

お酒の世界をひらく
飲み友マガジン

vol.15

クランド MAGAZINE

ほんのひと手間で
お酒時間に変化を



お酒と見つける、小さな幸せ。



ご意見・ご感想をお聞かせください！

各コーナーへのご意見・ご感想は
本アンケートよりお寄せください。



クランド MAGAZINE Vol.15

Credits

編集 長：大串 菜月

編集 集：加藤 涼

撮 影：小川 沙蘭

デザイン：倉本 芙美、石黒 久瑠美、三瓶 瑞穂、神川 楓、二宮 久子
佐藤 亜津沙、佐藤 保奈美

※掲載内容は発刊当時のものです。予告なく変更、または商品の販売を中止することがあります。
※情報は一部変更の可能性あります。最新の情報はHPをご覧ください。
※紹介商品はすべて税込価格で表示しています。

メールや各種SNSにてお酒に関するご質問も常時受け付けていますので、何か些細なことでもご不明な点がありましたら、お気軽にご連絡ください。
クランドでは全国各地の酒蔵と、今までにない新しいお酒を開発しています。今後も新しいお酒が登場しますので、ご期待ください。今後ともクランドを
どうぞよろしくお願いいたします。

【注意事項】商品到着後、「商品に不良箇所がないか」「ご注文内容に誤りがないか」を必ずご確認ください。破損や汚れなどの不良品については、
商品到着後30日以内にクランドにお問い合わせフォームより、もしくは上記のメールアドレスにてご連絡ください。
※商品状態により返品・交換をお受けできない場合があります。※不良品は在庫のある場合に限り交換致します。交換商品の在庫がない場合は返金させていただきます。
※この冊子は無料で配布しているものです。オークション等を含む販売行為は一切お断りします。また営利目的での使用も一切禁止いたします。
違反行為が発覚した際は、必要に応じ法的措置を講じる場合があります。また、本冊子掲載の写真・記事の全てまたは一部を、著作権者に無断で
転載・複製・使用を禁じます。

20歳未満の飲酒と飲酒運転は法律で禁止されています。妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。お酒
は楽しく、ほどほどに。飲んだあとはリサイクル。

発行元：KURAND 株式会社
〒121-0816 東京都足立区梅島 3-33-6 4F
MAIL: info@kurand.jp
HP: <https://kurand.jp/>



B00000002297

結局どんなお酒も
「炭酸割り」が旨い！

30分で! 1,000円で!
おつまみを作ろう

クランド MAGAZINE とは

アレンジにペアリング
幸せって人それぞれ



お気に入りのグラスに、「シュワッ」と炭酸が弾けた音。パパッと作ったおつまみが、お酒と合わせたら驚くほど美味しいこと。運命のお酒との出会いを果たした瞬間……。お酒があって、「幸せ」を感じるところは人それぞれ。家でも、外でも、どこだって。今回は、そんなお酒時間の幸せ探しのお手伝いをいたします。

Index

- 2 結局どんなお酒も「炭酸割り」が旨い！
- 4 30分で! 1,000円で! 超簡単に豪華なおつまみを作ろう
- 6 お酒との出会いを「酒ガチャ」の魅力
- 8 クランドNEWS 2025.12-2026.2
- 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。

結局どんなお酒も 「炭酸割り」が旨い!

炭酸で割ると、ふわっと香りが立ち上がり、味わいは
すっと軽く爽快に。お酒の魅力がグッと引き出される。
どんなお酒も、炭酸割りにすると旨い!



あえて混ぜない!
フrootハイボール

ウイスキーを「浮かべ
る」ハイボールで、今
までにない体験を。あ
えて混ぜずに、炭酸感
をしっかりとキープ。ひ
と口目は濃厚で、飲み
進めるごとにさっぱり
と、ドラマチックな味
の変化を楽しめる。



ウイスキー

コハクノヒカリ
-クラフトウイスキー-



日本酒のフルーティな香
りを楽しみたいなら、炭
酸割り。日本酒2...炭酸
水1くらいの、炭酸水少
なめの割合が、日本酒の
味わいが薄まりすぎない
ベストバランス。少しの
炭酸水で、炭酸の泡と一
緒に香りが舞い上がる。



日本酒

三千世界

香りが花開く!
日本酒ハイボール



ワイン初心者こそ
スプリッツァー

ワイン初心者には炭酸
割りが大正解。白ワイ
ン1...炭酸水1でつく
るカクテル、スプリッ
ツァー。ぶどうの果実
感を実感させつつ、酸
味や苦みを和らげて
すっきりと飲みやすく
ワインを楽しむ。



