

お酒の世界をひらく  
飲み友マガジン

Vol.13

# クランド MAGAZINE

食欲も、お酒欲も、  
開放しよう！



禁断の背徳ペアリング

偏愛晩酌図鑑

背徳とお酒



# クランドMAGAZINE とは

魅惑的な時期、  
家飲みこそ欲望に忠実に。



秋が近づくと、世の中では美味しいものが並び、食欲が湧いてきます。スーパーに行けば豊富に並ぶ秋の味覚をはじめとした贅沢な食材たち、町を歩けば、たくさんのグルメフェスがそこかしこで開催され、美味しいような香りがふんぷんと……。魅惑的な時期こそ、自分の欲望を開放してみませんか？思わず夜中に食べたくなってしまう、禁断的な料理とのペアリング、さらにはクランドスタッフたちの欲望を詰め込んだ「偏愛」な晩酌をご紹介します。たまには欲望に忠実な家飲み、してみませんか？

## Index

- 2 禁断の背徳ペアリング
- 6 偏愛晩酌図鑑
- 8 クランドNEWS 2025.6-8
- 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。



コク増幅!



チェダーチーズにモッツアレラチーズ、魅惑的に溶けあう2色のチーズ。濃厚チーズのダブルパンチに、どろっと旨み全開のにごりタイプの日本酒をチョイスーチーズのクリーミーさに負けない濃密なお米の旨みが、コクをたっぷり増幅させてくれる。どろけるようなハーモニーに、身も心も包み込まれて……。

