

TOPICS



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】
冷たく冷やした本製品とグラスに氷をたくさん入れて、ソーダやトニックウォーター、あるいは、フルーツ系のドリンクと割って楽しみください。フレッシュで爽やかなカクテル風のお味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、トニックウォーターとソーダを半々で割ってソニックで飲んで「今宵のZANPAも最高！」となっています。是非お試しください！

シークワサースピリッツ

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
販売価格:1,980円(税込)

予告 今月もイベント出店します!

下記のイベントに出店します。是非お立ち寄りください!

いい季節の普及プロジェクト!
11月16日は、いい季節の日! IMUGE.FES開催!
宇グルメマルシェも同時開催!
IMUGE.FES実施概要
開催期間:2023年11月15日(水)~16日(木)
開催場所:UFURUFU(パレットくもじ前広場)
時間:
①IMUGE.BAR 15:00-20:00
②両日11:16~IMUGE.ミニチュアボトル配布(合計1,116本)
③宇グルメマルシェ 11:00-20:00
主催:IMUGE.協議会
企画協力:ちゅらグルメ

国際通り屋台村
新商品 島バナナ酵母先行販売イベント
開催期間:2023年11月17日(金)~18日(土)
開催場所:国際通り屋台村 16時~21時予定



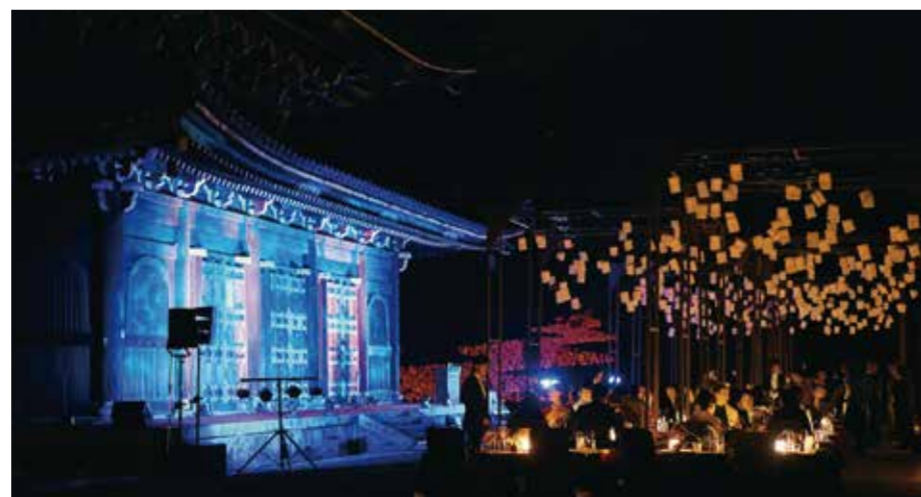
PREMIUM DINNER PARTY with ZANPA ~ Smile Be Waves ~ 2023 in 泉涌寺 満員御礼! 無事終了しました。

ZANPA 最高峰酒 TORAKICHI 発売と年に一度の新商品の発表とその新作に合わせたお料理とのマリアージュをお楽しみいただけるイベント PREMIUM DINNER PARTY with ZANPA ~ SMILE BE WAVES in 2023 ~を10月21日(土)に開催。満員御礼にて、お陰様を持ちまして無事終了いたしました。ご参加いただいたお客様、関係者の皆様、誠にありがとうございました。次号で詳しく特集いたします。



ZANPA JOURNAL 12 DEC. 2023

今回のZANPA JOURNALは、10月21日(土)に開催したPREMIUM DINNER PARTY with ZANPA ~ Smile Be Waves ~ 2023 in 泉涌寺イベント特集(前編・後編)の模様を前編として皆様にご案内してまいります。構想、準備から約10ヶ月の時間を経て、京都天皇家の菩提寺 御寺 泉涌寺(みでら せんじょうじ)様で開催した壮大な屋外ディナーイベントの特集です。ぜひお楽しみに。



ZANPA JOURNAL

11
NOV.
2023

特集
ZANPA CALENDER in OKINAWA
ZANPA × POSILLIPO cucina meridionale



キラキラ光る絶景の海を眺めながら、とびっきりオシャレな空間でいただく大人の本格イタリアン。

連載してまいりました「ZANPA CALENDER in OKINAWA」シリーズもいよいよ今回で最終回になりました。これまでお届けしてきた沖縄のリゾートホテルやカフェレストランは、沖縄にこられた際には是非訪れていただきたい美食のスポットでしたが、最終回の特集も素敵なレストランをご紹介します。今回掲載の第七弾は、那覇空港から車で約15分、瀬長島のウミカジテラスという沖縄でもオシャレな商業エリアにある「POSILLIPO cucina meridionale」をご紹介します。こちらのお店は、何と言っても広いテラス席があるその開放感と南イタリアをテーマにした「沖縄の海を最も感じる」素敵な空間。店名はナポリ南西部のボジリポ(POSILLIPO)地方に由来。太陽の光が降り注ぎ、キラキラ光る海を眺めながら、まるで南イタリアの海沿いのレストランにいるようなそんな素敵なお店です。広いバルコニーからは、那覇空港の滑走路が眼下に広がり、飛行機の離発着を見ることができます。また、屋上のルーフトップ・バーからは、300度以上に広がる沖縄の、壮大な海の景色を臨むことができます。「ZANPA CALENDER in OKINAWA」シリーズの最終回を飾るのに相応しいお店「POSILLIPO cucina meridionale」。そんな、大人を満たす本格的なイタリアンが楽しめるレストランをご案内いたします。



