

# クランド MAGAZINE

2026年も  
いいお酒との出会いを



## 注目のお酒、大集結



2025年クラフト酒大賞

お酒の保管のコツ、教えます。

# クランド MAGAZINE とは

お酒とともに  
振り返る1年



みなさま2025年はどんな1年でしたでしょうか？ クランドではウイスキーの販売を始めたり、「クラファン」がスタートしたり、ポップアップをたくさん開催したり……アクティブに動いた1年となりました。今号はそんな1年を「クラフト酒(しゅ)大賞」と称してお酒で振り返ります。また、お酒がたくさん増えてしまう？年末年始のお悩みに応えるべく、お酒の保存方法についての特集も設けました。それでは、2026年のクランドも何卒よろしくお願ひいたします！

## Index

- 2 2025年クラフト酒大賞
- 6 美味しさ保つ、家のひと工夫 お酒の保管のコツ、教えます。
- 8 クランドNEWS 2025.9-11
- 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。

SNSでバズった人気者から、リピーター続出の隠れスターまで、  
2025年話題になつた理由のあるお酒たちにユニークな賞を贈ります。

# 2025年クラフト酒大賞

## SNS話題ナンバーワン賞



にくきゅう  
びーる

ピンクの液色とぶにっこ感のあるデザインが話題を呼び、公式Xで5000いいねを獲得したクラフトビール。

## ベストオブリピート賞



罪「TSUMI」  
魅惑イチゴ

2025年、最も多くリピート購入された果実酒。かけるだけで大人の贅沢スイーツが完成するアイス専用酒です。

## 高評価レビュー最多賞



mu me

レビューで400件以上の高評価を得た人気梅酒。「圧倒的に飲みやすい」「梅酒という概念に革命が起こる」と口コミで絶賛。

## 2025年ベスト新商品賞



星のおさけ

2025年の新商品の中で、最も人気だったお酒。流れ星のからからできたお酒をテーマにした幻想的なリキュールです。

## 大人気プレゼント賞



おわびーる  
じごくごく

もらった人がクスっと笑える可愛らしいクラフトビール。プレゼントとして利用される方が最も多かったお酒です。



# スタッフが選ぶ！このお酒がスゴイ部門

2025年も数々の新商品を開発してきたクランド。中でもこだわりが詰まつたお酒を、「デザイン」と「味わい」2つの観点からスタッフ投票で選出。担当者に魅力を語ってもらいました。

## ベストオブ 映えデザイン賞

青の惑星



デザインを考案した  
スタッフばめ



幻想的なデザインで、  
山と海の多様な原料か  
ら生まれたジンの魅力  
を表現しました。瓶の  
裏側に貼ったラベル  
が、液体による光の屈  
折によって歪んで見え  
る、神秘的でユニーク  
なデザインです。

## お酒好きが唸る こだわりの逸品賞

潤沢の  
クレーム・  
ド・ベリー



お酒を開発した  
スタッフしみず

今までにない、クリー  
ムのように濃厚なり  
きュールを目指して開  
発しました。複数のベ  
リーを配合したことによ  
る奥深いコクと、高  
い技術力が成す濃密な  
テクスチャーが自慢の  
渾身の1本です。

## ベストオブペアリング部門

日々美味しいお酒を探求しているお酒好きスタッフ  
総勢30名に聞いた、和・洋・中それぞれに最も合うお酒をご紹介します。

### やさしい和食に ベストマッチ賞

理系兄弟



和食ならではの出汁の香りや繊細な味  
わいに、甘み・旨み・酸味が調和した  
日本酒が、優しく寄り添います。



### こつくり洋食に ベストマッチ賞

強風。メラニアン



お肉のコクを感じる濃厚な洋食に、  
爽やかな柑橘系の香りを持つすつき  
りとしたペールエールがマッチ。



### スパイスの女王 ピリ辛中華料理に ベストマッチ賞

香辛料の効いた中華料理には、スパ  
イス香るクラフトジンを。スパイ  
シーな相乗効果で食事が進みます。



詳しくはWebへ



# 美味しさ保つ、家でのひと工夫

お酒の  
保管のコツ、  
教えます。

宴会が多かったり、お得意な商品が多かったりとイベント盛りだくさんの年末年始。気づけば家にお酒がたくさん……なんてことも。そんな時、正しくお酒を楽しむ方法を知っておけば、美味しい状態で長くお酒を楽しませます。便利な保管技をまとめました!

