

TOPICS

今月のイベント

INFORMATION



2024 3/9 日 10 日 11:00-17:00

今年も開催します。お越しの際は、是非お立ち寄りください！
実施内容
日程 2024年3月9日(土)・10日(日)
時間 両日ともに11:00~17:00
会場 有限会社 比嘉酒造
沖縄県読谷村字長浜 1061 番地
後援 読谷村・読谷村観光協会・読谷村商工会



3社合同のイベントです。是非ご来場ください！
実施内容
開催日 2024年3月14日(木)・15日(金)
時間 16:00~20:00
会場 琉球新報本社ビル 1Fエントランス
(沖縄県那覇市泉崎1丁目10-3)
※ドリンク全品1杯200円(税込)
※お支払いは現金のみです。



お楽しみ

今月のZANPA



【今月のZANPAの特徴】
今月のお酒は、一世紀の時を経て復活した幻の酒「IMUGE」です。その昔、琉球王朝時代、泡盛は王族の飲み物として、とても高価なお酒でした。そこで、庶民の日常的な酒として、当時手に入りやすかった紅芋やサトウキビを原料として蒸留したお酒が、「IMUGE(イムゲ)」です。しかし、明治時代に酒税法の制度が生まれ、自家製酒類の販売が禁止され、「IMUGE」の製造は、途絶えてしまったと言われていました。その庶民に親しまれてきた幻の酒を復興しようという気運が高まり、沖縄県内の酒造メーカーが100年ぶりに復活させました。ZANPAの技術を活かしてスッキリとした 喉ごしと黒糖の風味と紅芋の香ばしい甘さを感じる「IMUGE」を是非お試しください。

【美味しい飲み方】
アルコール度数25度の本製品は、水割りで飲むのがとてもおすすめです。紅芋や黒糖の甘みがとても良く味わうことができます。氷をグラスに入れたロック風もおすすめです。ワイングラスに冷えた本製品とお水で割って、白ワイン風に香りを楽しみながら飲んでいただくと、泡盛や焼酎でもないIMUGE独特の風味をお楽しみいただけます。

ちなみに編集部

ちなみに編集部では、お鍋と一緒に湯割りで楽しむことが、好きです。紅芋独特の香りが、料理の味を引き立て絶妙のペアリングとして良く合います。是非お試しください。

ZANPA Spirits

IMUGE

品目:スピリッツ
原材料名:紅芋ペースト(読谷村製造)、米こうじ(タイ産米)、粉黒糖(沖縄県産)
内容量:720ml
アルコール度数:25度
希望小売価格:2,640円(税込)

残波が 飲めるお店



北新地の最南端で、美味しい鉄板焼きに出会えるお店

今回ご紹介するお店は、大阪東梅田駅から徒歩8分。北新地の最南端の川沿いに位置する鉄板和食と日本酒酒場「味付万博」さんです。お店に入ると、臨場感いっぱい大きな鉄板が見えるオープンキッチン。食欲を喚ぶいい匂いとともに「じゅうじゅう」と早速鉄

板で好み焼きを焼く何とも美味しそうな音がお店に響いていました。店内はリバーサイドに面し、落ち着いた照明が素敵なお店。テーブル席がメインで、キッチンの対面カウンター席もあり、お一人様でも気軽に楽しめる感じです。30分じっくり焼き上げる味付万博の好み焼きは、外はカリカリ、中はフワフワ。好み焼きの本場大阪を代表する美味しさでした。メニューは、他にも本格的な鹿児島産活魚や薬味たっぷりのゴマカンパチ、炙りたてしめ鯖などの新鮮な魚を使った料理をはじめ、ネギの豚肉巻きや但馬地鶏の鉄板焼き、焼きうなぎのだし巻きなど、調味料や素材からこだわった美味しい鉄板焼き料理がずらり。もちろんお料理とともに残波のお酒も楽しめます。お料理11品とお酒が飲み放題で楽しめるコースは、「こんなに安くおいしいの?」って思えるほどコストパフォーマンスが満点。人気店ですが、皆さんもお近くにお越しの際は、是非お電話の上、お立ち寄りください。



