

お酒の世界をひらく飲み友マガジン

# KURAND MAGAZINE

Vol.  
**1**

お酒をレトロに楽しむ  
ラベルでレトロを感じるお酒 /  
おうちで懐かしい気分を味わえるアレンジレシピ



巷で流行りのレトロについて、お酒から考えてみました。

# KURAND MAGAZINE Vol. 1



## Index

- 2 ラベルでレトロを感じるお酒
- 4 おうちでレトロ気分を味わえるカクテルアレンジ
- 6 レトロなお酒の楽しみ方
- 7 ナポリタンにひと手間で日本酒に合うおつまみに
- 8 KURAND を振り返って。話題商品の今昔物語
- 10 解決！お酒にまつわるみんなの疑問
- 12 各商品について詳しく知りたい方は…
- 13 覚えておけば怖くない！スパークリング酒の開け方
- 14 お酒の注意事項について

## レトロなお酒ってなんだろう？

数年前から続く「昭和レトロ」ブーム。昭和を知らない若者たちの間でもフィルムカメラや80年代のシンセポップなど、少しアナログな印象だったり、懐かしさを感じられたりするものが人気です。では「レトロなお酒」とは、どんなものでしょうか。レトロ感のある KURAND のお酒や懐かしさを感じるカクテルアレンジ……。懐古的や懐古趣味を意味する「レトロ」と掛け合わせて、ノスタルジックな気分で KURAND のこれまでを振り返りながら、“家飲みをちょっと豊かに”する、レトロなお酒の楽しみ方を一緒に考えてみませんか？



# ラベルでレトロを

## 感じるお酒

「レトロ」と一口に言っても、人によってイメージするものはいろいろ。そこで数あるKURANDのお酒の中から、さまざまなパターンの「レトロなラベルのお酒」を選びました。レトロな映画や本とともにノスタルジックな気分になるように、インテリアとして飾るのもよし。あなたにとっての「レトロに感じるお酒」をぜひ探してみてください。

リキュール  
コーヒーリキュール



リキュール

### 昼間から〇〇〇〇〇〇〇〇 コーヒーリキュール

深煎りのコーヒー豆を使った本格  
コーヒーリキュール。レトロなバーや  
喫茶店の棚に置いてあっても違和感  
のない、さりげないレトロ感のあるラ  
ベルです。



クラフトビール

### モダンボーイ&モダンガール

今も近代レトロな建物が残るブルワ  
リーのある岡山県津山市。タイムスリッ  
プしたかのような気分を楽しめる「ザ・  
レトロモダン」なクラフトビールです。



ワイン

### La Mune Ya Tsukuru Rosé

セピアカラーのラベルに描かれるのは懐かしいラム  
ネ屋。ラムネ製造会社の工場が造るワインというコン  
セプトの、和と洋が融合したレトロなデザインです。



日本酒

### 超人スワン

キレイレの辛口を愛する「超人スワン」と  
してキャラクター化。ラベル  
を見ていると、昭和生ま  
れの人が懐かしく感じる  
あのチョコレート菓子を  
思い出す……？



焼酎

### 紅乃きらら

麦わら帽子をかぶり、昭和からタイムスリップして来た  
かのような芋焼酎らしいキャラクター「紅乃きらら」  
ちゃん。素朴なタッチにも懐かしさを感じます。



リキュール

### APPO PIE

幼い頃におばあちゃんの家で食べたアップル  
パイの味……。そんな記憶があってもなくても、  
ちょっと懐かしい気分になれる気がする。そん  
なラベルです。



果実酒

### あわす

何気ない日常の1シーンを彩りたいという  
思いを込めた、すだちのスパ  
ークリング酒。爽やかさと  
淡い色合いに、ノスタル  
ジックな雰囲気が漂います。



クラフトビール

### ときめきマスカット

ときめくほどの甘いマスカット  
の風味を表したきゅんとするラ  
ベル。カラフルポップな絵柄  
は、昭和アニメのような懐かし  
さを覚えます。



日本酒でつくる  
クリームソーダ

鮮やかな液色に胸が高鳴る  
ノスタルジックな1杯

【材料(1人分)】  
・氷…適量  
・日本酒…お好みの量  
・メロンシロップ…適量  
・炭酸水…お好みの量  
・バニラアイスクリーム…1カップ  
・チェリー…1個  
・ガムシロップ…お好みで

リキュールでつくる  
コーヒーフロート

甘くもほろ苦い  
懐かしの喫茶店の味

【材料(1人分)】  
・氷…適量  
・コーヒーリキュール…お好みの量  
・バニラアイスクリーム…1カップ  
・ガムシロップ、コーヒーフレッシュ…お好みで

おうちでレトロ気分を味わえる  
**カクテルアレンジ**  
喫茶店に行くと、なんだか飲みたくなる「〇〇フロート」。  
シンプルなのに、ご褒美感とノスタルジックな気分を両方味わえます。  
今回は、そんなフロートをお酒でつくるレシピをご紹介します。

