

TOPICS

残波が買えるお店



残波の商品がたくさん揃う オフィシャルストア

沖縄旅行の楽しみは、なんと言っても地元しか食べられない居酒屋やレストランなどのグルメな時間。そこに欠かせないのが、泡盛ではないでしょうか。数ある泡盛の中でも人気のブランド「残波」は、本社工場

の敷地内に、『ZANPA FACTORY SHOP』を構えています。馴染みのあるザンシロやザンクロの愛称で親しまれている定番商品はもちろんのこと、普段のお店ではあまり見かけない、壺で熟成された古酒やレアなプレミアム商品など、ファンにとってはたまらない豊富な品揃え。その他、琉球グラスや泡盛をこだわって飲みたい方には泡盛の独特な酒器「カラカラ」なども取り揃えているので、泡盛とセットでお土産にも最適です。空港や街のお土産店では、なかなか販売していない残波商品が一番揃っているお店。沖縄に来られたら、ドライブがてら那覇から少し足を伸ばして、是非お気軽にお立ち寄りください。アクセスは、那覇から車で約80分程度。営業時間が異なる場合があるため、一度お電話いただいた方が確実です。皆様のご来店をお待ちしております。



残波オフィシャルショップ ZANPA FACTORY SHOP

沖縄県中頭郡読谷村字長浜1061
有限会社 比嘉酒造敷地内

☎ 098-958-6711

🕒 9:00~17:00

* 営業時間が変更になる場合がございます。

📅 日曜日



残波が飲めるお店



豚を育てるところから 始めている沖縄豚の名店

残波本社の程近く、読谷村にあるその豚料理の名店は、なんと豚を育てるところから始めているというこだわりよう。ヨギファームという自社の養豚場で飼育されたアグー「黒将」は、ぶたや黒将が料理するメ

ニューに応じてあらかじめ仕込まれた食材という徹底ぶりだ。味や品質をしっかり管理して安心出来る食材を提供するだけでなく、アグーは比較的高めの食材になるが、手の届きやすい価格帯でメニュー化できるというのが直営店ならではの大きなメリットという。オリジナルのアグーを使用した豚しゃぶを看板メニューにしているこのお店では、ステーキやハンバーグ、つくね、天ぷら、冷しゃぶサラダなど、様々な料理をその自社のアグーを贅沢に使用してメニュー提案。人気のオリジナル豚肉の唐揚げ、トンベいのチーズ焼き、かしら・ほほ肉の雲丹ソースやソーキのやわらかマース煮・自家製ソーセージに至るまで、こだわりのアグー豚料理はどれも美味しい。もちろん残波も楽しめるお店。読谷村に来られたら、是非お立ち寄り頂きたい名店です。



地元のアグー豚が楽しめるお店 ぶたや黒将

沖縄県中頭郡読谷村字座喜味1893

☎ 098-957-1129

🕒 17:00-24:00 (LO.23:00)

📅 不定休

* 駐車場 15台(無料)
車で越しの方
沖縄自動車道 読谷ICを降りて約28分
那覇空港から車で約70分



予告 美食のDINNER PARTY。今年はJoël Robuchonで開催

ZANPA PRESENTS PREMIUM DINNER PARTY SMILE BE WAVES 2022

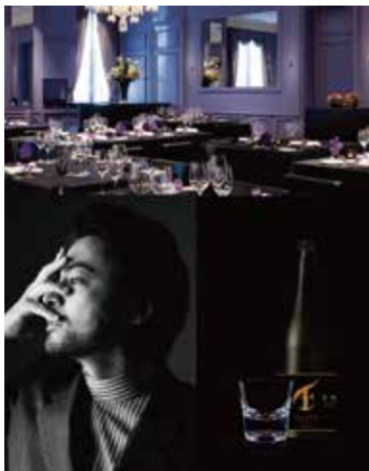
11.12 Sat

昨年沖縄読谷村のホテル日航アリビで開催したZANPAと美食のマリアージュを楽しむPREMIUM MARIAGE DINNER with ZANPA～SMILE BE WAVES 2022～を今年も開催いたします。今年の舞台は、東京恵比寿のフレンチの最高峰と言われるジョエル・ロブションで開催。本年は、TAKAYUKI YAMADA氏がプロデュースする高級グラスブランド「FORIEDGE」とコラボした新商品のリリースをはじめ、ZANPAの新しい飲み方を提案するプロトタイプやコンセプトモデル商品を発表。今回もジョエル・ロブション様に5種類の創作泡盛ドリンクメニューとそれに合わせたマリアージュ料理を特別にお作りいただき、ベアリングデザイナーとしてお楽しみいただく、美食のパーティを開催いたします。昨年同様、空間や音楽等、非日常的な演出を施し、ZANPAを楽しむシーンをお楽しみ頂きます。詳しくは、右上のQRコードにてご案内しております。皆様のご来場を心よりお待ちしております。

