TOPICS

ZANPA JOURNAL 2026 Vo.2
2026年4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

【阪神のめんそーれ沖縄】
日時　5月13日(水)～18日(月)
10:00～20:00
最終日は、午後5時終了
場所 阪神梅田本店8F催事場
大阪市北区梅田1丁目13番13号

【第17回サンシャインシティ
『沖縄めんそーれフェスタ』】
日時　5月22日(金)～31日(日)
平日 11:00～20:30
土日 10:00～19:30
場所 サンシャインシティ催事場
東京都豊島区東池袋3丁目1－2

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】
今月のお酒は、一世紀の時を経て復活した幻の酒『IMUGE.』です。その昔、琉球王朝時代、泡盛は王族の飲み物として、とても高価なお酒でした。そこで、庶民の日常的な酒として、当時手に入りやすかった紅芋やサトウキビを原料として蒸留したお酒が、「IMUGE.（イムゲー）」です。しかし、明治時代に酒税法の制度が生まれ、自家製酒類の販売が禁止され、「IMUGE.」の製造は、途絶えてしまったと言われています。
その庶民に親しまれてきた幻の酒を復興しようという気運が高まり、沖縄県内の酒造メーカーが100年ぶりに復活させました。

ZANPAの技術を活かしスッキリとした 喉ごしと黒糖の風味と紅芋の香ばしい甘さを感じる「IMUGE.」を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、お鍋と一緒にお湯割りで楽しむことが、好きです。紅芋独特の香味が、料理の味を引き立て絶妙のペアリングとして良く合います。是非お試し下さい。

ZANPA Spirits

IMUGE.

品目：スピリッツ
原材料名：紅芋ペースト（読谷村製造）、米こうじ（タイ産米）、粉黒糖(沖縄県産)
内容量：720㎖
アルコール度数：25度
希望小売価格：2,640円（税込）

残波が　飲めるお店



今夜は少し、長居したくなる旨い酒と肴を楽しめるお店

今回ご紹介するお店は、北谷で人気のアメリカンビレッジから58号線を嘉手納方面に車で5分の場所にある居酒屋「あまわり」さん。扉を開けると、落ち着いた照明と掘りごたつ席が広がり、ゆったりとした時間が流れています。まずはZANPAのソーダ割りをを一杯。まろやかな口当たりが、食欲をそそり、お料理の期待を高めてくれます。店長おすすめの「あまわりの刺し盛り」は、市場直送の新鮮まぐろと県産近海魚など五点盛りのお刺身盛り合わせ。鮮度抜群で、ひと口ごとに旨みが広がりお酒も進みます。また地元でしかなかなか味わえない人気の「イカスミ汁」は、これまた絶品。その他の沖縄料理も充実しており、島らしさと海鮮の魅力を同時に楽しめるのが印象的でした。ドリンクの種類も豊富で、泡盛は勿論、日本酒など幅広いお酒が揃っています。
個室や団体向けの席もあり、観光の方にも地元の方にも使いやすい一軒です。楽しい仲間やご家族と、心地よい時間を過ごせるお店です。ぜひ皆様もお立ち寄りください。



北谷で迷ったらここ。外さない沖縄居酒屋
あまわり

沖縄県中頭郡北谷町砂辺３６８
☎ 098-936-0429
営 月～木 11:30-14:30/17:00-23:00
　 金・土 11:30-14:30/17:00-23:00
定休日：日曜日
＊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 JOURNAL Vo.3 2026



次回のZANPA　JOURNALは、今回特集したレジェンドバーテンダーの西田さんをホスト役に京阪神の有名バーテンダーやソムリエなど、総勢20名が集結して開催するZANPA BARセッションイベントの開催模様を特集。ZANPAの新たな試みである世界のBAR市場で戦うため、ZANPAの泡盛やスピリッツをBARの業界においてプロフェショナルの方々に様々な可能性を探っていただく会として開催。是非お楽しみに。

ZANPA JOURNAL Vo.2 2026

feature
Information on new products
ZANPAの最高峰酒 ZANPA TORAKICHI 2026



今年のTORAKICHIは、伝説のバーテンダーがプロデュース

ZANPAが辿り着いたひとつの頂点、「TORAKICHI　2026」。16年以上の時を重ねた古酒が織りなすのは、ただの味わいではなく、時間そのものの結晶です。今年の開発コンセプトである「夜香木」を思わせる気高く甘美な香り、静かに広がる深みと余韻。このTORAKICHI　2026には、琉球の記憶と現代の美意識が共存しています。世界的バーテンダー西田稔氏の感性が重なる泡盛は新たな次元を本誌で特集します。

ZANPA
Ryukyu Awamori



「TORAKICHI」は、比嘉酒造の創業者　比嘉寅吉の名を冠したZANPA の最高の技術と長期熟成した古酒をブレンドした最高峰酒。琉球の伝統文化と芸術、そして沖縄の豊かな自然美が見事に融合した特別限定ボトル。半世紀以上にわたり受け継がれてきた蔵元の技と魂を未来へと繋ぐ、まさに“時代を継ぐ芸術的な泡盛”として毎年様々なアーティストとコラボレーションし、「Lmited Edition Bottle」として、限定発売しています。

