

TOPICS



お楽しみ 今月のZANPA

ちなみに編集部

【今月のZANPAの特徴】
今月のお酒はZANPAの新ブランドZANPA DROPSの中でも最高級酒「TORAKICHI 2022」。創業者 寅吉の名前を冠した残波最高峰のプレミアム古酒。20年以上熟成を重ねた古酒をブレンドにより、比嘉酒造が求める古酒の形を表現しました。残波の技術と泡盛造りへの思いが凝縮された最高傑作です。キャラメルやビターチョコ等の甘い古酒香と滑らかな口当たり、時間が経つにつれ変化していく香りをお楽しみください。

【こんな飲み方が最適です】
香りを楽しみながら、じっくりと味わう重厚感のある味わいです。食中酒というよりも食後にチョコレートやナッツと一緒に楽しみください。甘いデザートにも非常によく合います。

琉球泡盛
TORAKICHI 2022

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:41度
限定先行販売価格:33,000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/>

今月のイベント

ZANPA MARCHE

新年1月蔵祭り開催！！

比嘉酒造の敷地内にて新年1月に蔵祭りを開催いたします。是非お立ち寄りください！

実施内容
日時:2023年1月28日(土)・29日(日)
11:00~17:00 開催予定
開場:比嘉酒造敷地内
沖縄県読谷村字長浜1061番地
大抽選会・まつり限定古酒の販売予定・工場見学・ワンコイン飲み放題など盛りだくさん
※新型コロナウイルス感染症拡大などに日時が変更になる可能性があります。



残波が 飲めるお店

泡盛好きには、ぜひ押さえておかなければいけないくらいオススメの名店です。こちらのお店は、沖縄料理を中心に都内に数店舗、もちろん沖縄にもお店を構えておられる沖縄料理専門店です。お料理についてもゴーヤーちゃんぶるー、ラフティ、ていびち等の定番沖縄料理はもちろんのこと、ナーベラランプシー(ヘチマの味噌炒め)、ソーキブニ(スベアリの煮付け)、ヒージャー刺身(多良間産山羊の刺身)など沖縄から上質な素材を取り寄せないと味わえない本格的な沖縄料理も食べることができます。場所も高円寺駅北口から徒歩4分という好立地。1階はカウンターとテーブル席で、2階はお座敷席。お店の席数は、140席なので、少人数からまとまった人数の宴会まで、もちろんお一人でも気軽に楽しめるお店です。店内は、活気に溢れ沖縄の雰囲気を感じながら、沖縄料理と残波を楽しむ最高のお店です。是非お立ち寄りくださいませ。



沖縄料理・居酒屋 抱瓶 (ダチビン)

東京都杉並区高円寺北3-2-13
☎ 03-3337-1352
🕒 17:00~翌5:00

日曜営業
④ 無休
営業時間・定休日は変更となる場合がございますので、ご来店前に店舗にご確認ください。

ZANPA JOURNAL

2
FEB.
2023

今回のZANPA JOURNALは、昨年秋に発表したZANPAの最高級酒「TORAKICHI 2023」を特集します。今回の「TORAKICHI 2023」は、高級グラスブランド「FORIEDGE」とコラボレーション。パッケージのデザインやお酒の味についても「FORIEDGE」のプロデューサー TAKAYUKI YAMADA氏が手掛け、数量限定リミテッドボトルとして、いよいよデビューします。



