

# クランド MAGAZINE

アレンジや選び方で  
暑い季節も乗り切ろう



夏のひんやりお酒大作戦

この夏はお酒で涼む

お酒とアイスの  
いい関係

# クランド MAGAZINE とは

お酒とともに  
暑さを吹き飛ばせ！



暑い季節と言えば、スカッとするビールや炭酸……。お酒の楽しみ方は限られるなんて思っていませんか？ そんなことありません。見て、飲んで、涼めるお酒から、どんなお酒も涼やかに楽しめる夏ならではのアレンジまで、今だからこそできるお酒の楽しみ方がたくさんあります！ 今年の夏、クランドのお酒で乗り切っちゃいませんか？

## Index

- 2 この夏はお酒で涼む
- 6 夜のほっと一息が贅沢時間に変わるお酒とアイスのいい関係
- 8 クランドNEWS 2025.3-2025.5
- 10 クランドのクラフト酒
- 21 クランドの情報を知るなら 5つのメディア
- 22 スタッフの“オススメ”を紹介! STAFF COLUMN
- 23 クラフト酒について

オンライン酒屋「クランド」では、  
「ひらけ！おさけ」をスローガンに  
多くの方にお酒を通じた  
楽しさ、豊かさ、幸せ  
をお届けしたいと考えています。

クランドで販売するオリジナルのお酒  
「クラフト酒（しゅ）」の数は、500種類以上。  
なかなか伝えきれないその魅力を  
毎号さまざまな切り口でお伝えしていきます。

あらゆる人たちのお酒の世界をひらく  
飲み友マガジン「クランドMAGAZINE」です。

# 口 ッ ク、 は じ め ま し た

酒蔵も太鼓判  
口 ッ ク に チ ャ レ ン ジ

今回は、氷を入れる飲み方「口 ッ ク」が合う意外なお酒にフォーカス。日本酒、ワイン、ビールのプロが勧める口 ッ クを楽しむ秘訣とは?

涼やかなお酒で、暑い季節を乗り切ろう。  
爽やかなお酒や飲み方で、夏を快適に。

# 夏は 三の夏 お酒で涼む

日本酒を口 ッ クにして  
クリアに味わつて

「口 ッ クにすると雑味が抑えられよりクリアな味わいに。『A L I E N S』など味わいの濃い原酒や純米酒は特にぴったりです。また、アルコール度数も下がるので初心者の方にもおすすめの飲み方。『T E H A J I M E』など甘酸っぱいものが飲みやすいですよ」



商品開発スタッフ  
きね  
日本酒を愛して10年、  
酒匠の資格を持つ  
日本酒のエキスパート。

氷みや酸味を抑えて  
ワインを爽やかに

「口ゼワインや白ワインの口 ッ クスタイルは、しっかりと冷えるだけなく、ワインの酸味と氷みを抑えられます。実は南フランスのプロヴァンス地方など、暖かい地域で親しまれている飲み方。すっきりと爽やかな味わいになるので、夏にぴったりです」

氷を口ゼワインや  
スパークリングに

「口 ッ クになると、味わいがシャープになります。そのため、甘みのある口ゼワインやスパークリングワインで、甘みと爽やかさのバランスを取るのが良いです。クラシカルな『黄金比率 rose』や『ダックスワイン スパークリング』がおすすめです」

時間が経つても  
冷えたビールを!

「夏にビールがぬるいと残念ですね(笑)。そんな時は氷を入れることで、ビールの冷たさをキープ!おすすめは『ガンバイツェン』など濃厚なヴァイツエンタイプ。bananaのような香りがよりフルーティになります。他にも『拒否柴ビール』などペールエールを口 ッ クにすると、すっきり飲めますよ」



商品企画スタッフ・るい  
ビールの商品企画もしているスタッフ。  
大のビール好き!

詳しくは  
Webマガジンを  
チェック▼



「酒蔵で口 ッ クを推すところも。『やんのかステップ』などを造る『松岡醸造』の代目松岡獎さんも『最近は日本酒の飲み方も自由になってきています。飲みやすくなっているので、合う料理の幅が広がるなどメリットが多いんです』と太鼓判。今年の夏は、口 ッ クでひんやり爽やかに日本酒を堪能してみませんか?」



Nihonsyu



へとへとな日こそ、とびきり甘い救世主を。

甘口酒×すっきり系アイスで  
疲れを癒すごほうびタイム



Web マガジンから  
商品を CHECK!



