

お酒の世界をひらく
飲み友マガジン

Vol.12

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いませんか？ そんなことはありません。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な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。

ロック、はじめました

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。

この夏は お酒で涼む

今回は、氷を入れる飲み方「ロック」
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ロックを
楽しむ秘訣とは？



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。

日本酒をロックにして
クリアに味わって

「ロックにすると雑味が抑えられよりクリアな味わいに。『A LINE 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。『TEHAJIME』など甘酸っぱいものが飲みやすいですよ」

酒蔵も太鼓判 ロックにチャレンジ

「酒蔵でロ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7代目松岡奨さんも「最近では日本酒の飲み方も自由になってきています。飲みやすくなるので、合う料理の幅が広がるなどメリットも多いです」と太鼓判。今年の夏は、ロ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

渋みや酸味を抑えて
ワインを爽やかに

「ロゼワインや白ワインのロックスタイルは、しっかりと冷えるだけでなく、ワインの酸味と渋みを抑えられます。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」



商品開発
スタッフ
しみず

酒蔵とともにお酒を開発する
クランドスタッフ。ワイン好き
が高じて資格を取得。

氷をロゼワインや
スパークリングに

「ロックにすると、味わいがシャープになります。そのため、甘みのあるロ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。クランドなら『黄金比rose』や『ダックスわいんスパークリング』がおすすめです」

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！



時間が経っても
冷えたビールを！

「夏にビールがぬるいと残念ですよ（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ェンタイプ。パナナ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ロックにすると、すっきり飲めますよ」



ガンバ
イェン

詳しくは
Webマガジンを
チェック▼



FRUITS BLUE

Mr.YUZU

皮ごと搾った、豊かな芳香。ゆずの魅力がぎゅっと詰まった、香り高い果実酒。濃厚な甘酸っぱさと果汁感が、体の中から涼しくしてくれます。

商品の詳細はこちら▶



香って涼しい 柑橘のお酒

商品の詳細はこちら▼



蜜柑と八朔と甘夏とネーブル

4つの柑橘が織り成す、爽やかな香りを楽しめる果実酒。

ブルートパーズ

海のように真っ青なブルーが美しい、ライチのお酒。みずみずしい果実感と爽やかな甘みが、夏の暑さを忘れさせてくれます。

商品の詳細はこちら▶



見て涼しい 青色のお酒

商品の詳細はこちら▶



清涼感を感じる クランドのお酒たち

PONKO bubbly!

シュワッと弾ける甘口スパークリング日本酒。

商品の詳細はこちら▶



味わって涼しい スパークリング酒

キセキの チャイナブルー

澄んだ青色のカクテル「チャイナブルー」を再現したリキュール。

商品の詳細はこちら▶



女王様のさくらんぼ スパークリング

さくらんぼの品種「佐藤錦」の甘酸っぱさが弾ける、スパークリング果実酒。ジューシーな果汁と心地よく弾ける泡で、夏に嬉しい爽快感を味わえます。

商品の詳細はこちら▶



SPARKLING

夏のうだるような暑さには、上品なお酒のひんやり体験を。アルコールの性質を活かして、カチカチに凍らずシャーベット状になる「みぞれ酒」。普段のお酒の簡単アレンジで、リフレッシュしませんか？

みぞれ酒の ススメ



みぞれ酒におすすめのお酒



まるごと完熟温州みかん

温州みかんをまるごと搾った果実酒。みぞれ酒にすると、なめらかで果肉たっぷりの贅沢みかんジェラートのように。

昼間から〇〇〇〇〇〇〇〇ロゼワイン

優しい甘酸っぱさのロゼワイン。淡いピンク色が可愛らしい、夏の昼間にぴったりのクールデザートに。



蜂蜜から、甘やかされちゃう やさしいミード酒できちゃいました。

ナチュラルなミードをみぞれ酒にすると、マイルドな甘さに。夏に嬉しい、蜂蜜香るシャーベットができあがります。

みぞれ酒の作り方

- ① フリーザーバッグにお好みのお酒を適量注ぐ。ジッパーをきっちり閉め、**-18 ~ -20℃**※の冷凍庫で一晩冷凍。
- ② 冷凍庫から取り出し、袋の上から軽くもんでシャーベット状に。
- ③ 冷やしておいたお好みの酒器に盛り付ければ、完成。
一般的な家庭用冷凍庫の設定温度ですが、ご使用の設定をご確認ください。

POINT!