こちらのQRコードを読み取って
頂くと詳細情報をご覧いただけます。



PREMIUM MARIAGE DINNER with ZANPA
～SMILE BE WAVES 2022～ Held at Joël Robuchon in Ebisu
日時：2022年11月12日(土)
会場：ラターブル ドゥ ジョエル・ロブション
東京都目黒区三田1丁目13-1 恵比寿ガーデンプレイス内
会費：¥30,000/お一人様
【開催スケジュール】
第一部 プレスレビュー17:00受付 17:15開始
新商品発表会
第二部 マリアージュデザイナー会
開場：18:00(受付開始) 開宴：18:30
終宴：21:30予定



ZANPA JOURNAL

12

DEC.
2022

今回のZANPA JOURNALは、総勢8名のZANPA GIRLSによる「ZANPA女子会」の様態を取材。東京汐留のレストランでの撮影の舞台裏やZANPA GIRLSによる「ZANPA女子会」の動画のご案内など、新しい泡盛の飲み方や楽しみ方について、女子目線というまた違う角度のフォカスにチャレンジしている内容をお伝えして参ります。



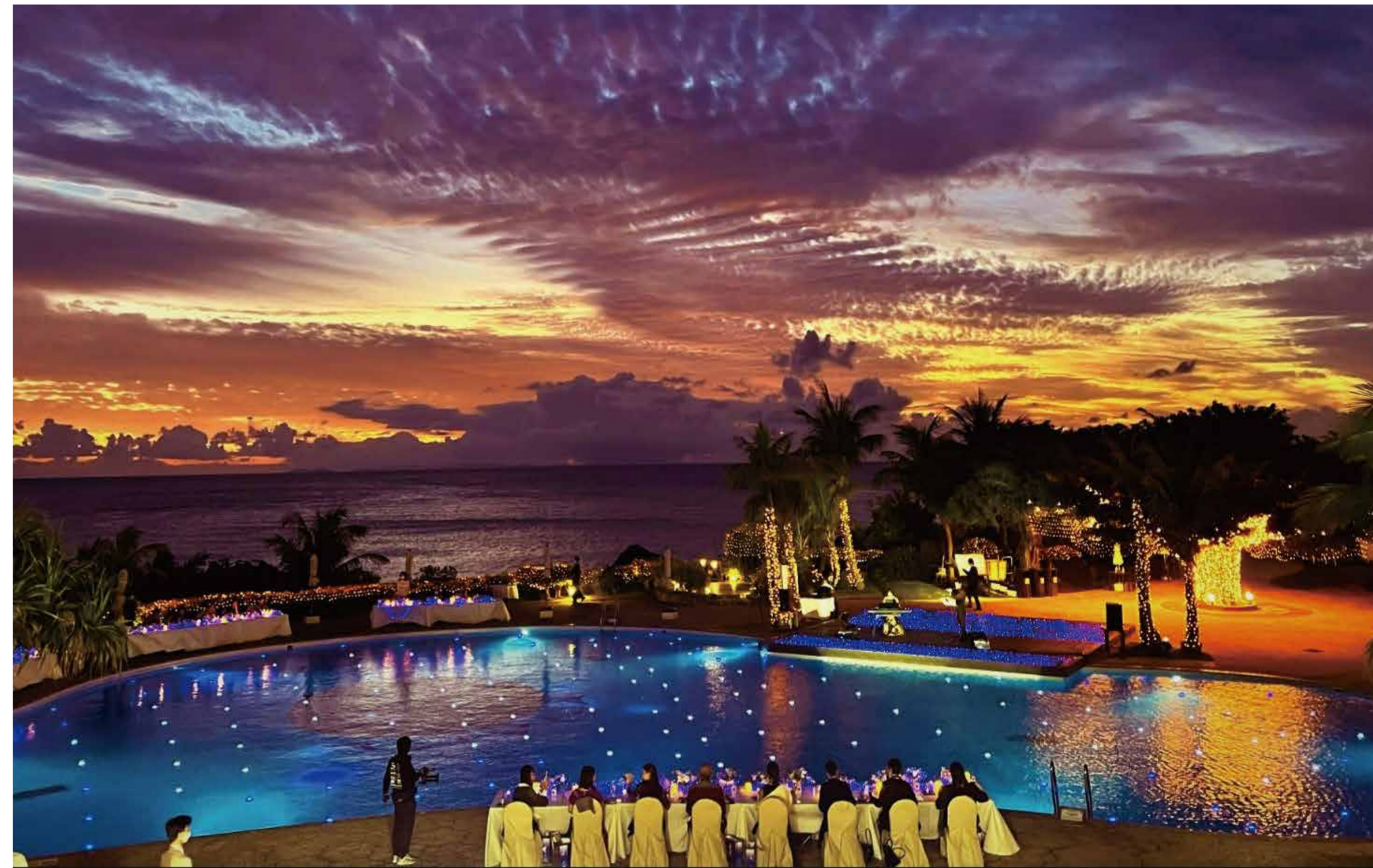
ZANPA JOURNAL

11

NOV.
2022

特集
feature

幻想的なマリアージュイベント



SMILE BE WAVES

笑顔、それほどこまでも広がる波になる

残波は、新しい泡盛の楽しみ方を世界に発信するため、新ブランドとして生まれ変わる。「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。去る2021年11月20(土)新ブランドの発表とそれに伴うマリアージュデザイナー会「PREMIUM MARIAGE DINNER with ZANPA～SMILE BE WAVES 2021」を沖縄読谷村にあるリゾートホテル「ホテル日航アリビラ」で開催。