

TOPICS

お楽しみ 今月のZANPA



【今月のZANPAの特徴】
沖縄県産シークワサー果汁をたっぷりを使用した、RTD(すぐ飲める・Ready to drink)タイプの缶ドリンクです。華やかな香りと心地よい酸味で、夏にはびっぴり喉越しと爽やかな味わいが、ご家庭でも気軽に味わえます。

【こんな飲み方が最適です】
アイスボックスに水と『残波シークワサーソーサー』をぎゅり詰め込んで、海に山にお出かけしてみましょう。ギラギラとした夏の日差しを浴びながら、パーベキューや海水浴のお供として、キンキンに冷えた『残波シークワサーソーサー』の爽やかな喉越しが、きっと大人の休日を楽しめるものにしてくれるはずです。

ちなみに編集部

ちなみに編集部は、桃やスイカ、パイナップルなど、夏のフルーツをたくさんボールに入れ、フルーツポンチとして楽しみ「今宵のZANPAも最高！」[♪]となっています。

琉球泡盛

残波シークワサーソーサー

品目:リキュール(発泡性)①
原材料名:泡盛(沖縄県製造)、果糖ぶどう糖液糖、シークワサー果汁(沖縄県産)、シークワサーエキス/炭酸、酸味料、ナリンジン
内容量:350ml
アルコール度数:6度
販売価格:308円(税込)

残波が 飲むお店



旬の鮮魚介で泡盛を嗜む、 沖縄県民の愛酒場

今回ご紹介するお店は、産地直送の旬な魚介を扱う伝統的な本格沖縄料理を味わえる『酒香食彩 丹菜房』さん。場所は、大型野外モール「美浜タウンリゾート・アメリカンビレッジ」から徒歩5分。自動車道沖縄南ICから車で10分ほどのところにあります。沖縄の住宅街

に佇むこちらのお店は、店内がガラス越しに見えるいい意味で沖縄離れをした洋風の洒落た外装。一步暖簾を潜れば賑やかで活気ある空間が迎えてくれます。その時期とれたての魚市直送の魚介はお刺身、焼きもの、煮もの、揚げものなどありますが、どれも鮮度は落とさず素材の味を生かすよう丁寧に調理された絶品のお料理です。沖縄の郷土料理も楽しめるこちらのお店には、泡盛にも合うメニューがずらり。ラフティ(豚の角煮)は、箸で簡単に切れてしまうほど柔らかく、噛むほどに肉の甘みと香りが口の中に広がり、地元の方々を舌を唸らせる程の看板商品の一つになっています。女将さんの気配りも素晴らしい、一人で行っても非常に居心地が良いお店です。旬のお魚料理とお店自慢の沖縄料理をモダンでおしゃれな空間でいただく時は、残波と共に笑顔あふれる特別な夜にしてくれるはずです。沖縄へのご旅行の際やお店をまだ知らない地元の方にも是非おすすめしたいお店です。



地元で愛される空間で残波を堪能できる店 酒香食彩 丹菜房

沖縄県中頭郡北谷町字美浜3-1-4
☎ 090-8292-0506
①月、火、木、金、土曜日
18:00-23:00
②水、日曜日(不定休有り)

*営業時間・定休日は変更となる場合がございますので、ご来店前に店舗にお電話でご確認ください。



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

【第21回新宿エイサーまつり】

日時:2024年7月27日(土)
12:00~20:00(予定)
場所:新宿駅東口 / 西口一帯

会場内にZANPAブース出店します。ぜひお立ち寄りください。

詳細は、こちらのQRコードから読み込んでいただけます。



ZANPA JOURNAL

8
AUG.
2024

次号の「ZANPA CALENDER in ニッポンBAR紀行」では、東京・原宿にある会員制のBAR・中出邸をご紹介します。様々なトレンドを発信する原宿の街で、カウンター、個室、屋上テラスと、1棟丸ごとをBARにするという大胆なスタイルの同店は、どこか謎めいた雰囲気や人々を惹きつけます。オリジナルのZANPAカクテルには、和のテイストを取り入れるという斬新な発想がありました。