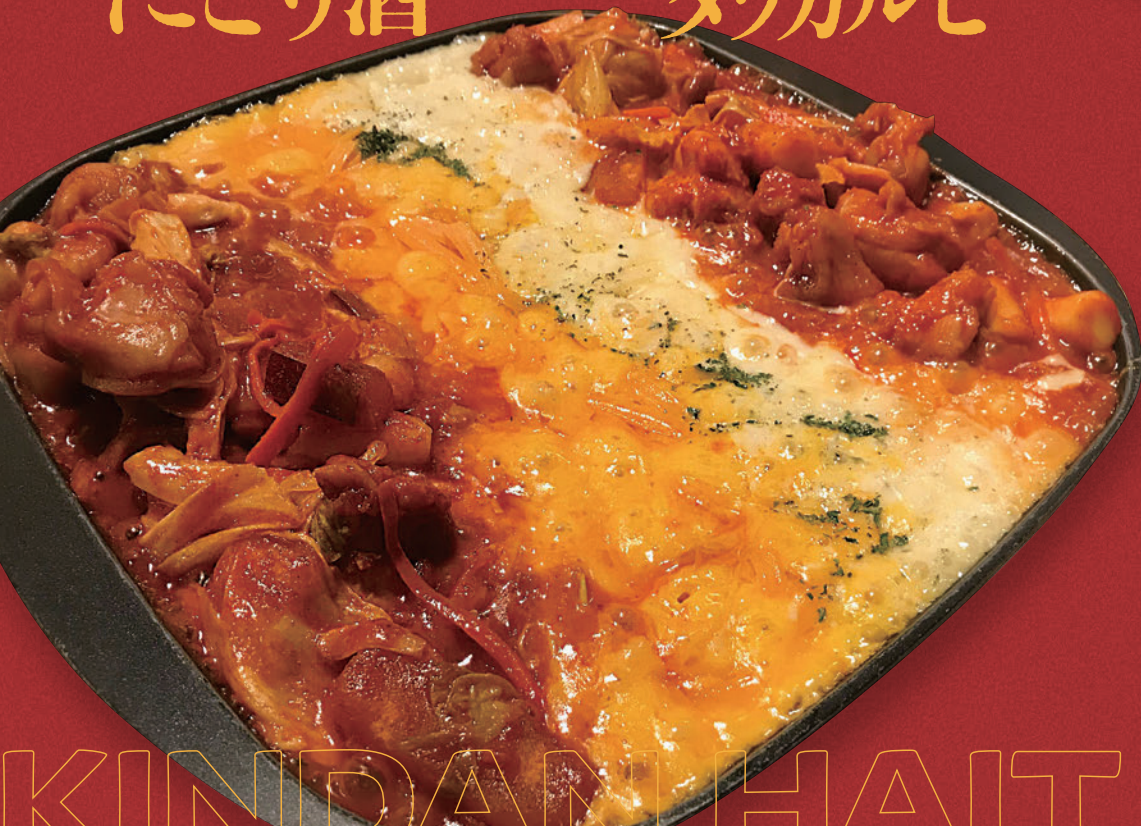


禁断の

背徳ペアリング

食欲の秋くらい、欲望に身をまかせてもいい。背徳感に浸り、禁断の幸せに溺れる夜があっても。一度ハマったら抜け出せない、『背徳ペアリング』の世界へようこそ。

とろ旨 × Wチーズ  
にこり酒 タッカルビ



肉だけハンバーガー  
× 濃厚梅酒



旨み増幅!

野菜はいらない、具材は肉だけ。肉汁溢れるハンバーガーに、思いつきりかぶりつく。そんな、どろっと果肉たっぷり梅酒を合わせたら、背徳コンビの完成ー脂のコクと梅の甘酸っぱさがマッチして、旨み増幅。今日くらい欲望に負けてもいいよね?





# やば盛りポテチ × ココク深 × クラフトビール

いつものポテチに欲望のまま、ハムに焼き豚、背徳的なトッピングを山盛りに。仕上げにマヨネーズやガーリックソースをたっぷりかければ、やば盛りポテチの完成。合わせるビールは、香り高いIPAの中でもコク深い1本を。いつもの組み合わせが背徳感モリモリに大変身！今までにない満足感に浸ってみて。

くろねコブラック



背徳感  
もりもり

Webマガジンでもっと詳しく！



甘いパンケーキに、甘いお酒。やりすぎ？いいえ、今日は背徳デー！メープルだくだくのパンケーキと、パンフキンパイのお酒、とろろと濃厚な秋のスイーツ酒を味わえば、口の中が背徳的な甘さで満たされる。



PUMPKIN  
PIE



あまい、あまい

# メープルだくだく パンケーキ× 秋のスイーツ酒



# 無限 サーモンユッケ× 超甘口日本酒

脂とろけるサーモンに濃密な卵黄を絡ませて、超甘口日本酒をひと口。とろ旨ユッケに日本酒の濃厚な甘みが重なって、背徳感マシマシ。でも後味はスツクリ、だからもつひと口が止まらない……！サーモンユッケと超甘口日本酒の、無限ループにハマっちゃえ。

## 無限ループ

CANDY  
APPLE





# 偏愛晩酌図鑑

※お酒に副素材を入れる場合は酒税法に基づき、以下を守ります。  
アルコール度数20度以上のお酒を使う。  
穀物類やブドウなど、酒税法で禁止されている素材を使わない。



はじめの  
おすすめ



**お酒のおいしさ**  
**自由自在** オリジナルのリキユール  
を仕込むのが習慣。蒸留酒にスパイスなどを入れて、自分好みの味に微調整します。  
お気に入りには、**コーヒー豆×麦焼酎**。  
麦焼酎の香ばしさとコーヒーの焙煎感が見事にマッチするんですよ。特に「はじめまして、ハダカ麦です。」は相性抜群。  
シナモンやカルダモンを追加で入れると、スパイシーな香りが加わってまた違った美味しさに。牛乳や砂糖を甘さやまろみを調整できるのも、ポイント。  
スパイスを長期間入れずにと渋みが出てしまうので、そこは要注意です。



