

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/>

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)
開場：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
のナイターに出演します】

実施内容
会期：2024年5月14日(火)～15日(水)
開場：沖縄セルラースタジアム

【阪神百貨店 沖縄物産展 阪神のめんそーれ沖縄】

実施内容
会期：2024年5月15日(水)～20日(月)
開場：阪神梅田本店

【第15回サンシャインシティ沖縄めんそーれフェスタ】

実施内容
会期：2024年5月24日(金)～6月2日(日)
開場：池袋サンシャイン



お楽しみ 今月のZANPA



【今月のZANPAの特徴】
今月のお酒は、本紙で特集した最新作の泡盛
ZANPA SHIMA BANANA YEAST～島バナナ酵母
～。泡盛残波の作成過程をベースに島バナナの酵母
を加えて発酵させた、今までにない全く新しい泡盛の
ZANPA。酸味のある柑橘系ではなく、島バナナと一
緒に発酵させた泡盛はより一層の飲み応えを楽し
むことができる、「芳醇なZANPA」に仕上げました。

楽しみ方いろいろバナナの風味をダイレクトに
後から加えて飲むカクテルなどとは違い、製造段階で
島バナナ酵母を使用しているため、泡盛本来の風味と
ともに、ほのかなバナナの甘い香りが引き立ちます。ソ
ーダ割にするとお料理との相性も良いですが、食後の
デザートやスイーツとの食べ合わせにもピッタリです。

ちなみに編集部

ちなみに編集部では、バナナの
風味を楽しむために冷たく冷や
したコーヒーマカクテル風に割
って楽しむのが大好きです。
是非お試しください。🍌

琉球泡盛

島バナナ酵母

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：25度
希望小売価格：1,320円(税込)

残波が 飲めるお店



60種以上の泡盛と沖縄県産 食材で沖縄料理を楽しむ

今回のお店は、那覇市内のゆいレール線・県庁前駅
徒歩5分にある『泡盛酒場やもり』さんのご案内です。
泡盛を飲みながら、沖縄県産食材をふんだんに取り
入れた沖縄料理を堪能できる隠れ家的なこちらのお
店は、アグー豚やキビまる豚など、沖縄県内で生産さ

れた豚肉がメインで使われています。県産の皮付き
バラ肉に、フーチパー(よもぎ)、ヒバーチなどのスパ
イスをぐるぐる巻いて、泡盛ベースのタレでじっくり5
時間以上煮込んだ『島豚トンポーロー』は、こちらのお
店の名物料理。究極までやわらかく仕上げられた
豚バラ肉がたまらない味わいです。また、お店で塩漬
けから燻製までおこなっている自家製のベーコンを
使用し、鶏ガラベースの出汁でいただく『アグー豚ベ
ーコン鍋』など、垂涎の逸品ぞろい。残波はもちろん
のこと、泡盛が常時60種類以上と充実しているのも
ポイントです。泡盛を気軽に楽しめるよう、ソーヤカ
クテルなどにアレンジしたドリンクも豊富。カウンター
と掘りごたつ席からなる店内は、大人がゆっくりと過
ごせる落ち着いた雰囲気になっています。人には教
えたくない自分だけのとっておきの隠れ家店としてチ
ェクしておきたいお店です。那覇の街中にあるので、
お近くにお越しの際は、是非お立ち寄りください。



県産食材にヒトテマかけたお料理や、厳選した 泡盛を楽しむ隠れ家的な居酒屋 泡盛酒場 やもり

沖縄県那覇市久茂地2丁目6-2久茂地ガーデンビル3-A
☎ 098-943-4499

🕒 日～土 17:00～翌0:00
(料理L.O. 23:30 ドリンクL.O. 23:30)

