



有限会社 比嘉酒造
URL <http://www.zanpa.co.jp>

比嘉酒造

泡盛伝統の技法を守りつつ、より多くの人に泡盛を親しんでもらいたい」と蒸留や濾過技術などの試行錯誤を重ねて誕生した残波ブラックと残波ホワイトは減圧蒸留による泡盛となっており、黒麹本来のキリッとしたのど越しと、フルーティーな香りが特徴の弊社主要商品です。

ふくよかな味わいの常圧蒸留酒、ソフトテイストな減圧蒸留酒共に、国際的審査で品質を認められたおすすめの琉球泡盛です。

主な受賞経歴

残波ホワイト モンドセレクション 9年連続金賞

残波ブラック モンドセレクション 7年連続金賞

残波 43度 2009年モンドセレクション銀賞

残波プレミアム モンドセレクション 5年連続金賞

残波プレミアム 5年古酒 2015年 iTQi 2ツ星

海の彩 5年古酒 30度 2011年 iTQi 4年連続 2ツ星

残波職人 モンドセレクション 3年連続金賞

億千の星 古酒 モンドセレクション 2年連続最高金賞

蔵の宝 5年古酒 モンドセレクション 5年連続金賞

発酵ジャンル
琉球泡盛

住所
沖縄県中頭郡読谷村字長浜 1061番地

公式 HP
<http://www.zanpa.co.jp/>

問い合わせ
info@zanpa.co.jp

読谷 (沖縄県)



日本語

Higa Shuzo

Zanpa Black and Zanpa White were created through trial and error in distilling and filtering processes while preserving traditional methods in hopes of having as many people get to know awamori as possible. They are our major products made through reduced-pressure distillation and are characterized by the distinct way the black malt makes them go down along with their fruity aroma. The atmospherically distilled drink with a rich flavor and the mild drink that has been distilled under reduced pressure are recommended Ryūkyū awamoris with quality that meets internationally recognized standards.

Awards

Zanpa White - Winner of the Monde Selection Gold Award, 9 years in a row

Zanpa Black - Winner of the Monde Selection Gold Award, 7 years in a row

Zanpa 86 proof - 2009 Winner of the Monde Selection Silver Award

Zanpa Premium - Winner of the Monde Selection Gold Award, 5 years in a row

Zanpa Premium 5 year vintage - 2015 iTQi 2 Stars

Umi No Iro 5 year vintage 60 proof - 2011 iTQi 2 Stars, 4 years in a row

Zanpa Shokuni - Winner of the Monde Selection Gold Award, 3 years in a row

Okusen No Hoshi vintage - Winner of the Premium Gold Award, 2 years in a row

Kura No Takara 5 year vintage - 2011 Winner of the Monde Selection Gold Award, 2 years in a row

Fermentation Category
Ryūkyū awamori

Address
1061 Nagahama, Yomitan-son, Nakagami-gun, Okinawa, Japan

Official Site
<http://www.zanpa.co.jp/>

Contact Us
info@zanpa.co.jp

English

Higa Shuzo

Au fil d'essais et d'erreurs en distillation et filtrage, mais tout en respectant les techniques traditionnelles de fabrication de l'Awamori, le Zanpa White et le Zanpa Black sont nés du désir de faire connaître cet alcool à un plus grand nombre de personnes. Distillés sous vide, ces deux produits phares de l'entreprise se caractérisent par le goût sec original du kōji noir et par leur arôme fruité. La qualité du Ryūkyū Awamori, aussi bien sous ses variantes au goût prononcé ou léger, selon qu'ils ont été distillés à pression normale ou sous vide, est reconnue internationalement.

Prix reçus

Zanpa White - IMédaille d'or de Monde Selection, 9 années consécutives

Zanpa Black - Médaille d'or de Monde Selection, 7 années consécutives

Zanpa 43 degrés - 2009 Médaille d'argent de Monde Selection

Zanpa Premium - Médaille d'or de Monde Selection, 5 années consécutives

Zanpa Premium alcool vieilli pendant 5 ans - 2015 iTQi 2 étoiles

Umi No Iro 43 degrés alcool vieilli pendant 5 ans - 2011 iTQi 2 étoiles, 4 années consécutives

Zanpa Shokuni - Médaille d'or de Monde Selection, 3 années consécutives

Okusen No Hoshi alcool vieilli - Médaille Grand Or, 2 années consécutives

Kura No Takara alcool vieilli pendant 5 ans - 2011 Médaille d'or de Monde Selection, 2 années consécutives

Fermentation Category
Ryūkyū Awamori

Address
1061 Nagahama, Yomitan-son, Nakagami-gun, Okinawa, Japan

Site officiel
<http://www.zanpa.co.jp/>

Demande de renseignements
info@zanpa.co.jp

Français

日本の発酵文化を世界へ。
「比嘉酒造」は
発酵文化推進機構の協賛企業です。

発酵文化推進機構とは

日本人は、古来より発酵技術を利用して、食品の長期保存や栄養増進を図ってきました。発酵技術の利用は、発酵食品の文化として、日本に根付いています。

現在、発酵技術は、さまざまな分野で活用できる技術として注目を集めています。

NPO 法人 発酵文化推進機構は、発酵文化の推進ならびにその技術の普及を通して、食品、医薬品、化学製品、再生エネルギー等の分野の、より健全な発展に資することを目的としています。



NPO 法人 発酵文化推進機構
<http://hakkou-bunka.jp>



Japanese fermentation culture to the world.
“Higa Shuzo” is
the supporting member of
Fermentation-culture Promotion Agency.

About Fermentation-culture Promotion Agency

The Japanese people have, since ancient times, used fermentation techniques to elongate the shelf life and enhance the nutritional value of their food. The use of such techniques are embedded into the Japanese culture as a culture of fermented food.

Today, fermentation techniques are drawing attention as a technology that can be applied in many fields.

Fermentation-culture Promotion Agency is a registered non-profit organization with the goal of contributing to the healthier development of fields such as food, medicine, chemical products, and renewable energy by promoting the culture of fermentation and disseminating related technologies.



Fermentation-culture Promotion Agency
<http://fermentation-products.com>



Transmettre au monde entier
la culture japonaise de la fermentation.
Le symbole « Higa Shuzo » indique
les partenaires de l' Agence de promotion
de la culture de la fermentation.

L' Agence de promotion de la culture de la fermentation

Les Japonais exploitent les techniques de fermentation depuis les temps anciens pour conserver longtemps les aliments et hausser leur valeur nutritive. Les techniques de fermentation sont donc bien enracinées au Japon et y forment une véritable culture des produits alimentaires fermentés.

De plus, elles suscitent aujourd' hui un grand intérêt en tant que techniques exploitables dans divers domaines.

L' Agence a pour objectifs de promouvoir la culture de la fermentation et de contribuer, par la diffusion des techniques, à un développement plus sain de secteurs tels que ceux des produits alimentaires, des médicaments, des produits chimiques et des énergies renouvelables.



Agence de promotion de la culture de la fermentation
<http://fermentation-products.com/fr>