

TOPICS

お楽しみ
今月のZANPA

【今月のZANPAの特徴】

沖縄県産シークワサー果汁をたっぷりを使用したRTD(すぐ飲める・Ready to drink)タイプの缶ドリンクです。華やかな香りと心地よい酸味で、夏にはびったりな喉越しと爽やかな味わいが、ご家庭でも気軽に味わえます。



【ちなみに編集部】

ちなみに編集部は、桃やスイカ、パイナップルなど、夏のフルーツをたくさんボールに入れ、フルーツポンチとして楽しみ「今宵のZANPAも最高!」となっています。

【美味しい飲み方】

アイスボックスに氷と『残波シークワサーサワー』をぎゅぎゅ詰め込んで、海に山にお出かけしてきましょう。ガラガラとした夏の日差しを浴びながら、バーベキューや海水浴のお供として、キンキンに冷えた『残波シークワサーサワー』の爽やかな喉越しが、きっと大人の休日を楽しめるものしてくれるはずですよ。

琉球泡盛

残波シークワサーサワー

品目:リキュール(発泡性)①
原材料名:泡盛(沖縄県製造)、果糖ぶどう糖液糖、シークワサー果汁(沖縄県産)、シークワサーエキス、炭酸、酸味料、ナリンジン
内容量:350ml・アルコール度数:6度
販売価格:308円(税込)

残波が 飲めるお店



沖縄の読谷村で肉料理を楽しむなら絶対おすすめ!

今回のお店は、比嘉酒造地元の読谷村にある肉料理のお店「肉×villegemeatbal あらん家」をご紹介します。看板メニューの「サガリストステーキ」は、驚くほど柔らかく、噛むたびに肉の旨

みが口いっぱいに広がり、思わずおかわりしてしまうほど。他にも運動量が最も少ない部位の柔らかい「テンダーロインステーキ」や、チーズ窯で美味しく仕上げた「イベリコ豚のチーズ窯焼き」、また「馬レバ刺し」や「ガーリック馬赤身刺し」など、鮮度抜群の馬肉料理も豊富。肉好きにはたまらないメニューラインナップで様々な肉料理を堪能できます。お酒のおつまみには、「牛ホルモンアヒージョ」や「エスカルゴのオープンバター焼き」など、一品メニューも沢山あり、ZANPAとともに満足度の高い時間を過ごす事が出来ます。コスパも最高で、「月に何度かは、通いたい!」と思えるお店です。皆様もお近くへお越しの際は、ぜひお立ち寄りください。



ミートバルでしか味わえない肉料理のお店
肉×villegemeatbal あらん家

沖縄県中頭郡読谷村伊良皆313-3 1F
☎098-800-2913

④月、水～金:11:30～14:00
18:00～翌0:00
土、日、祝日、祝前日:18:00～翌0:00

⑤火曜日

*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 Instagram



https://www.instagram.com/awamori.zanpa/



予告

INFORMATION

直近のイベント情報

【東武百貨店池袋店 第10回沖縄展】

日時:8月7日(木)～8月12日(火)
場所:東武百貨店池袋店8階催事場
住所:東京都豊島区西池袋1-1-25
電話番号:03-3981-2211 (代)

【水戸京成百貨店 沖縄奄美物産展】

日時:8月21日(木)～8月26日(火)
場所:水戸京成百貨店7階催事場全フロア
住所:茨城県水戸市泉町1-6-1
電話番号:029-231-1111 (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。

ZANPA JOURNAL

9 SEP. 2025

今回のZANPA JOURNALは、『グランハマー特集』の第二弾! 京都宇治抹茶を使ったスイーツと厳選された日本酒を中心に様々なお酒が楽しめるBAR「TATAMI」取材。こちらのお店では、ZANPA最高峰酒のTORAKICHIをはじめ、数種類のZANPAがお楽しみいただけるラグジュアリーなBAR。お楽しみに。



ZANPA JOURNAL

8 AUG. 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.1 「シンバシヨコチ武将~BUSHO~九州沖縄食陣」

五感で楽しむ、“食のエンタメ横丁”。『グランハマー』には驚きがいっぱい

インバウンド4,000万人時代を迎え、日本の“食と文化”は今、世界中から注目を集めています。そんな中、2024年11月に都内新橋SL広場前に誕生した話題のスポット『グランハマー』が、国内外の観光客を魅了しています。縦に伸びる“横丁”スタイルのビルには、日本全国のご当地グルメが味わえる名店が軒を連ね、VIP仕様のカラオケや芸者さんのお座敷体験、BARやサウナなど、ここには“食べる・観る・遊ぶ・癒す”がすべて揃っているビル棟丸ごとレジャーランド。そんな『グランハマー』を特集する本シリーズ。第一弾としてご紹介するのは、1階にお店を構える『シンバシヨコチ武将~BUSHO~九州沖縄食陣』。九州と沖縄の魅力を詰め込んだ料理と共に、ZANPAが誇る本格泡盛を体験できます。一歩足を踏み入れれば、そこは日本の祭りの熱気と武将の威厳が漂う異空間。新しい横丁の魅力取材させていただきました。



