

TOPICS



今月のZANPA

お楽しみ

【今月のZANPAの特徴】
 「TORAKICHI」は比嘉酒造 創業者 比嘉寅吉の名を冠し、毎年異なったコンセプトのもと創り上げられる様々な顔を持つZANPA最高峰のプレミアム古酒。
 TORAKICHI 2024年は、日本を代表する作曲家「佐藤直紀氏」と共にボトルデザインと香り味わいを創り出した。ブレンドが佐藤氏の類まれなる感性に挑み、その中でTORAKICHI 2024のイメージを創り上げ、コンセプトを「沖縄の海の多様性、空が織りなす情景の変化」とした。

【作り手の思い】
 海の多様性や空の情景の変化を表現する為、数百ある古酒原酒から、これを表現するにふさわしい熟成年数も個性も全く違う3つの古酒原酒を選び出した。ブレンドの経験・技術・感性によって、香りと味わいに複雑だが統一感を持たせ「沖縄の海の多様性、空が織りなす情景の変化」を表現するブレンド比率を導き出した。残波の技術と泡盛造りへの思いが凝縮された、ZANPAの最高傑作の1つです。

ちなみに編集部

ちなみに編集部では、食後に少し高めのチョコレートやアイスクリームと一緒にロックでいただいています。バニラの香りと共にゆったりとした時間を是非お試しください。

琉球泡盛

TORAKICHI 2024

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:40度
 希望小売価格:33,000円(税込)

残波が 飲めるお店



幻想的な空間と ゆっくりと漂う時間

今回ご紹介するお店は、恩納村にある大画面に泳ぐ魚たちを見ながら幻想的な雰囲気を満喫できる「BAR WANKARA」さん。
 場所は、沖縄県中央部に位置するムーンビーチから、おんなサンセット街道を南に進んで車で5分。青と赤の

ネオンカラーが光る看板と木彫のダイニングテーブルでアメリカな雰囲気が漂うテラスが目印のお店。店内に入ると、多種多様なお酒をご提供してくれるバーカウンターに、スクリーンいっぱい海中の映像が映し出され、薄青い幻想的な空間が広がっています。ピザや洋食を中心にフードの種類も豊富。お酒の種類も豊富なので幻想的な雰囲気の中で進む時間も忘れゆったりと過ごせる。

着席時は最大45~50名様まで対応可能でリゾートウェディングでの二次会や会社や仲間の団体予約まで事前のご連絡でお昼からの貸し切りも可能とのこと。夕方には真っ赤な夕日が沖縄能見へ沈んでいくところを眺めながらお食事を楽しむこともできます。沖縄へご旅行の方やお店をまだ知らない県民の方も是非お立ち寄りください。



南国リゾートダイニング BAR WANKARA

沖縄県国頭郡恩納村字前兼久258
 ☎098-965-1017

🕒 21:00-03:00 (L.O. 02:30)

🚗 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

1 JAN. 2025

今回のZANPA JOURNALは、今秋に大阪の最高級ラグジュアリーホテルで日本酒の人気ブランド酔鯨と共同で開催したコラボイベント「ZANPA×SUIGEI UNITED SAKE ENJOYED AMERICA」取材。関西のZANPAアンバサダー様のお声がけで沢山の方々にお集まりいただき、お料理と共に5種類のZANPAをお楽しみいただきました。こちらの模様をお届けして参ります。



ZANPA JOURNAL

12 DEC. 2024

特集 feature

TORAKICHI 2025



相反する共存は、命の循環

ZANPA TORAKICHI 2025

毎年ZANPA最高峰の古酒泡盛として開発している「TORAKICHI」。発売開始から4年目にあたる本年は、その独創的なクリエイティビティが生み出す表現で、世界のラグジュアリーブランドに認められた鬼才の陶芸家今村能章氏をクリエイティブディレクターにお迎えし、約一年近くをかけて開発にあたりました。沖縄県糸満市在住の今村能章氏は、陶芸の伝統と革新を織り交ぜた作品で注目を集める陶芸家。自然と調和した素材選びと、手仕事ならではの温かみある作風が世界的に評価されています。その今村氏が、今回の商品企画のためにオリジナル制作・表現した作品を基にデザインされたのが、ZANPA最高峰の古酒泡盛「TORAKICHI 2025」です。また同時に今回のお酒の香りと味わいを決める古酒泡盛のブレンドも監修していただきました。さらに今回、今村氏の代表的な器作品でもある【人の間】をアソートギフトセットとして、数量限定販売。今回の特集記事は、デザインコンセプトを「相反する共存は、命の循環」とした至高の逸品「TORAKICHI 2025」をテーマに、今村氏の魅力と共に伝えてまいります。



