

TOPICS

ZANPAの最新情報が満載！
ホームページが新しくなりました！

ZANPA New Website



<https://www.zanpa.co.jp>

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/

予告 今月もイベント出店します！

下記のイベントに出店します。是非お立ち寄りください！

イオン読谷店「イオン琉球 よみたん夜市」
開催期間：2023年9月23日(土)～24日(日)
開催時間：2023年9月23日(土)15:00～22:00
24日(日)15:00～21:00 <予定>
会場：マックスバリュ読谷店駐車場スペース

あしびなーピアガーデン<予定>
開催期間：2023年10月14日(土)～15日(日)
開催時間11:00～19:30
会場：沖縄アウトレットモールあしびなーイベントスペース



お楽しみ
今月のZANPA



ちなみに編集部

【今月のZANPAの特徴】
今年で24年古酒となる「残波限定古酒1999」。イベント等のみの限定販売で売切れが続出するほど、泡盛通に絶大な人気を誇る。JALワインアドバイザー大越基裕氏の監修による「JAL新・JAPAN PROJECT 國酒・琉球泡盛応援プロジェクト」において、古酒部門でグランプリに選ばれるなど、専門家からも大きな評価を受けている商品です。

【美味しい飲み方】
キャラメルやバニラの様な甘い古酒香に、アクセントとしてピターな香ばしい香りが心地よい。口に含むと甘みと滑らかな口当たりを感じ、余韻はキャラメルが長く続く古酒です。1杯目は、ストレートでグラスに少量注ぎ15分ほど置いてお飲みください。熟成による甘い香りが目覚めます。

ちなみに編集部は、美味しい古酒泡盛のおつまみとして豚の角煮やキャバツと塩コンソのゴマ油あえを用意。「今宵のZANPAも最高！」となっています。是非お試しください！

琉球泡盛

残波 限定古酒 1999 41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：41度
販売価格：6,600円(税込)
* 限定販売の為、販売期間中にお問合せ下さい。

残波が 飲むお店



すりおろしたての自然薯と美味しい天ぷらを楽しむ店

今回の残波が飲めるお店は、東京日本橋駅から徒歩3分、東京駅からも徒歩5分と駅近好立地にある人気のお店「八重洲天ぶら串山本家」さんをご紹介します。こちらのお店、以前も新宿御苑店をご紹介させていただいたお店の新店舗です。日本橋駅A3出口から徒歩3分程度、

細い路地に入っていくと1階にこちらのお店があります。気軽に入れる呑める天ぶら串のお店ということもあり、中を覗くと既にサラリーマン風の方々が満席状態。元気の良いスタッフにカウンター席に案内いただきました。季節の旬な食材を使った天ぶら串は全15種類以上で、素材も見せていただきながら、早速注文。天ぶら以外にも美味しい一品料理もあるので、そちらにも目が行ってしまいます。残波のソーダ割を注文して程なくするとお料理が運ばれてきました。「牛すじ煮込み」ところ濃厚なお味がとても残波にピッタリ。続いて「紅生姜豚バラ巻き」、「鱈白子の海苔巻き天」などサクサクの揚げたて天ぶら串に舌鼓。こちらのお店は、注文してから、皮ごとすりおろす自然薯(いも)と天ぶらのコースがあるとか。今回は、仲間と是非そのコースを頼みたいと思いました。残波を含めてお酒の種類も豊富で、コスバも素晴らしい呑める天ぶら串のお店です。皆さんもお近くにお越しの際は、是非お立ち寄りください。



天ぶら串と自然薯が名物の居酒屋 八重洲天ぶら串山本家

東京都中央区八重洲1-4-9 1F
☎ 050-5385-3998
🕒 月～金 11:30～14:30(LO14:00) 17:00～23:30(LO22:30)
🕒 土曜日、日曜日、祝日