イベントでは、ホテルのプールサイドを囲うようにテーブルが配置されたステージを舞台に、新ブランドのコンセプトモデル商品や既存人気商品と共に、それに合わせたマリアージュコース料理を提案。また光のイルミネーションで演出された空間は、料理とともに生演奏の音楽が流れ、参加者はプールサイドに面したオーシャンビューのサンセットを楽しみながら、非日常的なシーンを満喫。泡盛残波を取り巻く笑顔溢れるシーンが、波のように広がる時間を過ごした。



ZANPA

Ryukyu Awamori



イベント関係者 それぞれの想い

近年コロナ禍が続く、このような社会情勢で企業活動は制限されている状況ではございますが、沖縄県産品である泡盛メーカーとして、話題性を伴うこのような機会を持たせていただくことで、泡盛を取り巻く、飲食店様、卸問屋様、小売業様など各関係各位の持続可能な業界への貢献に少しでも役立てればという思いで、本イベントを開催させていただきました。酒離れが進む中、少しでも多くの皆様へ新しい泡盛のご提案ができ、本イベントも回を重ねるごとに大きな体感イベントとして、泡盛の新たな楽しみ方を世界に向けてPRして参りたいとスタッフ一同、より一層精進努力して参ります。今後とも皆様のご指導ご鞭撻のほど、よろしくお願いいたします。



2021.11.20

プレミアムマリアーージュディナー 沖縄のリゾートホテルで開催!



こちらのQRコードをスキャンしていただく、本パーティのyoutube動画をご覧いただけます。



今回のイベント「PREMIUM MARIAGE DINNER with ZANPA ~SMILE BE WAVES 2021~」で使用した泡盛(左から)、「ZANPA -Torakichi-2022」、「ZANPA -Takashihō」、「ZANPA Seaquaser Sprits」



