

TOPICS



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 Instagram
https://www.instagram.com/awamori.zanpa/

予告 INFORMATION

【泡盛感謝祭】
残波×久米島の久米仙×菊之露の3社合同コラボイベントを開催します。
実施内容
会期:2024年5月9日(木)~10日(金)
時間:16:00~20:00
会場:パレット久茂地前広場
※一杯200円で3社飲み比べ。抽選で景品が当たります。

【プロ野球公式戦 オリックスVS千葉ロッテのナイターに出店します】
実施内容
会期:2024年5月14日(火)~15日(水)
会場:沖縄セルラースタジアム

【阪神百貨店 沖縄物産展 阪神のめんぞーれ沖縄】
実施内容
会期:2024年5月15日(水)~20日(月)
会場:阪神梅田本店 8F催事場

【第15回サンシャインシティ沖縄めんぞーれフェスタ】
実施内容
会期:2024年5月24日(金)~6月2日(日)
会場:池袋サンシャイン

残波が 飲めるお店



札幌すすきのにある予約必須で大人気の沖縄料理店

泡盛約400種類!予約必須な沖縄料理専門店!今回ご紹介するお店は、札幌すすきので大人気の沖縄料理店「泡盛と沖縄料理 Aサインバー」さん。場所は、札幌市営地下鉄南北線すすきの駅から徒歩約3分の便利な駅近にあるお店。お料理は、沖縄鮮魚刺身盛り合

わせ(ヤナグレー、セイカ、ヒゲソリダイ)にゆし豆腐の明太あんかけ、霜降りサーロインステーキ(ハーフポンド)、もずくの天ぷら。豆乳スープのえび沖繩そばにグルクンの唐揚げなど、沖縄直送の食材を使い、素材の味を活かしたこちらのお店の手作り料理。なかでも豆乳ソーキそばは、メの一品としては是非食していただきたい程のとても美味しい一品です。どのお料理も本場の味を楽しめる本格的な沖縄料理。そして、なんといっても特筆すべきは、泡盛の種類の多さ。約1000種類の泡盛の他、古酒の品揃えは、激レアな銘柄も含めて、なんと400銘柄以上もあるというのが驚きのお店。もちろん、数種類の残波も楽しめます。店内は沖縄を感じさせる落ち着いた空間で、カウンター8席、テーブル16席、2名様用の半個室のカップルシートもあり、連日満員御礼なので、予約必須のお店です。飲み放題コースもあるので、泡盛好きの方は、札幌すすきのにお越しの際は、是非お立ち寄りください。



札幌で沖縄料理と泡盛を楽しむ店
泡盛と沖縄料理 Aサインバー

北海道札幌市中央区南三条西3
プレイタウンふじビル 9F
☎ 011-219-5333

☎ 日~土・祝日・祝前日

18:00~翌2:00(L.O.1:30)