ご予約はお電話にてお問合せください。

Navigator model : YUKI TADASHIMA



ZANPA JOURNAL 10 OCT. 2023

今回のZANPA JOURNALは、沖縄のラグジュアリーホテルや素敵なレストラン&カフェを取材特集する連載シリーズ「ZANPA CALENDER in OKINAWA」の第六弾、「Resort Cafe KAL」を特集します。洗練されたおしゃれでエレガントな空間と、ビーチサイドという最高のロケーションを併せ持つ沖縄初の本格リゾートカフェをご紹介します。

ZANPA JOURNAL

9 SEP. 2023

特集 feature

ZANPA CALENDER in OKINAWA ZANPA × グランディスタイル 沖縄 読谷 ホテル&リゾート



Navigator model : SUZUKO NITTA



お部屋は、全室50平米以上、バルコニー付きスイートクラスの極上リゾートホテルをご案内。

今回の『ZANPA CALENDER in OKINAWA』シリーズ掲載第五弾の特集は、沖縄読谷村の残波本社のお向かいにあるスモールラグジュアリーとして大変人気のハイクラスリゾートホテル『グランディスタイル 沖縄 読谷 ホテル&リゾート』をご案内いたします。読谷村は、沖縄最西端の観光名所である残波岬を有し、東シナ海の綺麗な海が広がる絶景の人気スポット。たくさんのお客さんが立ち並んでいます。『グレイッシュでシックな空間にゆるゆるのグリーン。森林の静寂、木々の香り、やわらかな海風。まるで我が家のように心地よい隠れ家リゾート。ゆったりと過ごす何もしない贅沢な時が、極上の寛ぎと癒やしとやすらぎをもたらす何でも帰ってきたくなるもう一つの我が家。それはこれまでに経験したことのない新たなリゾートライフの提案。』という何とも優雅なひとときをテーマとしたホテルです。グラスを片手にインフィニティプールに付きながら、一刻一刻と変化する空と海のグラデーションを眺め、水の煌めきと頬を撫でる優しい風、時を忘れて沖縄の自然と交わる贅沢なひとときを楽しむ。ここには、大人を満ちたラグジュアリーでグラマラスな時間が流れています。お部屋も全室50平米以上でバルコニー付きの極上スイート。今回もそんな贅沢なリゾートホテルを皆様にご紹介して参ります。



ZANPA

Ryukyu Awamori

Taken in GLAMDAY STYLE HOTEL
and RESORT OKINAWA YOMITAN



こちらのQRコードをスキャン
していただくと、イメージ動画を
ご覧いただけます。

まるで我が家のように心地よい 読谷の隠れ家リゾートホテル

Navigator model : SUZUKO NITTA

大人のための優雅なリゾートステイを楽しめるリゾートホテル。今回私がご案内するのは、「グランディスタイル 沖縄 読谷 ホテル&リゾート」です。美しい海と豊かな自然に囲まれた読谷村は、またここに帰ってきたいと思わせる人気のリゾートエリアです。何度も訪れている私は、いつかはここに住んでみたいと思うほど。西海岸の海風と緑あふれる自然、晴れた日には絶景が広がる青い海と空が見事に調和している場所ではないでしょうか。そんな大好きな読谷村に大人を満足させるリゾートホテルとして人気なのが、こちらのホテル。全室スイートスタイルのお部屋もちろんですが、実際に訪れて感じたこちらのホテルの最大の魅力は、きめ細かいラグジュアリーなくつろぎを与えてくれる時間やサービスだと思います。それを体感できるのが、開放的な空間で自由にお酒を楽しむ「GLAMDAY Free-Flow」。宿泊のお客様に向けて、ラウンジをご用意されたビールやワインをはじめ、なんと40種類の泡盛などのドリンクとミュージックをフリーフローで楽しめる素敵なサービス。ドリンクを選んだら、心地よくJAZZが流れるラウンジのソファでゆったりと過ごしたり、開放的なインフィニティプールのプールサイドで水平線を眺めたり。好みのドリンクを好きだけ利用することができます。

