

TOPICS

予告 INFORMATION

- 【沖縄DREAM FESTIVAL2024】
実施内容
会期:2024年9月27日(金)~29日(日)
開場:奥武山総合運動公園
- 【伝統と革新が融合する、泡盛残波と藍の極上ペアリング】
ナビゲーター 井黒卓氏(ロオジェ・ワイン・ディレクター)2020年全日本最優秀ソムリエ
ロオジェ(銀座)2019年より5年連続ミシュラン三ツ星
実施内容
会期:2024年10月6日(日)
時間:第一部18:00~19:30
第二部20:00~21:30
開場:DOWNTOWN
沖縄県沖縄市照屋1-14-15 1F 098-969-3758
主催:比嘉酒造
- 【美食と音楽で楽しむニッポンのSAKE祭典 SAKE47】
実施内容
47都道府県の希少銘柄酒の利き酒イベント
会期:2024年10月12日(土)~13日(日)
開場:グランフロントうめきた広場
時間:11:00~21:00(13日は、20時まで)
公式ホームページ
<https://www.sake47jp.com>
- 【JR仙台駅(社の陽だまりガレリア)「沖縄フェア」】
実施内容
会期:2024年10月13日(日)~20日(日)
開場:JR仙台駅(社の陽だまりガレリア)
- 【第48回 沖縄の産業まつり】
実施内容
会期:2024年10月25日(金)~27日(日)
開場:県立武道館 奥武山公園
- 【第50回 読谷まつり】
実施内容
会期:2024年10月26日(土)~27日(日)
開場:読谷村運動広場他



お楽しみ
今月のZANPA



【今月のZANPAの特徴】
14年の歳月をかけて、大切に育み熟成させた泡盛です。歳月だけが醸し出す芳醇な香りとコク、飲むほどに奥深い味わいをご堪能ください。

【こんな飲み方が最適です】
長い歳月をかけて熟成した古酒は、琉球王朝時代より、その希少性から王族の嗜好品として、伝統的な酒器『ちぶく』で、ちびりちびりと舐めるように飲まれたと伝わっています。その味わいを知っていただくためには、本来ストレートで飲んでいただくのが好ましいですが、比較的飲みやすくお試しいただくには、水やソーダで割らずに是非ロックでちびりちびりと舐めるようにお楽しみください。14年という時間が育てた熟成感と泡盛古酒本来の香りとコクをお楽しみいただけます。

ちなみに編集部

ちなみに編集部は、食中酒も良いですが、食後にチョコレートをご用意して、ロックで楽しみ「今宵のZANPAも最高!」となっています。

琉球泡盛

残波プレミアム
14年古酒 43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:43度
販売価格:4,000円(税込)

ZANPAがSAKE47に出展



イベント内容

開催時期:2024年10月12日(土)~13日(日)
会場:グランフロント大阪うめきた広場予定
開催時間:11:00~21:00 まで(最終日は20時迄)
イベント内容:全国47都道府県から各県代表1蔵が集まり、利酒(チケット制)及び販売を実施。また関西の人気飲食店の屋台ブースも同時出店。さらに音楽イベントも同時開催。美食と音楽で楽しむニッポンのSAKE祭典・全国47都道府県のお酒をお楽しみ頂く利き酒イベント。

公式ホームページ
チケットのご購入は
こちらから



ZANPA JOURNAL 10
OCT. 2024

次号の「ZANPA CALENDER in ニッポンBAR紀行」では、今号のALCHEMISTと同じ沖縄・那覇市にあるBAR18 ARTIST GUILDをご紹介します。同店は、カクテルメニューが豊富なことはもちろんのこと、フードメニューも充実しています。建築やインテリア、グラフィックの世界で活動するクリエイターたちが集まって立ち上げたという、感性に響くスタイルのBARです。



ZANPA JOURNAL

9
SEP.
2024

特集 feature

ZANPA CALENDER in Japan bar travelogue
ALCHEMIST



革新性はやがて伝統へと。
沖縄の地で新たな潮流
との邂逅があった

国内外から訪れる多くの観光客で日々、賑わいを見せる沖縄観光の定番スポット・国際通り。戦後、沖縄県下でいち早く復興を遂げたことから「奇跡の1マイル」とも呼ばれるこの通りには、ご当地グルメやお土産アイテムを取り扱う店舗が所狭しと軒を連ねています。

