

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/

予告 INFORMATION

【沖縄からうたの夜の日コンサート2024 in よみたん supported by 第一興商】

沖縄・石垣島出身のバンドBEGINが毎年開催している「うたの日コンサート」が、今年は「沖縄からうたの夜」の日コンサート2024 in よみたん supported by 第一興商」として、読谷村運動広場にて開催されます。

「うたの日コンサート」は「皆でうたをお祝いしよう」というコンセプトの下、より多くの方々に身近に「うた」を感じてもらいたいという想いで、地域に寄り添った形で毎年6月の沖縄戦が終結したとされる慰霊の日翌日以降の週末に開催しています。

今年も古謝美佐子、パーシャクラブ、玉城千春 (Kiroro)、MONGOL800、HoRookies、仲宗根創、Nanaironote、Rude-a が出演する事が発表になりました。

日時 6月29日(土)
料金:一般5,500円
開場12:00 / 開演14:00 [雨天決行・荒天中止]
場所 沖縄県読谷村運動広場 特設会場内

会場内にZANPAブース出店します。ぜひお立ち寄りください。



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効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し上がれます。

【美味しい飲み方】
程良い酸味と泡盛の味わいが楽しめる本製品は、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。オレンジジュース等のフルーツジュースや果物をたくさん漬けて飲んで、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を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)

残波が 飲めるお店



どのメニューも美味しく 毎回メニューに迷う大満足店

今回ご紹介するお店は、大阪で古民家をリノベーションしたほっこりと寛ぐ空間で残波と美味しい料理を堪能できる「古民家ダイニング からほり製作所」さん。場所は、地下鉄谷町六丁目駅2番出口徒歩5分、松屋町駅3番出口徒歩3分とアクセスも良いお店。店内は、

木の温もりを感じる古民家を改装した癒しの空間。1階は入口側にテーブル席があり奥がカウンターで、店内では駄菓子売りが売ってたり、お会計時に無料で引けるお子様限定くじ引きがあったりと家族連れでもウェルカムな雰囲気です。こちらのお店は、なんといってもメニューが豊富で、どれも美味しく、毎回行くたびに何を注文しようかと迷ってしまいます。まずは、お任せ前菜2人前(新じゃがの肉じゃが・パイ貝・切り干し大根・根菜のきんぴらサラダ・ササミの無限ピーマン)をいただきますが、残波ホワットのソーダ割りを注文。立て続けにローストチキン、タラほっぺポン酢バター、タラ白子の麻婆豆腐、スベアリブ。メには鮭イクラの親子丼をいただきました。約50種類の創作料理は、新鮮野菜・魚・肉料理と毎日季節ごとに少しずつ変わって行くメニューは、どれも美味しく大満足なお店です。大阪谷町のおアシスとも言える本当に美味しいお店なので、お近くにお越しの際は、是非お立ち寄りください。



ほっこりとした空間で残波を堪能できる 古民家ダイニング からほり製作所

大阪府大阪市中央区谷町6-18-11
☎ 06-6777-1433
🕒 火~日曜日 17:00-23:00
🕒 月曜日・第3火曜日 17:00-23:00
*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