お酒好きの私にとっては、何とも嬉しいサービスです。また、こちらのホテルでは、女性のお客様に滞在が中ゆとりと快適に、旅の疲れを癒す時間を過ごせるようにリファカラットやナノケアのスクーマー、NIPLUX のヘッドスパなど、普段使いできるものから少し高級な“美容”に特化したサポートアイテムがお部屋に完備され、女性にとっては大変嬉しい滞在時間に。一部アイテムの購入も可能という本当にきめ細かいサービスだと思います。カップルやご家族はもちろんのこと、女性の一人旅でも是非お勧めしたいホテルです。そんなグラマラスな時間を過ごせる素敵なホテルで、今回もZANPAとのペアリングのお料理をご用意いただきました。



炎がゆれるしっとりとした大人の空間、BAR「ZANPA」で、TAKASHIHOとペアリングお料理を堪能する贅沢なひととき。

今回、取材に訪れた際にご案内いただいたのは、こちらのホテルの料理部副支配人の田中実幸さん。大人のラグジュアリーな空間あふれる館内をご案内いただきながら、今回のペアリングスペースへお連れいただきました。今回のZANPAペアリング泡盛「TAKASHIHO」とペアリングお料理との撮影にご用意いただいた場所は、炎が揺れる落ち着いたライティングが素敵なBAR「ZANPA」。心地よいAt Homeな空間をお客様の用途に合わせたスタイルで演出する、プライベートスペースだそうです。もちろん地元産の残波の泡盛をはじめ、様々なお酒を楽しめるBARとのこと。さて、今回「TAKASHIHO」のペアリングとしてご用意いただいたお料理は、「イマイユのガーリックバターソーテー梅肉ソース」。イマイユとは、沖縄の方言で、「イマ(今)」「イユ(魚)」でとれたての魚(新鮮な魚)という意味だそうです。芽キャベツやエディブルフラワーの彩りが赤いお皿に映えて、とてもキレイなお料理。白ワインのように冷やしてそのまま飲んでいただきたいという思いを込め、アルコール度数も17度と食中酒として開発した「TAKASHIHO」との相性もピッタリ。とても美味しかったです。こちらの素敵なBARは、2名～8名であればプライベートダイニングとしても利用できるそうですよ。皆さんも是非BAR「ZANPA」に訪れてみてくださいね。

本誌掲載期間中**2023年9月～10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「TAKASHIHO」をこちらのBAR「ZANPA」にて、上記の期間限定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ください。

*** 有料になりますので、予めご了承くださいませ。
* 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。**



「グランディスタイル 沖縄 読谷 ホテル&リゾート」は、那覇空港から車で一般道(国道58号線経由)を利用(約35km)して約53分と移動にもあまり時間がかからない便利な場所にあります。お部屋は、セミスイートツイン(50.3㎡～/バルコニー面積8.7㎡～)・デラックスセミスイート(53.1㎡～/バルコニー面積10㎡～)・プレミアム(64.7㎡～/バルコニー面積12㎡～)と全室50平米以上、バルコニー付きのスイートタイプ。また多国籍料理のエッセンスと伝統的な沖縄料理を「MODERN OKINAWA」というテーマにしたBAR&レストラン「琉球DAINNING TASTE」やインフィニティプールに隣接した「CAFE LOUNGE CHILLAX」も完備され、お食事はもちろんのこと、お酒を楽しむ大人のBARタイムも大満足の時間が過ごせます。そして、さらに「GLAMDAY SPA」というスパサービスでは、女性にはとても嬉しいグランディスタイルらしい様々なトリートメント体験ができます。お酒に食に、美容に沖縄で贅沢なくつろぎを求め方には、とてもきめ細やかなサービスが光る大人のリゾートホテルです。美しい海と緑あふれる自然豊かな読谷の地へ、是非最高の思い出をつくる旅にご利用ください。

グラマラスな1日を愉しむ、贅沢なホテル
グランディスタイル 沖縄 読谷 ホテル&リゾート

904-0325
沖縄県中頭郡読谷村瀬名波571-1
☎ 098-987-8300



公式ホームページ

