックスの象徴性や内なる情熱・再生の魂を表す意味でそう名付けました。」と吉田さん。皆さんにも是非味わって欲しい、このシリーズを締めくくる素敵なカクテルを作ってくれました。最後にバーテンダーとは、どういう存在であるべきだと思いますか?とお伺いすると「海外のVIPや一流企業の会長・社長様が来られた際、お酒はもちろんの事、時事ネタ等色んな情報がないと話ができません。そういう方は、世界中で高級な料理やお酒を体験されているので、情報収集や勉強は絶えず行っています。僕は、空想の話、ストーリーが好きで、よくカクテルで仮説のお話をします。例えばブラッディマリーは、なぜ赤いのか。その歴史的背景から生まれたカクテルに仮説をたて、本当はこういう違うストーリーがあったのではないかと白いブラッディマリーを作ってお出したり(笑)。仮説は、面白いですし、お客様にも楽しんでいただけます。そういう意味でもバーテンダーは、情報通でありながら、一杯のお酒で旅する物語を作れる人であるべきだと僕は思いますね。」と笑顔でお話されていました。

東急歌舞伎町タワー45階、煌めく夜景を背に、五感を刺激する体験ができる「Bar Bellustar」。このバーの真価は、ただのラグジュアリーにとどまらない。バーカウンターの向こうには、ウイスキー、ワイン、ビール、そして唯一無二のオリジナルカクテル等、およそ80ページにも及ぶ圧巻のメニューがあります。特にウイスキーへのこだわりは格別。国産の20年・30年物をはじめとする銘酒の“オールスター”が揃い、更には、蔵元とのコラボによるBar Bellustar限定のオリジナルブレンドも用意されています。世界大会での受賞歴を誇るバーテンダー吉田さんのオリジナルカクテルは、季節ごとにオリジナルカクテルとペアリングなど、ここでしか味わえない希少な一杯に出会えます。是非皆さんもお立ち寄りください。

世界的な日本の粋を感じられるBAR Bar Bellustar

住所 / 東京都新宿区歌舞伎町1丁目29-1

東急歌舞伎町タワー45F

TEL / 03-6233-8455

営業時間 / 月・火・水・木・金 17:00~24:00

土・日・祝日 13:30~24:00