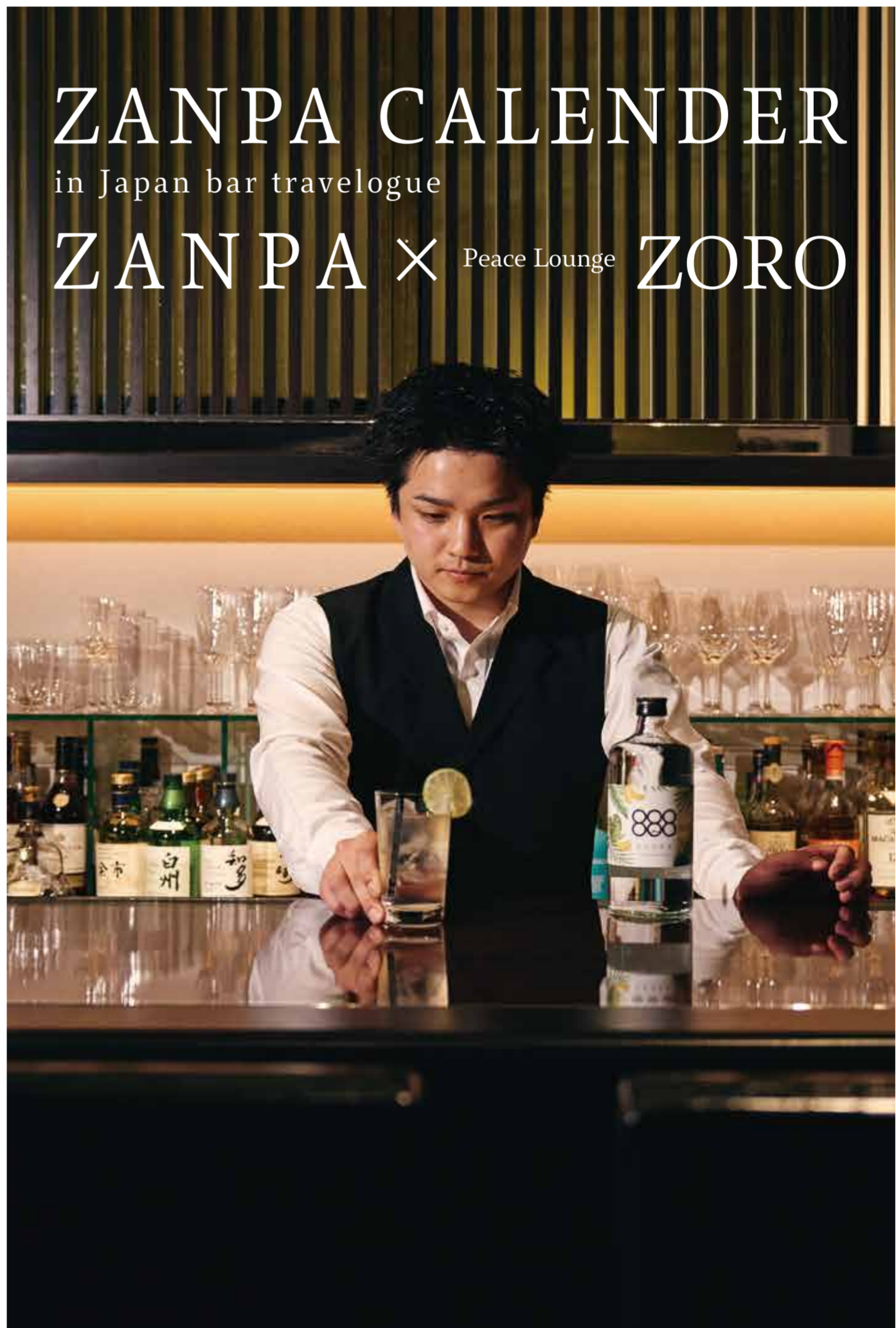
7 JUL. 2024

次号の「ZANPA CALENDER in ニッポンBAR紀行」では、東京・大井町にある老舗BAR・Cocktail&Wine KIYOMIをご紹介します。オープンから優に半世紀を超えるという歴史あるこの名店では、トラディショナルなカクテルから新規性あるオリジナルの1杯まで幅広いラインナップが揃っています。果たしてZANPAはどのようにアレンジされるのでしょうか。ぜひ楽しみにお待ちください。

ZANPA JOURNAL

6 JUN. 2024

特集 ZANPA CALENDER in Japan bar travelogue
ZANPA × Peace Lounge ZORO



軽やかさをまとう次世代のZANPAが祇園白川の夜を彩る

石畳、紅殻(べんがら)格子、犬矢来。全国有数の観光名所として日々、多くの人々で賑わう京都・祇園エリアを流れる白川のほとりには、在りし日の歴史を今に色濃くのこす情緒豊かな町家が軒を連ねます。

ZANPAの新たな方向性をBARに生きる方々と共に模索する「ZANPA CALENDER in ニッポンBAR紀行」の連載第2弾となる今回は、そんな祇園白川の地にあるスタイリッシュなBAR空間、PeaceLounge ZOROを訪れました。