③ 極限のオリジナル酒  
クリエイター  
はじめ



ゆーまの  
おすすめ



**ガツンと炭酸**  
**クセになる** 炭酸って、強ければ強いほど最高ですよ。普段から水代わりに炭酸酸を飲んでいくくらいで、お酒も基本なんでも炭酸で割っちゃいます。  
炭酸はちょっと加えるだけでも美味しいんです。**日本酒だって炭酸酸をちょい足しするだけで爽快感が出ます。**逆にソフトドリンクみたいにグビグビ飲みたいとき、は、強炭酸9・・・お酒1で割るのがお気に入り。特に「**豊水梨のお酒**」は梨の味が濃く香りもしっかりしているのでおすすめです。炭酸が梨の芳醇な香りを広げ、**強炭酸がのどをガツンと刺激。クセになりますよ。**



④ 炭酸水狂信者  
ゆーま



**スイーツ酒と**  
**スイーツ主**  
「甘いものは別腹」ってよく言うじゃないですか。僕の場合、**甘いものが主食**。夕飯として、**板チョコ**や**プリン**を食べることも多くて、そのときに合わせるの**「晩酌ココア」**。しっかり甘いお酒と、相性良いですよ。え、全部デザートじゃないかって？  
あまりそういう区別はしないですね。  
ちなみに、**しょっぱい系のおかずにも「晩酌ココア」**を合わせちゃいます。とろみが強すぎなくて食べ物の邪魔をしないから、ちゃんと食中酒になるんです。しょっぱいものを食べた後に、甘いものが欲しいんじゃないですか。その感覚でしょっぱいと甘いのがループが無限に楽しめますね。



りよーまの  
おすすめ



⑤ 甘味偏食主義者  
りよーま



# 偏愛晩酌図鑑

炭酸って、強ければ強いほど最高ですよ。普段から水代わりに炭酸酸を飲んでいくくらいで、お酒も基本なんでも炭酸で割っちゃいます。  
「甘いもの」ってよく言うじゃないですか。僕の場合、**甘いものが主食**。夕飯として、**板チョコ**や**プリン**を食べることも多くて、そのときに合わせるの**「晩酌ココア」**。しっかり甘いお酒と、相性良いですよ。え、全部デザートじゃないかって？  
あまりそういう区別はしないですね。  
ちなみに、**しょっぱい系のおかずにも「晩酌ココア」**を合わせちゃいます。とろみが強すぎなくて食べ物の邪魔をしないから、ちゃんと食中酒になるんです。しょっぱいものを食べた後に、甘いものが欲しいんじゃないですか。その感覚でしょっぱいと甘いのがループが無限に楽しめますね。

「偏愛」。それは、誰にも止められないトガった愛。お酒の飲み方に偏った愛を持つスタッフに想いを語り尽くしてもらいました。QRコードを読み込むと、各スタッフがおすすめのお酒がチェックできます。

**① 超々激辛党代表**  
**ぼめ**  
**激辛好きは刺激特化で**  
私は青唐辛子の調味料を大量に作ります。辛い辛党なんです。だからこそ大切にしているのは「**甘さで中和しないこと**」。せっかくの刺激を甘いお酒で消すなんてもったいない！別方向の刺激を加えるのが良いんです。  
だから、合わせるお酒も刺激特化。例えば**激辛グリーンカレー**なら、**炭酸で割ったクラフトジンの「檸檬」**。  
**檸檬**。レモンの爽快感と炭酸の刺激が合わさって口内を一気にリセット。そして新たな気持ちで辛みに向き合う、**刺激×刺激の無限ループ**です。

