

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、美味しい香りがぷんぷんと……。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。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。

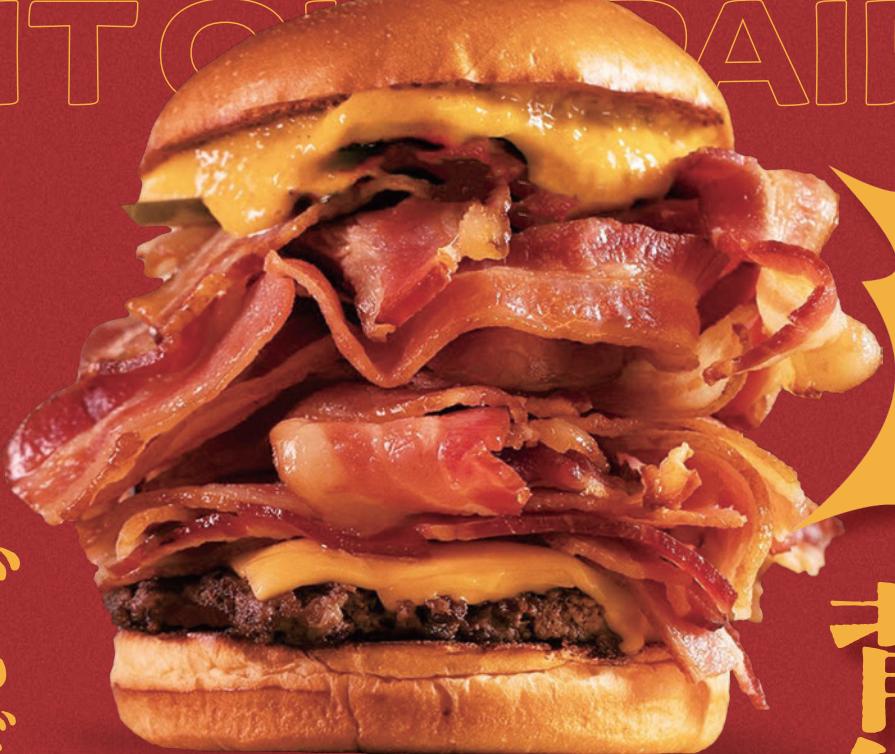


食欲の秋くらい、欲望に身をまかせてもいい。背徳感に
浸り、禁断の幸せに溺れる夜があつても。一度ハマった
ら抜け出せない、『背徳ペアリング』の世界へようこそ。



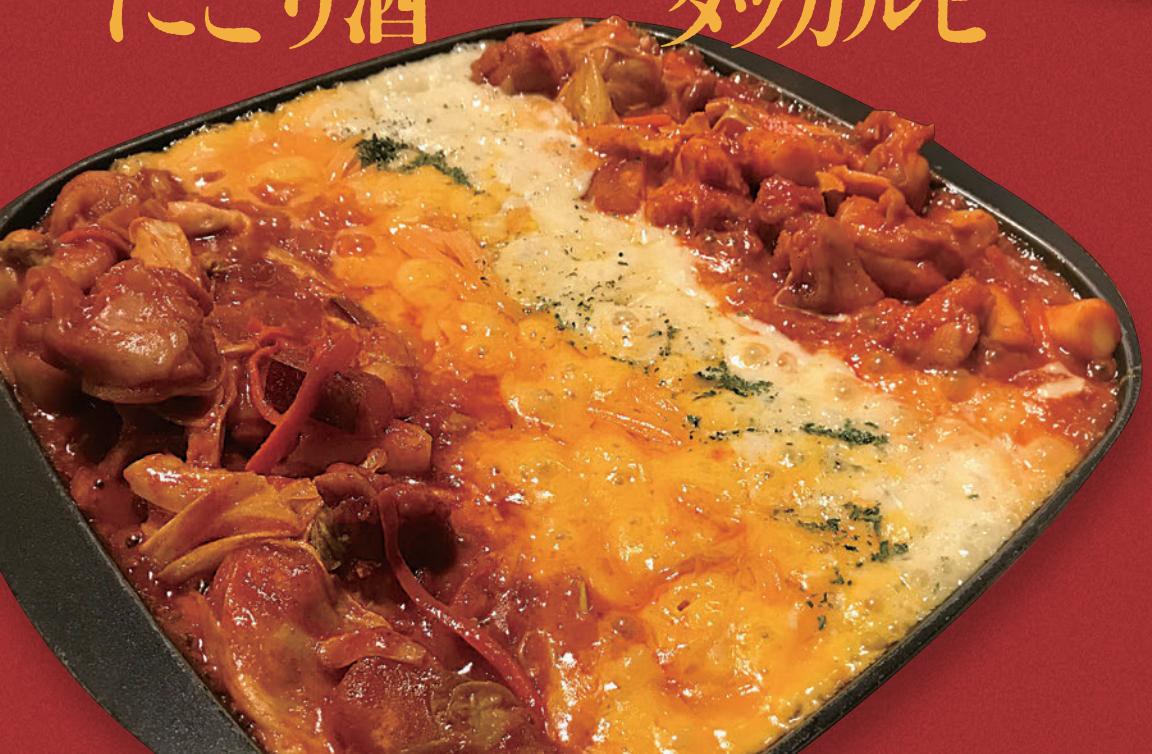
野菜はいらない、具材は肉だけ。肉汁溢
れるハンバーガーに、思いつきりかぶりつ
く。そこへ、どろっと果肉たっぷり梅酒を
合わせたら、背徳コンボの完成！脂のコ
クと梅の甘酸っぱさがマッチして、旨み倍
増。今日くらい欲望に負
けてもいいよね？

