

TOPICS



お楽しみ
今月のZANPA

【今月のZANPAの特徴】
今月のお酒は、「ザンクロ」の愛称で幅広い世代に親しまれるロングセラー商品、残波ブラックです。
スッキリとしたキレのある味わいが特徴で、県内の飲食店でもトップクラスの人気を誇る泡盛です。ロック、水割り、ソーダ割、どれでも美味しく楽しんでいただけます。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、ロックグラスに水とザンクロを注ぎ、柑橘系の輪切りをたくさん入れて、ロックで飲む飲み方が、お勧め。是非お試しください。

- 2009～2020年度・12年連続
モンドセレクション金賞受賞
2020年度インターナショナル・ハイクオリティ・トロフィー受賞
(※3年連続で高品質の賞を受賞した製品)
○2009～2012年度
二つ星受賞、2014年一つ星受賞
2015～2020年度国際優秀味覚賞
International Taste Institute(ITI)二つ星受賞

琉球泡盛
残波ブラック

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:1,295円(税別)

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

INFORMATION

はいさいFESTAに出店します。

神奈川県川崎市ラ チッタデッラ他、JR川崎駅東口エリアにてGW開催される「はいさいFESTA」に協賛&出店いたします。お越しの際は、是非お立ち寄りください!



QR codes and event details for FESTA.

残波が 飲めるお店



美食の鉄板料理に舌鼓。
残波を楽しめる新店のご案内

今回のお店は、以前ご紹介した「天ぷら串山本家」と同じ系列店のご案内です。丸の内線新宿御苑前駅徒歩4分のところにあるこちらのお店は、「鉄板居酒屋でちょっと贅沢に」をコンセプトにした小皿鉄板焼き『博多小皿鉄板 べっぴんしゃん』という3月に新しく

オープンされたばかりの新店舗です。鉄板居酒屋×クラフトビール、ナチュラルワイン、日本酒、クラフト焼酎、クラフトジンなどお酒の種類も豊富に取り寄せておられ、お酒が好きな人には最適のお店です。店内を覗くと、鉄板を囲むように作られた全21席のおしゃれなカウンター席があり、目の前で作られる料理の臨場感や鉄板焼き店ならではの楽しい雰囲気を感じることが出来ます。また、テーブル席は22席あり、デートから、職場の宴会など、2名様～団体様まで幅広く使えるお店です。名物の「小皿鉄板」、「日田焼きそば」をはじめ、「福岡県右近商店直送天然鮮魚」や「佐賀なかもむら牛」など魚も肉料理もどれもセンスが溢れる美味しいお料理をお楽しみいただけます。「高級店のコースでは好きなのが食べれない、大衆店だと量が多くて食べれない。もつつまみがあったらいいのにな」そんなお客様の願いを叶えるお店。今宵も残波を楽しめる同店は是非お立ち寄りください。



小皿という新しいスタイルの鉄板焼き居酒屋で
残波が楽しめる新店舗が3月にオープン!

博多小皿鉄板 べっぴんしゃん

東京都新宿区新宿1丁目31-16 ヤノビル1F
☎ 03-6457-7887

QR code and operating hours for the restaurant.

