TOPICS

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。

琉球泡盛

残波プレミアム30度

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）

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/

予告

INFORMATION

5月のイベント情報

【第22回『はいさいFESTA 2025』】

日時　5月3日（土）～ 5月6日（火祝）
場所 ラ チッタデッラ　川崎
神奈川県川崎市川崎区小川町4－1

【OKINAWA FES Milafete 2025】

日時　5月17日（土）～ 18日（日）
場所 代々木公園
東京都渋谷区神南2丁目3
時間　11:00～21:00

【第22回『はいさいFESTA 2025』】

日時　5月23日（金）～ 6月1日（日）
場所 サンシャインシティ
東京都豊島区東池袋3丁目1
時間 11:00～20:30

会場内にZANPAブース出店します。
ぜひお立ち寄りください。

残波が　飲めるお店

本当は、教えたくない絶品の焼き鳥と鶏レバーが最高

久茂地川沿いの焼き鳥店「炭火酒場 輪乃家」さんをご紹介します。モノレール美栄橋駅から徒歩10分ほどの場所にあり、お店の前では、店の外まで美味しそうな香りが漂います。テーブル席は4～8人のグループ向けで、カウンター席もあり一人でも入りやすい雰囲気。メニューは串焼きを中心に一品料理や揚げ物も豊富。こちらのお店の焼き鳥は、やんばる若鶏を使用しているため大ぶりで食べ応え抜群。価格は1本120～170円が多く、お得な5本盛りや10本盛りもあり、もちろん焼き鳥片手にZANPAも楽しめます。特に来店された方が必ずハマるという「鶏レバーのゴマ油タレ」は絶品！ニンニクとネギがレバーに絡み口に入れた途端、とろける至福の味。中はかなりレアですが、香ばしい、絶妙な焼き加減は、もうリピート確定の一品です。ご夫婦で営む落ち着いた雰囲気のこちらのお店で極上の焼き鳥をぜひ堪能してください。