ZANPA JOURNAL

7
JUL.
2024

特集
feature

ZANPA CALENDER in Japan bar travelogue
Cocktail & Wine KIYOMI



東京・大井町の老舗
BARが示唆する、
ZANPAのまだ見ぬ
ポテンシャル

東京オリンピックの熱気に日本中が沸いた1964年。東京・大井町に1軒のBARが誕生しました。店の名前はCocktail&Wine KIYOMI。

品川区の中心部にある大井町は新宿、渋谷、池袋といった都内の主要都市へのアクセスに優れたジャンクションのような街で、今も各所で大規模な開発が進められています。しかし当時は、小ぢんまりとした赤提灯の飲み屋が軒を連ねる庶民的なエリアだったとか。半世紀を超える年月の中で鉄道の路線はあちこちに張り巡らされ、空を覆う高層ビルが林立し、街の景色は少しずつ移り変わります。そしてBAR文化も、カクテルブームの到来、キャバレーの隆盛、ボトルキープの定着と様々な影響を受け変化してきました。

KIYOMIはそんな歴史の波に飲まれることなくただ淡々と人々を受け入れ、腰をおろす来訪者はおもてなしの空間で緩やかなときを過ごし、誰もが笑顔で帰路に就きます。『ZANPA CALENDER in ニッポンBAR紀行』の連載第3弾としてご紹介する同店を取りまとめるのは、チーフバーテンダーの長谷川信介さん。銀座でバーテンダーとしてのキャリアをスタートさせ、オーストラリア留学を経て今年創業者である父から継ぐ彼の言葉には、ZANPAの新たな可能性を示唆するヒントが隠されていました。



ZANPA

Ryuku Awamori

Cocktail & Wine KIYOMI in Kyoto

心に寄り添うおもてなしで街の憩いを守り続ける



鋭い観察力でお客様の心情を先読み。説得力あるZANPAへの提言とは？「Cocktail & Wine KIYOMI」



「BARとはどのような場所なのか？ パーテンドーとはどのような存在なのか？」このような問いかけに対し、Cocktail&Wine KIYOMIのチーフパティンダー・長谷川信介さんは、こう答えます。「お酒は癒しにも毒にもなり得ます。どちらに偏るかは、お客様ではなく私たち次第。仕事の緊張や人間関係の悩みから解放され、心からリラックスし非日常の高揚感を味わえる。BARは、そんな緩やかな時間を一人ひとりに楽しんでいただくお手伝いをする場所だと思います」友だちや恋人と。父や母、そして子どもたちと。あるいは、この場所出会った隣のお客と、パティンダーと。嬉しいことも悲しいことも、様々な想いを共有することができる。一人ひとりの人生のワンスーンを彩ることがパティンダーとしての喜びであり、やり甲斐だと長谷川さんは考えます。日々カウンターに立つ中で「先読み」を心掛ける長谷川さん。階段をのぼる足音、ドアを開いた瞬間の表情、ファーストオーダーの声色などからそのお客様の心理状態を察知し、ときには積極的にわいわいと話しかけ、ときにはほど良く静かに距離感を保つなど、誰しもにとって居心地の良い空間づくりを努めています。心の動きを見定める人間観察力は、オフの時間に習うイスラエルの格闘術・クラヴマガで身につけたとか。相手と対峙する緊張感により神経が研ぎ澄まされるようになり、いつしかわずかな仕草からでも違和感を見逃さないアンテナが鋭敏に。仕事であれプライベートであれ、トラブルに動じない強い精神力も養われているようです。

泡盛に対する印象を長谷川さんにたずねてみると「サンシロ（「残波ホワイト25度」の愛称）が好きでよく飲んでますね」と、愛好家であることがわかりました。泡盛独特のクセの強さを感じさせないこの1本を、ストレートやロックではなく、ソーダ割りやじわじわと酔いの回りを楽しむのが長谷川さん流。シークワーサーで酸味をプラスする飲み方が特に好きで、焼酎のソーダ割りなどを飲むケースでも「シークワーサーは欠かせません」と言うほどお気に入りのようです。

自宅に戻り、好きな映画を観ながら気になる格闘技の試合を観ながら、泡盛、または焼酎のソーダ&シークワーサー割りを口に運ぶ。1日の終わりを長谷川さんはこのように締めくくります。

