

お酒の世界をひらく飲み友マガジン

KURAND MAGAZINE

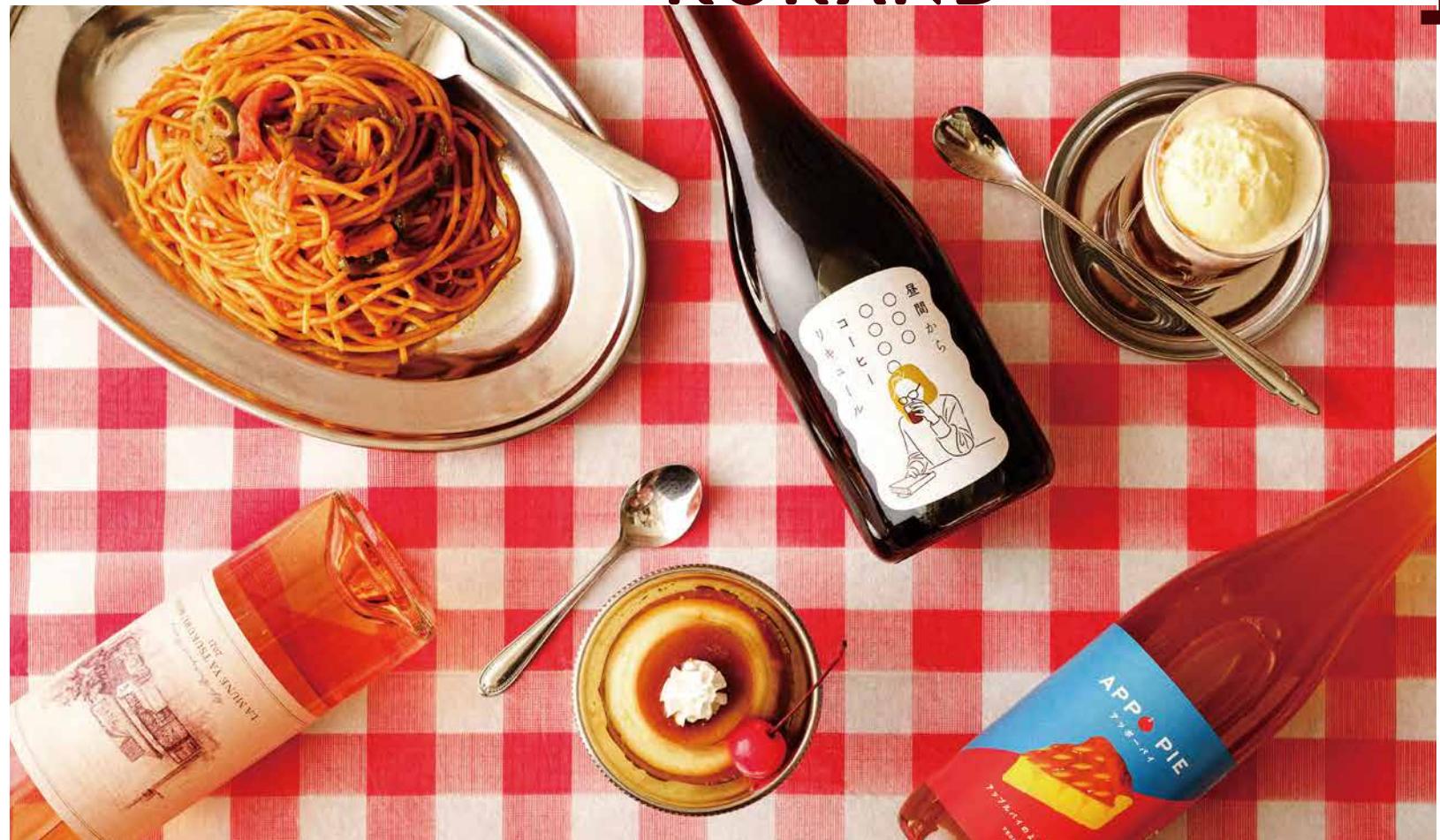
Vol.
1

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。



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と一緒に考えてみませんか？

ラベルでレトロを感じるお酒

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浸るもよし、インテリアとして飾るもよし。あなたにとっての「レトロを感じるお酒」、ぜひ探してみてください。