那覇の炭火酒場の隠れた名店

輪乃家

沖縄県那覇市泊1-1-14
☎ 098-869-1790

営 月・火・水・木・金・土　18:00 - 23:00

休 日曜日・祝日

＊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。

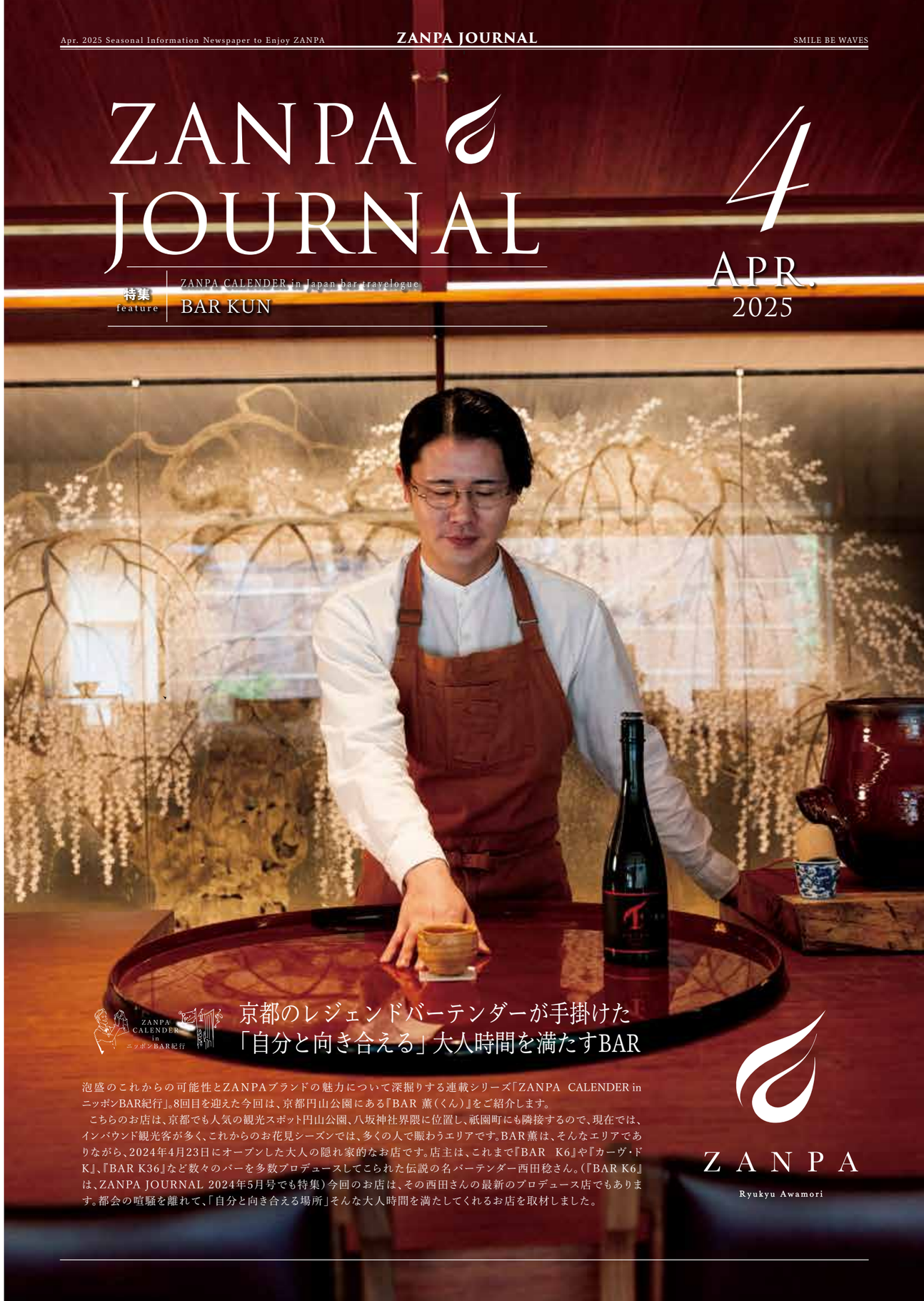
ZANPA JOURNAL 5 MAY 2025

次回のZANPA JOURNALは、連載シリーズ『ZANPA CALENDER in ニッポンBAR紀行』の第九回。大正時代に建てられた京都の老舗のお茶屋さんをリモデルされ、京料理とBARが楽しめる京都ならではの大人の隠れ家「津田楼（つだろう）」さんを特集します。一見さんお断り文化で名高い京都祇園南側に位置したお茶屋BARでしっぽりとZANPAを楽しむ贅沢なひとときをご紹介。是非お楽しみに。

ZANPA JOURNAL

4 APR. 2025

特集 feature
ZANPA CALENDER in Japan bar travelogue
BAR KUN



ZANPA CALENDER in ニッポンBAR紀行

京都のレジェンドバーテンダーが手掛けた「自分と向き合える」大人時間を満たす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」。8回目を迎えた今回は、京都円山公園にある『BAR 薫（くん）』をご紹介します。
こちらのお店は、京都でも人気の観光スポット円山公園、八坂神社界隈に位置し、祇園町にも隣接するので、現在では、インバウンド観光客が多く、これからのお花見シーズンでは、多くの人で賑わうエリアです。BAR薫は、そんなエリアでありながら、2024年4月23日にオープンした大人の隠れ家的なお店です。店主は、これまで『BAR　K6』や『カーヴ・ドK』、『BAR K36』など数々のバーを多数プロデュースしてこられた伝説の名バーテンダー西田稔さん。（『BAR K6』は、ZANPA JOURNAL 2024年5月号でも特集）今回のお店は、その西田さんの最新のプロデュース店でもあります。都会の喧騒を離れて、「自分と向き合える場所」そんな大人時間を満たしてくれるお店を取材しました。

ZANPA
Ryukyu Awamori

ブロードウェイの華やかさと伝統酒が織り成す一夜限りの饗宴

BAR 薫は、円山公園の北側のゆるい坂を登っていくとその道筋にひっそりと佇んでいます。隣のギャラリーと同じ建家にあるのですが、まず最初に驚いたのがBARの入り口が見当たらないことでした。お店の入り口には小さなコーヒースタンドがあり、そこで案内がなければ、絶対にわからないお店の構造になっています。「入り口は、ここなんですよね。」と今回取材に応じてくださった同店のバーテンダー神村宣利（かみむらよしと）さん。入り口はなんと、コーヒースタンド店内のウイスキーラックがBAR空間に抜ける秘密の扉になっていました。

「うちは、電話番号も非公開なので、完全ご紹介制となります。」どうしたら、入店できるのかを尋ねたところ、「それは比較的簡単で、この辺りのお店からご紹介していただければ、ご案内いただけると思います。」と神村さん。こちらのお店に辿り着くには、祇園町を知っている大人でないと入れないという、これまでになかったとも言える秘密のワクワク感を感じました。

こちらのお店の一番の目玉は、八坂神社と水脈を同じくする、御神水とも言える井戸の水を使ってのお酒の提供との事で、水割り、お湯割りは勿論のこと、カクテルや中国茶、こだわりのコーヒーをやわらかで甘さを感じる御神水で味わうことができます。