鉄板焼きと一緒に残波を楽しむお店 味付万博

大阪府大阪市北区堂島浜1-1-9 2F
090-8063-2365
17:00-22:30
日曜日



※土曜、祝日は不定休(お店までお気軽にご確認ください)
ご来店の前にお電話でご確認頂くことをお勧めします。

ZANPA JOURNAL

3 MAR. 2024

特集 feature

HELD AT A LUXURY HOTEL
ZANPA FAN EVENT in OSAKA



ZANPA JOURNAL

4 APR. 2024

今回のZANPA JOURNALは、新発売のZANPA『Shima Banana Yeast』を特集掲載。泡盛残波の作成過程をベースに島バナナの酵母を加えて発酵させた、今までにない全く新しい泡盛のZANPA。酸味のある柑橘系ではなく、島バナナと一緒に発酵させた泡盛はより一層の飲み応えさを楽しむことができる。『芳醇なZANPA』に仕上げました。是非お楽しみに。



ZANPA

SHIMA BANANA YEAST

ZANPAを楽しむ会

ザ・リッツ・カールトン大阪『The Bar』で開催

2023年9月。大阪を代表するラグジュアリーホテル ザ・リッツ・カールトン大阪内にある『The Bar』にて、ZANPA ファンミーティングの会を開催しました。今回のイベントでは、ZANPA Ambassadorの方に主催していただき、私たちZANPAをお招きいただくという異例の会。関西各地より、23名の方々に集まりいただき、ZANPAとお料理のペアリングディナーをお楽しみいただきました。お料理は、海鮮スープや広東風鯛の蒸しものをはじめ、牛豚肉の中国味暗煮込みからデザートまで、同ホテルの特製中国料理をシェフにご用意いただき、そのお料理に合わせて『The Bar』のバーテンダー様の素敵なアレンジによる創作カクテルなどのペアリングをご堪能いただきました。誰もが知る世界のラグジュアリーホテルのメインBarで開催された本イベントでは、普段泡盛を飲む経験があまりないという方々にとっても、また私たちにとっても大変希少な体験をさせていただきました。今回は、こちらのイベントの様をお伝えしてまいります。



ZANPA

Ryukyu Awamori



MENU LINE UP

皆様がお揃いになるまで、ウエイティング時間を利用して、屋外ガーデンでの素敵なオープニングから始まった今回のメニューは、『ZANPA Sparkling×カナッペ』からスタート。ご飲談いただきながら、本パーティーまでの時間をお過ごしいただきました。そしていよいよペアリングディナーパーティーが開催。『The Bar』店内にて、以下のようなメニューをお楽しみいただきました。

1. ZANPA シークワーサーズピリッツCocktail→前菜盛り合わせ
2. ZANPA プレミアム、ソーダ割(レモン添え)スタイル→海鮮とろみスープ
3. ZANPA TAKASHIO、ストレート(白ワイングラスで提供)→広東風鯛の蒸しもの
4. ZANPA TORAKICHI、ロックスタイル→牛頬肉の中国味噌煮込み 揚げ花巻
5. ZANPA ホワイトCocktail→杏仁豆腐とフルーツ
6. 全てのラインナップを提供→ディナー



- ① 本イベントを主催していただいた ZANPA Ambassadorの方のご挨拶のあと、弊社代表の比嘉が感謝を込めて皆様にお礼とご挨拶。
- ② 殆ど初めて飲まれる方にもわかりやすく泡盛シニアマスターの中村による今回のペアリング酒のご説明をさせていただきました。
- ③ ホテル特製の中国料理をご用意いただいたシェフによるお料理のご説明。今回は、デザートを含む6種類の美食のお料理をご用意いただきました。
- ④ イベントの終盤には、素晴らしいアレンジをいただいた『The Bar』のバーテンダー様に今回のペアリング酒について詳しくご説明いただきました。
- ⑤ 2品目のお料理「海鮮とろみスープ」。海鮮の出汁と共に雲丹の香味がとても美味しいひとしな。ペアリング酒ともとてもよく合いました。
- ⑥ 本日のメイン「牛頬肉の中国味噌煮込み 揚げ花巻」。とろとろに煮込んだ牛頬肉とZANPA TORAKICHI、ロックスタイルが絶妙のペアリング。
- ⑦ バーカウンターでは、様々なペアリング酒を作っていました。写真は、ZANPA シークワーサーズピリッツを使用したオリジナルCocktail。
- ⑧ 最後の仕上げをシェフ自ら実演でお料理いただいた「広東風鯛の蒸しもの」。ダイナミックに演出いただいたお料理は、お味も最高でした。
- ⑨ 今回ご参加いただいた23名のゲストの皆様にお楽しみいただいたペアリングコースメニュー。

