

# TOPICS

今月のイベント

## INFORMATION FOODEX JAPAN2023 に出店します。

東京開催フードテックジャパン2023に出店いたします。お越しの際は、是非お立ち寄りください！  
実施内容  
会期：2023年3月7日（火）～10日（日）  
10:00～17:00 \*最終日は16:30まで  
開場：東京ビッグサイト  
東京都江東区有明3-11-1

## 第10回 わったー那覇めし グランプリ決定戦に参加します。

お越しの際は、是非お立ち寄りください！  
実施内容  
会期：2023年3月18日（土）11:00～20:00  
19日（日）11:00～19:00 \*表彰式18:30  
開場：興武山公園 補助競技場  
沖縄県那覇市興武山町51

- 3/4は、残白の日
- 3/8は、残波の日

残波本社内にあるオフィシャルストア「ZANPA ファクトリーショップ」及びECサイトにて、「ザンパの日」数量限定古酒「減圧蒸留43度」を発売いたします。是非、ご利用くださいませ。

『減圧蒸留43度』 ¥3,821(税別)  
『ZANPA ファクトリーショップ』  
沖縄県中頭郡読谷村字長浜1061有限会社 比嘉酒造敷地内  
営業時間：9:00～17:00まで  
定休日：日曜日 ☎098-958-6711



お楽しみ

## 今月のZANPA



【今月のZANPAの特徴】  
今月のお酒は、残波の一番有名で人気商品とも言える『残波ホワイト』です。女性や泡盛を飲みなれてない人にも飲みやすい泡盛を作りたいというコンセプトのもとに試行錯誤を重ね独自の蒸留器を開発し誕生したのがこちらの残波ホワイト。フルーティーな香りと透明感のあるスッキリとクセのない味わいが特徴的な泡盛です。『ザンシロ』の愛称で広く親しまれ女性にも高い人気で、全国にも多くのファンを持つロングセラー商品。ロックでも、水割りでも、炭酸割りでもさっぱりとした味わいは、お料理と共に食中酒としてお楽しみいただけます。残波の代表的な『ザンシロ』を是非お楽しみください。

- 2007～2020年度  
14年連続モンドセレクション金賞受賞
- 2009～2012年度、2014～2020年度  
国際優秀味覚賞International Taste Institute (ITI) 二つ星受賞

### ちなみに編集部

ちなみに編集部では、ライムやすだちの輪切りをたくさん入れて、グラスに水とザンシロをお好みの量注ぎ、ソーダで割る飲み方『タンフル』がとっても大好きです。是非お試しください。

琉球泡盛

### 残波ホワイト

- 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：1,455円(税別)

## 残波が 飲むお店



### 厳選食材を落ち着いた個室 で残波を楽しめるお店

那覇市のゆいレール県庁前から徒歩3分。那覇市内でも人気の飲食店が並ぶ繁華街の久茂地に今回ご紹介する「えん沖繩」さんはあります。こちらのお店は県産を中心に厳選された素材を使ったメニューが豊富なお店です。

例えば、日本一に輝いたA5/A4等級の「もとぶ牛」を筆頭に、沖縄在来黒豚の「あぐー」、本島北部の大自然で育った「山原若鶏」、料理長が毎日市場で仕入れる新鮮な海の幸...陸海問わず多彩な食材で織りなすお料理と種類豊富な泡盛古酒が自慢の居酒屋です。また、落ち着いた雰囲気の内は大小様々な個室完備で接待・商談にも最適。「おもてなしの心」を第一にした暖かいスタッフさんのサービスと笑顔とともに、美味しいお料理とお酒を心行くまでお楽しみいただける人気店です。特に飲食店激戦区の久茂地で、気の合う仲間と個室でゆっくり泡盛残波を楽しめるのが何より嬉しい。また全室喫煙可能なので、愛煙家にとっては、これまた二重に嬉しい。「ザンシロ」、「ザンクロ」、「えんオリジナル残波15年古酒 30度」も定番メニューで楽しめます。人気店なので個室利用の場合は予約必須のお店です。是非お電話確認の上、お立ち寄りください。



### 沖縄県産を中心とした厳選素材を個室で 楽しめるっておきの居酒屋

えん沖繩  
沖縄県那覇市久茂地3-16-19 エステート久茂地 2F  
☎ 098-941-7588

☎17:00-23:00 日曜営業  
(フードLO 22:00  
ドリンクLO 22:30)