☎ 日曜日

*ご予約は、お気軽にお電話下さい。



ZANPA JOURNAL

6 JUN. 2024

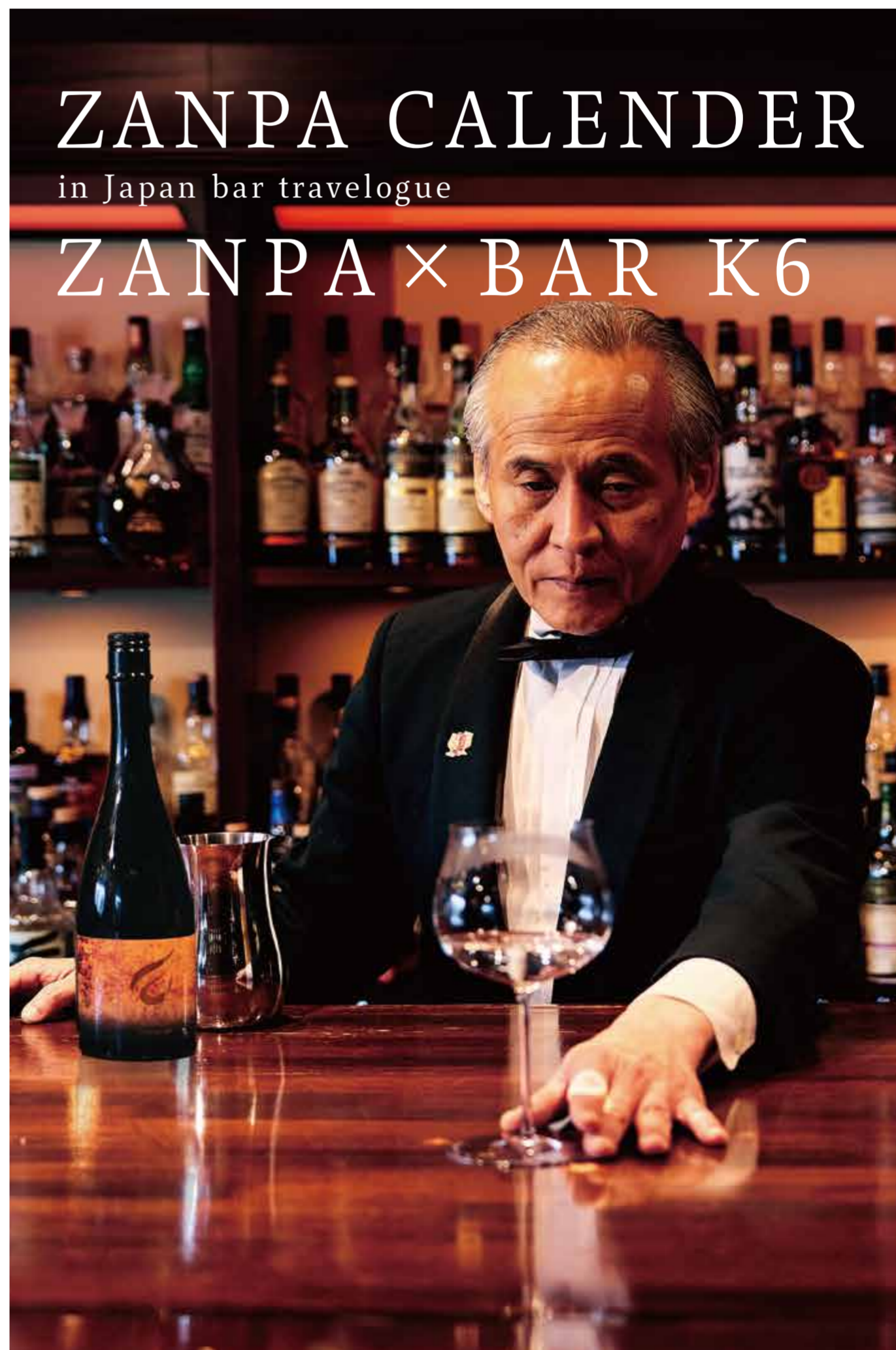
次号掲載の「ZANPA CALENDER in ニッポンBAR紀行」第2回では、紙面のPeace Lounge ZOROをご紹介します。国内有数の観光スポットとして賑わいを見せる彼地にある同店は、実に居心地の良い空間をお客様と共に作り上げています。スタッフの皆で考えたというZANPAカクテルは、今回の「残波岬灯台」とはまたテイストが異なる個性的な1杯でした。

ZANPA JOURNAL

5 MAY. 2024

特集 feature

ZANPA CALENDER in Japan bar travelogue
ZANPA×BAR K6



古都・京都の地にある伝説的BARでZANPAの新たな可能性を模索

ZANPAブランドの新たな可能性を業界の最前線に立つ方々と共に模索する新企画「ZANPA CALENDER in ニッポンBAR紀行」が、今号よりスタートします。

