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

【おおつかはいさいカーニバル2026】
日程：令和8年7月11日(土)～12日(日)
場所 ：JR大塚駅南口駅前広場「トランパル大塚」

【関東沖縄エイサー祭り2026】
日程：令和8年7月18日(土)～19日(日)
場所 ：中野区中野駅北口周辺

【本格焼酎泡盛とうまいもん祭2026】

日時：令和8年7月25日(土)～26日(日)
25(土)12:00～20:00
26(日)10:00～17:00
場所：みずほpaypayドーム福岡

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】
今月ご紹介するのは、「ZANPA　SHIMA BANANA YEAST ～島バナナ酵母～」。沖縄の太陽をたっぷり浴びて育った島バナナ。その島バナナから採取した酵母をもとに、比嘉酒造が独自に開発した「島バナナ酵母」で醸した個性豊かな泡盛です。残波らしいフルーティーな香りに、島バナナ酵母ならではのやさしく華やかな香りが調和。口に含むと、ほのかにバナナを思わせる余韻が広がります。

【楽しみ方いろいろ】
おすすめはソーダ割り。爽やかな飲み口と華やかな香りが引き立ち、料理との相性も抜群です。食中酒として楽しむのはもちろん、甘味のあるデザートやスイーツと合わせることで、島バナナ酵母ならではの個性豊かな香りをより一層お楽しみいただけます。

ちなみに編集部

ちなみに編集部では、バナナの風味を楽しむために冷たく冷やしたコーヒーをカクテル風に割って楽しむのが大好きです。是非お試し下さい。

琉球泡盛

島バナナ酵母

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：25度
希望小売価格：1,364円（税込）

残波が　飲めるお店



おしゃれなおでんで楽しむ沖縄の美味しい夜

今回ご紹介するお店は、沖縄市・コザのパークアベニューエリアに佇む、おしゃれな沖縄おでん居酒屋「ととんととんとん」。木の温もりを感じる洗練された空間は、デートや大人の食事会にもぴったりで、落ち着いた雰囲気の中でゆっくりと食事とお酒を楽しむことができます。定番の沖縄おでんはもちろん、創意工夫を凝らした創作おでんも魅力のひとつです。なかでも多くの人を驚かせるのが「コロッケおでん」。サクッとしたコロッケにおでん出汁がじんわりと染み込み、衣の香ばしさと出汁の旨み、じゃがいもの優しい甘みが絶妙に調和します。一見意外な組み合わせながら、一口食べれば思わず唸るほどの完成度。おでんの概念が変わると言っても過言ではない逸品です。残波との相性も良く、沖縄の夜を美味しく演出してくれます。是非みなさまもお立ち寄りください。



おでんと沖縄料理を楽しむ居酒屋
ととんととんとん

沖縄県沖縄市中央1-36-11 玉城ビル 1F
☎ 090-2792-1761
営 火・水・木　17:15 - 23:00
　 金・土・祝前日 17:15 - 00:00
休 月・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 Vo.4 2026

次回のZANPA JOURNALは、去る6月10日に東京・高輪の「TAKANAWA GATEWAY　CITY」で開催された国内最大級の市販酒品評会「SAKE　COMPETITION 2026」にて新設された泡盛部門において、ZANPAの「TORAKICHI 2022」が泡盛部門総合第1位・古酒部門金賞を獲得。また未来の泡盛部門においても「残波 青切りシークヮーサー」が金賞を受賞しました。その快挙とも言える出来事を会場の模様も含め、そこに至るまでのストーリーとともに特集します。お楽しみに。



ZANPA JOURNAL Vo.3 2026

特集 feature
ZANPA CALENDER in Japan bar travelogue
ZANPA BAR SESSION

BAR SESSION ZANPA

世界のBARシーンステージを見据えて。ZANPAの新しい挑戦「BAR SESSION」

泡盛は今、新たなステージへ歩み始めています。長い歴史の中で沖縄の風土と文化を映し続けてきた泡盛。その魅力は、伝統的な飲み方だけでは語り尽くせません。世界のBARシーンでは、蒸留酒の個性を活かした新たな表現が次々と生まれています。そんな時代だからこそ、ZANPAは泡盛の可能性を改めて問い直し、新しい価値創造への挑戦を始めました。「BAR SESSION」は、その第一歩となるプロジェクトです。日本を代表するバーテンダー・西田稔氏を迎え、世界のインバウンド富裕層を顧客に持ち第一線で活躍するBAR関係者が京都に集結。TORAKICHI 2026を中心に、Shequwasar Spirits40やZANPA RED40とのペアリングやテイスティングを通じて、泡盛が持つ香り、味わい、そしてカクテルベースとしての可能性を探求しました。泡盛の未来は、ここから始まります。

