

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人気商品「残波プレミアム30度」。残波の古酒蔵で、五年をかけて熟成した古酒の中から更に厳選した古酒をキーに古酒を60%ブレンドして誕生したのがこの残波プレミアムです。常圧蒸留の5年古酒と減圧蒸留酒とのブレンドが絶妙でバランスの良い味わいは世界でも著名な酒類コンクールで高い評価を得ています。長い歳月が醸し出す香りとコク、甕熟成特有の風味をご堪能いただける逸品です。ぜひご賞味下さい。

○2019～2020年度 優秀品質最高金賞受賞(グランドゴールド)
○2011～2012年度、2014～2020年度国際優秀味覚賞International Taste Institute(ITI)三つ星受賞、5年連続三つ星受賞・クリスタル味覚賞(Crystal Taste Award)三つ星8度受賞・ダイヤモンド味覚賞(Diamond Taste Award)

ちなみに編集部

ちなみに編集部では、グラスにお湯を注いでから残波プレミアムを自分の好みの割合に合わせて注ぐお湯割りを楽しみました。お湯割りも格別！寒い季節には是非お試しください。

琉球泡盛

残波プレミアム30度

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:30度
希望小売価格:1,955円(税別)

予告

INFORMATION

2月のイベント情報

【島酒マルシェ】

日時 2月15日(土)～16日(日)
場所 沖縄国際通りてんぷす広場
沖縄県那覇市牧志3丁目2

3月のイベント情報

【残波マルシェ】

日時 3月8日(土)～9日(日)
場所 比嘉酒造本社
沖縄県中頭郡読谷村字長浜1061番地
電話:098-958-2205(代)

【川徳 第23回「ちゅらしま大沖縄展」】

日時 3月5日(水)～12日(水)
場所 バルクアベニューカワトク
7階催事場 岩手県盛岡市菜園 1-10-1
電話:019-651-1111(代)

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



大阪なんばで味わう本場の沖縄料理店

今回のお店のご紹介は、大阪・なんばにいながら、本格的な沖縄料理を楽しめる「沖縄食堂ハイサイ なんばこめじろし店」。沖縄直送の食材を使用し、伝統の味を忠実に再現した料理が自慢

です。名物「ソーキそば」は、じっくり煮込んだ軟骨ソーキとコク深い出汁が絶妙な逸品。他にも「ゴーヤチャンプルー」や「海ぶどう」など、沖縄定番グルメが揃います。泡盛やオリオンビールと一緒に、南国気分を満喫できます。店内は、沖縄音楽が流れ、琉球らしいインテリアが広がる温かみのある空間。カウンター席もあるので、会社やえりなどに一人でも気軽に立ち寄れるのが魅力です。もちろん数種類のZANPAも揃えています。観光やショッピングの合間に、沖縄気分を味わいたいなら「沖縄食堂ハイサイ なんばこめじろし店」へ。美味しい料理と温かいおもてなしが、あなたをお待ちしています。お近くにお越しの際は、ぜひお立ち寄りください。



大阪・なんばで本場の沖縄料理を楽しめるお店 沖縄食堂ハイサイ なんばこめじろし店

大阪府大阪市浪速区難波中2丁目10-25
☎ 06-4395-5015

①月・火・水・木 17:30 - 23:00

土・日・祝日 11:00 - 15:00 (L.O. 14:00)
16:00 - 23:00

②不定休日あり ※施設に準じる

*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

MAR. 3 2025



今回のZANPA JOURNALは、本誌でお伝えした酔鯨酒造とのコラボレーションスピリッツ『Collaboration with Suigei SPIRITS ZXS』をクローズアップして特集いたします。酔鯨の原酒を用いて作られた本製品の詳細や誕生秘話など、業界初の新商品として注目される本製品の魅力をお伝えしてまいります。お楽しみに。

ZANPA JOURNAL

2
FEB.
2025

特集 feature

SUIGEI×ZANPA Joint collaboration event
“UNAITED SAKE ENJOYED in AMERICA”

SMILE BE WAVES 2024は、業界初の日本酒とのコラボレーションパーティ

SUIGEI×ZANPA Joint collaboration event “UNAITED SAKE ENJOYED in AMERICA”

今回の特集は、昨年11月8日にザ・リッツ・カールトン大阪で開催された酔鯨酒造とのコラボイベント「SUIGEI×ZANPA Joint collaboration event “UNAITED SAKE ENJOYED in AMERICA”」の特集です。約1年の準備期間を経て実現したこのプレミアムディナーパーティーのテーマは、「ブロードウェイの劇場」。会場は赤と黒を基調としたゴージャスな空間で、非日常感あふれる演出の本イベントでは、ZANPAのコンセプト「Smile Be Waves」―「泡盛を囲む笑顔が波のように広がっていく」という思いを体現するため、食事だけでなく、五感で楽しめるマリアージュを提供しました。テーブルに飾られた鮮やかな真紅のバラやキャンドル、天井を彩るチュールクロスなど赤い光で染め上げられた会場は、訪れたゲストを特別な世界へと誘いました。華やかさと優雅さが融合したこのプレミアムディナーパーティーでは、参加者の皆様にとって忘れられないひとときが提供されました。



ZANPA

Ryukyu Awamori

SUIGEI x ZANPA

collaboration project

PREMIUM DINNER PARTY UNITED SAKE ENJOYED IN AMERICA

2024.11.8 Sat in The Ritz-Carlton, Osaka



QRコードスキャンで本パーティーのイメージ動画をご覧いただけます。



ブロードウェイの華やかさと伝統酒が織り成す一夜限りの饗宴

2024年11月8日、高知の人気日本酒ブランド「酔鯨」と泡盛「残波」による夢のコラボイベント『SUIGEI×ZANPA Joint collaboration event “UNITED SAKE ENJOYED in AMERICA”』がザ・リッツ・カールトン大阪で開催されました。