ワイン

やんのかステップワイン



炭酸で割ることで、
果実酒に眠るフレッ
シュな香りが泡と共
に解き放たれる。そ
こにひとつまみの塩
を加えれば、甘みも
引き立つ。果実本来
の香りと甘さを楽し
む一杯を。



果実酒

アクアマリン

塩で覚醒する!
ソルティ
果実サワー



仕上げにひと振り!
黒胡椒レモンサワー

酸味と炭酸のキレが爽やかに駆
け抜けるレモンサワー。そこへ
黒胡椒をひと振りするだけで、
ピリっとした刺激で爽快感アッ
プ。レモンサワーの新しい表情、
知らずにはられない。



サワーベース

ちょっと贅沢な
大吟醸
レモンサワーの素

お酒の詳細はこちらから



きゅうりの塩昆布漬け

5min!

さっぱりサワー
と合わせたい、
シンプルな美味
しさ！

○材料

きゅうり……………2本
調味料
めんつゆ……………大さじ1
塩昆布……………大さじ1
おろしにんにく……………少々

○つくり方

- ①きゅうりはヘタを切り落とす。切り込みを入れて、約2cmの長さに切る。
- ②袋にきゅうりと調味料を入れて軽くもみ、冷蔵庫に入れてなじませる。

合わせたお酒

究極のクラフト梅干サワー
梅干しの「旨み」を極めて
究極の梅干サワーの素



ちくわの柚子胡椒ツナマヨ詰め

○材料

ツナ缶……………1缶分
ちくわ……………2本
調味料
マヨネーズ……………大さじ1
柚子胡椒……………少々

○つくり方

- ①油を切ったツナ缶に、調味料を混ぜ合わせる。
- ②ちくわに①を詰め、斜め半分に切る。

柚子胡椒が、爽やかな
クラフトビールと
相性抜群！

5min!

合わせたお酒

Chela
ふわり香る南国のフレーバー
爽やかなチェラで乾杯！



おつまみレシピ
はこちらから



商品の詳細は
はこちらから



ひき肉サイコロステーキ

○材料

合挽き肉……………350g
片栗粉……………適量
小ねぎ、わさび……………適量
調味料 A
塩……………少々
コショウ……………少々
ナツメグ……………少々

調味料 B

しょうゆ…大さじ1
酒……………大さじ1
みりん…大さじ1

○つくり方

- ★事前に、ボウルに合挽き肉と調味料Aを入れてこね、製氷器に敷き詰め3時間～ひと晩冷凍しておく。
- ①製氷器から★を出し片栗粉をまぶして、サラダ油を引いたフライパンで中火で5分程度焼く。
 - ②油を拭き取り、調味料Bを加えて煮詰める。
 - ③皿に盛り付け、小ねぎやわさびをつける。

わさびを効か
せて、日本酒
のお供に！

10min!

合わせたお酒

hug me
おいしい時間を包み込む
柔らかな日本酒の魅力

商品の詳細は
はこちらから



30分で! 1,000円で!

超簡単に豪華な
おつまみを作ろう

手軽だけど満足感たっぷり！
おつまみで日々のおうち飲みをもっと楽しく。

「一緒に飲む人やプレゼントする人を想像すると、選びやすくなっている！」

お父さんは焼酎、お母さんはワイン……。

実家の手土産にしようと思うので……

あっ!!

そういえばお母さん、メロンとかの果物やハーフ系が苦手なんじゃないかってっけ!

焼酎

ワイン

リキュール

日本酒

で、私とお姉ちゃんがリキュールと日本酒って。

80種類以上の素材から除外可能!

しかも炭酸ありやワインベースのお酒も除外できちゃって。

これなら安心して頼めます!

酒ガチャの魅力2
除外ができる

そんなこともあろうかと……

酒ガチャでは秘策を用意しているんだ!

酒ガチャの魅力3
お酒の内容が豪華になる
※ 確変が起こる!

大当たり

焼酎

リキュール

日本酒

ワイン

秘宝 9,800円

銀星-GINSEI- 6,990円

TORO CHOCO 3,300円

蛙華-こいばな- 3,990円

12,000円で買ったのに、倍以上の金額のお酒が入ってる~!

合計 24,080円

確変っていうシステムなんだ! 購入した倍以上の金額のお酒が届くこともあるよ!

自分では買わないお酒にも出会えて、家族でも盛り上がりました!