はじめの  
おすすめ



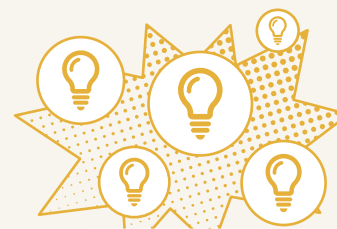
**② おうち酒のアレンジ実験室長**  
**あーやん**  
**アレンジ次第で**  
**お酒もスープに**  
昔、お酒を100種類以上扱うお店で店長をしていた。その頃から「どうアレンジしようか？」ばっかり考えています。  
意外なおススメは「**スープ割り**」。特に甘いお酒と相性が良く、甘じょっぱさがクセになるんですよ。よく使うのはコンソメスープ、わかめスープ、昆布茶あたり。特に「**マシマシ梅酒**」×**オニオンスープ**は最高。梅酒の酸味や甘みが加わって、**インスタントスープ**とは思えないくらい旨みがグンと増えるんですよ。定番の飲み方だけではなくて、ひとつのお酒でいろいろ楽しみたい。「合わないかも？」と思って試してみても、めっちゃおいしかったときの喜びは、ほんとと格別です。

あーやんの  
おすすめ



# KURAND NEWS

クランドを  
もっと知る、  
もっと楽しむ。



## HEADLINE!

### ユニークな商品が続々登場 クラウドファンディング開始

お酒をもっと楽しむアイデアを実現するために、事前購入を通してプロジェクトを支援する販売方法「クランドのクラウドファンディング(クラファン)」を開始しました。目標金額に達成した場合に商品化が決定。パラの花を使った蜂蜜酒といったユニークなお酒やお酒に合うチーズケーキといった食品まで、豊富なジャンルに挑戦しています。熟成樽キットは、300名以上



の購入者が集まり、総額1,800万円を達成。大きな反響を集めました。

### ポップアップストア各地で開店!

期間限定の店舗でクランドのお酒が購入できる「ポップアップストア」を各地で開催中です。店舗では本物のカプセルトイマシンを使用した「酒ガチャ」で、お酒やクーポンなどがランダムで当たります。今後も東京を中心に、さまざまなスポットでの開催を予定しています。



### 今後のスケジュール

9月27日～10月27日 成田空港 第1ターミナル  
11月7日～11月25日 MAGNET by SHIBUYA109  
Coming soon...

詳細は  
お知らせを  
CHECK!



秋こそ飲みたい

## ミード酒 ってどんなお酒?

ミードとは、蜂蜜そのものを発酵させて造るお酒のこと。クランドでは様々な種類のミードを揃えています。食欲の秋、新たなジャンルの開拓をしてみませんか?



3000年前からある  
「世界最古のお酒」

ミードの歴史はビールやワインよりはるか昔、なんと1万年以上前に遡ると言われています。古代ギリシャでは神々の飲み物として崇められ、「人類最古の酒」と異名が付くほど。人々のロマンをくすぐります。



CHECK!

詳しくはこちら



種類が豊富で  
選ぶ楽しみも

ミードの面白さは味わいも種類も豊富なこと。蜂蜜の甘さを生かしたもので、シャランパンやスパークリングワインのようにすっきりとした味わいのものまでバラエティに富んでいます。さらにはミードをベースに副原料などを加えた商品まで。ぜひご自身に合ったミードを探してみてください。



蜂蜜を生かした  
ナチュラルな魅力

蜂蜜自体を発酵させて造ることから、基本的な原料は「酵母、水、蜂蜜」のみ。天然の原料を生かしたナチュラルな造りとなっています。

## PICK UP MEAD

最初の一步は、  
王道ミードから

蜂蜜から、甘やかされちゃうやさいいミード酒できちゃいました。



毎年酒蔵が厳選する「百花蜜」を使用。さっぱりとした甘さは「ミードを初めて手にする」という方におすすめです。

たつぷりの

りんご果汁を加えて  
APPLE MEAD  
PREMIUM



りんごの花から採れる「りんごはちみつ」に、会津産りんごの果汁をプラス。果実の魅力も楽しめる1本で二度美味しいミードです。

## NEW UP DATE

クランドの  
注目アップデート

### お気に入り機能を リニューアル

お気に入り機能とは、気になる商品を保存し、確認ができる機能。一覧内のリストで商品を見つけやすいよう、送料無料商品や酒ガチャ・セット商品の絞り込みができたり、登録した商品のお得情報がメルマガやLINEで通知が届くなど、便利な機能を随時追加しています。ぜひご活用ください。