④無休  
～3/31日曜日・祝日営業  
※喫煙可能店舗の角子煙草や20歳未満の方の来店はお断りしております。  
ご来店の前にお電話でご確認頂くことをお勧めします。

# ZANPA JOURNAL

3  
MAR.  
2023

特集  
feature

## FIRST PAIRING SESSION ZANPA × SOMMELIER



## 12人の有名ソムリエが集結

ZANPA × SOMMELIER初めてのペアリングセッション

2022年9月。東京銀座の老舗フレンチレストラン『銀座 レカン/L'ecrin』に日本国内を代表する有名ソムリエ12人が集まった。その会には、泡盛ZANPAとファインダイニングの可能性を探るために行われたものだった。集まったソムリエは、都内のファインダイニングや誰もが知るラグジュアリーホテルのレストランソムリエを担当する日本を代表するソムリエと言っても過言ではない面々。沖縄料理の食中酒としては、一般的にも知られている泡盛を飲み方や出し方に工夫を加え、変化させることで、フレンチやファインダイニングとのペアリングが可能なのかどうか。それらを試し、フランス料理と泡盛ZANPAをあらゆる角度で合わせることで、12人のソムリエたちにその可能性や意見、また評してもらったために行われた異例の会でもある。泡盛のみならず、日本国内の酒類の需要は、人口減少と若者の酒離れによる影響が年々現れつつあり、市場のシュリンク化が避けられない状況にある。泡盛もこれまでの沖縄県内や沖縄料理の食中酒需要にだけ頼っていると、この先の広がりが見えない。今回は、これからの未来を開いていくためのZANPAの挑戦を特集した。



ZANPA  
Ryukyu Awamori

## ZANPA JOURNAL

4  
APR.  
2023

今回のZANPA JOURNALは、都内においてフレンチの最高峰として知られるジョエル・ロブションの系列店『ラ・タブル ドゥ ジョエル・ロブション(LA TABLE de Joel Robuchon)』にて、昨年11月に開催した年に一度のZANPAのマリアージュディナーパーティー【2022 SMILE BE WAVES～OKINAWA WINDS～】イベントの様態を特集します。



HELD AT LA TABLE DE JOEL ROBUCHON

## SMILE BE WAVES IN 2022



## TORAKICHI 2022や TAKASHIHOも登場

今回のペアリングセッション会でも、先に紹介した『シークワサーズスピリッツ25度』の他、3品目に出された料理のペアリングとしてZANPAの新たなチャレンジ商品『TAKASHIHO』が登場。20年古酒を17度に加水したこの商品は、冷やしてそのまま飲む冷酒や白ワインのように泡盛の新たな食中酒提案として開発された商品。そして更に、ZANPAの最高級古酒として開発された『TORAKICHI2022』を提案。古酒本来の持つバナナやキャラメルのような甘い香りを更に弾き立たせるために、今回グラブグラスで飲むと言うプレゼンテーションを行った。この提案は、ソムリエの井黒氏が考えた飲み方で、参加した12人のソムリエに大きな衝撃を与え、その中の一人が「これまでのワイングラスとは全然違う。ある意味感動した」と言う感想を述べるほど、古酒泡盛の『鼻腔に残る、香り』を楽しむという意味において、新しい飲み方としての可能性が非常に印象的であった。

