

TOPICS



お楽しみ
今月のZANPA

【今月のZANPAの特徴】
今月のお酒は残波の人気商品「残波プレミアム30度」。残波の古酒蔵で、五年をかけて熟成した古酒の中から更に厳選された古酒を60%ブレンドして誕生したのがこの残波プレミアムです。常圧蒸留の選貯蔵5年古酒と減圧蒸留酒とのブレンドが絶妙でバランスの良い味わいは世界でも著名な酒類コンクールで高い評価を得ています。長い歳月が醸し出す香りとコク、選貯蔵独特の風味をご堪能いただける逸品です。ぜひご賞味下さい。
○2011～2018年度・8年連続モンドセレクション金賞受賞
○2019～2020年度 優秀品質最高金賞受賞(グランドゴールド)
○2011～2012年度、2014～2020年度国際優秀味覚賞International Taste Institute(ITI)三つ星受賞、5年連続三つ星受賞・クリスタル味覚賞(Crystal Taste Award)三つ星8度受賞・ダイヤモンド味覚賞(Diamond Taste Award)

ちなみに編集部
ちなみに編集部では、グラスにお湯を注いでから残波プレミアムを自分の好みの割合に合わせて注ぐお湯割りを楽しみました。お湯割りも格別！寒い季節に是非お試し下さい。

琉球泡盛
残波プレミアム30度
品目:泡盛
原材料名:米こうじ(タイ産米)
内容量:720ml
アルコール度数:30度
希望小売価格:1,955円(税別)

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
今年も残波マルシェイベントを行います。
弊社の酒造工場敷地内にて、今年も毎年恒例の残波マルシェを行います。お近くにお越しの際は、是非お立ち寄りください！
実施内容
会期:2024年3月9日(土)～10日(日)
11:00～17:00まで
開場:沖縄県中頭郡読谷村長浜1061 有限会社比嘉酒造 酒造工場敷地内



愛知県一宮駅近くで泡盛残波を楽しめるお店

JR一宮駅西口から徒歩10分。外観から見ても「あ！沖縄だ!」と思える沖縄映え感満載のお店が今回ご紹介する『残波 一宮本店』です。こちらお店は、カウンター席の目の前で食材によっていろいろな調理法で料理される鉄板焼きが自慢のお店で、食材を焼く香り

残波が飲めるお店

や音、目の前でパフォーマンス、火柱をあげるフランベなど魅力たっぷりの演出が素敵なお店。またピッツアの本場イタリアから輸入した薪窯で仕上げるサクサクのミラノピッツアは、自家製で作った本格的な生地を使用。目の前で焼き上げてくれるピッツアは最高に美味しく、王道のマルゲリータからお店のオリジナルピッツアなど、バリエーション豊富なお楽しみ頂けます。もちろんお料理は、沖縄直送の新鮮な素材を活かした沖縄の代表的な料理ともいえるゴーヤチャンプル、海ぶどう、タコライスなど、本場の味を再現し、沖縄で楽しめる料理をそのままにお楽しみ頂けます。そして、残波のお酒の種類も豊富に取り揃えておられるので、愛知県で心ゆくまで沖縄の雰囲気とお食事を楽しめる希少なお店です。コース料理もあるので、小グループの集まりから、大人数の宴会まで、幅広い使い方ができるお店なので、お近くにお越しの際は、是非お気軽にお立ち寄りください。



本格的な沖縄料理を楽しめるお店
残波 一宮本店

愛知県一宮市神山2-3-23
☎ 0586-44-2456

☎月～木曜日17:30～24:00
金曜日・祝前日17:30～翌1:00
土曜日17:00～翌1:00
日曜日・祝日17:00～24:00
(休)無休



ZANPA JOURNAL

2 FEB. 2024

特集 TORAKICHI 2024



ZANPA JOURNAL 3 MAR. 2024

今回のZANPA JOURNALは、昨年秋に大阪の最高級ラグジュアリーホテルで開催したイベント「ZANPAを楽しむ会」を取材。関西のZANPAアンバサダー様のお声かけて沢山の方々にお集まりいただき、お料理と共に5種類のZANPAをお楽しみいただきました。こちらのイベントの様様をお届けして参ります。



