

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】
今月のお酒は残波の人気商品「残波プレミアム30度」。残波の古酒蔵で、五年をかけて熟成した古酒の中から更に厳選された古酒を60%ブレンドして誕生したのがこの残波プレミアムです。常圧蒸留の寝貯蔵5年古酒と減圧蒸留酒とのブレンドが絶妙でバランスの良い味わいは世界でも著名な酒類コンクールで高い評価を得ています。長い歳月が醸し出す香りとコク、寝貯蔵独特の風味をご堪能いただける逸品です。ぜひご賞味下さい。

○2011～2018年度・8年連続モンドセレクション金賞受賞
○2019～2020年度 優秀品質最高金賞受賞(グランドゴールド)
○2011～2012年度、2014～2020年度国際優秀味覚賞International Taste Institute(ITI)三つ星受賞、5年連続三つ星受賞・クリスタル味覚賞(Crystal Taste Award)三つ星8度受賞・ダイヤモンド味覚賞(Diamond Taste Award)

ちなみに編集部

ちなみに編集部では、グラスにお湯を注いでから残波プレミアムを自分の好みの割合に合わせて注ぐお湯割りを楽しみました。お湯割りも格別！寒い季節に是非お試し下さい。

琉球泡盛

残波プレミアム30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：30度
希望小売価格：1,955円(税別)

残波が 飲めるお店



大阪駅近くで沖縄料理と泡盛残波を楽しめるお店

JR大阪駅から北新地に向かって歩き始めて徒歩3分。大阪駅前第一ビルの1Fという好立地な場所にお店があります。本場沖縄の居酒屋のような雰囲気を出した店内はとってもアットホーム。会社帰りにふらっと1人でも気軽に立ち寄れるカジュアルで賑やかな


な店内は、本場の沖縄感がたっぷり感じられるお店。明るくめっちゃ元気な定員さんに迎えられる店内に入ると、豊富な泡盛や沖縄ならではの素材を使ったサワーやお酒のメニューが盛りだくさん。泡盛残波に合わせるお料理メニューには、とろとろに煮込んだ濃厚な旨味の「とろとろラフテー」や沖縄の麩を使ったあっさりだけどボリュームもある「ふーちゃんぶる」、「あぐー豚の揚げ餃子」に「軟骨ソーキの竜田揚げ」など、定番の沖縄料理からこちらのオリジナルメニューまで、お酒が進むお料理をはじめ、また別の逸品がまたまらなく美味しいお店です。45席ある店内では、コース料理もあり、小グループの集まりから、大人数の宴会まで、幅広い使い方ができる。大阪駅にほど近い便利で美味しい沖縄ご飯が楽しめる、まさに沖縄キッチン。大阪駅周辺で「あ〜今日は、沖縄料理と泡盛残波を堪能したい!」と思ったら、とてもオススメのお店です。是非お立ち寄りください。



大阪でとっておきの沖縄料理を楽しめるお店 沖縄キッチン てりとりー

大阪市北区梅田1-3-1 大阪駅前第1ビル 1F
☎ 06-6147-5012

🕒 全曜日17～24時(LO.23:30) 日曜営業
📅 無休
年末年始(12月31日～1月1日)、その他社員研修によりお休みを頂く場合がございます。




FIRST PAIRING SESSION ZANPA×SOMMELIER

ZANPA JOURNAL

3

MAR. 2023

今回のZANPA JOURNALは、昨年9月に日本を代表する12人のソムリエが集結し、開催したイベント「First Pairing Session ZANPA×SOMMELIER」取材。東京銀座のフレンチの老舗で開催された泡盛ZANPAとフレンチの初めてのペアリングセッション。ソムリエの視点で感じる泡盛とファインディングとの可能性を探るペアリングイベントの様態を特集します。

ZANPA JOURNAL

2
FEB.
2023

特集

TORAKICHI 2023



オレンジ

漂い溶け合う 橙色の熟成

ZANPA TORAKICHI 2023

2022年より、開発に取り組んできたZANPA最高峰の古酒泡盛「TORAKICHI 2023」がいよいよ発売になる。「TORAKICHI」は、創業者である比嘉寅吉の名を冠し、毎年異なったコンセプトで創り上げるZANPA最高峰のプレミアム古酒。今年開発したその泡盛は、高級グラスブランド「FORIEDGE」とコラボレーション。「FORIEDGE」は、江戸ガラス職人の伝統技術を使って、1点1点丁寧に手作りされた、最高級のプロダクトを生み出す高級グラスブランド。その高級グラスをデザイン＆プロデュースするTAKAYUKI YAMADA氏に商品の味を決めるブレンドやパッケージデザイン、またコラボレーションロゴにおいてもデザインや監修を依頼。開発開始時から実に1年以上の歳月をかけて、何度も試行錯誤を繰り返し、ようやく誕生したZANPA最高峰の古酒泡盛「TORAKICHI 2023」は、20年以上熟成された個性の全く異なった2種類の古酒を使用することで従来の泡盛を逸脱する「新しい泡盛」に挑んだ「漂い溶け合う、橙色(オレンジ)の熟成」。今回の特集記事は、その全貌や魅力を解説。