本作は、首里城をはじめとする琉球王国の栄華、エメラルドグリーンの海に抱かれた読谷村の風土、そして沖縄の人々が紡いできた誇り高き文化を凝縮した一本。2026 年の今年は、日本を代表するバーテンダーとして名高い「西田稔」氏にブレンド及びパッケージのデザイン監修を依頼。華やかで芳醇な香りが鼻腔をくすぐる唯一無二のアートボトルが誕生しました。ボトルには、比嘉酒造所蔵の希少な古酒を贅沢にブレンドし、16 年以上の歳月をかけて熟成させた限定酒を封入。甘美で華やかな香り、深みある旨味、そして長く続く余韻が世界中の愛酒家を魅了します。

泡盛の新たな価値を世界へ発信する、沖縄からの贈り物です。



ZANPA

世界に誇る、時を纏う極上の一杯

ZANPA TORAKICHI 2026
Birth story

こちらの QR コードから本文でご紹介している TORAKICHI 2026 の公式ホームページがご覧いただけます。

時を重ねることは、単なる経過ではなく、価値そのものを深めていく物語です。ZANPA の最高峰酒「TORAKICHI 2026」は、その思想を体現する一本として今年も誕生しました。16 年以上熟成された古酒を贅沢にブレンドし、泡盛という枠を超えた“時間の結晶”とも言える存在へと昇華されています。
その香りは、今年の開発コンセプトである『夜香木～Night Jasmine～』。夜にひっそりと咲く夜香木は、甘くそれでいて気品を帯びた余韻が静かに立ち上がり、グラスを近づけた瞬間から感覚を研ぎ澄ませていきます。口に含めば、柔らかな丸みと奥行きのあるコクが広がり、時間とともに表情を変えながら長い余韻へと続いていく。それは単なる味覚の体験ではなく、五感を通じて“時間”を味わうという物語に近いものです。
この「TORAKICHI 2026」は、比嘉酒造が長年培ってきた技術と哲学の集大成でありながら、同時に新たな挑戦でもあります。監修を手掛けたのは、世界のバーシーンで高い評価を得るバーテンダー西田稔氏。彼の感性が加わることで、従来の泡盛が持つイメージにとどまらない、洗練された最高峰の泡盛としての新たな価値が引き出されています。ZANPA が目指したのは、単なる高級酒ではありません。世界の酒文化が交差する BAR シーンにおいて、世界中の愛酒家に選ばれ、語られ、記憶に残る存在となること。そのために必要なのは、品質だけではなく、背景にある物語と美意識です。「TORAKICHI 2026」は、琉球の歴史や風土、そして人の手によって紡がれてきた時間を内包しながら、現代の感性と交差することで、新しいラグジュアリーの形を提示しています。また、このプロダクトは液体そのものだけでなく、その周囲に広がる体験価値までも設計されています。グラスに注がれた瞬間の光の反射、香りが立ち上がる一瞬の静けさ、口に含んだ後に訪れる余韻。それらすべてが一体となり、飲む人の記憶に深く刻まれていきます。
「TORAKICHI 2026」は、泡盛というカテゴリーの再定義でもあります。地域の伝統として守られてきた酒が、いま世界に向けて開かれ、文化として再解釈される。その流れの中で、ZANPA は一つの指標となる存在を提示しました。それは過去を否定するのではなく、継承しながら更新するという姿勢に他なりません。
2024 年 12 月。泡盛は、ユネスコ無形文化遺産に登録されました。これは、世界に出ていくための日本の代表的なお酒の一つであることを意味します。そして 2026 年。ZANPA はこの一本を通じて、新たな物語を語り始めています。それは、泡盛が単なる嗜好品ではなく、文化であり、スタイルであり、体験であるということを証明する試みです。グラスの中に宿る時間と美意識。そのすべてが、「TORAKICHI 2026」という名のもとに結晶しています。
この一杯は、ただ味わうためのものではなく 600 年の歴史を持つ泡盛の新しい挑戦の世界観を世界中の愛酒家に記憶として残してもらいたいという思いがあります。ZANPA が提示する新しいラグジュアリーのかたちが、いまここに誕生しました。

レジェンドバーテンダー監修の最高峰酒

A top-of-the-line liquor supervised by a legendary bartender.

西田 稔（にしだ みのる）

京都を拠点に活躍する世界的に著名なバーテンダー・マスターブレンダー。
数々のカクテルコンペティションでの受賞歴を誇り、その繊細で革新的なブレンド技術は国内外で高く評価されています。伝統的な日本酒や泡盛を用いた独自のカクテル開発に精通し、伝統と革新を見事に融合させるスタイルを持ちます。
また、京都の名門バー「K6」「K36」のプロデュースにも携わり、洗練された空間と最高の一杯を提供することで多くのファンを魅了しています。これらの実績は、酒文化の新たな可能性を切り拓く彼の情熱と才能の証です。
近年は、ZANPAなどプレミアム酒ブランドの開発に参加し、酒の味わいだけでなく、背景にあるストーリーや文化も大切にする酒づくりを追求。日本の伝統と現代の感性をつなぐ稀有な存在として、国内外から注目されています。





TORAKICHI 2026

Nishida Model

The elegance of
Night jasmine

720ml 1 本入 GIFT BOX
Director MINORU NISHIDA

原材料名	米こうじ（タイ産米）
使用麹	黒麹
アルコール分	42 度
内容量	720ml
商品価格	33,000 円（税込）