

TOPICS

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/




お楽しみ

今月のZANPA



【今月のZANPAの特徴】
五年の歳月をかけて、大切に育み熟成させた残波プレミアム35度。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いただける逸品です。ぜひご賞味下さい。

【受賞歴】
○2014年～2019年度
6年連続モンドセレクション金賞受賞
2020年度
優秀品質最高金賞受賞(グランドゴールド)
2020年度
インターナショナル・ハイクオリティ・トロフィー受賞
(※3年連続で高品質の賞を受賞した製品)
○2014年～2020年度
国際優秀味覚International Taste Institute(ITI)
二つ星受賞

ちなみに編集部

ちなみに編集部は、食後にチーズやナッツ、サラミなどのお気に入りおつまみを用意してロックで楽しみながら「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 5年古酒 35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:35度
販売価格:2,860円(税込)

予告 INFORMATION

- 【東武百貨店池袋店 沖縄展】
実施内容
会期:2024年8月8日(木)～13日(火)
開場:8階催事場
- 【東武宇都宮 第9回 めんそーれ沖縄物産展】
実施内容
会期:2024年8月15日(木)～20日(火)
開場:催事場
- 【土佐料理 司 高知本店 残波の会】
実施内容
高知市内の土佐郷土料理で有名な土佐料理司本店で、泡盛残波の会を開催します。お近くの方は、是非お越しください。
会期:2024年9月5日(木)
開場:土佐料理 司 高知本店
高知市はりまや町1丁目2-15
会費:8,000円
開場:18:00 開宴:18:30 終宴:21:00 ごろ

チケットのお求めは、こちらのQRコードからお買い求めください。



残波が 飲めるお店



新宿御苑でいただく 心温まる贅沢な一皿おでん

今回ご紹介するお店は、新宿で昼夜問わず賑わいを見せている「博多おでんと自然薯 よかよか堂」さん。場所は、東京メトロ丸ノ内線の新宿御苑前駅から徒歩歩いて3-4分のところの便利な駅近にあるお店。お料理は、一品一品丁寧に調理されたおでんと、

美容・健康に効果がある希少食材や自然薯です。お店の名前を冠している自然薯「名物自然薯生トロ」は、モチモチとしたお餅の用な食感と濃厚な味わいが堪らずつついとお酒が進んでしまいます。あご出汁がたっぷり染みた大根など心も体も温まる定番のおでんをはじめ、夏野菜と生ハムを冷やして作るガスパチョ風おでん等パリエーションの広さに驚きます。暑い日は冷酒、寒い日は温かいお酒とともに季節を問わずお楽しみいただけます。また使用しているお出汁は、お料理によって異なっているため、お店のお料理へのこだわりを感じながら味わうことができます。店内は1階にカウンター15席、2階にテーブル30席の和のテイストを含んだモダンで落ち着いた空間。お昼間はランチメニューも提供しています。夜間は飲み放題付きでお店自慢の特選おでんや自然薯(じねんじょ)を楽しむコースもあります。心温まるおでんと残波を楽しむにお近くへお越しの際は、是非お立ち寄りください。



おでん・自然薯を泡盛で楽しむお店 博多おでんと自然薯 よかよか堂

東京都新宿区新宿1-18-16 新宿サンパーク 花園 1F
☎ 050-5890-3898

☎月～金 11:30-14:30 (LO 14:00)
17:00-23:00 (LO 22:00)

土日・祝日 11:30-23:00 (LO 22:00)