肉だけハンバーガー
×濃厚梅酒



チエターチーズにモツアララチ
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。
の日本酒をチヨイスチーズのケ
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。とろけるようなハ
ーモニーに、身も心も包み込まれ
て……。

とろ旨
にごり酒
ダブルWチーズ
タッカルビ





ヤバ盛り。ホテチ × こく深 × 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、ヤバ盛りポテチの完成。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。



くろねこ ブラック
BLACK IPA

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、パンプキンパイのお酒、どちら
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。

あまゝあまゝ



メープルだくだく × パンケーキキ 秋のスイーツ酒

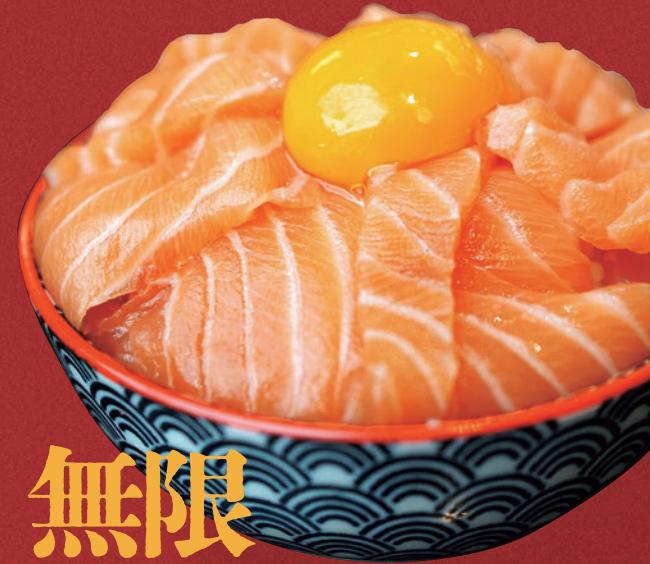
無限 サーモンユッケ × 超甘口日本酒

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。
でも後味はスッキリ、だ
から、もうひと口が止
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



クランドを
もっと知る、
もっと楽しむ。

りません。
世界最古のお酒
30000年前からある
ミードの歴史はビール
やワインよりも古く、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。



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?

CHECK!

詳しくは
こちら



PREMIUM
APPLE
MEAD

りんご果汁を加えて
たっぷりの



PICK UP
MEAD
最初の一歩は、
王道ミードから



登録は商品ページ内の
ハートのボタンを押すだけ

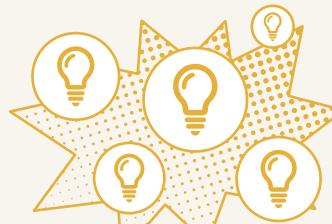


Webマガジンからも
お気に入り登録ができます

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ールマガジンや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。

NEW
UP
DA
TE

クランドの
注目アップデート



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。バ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、さまざまなスポットでの開催を予定しています。



詳細は
お知らせを
CHECK!



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...



オンラインストア7周年に!

オンライン酒屋「クランド」は、2025年で創業7周年を迎えました。この1年の中で「おつまみ」「ノンアルコール」「クラフトジン」といった新しい商品ジャンルの追加や、お客様からの商品アイデアの募集といった新しい取り組み、また送料無料ラインの引き下げなどの仕組みの整備など、さまざまな取り組みを行ってきました。8年目もお客様が楽しめて使いやすいサイトを作っています。

