

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沖縄やんばる産の青切りシークワサー果汁をブレンドした泡盛リキュール。青切りシークワサーの酸味のきいたスッキリとした爽やかなのど越しをお楽しみいただけます。オンザロックやソーダ割りで美味しく召上がれます。

【美味しい飲み方】

程良い酸味と泡盛の味わいを楽しめる本製品は、ソーダや炭酸系のドリンクと割ってお楽しみいただく商品です。オレンジジュースなどのフルーツジュースや果物をたくさん漬け込んで、サングリア風にいただいても美味しく楽しんでいただけます。是非お試しください。

ちなみに編集部

ちなみに編集部は、食後に炭酸オレンジジュースで割ってカクテル風楽しんで「今宵のZANPAも最高!」となっています。是非お試しください!

青切りシークワサー

品目:リキュール
原材料名:泡盛(沖縄県製造)、果糖ぶどう糖液糖、シークワサー果汁(沖縄県製造)、シークワサー抽出エキス/酸味料、香料、酸化防止剤(V.C)
内容量:720ml
アルコール度数:12度
販売価格:1,859円(税込)

ZANPA Instagram
https://www.instagram.com/awamori.zanpa/

予告 INFORMATION

【「社の陽だまりガレリア」沖縄フェア】
実施内容
会期:2024年10月13日(日)~20日(日)
時間:10:00~20:00 最終日は19:00閉場
開場:JR仙台駅

【沖縄の産業まつり】
実施内容
会期:2024年10月25日(金)~10月27日(日)
開場:奥武山運動公園

【読谷まつり】
実施内容
会期:2024年10月25日(金)~10月27日(日)
開場:読谷村運動広場

【What a Wonderful World】
実施内容
会期:2024年11月2日(土)~3日(日)
開場:宜野湾マリナーホテルロビー
開演11:00
開演13:00
終演20:30

残波が 飲めるお店



大阪難波でいただける 沖縄県民も驚く本格沖縄料理

今回ご紹介するお店は、大阪難波の賑やかな街並みにお店を構えている「沖縄人家 てりとりー」さん。場所は、地下鉄御堂筋線、南海本線、南海高野線の難波駅から徒歩で3-4分とアクセスしやすい駅近にある沖縄料理を堪能できるお店です。

お料理は、食べ応えのあるチャンプルーやとろとろに煮込まれた出汁の染みたらふりなど、完璧に再現された本格的な沖縄料理が楽しめます。味が濃く、独特なクセのある沖縄料理に馴染みのないお客様でも食べやすいよう丁寧に調理されています。知る人ぞ知る珍味の豆腐ようや島らっきょうなどラインナップも豊富です。お酒も沖縄を代表するオリオンビールはもちろん、香りや味の様々な沖縄産の泡盛を数多く取り揃えています。お料理とお酒と一緒にいただく瞬間は、南国感漂う店内とお料理の完成度も相まって、まるで沖縄現地に居るかのような気分を味わうことができます。

店内はカウンターとテーブル席を合わせて24席。沖縄料理とお酒を最大限満喫できる飲み放題付きのコースメニューもあります。お一人様から大人数までお楽しみいただける空間ですので大阪難波にお越しの際は、是非お立ち寄りください。



本格的な沖縄料理が堪能できるお店 沖縄人家 てりとりー

大阪府大阪市浪速区難波中1-14-22
☎ 06-6630-7009

⑧ 17:00-24:00 (LO 料理 23:00) (LO ドリンク 23:30)