ZANPA MARIAGE EVENT
ZANPAを楽しむ会

煌めく海と珊瑚のClarity

ZANPA TORAKICHI 2024

昨年より、開発に取り組んできたZANPA最高峰の古酒泡盛「TORAKICHI 2024」がいよいよ発売になります。「TORAKICHI」は、創業者である比嘉寅吉の名を冠し、毎年異なったコンセプトで創り上げるZANPA最高峰のプレミアム古酒。2024年モデルは、映画やドラマ音楽で数々の有名音楽を世に送り出しておられる日本を代表する作曲家「佐藤直紀」氏にボトルデザインを依頼。佐藤氏がこれまで表現してきた音楽という聴覚的クリエイションをグラフィックやパッケージデザインという視覚的クリエイションに置き換え、表現したZANPA最高峰の古酒泡盛「TORAKICHI 2024」。また同時に今回のお酒の香りと味わいを決める古酒泡盛のブレンドも監修。ZANPAのブレンドが佐藤氏の類まれなる感性に挑み、その中で「TORAKICHI 2024」のイメージを創り上げ、コンセプトを「沖縄の海の多様性、空が織りなす情景の変化」とした至高の逸品。「煌めく海と珊瑚のClarity」をテーマに今回の特集記事は、その全貌と魅力を解説して参ります。



ZANPA Ryukyu Awamori



TORAKICHI 2024 package designer
NAOKI SATO Composer

profile

作曲家。1970年5月2日千葉県生まれ。東京音楽大学作曲科卒業後、様々なジャンルで活躍する。映画『ALWAYS 三丁目の夕日』で第29回日本アカデミー賞最優秀音楽賞。第31,38,40,44回で同賞優秀音楽賞を受賞。主な作品は、映画『海猿』『永遠の0』『るろうに剣心』『STAND BY ME ドラえもん』『アルキメデスの大戦』『マスカレード・ナイト』『ドラゴンボール超 スーパーヒーロー』『レジェンド & パタフライ』、ドラマ『GOOD LUCK!!』『WATER BOYS』『カーネーション』『龍馬伝』『コード・ブルー-ドクターヘリ緊急救命-』『救場』『青天を衝け』、アニメ『プリキュア』『交響詩篇エウレカセブン』、TOKYO2020 オリンピック・パラリンピック表彰式楽曲『TOKYO2020 Victory Ceremony』など。最新作に昨年秋公開の映画『ゴジラ-1.0』など。

