

# TOPICS



## お楽しみ 今月のZANPA

### 【今月のZANPAの特徴】

泡盛残液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液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。残液のフルーティーさは、そのままに「シークワサー 香る残液」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お楽しみください。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:2,096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/>



PREMIUM DINER PARTY

## UNITED SAKE ENJOYED IN AMERICA

2024.11.8 Fri in The Ritz-Carlton, Osaka

去る11月8日(金)ザ・リッツ・カールトン大阪にて、今年のZANPAの新商品発表会とそれに伴うプレミアムマリッジジュビナーパーティーを開催いたしました。今年のパーティーは、なんと高知の人気日本酒ブランド酔鯨造様との合同開催。ユネスコ無形文化遺産に「泡盛・日本酒・焼酎」がいよいよ登録をされたのをうけ、民間企業でもその動きを推進すべく、業界初ともべき、泡盛と日本酒の大規模なプレミアムマリッジジュビナーパーティーでした。約90名のお客様にご参加いただき、空間やお料理など、非日常的な世界観を皆様にお楽しみいただきました。また詳しく本紙で特集してまいりますので、お楽しみに。



## ZANPA JOURNAL

# 12

DEC.  
2024

次号の ZANPA JOURNALは、ZANPA最高峰の泡盛【TORAKICHI 2025】の特集。今年は、世界的な人気のハイブランドが展開する卓越したクラフツマンシップとクリエイティビティにこだわったハンドメイド製品を生み出す世界のアーティストにも選ばれた陶芸家の今村能章氏に依頼し、パッケージデザインをはじめ、お酒の味を決めるブレンドの監修もして頂きました。