☎年末年始 4/14、6/24、6/25、6/26

*ご予約は、お気軽にお電話下さい。



ZANPA JOURNAL

特集 feature

ZANPA CALENDER in Japan bar travelogue
Nakade Tei

8
AUG.
2024



東京・原宿の
謎めいたBARで、
ZANPAの真価を知る

東京都渋谷区、原宿。最先端のトレンドを発信し続けるこの地の、どことは言えない通りの一角に、ヨーロッパ的な印象を感じさせる外観の建物があります。中に足を踏み入ると、そこには「BAR」という枠にはとても取りきれないスペシャルな空間が広がっていました。「ZANPA CALENDER in ニッポンBAR紀行」の連載第4弾として今回ご紹介する中出邸は、1階から屋上までシーンに合わせた様々なスペースが用意されている完全会員制のラグジュアリーサロンです。情報過多な現代において住所をあえて公開せず、入会にあたっては一定の手続きと審査を要するなど、同店は激化する競争に流されることなく独自のスタイルを貫きます。1人のバーテンダーとしてカウンターに立つ代表の中出貴士さんをはじめとしたスタッフの方々が胸に刻んでいることは、訪れるお客様が日々のストレスから解放され、心からリラックスした時間を過ごしていただきたいという、ごくシンプルな想いでした。

経営者、医者、メディア関係など、多士済々な顔ぶれが集う同店を率いる中出さんの目に、ZANPAは果たしてどのように映ったのでしょうか。個性を突き詰めグローバルに視野を広げることで、間違いなく新たな活路が拓けると、新しい展開を確かに予感しているようです。



ZANPA

Ryukyu Awamori

ZANPA JOURNAL

9
SEP.
2024

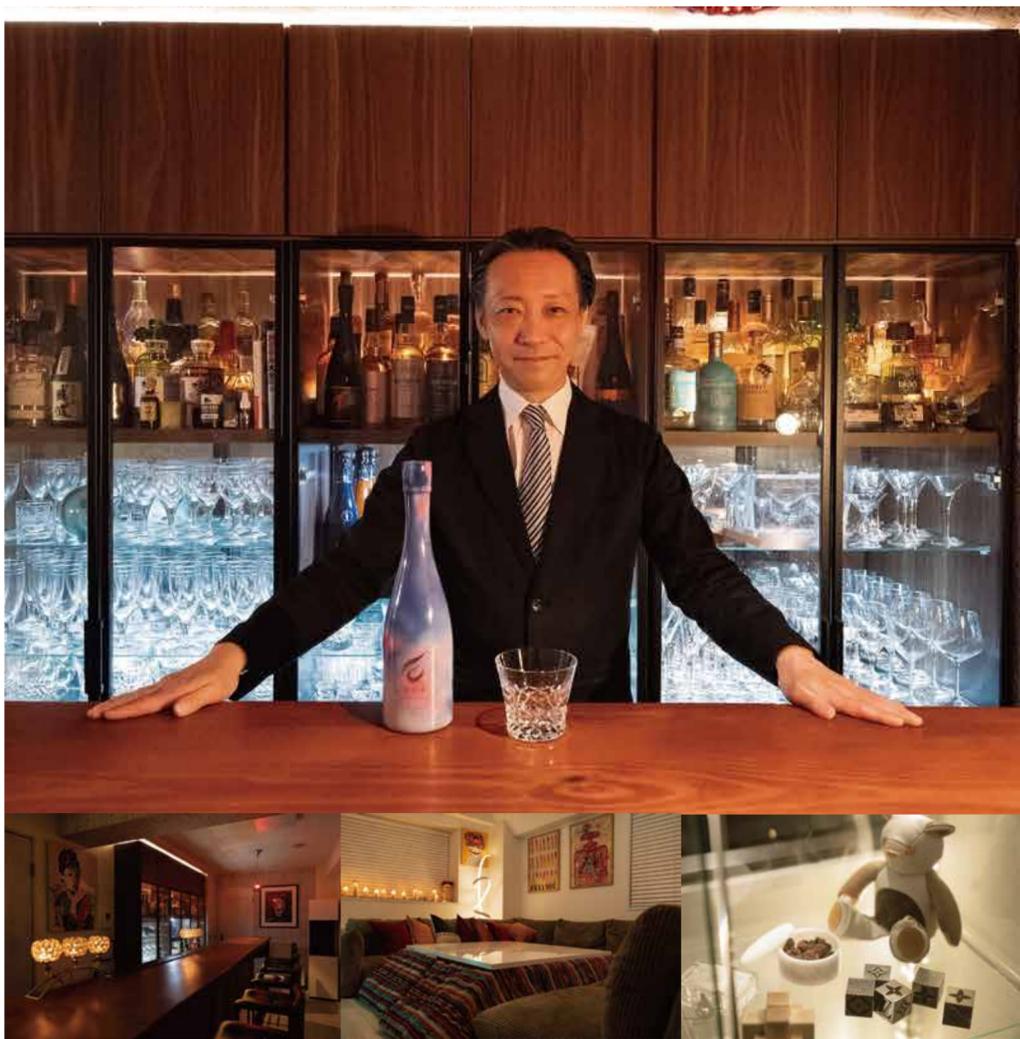
次号の「ZANPA CALENDER in ニッポンBAR紀行」では、沖縄・那覇市の琉球ミクソロジースタイルBAR ALCHEMIST(アルケミスト)をご紹介します。ミクソロジースタイル(「mix(混ぜる)」)に「ology(学問)」をつなげた造語)のカクテルとは、最新鋭の調理技術を取り入れ、フレッシュな果物やハーブ、スパイスなどの材料を使い、混ぜることを自由に垣根なしに追求して作るカクテル。新しい体験が満載のBARです。ぜひ楽しみにお待ちください。