クランドを  
もっと知る、  
もっと楽しむ。



KURANDでは、福利厚生として酒蔵で酒造りを体験する「KURA修行」があります。希望者の中から抽選で選ばれたスタッフが参加し、今回は4人がKURA修行へ伺いました。

CHECK!

社内の  
取り組み  
発信中！



## 今号のクランドスタッフブログ KURA修行 に行ってきました!

伺ったのは、埼玉県比企郡小川町にある「松岡醸造」。クランドの「やんこステップ」といった日本酒や、夜9時のキュークをつけていたり、ヨコミントなどのリキュールをつけていたり、日本酒作り体験へ。

午前中は資料を使つて日本酒作りから近年の市場についてなどの講義を聞き、午後、いざ日本酒作り体験へ。

まずは日本酒のもとである醪(もろみ)を混ぜる作業を体験。醪の発酵を均一に進めるための作業で、実務では長時間を行うところ。体验では数分間のみにも関わらず、力がいることを実感しました。麹菌が混ぜ込まれた蒸し米をほぐし、菌の活動を促す「切り返し」も体験。

作業室は高温多湿に設定されており、蒸し暑い環境下で作業を続けることで体力を奪われてしまうことがあります。

参加したスタッフは、「まさに『百聞は一見にしかず』。体验するだけではなく、普段は聞けないお話を伺えて大変勉強になりました。」と振り返りました。



## クランドMAGAZINE バックナンバーページ誕生

当冊子「クランドMAGAZINE」のバックナンバーページが誕生しました。過去の号をすべて掲載しており、パソコンやスマートフォンなどでいつでも閲覧が可能です。お酒のさまざまな楽しみ方や、可愛いラベルのお酒の特集など、毎号異なる企画でお届けしています。ぜひ気になる号をチェックしてみてください。

## NEW UP DATE

CHECK!



## HEADLINE 税込5,500円以上で 基本送料無料\*にアップデート

5月より基本送料の無料ライン変更を実施。これまでの「10,000円(税込)」から「5,500円(税込)」に引き下げました。また、基本送料の改定に伴って地域別送料も変更し、より広いエリアのお客さまにクランドの商品を気軽に楽しんでいただけるようになります。本数が少ない一部の酒ガチャやセット商品なども基本送料無料\*の対象となります。今後もわくわくしたお酒との出会いを提供できるよう取り組んでまいります。

基本  
送料  
無料

10,000円

5,500円

に引き下がりました!

\* 別途、地域別送料がかかる場合がございます。

## CRAFT GIN NEW



## 100種類以上のお酒を飲み比べ

2月にクランド初の体験型イベント「クランドサケフェスティバル(サケFES)」を開催。イベントでは、100種類以上のお酒の飲み比べ、最高11万円のお酒が当たる「リアル酒ガチャ」、会場内の謎を解く「謎の酒屋」など企画がもりだくさん。パートナー酒蔵と直接コミュニケーションができる試飲ブースなど、リアルイベントならではの交流も。約1,000人に来場いただき、大盛況にて閉幕しました。

クラフトジンが待望の追加へ  
初のラインアップは4種類

クランドに新カテゴリー「クラフトジン」が追加されました。カルダモン主体の「スパイスの女王」や爽やかな「檸檬爆弾」など、個性豊かな4商品が登場。今後も多彩なラインアップを順次発売予定です。

詳細を  
CHECK!



