

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】
泡盛残波をベースに比嘉酒造独自の技術で開発した、シークワサースピリッツと泡盛残波をブレンドしました。ソーダで割ると女性のお客さまでも飲みやすく、和食はもちろんパスタや魚介を使ったシーフード料理にもよく合います。フルーツとの相性も抜群なので、カクテルパーティーなどに最適なZANPAです。残波のフルーティーさはそのままに、『シークワサー香る残波』に仕上げました。

【美味しい飲み方】
ZANPAの新しいコンセプトモデル「シークワサースピリッツ」は、洋酒の他のスピリッツのように女性のお客さまでも気軽に楽しめるお酒として開発しました。さまざまなパーティーシーンや集いのシーンでフルーツやソーダ、トニックウォーターなどとカクテル風に飲んでいただける商品です。

ちなみに編集部

ちなみに編集部では、唐揚げやピザ、お好み焼きなど味の濃い料理と共に冷えたソーダで割ってこの商品を楽しんでいます。是非お試しください。

琉球泡盛

Shequwaser Spirits

品目:スピリッツ
原材料名:泡盛(沖縄県製造)、シークワサースピリッツ
内容量:720ml / アルコール度数:25度
希望小売価格: 2,096円(税込)

残波が 飲むお店



赤坂で味わう、沖縄の風と心地よいひととき

赤坂にあるこちらのお店は、赤坂サカス近く一ツ木通り沿いに位置し、沖縄出身の店員さんによる温かい接客と、三線の生演奏が流れる店内の雰囲気、まるで沖縄に旅行したかのような気分を味わえる素敵なお店です。卓上に置かれた泡盛3年古酒やシークワサー割り、オリオンビールなど、お酒好きにはたまらないラインナップに加え、沖縄おでんやラフテー、海ぶどう、ソーメンチャンプルーなどの料理も絶品で、ヘルシーなメニューも豊富なので、締めの一皿として沖縄そばを選ぶのも最高です。さらに嬉しいのが何と言っても、深夜4時までの営業。飲んだ後に立ち寄りのお店として、沖縄そばやゴーヤキムチ、おぼあのおぼろたんなどを堪能出来ます。居心地の良さや美味しさが詰まったこちらの沖縄料理店は、予約必須の人気店です。次回の訪問が待ち遠しいと感じさせる最高の時間を提供してくれます。ぜひお立ち寄りください。



都内で深夜まで沖縄料理を楽しむお店
沖縄料理 青空 赤坂店

東京都港区赤坂5-1-3 金松堂ビル 2F
☎050-5593-0450

☎月・火・水・木・金・祝日・祝前日・祝後日
18:00 - 04:00
L.O. 料理03:00 ドリンク03:30

☎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

2 FEB. 2025

今回のZANPA JOURNALは、本誌でお伝えした『SUIGEI×ZANPA Joint collaboration event "UNAITED SAKE ENJOYED in AMERICA"』のメインパーティーの模様を掲載。業界でも史上初と思われるゴージャスなプレミアムディナーパーティー。ザ・リッツ・カールトン大阪を舞台に開催したイベントの内容を詳しくお伝えしてまいります。お楽しみに。



ZANPA JOURNAL

1 JAN. 2025

特集 feature

SUIGEI×ZANPA Joint collaboration event
"UNAITED SAKE ENJOYED in AMERICA" vol.1

SUIGEI × ZANPA

collaboration project

PREMIUM DINER PARTY

UNAITED SAKE ENJOYED IN AMERICA

2024.11.8 Sat in The Ritz-Carlton, Osaka



泡盛と日本酒のコラボイベントを開催

SUIGEI×ZANPA Joint collaboration event "UNAITED SAKE ENJOYED in AMERICA"

有限会社比嘉酒造では、毎年、年に一度の新商品の発表会とその新作や選りすぐりのお酒に合わせたお料理とのマリアージュディナーをお楽しみいただけるイベント【Smile Be Waves】を開催してまいりましたが、今回は高知県の日本酒酒造会社、酔鯨酒造株式会社様と合同で開催しました。2025年開催予定の大阪万博控え、日本の文化の多様性や深みを世界に発信していく観点から、昨年12月に文化庁が日本酒・泡盛・焼酎の『伝統的造り』をユネスコ無形文化遺産に登録され、この機会に微力ながら、私共民間の企業も一丸となって、その動きを推進すべく、ZANPA『比嘉酒造』と日本酒ブランド『酔鯨酒造』が、合同で新作発表会とそれに伴うプレミアムマリアージュディナーパーティーを開催。今回は、シリーズ連載としてそのイベントの準備から開催までの模様を連載シリーズとしてお届けしてまいります。



ZANPA

Ryukyu Awamori

I | 工場見学



Event contents
Learn about each other's history and philosophy through a factory tour



The project begins with mutual sake brewery tours.