アルコール度数が高めのお酒は凍りにくいことも。その際は水やジュースで割ってみてください。



その他のおすすめの
お酒はこちらから

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

STAFF RECOMMEND! ストロベリーリキュール×バニラアイス



“定番のバニラはどんな果実酒にも合いますが、アイス専用酒「罪」は別格！果実感のあるリッチな味わいに格上げる鉄板コンビです。”



罪 -TSUMI- 魅惑イチゴ
贅沢なドロドロ果肉感。真夜中に楽しむ罪深いアイスクリーム専用酒



STAFF RECOMMEND! アンモナイト梅酒

“酸味が美味しいヨーグルトアイスには、酸味がありつつ甘さの効いた梅酒を合わせて。夏にぴったりの爽快感あふれるデザートに。”



アンモナイト梅酒
ねこのようにリラックスはちみつ入りの濃厚梅酒



梅酒×ヨーグルトアイス

STAFF RECOMMEND! THE BITTER



THE BITTER
これぞ、ビターチョコレート濃厚なカカオに浸るひとときを

“抹茶パフェのように、チョコリキュールをソース風に仕立てて。抹茶の苦味とチョコの甘さの組み合わせは間違いない定番の味わい。”



チョコリキュール×抹茶フレンチ



STAFF RECOMMEND! ダックスไวน์

“レモンの酸味にはふくよかなワインの甘味を掛け合わせて！スパークリング酒を選べば、炭酸がアクセントになって爽快感アップ。”



ダックスไวน์
スパークリング
ワイナリードッグと造る贅沢スパークリングワイン



白ワイン×レモン

STAFF RECOMMEND! おわびーる

“シャーベットの酸味にビールの苦味が相まって、フルーツビールのような味わい！ヴァイツェンなどのまろやかな白ビール系が相性抜群。”



おわびーる -まいんど-
クスッと笑って許しちゃうかも？
バグが贈るお詫びのビール



ホワイトビール×ぶどうシャーベット

STAFF RECOMMEND! スパイスの女王

“濃厚チョコアイスには香ばしい麦焼酎を。焙煎麦が原料の麦焼酎とのマリアージュは、麦チョコのように香り高く食欲をそそります。”



そうてん 噪天
麦の個性溢れる芳醇な焙煎香天まで響く深い余韻



STAFF RECOMMEND! クラフトジン

“クラフトジンのスパイシーな風味で、甘いソーダ味がピリッと引き締まる。香りが強く華やかなジンなら、より一層大人な味わい。”



クラフトジン×ソーダアイス

日本酒×ミルクアイス with オリーブオイル



コーギーのおしり
リラックスタイムの相棒に？
人懐っこい甘口日本酒



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

ブランド
スタッフが
推薦

晩酌の延長線で楽しみたい気分の日は
大人なお酒×甘いアイスの
アンバランスさがちょうどいい



Web マガジンから
商品を CHECK!



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！



「死に混ぜる...」

今号のクランドスタッフアロク

KURA修行

ク行ってきました！

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「やんのかステップ」といった日本酒や、「夜9時のチョコミント」などのリキュールをつくっている酒蔵です。

まずは日本酒のもとである「もろみ」を混ぜる作業を体験。もろみの作業で、実務では長時間を行うところ、体験では数分間のみに関わらず、力が入ることを実感しました。麹菌が混ぜ込まれた蒸した米を、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いきます。

参加したスタッフは「まさに『百聞は一見にしかず』。体験するだけではなく、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。



KURAND NEWS

2025 MARCH - MAY

クランドをもっと知る、もっと楽しむ。

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。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。

詳細を
CHECK!



基本
送料
無料
ラインが



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。



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「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!



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

クランドの
注目アップ
デート

CHECK!



