

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】

14年の歳月をかけて、大切に育み熟成させた泡盛です。歳月だけが醸し出す芳醇な香りとコク、飲むほどに奥深い味わいをご堪能ください。

【こんな飲み方が最適です】

長い歳月をかけて熟成した古酒は、琉球王朝時代より、その希少性から王族の嗜好品として、伝統的な酒器『ちぶぐあ』で、ちびりちびりと舐めるように飲まれたと伝わっています。14年という時間が育てた熟成感と泡盛古酒本来の香りとコクをお楽しみいただけます。

ちなみに編集部

ちなみに編集部は、食中酒も良いですが、食後にチョコレートを用意して、ロックで楽しみ「今宵のZANPAも最高！」となっています。

琉球泡盛

残波プレミアム 14年古酒 43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：43度
販売価格：4,000円(税込)

残波が 飲むお店



海鮮系が本当に美味しい アットホームな沖縄料理店

沖縄県沖縄市、沖縄市役所より徒歩で2分ほど歩くと今回ご紹介するお店『諸国のみくい処 紫珊瑚』さんがございます。店内は、アットホームで落ち

着いた雰囲気。そんなゆったりとした居心地で、沖縄の家庭料理を楽しめるお店です。海の中のような幻想的な席や船を眺められる席もあり、雰囲気抜群。特に海鮮系は美味しく、訪れるたびに新メニューや隠れメニューが楽しめます。店主の温かいおもてなしも素晴らしい。三時間飲み放題付きの宴会コースもあるので、大人数や友人同士の集まりにぴったり。もちろん、美味しいお料理と一緒に残波も楽しめます。沖縄市は、「沖縄全島エイサー祭り」が有名な活気あふれる街。沖縄市に訪れる機会がございましたら、是非みなさまもお立ち寄りください。



沖縄の家庭料理を楽しめるお店 諸国のみくい処 紫珊瑚

沖縄県沖縄市仲宗根町2-10
☎ 050-5596-1424



☎月・火・水・木・金 17:00 - 25:00

☎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。

予告

INFORMATION

5月のイベント情報

【阪神のめんそーれ沖縄】

日時 5月21日(水)～29日(木)
時間 10:00～20:00
(最終日は、午後5時まで)
場所 阪神梅田本店 8階 催事場
大阪市北区梅田1丁目13-13

【16回沖縄めんそーれフェスタ】

日程 5月23日(金)～6月1日(日)
時間 11:00～21:00
場所 サンシャインシティ
東京都豊島区東池袋3丁目1

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 JUN. 2025



次回のZANPA JOURNALは、連載シリーズ『ZANPA CALENDER in ニッポンBAR紀行』の第十回。伝説のバーテンダー西田稔氏プロデュースによる京都の大人気Rooftop bar「K36(ケーサーティシックス)」取材。小学校の跡地に作られたホテルの最上階に位置し、世界中のルーフトップバーを見て回って作られたという大行列の人気BARを特集。是非お楽しみに。

ZANPA JOURNAL

5 MAY 2025

特集 feature

ZANPA CALENDER in Japan bar travelogue
京都祇園 津田楼



大正時代の京町屋で過ごす京都ならではの季節の移り変わりを映すお庭を愛でるBAR

泡盛のこれからの可能性とZANPAブランドの魅力について深掘りする連載シリーズ「ZANPA CALENDER in ニッポンBAR紀行」。9回目を迎えた今回は、京都祇園の花街のメインストリートとも言える祇園花見小路の南側に位置し、最近ではインバウンド観光客が後を経たない表通りに面した「津田楼」さん取材。幕末から続くお茶屋だったこちらのお店ですが、近年は後継者がおらず、歴史あるこの建物も存続が危ぶまれていたとの事。町家が空いて他の業種になる時代の流れとはいえ、長年の隆盛を誇ったこの名店を閉めたままにするのは忍びないと、かねてからご縁のあった村田製作所のご子息である村田理如(むらたまさゆき)氏に相談が持ちかけられ、築100年を超える歴史的建造物とも言える京町屋洋式の建物をそのまま活かした料理店&BARに改装、平成22年(2010年)にオープンされました。京都ならではの老茶屋さんを改装された素敵な大人の空間で、バーテンダーの岡田 芳豊 さんにお話を伺いました。