プロジェクトは、お互いの酒蔵見学から開始

2024年早春、泡盛「残波」と日本酒「酔鯨」のコラボレーションプロジェクトが始動しました。異なる製法を持ちながらも、日本の酒造り文化を支えてきた両社が、お互いの蔵を訪れ、歴史や哲学を共有。伝統への敬意と革新への情熱が交錯するこの取り組みは、新しい価値を生み出し、酒造りの未来を切り開く一歩です。残波と酔鯨が紡ぐ、唯一無二の物語は、ここからスタートしました。

II | 商品開発



Event contents
Developing new products by exchanging each other's unblended sake



A challenge where sake and awamori, technology and culture intersect

泡盛と日本酒、技術と文化が交わる挑戦

日本酒の醸造技術と泡盛の蒸留技術を学び合い、日本の酒文化に新たな可能性を追求する本プロジェクトプロジェクトが動き出しました。今回の目玉企画として、それぞれの原酒を交換し、双方の酒蔵で新商品の開発に挑戦しました。こうして生まれたお酒は、11月に開催されたディナーパーティーで初披露。伝統を継承しつつ革新を求めたこの取り組みが、未来の酒造りに新しい扉を開きます。



泡盛・日本酒・焼酎の日本の『伝統的酒造り』が ユネスコ無形文化遺産登録へ

"TRADITIONAL SAKE BREWING" TO BE REGISTERED AS UNESCO INTANGIBLE CULTURAL HERITAGE



文化の架け橋をSAKEで彩る、ZANPAとSUIGEIの夢のコラボイベントを開催。

11月8日、泡盛「残波」と高知の人気日本酒ブランド「酔鯨」による夢のコラボレーションイベント『SUIGEI×ZANPA Joint collaboration event "UNAILED SAKE ENJOYED in AMERICA"』が開催されました。業界初のこの試みは、2025年に向けた革新的な取り組みとして注目されました。2025年は、日本で万博が開催される年であると同時に、文化庁が「日本酒、焼酎、泡盛の伝統的酒造り」をユネスコ世界無形文化遺産に登録し、日本のお酒が世界に大きく羽ばたく重要な年でもあります。この事は、2013年に「和食」が世界無形文化遺産に登録されたことで、和食文化が世界に広まったのと同様に、日本のSAKE文化が国際的な注目を集める契機となると期待されています。こうした時代背景の中、「残波」と「酔鯨」は手を取り合い、伝統と革新を融合させた新たな取り組みをスタート。共同での商品開発やイベント開催を通じて、泡盛と日本酒の魅力をさらに高める活動を推進し始めました。本イベントでは、両ブランドがお互いの原酒を交換し合い、それぞれの技術を活かして開発した新たなコラボレーション商品も発表しました。この新商品は、両社のこだわりが詰まった特別な逸品であり、泡盛と日本酒の可能性を広げる象徴的な商品開発となっています。

さらに、この新商品を実際に味わえる合同パーティーも同日開催。イベントのテーマは「アメリカ」とし、日本のお酒の輸出量が最も多いアメリカ市場を意識した内容が展開されました。特に、アメリカ総領事館様や農務省様のご後援を受け、アメリカ食材とのペアリングを特別に実施。日本とアメリカの食文化が融合する体験を提供することで、参加者に新たな味覚の可能性を楽しんでいただきました。会場のデザインも特筆すべき点の一つです。ブロードウェイのゴージャスな空間をイメージし、赤を基調に統一された華やかな装飾が施され、来場者に非日常的な特別な空間を演出しました。この洗練された空間で、残波と酔鯨が届けるお酒が一層引き立てられ、訪れたゲストにとって特別な夜となりました。本イベントの開催で、参加者の皆様には泡盛と日本酒の魅力を改めて感じていただき、日本文化が生み出した伝統的なお酒の奥深さを体感していただけたと思います。このような取り組みを通じて、日本酒・焼酎・泡盛といった日本の伝統的なお酒の文化が、国境を越えてさらに多くの人々に広まり、次世代に受け継がれていくことを私たちは願っています。SAKEが繋ぐ文化交流の輪が、これからも広がり続ける未来を期待してさらに活動を続けてまいります。

(Vol.2に続く)

III | 試食会



Event contents
Tasting event for November event held at The Ritz-Carlton Osaka



Aiming for the best pairing that connects Japan and the United States

日米をつなぐ、最高のペアリングを目指して

11月のコラボイベントに向け、9月にザ・リッツ・カールトン大阪でペアリング試食会を開催。今回のイベントのテーマは日本のお酒の輸出量が一番多い『アメリカ』。日本のお酒をもっと世界に広める為の企画です。泡盛・日本酒とアメリカ食材の魅力を融合させるため、アメリカ総領事館様と農務省様のご後援を得て実現しました。残波と酔鯨の代表者が参加し、料理とお酒の調和を追求。試行錯誤を重ねたこの取り組みは、最高のディナー体験をお届けするための準備の一環です。

IV | 当日準備



Event contents
The premium dinner party is finally starting.



A special stage dyed in red with two SAKE brands

2つのSAKEブランドが奏でる、赤に染まる特別なステージ

11月8日 残波と酔鯨のコラボレーションパーティー『SUIGEI×ZANPA Joint collaboration event "UNAILED SAKE ENJOYED in AMERICA"』が始まります。今回の空間づくりのテーマは、アメリカのNYのブロードウェイ。全ての空間、しつらえ、装飾をブロードウェイのようなゴージャスな空間をイメージして赤一色で統一しました。お客様をお迎えする為の準備を行い、いよいよ素敵なパーティーが始まります。