📞 日曜日



島バナナ香る残波「ZANPA 島バナナ酵母」

残波のフルーティーさと バナナ香を融合した新商品

ZANPAでは、新ブランド展開を始めてから、従来の泡盛の商品にとらわれず、様々な商品の開発に挑戦しています。シークワサーを使い独自の技術で開発した「シークワサーズピリッツ」、白ワインや日本酒のように食中酒として楽しむ「TAKASHIHO」に続き、待望の新シリーズ商品として誕生した商品は、沖縄の太陽をいっぱい浴びて育った島バナナから採取した酵母で醸した泡盛「ZANPA 島バナナ酵母」。試行錯誤を繰り返しながら、長年研究を重ね、比嘉酒造が独自に開発した島バナナ酵母は、残波らしいフルーティーな香りと余韻にバナナを思わせる香りを生み出す新商品です。従来の泡盛とは一線を画す新感覚の泡盛として、今、注目を集めています。今回は、そのZANPAの新しい泡盛「ZANPA 島バナナ酵母」を特集します。



ZANPA

Ryukyu Awamori

ZANPA JOURNAL

5 MAY. 2024



ZANPA × 古都京都の有名BAR

次回のZANPA JOURNALは、日本各地の有名BARとZANPAのお酒の楽しみ方取材したコ
ラレーション企画「ZANPA CALENDER in ニッポンBAR紀行」を連続シリーズとしてお届けし
てまいります。第一回は、京都の有名BARへロケ&取材。ぜひお楽しみに。



開発秘話

試行錯誤を繰り返し、従業員総出で挑んだ<バナナ香る残波>への道

比嘉酒造が誇る新感覚泡盛「ZANPA 島バナナ酵母」。その誕生には、従業員総出の情熱と挑戦が込められています。開発のきっかけは、新たな泡盛の可能性を探るべく、地元読谷村の島バナナから独自の酵母を開発するプロジェクトからの始動。従業員一人ひとりが、読谷村の島バナナがある場所を訪れ、バナナから酵母をサンプリング。従来の泡盛醸造に使う酵母(AWAMORI 101)が混入しないよう、細心の注意を払いました。採取した酵母の中から、泡盛醸造に適した酵母を選抜する作業は、まさに試行錯誤の連続。香り、味、アルコール度数など、様々な項目を検証し、理想の酵母を追求しました。そして、幾多の困難を乗り越え、ついに誕生したのが、バナナの甘い香りとフルーティーな味わいを兼ね備えた「ZANPA 島バナナ酵母」。地域の魅力を活かした新商品開発は、比嘉酒造の新たな挑戦の象徴です。従業員総出の熱意が結晶した「ZANPA 島バナナ酵母」。その南国情緒あふれる味わいを是非お楽しみください。



ZANPA NEW PRODUCT SHIMA BANANA YEAST

コンセプトは「島バナナ香る残波」



【PVバージョン】こちらのQRコードをスキャンしていただく、本誌記載の動画をご覧いただけます。

島バナナと一緒に発酵させたことで、よりフルーティーでバナナを感じる沖縄テロワールな ZANPA

昨年までのコロナ禍による移動の規制もほぼなくなり、インバウンドが再開され賑わいを取り戻した昨今、季節も良くなってきたことで国内外への旅行が盛んになってきました。インターネットの普及で、一昔前の団体旅行ではなく、個人で旅行先を決めて楽しむのが当たり前のこの時代。少し前から耳にしていたガストロノミー・ツーリズムやテロワール・ツーリズムという旅の在り方がまた注目を集めています。これらは、もともとワインの産地であるヨーロッパが発祥の地で、ワイナリー体験や地産地消の食体験を通して地域の文化体験を楽しむ旅とされています。テロワールとは、フランス語で「土地」を意味し、ツーリズムとしては『その土地のオリジナリティを価値として前面にした旅行』という意味合いで用いられる言葉のようです。観光客の体験・活動が、食や食材に関連していることを特徴とするもので、本格的・伝統的、又は革新的な料理体験と併せて、地域の産地訪問、食に関するフェスティバルへの参加や地元の食材を使った料理教室への参加など、他の関連活動を含む場合もあるそうです。ガストロノミー・ツーリズムの一種であるワイン・ツーリズムは、ブドウ園やワイナリーの訪問、テイスティング、ワイン産地近隣でのワインの消費や購入を観光の目的としたある意味大変贅沢な体験旅行とも言えます。その土地に住まう人々の歴史や言い伝え・食文化・風習など、また方言でさえ同じ県内でも違うように、その土地には様々な違いがあるはず。普段何気なく生活している中で当然だと思っていることが他県や他国では初耳だったり、場合によっては奇妙にとられたりなど不思議なこともあります。それこそが興味をそざられる、心酔が訪れたい、味わってみたいという体験型探求心へと変化していくことでもあります。こ