### FIRST PAIRING SESSION ZANPA×SOMMELIER

# ソムリエが引き出した 答えに未来を見出す。

日本酒やワインには無い、古酒泡盛独特の味わい。その『鼻腔に残る、香り』に可能性と未来がある。

今回の主催は、もちろんZANPAであるが、ZANPAアンバサダーでもある沖縄出身の二人のソムリエが12人のソムリエ仲間を召集し、実現した会でもあった。その一人は、井黒卓(いぐろ すぐる)氏。沖縄名産市出身でもある彼は、現在都内の有名ファインダイニングのソムリエとして活躍しながら、2020年の全日本最優秀ソムリエコンクールで優勝した経験を持つ日本のソムリエの頂点に立った人物。そしてもう一人は、沖縄市にある『ダウントウン ドーナツ/Downtown Donuts』のオーナーでもあり、ソムリエの石原大輝(いしはらだいき)氏。生まれ育った沖縄県の特産品でもある泡盛を、もちろん知り尽くしているこの二人のソムリエが仕掛け人となり、実施会場の老舗フレンチレストランや都内の有名ソムリエが集結した異例の会でもある。ZANPAにとっても、もちろんこれまで例がない試みであったが、少し緊張感が漂う雰囲気ではあったが、冒頭の挨拶もそこそこ『ZANPA×SOMMELIER 初めてのペアリングセッション』が始まった。今回のペアリング料理は、事前にレストラン側に合わせる泡盛を数種類送っていたため、その味わいを確かめて試行錯誤の上、料理長が用意した5種類のオリジナルメニューが出された。合わせる泡盛のラインナップについては、ソムリエの井黒氏、石原氏とZANPAの社員で泡盛シニアマイスターの中村が厳選し、選んだものであった。最初は、ZANPAの新品でもある『シークワサーズスピリッツ25度』。シークワサー果皮から作ったの芳香蒸留水などを加え、スピリッツにした商品で、口に含んだ瞬間爽やかなシークワサーの香りが広がる

新しい形の泡盛スピリッツ。この商品を炭酸で割り、そしてシークワサーを搾り、山椒の葉を加えた最初のペアリングドリンクが出された。「泡盛も無限大に可能性があると思うのですが、最初だけ爽やかにソーダ割にしていますが、後は全てワイングラスでショットで合わせて行こうと思っています。」井黒氏がそう言った。12人のソムリエも泡盛とのペアリングは、初めてだと言う中、2品目の料理以降、ワイングラスに注いだ氷や水など何も加えていないストレートタイプの泡盛がペアリングドリンクとして次々とテーブルに運ばれた。減圧・常圧蒸留の古酒を中心に数種類の古酒が出され、ソムリエ達による様々な意見や評価が飛び交った。「僕ら、ソムリエが何故泡盛を料理のペアリング酒として、差し込むのか。その理由が軽薄であっては意味がない。でも、古酒泡盛はいいと思う。これほどバナニン(バナナの香りの主要な成分となっている物質)を感じさせる飲み物は他に無い。それをどう活かしていくかが今後の課題。様々な泡盛のプレゼンテーションも終盤を迎えた時、井黒氏が一つのキーワードとなる言葉を語った。それは『鼻腔に残る、香り』。これこそが、泡盛(古酒)本来の持つ深い味わいであり、素晴らしいさであると言う。このソムリエペアリングセッション会で明確な答えが出たわけではないが、12人ソムリエと言うペアリングのプロ達が求める『掛け算』と『引き算』、また様々な意見から泡盛の新しい未来を、そしてその答えを見出すため、ZANPAのまた新たな挑戦が、始まる。  
\*上記のQRコードを読み込んで頂くと、今回の動画(長編・短編)をご覧いただけます。



【PVバージョン】



【長編バージョン】

こちらのQRコードをスキャンしていただくと、本誌記載のZANPA×ソムリエペアリングセッション in 銀座レカンの動画をご覧いただけます。

### topic

## 「Downtown Donuts」で開催したペアリング会

PAIRING SESSION IN OKINAWA

上記のソムリエペアリングセッションの前哨戦とも言えるイノベティブ料理とZANPAのペアリング会を2022年8月、沖縄市にある『ダウントウン ドーナツ/Downtown Donuts』で開催した。同店のオーナーで、ソムリエ(International A.S.I. Sommelier Diploma)でもある石原大輝氏の計らいにより、ゲストシェフに宮古島にあるイノベティブレストラン『レストラン エタデスプ/Restaurant État d'esprit』の渡真利泰洋(とまりやすひろ)氏を招き、新しい琉球料理をテーマにしたZANPAとのペアリング会を実施。エタデスプは、地元出身の渡真利シェフが「琉球ガストロノミー」に本気で取り組んでいて、1品1品のメッセージ性が強く、沖縄伝統料理の再構築が数々メニューに溢れていた。「沖縄料理と泡盛」。どちらも古い歴史を重ねる伝統的な沖縄の食文化を持つものだが、石原氏や渡真利氏のようなクリエイティブな人達がその伝統を現代的な表現に見事に変える新たな発見が連続のペアリング会でもあった。ZANPAのクリエイティブも今後酒造りの中で、様々な提案をしていきたい。



『Downtown Donuts』  
沖縄県沖縄市原屋1丁目14-15  
駐車場：無し/営業時間：14:00-22:00/定休日：火曜、水曜



『Restaurant État d'esprit』  
独立開業準備中  
今後の動向はInstagramをチェック