日本酒



「雪の妖精、オコジョが運ぶ
ふわりと甘い純米吟醸酒」

白鷲

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



光るポメラニアン

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

KURAND's craft liquor

クランドのクラフト酒



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

スピリッツにジュンベリーや
スパイス、ハーブを加えて
蒸留したお酒

※今号では掲載しておりません。



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。

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

果実酒



ゆずの魅力がぎゅつとつまつた
ゆず好きのためのゆず酒

Mr.YUZU

1,990円



極上の果肉感がたまらない
もくもく味わう果物のお酒

KANIKU
パイン

1,990円



濃厚でフレッシュな甘酸っぱさ
アイスクリーム専用酒

罪-TSUMI-
魅惑イチゴ

2,490円



驚沢な果肉感
完熟みかんのような濃厚な味わい

まるごと
完熟温州みかん

1,990円



ねこ好きの皆さまへ贈る
華やかなピンクのお酒

ねこのさけ
-れもんの果実酒-

2,990円



透き通るように美しく煌めく
宝石のような青いフルーツワイン

アクアマリン

3,490円



1週間頑張った自分へ贈る
心を癒やすサマーレモネードのお酒

金曜日のレモネード

2,490円



桃の実をまるごと使用
とろりと愛しい飲み心地

まるのみ。ピーチ

2,490円



豊かな香りと果汁をきゅつ
果実をそのまま感じる驚沢果実酒

余市
ナイアガラのお酒

2,490円



甘みと酸味、そして香り
柑橘4種の調和を感じて

蜜柑と八朔と甘夏と
ネーブル

2,990円



「夕張メロン」を使用
驚沢すぎる至高の果実酒

Yubari Melon

11,000円



リッチにきめく黄金桃
芳醇で甘い完熟の香り

彩果堂
-SAIKADO- 桃

5,800円

日本酒



リラクスタイムの相棒に?
人懐っこい甘日本酒

コーギーのおしり

1,990円



酒米と僕のラブストーリー
山田錦に恋した蔵人が醸す日本酒

酒米の王様に
恋した
僕の物語
を知ったら、
君は何を
思うだろうか。

5,800円



その飲みやすさにご用心
やんちゃな子猫のような日本酒

やんのかステップ

1,990円



ラベルを覗くと煌めく星たち
夜空の旅へ誘う純米吟醸酒

プラネタリウム

2,490円



南アルプスで生まれ、特別な1本
あなたにより、そう最高のナンバー2

3193

6,800円



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

星釀

9,800円



のびのびと話題になった
大切な友と呑み交わす酒

酒を売る犬
酒を造る猫

1,990円



謎の古代文字を解き明かせ!
神秘の力が育んだ純米大吟醸酒

ヒエログリフ

2,990円



手作業で丁寧に仕込んだ
職人渾身の純米大吟醸酒

MEISTERS

7,800円



宝のような美しい煌めき
奥深く魅力的なデザート日本酒

オパール

3,490円



幻の現か—夢のような味わいを
夜の物語へ誘う純米大吟醸酒

幻影

4,990円



PONKOと可愛く乾杯しよう?
ときめくワタシのお酒落日本酒

PONKO

1,990円

梅酒



アンモナイト梅酒

2,490円



ねこのようにリラックス
はちみつ入りの濃厚梅酒



強風ポメラニアン

1,990円



強風に立ち向かえポメラニアン
まっすぐな心は、ニッパなはみみの梅酒



mume

2,990円



梅畑の感動をそのままに
香りを味わう天然梅酒



莓梅酒 やまにし

3,990円



莓と完熟梅が織りなす
こだわりの贅沢梅酒



UMESHU
THE AMBER

5,800円



紀州梅酒に
ワインディングといふ価値を。



&AKA

3,990円



和歌山県のワイナリーが造る