ZANPA JOURNAL

4 APR. 2023

特集 HELD AT LA TABLE DE JOËL ROBUCHON
SMILE BE WAVES IN 2022



ZANPA MARIAGE DINNER PARTY

SMILE BE WAVES in 2022

ZANPAの新商品発表会とそれに伴うマリッジディナーパーティー
ZANPA SMILE BE WAVESイベント。2022年は、東京恵比寿で開催

ZANPAの新商品発表会とそれに伴うマリッジディナーパーティーイベント「ZANPA SMILE BE WAVES」。2021年から始まったこのイベントは、その年のZANPAの新作発表とZANPAファンや大切なお客様をお招きしてマリッジディナーパーティーを楽しんでいただくという、年間で一番力を入れているイベントだ。2021年は、地元沖縄で行ったが、2022年は、都内においてフレンチの最高峰として知られるジョエル・ロブションの系列店『ラ ターブル ドゥ ジョエル・ロブション(LA TABLE de Joël Robuchon)』にて、11月に開催した。このイベントでは、【2022 SMILE BE WAVES～OKINAWA WINDS～】というタイトルテーマで、都心にいながらも、料理はもちろん、レストラン内の装飾や音楽演奏マリージュなどで、五感で沖縄を感じてもらえるような志向で行い、参加者約80名のゲストに楽しんでいただいた。今回のマリッジディナーパーティーでは、お料理と合わせる泡盛ZANPAのペアリングアレンジを『ラ ターブル ドゥ ジョエル・ロブション』の料理長とバーテンダーに依頼。最高峰と言われるフレンチとのペアリング酒として、泡盛がどのようなアレンジで、振る舞われるかが参加者も非常に楽しみな会でもあった。今回は、そのディナーイベントの模様を特集。



ZANPA Ryukyu Awamori

ZANPA JOURNAL 5 MAY. 2023



ZANPA CALENDER in OKINAWA
ZANPA×ヒルトン 沖縄瀬底リゾート

今回のZANPA JOURNALは、沖縄のラグジュアリーホテルや素敵なレストラン&カフェ取材。取材先のホテルやお店でもZANPAを楽しんでいただけるコラボレーションロケ撮影を実施した『ZANPAカレンダーin沖縄』を連続シリーズとしてお届けしてまいります。第一回は、「ヒルトン沖縄瀬底リゾート」。リゾート感あふれる沖縄の素敵なスポットを特集して参ります。



HELD AT LA TABLE DE JOËL ROBUCHON
SMILE BE WAVES IN 2022

泡盛の楽しみ方を 最高級フレンチで提案。



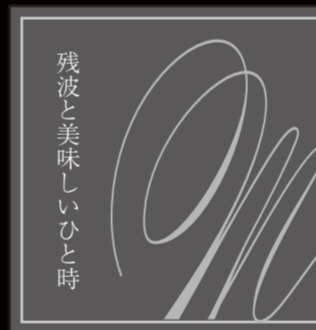
【PVバージョン】
こちらのQRコードをスキャンしていただくと、本誌記載の動画をご覧いただけます。

度数が高い泡盛は、飲み慣れない人にとって敬遠されがちという概念を変えるというテーマに挑戦

これまでも泡盛の未来の可能性を見つけるために、ZANPAでは、ソムリエとのペアリングセッションやファインダイニングとのマリアージュイベントに取り組んできた。泡盛は、沖縄県外の人たちにとって、沖縄に観光してきた際にその土地の雰囲気を楽しむ際にたまたま飲むお酒であって、ましてやアルコール度数が高いため、飲み慣れない人にとって敬遠されがちなお酒。そんな「固定概念を変える」というテーマで挑んだ今回の「ZANPA SMILE BE WAVES」イベントでは、どうすればその固定概念を体感してもらうことができるのか。今回のマリアージュディナーパーティーイベントでは、参加者全員にその体感してもらうために会場に「ラ ターブル ドゥ ジョエル・ロブション」を選んだ。都内においては、フレンチの最高峰として知られるジョエル・ロブション。その系列店である同店の料理とそれに合わせるペアリング泡盛のマリアージュディレクションを全てシェフとバーテンダーに任せることで、これまで表現されることがない泡盛の新たな飲み方の提案、また料理とのペアリングとしての体感が実現すると思い、準備期間に約半年の歳月を費やして取り組んだ。また、ZANPAの新ブランドの新作商品とそれを楽しむマリアージュディナーパーティーをテーマに、2021年地元沖縄から始めた「ZANPA SMILE BE WAVES」イベントにとっては、最初の東京開催。食通でフーディー【foodie】(料理に強い関心を持つ人)な方々が多い都心のお客様に、泡盛の楽しみ方の可能性を世界的にも有名で名高いフレンチの名店とコラボレーションすることで、前記した「固定概念を変える」という体感を何よりもプレゼンテーションしたかった。今回もそんな強い思いから企画が始まったイベントは、