登録は商品ページ内の  
ハートのボタンを押すだけ



Webマガジンからも  
お気に入り登録ができます



# 日本酒



「雪の妖精オシロイが運ぶ  
ふわりと甘い純米吟醸酒」

白鷺

1,990円



海月

2,490円



理系兄弟

1,990円



「初めて好きになりました」  
ときめく日本酒

TEHAJIME

1,990円



絶 -zetsu-

2,490円



ソースコード

1,990円



「ふわっと香るりんご」  
甘酸っぱくて飲みやすい日本酒

CANDY APPLE

1,990円



光るポメラニアン

1,990円



白那

4,990円



土佐人の壮大な夢とロマンが詰まった  
宇宙を旅した日本酒

ALIENS

1,990円



金銀 -KEEN GUIN-

3,490円



氷夢

8,900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。  
ここからは各ジャンルより、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。  
※ 8月25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**  
ラフランス

1,990円



濃厚でフレッシュな甘酸っぱさ  
アイスクリュー専用酒

**罪-TSUMI-**  
魅惑イチゴ

2,490円



濃厚 完全 温州みかん

**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**  
-れもん果実酒-

2,990円



4つの果実の甘やかな出会い  
魅惑のフルーツワイン

**美果**

4,990円



華やかな香りと甘みに包まれる  
蜂蜜とリンゴのやさしい果実酒

**たっぷり蜂蜜、**  
ふわっとリンゴ

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贅沢果実酒

**余市**  
ナイアガラのお酒

2,490円



とにかくりん  
世界一リンゴでつくる贅沢果実酒

**世界一リンゴ**  
のお酒

2,490円



宝冠三番近い果実をつくった  
超絶ブドウのニエーリキール

**Ruby Roman**

13,500円



お米の甘みと蜜柑の酸味  
リッチに奏でるハイニー

**彩果堂**  
-SAIKADO- 蜜柑

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  
僕らの物語  
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  
やんちやな子ねこのような日本酒

**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の特別な1本  
あなたによりそう最高のナンバ12

**3193**

6,800円



伝統と革新が交差する  
黄金色の熟成日本酒

**6/399**

9,800円



SNSでも話題になった  
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、クリアな甘みの梅酒



mume

2,990円



梅の姿そのままに  
飲み心地は透明に



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  
赤ワインは甘みの上質梅酒



たぬき踊る黒蜜梅酒

1,990円



踊るたぬきに見るたぬき  
みんな一緒に飲まないとヤンソン



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！  
梅エキスたっぷりの梅酒



大とろ梅酒

2,990円



このとろと果肉感  
まろしく、梅酒の大トロ



黄金比の梅酒

3,990円



ウイスキー・ブランデー・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  
赤ワインが紡ぐ至極の果実酒