# 日本酒



白  
おこし

1,990円



海月

2,490円



理系兄弟

1,990円



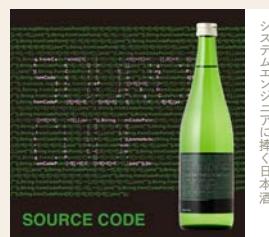
TEHAJIME

1,990円



絶-zetsu-

2,490円



ソースコード

1,990円



CANDY APPLE

1,990円



光るボメラニアン

1,990円



白那

4,990円



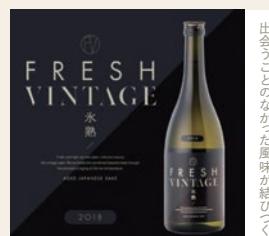
ALIENS

1,990円



mum x mum

6,600円



FRESH VINTAGE  
2018 兵庫山田錦

8,800円



※紹介している商品は販売しているもの一部です。  
※5月20日現在の情報になります。

KURAND's craft liquor

# クラフト酒 酒



クランドには500種類以上のクラフト酒を揃えております。

ここからは各カテゴリより、クランドの代表的なクラフト酒や

今の時期におすすめしたい商品を一部ピックアップしてご紹介。

カタログや記録用としてご活用ください。



梅酒

梅をメインの原料として  
つくったお酒

※梅以外に主な原材料は含まれない  
「本格派梅酒」、フルーツやお茶などの原材料が  
含まれる「個性派梅酒」がございます。



果実酒

フルーツをメインの原料として  
つくったお酒



日本酒

お米と水と米こうじを原料に  
つくったお酒

※副原料を含む「クラフトサケ」では  
ございません。



焼酎

芋や穀物などを  
原料としてつくった蒸留酒



ワイン

ぶどうを原料に  
つくったお酒



リキュール

フルーツ以外、またはフルーツを含む  
複数の素材をメインの原料として  
つくったリキュール



クラフトジン

スピリットにジュニペルベリー、  
スパイス、ハーブを加えて  
蒸留したお酒

※今号では掲載をしておりません。



クラフトビール

小さなブルワリーでつくった、  
こだわりのビール

※今号では掲載をしておりません。



プレミアム  
サワーベース

素材にこだわった  
贅沢なサワーの素

※炭酸で割ってお楽しみください。

# 果実酒



Mr.YUZU

1,990円



KANIKU  
パイン

1,990円



罪-TSUMI-  
魅惑イチゴ

2,490円



まるごと  
完熟温州みかん

1,990円



ねこのさけ  
-れもんの果実酒-

2,990円



アクアマリン

3,490円



金曜日のレモネード

2,490円



まるのみ。ピーチ

2,490円



余市  
ナイアガラのお酒

2,490円



蜜柑と八朔と甘夏と  
ネーブル

2,990円



Yubari Melon

11,000円



彩果堂  
-SAIKADO- 桃

5,800円



コーギーのお尻

1,990円



酒米の王様に  
恋した僕の物語

5,800円



やんのかステップ

1,990円



プラネタリウム

2,490円



3193

6,800円



星醸

9,800円



酒を売る犬  
酒を造る猫

1,990円



ヒエログリフ

2,990円



MEISTERS

7,800円



オパール

3,490円



幻影

4,990円



PONKO

1,990円



その飲みやすさにこ用心  
やんちやな子ねこのような日本酒

# 日本酒 日

山田錦に恋した藏人が醸す日本酒



極限まで磨いた純米大吟醸酒  
星空のように澄む格別の逸品



職人渾身の純米大吟醸酒  
手作業で丁寧に仕込んだ

PONKOと可愛く乾杯しよう!  
ときめくワタシのお酒落日本酒



# 梅酒



アンモニヤイト梅酒

2,490円



強風ボメラニアン

1,990円



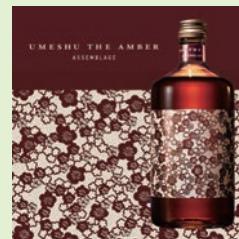
mume

2,990円



苺梅酒 やまにし

3,990円



UMESHU  
THE AMBER

5,800円



&AKA

3,990円



たぬき踊る黒蜜梅酒

1,990円



ちょっと贅沢な酒蔵仕込み  
みの梅酒ソーダの素

3,490円



びっくり梅酒

1,490円



大とろ梅酒

2,990円



黄金比の梅酒

3,990円



梅酒サングリア  
ローズヒップ&ラズベリー

1,990円



林檎と赤ワイン

2,990円



5つの果実で、  
うっとりジューシーな  
フルーツワインできちやいました。

4,990円



キセキの  
チャイナブルー

3,490円



東京パッション

2,990円



