

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の中でも新しいチャレンジである「古酒を食中酒に」をコンセプトとした「TAKASHIHO」。

ちなみに編集部は、レモンやライムなどの柑橘系を絞って冷えたTAKASHIHOと白身魚のカルパッチョと合わせることで「今宵のZANPAも最高！」となっております。

琉球泡盛

TAKASHIHO

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:17度
限定先行販売価格:2,950円(税込)

【こんな飲み方が最適です】
白身魚の刺身や焼き魚などの和食はもちろんの事、オリーブオイルを使った小エビやきのこのアヒージョ、また秋刀魚やアサリなどの旨味がある魚介系パスタにも非常に合います。

残波が 飲めるお店



天ぷらに舌鼓を打ちながら泡盛残波を楽しむ店

「天ぷら屋で飲もうを文化にします。」をテーマに多彩な天ぷらと一品メニューをはじめ、日本酒・焼酎、そしてもちろん泡盛残波が楽しめる天ぷら料理店。地下鉄丸ノ内線 新宿御苑前駅 2番出口 徒歩3分という便利な場所にお店はあります。

天ぷら串 山本家さんの天ぷらは、ただ揚げるだけではなく、毎日新鮮な油を使用する為、いつでもサクサクとした衣をお楽しみいただけます。食材によって揚げ時間を変えることで、その食材が一番美味しくなる最高の瞬間の味をご提供されているお店です。厳選食材を使用した創作天ぷら串から、徳島産食材の素材を生かした串天までバラエティ豊かにお楽しみいただけます。一通り串を味わいたい方や、初めての方は天ぷら串盛り8点がおすすめのこと。天ぷらメニューの人気の一品でもある山本家さんのかしわ天は、徳島県産阿波どりを使用。甘みとコクが阿波どりを天ぷらにしたジュシーで旨みが詰まった阿波どりを、自家製のタルタルソースと一緒に食べるとまた残波のソーダ割をおかわりしてしまいます。一品メニューや団体コースメニューも楽しめる希少な天ぷら料理店さんです。お酒の種類も豊富に取り揃えておられるので、飲兵衛さんには、きっとたまらないお店です。



多彩な天ぷらとお酒を楽しめるお店 新宿御苑 天ぷら串 山本家

東京都新宿区新宿1-2-6
☎ 050-5486-6719

⑧月～金
ランチ 11:30～14:30 (L.O.14:00)
ディナー 16:30～23:00 (L.O.22:00)
土・日・祝
11:30～23:00 (L.O.22:00)

⑨無休
年末年始は、お問合せください。



ZANPA JOURNAL

12
DEC.
2022

特集 ZANPA JYOSHIKAI



ZANPA

ZANPA JYOSHIKAI MOVIE

JYOSHIKAI

ZANPA JOURNAL

1
JAN.
2023

今回のZANPA JOURNALは、10月に開催したイベント『ザンフルフェア』取材。フルーツと炭酸割り手軽に楽しむ泡盛の新しい飲み方『ザンフル』を渋谷で大人気の横丁居酒屋、MIYASHITA PARK内1Fの「渋谷横丁」にてメニュー化し、開催しました。今回の女子会がスターを店内の約20店舗全てのお店に張り巡らした1週間の横丁ジャックイベントを特集します。