赤ワインはみみの上質梅酒



たぬき踊る黒蜜梅酒

1,990円



踊るたぬきにみるたぬき
みんな一緒に飲まにヤンソン



ちょっと贅沢な酒蔵仕込
みの梅酒ソーダの素

3,490円



梅をギョッと詰め込んだ
贅沢な梅酒ソーダの素



びっくり梅酒

1,490円



びっくりするほど酸っぱい！
梅エキスをたっぷり梅酒



大とろ梅酒

2,990円



このとろろ肉感
まろしく、梅酒の大トロ



黄金比の梅酒

3,990円



ウイスキーブレンド梅酒
この原酒の調和を極めた黄金比



梅酒サングリア
ローズヒップ&ラズベリー

1,990円



梅酒ベースに果物やハーブをブレンド
体に優しいリキニール



林檎と赤ワイン

2,990円



果汁たっぷりの林檎と
赤ワインが訪ぐ至極の果実酒



東京パッション

2,990円



東京産バシシフルツで
エキゾチックな夜に乾杯を



王様のシードル

5,800円



なんと豊かなリンゴの風味
王様うなずく贅沢シードル



豊水梨のお酒

2,490円



梨の果汁と愛がたっぷり
こだわりの農家の贅沢果実酒



5つの果実で、うっとりジュシーな
フルーツワインでさちやいました。

4,990円



ジュシーな魅力たっぷり
5つの果実が織りなす贅沢体験



みかんレモネードのお酒

1,990円



愛媛の果実をたっぷり堪能
みかんが入ったレモネード酒



シン・カシスオレンジ

3,990円



王道カクテルをシン・解釈
エレガントな大人のカシスオレンジ



桃と様果

3,990円



桃・マンゴーで贅沢に
甘とろける至極な時間



キセキの
チャイナブルー

3,490円



あなたに自信を与えてくれる
爽やかなチャイナブルーのお酒



珠玉の
シャインマスカット

5,800円



シャインマスカットの魅力を
凝縮した珠玉の果実酒



さくらんぼーの

1,990円



さくらんぼ蜂蜜Buono!
リッチな甘みを楽しんで



究極の
カシスオレンジ

3,990円



国産素材でつくるカシスオレンジ
ワンランク上のお家カクテルを

魔法のおさけ

あなたの魔法で変化する
ファンタジーなお酒体験を

魔法のおさけ

1,990円

嫉妬

嫉妬してしまうほど甘美な味わい
奥深いペンダントヘリのお酒

嫉妬

3,490円

真夜中の
カフェオレ

眠れぬ夜にそっと寄り添う
大人のカフェオレ石上り

真夜中の
カフェオレ

2,990円

夜9時のチョコミント

洗練された夜の大人間に
贅沢なチョコミントのお酒

夜9時のチョコミント

1,690円

シェリー樽香る
コーヒーリキュール

シェリー樽の香りに魅せられて
甘くほろろ本格コーヒーのお酒

シェリー樽香る
コーヒーリキュール

2,490円

丹波ミルク
リキュール

新鮮で高品質な牛乳だけを使用した
ナチュラミックスリキュール

丹波ミルク
リキュール

2,990円

青空になるおさけ

心まで清れやかにしてくれる
フルフル味わうゼリーのお酒

青空になるおさけ

1,690円

APPLE MEAD
PREMIUM

貴重な蜂蜜とりんご
自然の恵みと歴史が詰まった蜂蜜酒

APPLE MEAD
PREMIUM

5,800円

THE BITTER

これぞビターチョコレート
濃厚なカカオに浸るひとときを

THE BITTER

2,990円

APPO PIE

睡を閉じるとほろそこに
微笑むあなたはアンポパイ

APPO PIE

2,490円

蜂蜜から、甘やかされちゃう
やさしいミード酒でさちやいました。

蜂蜜から、甘やかされちゃう
やさしいミード酒でさちやいました。

3,990円

ブルートパーズ

宝石のような美しいブルー！
爽やかで甘いライチのお酒

ブルートパーズ

2,990円

Framboise
Premium

リッチな甘酸っぱさを堪能する
高級フランボワーズリキュール

Framboise
Premium

8,900円

ミルクで割る
スパイスチャイのお酒

ふんわりスパイス香る
やさしいチャイのお酒に癒されて

ミルクで割る
スパイスチャイのお酒

3,490円

老舗喫茶店の
水出し珈琲のお酒

老舗喫茶店のブレンドで造った
レトロな水出し珈琲のお酒

老舗喫茶店の
水出し珈琲のお酒

2,990円

赤しそとさくらんぼ