ZANPA
Ryukyu Awamori



BAR SESSION ZANPA

こちらの QRコードから本イベントのイメージムービーがご覧いただけます。

世界のBARで語られる、その日のために。
沖縄から世界へ。泡盛の新たな挑戦。ZANPA BAR SESSION

沖縄最古の蒸留酒として600年以上の歴史を持つ泡盛。琉球王国時代には、中国や東南アジアとの交易を通じて育まれ、王府のもてなしや祝宴の席で愛されてきました。その長い歴史は、日本の蒸留酒文化の原点の一つとも言われています。しかし時代は変わり、人口減少や若年層のアルコール離れに加え、飲酒スタイルの多様化によって、泡盛を取り巻く環境も大きく変化しています。泡盛の消費は沖縄県内が約9割。昨今の新聞紙上の発表にもあるように、泡盛の沖縄県内の需要は、毎年減少し、かつて沖縄県内を中心に親しまれていた市場だけでは、持続的な成長を描くことが難しい時代になってきました。

そんな状況の中で比嘉酒造が考えたのは、「泡盛を守ること」ではなく、「泡盛を進化させること」でした。守るだけでは文化は広がりません。新しい飲み手との出会いをつくり、新しい楽しみ方を提案し続けることで、伝統は未来へ受け継がれていきます。

その挑戦のひとつの象徴が、「TORAKICHI 2026」です。

今年マスターブレンダーとして迎えたのは、日本を代表するバーテンダーの一人であり、世界のBARカルチャーを熟知する西田稔氏。西田氏は長年にわたり、世界中の蒸留酒やリキュール、カクテル文化と向き合いながら、飲み手の感性を刺激する一杯を追求してきました。その視点で泡盛を見つめたとき、見えてきたのは「まだ世界に伝わっていない価値」でした。

熟成によって生まれる複雑な香り。
樽ではなく甕で育まれる独特のまろやかさ。
食事との高い親和性。
そしてカクテルベースとしての優れた可能性。

これらは世界のBARシーンにおいて十分に評価されるポテンシャルを持ちながら、まだ広く知られているとは言えません。

今回のBAR SESSIONでは、西田さんに京都を中心に第一線で活躍するバーテンダーや酒販関係者を招聘いただき、お集まりいただいた約20名（二部構成）の方々にZANPAを実際に味わっていただき、新しい可能性を共有するワークショップ的な場が設けられました。

会場では、TORAKICHI 2026・Shequwasar Spirits40 ・ZANPA RED40 の3種類を提案。特に度数の高い泡盛をご用意し、BARシーンでお店側が使いやすいお酒ということを想定した構成で、西田さんにBAR　SESSIONのプレゼンテーターとして、様々な飲み方をご提案していただきました。

Shequwasar Spirits40 のソーダ割りからから始まり、TORAKICHI 2026をお湯割り・またストレートで味わった後、最後にZANPA　RED40のオン・ザ・ロックで香りの変化を体感。BARシーンで出てくるおつまみ系のペアリングによる味覚の広がりも検証されました。参加者たちが注目したのは、単なる商品の完成度ではありません。

「この酒をBARでどう表現できるのか」
「どんなカクテルが生まれるのか」
「海外ゲストにどう提案できるのか」

そんな未来の可能性について、活発な意見交換が行われました。

世界のBARシーンでは今、地域性やストーリーを持つ蒸留酒への関心が高まっています。ウイスキーやジンだけでなく、その土地ならではの文化や歴史を背景に持つスピリッツが、新たな価値として注目されているのです。泡盛には、その条件がすべて揃っています。