誰もがいつしか気の置けない友人に 極上のプライベート空間では、

Interview at Nakade Tei



好奇心を刺激する大人たちの社交場で、人生を豊かにする絆が育まれていた

中出邸の代表を務める中出貴士さんがこの世界に飛び込んだきっかけはトム・クルーズ主演の名作映画「カクテル」でした。キャリアをスタートさせた東京のホテルではバーテンダーとしてのスキルだけではなくマネジメント経験も積み、その後、恵比寿でのダイニングバー立ち上げなどを経て、2022年に中出邸をオープンします。

同店の特徴は完全会員制であること。住所は非公開で、通りに看板を出すといったこともしていません。プライベートがしっかり守られる安心感からか、訪れるお客様は誰もが我が家のようにリラックスした表情に。学生時代からの付き合いでもなく仕事を通じてでもない、新しい人間関係を構築できる場として信頼されており、「初めて会ったお客様同士が会話を楽しみながら交流を深める、といったシーンもよく見かけます」と中出さんは話します。中出邸は、言うなれば“好奇心を刺激する、大人たちの社交場”。会員であるお客様と、予定を合わせてゴルフや釣りといったレジャーを企画することも少なくありません。年齢を重ねて現役を退いても、気の置けない仲間と遊び心を失うことなく心豊かに人生を過ごしていただきたい。自分自身がハブになって、そのための絆づくりの役に立ちたい。そんなことを想い描きながら、中出さんは日々、カウンターに立ち続けています。

泡盛についての思い出を中出さんに尋ねると、ホテル時代のあるエピソードを話してくださいました。テキーラ、ホワイトキュラーソー、ライムジュースをシェークしグラスの縁に塩をまぶしてスノースタイルにするマルゲリータは、世界中で好まれる定番中の定番カクテルですが、泡盛をベースにレシピをアレンジした「アワモリータ」というユニークなカクテルを、当時務めていたホテルのバーでメニューに加えたことがあったそうです。

評判は殊のほか上々だったとか。以来、泡盛に対しては「個性のある蒸留酒ではあるもののカクテルのベースにしやすく、なおかつオリジナリティを表現しやすい」と

といった印象を中出さんは持ち続けています。「ザンシロ」の愛称で親しまれる「残波ホワイト25度」であれば、「例えばフレッシュフルーツを合わせるなどして、ごくごく飲み干せるようなスタイルが万人受けするのではないだろうか」と、中出さんは提言します。続けて「和食がユネスコの無形文化遺産に登録されて以来、食材と料理に限らず日本酒や焼酎も世界中で人気を集めており、ニーズの高まりは泡盛も同様です。海外の方が連想するイメージの上位に『泡盛』が挙げられても何ら不思議ではないと、個人的には感じています」と、期待感を言葉にしていました。