出迎えてくれたのはオーナーの間宮基貴さんと、若きバーテンダーの井戸川龍也さんのお2人。兩人とも京都の地で培った業界の経験を糧に、気兼ねない打ち解けた関係性を馴染みの常連客の方々と築いています。カウンター越しに交わされる話題は祇園界隈の旬の飲食情報から、社会情勢に影響を与えるグローバルな経済談まで実に様々。お客様はグラスを傾けるごとに日常の緊張がほぐされ、心からリラックスできる時間を過ごします。

ウイスキーをメインとする同店にとって泡盛は言うなれば異色の存在。しかしながらZANPAのポテンシャルに対しては確かな可能性を感じていたようで、その期待度は本企画用紙に考察いただいたカクテルにも現れていました。ZANPAとは誰のための泡盛なのか。レシピに合わせやすく、飲み手を選ばないオールラウンドな酒類であるという事実を、再認識することができるかもしれません。



ZANPA

Ryukyu Awamori

Interview at Peace Lounge ZORO in Kyoto

心豊かな時間を提供しながら BAR文化をアップデートし続ける



ゲストとホストの垣根を越えた一体感ある“我が家”のような空間「Peace Lounge ZORO」

「例えばレストランはシェフの方にとっての“我が家”であり席に座る自分は招かれた客であると、そんな風にリラックスした気持ちで食事を楽しみながら、お互いに心が通じ合うような時間を過ごしたいと思っています」 イタリアンの世界で腕を振るった料理人としてのキャリアを経て9年前にPeace Lounge ZOROをオープンさせたオーナーの間宮基貴さんは、外食産業におけるゲストとホストの理想の関係性をこのように考えています。訪れるお客様は、紙園という土地柄のせいか経営者や医師といったいわゆる事業主の方が比較的多いとか。せめてこの場所で過ごすひとときだけでも重責をおろし、肩書に縛られない解放された時間を過ごしていただきたいと、おもてなしに心を砕きます。

酒類のラインナップはウイスキーがメインで、メイド・イン・ジャパンのシングルモルトを始めとした定番銘柄に加えて、泥炭を燻したピート香が特徴的なアイラモルトも充実。バーテンダーの井戸川龍也さんは、お客様との会話のキャッチボールを楽しみながら好みに合うウイスキーをさりげなく探り当て、スマートな手つきでグラスを満たします。とはいえ、好みを外さないというだけが井戸川さんの本領ではありません。好き嫌いが分かれるようなタイプの銘柄であっても、その個性をお客様に丁寧に伝えし、ものは試しにとご提案することもしばしば。新しい発見があったお客様が笑顔であらわにする瞬間に、バーテンダーとしての仕事のやり甲斐を見いだしています。

間宮さん、井戸川さんに泡盛に対してたずねると「沖縄料理に合わせるお酒」という第一印象はあるものの、世間一般に思われるようなクセの強さばかりが特徴であるとは認識していないようです。「タイ米特有の上質な甘い香りは他のアルコールにない独自の魅力ではないでしょうか」（間宮さん）、「口当たりが良くフルーツ系に合わせやすいお酒だと思います」（井戸川さん）と、それぞれに答えが返ってきました。数ある泡盛の中でもZANPAブランドは特にすっきりとした飲み口が際立ち、蒸留酒が苦手な方であっても違和感なく楽しめる、とのこと。ZANPA

DROPSの記念碑的作品であるZANPA TAKASHIHOを親しい友人と堪能したという井戸川さんは「お刺身との相性が抜群でした」と、食中酒としてのポテンシャルの高さにも驚かされたそうです。ただ、惜しむらくはやはり、沖縄以外で口にできる機会がそもそも少ないことは実にもったいないと2人は口を揃えます。井戸川さんはまだ20代半ば。「アルコール離れ」が叫ばれて久しい世代の1人ではありますが、バーテンダーとしてカウンターに立つ中で、日々の心身の疲れを癒やす、明日への活力となる、人の和を醸す、さらには悲しみをやわらげ喜びを分かち合う、といった素晴らしい効力がお酒には宿されていると、肌身に沁みえています。それだけに現状に対する寂しさは人一倍強く、泡盛がBAR文化に新しい可能性をもたらす一つのツールになり得るのではないかとこの想いを少なからず抱いているようです。