日本酒



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

スピリットにジュニペーベリーや
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。

※紹介している商品は販売しているもの一部です。
※8月25日現在の情報になります。

果実酒



Mr.YUZU

1,990円



KANIKU
ラフランス

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



美果

4,990円



たっぷり蜂蜜、
ふわっとりんご

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



世界一リンゴのお酒

2,490円



Ruby Roman

13,500円



彩果堂
-SAIKADO- 蜜柑

5,800円



コーギーのお尻

1,990円



酒米の王様に
恋した

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



6/399

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



伝統と革新が交差する
黄金色の熟成日本酒



手作業で丁寧に仕込んだ
職人渾身の純米大吟醸酒



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 Sangria 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



果実の宝石 3,990円



近江柚子や 4,990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

果実酒

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

さくらんぼーの蜂蜜=Bu on o...!
リップチップを楽しんで

国産素材でつくるカシスオーレで
ワンランク上のカクテルを

リキュール



魔法のおさけ

1,990円



QR



潤沢のクレーム・ド・ベリー

4,990円



QR



真夜中の
カフェオレ

2,990円



QR



夜9時のチョコミント

1,690円



QR



シェリー樽香る
コーヒーリキュール

2,490円



QR



丹波ミルク
リキュール

2,990円



QR



晩酌ココア

1,990円



QR



APPLE MEAD
PREMIUM

5,800円



QR



THE BITTER

2,990円



QR



APPO PIE

2,490円



QR



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



金木犀と桃と杏

3,990円



QR



Framboise
Premium

8,900円



QR



CACAO & ORANGE

3,990円



QR



老舗喫茶店の
水出し珈琲のお酒

2,990円



QR



ローズクォーツ

2,990円



QR



大人の
メープルシロップ

2,990円



QR



PISTACHIO
-ピスタチオのお酒-

2,490円



QR



偏愛ラムレーズン

2,990円



QR



宝石ザクロ

2,490円

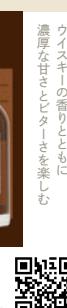


QR



黄金比の
チョコレートリキュール

3,990円



QR



KURAKA - 蔵菓 -
抹茶

1,990円



QR



大人の喫茶風
メロンクリームソーダ

2,490円



QR



夜にヨーグルトと
夜にヨーグルトと

1,990円



QR

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

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

ビスタードオ好きの貴方へ捧ぐ
特別に濃厚で香ばしいお酒

ゆったりとした夜のひととき
とろりと濃厚ヨーグルト

焼酎



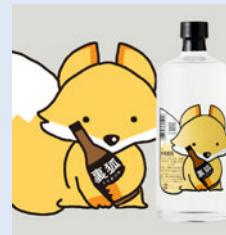
麻底良

6,600円



OHITOYOSHI
KUMA

2,990円



裏狐

1,990円



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



あなたの蕎麦に

2,490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



木曜日の夜遊び

3,490円



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



泡紋様

5,800円



ダックスワイン

2,990円



チワワイン

2,990円



プロローグ

3,490円



楽園ロゼ

1,990円



陽環 -hiwa- 赤

8,900円



黄金比 -rose-

3,990円



昼間から
ロゼワイン

2,990円



隠れ猫ワイン
-窓辺-

4,990円



YAMA

2,990円



秘密

9,800円



ワイン



ワインアリーットッグと造る
樽熟成のテーブルワイン

胸が高鳴る鮮やかな彩り
樂園を映すロゼワイン

素敵な午後の始まりは
昼間に飲むロゼワインから

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
◀◀◀

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



フォローは
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
◀◀◀

フォローor登録
お待ちしています



プレミアムサワーベース



2種の素材が可憲に織り成す
花のような香りに包まれて



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



黄金の柑橘酒
3,990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



FUJI BOTANICAL
LEMON
3,490円



小悪魔いちご
1,990円



檸檬や
3,490円



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



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

カメラマン
Sarah

デザイナー
pei

編集・ライター
ぐし



せっかくなので背徳すぎて手が出せなかつ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樂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。

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！スパイスはあればあるほど良いですね。

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」

SNS担当
推薦！

ズボラおつまみレシピ

Vol.5

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
- ②1の上に大根おろしを乗せる
- ③2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。

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。

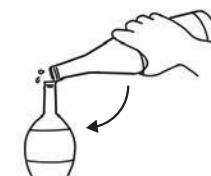


POINT 1 | 光に注意

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!

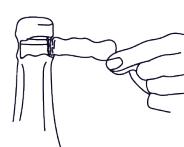
はじめに

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、瓶を立てたまゝ、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り、開栓後はガスを徐々に抜く。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。

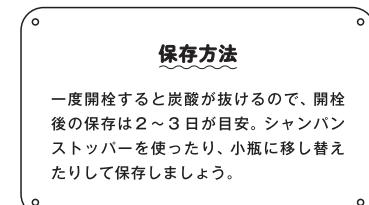
スクリュー・王冠の場合



●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。