ZANPA に対しては、今回オリジナルカクテルの考案を依頼したZANPA TORAKICHI 2024をはじめ、各ラインナップの完成度の高さにたびたび驚かされている様子。「ウイスキーをしのぐ芳醇な香りであったり、フルーティーな爽やかさであったり。銘柄によってそれぞれ異なる味わいを堪能しています」と、幅の広さを魅力の一つに挙げていました。

これまでコンペティションで何度も入賞するなど、バーテンダーとしての実力は折り紙付きの中出さん。料理においても味付けの繊細な違いを感じ取ることができる鋭い味覚を頼りに、今もお成長を追い求めています。中出さんにとってお酒とは、人と人の関係性をなめらかにする潤滑油のような存在。その潤滑油を取り扱うプロフェッショナルであり続けることが自身の理想像です。また、経営者の視点でさらなる展開を模索する意欲も並行して持ち合わせています。意外なフードメニューとしてお客様に喜ばれているオリジナルのクコ焼きを提供しているほか、食事の締めくりにふさわしいスイーツメニューも新たに開発中だとか。お誘いがあればファッションショーイベントへの参画など、その期待に応えるべく、まったく異なるジャンルにも果敢に挑戦しています。ご縁を何より大切に、中出邸は「BAR」の枠組みを軽やかに飛び越えて進化し続けています。

ZANPAは次なるフェーズへと。 新たな始まりを予感させる序曲 「OVERTURE」

本企画にあたって考案いただいたZANPAベースのオリジナルカクテルの名前を、中出さんは「OVERTURE(オーヴァチュア)」と名付けました。「OVERTURE」とは、オペラやバレエで幕が上がる前後に演奏される、物語の始まりを告げる「序曲」という意味です。ベースに使われた泡盛は、比嘉酒造の創業者の名を冠するZANPA TORAKICHI 2024。ともすれば洋風に偏りかねないカクテルの従来の世界観にとらわれることなく、「OVERTURE」には和のテイストがふんだんに盛り込まれています。ロックスタイルに用いられるオールドファッションドグラスに梅干しを沈ませ、水割りスタイルでやさしくステア。グラスの縁に食塩をリムするソルティドッグのスタイルを採用し、このカクテルではなんと、ふりかけご飯でおなじみの「ゆかり」がまぶされています。そしてさらに香りを利かせるプラスアルファとして、大葉をデコレート。「オーヴァチュア」と大葉の似通った響きから閃きました」と、中出さんは洒落っ気たっぷりに笑います。



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 2024」を中出邸にて、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。

地上3階建てのビル1棟を丸ごとBAR空間に仕立てた中出邸。1階にはカウンタースペースの「煌(きらめき)」と、和モダンな風情が心地良い「雅(みやび)」があり、2階の「碧(あおい)」は白を基調にした格調高い空間で、レセプションや展示会にも重宝されています。3階の「黎(れい)」は接待や商談といったビジネスシーンにも打ってつけの落ち着いたデザインでまとめられており、他にも「奏(かなで)」「翠(みどり)」など、大人の社交場にふさわしい特別仕様の貸し切りスペースをご用意。

屋上の「宙(そら)」は、開放的なテラス空間です。眼下に広がる夜の街並みを眺めながら賑やかにバーベキューを楽しむといった、大人数のニーズにも対応しています。フードの充実ぶりも中出邸の魅力。各種のドリンクメニューとマッチした特選オードブルをはじめ、和牛ステーキ、土鍋の炊き込みご飯と、満足度の高いメニューが数多く揃っているため、まずは食事を満喫し、ほどよく満たされた後にとっておきのカクテルをじっくり味わうといった、ゆとりある贅沢な時間を過ごすことができます。

完全会員制のプライベートサロン 中出邸

住所/住所/東京都渋谷区(非公開)
TEL/03-6741-7243
営業時間/【昼】11:30～18:00
【夜】18:00～翌2:00
定休日/月曜日

ご来店の際は、事前にご入会手続きが必要です。詳しくは、お電話にてお問い合わせくださいませ。



公式ホームページ