世代や地域、業態の垣根を越えて泡盛を楽しんでいただくためには、何より敷居を低くすることが大切。シンプルなソーダ割り、デコレートされたカクテル、あるいはノンアルコールカクテルのように、泡盛をいかに飲みやすく親しみやすくアレンジするかは「自分自身のこれからの成長にも必ず役立つでしょうし、幅広い発想でチャレンジしていきたいですね」と、井戸川さんは意欲的に話していました。

バーテンダーとしての今後をどのように考えているのかという問いかけに対して「私は特別ユーモアのあるようなタイプではありません」と、井戸川さんはまず自身を評価します。バーテンダーとしての技術向上は当然として、人間力の向上にも励みたいと、この世界における生き方を彼は追い求めています。今回、考案いただいたカクテルのベースとなった「ZANPA島バナナ酵母」がZANPAブランドの新路線であることと同様に、カクテルづくりにおいても会話においてもお客様を惹きつけられるよう、井戸川さんも自身をアップデートし続けていくでしょう。固定概念を打破すること、新たな可能性を拓くために変わり続けること。ZOROとZANPAには、今以上の高みを目指すという確かな共通点がありました。



やわらかな甘さにほど良い苦みをプラス。夏にこそふさわしい爽快なカクテル

今年2月に発売された「ZANPA島バナナ酵母」は、比嘉酒造にとってチャレンジングな作品です。ZANPAブランドに共通するフルーティーさを十分にまどわせつつ、島バナナの茎から採取した酵母がやわらかな甘さをふわっと感じさせてくれる香りの良さが特徴で、ストレートやロックはもちろん、ソーダ割りなどでも十分に楽しめるライトな仕上がり。間宮さん、井戸川さんにはこの1本をベースにしたカクテルを考案していただきました。

レシピは次の通り。氷を詰めた10オンスのタンブラーグラスにまず「ZANPA島バナナ酵母」を30〜35mlほど注ぎ、上白糖を小さじ2杯。次にライムジュースを少々加え無糖のストレートティーをプラス。最後にトニックを注いで軽くステアすれば完成です。

このオリジナルカクテルについてお2人に話を伺うと、「沖縄の方が泡盛をコーヒーで割って飲む習慣にヒントを得ました」とのこと。コーヒー、紅茶、日本茶などのカフェインを含む飲料がアルコールにマッチすることは広く知られており、上白糖のアイデアはモヘートのレシピがベースにあったそうです。氷に張り付く上白糖のシャリっとした舌ざわりと、トニックによる喉越しはこの上なく爽快。うだるような夏の暑さを軽やかに吹き飛ばしてくれる、清涼感あるカクテルです。



本誌掲載期間中2024年7月～7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Peace Lounge ZORO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。



奥まった空間に重厚感のあるブラウン基調のカウンターを設え、暖色系のライトがバーテンダーの後ろに並ぶボトルを照らす。足を踏み入れるとそこは実にBARらしいレイアウトのPeace Lounge ZOROですが、頭上に目をやると天井の高さが印象的です。

店内には高品質のカラオケ設備が導入されており、音響の良さに対する満足度から足繁く通い詰める常連のお客様も少なくないとか。自慢の美声を響かせるお客様と一緒に間宮さん、井戸川さんからスタッフサイドが盛り上がるといった光景も珍しくありません。同店にはエンタメ業界を目指していた若いバーテンダーの方も在籍しています。お客様のリクエストに応え、歌に合わせてキレのあるダンスを披露することもあるそうで、世代を超えた一体感が心地良い空間づくりにつながっています。

春の花見は円山公園、夏になれば祇園祭と、この地には四季折々の楽しみがあります。名所を歩きまわりご当地の名物を堪能しながら過ごした贅沢なその日を締めくくるのに向かう先、ZOROはお客様にとってそのような位置付けの存在でもあり、連れだって大勢で訪れることも。そんな来訪であっても貸し切りでゆったりと過ごせる特別なVIPルームが、同店には用意されています。

居心地のいい空間で祇園の余韻にふける Peace Lounge ZORO

住所／京都市東山区祇園末吉町80-11
ミュービル4F
TEL／075-525-1900
営業時間／20:00～翌3:00
定休日／日曜日・祝日



公式ホームページ