みかんレモネードのお酒  
～温州みかんと愛媛レモン～

1,990円



珠玉の  
シャインマスカット

5,800円



王様のシードル

5,800円



シン・カシスオレンジ

3,990円



さくらんぼーの

1,990円



豊水梨のお酒

2,490円



桃と桜果

3,990円



究極の  
カシスオレンジ

3,990円

あなたに自信を与えてくれる  
爽やかなチヤイナブルーのお酒

シャインマスカットの魅力を  
凝縮した珠玉の果実酒

さくらんぼー蜂蜜=Buono!  
リッチな甘みを楽しんで

国産素材でつくるカシスオレンジ  
ワンランク上の自家カクテルを

# リキュール



魔法のおさけ

1,990円



QRコード



嫉妬

3,490円



QRコード



真夜中の  
カフェオレ

2,990円



QRコード



夜9時のチョコミント

1,690円



QRコード



シェリー樽香る  
コーヒーリキュール

2,490円



QRコード



丹波ミルク  
リキュール

2,990円



QRコード



青空になるおさけ

1,690円



QRコード



APPLE MEAD  
PREMIUM

5,800円



QRコード



THE BITTER

2,990円



QRコード



APPO PIE

2,490円



QRコード



蜂蜜から、甘やかされちゃう  
やさしいビード酒できちゃいました。

3,990円



QRコード



ブルートパーズ

2,990円



QRコード



Framboise  
Premium

8,900円



QRコード



ミルクで割る  
スパイスチャイのお酒

3,490円



QRコード



老舗喫茶店の  
水出し珈琲のお酒

2,990円



QRコード



赤しそとさくらんぼ

1,990円



QRコード



大人のメープルシロップ

2,990円



QRコード



PISTACHIO  
-ピスタチオのお酒-

2,490円



QRコード



偏愛ラムレーズン

2,990円



QRコード



柚那

3,990円



QRコード



黄金比の  
チョコレートリキュール

3,990円



QRコード



KURAKA - 蔵菓 -  
抹茶

1,990円



QRコード



大人の喫茶風  
メロンクリームソーダ

2,490円



QRコード



丹波ミルク  
リキュール

2,990円



QRコード

新鮮で高品質な牛乳だけを使用した  
ナチュラルミルクリキュール

宝石のよつた美しさブルー  
爽やかで甘いライチのお酒

ビターチョコ好きの方へ贈ぐ  
特別に濃厚で香ばしいお酒

ジャスマミンの香りに包まれて  
果実が紛ぐ優雅なひととき

# 焼酎



麻底良

6,600円



OHITOYOSHI  
KUMA

2,990円



裏狐

1,990円



裏と表、2匹の狐がおすすめです  
はつらつやさしい芋焼酎



黄金比 -芋焼酎-

3,990円



蜜たっぷりの  
蜜芋でつくった  
蜜芋焼酎

3,490円



桜の木樽で熟成した  
麦焼酎

3,990円



鯉華 -こいばな-

3,990円



ゴリラの微笑み

1,990円



赤ワイン酵母仕込みの  
コグマ焼酎

2,490円



香り駆ける  
レモングラス

3,990円



海  
凜

3,990円



DALMATIAN  
ダルメシアン

3,990円



幻の黒ブドウとよばれる  
アジロンダックの甘口ワイン

3,990円



Sparkling Rouge

4,990円

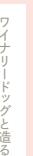


ダックスわいん

2,990円



ワインアリーナで作る  
樽熟成のテーブルワイン



チワ  
いん

2,990円



プロローグ

3,490円



樂園ロゼ

1,990円



胸が高鳴る鮮やかな彩り  
樂園を映すロゼワイン



陽環 -hiwa- 赤

8,900円



パンザイペンギン

1,990円



昼間から  
ロゼワイン

2,990円



素敵な午後の始まりは  
昼間に飲むロゼワイン



隠れ猫ワイン  
-窓辺-

4,990円



YAMA

2,990円



秘密

9,800円



氷の世界で生まれた  
魅惑のデザートワイン



# 5 クランドの情報を知るなら 5つのメディア

クランドではお客様にお酒を楽しんでもらうべく  
日々さまざまなコンテンツやお得なプランを発信中!  
あなたに適したメディアをフォローして、情報を逃がさずゲット!