ZANPA JYOSHIKAI

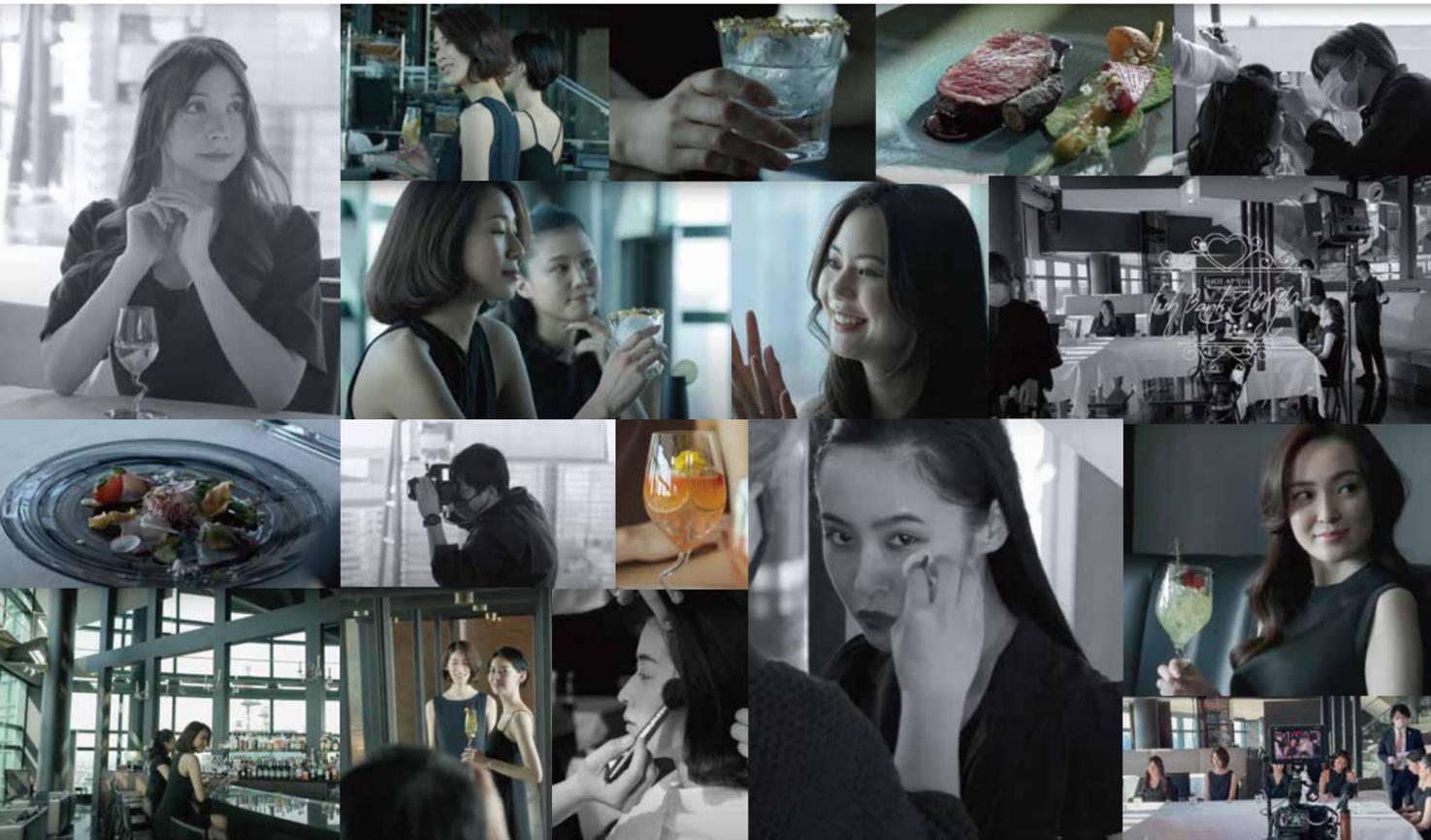
泡盛は、もっと自由に楽しめると言う試み

泡盛を取り巻く笑顔溢れるシーンが、波のように広がっていくように。という思いを込め、『SMILE BE WAVES(造語)』というキャッチコピーで、新たなブランド展開を実施するZANPA。その一環として、新たな試みの動画コンテンツ撮影のため、去る2022年2月に東京汐留でロケを行った。「泡盛をもっと若い女性にも飲んでもらいたい」という強い思いを実現するため、20代後半の大人女子を新たにベルソナ(顧客対象にしたい架空の人物像)として定め、泡盛×大人女子×ベアリング料理を楽しむ『ZANPA JYOSHIKAI in TOKYO』という動画コンテンツの撮影を実施。同世代のモデル仲間が8名集まり、ホスト役として泡盛シニアマイスターが、女子でも楽しめる泡盛の美味しい飲み方とベアリング料理を提案。2018年、沖縄がリゾート観光地としてハワイの観光客数を抜いたというニュースが流れた。沖縄が世界的な観光地として、発展していく中、泡盛もまた世界のリキールと同じようにもっと自由に様々な飲み方で、世界中で楽しんで欲しいというプレゼンテーション。ZANPAの新たな試みが、始まる。



ZANPA

Ryukyu Awamori



Taken in Shiodome, Tokyo in February 2022



高級グラスブランドFORIEGEと コラボした残波女子会を開催!