そんな、南国ならではのエネルギッシュな空気を感じさせてくれる国際通りから少し足を延ばしてたどり着く久茂地は、金融機関や放送局をはじめとした多くの地元企業が本社を構えるビジネスの中心地。「ZANPA CALENDER in ニッポンBAR紀行」の連載第5弾として今回ご紹介するALCHEMIST(アルケミスト)は、その久茂地にある沖縄初のミクソロジーBARです。

ALCHEMISTのオープンには2018年。今から20年ほど前にBARの世界に飛び込んだオーナーバーテンダーの中村智明さんは、修行の過程でフレアバーテンディングの技術も身につけながらいくつものコンペティションに出場し多くの賞を獲得するなど、着実にキャリアを築き上げていきます。将来的には企業とのコラボレーションや、BARをプロデュースするようなビジネスも展開していきたいと自身のキャリアプランを描く中で、自らのスタイルを体现する場所が必要と、このALCHEMISTを立ち上げたそうです。中村さん考案のZANPAカクテルには、ミクソロジーとの邂逅による、革新的な化学反応が起きていました。



ZANPA

Ryukyu Awamori



1杯のカクテルを通じて、 沖縄の“物語”を伝え続ける

Interview at ALCHEMIST



中村さんは先々の展望として、コーヒーベースのノンアルコールカクテルをテイクアウトで提供するような事業形態も検討しており、その準備のため、沖縄産の豆を使ったコーヒーシロップと選出したミネラーを定期的に開催しているとか。このような形を泡盛の蔵元の方々とパートナーなどで実現できれば蔵元サイドの新しいチャレンジングな取り組みをいち早く飲み手のお客様に発信することができ、のフィードバックによって、よりクオリティの高い泡盛造りにも貢献できるのではないかと、中村さんは期待を膨らませています。

泡盛の製法には、常圧蒸留と減圧蒸留とがあります。常圧蒸留は泡盛独特の個性が前面に打ち出され減圧蒸留は軽やかな口当たりが際立ち、蔵元によっても千差万別の仕上がりを楽しむことができます。このような多様性こそが泡盛の魅力で、その魅力は県外、そして海外の方々にもきっと感じ取ってもらえるはずだと、中村さんは信じています。ミクソロジーならではの斬新な組み合わせと、カクテルごとに感じられる香り、喉越し、味わい、余韻を通じて沖縄の物語を一人ひとりのお客様にだけだけ深く伝えることができるのか。中村さんはそのことだけを考えながら日々、カウンターに立ち続けています。

本誌掲載期間中2024年8月～9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「TORAKICHI 2022」をBAR ALCHEMISTにて、上記の期間内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下さい。

*有料になりますので、予めご了承下さい。
*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。

沖縄の素材がTORAKICHIの香りを引き立てる 「残響～MILLENNIUM～」

中村さんに考案していただいたカクテルは、TORAKICHI2022がベースです。副材料に使用したものはカカオ、蜂蜜、月桃など沖縄県内で生産されている素材が多く加えられています。グラスに注ぎ入れる際は空気に長く触れるようスローイングし、仕上げ段階で丁寧にスワリングして提供されたこの1杯には香りが層になっていつまでも余韻が響きあう、そして、泡盛の伝統やミクソロジーの革新性が、千年先のはるかな未来にまで共鳴しあうような関係性であって欲しいといった想いが、ネーミングに込められています。このカクテルを考えるにあたってTORAKICHI2022を試飲した際、中村さんは黒糖やチョコレート、あるいはキャラメルのような上質な甘さにまず驚かされ、何度かスワリングすることで余韻が長く残るといふ後味の良さに惹きつけられたとか。その風味を最大限に引き出すべくアルコール類を他に使わず、副材料はあくまで脇役として何が最も適しているかと素材選びをされたようです。TORAKICHI2022は3つの古酒がブレンドされていることにちなみ「各レシピの分量をすべて3の倍数で統一し、仕上りの色合いをラベルに寄せました」と、中村さんは遊び心あるこだわりも教えていただきました。