「泡盛+〇〇」という発想は、ZANPAのこれからの展開を広げるにあたっての重要なヒントになるのかもしれませんが、Cocktail&Wine KIYOMIにはハーブや香辛料、各種フルーツ類が加えられたフレーバードウォッカのラインナップが多数揃っています。例えばレモンの香りやラズベリーなどの風味が感じられるフレーバードウォッカはカクテルづくりにおいて実に相性が良く、お酒がそう強くない方であってもおむね好意的に受け止められています。

「今回、烏バナナを使ったZANPAの泡盛をいただきましたが、その香りはとても爽やかで「クセが強い」という泡盛のイメージを十分に覆すものだと感じました。洋梨やオレンジなど、言うなれば「フレーバード泡盛」のようなジャンルが新たに確立されれば、飲食業界にインパクトを与えられそうな気がしています」と長谷川さんは言葉にし、シークワーサーフレーバーのZANPAがあれば、少なくとも私個人は間違いなく愛飲するでしょうね」と笑います。

「フレーバード泡盛」を冷蔵庫に常備すれば、BARに限らずレストランであってもレシピと業務オペレーションを簡略化することができます。または、ユーザーが自宅で気軽に楽しめるようになり、泡盛自体がもっと身近な存在になるのではないかと、長谷川さんは可能性の広がりを感じているようです。

Cocktail&Wine KIYOMIは、長谷川さんのお父様がお店を立ち上げ、そのお父様は、80を超えた今もカウンターに立たれています。お客様との関係は極めて親密で、世代を問わずアットホームな関係が築かれています。土地への感謝、つながりへの感謝を忘れることなく、長谷川さん親子はこれからもこの地でBAR文化を守り続けます。

トロピカルに爽やかにリゾート気分が広がる清涼感に満ちた1杯「晴波」

スイカのリキュール、桃の果肉入りシロップ、シークワーサージュース、パイナップルジュース、そして「ZANPA烏バナナ酵母」。これらをシェイクしてグラスに注ぎ、仕上げにミントとオレンジの自家製ドライフルーツを飾りつけたオリジナルカクテルを、長谷川さんは「晴波」と名付けました。

泡盛の固定概念にとらわれることなく、トロピカルな雰囲気を感じられるジュースのようなカクテルを連想したことがアイデアの始まりだったとか。フルーティーさを前面に押し出し、「ZANPA烏バナナ酵母」の香りをアクセントにすることで、喉越しの良いすっきりとした清涼感が際立ちます。

オリジナルカクテルの考案にあたり、長谷川さんは烏バナナそのものを実際に取り寄せ、フルーツとしてお酒として、どのような違いがあるのかをしっかりと吟味します。「烏バナナは、フルーツとしては濃厚な甘さを感じさせつつもどこか青さのある酸味があり、お酒としては爽やかな香りが印象的でした」 どちらの個性も「良いとこ取り」できるのではないかと、完成までにそんなことを長谷川さんは考えていたようです。



本誌掲載期間中2024年7月～7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「ZANPA烏バナナ酵母」をCocktail&Wine KIYOMI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。



Cocktail&Wine KIYOMIは、今年でオープンからちょうど60周年の節目を迎えます。ブラウンベースのシックなデザインで統一された店内は、16席分の長いカウンターに立つパティンダーの後ろに端から端までボトルとグラスがすまなく陳列されており、どんなオーダーにも応えられるラインナップです。

高次元な雰囲気や敬遠されがちな土地柄から、スタッフの皆さんは、肩肘張らずあくまで自然体の接客を心掛けています。常連さんにも初めての方にも気さくにお声掛けして、好みに合わせてメニューを提案したり、雑談に花を咲かせながら近くのラーメン屋さんの話題で盛り上がりつつあり、実に居心地の良い時間を過ごすことができます。

同店にはコンテストへの出場経験が豊富なパティンダーが在籍しており、出場にあたって考案されたオリジナルカクテルも数種類、ご用意。丁寧なステアリングやリズムミカルなシェイクに見惚れ、仕上がりや香りを堪能し、そしてゆつりと味わいを楽しむ。1杯のオーダーで得られる贅沢さが、この上ない満足を与えてくれるでしょう。

弾む会話とくつろぎの1杯 Cocktail&Wine KIYOMI

住所／東京都品川区大井1-10-1 梅原ビル2F
TEL／03-3772-9531
営業時間／18:00～翌2:00(日祝は0時まで)
定休日／年中無休



公式ホームページ