## もう置き方に悩まない 保管方法Q&A

### Q お酒って 賞味期限はあるの?

#### Answer

ほとんどのお酒に賞味期限ではなく、長期での保存が可能ですが（クラフトビールなど一部には賞味期限のある商品もあります。対象商品はボトルに期限を記載しています）。ただし、どんなお酒も保存状態や時間経過によって風味が損なわれます。そのため、お届けから未開封の状態で半年程度が推奨です。開栓後はできるだけ早くお召し上がりください。

### Q お酒ごとに最適な 保管場所って違うの?

#### Answer

できればどんな商品も冷蔵庫に入れてほしいというのが基本です。ただし冷蔵庫も大きさが無限ではないので、入るもののが限られると思います。ジャンル別に大まかに推奨する保管方法を分けられるので、ざっくりとですが図で紹介します。

	開栓前	開栓後
日本酒	冷暗所（10～15℃）	冷蔵（5～10℃）
果実酒・梅酒・リキュール	冷暗所（15～20℃） ※乳・卵系のリキュールは要冷蔵	冷蔵または冷暗所（15℃前後） ※乳・卵系のリキュールは要冷蔵
ワイン	冷暗所（10～18℃）	冷蔵（8～10℃）
クラフトビール・ノンアルコール	要冷蔵（5℃以下）	冷蔵（5℃以下）
焼酎・ウイスキー	常温（15～20℃）、遮光、湿度低め	常温または冷暗所（20℃前後）
プレミアムサワーベース・クラフトジン	常温（15～20℃）、遮光	常温

※冷暗所とは直射日光が入らず、室温が安定した場所のことです。

※火入れ（加熱処理）をされていない生のお酒やスパークリング酒は、ジャンルを問わずすべて要冷蔵になります。

お酒ごとに保管方法が違うなど、置き方ひとつで難しいことがありそう……。社内で最もお酒に詳しい商品開発チームリーダーに突撃インタビューしてみます！

### Q 開栓後もお酒を 長く楽しむ方法ってある?

#### Answer

まずはどんなお酒も「開栓後は早めに飲む」が、美味しく飲むための鉄則です！その上で、長く美味しく飲むには「空気に触れさせないこと」。空気に触れると「酸化」して色や風味が悪くなります。①小瓶に移す②ボトル内を真空状態にするバキューム方式のキャップをするといった、空気に触れないグッズ類の活用もおすすめです。



ワインセーバーや  
小瓶で酸化防止！

Webマガジンでは、このほかにも開発スタッフが  
さまざまな「お酒のギモン」にこたえています！

詳しく知りたい方は、  
Webマガジンをチェック！



## 冷蔵 保存の場合

お酒はできるだけ冷蔵保存がいいというけど、冷蔵庫内ってそんなにスペースがない……。そこで冷蔵スペースを活かしきる、各お酒の最適な場所やちょっとした工夫をお伝えします！



## 常温 保存の場合

常温保存でOKとされているお酒も、美味しく飲むには「光」が大敵です。ちょっとした工夫で遮光することで美味しさを保つことができます！



新聞紙でくるめば  
遮光は完ぺき！

大きな布で「遮光」  
劣化を防ぐひと工夫！



クランドを  
もっと知る、  
もっと楽しむ。

# KURAND NEWS



## クランドで年末年始を楽しもう 新年を祝う企画が盛りだくさん



## 今年もスタート! 酒ガチャ福袋 2026

お酒をランダムでお届けするサービス「酒ガチャ」より、「毎年恒例の酒ガチャ福袋 2026」が11月14日(金)より発売しました。

お酒をラッピングでお届けする「梅」から、15本入りの「松」極まで4種類。プランごとにレア度の高いお酒の本数や割引率などが変わります。福袋の販売は、2026年1月15日(木)まで。グッズなど限定特典が付いてくる数日限定のフラッシュプランなどが随時登場します。いつもよりお酒をお得に購入できるチャンスが満載です。

基本のプランは4本入りの「梅」から、15本入りの「松」極まで4種類。プランごとに

リニア度の高いお酒の本数や割引率などが変わります。福袋の販売は、2026年1月15日(木)まで。グッズなど限定特典が付いてくる数日限定のフラッシュプランなどが随時登場します。いつもよりお酒をお得に購入できるチャンスが満載です。

中には金箔付きなど、この時期しか手に入らない商品も。すべて3850円以上の「SSR(スペシャルスルーパー)」「ランク以上の豪華商品でお正月の席を彩ります。

クランド史上初となるおせち「禁断のおせち」が登場しました。二段の重箱の中には、日本酒にワイン、クラフトビールなど、さまざまなお酒に合うよう21品のメニューを厳選。お正月に彩りを添える有頭海老の旨煮や、厳選した黒毛和牛のみを使用し

た口ーストビーフ、秘伝のタレで仕込んだいくらの醤油漬け、大ぶり明太子など、おつまみにぴったりの品目を揃えています。販売は12月15日(月)まで。



## クランド史上初 おせちが発売

### TOPIC 02 新ジャンル追加 「お茶・紅茶」



### TOPIC 03 誕生日やフォーマルな場面でもギフト機能がより便利に 誕生日やフレーバーが大活躍



9月より新ジャンル「お茶・紅茶」を追加しました。お酒を飲む方も飲まない方も楽しい時間を過ごしてほしいとう思いから販売を開始。三角ティーバッグ形式で、1個につき2.5g×10袋入りです。11種類のフレーバーから始まり、今後種類を増やしていく予定です。