ミクソロジーを通じて目指すものは、泡盛の魅力を発信する語り部となること

ミクソロジーとは、「MIX(混ぜる)」と、バイオロジー(生物学)やソシオロジー(社会学)といった学術分野の名称に付く「～OLOGY」を組み合わせた造語で、2000年頃にイギリス・ロンドンのとあるBARのオーナーバーテンダーが考案し、今では世界中でブームを巻き起こしている新感覚カクテルです。通常のカクテルがアルコール類とジュースやシロップなどを用いているのに対し、ミクソロジーは生のフルーツや野菜、ハーブ、スパイス、さらには日本茶やコーヒーなどに至るまで、幅広い素材を対象にしているという違いがあります。また、エスプーマ、スモークマシン、食品乾燥機、蒸留器、真空調理機といった器具を多用することも特徴の一つ。ミクソロジーカクテルは、バーテンダーの方々による、芸術性の高い盛り付けの演出を堪能することができます。

今回ご紹介するALCHEMISTは、沖縄県で初めて誕生したミクソロジースタイルのBARであり、店内の壁にはグラスやアルコール類だけでなく、様々な素材の瓶詰も数多く陳列されています。同店のオーナーバーテンダーである中村さんにオープンきっかけを尋ねたところ「カクテルを通して、沖縄の歴史や文化を発信していきたい気持ちがありました」と、答えが返ってきました。棚には各種の泡盛はもちろんのこと、月桃、レモンガラス、さんびん茶などの香りのする沖縄県産のクラフトジンといった地元で造られたアルコール類が多く並んでおり、瓶詰の中身は、同じく沖縄県産のハーブやパッションフルーツなどが多種多様に取り揃えられています。

グラスにおいても沖縄らしさを感じてほしいと、地元で活動する作家の方々の作品も多数ご用意。他にはない特別なグラスに注がれた、特別な1杯のカクテルを堪能しながら、それぞれのアルコール類や素材、グラスにまつわる、沖縄の物語を感じてもらうこと。沖縄初のミクソロジーBAR・ALCHEMISTの面々はこのような想いを胸に、日々、お客様をおもてなしています。オープン当初は、ミクソロジーという言葉自体が認知されていなかったことから「密造酒のお店だと勘違いされることもありましたが」と、中村さんは笑います。そんな中村さんに「どうすればもっと泡盛の魅力を知ってもらえるようになると思いますか?」とアドバイスを求めたところ、中村さんは次のように私話を話してくださいました。

「お客様目の前でお酒を提供するバーテンダーは、その魅力の一番の語り部であるべきだと思います。とは言え、ただ飲むだけですべてを理解することはできません。造り手である蔵の方々とバーテンダーが今以上に密接な関係性を築くことが大切ではないでしょうか」



カクテルで表現する沖縄の“物語” 琉球ミクソロジースタイルBAR ALCHEMIST

住所/沖縄県那覇市久茂地2-10-19
大城氏貸店舗102号
TEL/098-943-8410
営業時間/18:00～翌2:00
定休日/定休日なし

たどる混雑した時間帯であっても、訪れるお客様に「待ちくたびれた」と感じさせないよう、細やかな心配りを忘れないおもてなしが実にうれしいALCHEMIST。カクテルのオーダーを聞き、提供するまでに時間がかかってしまうのであれば、ちんすこうや月桃のチョコレートなどの沖縄銘菓と紅茶をお通し的に先出しするなどして、待ち時間も楽しんでもらえるよう工夫を重ねています。また、満席時にお客様がご来店された際には、15分後、20分後と、準備できるまでの時間を可能な限り正確にお伝えすることも徹底しています。

BARの代名詞とも言えるミクソロジーのカクテルは、春夏秋冬とシーズンごとに新しいラインナップが登場するため、訪れるたびに意外な発見がきっとあるでしょう。中村さんは県内の生産者の方々との関係性づくりにも積極的で、オリジナルのカクテルには、季節の旬の素材もふんだんに使用されています。

スタッフの皆さんは柔らかな物腰と落ち着きある静かな話しぶりが好印象。会話を交わすうちに旅の盛り上がり浮足立った心が不思議とおだやかに、日々の仕事の疲れも心地よく癒されます。



公式ホームページ