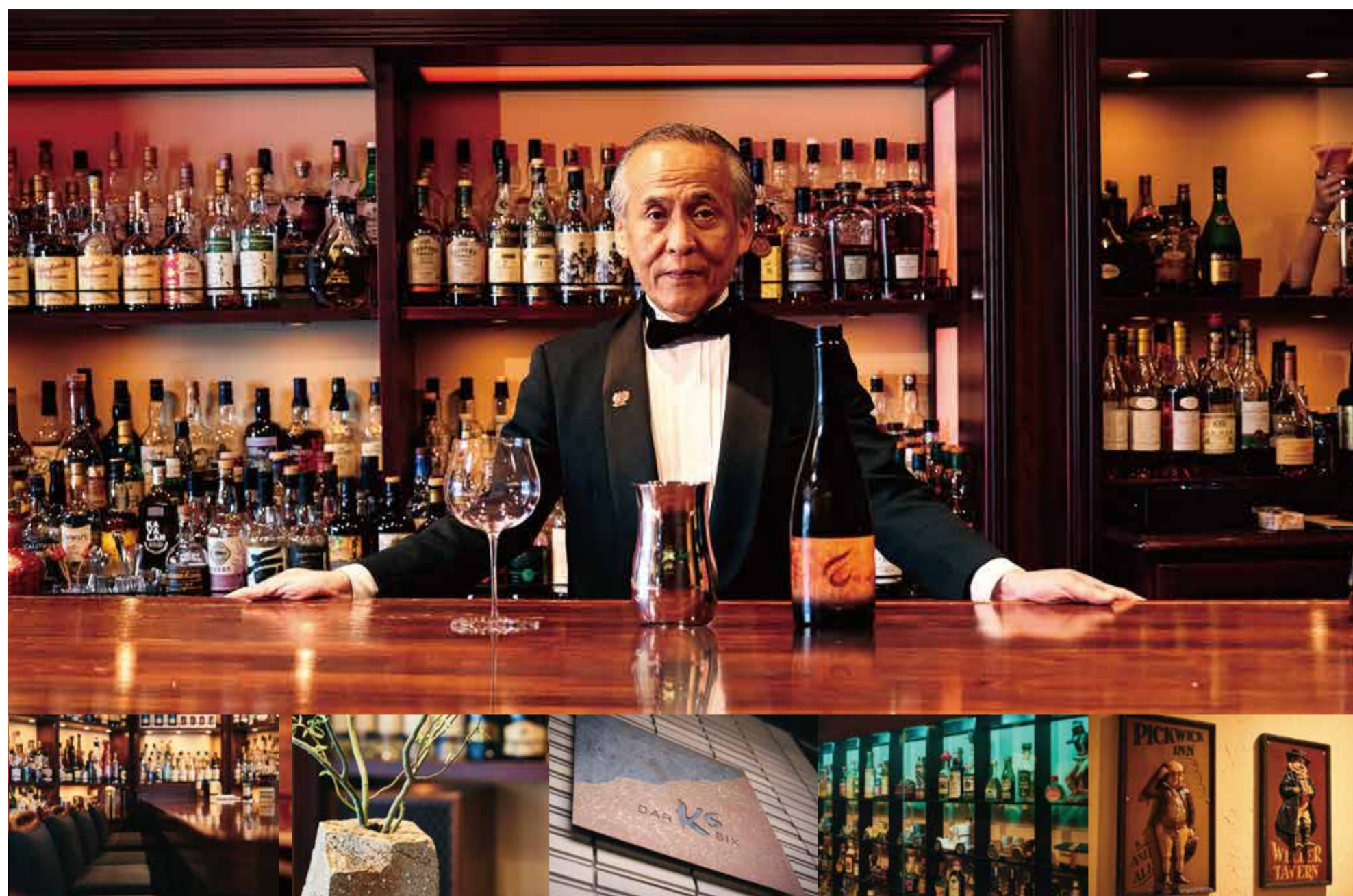
シリーズ第1回目となる本紙でご紹介する名店は、今年でオープンから30周年の節目を迎えた、BAR K6。京都を代表する繁華街として知られる四条・三条エリアから少し北に離れた場所に同店を立ち上げたマスターバーテンダーの西田稔さんは、およそ40年のキャリアを積み重ねた現在に至るまで、東西のバー文化に広く影響を与え続ける伝説的人物です。

「柄じゃないですね」と謙遜しながらも、その多大な功績から要請があれば様々な協会の要職に名を連ねることを厭わず、後進の育成にも意欲的な西田さん。世界的なコンテストで結果を残すような実力あるバーテンダーを幾人も輩出しています。西田さんがいわゆる「業界の大御所」であることは、彼を知る人であれば誰も異論を唱えないでしょう。しかしその物腰はあくまでやわらかく、話しぶりからは気さくな人柄がにじみ出ていました。経済の世界で生き抜いてきた百戦錬磨の経営者からお酒を覚えたてのあどけない若者まで、世代を超えて多くのファンがいることも納得の魅力の持ち主です。買い付けを目的にヨーロッパの各地を飛び回り、新店を次々にオープンさせるなど、西田さんは古今東西のマーケットにも精通しています。そんな彼が抱く泡盛への想い。そこにはZANPAブランドのさらなる選択肢の広がりが、確かに指し示されていました。