600年を超える歴史。
沖縄という独自の文化圏。
黒麹菌が生み出す唯一無二の個性。
長期熟成による深い味わい。
そして人々をつなぐ物語。

このBAR　SESSIONは、その魅力を再発見するための場であり、未来へ向けた出発点でもありました。泡盛の歴史、人々の想い、そして未来への挑戦の始まりとして。



















トップバーテンダーたちと描く、泡盛の未来地図。
その積み重ねこそが、やがて歴史を変える物語になる。

この日の価値は試飲そのものにあったわけではありません。

むしろご参加いただいたバーテンダーの方々が熱心に語り合ったのは、その先にある未来でした。世界には数多くの蒸留酒が存在します。スコッチウイスキー、バーボン、コニャック、ラム、ジン、テキーラ、メスカル。それぞれが長い年月をかけて独自の文化を築き上げ、BARという舞台を通じて世界中へ広がっていきました。

では、泡盛はどのような立ち位置を目指すべきなのか。

この日の意見交換では、そんな本質的なテーマが数多く投げかけられました。

あるバーテンダーからは、「泡盛は日本国内でさえまだ十分に理解されていないからこそ、逆に世界市場で新鮮な存在になり得る」という意見が出されました。海外では既にジンやメスカルといった個性的なスピリッツが注目を集めており、飲み手は新しい体験やストーリーを求めています。その視点で見れば、六百年以上の歴史を持ち、沖縄という独自の文化圏で育まれてきた泡盛は、極めて魅力的な存在になり得るという考え方です。また別の参加者からは、「泡盛を日本酒の延長線上で語るのではなく、世界のプレミアムスピリッツとして再定義する必要があるのではないか」という提案もありました。蒸留酒としての個性や熟成による複雑さを前面に打ち出すことで、ウイスキーやラムと同じ土俵で評価される可能性があるという視点です。

さらに議論は、BARだからこそ実現できる価値創造へと広がっていきました。

ボトルを販売するだけではなく、一杯のカクテルとして提供することで初めて伝わる魅力があるのではないか。ストレートやロックだけではなく、柑橘やハーブ、スパイスなどと組み合わせることで、これまでにない表現が生まれるのではないか。実際に参加者たちの間では、TORAKICHI 2026やZANPA RED40、Shequwasar Spirits40を使用したオリジナルカクテルのアイデアが次々と語られ、泡盛の新しい可能性に期待が寄せられていました。

インバウンド市場についても多くの意見が交わされました。

海外から日本を訪れる旅行者の多くは、その土地ならではの文化体験を求めています。京都であれば茶道や和食、沖縄であれば琉球文化や伝統芸能がその代表例です。

泡盛もまた、沖縄の歴史や風土を語る重要な文化資産であり、その背景にある物語まで含めて提供することで、単なるアルコール飲料を超えた体験価値を生み出せるのではないかという意見が共有されました。

興味深かったのは、多くの参加者が「泡盛はまだ完成されていない市場だから面白い」と語っていたことです。

既に確立されたカテゴリーではなく、これから価値を創り上げていける余白が残されている。だからこそバーテンダー自身が発信者となり、新しい飲み方や楽しみ方を提案できる。そこに大きな可能性を感じている様子が印象的でした。

この日交わされた議論に結論はありません。

しかし、それで良いのだと思います。

文化とは誰か一人が作るものではなく、多くの人々の知恵や挑戦が重なりながら育まれていくものだからです。

世界のハードリカーと肩を並べるために何が必要なのか。
泡盛ならではの魅力をどのように伝えるべきなのか。
次の世代へどのような価値を残していくのか。

その問いに対する答えを探し続けることこそが、今回のBAR SESSIONの本当の目的だったのかもしれません。

グラスを片手に語り合った数時間は、単なる意見交換会ではありませんでした。

それは泡盛の未来を考えるための小さな実験の場であり、新たな文化を生み出すための出発点でもありました。

トップバーテンダーたちと描く、泡盛の未来地図。その積み重ねこそが、やがて歴史を変える物語になる。。私たちはそう信じて、さらに一歩ずつ歩みを重ねてまいります。