⑨ 不定休
*ご予約は、お気軽にお電話下さい。

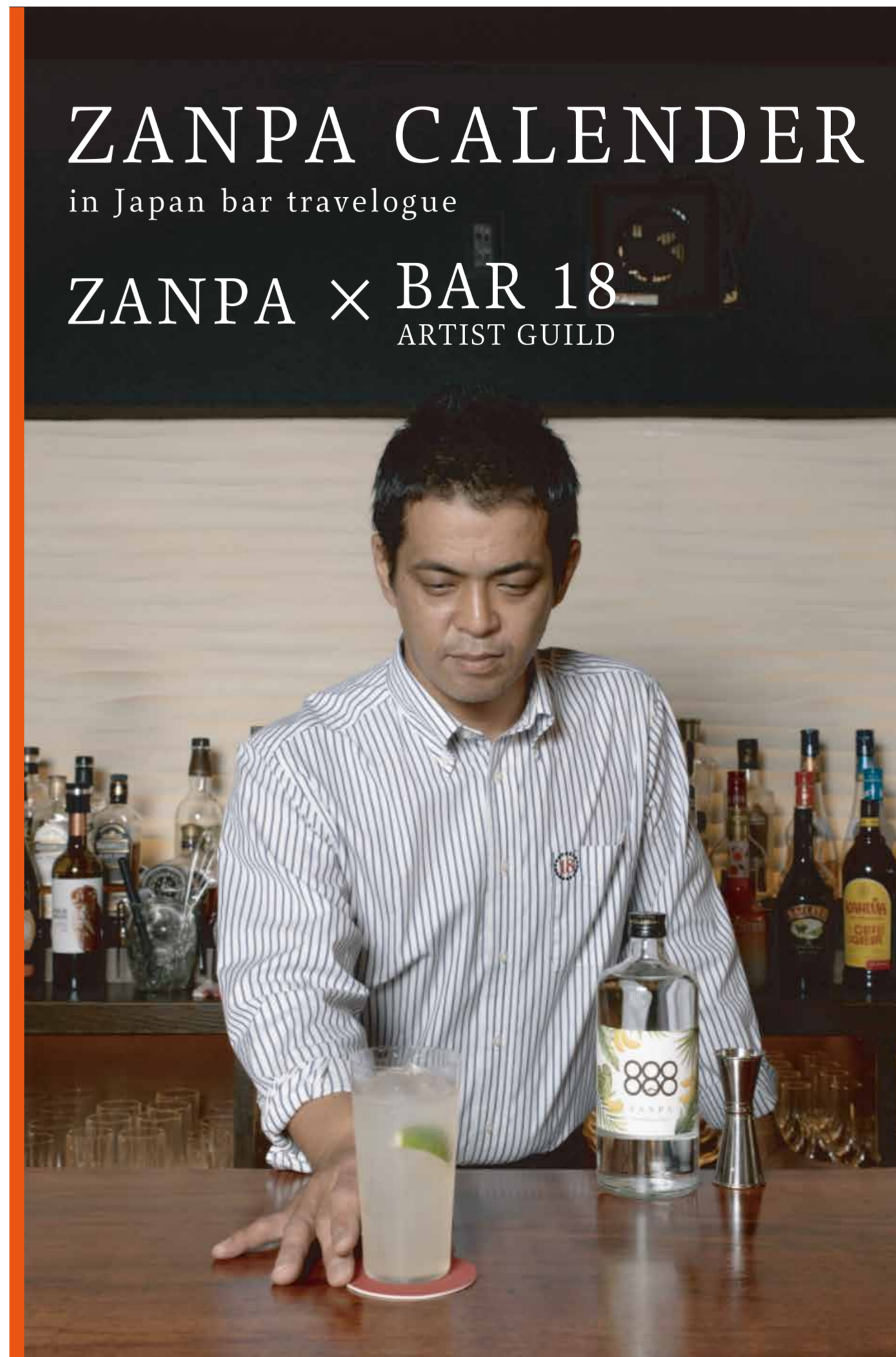


ZANPA JOURNAL

10 OCT. 2024

特集 feature

ZANPA CALENDER in Japan bar travelogue
BAR 18 ARTIST GUILD



泡盛の未来とは?
伝統と革新の共存を
目指す発祥地からの提言

今回の「ZANPA CALENDER in ニッポンBAR 紀行」では沖縄・おもろまちで15年に渡って人々に愛される、BAR 18 ARTIST GUILD をご紹介します。おもろまちの「おもろ」とは沖縄の言葉で「歌」「思い」といった意味。住宅街であり商業エリアであり、はたまたビジネスエリアでもあるというこの地では、古くから沖縄に住まう人々と転勤などで一時的に暮らす人々が、良い意味で雑多に交流しています。同BARはそのような交流の、市井に根差した一つの拠点と言えるかもしれません。