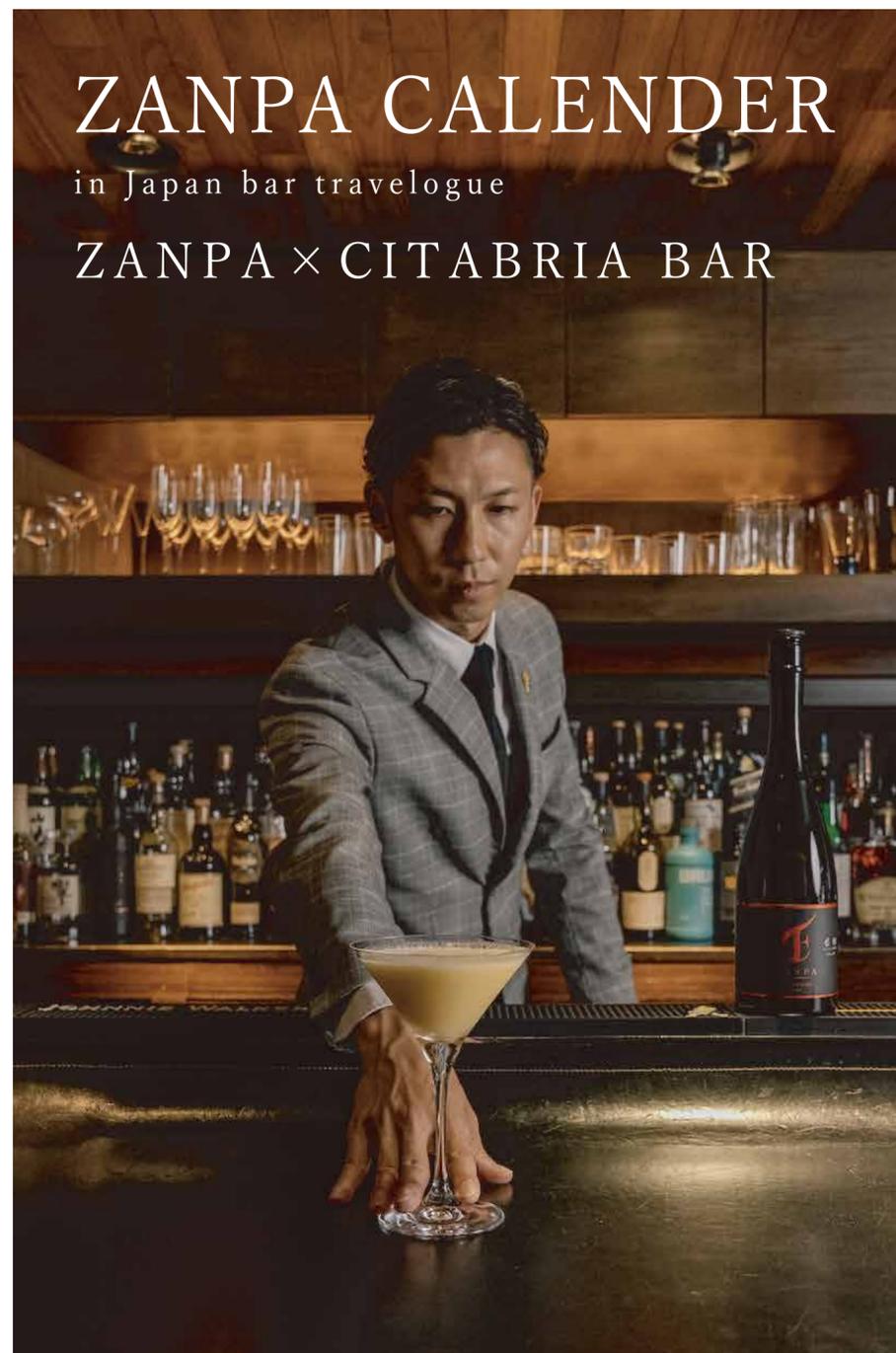
# ZANPA JOURNAL

# 11

NOV.  
2024

特集  
feature

ZANPA CALENDER in Japan bar travelogue  
CITABRIA BAR



### 泡盛の個性が 遊び慣れた大人たちの 好奇心を刺激する

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」。7回目を迎えた今回は、東京・西麻布にあるCITABRIA BARをご紹介します。

閑静な高級住宅街として知られ、派手な店舗看板が極端に少ない景観が印象的な西麻布は青山、六本木、恵比寿、渋谷といった人気エリアに囲まれていながら、これらのエリアとほど良く距離があります。実際に街を歩いてみると、一見してそれとわからないような飲食店があちこちに。どこか隠れ家然とした街並みの雰囲気は、「大人の社交場」という形容が実にふさわしいと感じさせてくれるでしょう。

CITABRIA BARはこのような落ち着きを感じさせる西麻布の地で心からのおもてなしを人々に提供し続け、この11月で丸18年を迎えます。取材に応じてくださった同店バーテンダーの岡田さんは大阪出身で、一時期はエンタメの世界を志していたというサービス精神の持ち主。なめらかな所作でオーダーをさばきながら、お客様から声を掛けられればウィットに富んだコミュニケーションで場を明るく和ませます。泡盛、そしてZANPAがこれから向かうべき道について岡田さんは、新鮮さを求める大人たちの好奇心を刺激するような「空気をつくる」ことがポイントになると、現場目線で考えているようです。



## ZANPA

Ryukyu Awamori

# お客様に選択肢を提供し 泡盛の可能性を示したい

Interview at CITABRIA BAR



## TORAKICHIの フルーティーさと 麴の魅力を際立たせる「燦々」

カクテル

岡田さんにはTORAKICHI2023を生かしたカクテルをご考案いただきました。このカクテルは和のテイストを盛り込んでいることが個性的。レシピは次の通りです。まずTORAKICHI2023を20ml、次になんと甘酒を60ml。そしてライムジュースを1ティースプーンとサトウキビのシロップ、フレッシュのパイナップルを加え、リズムよくシェイクしてマティーニグラスに注いで完成です。サトウキビシロップには、純度の高い「カリブシロップ」が用いられていました。

カクテルに旬のフルーツをふんだんに盛り込み、シタケやカツオブシといった出汁が取れる素材も大胆に加えるといった手法は、言うなればCITABRIA BARならではのオリジナリティ。南国らしいトロピカルな仕上がりを意識し、燦々と輝く太陽の色で表現。さらには沖縄泡盛の麴の魅力も際立たせたいといった想いから、このレシピにたどり着いたようです。TORAKICHI2023が持つフルーティーな甘さを際立たせる上では、例えばゴルゴンゾーラチーズのような塩気のあるフードを合わせて楽しんでいただきたいと、岡田さんは組み合わせについてもしっかりとイメージを持っていました。

本誌掲載期間中**2024年11月～11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「TORAKICHI2023」をCITABRIA BAR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。**



## 和の素材をカクテルに盛り込み、お客様の驚きと感動につながる独自性を追求「CITABRIA BAR」

西麻布の閑静な住宅街の一角で、緑に囲まれた建物がおだやかな灯に照らされています。最寄り駅は東京メトロの表参道駅や六本木駅。とは言え徒歩で10分超の距離。たどり着いたその先に、今回ご紹介するCITABRIA BARがありました。扉を開け階段を少しのぼると、ほの暗くも艶やかな空間が目の前に広がります。テーブルやソファなどの上質な調度品を設え、バーカウンターの向こうには、有名無名を問わず古今東西のボトルが整然と並べられていました。バーテンダーの方々はただただ物静かにカクテルをつくり、お客様に提供します。そんな洗練された空気に引き込まれ、立地的に多少の時間を要することも厭わずリピーターとして足しげく通うお客様が、CITABRIA BARには数多くいらっしゃいます。