うした流れは、新しい商品が出るたびにその価値を失う<モノ消費>から、生涯の思い出として心に残り続ける<コト消費>へと時代が移り変わり、旅行の在り方も同じように変化してきた体験価値の重要性が求められる時代の象徴とも言えます。このように体験価値の深さが求められる昨今、お酒造りにおいても同様に、地域の文化・風土などの地域資源や特定の地域や土地に固有の潜在的生産力を規定する自然的・物理的条件といったテロワールの商品開発が求められています。そんな中、ZANPAでも地域の特性を活かした商品として開発されたのが、「ZANPA 島バナナ酵母」です。本製品は、比嘉酒造を代表する銘柄「残波」の造りをベースに、沖縄の特産品である島バナナから採取した酵母で醸した泡盛。「残波」らしいフルーティーな香りと共に、島バナナの香りをより華やかで複雑な余韻として楽しめる、そんなテロワールの嗜好をテーマにした商品です。島バナナ酵母は、比嘉酒造初の独自酵母で、弊社独自に開発した初の酵母。沖縄の島バナナは、通常のバナナよりも小ぶりですが、糖度が高く、独特の甘い香りを持ち、うちなーんちゅ(沖縄県民)の故郷の味として、心に深く根付いているバナナです。長年弊社の研究開発によって、島バナナ酵母を単離し、泡盛醸造に成功。バナナの香り成分を多く生成するため、従来の泡盛にはない、余韻に島バナナの香りを生み出すことができるよう研究開発しました。これからの季節、特にソーダ割で飲むと炭酸の爽快感とともに心地よく楽しめるのでオススメです。ZANPAの新しい商品「ZANPA 島バナナ酵母」を是非ご家庭でも、沖縄のテロワールを感じながらお楽しみください。

島バナナと酵母のヒミツ



島バナナ：南国沖縄の恵み

沖縄の温暖な気候で栽培される島バナナ。沖縄の果物屋さんなどで見かける小さく可愛い島バナナは、最近では希少な地元のフルーツになっています。一般的なバナナは、15～17センチ程度の大きさですが、島バナナは7～9センチ程度と半分ほどの大きさしかありません。その割に糖度が高く、濃厚な味わい特徴です。皮をむいた瞬間、メロンの香りがするという方もいるほどの香りが広がり、食べてみると、リンゴのような爽やかな香りが感じられます。完熟したバナナの甘みもありつつ、リンゴやキウイフルーツのような酸味がほのかに感じられることで、品がある甘さが人気です。β-カロテンやビタミンCなどの栄養素が豊富で、健康志向の人々からも注目されています。その島バナナから採取した酵母を使用した本製品。酵母とは、糖をアルコールと炭酸ガスに分解する働きを持つ微生物です。お酒造りに欠かせない存在というだけではなく、お酒の香りと味わいを生み出すお酒造りにおいて糖と並び大切な微生物。島バナナ酵母が生み出すその香味はまさにそうした沖縄のテロワールの恵みが楽しめる唯一無二の泡盛としてお楽しみいただけます。



新発売

ZANPA awamori SHIMA BANANA YEAST 島バナナ酵母

沖縄の島バナナからバナナの香りを醸す酵母 Shima-Banana Yeast を開発。「バナナ香る残波」をコンセプトに、残波らしいフルーティーな香りとバナナ香がふわりと香る泡盛に仕上げました。

- 品目 泡盛
原材料名 米こうじ(タイ産米)
内容量 720ml
アルコール分 25度
製造者 有限会社比嘉酒造