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浸れる気がする。そんなラベルです。



日本酒 超人スワン

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



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。



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。



クラフトビール ときめきマスカット

ときめくほど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。



リキュール 昼間から○○○○○○○

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。



昼間から
○○○○○○○
リキュー
ル



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

セビ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。





- 【材料(1人分)】
- ・水…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



◆作り方◆

使うならこのお酒
あのナのホッペ



りんごの名産地として有名な長野県の酒蔵・丸世酒店が、"もち米"を使用してつくった、りんご餅のような味わいの日本酒です。

このお酒の味わいは?



喫茶 蔵人



【材料(1人分)】
・氷…適量
・コーヒークリュール…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



◆作り方◆

使うならこのお酒



A tall glass filled with dark coffee and topped with a scoop of vanilla ice cream. A decorative ribbon banner with the text "キュールでつくる" and "コーヒー フロート" is draped across the top of the glass.

おうちでレトロ気分を味わえる

カクテルアレンジ

①グラスに氷を入れます。

ビターな味わいが濃厚なコーヒークリュールです。コーヒー豆の芳ばしさやキャラ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。一般的なコーヒートと同様に、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。

厳選した深煎りコーヒー豆をそのまま漬け込みました。まるでいるコーヒーのような香り



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

[少年かぼすはジュニパーさん恋をする]

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ニ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

春時代の思い出って、ノスタルジックに感じられるのではないか。どうですか。



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。



[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。

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。

Nostalgic KURAND

KURANDを振り返って 話題商品の 今昔物語

KURAND自身もノスタルジックな気分に浸ろうと、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ご紹介します!

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「食後の〆に雑炊にかけ

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。



【Benizuwai Gani】
出汁の専門家が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。

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肉酒。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も。

4月	プレミアムサワーベースをカテーテゴリに追加。 「檸檬や」など	2022年
1月	ワインをカテーテゴリに追加。 「神景-JINKEI-」赤・白	2021年
8月	アイス専用果肉酒 「罪-TSUMI-」 シリーズを発売。	2020年
6月	海鮮のリキュール 「BENIZUWAIGANI」 が発売。	2018年
5月	クラフトビールをカテーテゴリに追加。「ヤマネノネゴト」などを発売。	2017年
3月	焼酎をカテーテゴリに追加。 「OHITOYOSHI(現TEHAJIME)」 が登場。	2016年
12月	梅酒をカテーテゴリとして追加。 「梅酒サングリア」 シリーズが登場。	

お酒にまつわる みんなのヒミズ問題

Q 好みじやない
お酒が届いたとき
どうしたらいいですか？



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わいが変わります。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、また違った味わいを楽しめます。12ページを参考に各商品の商品ページをご覧いただければ、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でも定期的にア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。

みんなのヒマ疑問

G 定番はロックやソーダ割り、ミルク割り。
A 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」。ノーマルなハニーライム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。

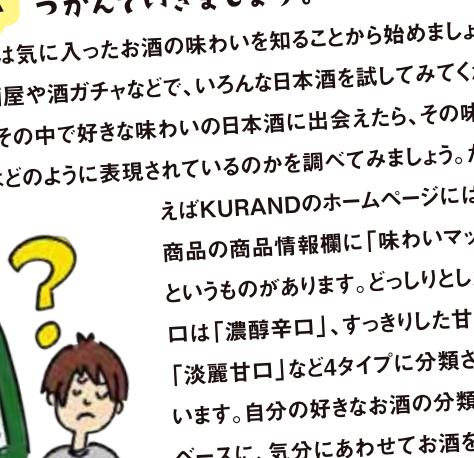


A 定番は
ロックやソーダ割り、ミルク割り。
果実酒×果実酒や
アイスにかけるのも◎！

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。

A 恐れずいろんな日本酒を飲んで、自分の好きな味わい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わい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。その中で好きな味わい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「味わいマップ」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 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、甘いお酒と味わいの相性が良いので、
飽きずにお酒を飲むことができます。たとえば、生ハムは「生ハムメ
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
ピッタリ合います。