スパイシーな赤しそと
やさしいさくらんぼのお酒

赤しそとさくらんぼ

1,990円

大人の
メープルシロップ

奥深い甘さは最高の贅沢
大人だけに想い造ったシロップ

大人の
メープルシロップ

2,990円

PISTACHIO
-ビスタチオのお酒-

ビスタチオ好きの貴方へ捧ぐ
特別に濃厚な味ばしいお酒

PISTACHIO
-ビスタチオのお酒-

2,490円

偏愛ラムレーズン

甘酸っぱく香り高い
ラムレーズン愛に囚われて

偏愛ラムレーズン

2,990円

柚那

上品な柚子の香りが包み込む
極上のヨーグルトリキュール

柚那

3,990円

黄金比の
チョコレートリキュール

ウイスキーの香りとともに
濃厚な甘さとクリーミーさを楽しむ

黄金比の
チョコレートリキュール

3,990円

KURAKA - 蔵菜 -
抹茶

豊かな香りの抹茶を
お酒で楽しむ一飲む和菓子

KURAKA - 蔵菜 -
抹茶

1,990円

大人の喫茶風
メロンクリームソーダ

いくつになっても心ときめく
大人に贈るメロンクリームソーダ

大人の喫茶風
メロンクリームソーダ

2,490円

茉莉花と木苺と藍莓

ジャスミンの香りに包まれて
果実が紡ぐ優雅なひととき

茉莉花と木苺と藍莓

3,990円

焼酎



ブレンドの技が琥珀に光る
オーク樽で熟成させた麦焼酎

麻底良

6,600円



日本酒好きに贈る！
クラフトライストリッパ

OHITOYOSHI
KUMA

2,990円



裏と表、2匹の狐がおすすめる
ほっこりやさしい芋焼酎

裏狐

1,990円



4つの相反する個性が寄り合つて
たどり着いた芋焼酎の「黄金比」

黄金比
芋焼酎

3,990円



トップクラスに甘ひ蜜芋でつくる
上品でまろやかな芋焼酎

蜜たっぶりの
蜜芋でつくった
蜜芋焼酎

3,490円



老舗酒蔵が桜の木樽で生んだ
上品な香りとまろやかな味わい

桜の木樽で熟成した
麦焼酎

3,990円



希少性の高い大吟醸酒粕で造る
波紋のように広がる、雅な香り

鯉華
こいばな

3,990円



ふわっと柔かな香ばしい
ゴリラも微笑まそうやかさ

ゴリラの微笑み

1,990円



濃厚な味わいにコクも大評判
熊本県球磨郡の本格芋焼酎

赤ワイン酵母
仕込みの
コグマ焼酎

2,490円



芋焼酎とレモンが調和した
素朴な甘みと心落ちる爽やかさ

香り駆ける
レモングラス

3,990円



ワイン酵母仕込みの果実香
3年熟成の深潤な麦焼酎

海凜

3,990円



気品あふれる、優雅な佇まい
複雑かつエレガントな麦焼酎

DALMATIAN

ダルメシアン

3,990円



華やかに甘い香り漂う
アジロンダックの魅力を引き出す

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



甘やかに香るルージュの輝き
艶やかに色めくスパークリングロゼ

Sparkling Rouge

4,990円



ワイナリードッグと通る
樽熟成のデールワイン

ダックスわいん

2,990円



ひと口飲んだら思わずキュン
酸味のキュートな赤口ワイン

チワわいん

2,990円



飲めばワインが好きになる
フロローグのような一本を

ブローグ

3,490円



胸が高鳴る鮮やかな彩り
楽園を映すロゼワイン

楽園ロゼ

1,990円



山梨の陽の光が生み出した
果実味溢れる本格赤口ワイン

陽環 -hiwa- 赤

8,900円



青い空に向かってペンザイ！
前向きな気持ちになれるワイン

バンザイペンギン

1,990円



春の午後、始まりは
屋間に飲むロゼワインから

屋間から
ロゼワイン

2,990円



隠しても隠れないその魅力
名作オレジンワイン

隠れ猫ワイン
-窓辺-

4,990円



リッチな甘み広がる
山梨産ぶどうで造る赤口ワイン

YAMA

2,990円



氷の世界で生まれた
魅惑のデザートワイン

秘蜜

9,800円

ワイン

5 クランドの情報を知るなら つのメディア

クランドではお客さま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 幅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
▶▶▶