こちらのQRコードをスキャンしていただくと、FORIEGEの公式ホームページをご覧いただけます。

今どき女子も楽しめる、泡盛の新しい飲み方やペアリングを提案する 『ZANPA JYOSHIKAI』

これまで「泡盛は、若い人がほとんど飲まなくなった」、「おじさんのお酒」など業界がとったアンケートにはそんな意見が多く見られた。泡盛のみならず、ビールや日本酒などを含め国内消費においては、若者の酒離れが著しいとされる酒類業界。そんな中でも、最近毎年少しずつ売上を伸ばしているのが、リキュールというジャンルのようだ。コンビニの棚には、ビールと匹敵するくらいリキュール商品が並び、若者が手に取る姿が見受けられる。そもそも缶チューハイやリキュール系RTD(Ready To Drink、【RTD】は、広義には購入後そのまま飲める缶やペットボトル入り飲料のことを言う。)の多くは、アルコール度数が高い焼酎や、ウヰッカ、ジンなどが原料に使われていて、それを味も美味しく、また飲みやすい様にアルコール度を落としたお酒として販売されている。若者の酒離れが著しいとされる酒類業界の中で、アルコール度数が高いお酒も時代と共にリキュール系RTDとして、売上を伸ばしている。一方泡盛も同じ様に度数の高い蒸留酒であるが、時代に相応した飲み方の提案をすれば、同じような効果が出るはずだと私たちは思い、「どんな方にどの様な飲み方を提案すれば良いか」を日々考え、試行錯誤を繰り返す。そんな中、ZANPAの新たな飲み方をもっと若い女性に提案したいという思いで、企画したシリーズが『ZANPA JYOSHIKAI』。今回は、東京汐留シーセンターの41階にあるモダンフレンチ【Fish Bank TOKYO】を舞台に、バルソナに設定した仲良しモデル8人が集まりZANPAを囲んだペアリング女子会を実施した。

集まったモデルさんは、全身長165cm以上で、ファッションショーやアパレルの撮影などで活躍されている方々。折角なので、泡盛ZANPAをファッション雑誌のような表現で、かっこいいポスター撮影や動画撮影も行い、「ビジュアルから泡盛のイメージを変えていこう!」という内容を加えることに。本女子会ロケのバックスタッフには、某有名海外ファッション雑誌に携わるヘア&メイクアップアーティストやカメラマンなどを迎え撮影に取り組んだ。ロケ地では、モデルやバックスタッフ、関係者含めて総勢15名ほどの撮影クルーになり、本格的なヘアメイク、スタイリングの準備も相まって、撮影現場は、ファッション雑誌の撮影さながらの様子。ポスター撮影の様子をメイキング映像として、ZANPAの動画コンテンツとして制作した。また、その後、日本に4人しかいない、弊社の泡盛シニアマイスターによる泡盛の新しい飲み方と、それに合わせたペアリング料理を女子会の提案メニューとしてプレゼンテーション。さらにTAKAYUKI YAMADA氏プロデュースによる高級グラスブランド『FORIEGE』とコラボレーションし、ミクソロジー風カクテルのようにアレンジしたZANPAの新しい飲み方提案にふさわしいグラスとしてテーブルに花を添えた。女子会に参加したモデルさんたちは、「普段沖縄でしか飲む機会がなかった泡盛が、こんなに美味しい飲み方があるとは、思わなかった」と感激の様子も。動画コンテンツは、『ZANPA女子会MOVIE』として<前編>と<後編>に分け、YouTubeで配信中。是非ご覧ください。



こちらのQRコードをスキャンしていただくと、ZANPA JYOSHIKAIのYouTube動画をご覧いただけます。

- ① ZANPA女子会メイキングMOVIE
- ② ZANPA女子会MOVIE<前編>1/2
- ③ ZANPA女子会MOVIE<後編>2/2