venue The Ritz-Carlton, Osaka The Bar

HELD AT A LUXURY HOTEL
ZANPA FAN EVENT in OSAKA

ZANPAの美味しさを伝える 最高のプレゼンテーションの会

学びは、泡盛独特の美味しさを伝えるラグジュアリーホテルのメンバーのアレンジカ

私たちは、泡盛の美味しさを世界中の多くの人々に知っていただきたいという強い思いで日々様々な場所でイベントや催事販売を行っています。「泡盛は、沖縄に行った時しか飲まない。」「沖縄料理の居酒屋に行った時は、泡盛を飲む」。現在もそんな声が多い中、泡盛の楽しみ方や美味しさを様々なシーンでご提案していますが、まだまだその美味しさを知られていないのが現状です。一方で、大正時代から昭和初期にかけて、ウイスキーやワインをはじめとする洋酒が、国内に流通し始めた頃まさにそのような状況であったと思います。現在では、国産のウイスキーやワインが、世界的に認められ、特にウイスキーに至っては、海外では日本のウイスキーが取り合いになり、大手メーカーも在庫不足になっているとされています。現在ではそんな状態ではあるものの、国産ウイスキーを作り始めた昭和初期は、ウイスキーの美味しさをまだまだ日本人の誰もがわからなかった時代であったのだと思います。また同時に美味しさを伝えるという点においては、認知不足という意味もあったと思います。ウイスキー独特のスモーキーな味に影響するピート(泥炭)香は、「煙くさい」と言われ、当時の日本人にはその美味しさが、分らなかったと思いますが、現代では熱狂的なファンのためのwebサイトがあるくらいに価値の高いものになっているのが不思議です。ソーダで割って飲むのが一般的になった「ハイボール」も同様に、現代では日頃あまりお酒を飲まない女性のお客様にもたくさん愛飲されています。これらは、一重にウイスキーを広めようとした先人の知恵と努力の結晶とも言えます。泡盛もウイスキーと

同じ蒸留酒です。同じようにソーダで割ったり、フルーツを加えたりすると非常に飲みやすく、泡盛が苦手でも、美味しい飲み方をお伝えすると必ずおわかりされる方がいらっしゃいます。特に古酒(くーす)については、ウイスキー好きの方々には定評があり、先日モナコ公国で開催されたイベントでも、古酒(くーす)が大変人気でした。泡盛も美味しい飲み方をきちんとお伝えすることで、その固定観念が変わることを私たちは、知っていますし、もっと沢山の皆さんに飲んでいただきたいと思いついて活動しています。今回のイベントを主催していただいたZANPA Ambassadorの方にそんなお話をしていたところ、「私の知り合いの方々にも、その美味しさを知ってもらえるZANPAの会をやりましょう」とご提案いただき、今回のイベント実施が決まりました。これも常連のラグジュアリーホテル「ザ・リッツ・カールトン大阪」での開催。開催までに何度も打ち合わせにご同行いただき、世界中の観光客がお酒を楽しむ同ホテル内の『The Bar』での開催は、私たちにとっても経験したことがない場所での二重の喜びでした。今回は、お料理もペアリング酒も全て『The Bar』のスタッフの責任者の方にお任せする形でご準備いただき、オリジナルカクテルやペアリングのアレンジも行っていました。お陰様で、ZANPA Ambassadorの方が、自らお誘いいただいた23名の全ての方々には「美味しい!」と感銘いただき、最高のプレゼンテーションをさせていただきました。今回このイベントを主催していただいたZANPA Ambassador様をはじめ、関係各位の皆様には、本当に感謝御礼申し上げます。これからは、ZANPAの美味しさを伝える努力とZANPAを楽しむシーンを様々なカタチでプレゼンテーションを行ってまいります。