ZANPAの最高級酒いよいよデビュー ZANPA TORAKICHI 2023

ZANPA JOURNAL

1
JAN.
2023

特集
渋谷横丁ザンフルフェア

SMILE BE WAVES

ZANPA ZANPA

フルーツ&ソーダで爽やか
残波のザンフル

ZANPAの新しい飲み方提案
ザンフル
ZANPA ZANFUL



渋谷横丁ザンフルフェア

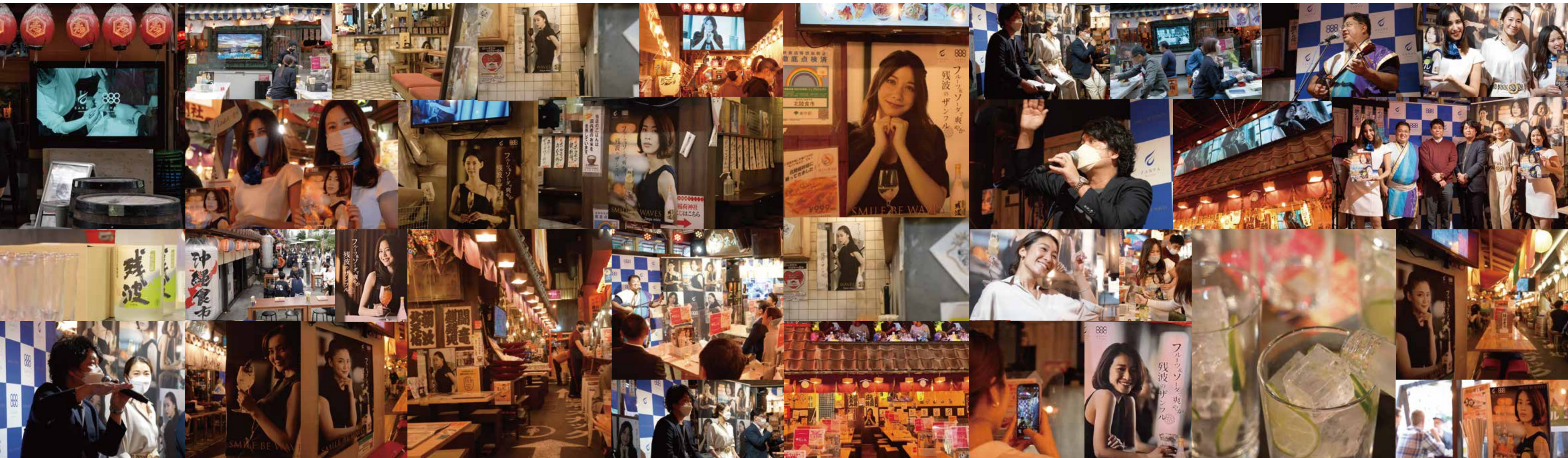
フルーツ&ソーダでさっぱり ZANPAの『ザンフル』

若いお客様にもっと気軽に泡盛を楽しんでもらいたいという思いで開発したZANPA×フルーツ×炭酸割りで飲む『フルーツ&ソーダでさっぱり ZANPAのザンフル』という飲み方。2022年10月、東京の大人気居酒屋渋谷横丁を1週間お借りして、『ザンフル』のプロモーションイベントを開催。前回ご紹介したZANPA女子会で撮影した東京ZANPAガールのビジュアルポスターを店内19店舗の随所に貼って頂き、また店内外にたくさん配置されたデジタルサイネージにおいても、ZANPAのイメージ動画をループで放映。今回お世話になった渋谷横丁さんは、渋谷駅から徒歩3分ほどの好立地な場所で、コロナ禍の時代であっても、毎日お客様が、3000人から多い時は5000人以上来店されるという都内でも大人気の横丁居酒屋。若者が多く来店されるというこのお店で、ZANPAの新しい飲み方『ザンフル』を媒介にして、親しい友人や仲間たちとの時間を笑顔あふれるシーンにできたらと取り組んだイベント。ZANPAの掲げる【SMILE BE WAVES】を『ザンフルフェア』という形で、渋谷横丁さんとのコラボで開催。



ZANPA

Ryukyu Awamori



Zanfur fair event held at Shibuya Yokocho

大人気の渋谷横丁とコラボ ZANPA横丁ジャックイベント

ZANPAの新しい飲み方提案ザンフルフェアを渋谷横丁で1週間開催

昨今の若者による酒離れが、酒造メーカーにとっては大きな課題。欧米では、「ソバキリクス」という若者による考えが広がっているようだ。自分の身体や心の健康を考慮して、あえてアルコールを飲まない、あるいは、飲むとしても少量だけを楽しむライフスタイルのことをいうらしい。いかにも現代的な考えだが、昔と違ってネットやスマートフォン、ゲームなどが普及し、娯楽が多様化する中で、若者にとってお酒は、そういう考え方に流れていく傾向があるようだ。一方でコロナ禍になってからお酒を取り巻く状況も大きく変化したことがある。それは、外出に行かなくなった分、家飲み需要が大きく増加した。中でもコンビニでよく見かけるスピリッツ系のお酒の伸び率は、ずっと伸び続けているようだ。飲みやすく、アルコール度数も比較的低い缶ドリンクは、種類も多く若者にも抵抗のないアルコール飲料として徐々に売上を伸ばしている。そして、もう一つの変化は、コロナ禍による友人や親しい仲間たちとのコミュニケーション問題。コロナ禍による自粛自粛で、集まれない、一緒に飲めないという状況が約2年以上続いてきた。リモートワークを中心に人と仕事のあり方は、確かに大きく変化した。親しい友人や仲間とのコミュニケーションは、やはり直に会ってこそその間柄と言える。最近では、飲食店や観光地への自粛も随分緩和され、人の移動が戻りつつある中、これまで人と会えない、楽しめないというフラストレーションが一気に爆発したように街やお店、観光地に人が溢れている。そして、そこには、お酒というものが媒介となって人と人のコミュニケーションを確実に楽しいものになっているはずだ。