ZANPA

Ryukyu Awamori

ZANPA
Ryukyu Awamori
TORAKICHI
2025



Collaboration with Yoshiaki Imamura

TORAKICHI 2025は、陶芸家 今村能章氏とのコラボレーション



機能に優れた実用性と感性に訴えかける芸術性の共存が見事に融合するクリエイティビティ

「TORAKICHI」は比嘉酒造 創業者 比嘉寅吉の名を冠し、毎年異なったコンセプトのもと創り上げられる様々な顔を持つZANPA 最高峰のプレミアム古酒。2025 年は、優れた感性と絶え間ない探究心から生み出す独自の作品で、世界のハイブランドに認められ、沖縄糸満市で活躍する鬼才の陶芸家 今村能章氏にクリエイティブディレクターとして、パッケージデザインやブレンドの基となる味わいを監修いただきました。今村さんの陶芸は、まるで万物から生み出される自然の世界観と人が織りなす対話から創造されるようで、その作品は、実用的な器と感性に訴えるアートが絶妙に調和された世界を感じます。大地の恵みである土と火を使い、一見シンプルでありながらもアートの深い表現を追求し、手触り、色合い、そして形状のすべてに宿る作家の想いと時間の積み重ねによって創作されたその作品は、唯一無二の世界観を感じさせられます。

その今村さんにTORAKICHI2025のアートディレクションを依頼したのは、今年早春ごろ。制作開始にあたって今村さんにお話をお伺いすると、幼少期から未知のものや自然現象に惹かれ、陶芸を通じてそれを表現されているとか。作品制作を「真実を追求する行為」として捉え、窯の中で生まれる重力や熱の作用による予測不能な変化に魅了されながら、これを「自然現象を自らの手で作り出す」プロセスとして考え、その結果として生まれる作品に対話を見出しているということでした。その独自の哲学的な美学とも言える作品は、伝統に縛られず、自身の純粋な創造性を重視する姿勢が特徴的です。沖縄の伝統的な焼き物に「やちむん」というものがありますが、それとは一線を画しながらも、その文化をリスペクトし、世界的な視点で素材や方法論を常に探求されています。たとえば、エスプレッソカップのデザインではイタリアの伝統を徹底的に研究しつつも、日本的な感性を加えた独

Assorted gift glasses GLASS『人の間』

GLASS『人の間』と題した本作品は、TORAKICHI 2025 のパッケージデザインテーマである『命の循環』という、人の輪廻や自然の循環を表した作品の一部分を実際に手にとって使っていただく器として、TORAKICHI2025と1番相性の良い厚みのあるグラスとしてアソートギフトに展開。



優しい風と全てに色気をもたらす湿度。私は沖縄が好きだ。波音と広い星空は途方もない命の循環を想像させる。絶望の上に根を張った美しき樹や珊瑚は生きている実感と尊さ、また儚さに気づかせてくれる。相反するものがどちらも色濃く共存する特異なこの島の姿を味覚として表し、そこで繰り返される命の循環の姿を作品にした。



TORAKICHI 2025 package designer

Yoshiaki Imamura

陶芸家
兵庫県生まれ。沖縄を拠点に異彩を放つ陶芸作品を生み出すアーティスト。コーヒー文化にも造詣が深く、独特な世界観によって生み出される唯一無二の作品は世界中から注目を集める。

2025 年 3 月発売決定

琉球泡盛

TORAKICHI 2025 Imamura Model

Director Yoshiaki Imamura

製造者 有限会社比嘉酒造
原材料名 米こうじ(タイ産米)
使用麹 黒麹
アルコール分 41度
内容量 720ml



720ml 1本入GIFT BOX
¥33,000(税込)

720ml 1本入×GLASS SET ASSORT GIFT BOX
¥55,000(税込)