Collaboration with Naoki Sato

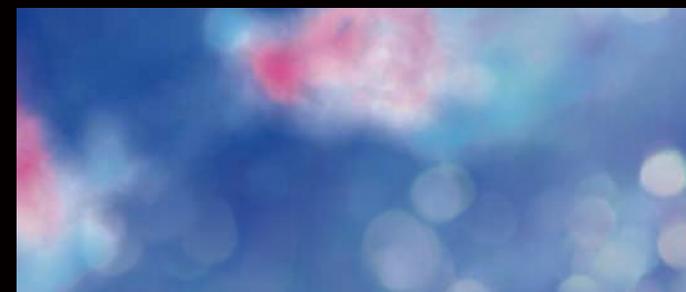
TORAKICHI 2024は、作曲家 佐藤直紀氏とのコラボレーション



聴覚から視覚へと変化させたクリエイティブは、珊瑚礁と蒼い海や空が生み出す光のプリズム。

今年のTORAKICHIの開発が始まったのは、2023年の2月頃。丁度その頃、前回のZANPA JOURNAL1月号(別紙)で特集した天皇家菩提寺 御寺 泉涌寺(みでら せんにゅうじ)イベントのプロジェクト準備が既に進行していた時期でした。この『PREMIUM MARIAGE DINNER with ZANPA-SMILE BE WAVES』というイベントは、ZANPAの新しいチャレンジとして、毎年お客様をお招きした特別な空間でマリァージュディナーパーティーを体感いただくイベントとして開催しています。また同イベントでは、毎年TORAKICHIの新作発表会を兼ねています。その舞台は、天皇家菩提寺という歴史ある荘厳なお寺での開催ということもあり、TORAKICHIの新作のお披露目としては大変稀有なロケーションでした。毎年様々な分野で活躍するアーティストにパッケージデザインプロデュースを依頼している本製品ですが、今回の商品には、その歴史あるお寺を舞台に、音楽と融合した世界観を表現し、新作発表としてお客様にお披露目する機会に、新しいTORAKICHIのクリエーションを体感いただきたいという思いがありました。そんな中、本製品のデザイナーアーティストとして候補にあがったのが、佐藤直紀さんでした。佐藤さん作曲の代表的な作品には、【映画音楽】『永遠の0(ゼロ)』『ツナグ』『るろうに剣心』『海猿』シリーズ、『ALWAYS 三丁目の夕日』(日本アカデミー賞最優秀音楽賞作品) シリーズ、【ドラマ音楽】連続テレビ小説『カーネーション』『コード・ブルー』シリーズ、NHK大河ドラマ『龍馬伝』『ウォーターボーイズ』シリーズ、【アニメ音楽】『プリキュア』シリーズ、『STAND BY ME ドラえもん』『CM音楽』『資生堂マキアージュ』『JRA』『花王VeryVery』『ハーゲンダッツ』など、たくさん有名な音楽があります。誰もが一度は耳にしたことがある音楽やメロディーを創り上げる日本を代表する作曲家と言っても過言ではありません。彼が生み出す数々の楽曲には、人の感性や心に響くイメージーション豊かな音楽に溢れていま

す。【そのクリエイティブに溢れる感性を音楽という聴覚的表現から、パッケージデザインという視覚的表現に変え、ZANPA最高峰酒 TORAKICHI 2024のデザインをしていただきたい。そんな思いを佐藤さんに伝え、快くご承諾いただいた上で、本製品の開発プロジェクトが始まりました。「音の世界をどんな風にビジュアルで表現されるのか」を開発チームは非常に楽しみにしていました。開発が進むに当たり、佐藤さんから数枚の写真やイメージ絵コンテが送られてきました。それは、色鮮やかなプリズムの世界観。デザインミーティングのプレゼンにあたって、佐藤さんはこの様に表現されました。「沖縄には良く訪れます。音楽を作るに当たってその感性をインプットする時間に沖縄の自然豊かな風景が生み出す独特の世界観は、僕にとって非常に癒される時間でもあります。その沖縄で育まれた伝統的な泡盛を最も象徴すべきビジュアルは、珊瑚礁に囲まれた沖縄の海の多様性や空が織りなす情景の変化だと感じました。蒼い海と空、そして海中に広がる美しい珊瑚。沖縄という素晴らしいロケーション。作曲家である私は、本来「音」を重ねてイメージを描いていきますが、その「音」を光のプリズムや色調という「グラフィック」に変化させ表現できればと思います。ボトルデザインには、海と空を。カートンデザインには、珊瑚礁の色合いを中心とし、それぞれにプリズムを融合させたパッケージデザインは、作曲家佐藤直紀さんの感性が凝縮されたクリエーションとして創作していただきました。また、新たなTORAKICHIの味わいとして、ブレンド監修も依頼。何通りもあるブレンドの組み合わせの中から数種類の古酒泡盛をご本人に試飲してもらい、何度も試飲を重ね、こうして出来上がったのが、この『TORAKICHI 2024』です。2023年10月、TORAKICHI 2024の新作発表会でお披露目したそのイベント会場では、佐藤さんの楽曲が流れ、その音楽と共にクリエイティブなシーンに包まれていました。



2024年3月8日発売決定

琉球泡盛

TORAKICHI 2024

Director Naoki Sato

1本入り ¥33,000 (税込)

製造者	有限会社比嘉酒造
原材料名	米こうじ(タイ産米)
使用麹	黒麹
アルコール分	40度
内容量	720ml