このイベントは、約1年の準備を経て実現した特別なもので、日本酒と泡盛という日本を代表する伝統酒を世界へ発信する新たな試みです。2025年は、大阪万博が開催される年であり、さらに文化庁が「日本酒、焼酎、泡盛の伝統的造り」をユネスコ世界無形文化遺産に登録する予定とされる節目の年でもあります。国内では減少傾向にある日本酒や泡盛の需要ですが、海外では関心が高まりつつあり、特に輸出量が最も多いアメリカ市場が注目されています。

今回のイベントは「アメリカ」をテーマに設定し、アメリカ総領事館や農務省の後援を受け、アメリカ産食材を使用した特別なペアリングディナーが披露されました。会場では、来場者がエントランスを通る際、数台のカメラが待ち構え、まるでレッドカーペットを歩くスターのようにフラッシュを浴びながら入場する演出が施されました。会場全体は赤と黒を基調にしたエレガントな装飾で彩られ、非日常的で特別な空間を創出。天井を飾るチュールク

ロスやテーブルを飾る真紅のバラが、華やかな雰囲気を一層引き立てました。ディナーでは、ザ・リッツ・カールトン大阪のシェフが腕を振るい、アメリカ産食材を活かした美食の数々を提供。それに合わせて用意された泡盛「残波」と日本酒「酔鯨」のペアリングは、業界初の試みとしてゲストを驚かせる内容となりました。両者の絶妙なハーモニーが作り出すマリアージュは、ご参加された皆様にとって忘れられない体験になりました。

また、このイベントを通じて、ご参加いただいた方々には「残波」が掲げるコンセプト「Smile Be Waves」―「泡盛を囲む笑顔が波のように広がっていく」というメッセージが改めて体現いただいたと思います。日本のお酒の魅力の世界へ広げることは、伝統酒文化の未来を守るために欠かせない使命だと私たちは感じています。このイベントのような取り組みを重ねることで、泡盛や日本酒がグローバルな市場でさらに親しまれる日を目標に今後も活動を続けてまいります。

「残波」と「酔鯨」という異なる酒文化を代表するブランドが手を取り合い、世界に向けて発信する挑戦は、これからも続いていきます。私たちが生み出す新たな価値は、国内外の酒ファンに新しい楽しみを提供し、日本の伝統酒文化の新しい未来を切り開いてまいります。

残波と酔鯨の原酒が会い割り上げた、美酒のハーモニーを味わう特別なパーティー。

SPECIAL EXPERIENCE 1

Premium dinner party

泡盛「残波」と日本酒「酔鯨」の6種類のお酒をペアリング酒として提供した特別な本イベント。中でも最後に振る舞われたお酒は、両社の原酒を交換し合い、それぞれの酒造が開発したコラボレーション酒をご用意。「残波」では、酔鯨との共同開発による【Collaboration with Suigei SPIRITS ZXS】を披露。このコラボ酒は、両ブランドの個性を融合させた渾身の一杯として提供され、来場者に大きな感動を与えました。泡盛と日本酒が一つの形に結実したこの試みは、日本の伝統酒の新たな可能性を示すだけでなく、両ブランドが掲げる「新たな価値の創造」という理念を体現しています。今後もこの挑戦は、国内外でさらなる注目を集める機会になればと思っています。



アメリカ食材とのマリアージュ 残波との最高のペアリングを目指して

SPECIAL EXPERIENCE 2

Pairing menu

- I. AMUSE-BOUCHE マリネサーモン キャビア キャビアロリ トラウトキャビア ラディッシュ エディブルフラワー ディルサワークリーム ヴィシソワーズ【写真1】
- II. HORS D'OEUVRE アメリカ産ターキーのロースト 九条葱 舞茸 すだちと醤油の香り【写真2】
- III. POISSON 鱈のポッシュ 茄子 ジュンサイ コンソメゼリー 花穂紫蘇
- IV. POISSON 真鯛のスチームほうれん草 マイクロリーフ ジェノベーゼソース
- V. VIANDE アメリカ産サーロインのグリルド ドフィノワーズポテトと旬野菜ポルト酒風味のトリュフソース【写真3】
- VI. DESSERT SweetStreet社 NYチーズケーキ【写真4】



真紅に染まる劇場で繰り広げられる、お酒と芸術の華麗なる饗宴

SPECIAL EXPERIENCE 3

Smile be waves

「ブロードウェイの劇場」をテーマにしたイベント会場では、ゴージャスな真紅の装飾に彩られ、非日常の空間を演出。お料理だけでなく、多彩な催しでご来場いただいた皆様楽しんでいただきました。中でも注目を集めたのが、残波の最高峰のお酒「TORAKICHI 2025」のお披露目。今回のデザイン・監修を手掛けた鬼才の陶芸家、今村能章氏をゲストに迎え、商品のデザインコンセプトや作品に込めた想いを来場者に紹介していただきました。芸術性と酒文化が融合した特別なプレゼンテーションに、参加者は深い感銘を受けていただいた事だと思います。さらに、イベントのフィナーレでは、テーマパークなどで活躍するプロのダンサーやボーカリストによるミニミュージカルを開催。「ブロードウェイの劇場」を彷彿とさせる臨場感あふれるステージが繰り広げられ、音楽、ダンス、歌声が観客を魅了しました。特別なひとときが広がる感動のフィナーレに、会場全体が大きな拍手に包まれました。

今回のイベントもご参加いただいた皆様には、大変お喜びいただきました。私たちZANPAは、【Smile Be Waves】をテーマに、このようなイベントを通して日本の伝統文化である泡盛を今後も世界に広く発信してまいります。