果実の宝石

3,990円



6種類の果実が個性を重ねた  
贅沢すぎる果実のお酒



王様のシードル

5,800円



なんと豊かなリンゴの風味  
王様うなぎの贅沢シードル



豊水梨のお酒

2,490円



梨の果汁と愛がたっぷり  
こだわりの豊水梨果実酒



5つの果実で、うっとりジュシーな  
フルーツワインでぎちゃいました。

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



近江柚子や

4,990円



純米大吟醸酒で仕込む  
雅なる近江の本格柚子酒



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  
甘くする至極な時間



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





魔法のおさけ

あなたの魔法で変化する  
ファンタジーな酒体験を

1,990円



晩酌ココア

まろやかな甘さに包まれて  
深い夜を彩るココリキュール

1,990円



Framboise Premium

リッチな甘酸っぱさを堪能する  
高級フランボーズリキュール

8,900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

2,990円



潤沢のクリーム・ド・ベリー

ひと口とろける滑感を  
ベリーの誘う濃厚なとき

4,990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

5,800円



CACAO & ORANGE

カカオとオレンジに洋酒を加えて  
ご養分タイプのデザート酒

3,990円



宝石ザクロ

深紅の輝きに包まれて  
王冠のようなザクロのお酒

2,490円



真夜中の  
カフェオレ

眠れぬ夜こそと寄り添って  
大人のカフェオレ石し上られ

2,990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

2,990円



老舗喫茶店の  
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



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

3,990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

1,690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

2,490円



ローズクォーツ

宝石のように美しいピンク色  
バラとさくらんぼの甘なお酒

2,990円



KURAKA - 蔵菜 - 抹茶

豊かな香りの抹茶を  
お酒で楽しむ「飲む和菓子」

1,990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  
甘くほろよい本格コーヒーのお酒

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。

日本酒蔵がつくった  
ナチュラなほろろのお酒

3,990円



大人の  
メープルシロップ

奥深い甘さは最高の贅沢  
大人だけを想い造ったシロップ

2,990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

2,490円



Tamba Milk Liqueur

丹波ミルク  
リキュール

新鮮で高品質な牛乳だけを  
ナチュラミックスリキュール

2,990円



金木犀と桃と杏

金木犀の香りに包まれながら  
果実が紡ぐ甘酸っぱいひとときを

3,990円



PISTACHIO  
- ビスタチオのお酒 -

ビスタチオ好きの貴方へ捧ぐ  
特別に濃厚で美味しいお酒

2,490円



夜にヨーグルトと

ゆつたりとした夜のひととき  
とろり濃厚ヨーグルト

1,990円



# 焼酎



ブレンドの味が琥珀に光る  
オーグ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響き合っ  
たどろける芋焼酎の「黄金比」

**黄金比 芋焼酎**

3,990円



トップクラスにだけ蜜芋でつくる  
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



そば好きのための  
蕎麦に合うそば焼酎

**あなたの蕎麦に**

2,490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



ふわっと柔が香ばしい  
ゴリラも微笑まじやから

**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



芋焼酎とレモングラスが調和した  
素朴な甘みと心癒す爽やかな香

**香り駆ける  
レモングラス**

3,990円



ウッドレイ&バニラを香らせて  
わがままな夜に香り添った麦焼酎

**木曜日の夜遊び**

3,490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

**ダルメシアン**

3,990円



華やかに甘い香り漂む  
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ロワイン**

3,990円



泡紋様

5,800円



ワイナリードッグと通る  
樽熟成のデールロワイン

**ダックスわいん**

2,990円



ひと口飲んだら思わずキーン  
酸味のキュートな赤ワイン

**チワわいん**

2,990円



飲めばワインが好きになる  
フロローグのよな一本を

**プロローグ**

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ワイン

**陽環 -hiwa- 赤**

8,900円



魅惑の華やかなロゼで乾杯  
たどろける黄金比の「黄金比」

**黄金比 -rose-**

3,990円



春の夜の始まりは  
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  
山形産ぶどうで造る赤ワイン

**YAMA**

2,990円



氷の世界で生まれた  
魅惑のデザートワイン

**秘密**

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登録or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



フォローは  
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



フォローは  
こちら  
▶▶▶



フォローor登録  
お待ちしてます



## プレミアムサワーベース



日々の夕食をちやうと贅沢に  
はなりサワーベース

ちやうと贅沢な  
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  
Sour Base

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

贅沢サワーで堪能する  
熊本県産の4種の和柑橘

黄金の柑橘酒

3,990円

梅干しの旨みを極めて  
究極の梅干サワーの素

究極のクラフト  
梅干サワー

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

富士の恵みやハイキング  
新感覚の特別なサワーベース

FUJI BOTANICAL  
LEMON

3,490円

どんな割り材ともしやう  
小悪魔ないちごのサワーベース

小悪魔いちご

1,990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

温州みかんやみかんなど  
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<sup>しゅ</sup>」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<sup>おり</sup>」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