PREMIUM MARIAGE DINNER with ZANPA ~SMILE BE WAVES 2021~

沖縄の秋は夜長を楽しめる。開催された2021年11月20日の現地の気温は夜でも23℃ほど、お昼まではこのプールで泳いでいる観光客もいた。夕方になるにつれて段々と沖縄のリゾートビーチならではの心地よい風が吹き始める。イベント当日、会場として選ばれた沖縄読谷村にあるリゾートホテル「ホテル日航アビラ」は、そんな情緒に包まれていた。今回のイベントは、残波の新しいブランド展開の発表やそれに伴う新商品のお披露目を目的とし、参加者に泡盛残波を媒介にして、それを楽しむシーンをプレゼンテーションするエンゲージメント(絆)を深めるディナーパーティーとして催された。午後6時オーシャンビューが広がる会場となったプールサイドでは、ウェルカムドリンクが振る舞われ、心地よいジャズの生演奏が参加者を出迎えた。「さて皆様、本日はPREMIUM MARIAGE DINNER with ZANPA~SMILE BE WAVES 2021にお越しくださいませ、誠にありがとうございます。」司会者の発声が会場を包み込み、プールサイドを囲うように配置されたテーブルのキャンドルとイルミネーション、それに何と言っても表現しようがないオーシャンビューに映るサンセットの光景が、沖縄の自然の素晴らしさにオマージュ感が増してゆく。普段の喧騒的な日常から離れたこの空間は、40数名の参加者の好奇心や期待感を大いに震わせた感で溢れ、そんな中、新しい泡盛残波のブランド展開や新商品の説明が行われた後、5種類の泡盛残波とそれに合わせたマリアーージュ料理のプレゼンテーションとも言うべきディナーパーティーが始まった。

料理には、沖縄食材もふんだんに仕様され、和食、洋食のホテルシェフが、それぞれ至高を凝らした和洋折衷料理を展開。まず一品目は、黒鮫と秋野菜を使った前菜には、新商品の「残波シークワサーズスピリッツ」。二品目の島豚を使った温前菜には、定番の「残波ホワイト」。三品目の寒鰯・天然河豚・車海老を使った刺身には、新コンセプトモデル商品である低アルコール泡盛「TAKASHIHO」がペアリングとして出された。泡盛の新しい飲み方も提案したいという思いであった今回のマリアーージュディナーでは、時にはカクテル風に、時にはお湯割り、時にはミクソロジードリンクのように、これまであまり飲み慣れてない泡盛の飲み方を披露され、参加者に泡盛の楽しさを提案。ほろ酔い加減になった頃、いよいよ日も沈み、テーブルのキャンドルとプールサイド周辺に施された光のイルミネーションが会場を覆う。前菜を楽しんだ後半のマリアーージュ四品目は、ノドグロ備長炭炙りチーズ王朝味噌漬けという料理。こちらには、「残波プレミアム30度」を。そして五品目は、沖縄産和牛の煮込みエギユイトが最後のメインディッシュとしてテーブルに運ばれた。この肉料理のペアリング泡盛として提案された泡盛が、一番印象的なものだった。「TORAKICHI」と銘打ったこの商品は、創業者の名を冠し、20年以上熟成された古酒だけをブレンドした残波の技術と泡盛作りの思いが凝縮された最高峰の酒だという。それぞれの料理と泡盛がテーブルに並ぶごとに、生演奏もマリアーージュとして奏でられた今回のディナーパーティーは、新しいZANPAブランドの価値提案の始まりとも言えた。

新ブランド商品のご紹介

ZANPA TORAKICHI
新ブランドZANPA DROPS シリーズの新商品。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ダーにより、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味をお楽しみください。

ZANPA TAKASHIHO
新ブランドZANPA DROPS シリーズの新商品。極めて新しい古酒の飲み方のアプローチ。19年間、熟成され甘くまろやかな古酒を食中酒に特化するように設計を行った。優しい果実の香りに甘みが感じられ、料理と共に食中に飲むことで完成される、極めて新しい飲み方へアプローチする古酒に仕上げました。

ZANPA Seaquaser Sprits
新ブランドSANPACHI WAVE シリーズの新商品。シークワサー香る残波がコンセプトの、世界にひとつだけのスピリッツ。残波(泡盛)とシークワサーの果皮から作った芳香蒸留水などでシークワサーズスピリッツを開発。そのシークワサーズスピリッツと残波をブレンドし、残波のフルティアーさは、そのままに「シークワサー香る残波」に仕上げました。

新たにロゴマークを一新 新ブランドロゴのご案内

ザンシロ、ザンクロの愛称で沢山の方に親しまれてきた琉球泡盛「残波」。時代とともにお酒のあり方も変化してきたように、今残波のブランドロゴも新しく生まれ変わります。

左=ZANPA DROPS(通称)
古酒やプレミアム酒など、主に高級酒のボトルデザインに使用。ZANPA の【Z】と波の水滴を象ったスタイリッシュなデザインで泡盛のイメージを一新。

右=SANPACHI WAVE(通称)
ザンシロ、ザンクロなど、主にレギュラー商品に使用するブランドロゴ。ZAN【3】とPA【8】をインスピレーションで象ったインパクト重視のデザイン。