店名の由来は建築、インテリア、グラフィックなどの分野で活躍する当地のデザイナー18人が集まってこの店をつくり上げたことから。オーナーバーテンダーの棚原信明さんは、オープン当初から今も変わらずカウンターに立ち続けています。

独自の店づくりを進める中で棚原さんは、心からくつろげる空間、癒しを提供する空間を目指すと共に、沖縄発のアート活動への貢献にも視野を広げます。地元で活動を続ける作家たちの作品を展示するギャラリースペースとしても活用されていることは、同BARの大きな特徴の一つと言えるでしょう。沖縄の飲食業界に身を置く当事者だからこそそのZANPAへの提言は、実に興味深いものでした。

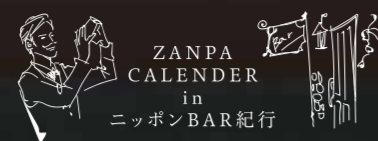


ZANPA
Ryukyu Awamori

ZANPA JOURNAL 11 Nov. 2024

次号の「ZANPA CALENDER in ニッポンBAR 紀行」では、東京・西麻布のCITABRIA (サイタブリア)をご紹介します。看板を表に出していない隠れ家然とした同店のホスピタリティは、都市でもトップクラスの心地良さ、和の食材を生かしたオリジナルカクテルをはじめとした独創的なスタイルが、多くのリピーターを生んでいます。





泡盛の伝統と可能性を見守る 担い手であり続けたい

Interview at BAR 18 ARTIST GUILD



旅人も地元の方々も、沖縄流のおもてなしで心潤う愉快的な夜を泡盛と共に

那覇市北部の再開発地区にあるおもろまちは、今から 25 年ほど前に区画整備が始まりました。当時は草原のような風景が広がるだけの場所でしたが、整備が進むにつれこの地に住居を構える人々が増え、同時に新たなビジネスの拠点としても賑わいを見せるようになります。現在では高層ビルや商業施設も多く建ち並ぶこの街の住宅エリアの一角で、BAR 18 ARTIST GUILD は訪れる人々に日々、愉快的な時間を提供しています。テラス席を広く設けるなど、屋外に開かれた店舗設計は街中にありながらも沖縄らしいリゾート感のある雰囲気。パカンス客から地元の常連さんまで、店内では誰もが笑顔で思い思いの1杯を楽しんでいます。オーナーバーテンダーの棚原さんは地元出身で、ZANPA に対する愛着もひとしお。お酒を覚えて間もない若い頃から仲間との飲み会ではいつもザンクロで乾杯し、女性陣がいれば共にザンシロを楽しむなど、暮らしているうちに身近な存在だったようです。今回ご考案いただいた「ZANPA モーニ」は、今も変わることのない麹の香りや米の香り、後味の良い甘さといった ZANPA の個性を突き詰める中で生み出されたオリジナルカクテルです。

泡盛の未来について話が及ぶと「酒造によって様々な個性があり、どの 1 本にも造り手の想いと過去から現在に至る物語を感じられることが泡盛の魅力ではないでしょうか。古からの伝統を守り続ける酒造もあれば、比嘉酒造さんのように新しい領域をどんどん開拓していこうという酒造もあります。双方の良さを発信することで、泡盛は日本全国、またはグローバルに愛される存在になる気がしています」と、棚原さんは語ります。

続いて「古酒はやはり特別な位置づけ。瓶熟成も、他のアルコール類ではあまり見られない個性の一つ。年数を経て泡盛は驚くほど味が変わり、そのまろやかさには飲むたびに驚かされます。1 人のバーテン

ダーとして、これらの魅力をお客様に少しずつでもお伝えできるよう心掛けています」と、棚原さん。沖縄の誇るべき文化である泡盛のこれからの、あくまで現場目線で模索し続ける真摯な姿勢が印象的でした。BAR 18 ARTIST GUILD では、例えばお客様とスタッフが一緒になって「利き泡盛」にチャレンジするなど、楽しい時間と空間をその場にいる全員でつくり上げています。バーテンダーとしてのスキル向上はもちろん、悩みやストレスを抱えるお客様、仕事のプレッシャーに落ち込むお客様を前に、笑って過ごしていただくためにはどうすればいいかと、ホスピタリティの向上においても、スタッフの皆さんは以上上の成長を常に追いついていきます。