ZANPA

Ryukyu Awamori



Interview at BAR K6 in Kyoto

歴史と伝統、そして響きあう 想いをカウンター越しに伝えたい



オーセンティックスタイルとパブのようなカジュアルさが同居する古都の名店「BAR K6」

1994年のオープン以来、BAR K6は同じ場所で「いつもと変わらない時間」をお客様に提供し続けています。当初はカウンター12席、テール1席、スタッフ2名という小さな規模から始まり、現在は40席ほどを30人近いスタッフで切り回しています。

マスターバーテンダーの西田さんがこの世界に飛び込んだのは、学生時代のアルバイトがきっかけでした。心理カウンセラーを目指して学業に励みながら「大人の世界」を知る日々の中で、「1杯のお酒となげない会話が人の心をこんなにも開かせてくれるのか」と深い感銘を受け、自身の進むべき道を見いだしたそうです。それから40年。現場へのこだわりは、今も変わりません。K6以外にシャンパーニュバーやウイスキーバーといった専門分野に特化した業態をいくつも立ち上げるなど、幅広く事業を展開する傍ら、あくまでバーテンダーという本文を忘れることなくカウンターで腕を磨き続けています。壁に並ぶボトルと席に座るお客様。その真ん中が自身の領域となるバーテンダーの役割は「造り手の想いに寄り添い、その想いをお客様に伝えること」と、西田さんは話します。美味しいお酒をつくることは前提として、その歴史や携わる人々についてもお客様に知っていただきたいと、買い付けの際には生産者の方々と過ごす時間を何より大切にしています。イタリア、フランス、スコットランドなどの国々を訪れ蒸留所やワイナリーに足を運び、どのような酒造りが行われているのかを実際に確かめ食事を共にする。言葉や文化の違いはあれど、同じ世界に生きる者同士の語らひは実に相通じるところが多く、その絆は年月を経て固く結ばれています。例えばウイスキーであれば、世界的に需要が高まっていることから今は樽買いで仕入れることが非常に難しくなっています。しかし西田さんとの長年の付き合いから「信じて託せる」と、樽ごとの売買に応じる蒸留所も少なくありません。K6の30周年を記念したボトルに貼られたオリジナルエチケットからも、蒸留所との良好な関係性が十分に取れます。そんな西田さんに泡盛に対する印象を尋ねたところ、「ウミヘビが美味しかったことを今もよく覚えています」と、まずは実際に沖縄を訪れた際の思い出話を愉快地話してくださいました。「

冬瓜漬」という銘菓もお気に入りです。沖縄旅行の定番お土産アイテムだとか。上質な甘さは今回のオリジナルレシピ「残波岬灯台」とも相性が良い、と西田さんはお勧めします。

泡盛については、特に古酒の製法に話が及んでとこで熱を帯び始めました。「ウイスキー、ブランデー、ワインなど、数十年と熟成させるヴィンテージ物のアルコール類があることは、そう珍しくありません。ただ、泡盛の古酒は熟成の過程で若い年代を注ぎ足すという形が実に独特で、世界でもあまり例のない製法だだと思います」「先達が築きあげた伝統を受け継ぎ、今の世代が未来につないでいく。そうしてはじめて完成する泡盛の古酒には、連続と続く歴史が凝縮されていると強く感じられます」尽きることなく言葉を重ねる西田さんに、ZANPAブランドに対しても何となく「伝統の継承を軸としながらもそのことに甘んじるのではなく、革新的な挑戦が続いている造り手さんであることは、TORAKICHIを口にした瞬間から十二分に伝わってきました」と、答えが返ってきました。グラスを傾け香りを楽しみ、過ぎ去りし過去と現在、そして未来に思いを馳せてほしい。「残波岬灯台」には、そのような想いも込められています。