## 1 帰広く情報を知るために メールマガジン



### 【こんな情報をお届け】

- ・イチオシプラン
- ・おすすめ新商品
- ・抽選商品のご案内



登録は  
こちら  
◀◀◀

## 3 コミュニティでわいわい情報ゲット クラフト酒研究所



### 【こんな情報をお届け】

- ・会員限定コンテンツ
- ・限定イベントのご招待
- ・クランドの裏側



登録は  
こちら  
◀◀◀

## 5 今人気の商品がわかる Instagram



### 【こんな情報をお届け】

- ・話題の人気商品
- ・おすすめ新商品
- ・お酒の豆知識



登録は  
こちら  
◀◀◀

## 4 タイムリーに情報収集 X(旧Twitter)



### 【こんな情報をお届け】

- ・ピックアップ商品やプラン
- ・限定謎解きプラン
- ・お酒が当たるキャンペーン



登録は  
こちら  
◀◀◀

フォロー&登録  
お待ちしています



フォロー&登録  
お待ちしています

## プレミアムサワーベース



## 2 お得に買い物するなら LINE



### 【こんな情報をお届け】

- ・限定キャンペーン
- ・お得なプラン
- ・おすすめ新商品



登録は  
こちら  
◀◀◀



ちょっと贅沢な  
大吟醸レモンサワーの素  
2,990円



BLUEBERRY  
THE PREMIUM  
3,490円



白葡萄  
と蜂蜜  
3,490円

2種の素材が可憐に織り成す  
花のような香りに包まれて



少年かぼすはジュニパー  
さんに恋をする  
2,990円



究極のクラフト  
梅干サワー  
2,490円



さわやかな酸味で甘すぎない  
クラフト柚子サワーの素  
2,990円

自然のままの柚子を生かした  
さわやかな酸味に身を委ねて



FUJI BOTANICAL  
LEMON  
3,490円



BERGAMOT YUZU  
3,990円



檸檬や  
3,490円

爽やかレモンが贅沢に香る  
リップでコク深い味わい



夜のクラフト  
コーラ  
2,990円



KANKITSU 01  
3,990円



甲州  
SANGRIA  
-GRAPE&ORANGE-  
3,490円

シナモンの香りがアクセント  
本格サングリアサワーベース



届いたお酒をより美味しくお召し上がりいただくために

## 飲む前に読んでほしいこと

クランドのお酒は、すべて小規模生産でつくり手のこだわりを詰め込んだ「クラフト酒」です。味わいや飲み心地を追求していく中で一部お酒には沈殿物などが見える場合がございますが、品質には問題ございません。少し混ぜ合わせることでより美味しくお召し上がりいただける商品がございますので、商品のジャンルごとにご説明いたします。

### 滓の混ざった日本酒の場合

日本酒の中には、「**滓**」という溶け残ったお米や酵母などがあり、これが入った日本酒の液色は薄く白濁しますが、より日本酒の旨みやコクを感じいただけます。滓は底にたまりやすいため、飲む前に軽く全体になじませるとより美味しくお召し上がりいただけます。しかし中には微発泡やスパークリングの日本酒もあり、強く振ると開栓時に中身が吹き出す危険性もございます。その場合、冷蔵庫で十分に冷やした状態から安全のため流し台などへ運び、ボトルをゆっくりと下に傾け、戻すように慎重に振って、滓を全体になじませてから開栓してください。



### 果肉などの混ざった 果実酒・梅酒の場合



果肉などが混ざった商品に関しては、果肉が底にたまりやすくなっています。より美味しくお飲みいただくためには、飲む前に毎回しっかりと振っていただくことで、果肉まで存分にご堪能いただけます。また日本酒同様、スパークリングの果実酒などは強く振ると開栓時に中身が吹き出す危険性もございます。その場合は、冷蔵庫で十分に冷やした状態から流し台などへ運び、ボトルをゆっくりと下に傾け、戻すように慎重に振って、果肉を全体になじませてから開栓してください。

### 浮遊物が見える リキュールの場合



冷えた状態でお飲みいただくことを推奨していますが、保存温度によっては原料由来の油脂分などが固まることがございます。品質には影響ございませんので、よく振ってからお飲みください。



スタッフの“オススメ”を紹介！ STAFF COLUMN

デザイナー  
いしくろ



編集・ライター  
ふくさ



編集・ライター  
みゅーみゅー



窓が大きい家に引っ越してから隙があればずっと室内で日向ぼっこしています。日に日にあったかくなってきて意外と体がアツアツになるので、そんな時は待ってました！って感じで冷やしたビール！日向ぼっここのゆったりした空気、ぽかぽかの日差し、ひんやり冷えたビール。最高です！

暑い日々は家から出たくない！ということで、夏の休日は朝から冷房をスイッチオン。そしてゲームの電源も入れて、1日引きこもりモードです。ゲームのおともに冷えたビール……と言いたいところですが、すぐに酔ってしまうのでここはキンキンに冷えたコーラを。こうして夏を乗り切ります。

連日の猛暑に身体も心もぐったり……。そんな夜のご褒美は、氷たっぷりの冷たいワイン。カランと響く氷の音も相まって、身も心もクーリダーンできます。熱気も人混みも関係ない自宅で、夜空の花火もグラスに咲く花火も独り占め！これぞ夏の夜の最適解エンタメです。

### 作り置きもOK! プチトマトのキムチ

【材料】(2人前)

プチトマト	1パック
ごま油	大さじ1
出汁醤油	大さじ1
コチュジャン	小さじ2
にんにくチューブ	小さじ1



【つくり方】(下準備10分)

- ① プチトマトを湯むきする。
- ② 密閉袋に調味料をすべて入れる。
- ③ ②に湯むきしたプチトマトを入れて軽く混ぜる。
- ④ 冷蔵庫で3時間ほど置いたら完成。

…おすすめPOINT…

- 直接、密閉袋に調味料を入れれば洗い物削減。ストックができるので、漬けてさえおけばすぐに飲める超お手軽レシピです。ホップの香りがしっかりしたベルエールや、フルーティな味わいの赤ワインなどと相性◎。

### 編集部員の呟き

今月のテーマ  
ひんやりしたいとき

SNS担当  
推薦!