そんな2年程の時代の変化を鑑みながら、ZANPAのお酒を媒介としてもっとたくさんの方々に楽しい時間や笑顔あふれるシーンを作っていきたいという思いを商品化する活動を行ってきた。それは、低アルコールで気軽に美味しく楽しんでもらえるZANPAの新しい飲み方提案『ザンフル』という飲み方。マンゴー、パイナップル、ドラゴンフルーツやシークワーサーに代表される柑橘系フルーツなど、沖縄はそもそもフルーツの生産大国。そのフルーツとZANPA、それにソーダを入れてさっぱりと飲む飲み方で、ZANPAのフルーツ＆炭酸割りを『ザンフル』と称して、この飲み方を市場に提案。まず最初にこの『ザンフル』のプロモーション展開を実施するにあたり、今東京都内で、一番人気と言っても過言ではない渋谷横丁さんのお店をお借りして、『ZANPAの新しい飲み方提案 ザンフルフェア』を2022年10月2日～8日までの1週間イベントを開催。全長100メートル、303坪、1550席(店内1200席・テラス350席)という広さに、80年代のレトロな雰囲気統一された横丁内には、北は北海道、南は九州・沖縄まで、各地のソウルフードを楽しめる19店舗がひしめき合う連日大人気の渋谷横丁。店内中にZANPAのビジュアルポスターを随所に貼り、店内外に配置された85面のデジタルサイネージにイメージ動画を放映していただき、ZANPAの渋谷横丁ジャックイベントを開催。同時に全店に『ザンフル』メニューを期間限定で販売し、最終日には、トークショーと三線生ライブイベントも開催。顧客層が20代から30代が中心の店内で、『ザンフル』をたくさんの方に楽しんでもらった。



YouTube

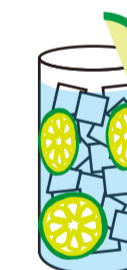
こちらのQRコードをスキャンしていただくと、上記イベントのイメージビデオをご覧いただけます。



ちなみに編集部

Delicious way to drink Zanfur

ザンフルの 美味しい飲み方



食中酒としても楽しめる『ザンフル』

上記イベントの開催期間中、筆者と仲間5人(男性2名、女性3名)で『ザンフル』を楽しんだ。最初は、ショットで注文していたが、5人ともあまりにもお代わりするので、店員さんが『ザンフル』を作る泡盛(残波ホワイト【通称:ザンシロ】)の一瓶と炭酸、ライムの輪切りを多めに持って来て「これで好きなだけ飲んでください!」と言われたので、料理を突きながらみんなでそれを楽しんだ。90分ほどしたら仲間の一人がこう言った「え!もうないよ残波。」。一瓶瓶を見ると確かに空だった(汗)。それほど、この『ザンフル』は、飲みやすく食中酒としても飲み飽きない飲み方だ。酔わないお酒ではないが、適量を料理と楽しむと絶品なのは間違いない。ぜひお試しください。さて、美味しい飲み方の説明を。

- 【1】グラスに氷を入れて冷やした後、ライムや柑橘系フルーツの輪切りを4~5枚薄く入れる。
 - 【2】残波ホワイト(通称:ザンシロ)をグラスにお好みの適量を注ぐ。
 - 【3】ソーダを注ぎ、マドラーで混ぜれば完成。
- ※お好みで、ソーダの代わりにトニックウォーターでも美味しく飲めます。
※柑橘系の他、いちごやパイナップル、山椒の身などを入れても味変を楽しめます。