ZANPA

Ryukyu Awamori



静けさの中に、四季の移ろいの時間が流れている そんな贅沢な空間に出会える場所

「津田楼は江戸時代からつづくお茶屋で、平成15年(2005年)に閉店、祇園文化の衰退を憂えた当店オーナーの村田理如が平成21年(2009年)に買い取り、築100年を超える建物をそのまま活かした料理店&BARとして、平成22年(2010年)にオープンいたしました。」と同店のバーテンダー岡田 芳豊 (おかだよしとよ)さんが今回の取材に応じてくださいました。取材に訪れて驚いたのは、その高級感漂う空間でした。「津田楼は典型的な大正期のお茶屋の造りを残し、芸妓・舞妓の舞を楽しむための広い踊り場や意匠を凝らした欄間、大切なお客さまをおもてなしするための様々な部屋があります。また、貴重な建材をふんだんに使っていることから、津田楼には上客が多かったということが覗い知れ、当時の祇園を体感することができます。幕末、明治の名品をコレクションする清水三年坂美術館の館長も勤めてた村田にとっては、その価値は何ものにも代え難く、京のおもてなし文化を伝えてくれる祇園という街、そこに息づく歴史を、ここで実際に体験してもらい、言葉では表せないものを人々に広く知ってもらいたいという思いをもって、2010年にオーナーとして新しい津田楼の歴史の幕を開けることとなりました。」と岡田さんはお話されられます。「料理、器、設え、演奏、雰囲気など、全てに「五感で京都を楽しめる場」をコンセプトとして地元内外の方にお喜びいただいております。五感で味わう体験こそが文化を理解することだと思えます。季節ごとの軸やしつらえ、ディナーなどでお客さまにお出しする器は、村田のコレクションしてきたものばかりです。心に響く美しい器でお食事をお召し上がりいただくこと、芸妓・舞妓さんとのお座敷遊び、手入れの行き届いた坪庭を眺めていただくひととき、すべてが津田楼がお茶屋として華やかだったころも、こうしてお客さまに楽しんでいただいていたに違いないという心遣いを様々に再現しています。」ここで見て、聞いて、触れて味わうなどの体感が、何ものにも代えがたい豊かな時間の体験であり、それこそが、いつまでも心に残るほんまもの祇園のおもてなしであるというのがこちらのお店のフィロソフィー(哲学)。岡田さんは、気さくな感じでお話しくださりましたが、その歴史と文化の継承の考え方にとても感銘を受けました。そんな岡田さん

ですが、こちらのバーテンダーをされる前は、ホテルマンも経験されたとのこと、ホスピタリティが滲み出ている印象も納得でした。「丁度、昭和から平成に変わった頃にホテルのレストランで飲食業のキャリアをスタートしました。当初は、街場のレストランを経験する中で「自身で作ったものを自身で提供したい」という思いが強くなり、当時勤めていたレストランの上階にあったBARにお世話になったのがバーテンダーとしての第一歩でした。その後、街場のレストランやBARの開業準備等も含め経験させていただく中、ホテルに於いてバー以外の業務の管理職となってからは、徐々に接客の現場から離れるようになり、改めてバーへの思いが強くなり、ホテルを辞め、祇園北側にあるBARで再出発したのが2016年となります、いわゆる出戻りですね。」と笑顔でお話されていました。お客様に快適に過ごしていただくために日頃から心掛けていることは、「距離感」だそうです。「バーテンダーは、みなさんそうだと思いますが、BARにこられるお客様によって、使われる時間帯、お連れ様との関係、またそのシーンによってBARでの空気感や使い方がそれぞれ違うと思います。そういう距離感を特に大事にして、常にお客様に誠実で有りたいと思えます。また、あえてBGMをかけないのにも理由があります。お庭にある手水のお水の音や風が紅葉の葉を渡る音。そういう独特な空気感が楽しめることでしか体験できない貴重な時間。坪庭の障子を開けて季節の移り変わりを映すお庭を愛でながら、大切な時間を感じ取っていただけるなど、お店のコンセプトに沿ったおもてなしが出来るよう、スタッフを含めそんなバーテンダーでありたいと思っています。」この京都四条花見小路南側という場所は、石畳に響く足音、格子からこぼれるやわらかな光、京町家に刻まれたいにしえからの暮らしの記憶の情緒というものが溢れています。観光地としての顔ではなく、京都が本来持っている“余白”が、ここにはあるのかもしれない。四季の移ろいを感じる時間が、こんなにも贅沢だったと気づく唯一無二の大人のBAR「津田楼」。五感を澄ませば、心の奥までほどこけてゆくようなそんな素敵なBARで、今回もZANPAのおすすめの飲み方をバーテンダーの岡田さんに特別に津田楼流としてアレンジしていただきました。