## クランドのサイトが全面リニューアル

### NEW UPDATE クランドの注目アップデート

クランドをリニューアルした

12月よりサイト全体のデザインやレイアウト、設計がリニューアル。さまざまなお酒との出会いを楽しんでもらうため、「思わずページをどんどん見たくなる」サイトを目指し、今回のリニューアルに至りました。商品ページでは図などからお酒の味わいや魅力を伝える機能を設けるほか、マイページやレビュー機能なども順次アップデートを加えていく方針です。

※画像はイメージです。

9

8

# 日本酒



白熊

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



金銀 -KEEN GUIN-

3,490円



カラクリ花火

3,490円



※紹介している商品は販売しているもの一部です。  
※ 11月20日現在の情報になります。

KURAND's craft liquor

# クラフト酒



クランドでは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ごと、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、  
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



贅沢リッチな  
絶品ゆず酒

2,990円



QR



KANIKU  
ストロベリー

1,990円



QR



罪-TSUMI-  
魅惑イチゴ

2,490円



QR



まるごと  
完熟温州みかん

1,990円



QR



ねこのさけ  
-れもんの果実酒-

2,990円



QR



美果

4,990円



QR



たっぷり蜂蜜、  
ふわっとりんご

2,490円



QR



たぬき踊る黒蜜杏酒

1,990円



QR



阿蘇  
ブルーベリーのお酒

2,490円



QR



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



QR



Ruby Roman

13,500円



QR



彩果堂  
-SAIKADO- 蜜柑

5,800円



QR



コーギーのお尻

1,990円



QR



酒米の王様に  
恋した僕の物語

5,800円



QR



やんのかステップ

1,990円



QR



プラネタリウム

2,490円



QR



3193

6,800円



QR



6/399

9,800円



QR



酒を売る犬  
酒を造る猫

1,990円



QR



夜行列車

3,490円



QR



三千世界

2,490円



QR



オパール

3,490円



QR



猫音 純米吟醸  
～ゴロゴロ仕込み～

2,222円



QR



PONKO

1,990円



QR

日本酒



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

# 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



超大分梅酒

3,490円



黄金比の梅酒

3,990円



梅酒サンガリア  
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ゃいました。

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



Strawberry  
Premium

8,900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



桃と檸檬

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  
爽やかなチャイナブルーのお酒

シャインマスカットの魅力を  
凝縮した珠玉の果実酒

さくらんぼーの蜂蜜!!Buon o...  
リップチーな甘みを楽しんで

国産素材でつくるカシスオレで  
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



潤沢の  
クレーム・  
ド・ベリー

4,990円



QRコード



真夜中の  
カフェオレ

2,990円



QRコード



夜9時のチョコバナナ

1,490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



晩酌ココア

1,990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



大人のいちごミルク

3,990円



QRコード



大人だけに許される  
いちごミルクと過ごす夜

2,990円



QRコード



Framboise  
Premium

8,900円



QRコード



CACAO & ORANGE

3,990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



ローズクォーツ

2,990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



アーモン党

2,490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



夜にヨーグルトと  
夜にヨーグルトと

1,990円



QRコード



# 焼酎

**黄金比の麦焼酎  
-Oak Barrel-**

職人が油りこなした「黄金比」  
オーク樽熟成のブレンド麦焼酎

黄金比の麦焼酎  
-Oak Barrel- 9,800円

**QRコード**

**水戸焼酎☆芋**

「ほし芋」でつくった  
芋焼酎

水戸焼酎☆芋 1,690円

**QRコード**

**裏狐**

裏と表、2匹の狐がおすすめする  
はつくりやさしい芋焼酎

裏狐 1,990円

**QRコード**

**黄金比 -芋焼酎-**

4つの相異なる個性が溶け合って  
たどり着いた芋焼酎の黄金比

黄金比 -芋焼酎- 3,990円

**QRコード**

**蜜たっぷりの蜜芋で  
つくった蜜芋焼酎**

上品でまろやかな芋焼酎

蜜たっぷりの  
蜜芋でつくった蜜芋焼酎 3,490円

**QRコード**

**あなたの蕎麦に**

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