さて、今回の取材の為にお送りしたお酒「ZANPA TORAKICHI 2023」の印象と作って頂いたオリジナルカクテルの名前を神村さんにお伺いしました。「色々な甘味が折り重なって、幸福感のあるすごい贅沢な美味しさを感じました。最初口に含むと南国の甘さが広がり、喉元を通り過ぎた余韻は、バニラの香りが広がる素晴らしいブレンドの泡盛ですね。オリジナルのカクテルの名前については、これからの季節「春の陽気」で段々と暖かくなってきて、様々な植物が芽吹きはじめた香り、太陽光の温かみが、その香りを春へと誘うような。そんなニュアンスを表現し、カクテルの名前を「麗ら（うららら）」にしました。レシピは、ZANPA TORAKICHI 2023を20cc、紅茶を中出したものを60cc、エルダーフラワーシロップを5cc、氷も入れずにスワリング、グラスに注いでオレンジピールを添えたものになります。加えて、ペアリングするなら、甘いものと一緒に召し上がってもらうと良いと思います。例えばあんこを使ったものや、それこそ沖縄のサータアンダギーなどもすごく相性が良いと思います。優しい味わいで、心が落ち着いてゆくような甘味を相乗効果で楽しんでいただけたらと思います。」このカクテルの発想は、沖縄のコーヒー割りやジャスミン焼酎のジャスミン茶割りなど、体にストレスがなく、旨みだけを残して、嫌なアルコールを飛ばして飲みやすくしたものが良いなと思い着想に至ったとのことでした。

「泡盛ZANPAの印象は、これだけの甘味が出る蒸留酒は、泡盛のすごいところだと思います。蒸留酒は、元々アルコール度数が高いもので、BARのようなお酒が好きな方が集まっているところでは、親しまれると思いますが、お酒を飲み慣れていない人にとっては、結構このアルコール度数の高さは受け入れ難いものだと思います。なので、旨味や甘さの部分だけを協調して、この蒸留酒特有の香りがアクセントとしてなるようにアルコール度数を調整すれば、泡盛の入り方としては、入りやすいと思います。僕は沖縄料理が好きで、月に一度は行くので泡盛はよく飲みます。泡盛の印象は、沖縄旅行や沖縄料理の際に飲むお酒みたいになっていますが、そういう意味でも、コーヒーやミルクで割ったり、泡盛をもっと一般の人に広めるような、割り材を工夫して、香りや甘味などのを引き出した飲み方を市場に提案すれば、泡盛を県外に広まりやすくなり、もっとポピュラーなお酒になるのではないでしょうか。」神村さんは、そんなふうに語ってくださいました。

「心を込めて寄り添うこと」それが、バーテンダーの理想の姿

「私はお客様から「前の店よりもいい顔してるね」と言われたことがあります。それが私にとって大切な気づきでした。ありのままでいることが、お客様にとって居心地のいい場所を作るということだと感じました。」神村さんは、その為にもバーテンダーとして、常にお店のクオリティを高めることを心掛けているとの事。お店で提供する中国茶は、雲南省から仕入れた珍しい白茶や紅茶、プアール茶を使い、特に白茶は熟成を重ねて、紅茶のようなリッチな香りを楽しめたり、またコーヒーも、一流のコーヒーハンターが選んだ豆を使用し、酸素に触れずに製造した浅煎りのものを提供しているそうです。そんな努力もあり、こちらのお店では、ふらっとコーヒーだけを飲みに来られる常連さんも珍しくないとか。まるで、家に帰ってきたように肩肘張らずに居心地のいいBARを目指しているとお話しいただきました。「私がバーテンダーとして大切にしているのは、技術や大会での成績ではなく、心のこもったおもてなしです。憧れたバーテンダー像は、カクテルの技術を競うことではなく、疲れた心を優しく癒す存在であるということ。『酔っ払った人の気持ちは、酔っ払った人しかわからない』からこそ、私はその瞬間を共感し、お客様に寄り添いたいと思っています。そんなバーテンダーであることが、私の目指す姿です。アメリカの辞書には、バーテンダーとは「死を決意した人間の最後の話し相手」と記されて、それは神父さんのような役割とも言えます。バーテンダーは、神父さんに比べると地位も見識も高くないけれど、誰にでも寄り添い、心の支えとなる存在であることが大切だという意味ですね。私も、そのような存在でありたいと考えています。」と笑顔で語っておられました。

入り口がわからないというワクワクするエントランスですが、一歩BARに足を踏み入れると、その空間は、今では手に入らないような古い石（代理石）や無垢の一枚板でできているカウンターをはじめ、アンティークのベルギータイル、フランスのベルベットなど、とても贅沢な空間になっています。フードメニューは、事前予約で、用意もできるとのこと。こちらのお店の入り口部分は、コーヒースタンドになっていて、パテシエさんが常勤しているので、前もって予約して置けば、バースデーケーキをはじめ様々なケーキも用意してくださるとのこと。贅沢な空間でありながら、我が家に帰ってきたようにくつろぐことが出来る素敵なお店です。皆さんもお近くにお越しの際は、まずはコーヒースタンドから是非覗いてみてください。

京都の全く新しい隠れ家的BAR

BAR 薫

住所／京都市東山区祇園町北側627 先私有地47
TEL／非公開
営業時間／12：00〜22：00
定休日／月曜日（祝日の際は火曜日に変更の可能性有り）