2022年11月12日(土)【2022 SMILE BE WAVES~OKINAWA WINDS~】というタイトルテーマで開催し、約80名のゲストが参加した。会場は、前回と同じく非日常的な空間を演出し、ZANPAを取り巻く楽しむシーンを~OKINAWA WINDS~をイメージさせる空間としてデコレイティブに装飾。ご来場いただいたお客様に沖縄のリゾート感を感じていただけるよう会場を演出した。また、今回もお料理毎にペアリングZANPAと共に生演奏の音楽マリアージュも用意し、味覚・視覚・聴覚・触覚・嗅覚の五感でペアリングを楽しんでいただけるような会を準備。ただZANPAと料理のペアリングを楽しんでもらうのではなく、会場に入った瞬間から、ZANPAの世界観を体感して感じてもらうよう、そしてパーティーが終わった頃には、また「参加してみたい」と参加者に思っていたらいいよう、ZANPAのファンになっていただく方をそんなクリエイティブなスタイルでお迎えしていきたいという思いがある。今回のイベントも二部構成になっていて、第一部は、2022年度のZANPAブランド商品の新作発表を実施した。今回は、TAKAYUKI YAMADA氏監修のもと、高級グラスブランド「FORIEDGE」とコラボしたZANPA最高級酒「TORAKICHI 2023」と100年ぶりに復活した沖縄の伝説の紅芋焼酎「IMUGE」を発表した。そして、第二部では、最高のフレンチと泡盛ZANPAを「ラ ターブル ドゥ ジョエル・ロブション」のマリアージュディレクションで楽しむマリアージュディナーパーティーを開催。参加いただいた方々に「泡盛の固定概念を変える」というプレゼンテーションを行った。会が終わる頃、一人のゲストからこんな言葉をいただいた。「いずれの料理もペアリングZANPAも最高だった。これまでのどのマリアージュ会より良かった」と、素晴らしいマリアージュディナーパーティーを開催出来たことに関係者全員に感謝すると共に、次回も今回以上のプレゼンテーションが出来るよう、ZANPAも今後も更に進化していきたい。

* 上記のQRコードを読み込んで頂くと、今回のイベント動画をご覧いただけます。



Mariage

〳〵 今宵のラグジュアリーなマリアージュディナーパーティー

ZANPA SMILE BE WAVES in 2022

フレンチ最高峰とのマリアージュ LA TABLE de Joël Robuchon

泡盛が初めて挑んだとも言える最高級フレンチのペアリングメニュー

今回「ラ ターブル ドゥ ジョエル・ロブション」様にお願したメニューラインナップ。それぞれのコース料理毎に料理長とバーテンダーの説明があった至福のマリアージュディナーコースの内容がこちら。

① 品目【料理】タラマと海ブドウのタルティース【ペアリングZANPA】生姜をインフュージョンした残波シークワーサーズピリッツとレモングラスウォーターのカクテル / ② 品目【料理】フランス産キャビアと甲殻類のジュレをなめらかなカリフラワーのクレームで【ペアリングZANPA】残波ホワイト、シェリー、ワインビネガーにスターアニスの香りを加えたカクテル / ③ 品目【料理】生姜のコンディモンを効かせた帆立貝のボワレと黒米のリゾット【ペアリングZANPA】ZANPA TAKASHIHOをベースに柿を使用したカクテル カソナードとエスプレッソに味と奥行きを / ④ 品目【料理】海草バターで優しく火を入れたマハタをモン・サン・ミシェル産ムール貝と共に【ペアリングZANPA】カルダモン香る残波プレミアムをベースにみかんとニックウォーターを合せたカクテル / ⑤ 品目【料理】やんばるあくー フィレ内のロティオン豚足のクロメスキ添え【ペアリングZANPA】TAKAYUKI YAMADA氏が監修した残波最高峰酒TORAKICHI 2023をロックで