### ズボラおつまみレシピ

Vol.4

# お酒に関する注意事項

## お酒の賞味期限について

クラフトビール以外のお酒は、基本的に賞味期限がありません。ですが美味しくお召し上がりいただくために、お届けから半年~1年以内にお召し上がりいただくことを推奨しております。

## 日本酒やワインの味わいの変化について

日本酒やワインは生き物です。毎年近い味わいのお酒がお届けできることを目指していますが、その年の気候などの影響で同じ銘柄でも若干変化が生じることもございます。年ごとの味わいの変化までもお楽しみください。

## お酒の保存方法について

### 果実酒・梅酒・リキュールの場合

#### POINT 1 | 冷蔵庫に入れる

できる限り冷蔵庫で保存しましょう。やむを得ず冷蔵庫外で保存する場合は、直射日光が当たる、高温多湿といった場所は避けてください。  
※一部、要冷蔵の商品もございます。

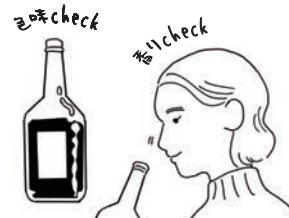


#### POINT 2 | 飲み口はきれいに

飲み口の周りでお酒が固まると、栓が開きにくくなり、お酒が酸化する原因になります。栓をする前に、しっかりと拭き取りましょう。

#### POINT 3 | 香りと色をチェック

果実酒は開封後の劣化が早いです。飲む前に香りや色味におかしなどこころはないか、確認しましょう。



### 日本酒の場合

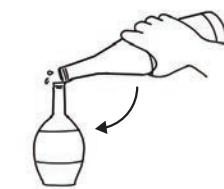
#### POINT 2 | 温度管理は適切に

日本酒は味わいの劣化が激しいお酒です。できる限り冷蔵での保存を推奨します。



#### POINT 1 | 光に注意

直射日光に当たると色が変化したり、異臭が発生したりすることもあります。日の当たらない場所で保存しましょう。



#### POINT 3 | 空気に注意

お酒にとって空気は大敵。開栓したら数日以内に飲み切るか、小瓶に移し替えて空気に触れる面積を少しくしましょう。

# 覚えておけば怖くない! スパークリング酒の開栓方法

## 吹き出し注意!

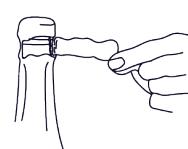
### はじめに

吹き出しの理由はさまざまですが、十分に冷えていないことも一因。冷蔵庫で5時間程冷やしておくと安心です。また、開栓前は振らないようご注意ください。

## ケガに注意!

正しい方法での開栓はもちろん、クロスで覆って開栓することもおすすめです。

### コルク栓の場合



① 栓を覆っているシールをはがす。



② 片手で瓶の首を握り、親指で栓を押さえながら、針金をゆるめる。



③ 栓をクロスなどで覆い、瓶を立てたまま、クロスの上から栓の部分をしっかりと握る。もう片方の手で、瓶の下の方を握り、ゆっくり瓶を回転させる。



④ 中のガス圧で栓が持ち上がってきたら、押さえつけながらガスを徐々に抜く。最後に栓を少し傾けて、音が聞こえなくなるまで隙間からガスを逃がす。

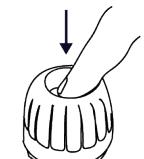
### ゾークキャップの場合



① キャップ下部分を切り込み線から剥ぎとる。



② 片方の手でボトルを固定し、もう片方の手で栓を引き上げてキャップを抜く。



③ キャップ中央のボタン部分をキャップの中に押し込めば、再び栓ができる。

### スクリュー・王冠の場合



● 王冠は栓抜きを使用して開ける。



● スクリュー・キャップは一気にすべて開けず、少しづつ開ける。

**保存方法**  
一度開栓すると炭酸が抜けるので、開栓後の保存は2~3日が目安。シャンパンストッパーを使ったり、小瓶に移し替えたりして保存しましょう。