ZANPA Ryukyu Awamori



「食が、文化を超えて交差する。」 9フロアに広がるエンタメ横丁。

新橋 SL 広場の目の前、街の熱気と人の流れが交差する場所に誕生した『グランハママー』。地下 1 階から地上 8 階、屋上までを縦に貫くこのフードエンターテインメントビルは、単なる飲食施設ではなく、“食”を軸にした日本を凝縮した文化体験そのもの。このビルの開発&運営企業の「浜倉的商店製作所」さんは、2008 年にシャッター通りになっていた公設市場を再生し、プロデュース、運営を手掛ける「恵比寿横丁」を皮切りに、「渋谷横丁」や「新宿カブキ hall」など都内に次々と「食 × エンターテインメント」が楽しめる横丁を生み出しておられます。「人と人、人と文化、そして地域に息づく“古き良きもの”を次代へとつなぐこと」。それは、様々な飲食店の開発を通じて培われてきたイズム。この『グランハママー』でも一貫して大切にされている哲学。飲食店という“点”を作るのではなく、そこにあった文化や気配、情緒を“面”として再構築しながら、その土地の空気が息づくような空間をつくりあげ、単なる「食」では終わらない“物語”として体験できる場所へと昇華させておられます。ビル全体は、横丁・エンターテインメント・おもてなし・レジャー&リラクゼーション・日本文化という 5 つのテーマで構成され、1 階は、日本全国のグルメが楽しめる「シンバシ yokocho 武将~BUSHO~」2 階は、アジア料理を中心とした横丁、3 階の「座・グラン東京」ではライブ演奏やパフォーマンスを食事とともに楽しみ、4 階にはホテルラウンジのような空間が広がります。他にも VIP 空間のカラオケルーム、ミュージック

ク BAR&UFO キャッチャーや日本酒と抹茶スイーツが楽しめるBAR、芸者さん体験ができるお座敷、屋外パーベキューにサウナや高級マッサージチェア完備のリラクゼーションルーム等、まさに「食」を入口とした日本文化の総合的なテーマパークともいえます。現代は、人と人がかかつてのように気軽に繋がれない時代。しかし、横丁という集合体は、店と店、人と人が自然と交わり、場の熱量が伝播していく稀有な構造。その仕掛けを、浜倉的商店製作所さんは意図的にデザインし、あえて“にぎわい”を演出されているとのこと。プロジェクトの根底には、「飲食は街や時代をつくる、素晴らしい仕事であること」という熱い想いがあり、単にお客様を楽しませるだけでなく、ここで働く人々が誇りを持ち、未来の外食産業を担うきっかけとなるように——そんな願いが、この縦に伸びるフードエンターテインメントビルには込められているようです。『グランハママー』は、街と時代、そして人と人をつなぐ新しい横丁文化の象徴として新橋という古き良き街に、未来へと続く「文化の交差点」。そんな素晴らしい想いが、この『グランハママー』には宿っています。今回取材させていただいた 1 階の「シンバシ yokocho 武将~ BUSHO ~」は、その象徴ともいえる存在のお店。店内に一步足を踏み入ると、祭りの興奮を思わせる装飾と武将の甲冑。天井から提灯や酒樽がぶら下がり、流し演奏の三味線や和太鼓が食事にリズムを添え、まるで旅先の屋台街に迷い込んだかのようなでした。



This is where Japan's delicious food and rich culture come together.
「ここが、ニッポンの美味しい食と文化の交差点。」

こちらのお店は、一店舗にとどまらず、北海道、東北、関西、東海、四国、九州、沖縄など全国のグルメを集めた“日本全国のグルメが楽しめる横丁”で新時代の観光スポットとして注目を集めています。特に海外からの観光客にとって、ここで味わう日本酒場文化はまさに体験型のエンターテインメント。泡盛や日本酒を手に、和太鼓や三味線のライブ演奏に耳を傾けながら、日本全国の食と文化またお酒の楽しさに触れる時間は、ただの外食を超えた旅の思い出となる空間です。



北海道鮭のちゃんちゃんバター焼き、盛岡冷麺、浜松餃子に高知の四万十ハマ直送のカツオのたたき、博多のとりかわなど、日本全国から取り寄せた名物が楽しめる5つの地方酒場が集積する日本全国の食横丁！



博多名物 とりかわ



盛岡冷麺



浜松餃子



カツオ燻焼き龍馬タタキ

鮭とたっぷり野菜のちゃんちゃんバター焼き



「シンバシyokocho 武将~BUSHO~ 九州沖縄食陣」さんでは、福岡名物のとりかわ、博多の鉄鍋餃子、沖縄そば、ラフテーなど、地元の味を東京にいなが楽しめる珠玉のメニューがずらりと並ぶ。ZANPAの定番泡盛「残波ホワイト」とのペアリングでは、特にソーダ割りがオススメです。クリアで軽快な飲み口とすっきりした香りが、ジュシーなとりかわの甘辛いタレや、厚切りラフテーの深い旨味に良く合い、料理の魅力さをさらに引き立ててくれます。爽やかな炭酸の刺激と泡盛のキレのある後味が、脂ののった料理を軽やかに流し込み、箸を進ませる心地よいアクセントに。また、ロックで飲めば泡盛本来のふくよかな香りと旨味が際立ち、沖縄料理との相性も抜群です。是非お立ち寄りください。

グランハママー 『シンバシyokocho 武将~BUSHO~』 九州沖縄食陣

住所／東京都港区新橋 2 丁目 8-5
 グランハママー 1F
 TEL／03-3528-8764
 営業時間／24時間営業



営業時間・定休日に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。