ZANPA

Ryukyu Awamori



Collaboration with FORIEDGE

TORAKICHI 2023は、FORIEDGEとの融合



こちらのQRコードをスキャンしていただく、FORIEDGEの公式ホームページをご覧ください。

古酒泡盛の新しい時代に向けた挑戦。それは、常識を覆す泡盛作りのフィロソフィーから生まれる。

2021年8月。今回の監修&デザインを依頼したTAKAYUKI YAMADA氏と最初のキックオフミーティングがZANPAの本社で行われた。ZANPA最高峰の古酒泡盛として、2022年から取り組んできた「TORAKICHI」プロジェクトは、これまでの泡盛の概念を取り除き、泡盛の新たな時代の在り方に挑戦することをコンセプトとしている。2022年の『TORAKICHI』は、第一弾として自社で開発を行ってきたが、次年度の2023年モデルより、様々なアーティストや著名な方々に監修やデザインを依頼し、その味わいや見え方など、毎年違うテーマはもちろんのこと、泡盛に対しての全く新しいフィロソフィーやクリエイティブを掛け算することによって、より独創的な泡盛を創り上げることを目的としたプロジェクトとしてトライアルしている。その最初のアーティストとして依頼したのが、高級グラスブランド「FORIEDGE」のデザイナー&プロデューサーのTAKAYUKI YAMADA氏だった。日本の伝統工芸である江戸ガラスの技法を用い、職人技が生み出す「違和感」を感じさせる唯一無二のデザインは、ここでしか手に入らないモノづくりというものが、「FORIEDGE」のブランドテーマ。機械製造に頼らず、ひとつひとつ手づくりされたその希少性とモノづくりに対するクリエイティビティに共感し、これまでの自社の泡盛作りの既成概念を取り外した新しい泡盛が誕生することに期待を膨らませ、開発をスタートさせた。そのような思いから、今回の取り組みでは、TORAKICHIのパッケージデザインだけではなく、新しいTORAKICHIの味を決めるブレンド自体の監修も依頼。その味を決める最初のブレンド試飲会

では、何通りもあるブレンドの組み合わせの中から数種類の古酒泡盛をYAMADA氏に試飲してもらい、その方向性と外郭を決めた。そこから始まったブレンド試飲会を何度も重ねながら出来上がったのが、この「TORAKICHI 2023」である。ZANPAの社員で日本に4人しかいない泡盛シニアマイスターの中村真紀は、開発の取り組みについてこのように話した。「YAMADA氏と本製品の味を決めるために何度も試飲のプレゼンをする中で、彼のイメージする新しい泡盛の味については非常に驚きがあった。従来この仕事に携わる我々泡盛のブレンダーにとっては、常識を覆すものだったし、こんな表現は絶対にしないというものだった。彼の想像する新しい古酒泡盛の味を表現するテーマは、【NEUTRAL(ニュートラル)】。その斬新な発想から想像力をフル回転させ、ワクワクしながら原酒を選び、何通りもブレンドさせてたどり着いた新しい古酒泡盛が、「TORAKICHI 2023」です。」最終的には、キャラメルやカスタードのような味わいがある23年古酒(No.99)と穏やかなフルーツの甘味が特徴の20年古酒をブレンドさせた商品で、これまでの古酒泡盛とは全く異なる商品に挑戦した。商品の開発にあたってYAMADA氏は「昔と違って、泡盛を含めたいわゆるハードリカーと言われるお酒の飲み方も時代と共に変化してきている。これまでの泡盛ファンに向けて作る商品という枠にとらわれず、むしろ若い世代や初めて泡盛の古酒を飲む人達に向けた商品を作り、新しい時代の古酒泡盛を表現することが、今後の泡盛の広がりや可能性を見出すものになるはず。」と話した内容がとても印象的であった。

琉球泡盛

TORAKICHI 2023

Director TAKAYUKI YAMADA



① Collaborated with FORIEDGE 1本入りギフト

製造者	有限会社 比嘉酒造 沖縄県読谷村字長浜1061番地
使用原酒	No.99 (1999年謹製) No.114 (2002年謹製)
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
商品価格	33,000円(税込)

② FORIEDGE オリジナルグラスセット コラボレーションロゴが入った FORIEDGE ROCK GLASSとの限定セット

製造者	有限会社 比嘉酒造 沖縄県読谷村字長浜1061番地
使用原酒	No.99 (1999年謹製) No.114 (2002年謹製)
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
商品価格	55,000円(税込)



ZANPAのハイエンドシリーズ商品専用のWebサイトができました。

ZANPAのハイエンドコレクションシリーズ商品専用Webサイトをリリースしました。ZANPAの新ブランドロゴ【ZANPA DROPS】の商品を中心に掲載されたこちらのWebサイトは、TORAKICHIシリーズをはじめ、これまでの泡盛の概念を取り払い、新しい時代に向けたより独創的な商品や、味わい深い古酒の未来のカチに挑戦した高級感のある商品を掲載しています。第一弾は、左記の「TORAKICHI2023」に加え、ZANPAの最高級古酒泡盛の第一弾として開発された「TORAKICHI 2022」、また、減圧蒸留の古酒を17度にした「TAKASHIHO」を掲載しました。プレゼントやご自宅のコレクションなど、様々なご用途で是非ご利用ください。

*下記のQRコードをスマホでスキャンしていただくと詳細をご覧ください。