◆作り方◆

①日本酒をグラスの3分の1まで注ぎ、シロップを好みの色になるまで投入。

②グラスの8分目あたりまで炭酸水を入れます。

③アイスクリームとチェリーを乗せて完成！

完成！

◆作り方◆

①グラスに氷を入れます。

②コーヒーリキュールを加えます。お好みでガムシロップを入れてもOK。

③最後にアイスクリームを乗せれば完成です！

完成！

使うならこのお酒

あの子のほっぺ

「もち米」の甘味とリンゴのような香りと酸味が特徴の日本酒。もち米に由来する柔らかい甘味は、昔想いを寄せた「あの子」のほっぺのよう。青春時代に「あの子」と過ごした甘酸っぱい思い出を彷彿とさせる味わいです。アルコール度数13%の低アルコールタイプですが、炭酸で割ることさらに飲みやすいカクテルになります。

このお酒の味わいは？

りんごの名産地として有名な長野県の酒蔵・丸世酒造店が「もち米」を使用してつくった「あの子」のほっぺのような味わいの日本酒です。

試してみたい方は  
こちらから

使うならこのお酒

昼間から〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇  
コーヒーリキュール

ビターな味わいが濃厚なコーヒーリキュールです。コーヒー豆の芳ばしきやコクも味わえる本格コーヒーに、アイスの甘さとのコントラストがクセになる味わい。一般的なコーヒーと同様に、甘さを足したければガムシロップを、まろやかさを足したければコーヒーフレッシュや牛乳を入れれば、好みの味わいにも近づけられます。

このお酒の味わいは？

厳選した深煎りコーヒー豆を本格焼酎にそのまま漬け込みました。まるで普段飲んでいるコーヒーのような香りと旨味をもつ本格コーヒーリキュールです。

試してみたい方は  
こちらから



Recommended Recipe

## ナポリタンにひと手間で 日本酒に合うおつまみに

Recommended Recipe

レトロ喫茶の王道メニュー「ナポリタン」。当然そのまま食べても美味しいですが、もうひと手間加えて、日本酒に合うおつまみにできないか……。KURANDのズボラなスタッフが提案する、新・おつまみナポリタンです。



塩辛も加えて

オススメ！

ナポリタンには  
このお酒！



【八王子純米物語】

幅広い料理に合わせやすく、中でも海鮮系との相性は抜群。合わせることで、塩辛の塩気が、お酒に潜むお米の甘みをうまく引き出します。



ふつうのナポリタンを



海鮮風ナポリタンに！

ケチャップの甘味が強いナポリタンに塩辛の塩けがベストマッチ。潮風香る「海鮮風ナポリタン」に生まれ変わります。おつまみにするなら、一口あたり塩辛1切くらいが目安です。

How to enjoy sake!

## レトロな お酒の 楽しみ方

番外編

レトロなお酒を選ぶ方法は、ラベルで選ぶ以外にもまだまだたくさんあります。味わいで感じる懐かしさもあれば、KURANDのお酒の中には、物語のあるものがあるんです。そんなちょっと派生した、レトロな楽しみ方ができるお酒をご紹介します。



味わいで懐かしむ

【とんちコーヒー牛乳】

牛乳瓶のイラストが描かれたレトロなラベル。その味わいは小さな頃に銭湯で飲んだ、どこか懐かしさを感じる「コーヒー牛乳」。本格的なコーヒーの味わいを引き出すことを追求し、一口飲めば懐かしの時代にタイムスリップできるお酒です。



ストーリーで懐かしむ

【少年かぼすはジュンパーさんに恋をする】

大分県で生まれ育ったかぼす君は、ある日、寒い国から来たというジュンパーさんに一目惚れ。そんなかぼす君の淡い初恋のような甘酸っぱいピュアな味わいを表現したお酒。青春時代の思い出、ノスタルジックに感じられるのではないのでしょうか。





KURAND自身もノスタルジックな気分に入ろうと、歴史を振り返ってみました。遡ること6年前、KURANDでは自社商品の開発をはじめ、数々の話題商品を世に生み出してきました。その人気を集めた今の商品をいくつかピックアップして紹介します！