泡盛は、どうすればより多くの人々に愛されるようになるのか。最後に投げかけたこの問いに対し、「カクテルのベースとして使えるポテンシャルは十分に備わっています。手の込んだカクテルでもバラエティ豊かに楽しめるでしょう。加えて、泡盛にはシンプルさも求められているのかもしれない」と、西田さんは話します。「例えばジントニックが世界中で飲まれているのは、その気軽さが大きな理由です。泡盛はストレートやロックで味わうものというイメージがありますが、そこに1つか2つの材料を加えるだけでも、飲みやすさはまったく変わるでしょう」

どのようなカクテルをつくるにしても、お酒が持つ個性をしっかりと引き出し、造り手の想いを感じられるように仕上げるのが西田さんの信条。泡盛、そしてZANPAブランドへの愛ある提言には、特に思い入れがあるというスコッチウイスキーやシャンパーニュと同様に、歴史と造り手への敬意、さらには未来への期待が込められていました。



“緩んだ香り”が過去と未来をつなぎ合わせる。造り手の想いを映し出す「残波岬灯台」

西田さんにオリジナルカクテルを依頼するにあたって提供した1本は、20年以上に渡って熟成された3種類の古酒を絶妙にブレンドしたZANPA TORAKICHI 2022。2022年より展開されている新ブランド・ZANPA DROPSの最高傑作の一つです。「バニラのような華やかな香りと、チョコレートやキャラメルを思わせる優しい甘みのニュアンスが実に印象的でした」 ストレートでテイस्टイングした際の印象を、西田さんはこう言葉にします。続けて「沖縄を訪れた際に実際に目にしたおだやかな自然の情景や人々の営みが浮かび上がり、この古酒には彼の地の歴史が込められていると、そんな感傷にふけてしまう飲み口だと思います」と西田さんは語ります。香りと味わい、そしてその奥に秘められた造り手の想い。これらを何一つ損ねることなく表現するには何が重要か。迷走するまでもなくとり着いた答えは、たった一つ。西田さんは、白湯という実にシンプルな割り代を選択したのでした。「残波岬灯台」と名付けられたこのカクテルのレシピの比率はZANPA TORAKICHI 2022を「1」として、白湯は「1.5」の割合。白湯の温度を92℃にとどめ、丁寧にスワリングして60～62℃にまで下げ、ブルゴーニュ型のワイングラスに注げば完成です。香り成分が失われるため氷の冷たさに頼らず、雑味が増えるためマドラーを使って混ぜることもせずに仕上げられたこの1杯は、西田さんの言葉を借りれば「緩んだ香り」が実に心地良く沁み渡ります。



BAR K6は、扉を開けば壁一面に陳列されたかわいらしいミニチュアボトルが目飛び込み、ミュージアムに足を踏み入れたような気分が蒸留酒の歴史を垣間見ることが出来ます。スコットランドの酒場をイメージした店内のレイアウトはパブのような気楽なスペースがある一方で、カウンターに腰を落し静かに過ごせるオーセンティックバーそのもののスペースもあり、フードメニューも充実しているためシーンに合わせた肩肘張らない楽しみ方ができるでしょう。目を見張るのは、スコッチをメインとしたウイスキーのラインアップ。ざっと見積もって300はくだらないであろう銘柄が所狭しと並ぶ棚には、幾度目かのウイスキーブームが訪れている今、国内では滅多に口にすることができない希少な1本もあり、愛好家を魅了し続けています。カクテルと言えば、ジントニックが絶品です。ボンベイスザファイアにライム、トニック、ソーダと、さして珍しくないレシピであるにもかかわらず、その爽やか極まりない飲み応えは、訪れる人々を惹きつけてやみません。ジントニックは世界で最もポピュラーのカクテルと言えるでしょう。それだけにバーテンダーの経験や実力、そしてその日の調子などがはっきりとあらわれるとか。同店でお客様の前に立つバーテンダーの皆さんも、このカクテルの良し悪しを成長へのバロメーターにしているそうです。

本誌掲載期間中2024年5月～6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 K6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。**

**世代を超えてファンを魅了し続ける
BAR K6**

住所／京都府京都市中京区木屋町二条東入ル
ヴァルズビル2F
TEL/075-255-5009
営業時間／18:00～翌2:00
定休日／火曜日

公式ホームページ