**QRコード**

**鯉華 -こいばな-**

錦鯉の泳ぐ姿に魅せられて  
伝統が生きる酒粕焼酎

鯉華 -こいばな- 3,990円

**QRコード**

**Marude Banana**

新感覚!  
バナナ風味の麦焼酎

Marude Banana 1,990円

**QRコード**

**赤ワイン酵母仕込みの  
コグマ焼酎**

濃厚な味わいのコグマも太鼓判  
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

**QRコード**

**香り駆ける  
レモングラス**

芋焼酎とレモングラスが調和した  
素朴な甘みと心落ち着く爽やかさ

香り駆ける  
レモングラス 3,990円

**QRコード**

**木曜日の夜遊び**

ウッド&バニラを香らせて  
わがまま夜に寄り添う芋焼酎

木曜日の夜遊び 3,490円

**QRコード**

**ダルメシアン**

気品あふれる、優雅な佇まい  
複雑かつフレガントな芋焼酎

ダルメシアン 3,990円

**QRコード**

**極甘キャンベル**

ビギナーさんにも飲みやすい  
ミス・キャンベルの極甘ワイン

極甘キャンベル 2,490円

**QRコード**

**泡紋様**

祝いの席を華やかに彩る  
特別なスパークリングワイン

泡紋様 5,800円

**QRコード**

**ダックスわいん**

ワインアリーダップと造る  
樽熟成のテーブルワイン

ダックスわいん 2,990円

**QRコード**

**チワワイン**

ひと口飲んだら思わずキュー  
酸味のキューな赤ワイン

チワワイン 2,990円

**QRコード**

**プロローグ**

飲めばワインが好きになる  
プロローグのようになる! 本を

プロローグ 3,490円

**QRコード**

**楽園ロゼ**

胸が高鳴る鮮やかな彩り  
樂園ロゼ

楽園ロゼ 1,990円

**QRコード**

**陽環 -hiwa- 赤**

山梨の陽の光が生まれた赤ワイン  
果実味溢れる本格芋ワイン

陽環 -hiwa- 赤 8,900円

**QRコード**

**黄金比 -rose-**

魅惑の華やかな色で乾杯  
たどり着いたワインの「黄金比」

黄金比 -rose- 3,990円

**QRコード**

**昼間から  
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

昼間から  
ロゼワイン 2,990円

**QRコード**

**隠れ猫ワイン  
-窓辺-**

隠してもお隠し切れないその魅力  
名作オレンジワイン

隠れ猫ワイン  
-窓辺- 4,990円

**QRコード**

**YAMA**

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

**QRコード**

**秘蜜**

氷の世界で生まれた  
魅惑のデザートワイン

秘蜜 9,800円

**QRコード**

# 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 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 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 お待ちしています



## プレミアムサワーベース



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



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



SASEBOTANICAL  
苺  
3,990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



BERGAMOT  
YUZU  
3,990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ありまます。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  
フーミン



ラベルのデザインを担当した「にくきゅうびーる」です。SNSで検索しては嬉しいお声を見かけるたびにニヤニヤしてました。肉球のぶにぶに感にこだわりました。たくさん可愛がってもらえて嬉しかったで賞！です。

編集・ライター  
すず



今年は新カテゴリーとしてクラフトジンが登場したので、いろいろなジンを飲みました。その中で1番のお気に入りが「RED Blossom」。果実由来の赤い色合いが美しくて、香りも華やか。目でも舌でも楽しめる1本に、マイベストクラフトジン賞を贈ります。

デザイナー  
いしくろ



入社して初めてラベルを担当した商品「元気だせえーる」で、悩んでる時に原点回帰として思い出します。自分で自分を励ましているようで変な感じですが、ちょっと休んだらまた頑張るってちょっとだけ前向きな気持ちになれるので「たくさん励まされたで賞No.1」です！

### 編集部員の呟き

今月のテーマ  
「私の年間大賞」

SNS担当  
推薦！

### すばらおつまみレシピ

Vol.6

### 和えて簡単! ユッケ風おつまみ

#### 【材料】(1人前)

きゅうり	1本
生ハム	50g
ごま油	大さじ1
コチュジャン	大さじ1(好みで)
酒	少々
卵黄	1個
白ごま	1つまみ(好みで)



#### 【つくり方】

- ① きゅうりを千切りにする
- ② 生ハムを5mm幅に切る
- ③ ボウルに1、2、調味料類を入れ、しっかり混ぜる
- ④ 器に盛り、卵黄と白ごまを乗せたら完成

・おすすめPOINT・  
生ハムの塩気とごま油で、シンプルなのに濃厚な風味を楽しめます。コチュジャンを加えることで辛いもの好きの方も楽しめる味わいに。淡麗めの日本酒やクラフトビールなどと、合わせてお楽しみください。

# 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、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

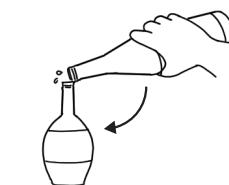
#### POINT 2 | 温度管理は適切に

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!

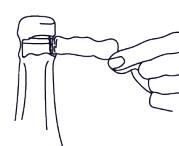
### はじめに

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。