2016年

5月 SHUGAR COLD PRESS (現KANIKU) が登場。  
肉に合う日本酒「29」が登場。

6月 日本酒「酒を売る犬 酒を造る猫」  
「Te-hai-me (現TEHAJIME)」が登場。

9月 リキュールを新カテゴリとして追加。「丹波ミルクリキュール」が登場。

2017年

6月 鈴木さん専用の日本酒「鈴木」のクラフトファンディングを開始。

12月 梅酒をカテゴリとして追加。「梅酒サングリア」シリーズが登場。

2018年

3月 焼酎をカテゴリに追加。  
「OH-HOYOSH (現OH-HOYOSH-KUMA)」が登場。

2020年

5月 クラフトビールをカテゴリに追加。「ヤマネノネコ」などを発売。

6月 海鮮のリキュール「BENIZUWAIGANI」が発売。

8月 アイス専用果実酒「罪-TSUMI」シリーズを発売。

10月 香り味わう天然梅酒「mume」を発売。

2021年

1月 ワインをカテゴリに追加。「神景-JINKI」赤・白を同時発売。

2022年

4月 プレミアムサワーベースをカテゴリに追加。「檸檬や」など3商品を発売。

## かわいらしさで 犬猫が話題に

2016年6月にKURAND直営店で提供が開始された「酒を売る犬 酒を造る猫」(通称犬猫)。「ラベルに描かれた可愛らしい犬と猫のイラスト、物語性を感じさせるデザインなどに注目が集まり、2017年にはツイッターで話題の商品に。今ではシリーズ展開し、KURANDでは欠かせないブランドへと成長しました。

### 「酒を売る犬 酒を造る猫」

次期蔵元杜氏と営業の2人を猫と犬に見立ててラベルに。「大切な友と呑み交わす酒」がコンセプトの日本酒。



## ホット専用のお酒! 驚きの発想で注目

日本酒の出汁割りから着想した紅ズワイガニのお酒として、2020年6月に発売。「ホット専用」や「食後のメに雑炊にかけ

### 「BENIZUWAIGANI」

出汁の専門家を作る合わせ出汁と純米酒をブレンド。山陰沖で獲れた旬な紅ズワイガニの身を贅沢に詰め込んだお酒です。



て」のようにシーンを提案してPRしたこのお酒。その物珍しさから多くのメディアで取り上げられました。

## お酒をスイーツに 新感覚のお酒登場

さまざまな果実酒を販売してきたKURANDですが、ついに「アイスクリームにかけて食べる」という禁断の背徳感溢れるお酒を開発。おしゃれな見た目とキャッチーなコンセプトでメディアやSNSで話題になりました。期間限定のフレーバーなども販売される人気シリーズです。

### 「罪-TSUMI」

どろりと濃厚なテクスチャーが特徴のアイスクリーム専用果実酒。定番の3種類に加え、季節・数量限定フレーバーが登場すること。





**A** 恐れずいろんな日本酒を飲んで、  
自分の好きな味の傾向を  
つかんでいきましょう。

まずは気に入ったお酒の味を知ることから始めましょう。  
居酒屋や酒ガチャなどで、いろんな日本酒を試してみてください。  
い。その中で好きな味の日本酒に出会えたら、その味わ  
いはどのように表現されているのかを調べてみましょう。たと

えばKURANDのホームページには各  
商品の商品情報欄に「味マップ」  
というものがあります。どっしりとした辛  
口は「濃醇辛口」、すっきりした甘口は  
「淡麗甘口」など4タイプに分類されて  
います。自分の好きなお酒の分類を  
ベースに、気分にあわせてお酒を選ん  
でみてください！



**Q** 日本酒はどうやって  
選べばいいでしょうか？

**A** 別の飲み物で割ってみたり、  
温度を変えたりすると、  
少し印象が変わります。

何かで割ってみると味が変わります。たとえば、甘い  
お酒が苦手な方は炭酸で割ってみたり、逆に甘くしたい  
方はカルピスや牛乳を加えてみたり。日本酒の場合は温  
めて温度を変えると、また違った味を楽しめます。12  
ページを参考に各商品の商品ページをご覧ください。だ  
けは、商品ごとのおすすめの飲  
み方やアレンジ方法を紹介し  
ています。Webマガジンや公  
式SNSでも定期的にあレンジ  
方法をご提案していますので、  
ぜひ見てみてください。



**Q** お酒が居ない  
どうしたらいい  
ときですか？

解 決 お酒にまっわる  
みんなの疑問

**Q** 甘いお酒にも合わせやすい  
おつまみってありますか？

**A** 生ハム、スナック菓子など  
塩気の効いたおつまみがおすすめです。

塩けの効いたおつまみは、甘いお酒と味の相性が良いので、  
飽きずにお酒を飲むことができます。たとえば、生ハムは「生ハム×  
ロン」などがおつまみの定番としてあるように、フルーツとの相性が  
抜群です。そのほか、種類が豊富でコンビニなどで手軽に手に入  
れることができるスナック菓子。  
また、マルゲリータなどトマト系  
ピザは、酸味のある甘いお酒と  
もピッタリ合います。



**Q** 果実酒の  
アレンジ方法  
を知りたいです！

**A** 定番は  
ロックやソーダ割り、ミルク割り。  
果実酒×果実酒や  
アイスにかけるのも◎！

定番のアレンジ方法は、氷を入れて飲むロックやソーダ  
割り、ミルク割りです。それ以外に果実酒を果実酒で  
ミックスしても、自分で新しいカクテルを生み出すような  
感覚で新たな味の組み合わせを見つけることができま  
す。禁断のアレンジは「アイスにかけて」。ノーマルなバ  
ニラアイスであれば外れ  
ることは少ないので、デ  
ザート感覚でぜひ一度試  
してみてください。