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
▶▶▶



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
▶▶▶



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
▶▶▶



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
▶▶▶



フォロー & 登録
お待ちしております



プレミアムサワーベース



日々の夕食をちゅうと贅沢に
はんなりサワーベース

ちょっと贅沢な
大吟醸レモンサワーの素

2,990円



ブルーベリーを閉じ込めた
プレミアムなサワーベース

BLUEBERRY
the PREMIUM

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

白葡萄と蜂蜜

3,490円



ぽかぽか大のくはす君が恋した
寒い国から来たジュニアさんに

少年がぼすはジュニア
さんに恋をする

2,990円



梅干しの旨みを極めて
究極の梅干しサワーの素

究極のクラフト
梅干しサワー

2,490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

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



富士の恵みやハイネン香る
新感覚の特別なサワーベース

FUJI BOTANICAL
LEMON

3,490円



ベルガモット香る
産地の贅沢柚子サワー

BERGAMOT YUZU

3,990円



爽やかなレモンが贅沢に香る
リッチでコク深い味わい

檸檬や

3,490円



大人たちには夜が似合う
クラフトコーラのお酒

夜のクラフトコーラ

2,990円



温州みかんや柚子など
柑橘やハーブに癒されて

KANKITSU 01

3,990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

甲州 SANGRIA
-GRAPE&ORANGE-

3,490円



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^{しゅ}」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^{おり}」という溶け残ったお米や酵母などが入っていることがあります。滓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ていただけます。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おります。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

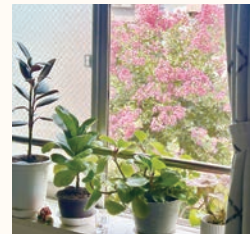


冷えた状態でお飲みいただくことを推奨していますが、保存温度によっては原料由来の油脂分などが固まることがございます。品質には影響ございませんので、よく振ってからお飲みください。



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
みゆーみゆー



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たと体がアツアツになるので、そんな時は待ってました！って感じて冷やしたビール！日向ぼっ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、氷たっぷりのかち割りワイン。カランと響く氷の音も相まって、身も心もクールダウンできます。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。

編集部員の呟き

今月のテーマ
「ひんやりしたいとき」

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
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に。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ペールエールや、フルーティな味わいの赤ワインなどと相性◎。

SNS担当
推薦！

ずばらおつまみレシピ

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を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もなります。栓をする前に、しっかりと拭き取りましょう。

POINT 3 | 香りや色をチェック

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ところはないか、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。



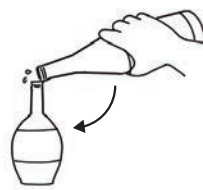
POINT 1 | 光に注意

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なくしましょう。



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！

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で安心です。また、開栓前は振らないようご注意ください。

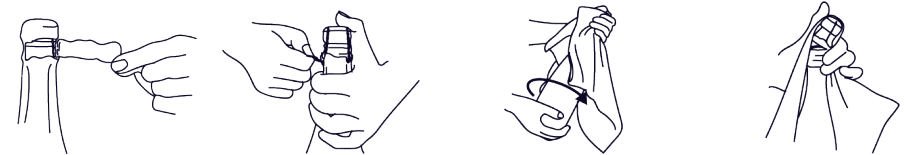
ケガに注意！



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をおすすめです。

はじめに >

コルク栓の場合



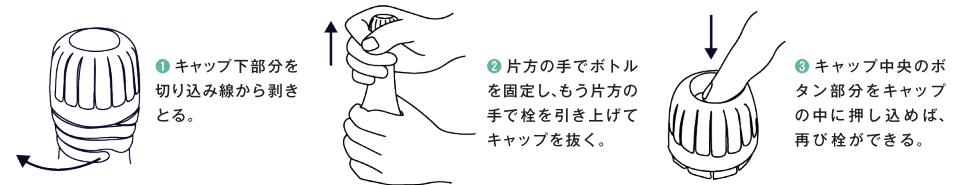
① 栓を覆っているシーリングをはがす。

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きとる。

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。

スクリーキャップ・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、少しずつ開ける。

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、小瓶に移し替えて保存しましょう。