ただ、「運営においては、率直に言えばいつも不安を抱えています」と、棚原さんは偽らざる本音を打ち明けます。未完成であることを自覚し絶えず反省を繰り返す意識が、愛される BAR づくりの一番の原動力となっているのかもしれませんが、「会えることが嬉しい」「いつまでも店に立ち続けてほしい」「無理に飲むのではなく、健康を一番考えてほしい」と、労りの言葉をいただくことも少なくないとか。お客様からのこういった言葉からも、同 BAR がいかに愛されているかを知ることができます。

沖縄の人々は、客人をおもてなしする際に何より食事を重視する考えが特に強く、その表れとして「かめかめ攻撃」という言葉があります。「かめ」とは「食べろ」という意味。昔から受け継がれてきたこのような優しい気持ちを接客に取り入れ、「いつか沖縄にゆかりのあるすべての人々に存在を知ってもらえるような店にしたいと夢見ています」と、棚原さんは想いを言葉にしていました。ただそこに在るだけで、誰もがいつでも安心を感じることができる。そんな肩肘張らない自然体のスタイルは、これからもきっと変わらないでしょう。



泡盛の印象を一変させる爽やかなカクテル「ZANPAモーニ」

棚原さんに試飲していただいた1本は「ZANPA島バナナ酵母」。最初に口にした印象を「香りと味わいの時間差が実に面白いと思いました」と話してくださいました。「バナナ感はどこ?」と感じながらも、数秒遅れてバナナ特有のふくよかな甘さが口中に広がったのか。「クセが強い」「好きな人しか飲まない」といった従来の泡盛のイメージを覆す、新しい風を感じたそうです。棚原さんは比嘉酒造のZANPAを若い頃から愛飲しており、お酒が苦手な人でも飲み続けられる口当たりの良さに常々、感嘆していました。泡盛の知名度を全国的に押し上げた酒造であるにも関わらず、さらに関口が広がるような1本を生み出したと、「ZANPA島バナナ酵母」に対して惜しめない賛辞を送っていただきました。

そんな新機軸の1本のベースに考案されたカクテルは、グレープフルーツジュースとシロップを加え、トニックで割った爽やかなカクテル。スパモーニ、ディタモーニといった定番のレシピを踏襲し、バナナ感を損ねることなく最後までさっぱりと飲み干せるよう、仕上げにはフレッシュライムのアクセントが施されていました。



本誌掲載期間中2024年9月～10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「ZANPA島バナナ酵母」をBAR 18 ARTIST GUILDにて、上記の期間内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下さい。

*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。



BARの運営方針は、気軽に扉を開いて訪れたお客様がとにかく笑って過ごせるような空間を提供すること。「それくらいしか考えていません」と、棚原さんは笑います。若いカップルから沖縄財界の最前線に立つキャリア豊富な経済人や一線を退いたシニア層まで、幅広い年齢層の方々をお迎えするにあたり、スタッフは陽気なおもてなしの気持ちを失うことなく、自分自身も楽しみながら沖縄の地で過ごす夜の時間を非日常へと誘います。

BARとは言え食事のラインナップも相当なハイレベル。ピザやパスタといった定番的なメニューに対する評価が非常に高く、2軒目、3軒目だけではなく、1軒目としてのニーズにも応えています。食事やドリンクを提供する際にスタッフの全員が心掛けていることは、「誰のためにつけているのか」という一点のみ。実際にどういった方がオーダーしているのかをリアルに感じ取るため、同BARでは、バーテンダーも料理人も常にホールに出て、その時々のお客様の気分を敏感に察知できるよう肌感覚を養っています。

沖縄の夜を陽気に過ごすなら

BAR 18 ARTIST GUILD

住所 / 沖縄県那覇市おもろまち4-12-13
リトルハウスおもろまちA-1
TEL / 098-864-1800
営業時間 / 18:00～翌3:00
定休日 / 毎月第3日曜日



公式ホームページ