オープンは今から18年前。すぐ隣にあるミシュラン三ツ星レストランにあったバーカウンターを一つの店舗として独立させたことが始まりで、以来、地域で暮らす年配の富裕層から噂を聞き付けて訪れる若い世代まで、幅広い方々に愛され続けています。カクテルにおいては定番的なレシピだけではなく、旬のフルーツや和の食材などもふんだんに取り入れており、自家製で漬けた素材は味わいにおいても香りづけにおいても他にはない独自性を発揮しています。

取材に応じてくださった同店バーテンダーの岡田さんに泡盛に対する印象をお聞きすると、「癖のあるお酒」「好みが分かれるお酒」という答えが返ってきました。しかし、BAR業界に生きる一人としてそれだけではない進化も感じており、今回オリジナルカクテルの考案をお願いするにあたって試飲いただいたZANPAのTORAKICHI2023をはじめ、泡盛のこれからの新たな可能性

にも大きな期待を抱いているようです。「TORAKICHI2023を口にしてまず感じたことは、これまでの泡盛にないフルーティーさが際立っていたことです。従来のイメージを覆し、世代や好みをおかず誰にとっても普遍的に楽しん

でもらえるようなアイテムになり得ると感じました。ジンベース、ウッカベースといった定番ジャンルがあるように、そう遠くないうちに泡盛ベースのカクテルも広がりを見せるのではないかと考えます」

岡田さんには修業時代によく通っていた沖縄料理店があり、泡盛に対してはその頃から親しみを感じていたとか。泡盛に対する「珍しい」「風変わりなお酒」「滅多に飲まない」といった印象を変えるために、BARだからこそできることがあると考えているようです。それは飲み手の方々が気軽にオーダーできるような一つの選択肢として思い浮かぶ「空気をつくる」こと。例えば少量を試飲的にショットで飲み干す、ロックで味わっていただく、あるいはソーダやフレッシュジュースでシンプルに割ったカクテルを飲んでいただく。口にする前の香りを楽しんでいただくためにグラスにもこだわりながら、シチュエーションを用意してお客様の好奇心を刺激することができれば、「泡盛の魅力はきつと伝わるのではないのでしょうか」と力強く話されていました。

系列のレストランがミシュラン三ツ星レストランに選ばれていることに刺激を受け、CITABRIA BARは、これからの目標として「Asia's 50 Best Bars」への仲間入りを目指しています。実現に向け、ワインの知識が求められるソムリエをはじめウイスキーコンサーやシガーマネージャーといった、現場で役立つ資格取得にもスタッフの方々は挑んでいます。

岡田さんのバーテンダーとしてのモチベーションは、まだ駆け出しの頃に掛けられた、お客様からの一言でした。それは「明日もいる? 君がいるならまた来たい」という言葉。頑張りを見てくださる人がいるという事実が「緊張感のある日々の中でどれほど励みになったか。本当に嬉しかったです」と岡田さんは振り返ります。バーテンダーとしての喜びを肌で知る岡田さんとスタッフの方々は、今日も明日もその先もCITABRIA BARで訪れるお客様にかけがえのない時間を提供し続けます。



CITABRIA BARは完全予約制で運営されています。外に看板はなく日ごとに変わる暗証番号で扉を開錠し入店すると、ラグジュアリーな空間に心を奪われるでしょう。海外仕入れの調度品が並ぶフロアは実に居心地がよく、個室やテラス席などの特別なスペースも用意されています。カクテル類はもちろん、母体となる事業会社がミシュラン三ツ星レストランを運営しているため、フードメニューのクオリティも相当な満足度。L'Effervescence(レフェルヴェュソンス)というそのレストランはすぐ隣にあり、1軒目、2件目と、西麻布の夜を心ゆくまで賢沢に堪能することができます。

訪れるお客様に上質な時間を提供したいとスタッフは、常に先読みを心掛けています。グラスが空く少し前にテーブルを訪れ、水を挟んだほうがよさそうであればさりげなく伺うなど、フロア全体を俯瞰的に見ながら心配りを忘れません。リピーターの方々に対してはご来店時のオーダーやお話の内容をメモに残し、次の来店時にはそのメモに関する話題を提供できるよう、情報共有も細かく行われています。バランス良く「手を差し伸べる」。シンプルなその感覚が、東京随一のホスピタリティを支えています。

## ラグジュアリーな隠れ家的BAR CITABRIA BAR

住所/東京都港区西麻布2-26-6  
TEL/03-5469-5777  
営業時間/20:00~翌4:00  
定休日/日・祝日



公式ホームページ