口中で完成させるペアリングカクテルという斬新な発想

「ザンクロ、ザンシロと言われるZANPAの代表的な商品は、よく存じておりました。本企画のお話をいただき、ホームページを拝見しましたら、イメージが一新されていて驚きました。また今回創業者の名を冠したTORAKICHI 2024をお預かりし、試飲させて頂きましたが、甘く華やかで、口に含んでからも様々な香りの変化が楽しく、余韻が長く、じっくりと楽しみたいお酒だなと思いました。創業者へのリスペクト、新しいチャレンジ、ブレンド構成など大変素晴らしいお酒だと感じました。」と岡田さん。今回のTORAKICHI 2024の津田楼流アレンジについてお聞きしました。「オールドフ

ァッシュドやニコラシカ等、クラシックカクテルをヒントに、色々な組み合わせをお楽しみいただきたいと思い、最終的にはグラス内でなく、それぞれ口中でカクテルを完成させて頂くスタイルとさせて頂きました。飲み方の提案ということで、試行錯誤しましたが、このような美味しい古酒泡盛は、このままで美味しいので、できれば手を加えないほうが良いというのが正直な印象でした。ですから、TRAKICHI 2024は、ロックでお出しして、口中で完成するカクテルのようにペアリング食材と共にお出しするという飲み方でおすすめしたいと思います。」小皿に黒砂糖(奄美の餅砂糖)、季節毎のフルーツ(せとか、キウイ、いちご)、塩気のあるチーズ(ロックフォール、イェトオスト、カマンベール)、チョコレートをご用意いただきました。口中でペアリングして完成させるカクテルという、これまでなかった発想は、お客様に様々な味を楽しんでいただきたいというホスピタリティに溢れる岡田さんならではのものだと思います。どれも美味しく、是非皆様にもお店でお試しください。お味でした。

最近では、インバウンド観光客で人気の祇園南側の花見小路ですが、その賑わいから一歩お店に足を踏み入れると、そこは静寂と古き良き祇園町の佇まいに包まれ、まるで別世界のような高級感が漂い、お茶屋さんの空間が広がる「レストラン&バー」です。食事は昼・夜共に事前予約制で営業しておられ、食事はご予約されると懐石料理を楽しめるお店です。「一見さんお断りという堅苦しいものでもなく、ご予約頂いたり、ご来店の前にお席が空いていればご案内させていただきますので、お気軽にお越しいただければと思います。」と岡田さんからは是非この機会に皆様もお立ち寄りくださいとお話をいただきました。20名様までのお座敷や2名様からの個室もご用意されています。京都にお越しの際は、是非訪れてみてください。

季節を感じお庭を愛でる京町屋BAR 津田楼

住所 / 京都市東山区祇園町南側570-121
TEL / 075-708-2518
営業時間 / 11:30 - 15:00 18:00 - 24:00
定休日 / 水曜日(変更の可能性有り)