カメラマン  
Sarah



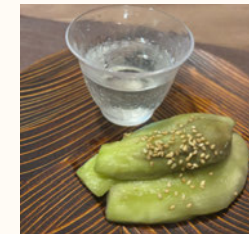
せっかくなので背徳すぎて手が出せなかったレーズンバターを購入し、「チワワいん」と合わせてみました。豊かな甘さとクリーミーさが、軽やかな酸味に包まれ、絶妙なバランスに。バターが溶けた後も楽しめるその深い味わいが、さらに背徳感を引き立てました。

デザイナー  
ぺい



スパイシーな料理には必ず炭酸のお酒！でも甘いものはNG。ビールや甘くない炭酸など食事と相性が良いお酒をいつも選びます。スパイスと炭酸の刺激が相まって、さらなる刺激がくるのが楽しめて美味しいが倍に！スパイスがあればあるほど良いですね。

編集・ライター  
ぐし



普段は揚げ物や塩辛い食べ物ばかり手にとってしまいがちなので、家での晩酌に最近は蒸しナス。何にでも合いますが、辛子醤油につけて、キレのいい日本酒を飲むと「ああ、これこれ」ってなります。めんつゆで味付けしたら甘口の日本酒も。無限に試せるペアリングです。

編集部員の  
呟き

今月のテーマ  
「私流ペアリング」

### 混ぜて乗せるだけ！ 月見納豆

【材料】(1人前)

納豆・・・1パック  
塩辛・・・大さじ1  
大根おろし・・・大さじ1  
卵黄・・・1個分  
ごま油・・・適量



【つくり方】

- ① 納豆と塩辛をよく混ぜる
- ② 1の上に大根おろしを乗せる
- ③ 2の上に卵黄を乗せる
- ④ お好みでごま油をかけたら完成

・おすすめPOINT・  
焼き海苔で巻いて食べると、お酒が止まらなくなる最高のおつまみに。塩気が強いので付属のタレは入れないのがおすすめ。納豆や塩辛の発酵の香りと相性の良い辛口日本酒や、納豆や卵黄のコクには香り高いクラフトビールが相性抜群です。

SNS担当  
推薦！

ずばらおつまみレシピ

Vol.5



# 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。



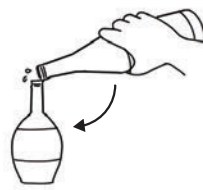
#### POINT 1 | 光に注意

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とう安心です。また、開栓前は振らないようご注意ください。

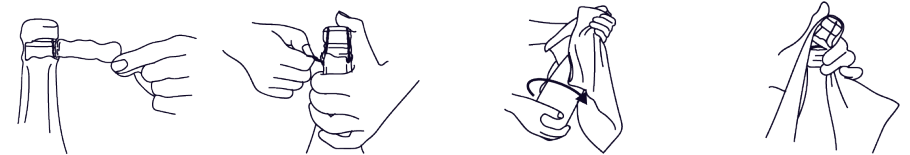
## ケガに注意！



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



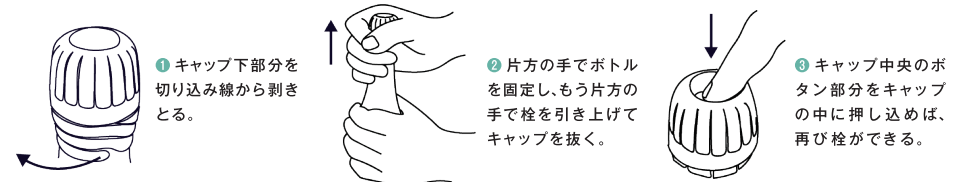
① 栓を覆っているシー  
ルをはがす。

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つ  
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。