ZANPA

Ryukyu Awamori



Taken in POSILLIPO cucina meridionale



こちらのQRコードをスキャンしていただくと、イメージ動画をご覧いただけます。

どこまでも続く透明感広がる 沖縄の海と美食を楽しめるお店

Navigator model : YUKI TADASHIMA

今回ご案内する『POSILLIPO cucina meridionale』は、那覇空港から車で約15分、瀬長島にあるウミカジテラスという商業施設に隣接しています。エントランスを抜けると明るく開放的な広い空間が広がります。天井や壁のブルーのモザイクタイルは、南イタリアの海沿いのリゾートレストランのような世界観をイメージした空間。広いバルコニーには2方向に大きなアコーディオン式の透明扉があり、店内のどこからでも海が見えるようになっています。またとても嬉しいのは、開放感が広がるバルコニー席。お店の位置が、ウミカジテラスの一番高い場所にあるためか、バルコニーに立つと、まるで海の上にいるような錯覚を感じ、どこまでも広がる綺麗な沖縄の海が「リゾート地に来たぞ!」という高揚感と共に迎えてくれるそんな素敵なお店です。また3階には、開放感あふれるセレモニースペースがあり、沖縄の海を最も感じるレストランで、贅沢なリゾートウェディングもできるそうです。青い空の下、海に浮かぶようなテラスチャペルでの人前式では、慶良間島を望む、青く美しい海へまっすぐと延びたスカイブルーのバージンロードをはじめ、テラスに囲まれた開放感あるダイニングでは、素材の美味しさが感じられる南イタリア料理を堪能。もちろんこちらのルーフトップバー「MARE(マーレ)」では、ウェルカムパーティやその他素敵なパーティーを開くこともできるそうなので、私も個人的にお友達と一緒に女子会を開きたいと思いました。『POSILLIPO cucina meridionale』は、洗練されたオシャレな南イタリアのような空間に広がる青い海と空をロケーションに、大人を満たすイタリアンが揃う最高のレストランです。

優雅なひと時と共にいただく大人を満たすイタリアン。絶景の海を眺めながら、ZANPAとのマリアージュもお料理も格別でした。

最終回を飾るペアリング酒は、『Shequwaser Spirits』と『TAKASHIHO』。どちらもZANPAの新コンセプト酒。今回は、2種類のお酒のペアリングお料理をご用意いただきました。まず最初に『ZANPA Shequwaser Spirits』と合わせていただいたお料理は、「自家醸製 県産カジキマグロのカルパッチョ」。新鮮なオリーブオイルをふんだんに使い、沖縄県産のカジキマグロとソーダ割りをご用意いただいた『Shequwaser Spirits』との相性も抜群。そして「ジュージュー」と美味しそうな焼きだての音と共にテーブルに運ばれてきた続いてのお料理は、こちらのお店の看板メニューでもある「骨付き琉球元豚あぐーロースの炭火焼」。肉の旨味をそのまま味わえるボリュームたっぷりの骨付きあぐー豚のグリル。自家製コーレーグースーオイルが、とても食欲をそそります。合わせるお酒は、『TAKASHIHO』。料理とともに楽しむ食中酒としての泡盛を目指し、2002年に醸製された果実の香りと甘みを併せ持つ古酒原酒を使用し、アルコール度数も17度とワインのようにそのまま冷やして飲むことができるお酒です。料理と共に口に含んでも、料理の存在感を消してしまう事なく、泡盛の風味をほんのりと感じることができます。料理の旨みへ深く浸透する、食中酒として理想的な1本。当然、お肉とのペアリングも絶妙でした。こちらのレストランは、空間やロケーションもさることながら、お料理も絶品でした。皆さんも是非お立ち寄りくださいな。

本誌掲載期間中2023年11月～12月末(売り切れ次第終了)まで、**現地で本誌ご紹介のZANPAをお楽しみいただけます。**

本誌でご紹介した『Shequwaser Spirits』、『TAKASHIHO』をこちらのお店にて、上記の期間限定でお楽しみいただけます。詳しくは、下記のお電話にてお問合せください。



***有料になりますので、予めご了承くださいませ。
*左記でご紹介したお料理は、今回の取材用の特別メニューにて現地で、ご利用いただくことは出来ません。**



『POSILLIPO cucina meridionale』では、イタリア発祥の、土地の伝統的な食文化や食材を見直すスローフードの考えを取り入れ、強い太陽を浴びて育った野菜や肉、魚介類を、炭と薪で焼いたグリルにし、塩・島レモン・オリーブオイルでシンプルなお料理をはじめ、ピッツァファイオーロと呼ばれるピザ職人が焼くナポリピッツァは、イタリアでブレンドしたオリジナルの粉を使用されています。さらに、パスタ発祥の地グラチアーノ地方から取り寄せた乾麺をはじめとした、豊富な種類のパスタをご用意。また、屋上のルーフトップバーのMARE terrazzo di vistaに、足を一歩踏み入ると、そこには300度以上海に囲まれた絶景が広がります。海に沈んでいくサンセットを見ながらの1杯は非日常を演出し、サンセット後は中央にかまえるアイランド型のバーが幻想的に光り存在感を増し、スペシャルな空間に。MAREでしか飲めないオリジナルのボルトカクテルをはじめ、旬のフレッシュフルーツを使ったフローズンカクテルなども人気。フードはMARE限定のタブスをご用意。スタンディングバーの他、ソファスペースなど寛げる空間もご用意し、皆様のご来店をお待ちしております。
*営業時間や休業時間など、最新情報は、右記のホームページにてご案内しています。

**海と空が連なるオーシャンビュー
のイタリアンレストラン
POSILLIPO
cucina meridionale**

901-0233
沖縄県豊見城市瀬長174-5

☎ 098-851-1101

*営業時間など、お電話にてお問合せください。



公式ホームページ