知らなかったお酒との出会い、それが酒ガチャの魅力だね!

Fin

通常販売されていないお酒

SLR シークレットレジェンドレア

LR レジェンドレア

SSR スペシャルスーパーレア

SR スーパーレア

R レア

6,800円以上の伝説級

3,850円以上の超贅沢級

2,750円以上の贅沢級

ちょっとうれしいハッピー級

それぞれのお酒には価格帯ごとにランクが分けられているんだ。

マイページから購入した酒ガチャの結果を見ると、お届けしたお酒のランクが一目でわかるよ!

※プランによっては確変が発生しないものもございます。通常「定番酒ガチャ」では確変が起こりません。

お酒との出会いを

酒ガチャ! の魅力

案内人 ゆーま

酒ガチャ初心者 がいい

マーケティングを担当する、7年目のベテランスタッフ。好きなお酒は、日本酒から果実酒までオールマイティ。運命のお酒探しのお手伝いをすべく、酒ガチャを伝道中。

商品企画を担当、入社1年目スタッフ。クラブトージンをはじめ、家族みんなのお酒を楽しむが、実は酒ガチャをやったことがない。ゆーまの熱い説得を受け、初めての酒ガチャに挑む。

酒ガチャ! とは?

ランダムにお酒を詰め合わせてお届け。中身は届いてからのお楽しみ。全てが、全国各地の酒蔵とともにつくったこだわりの逸品です。いままでも出会ったことがない新たなお酒との出会いをいつでも体験できます。

特設ページ

例えばこんなプランが!

1本酒ガチャ

ミニ酒ガチャ

定番酒ガチャ

期間限定酒ガチャ

欲しい本数や割引率が異なる、さまざまなプランを用意しているんだ。

期間限定酒ガチャは、その時期で一番お得なプランの可能性大!

酒ガチャをやってみようと思ったけど、プランって一体どれを選べばいいんだろ……

酒ガチャの魅力1
ジャンルを選ぶ

わ~!

ジャンルごとに、本数を選ぶことができるんですね!

プランによっては、クラブトージンやウイスキーなどのジャンルが選べることもあるんだ。

定番4連酒ガチャ

最大20%OFF
4本入り12,000円

今回は初めてなので、まずは定番の4本入りにチャレンジするよ!

KURAND NEWS

クランドを
もっと知る、
もっと楽しむ。



TOPIC 2

飲み会応援サプリ 「ノムケロ」が登場



飲み会を応援するサプリメント「ノムケロ」が登場しました。しじみにも豊富に含まれる「オルニチン」といった15種類のアミノ酸など、さまざまな成分を配合。「お酒を飲んでも翌日ケロっど」を応援します。



専用ページはこちら▲

TOPIC 1

商品レビュー機能が大幅アップデート!

クランドの商品レビュー機能がリニューアルしました。従来通りニックネームとレビュー内容、写真が投稿できることやレビューに応じてメンバースhipポイントがもらえることに加え、レビュー用のプロフィールが作成できるようになりました。

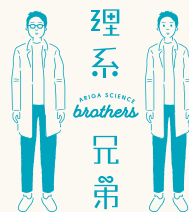
本機能を活用することで、気になるコメントを残している方がほかにも残すメモ機能も用意しています。今後も新しいお酒との出会いが楽しくなる機能をたくさんお届けします。

プロフィール写真も登録してね!



Vol.1 開発秘話

人気商品の裏側



母の後を継いだ薬剤師の兄と、遺伝子レベルで免疫を研究していた杜氏の弟。日本一理系な兄弟蔵元が、綿密な酒質設計をもとに造る日本酒です。



CHECK

大学院の博士課程で研究をしていた理系兄弟の弟・裕二郎さん。2011年に実家である有賀醸造(福島県)に戻ってきたが、当時の有賀醸造は職人さんの勘に頼った酒造りをしていました。

このままでは技術の継承が困難になると危機感を覚えた裕二郎さん。研究者としての経験を活かしながら、まずは「有賀醸造に適したお酒」を導き出すことを決意します。有賀醸造が酒造りに使用する仕込み水は、ミネラル分の多い中硬水です。酒米は福島県生まれの「夢の香」で固定し、麹菌や酵母などの条件を細かに変えながら、小

ロットのタンクで複数種類の酒を仕込んでいきます。「理系兄弟」を造る上で注目の酒蔵の仕込み水でした。酒蔵が使用するミネラル分の多い中硬水の仕込み水は、辛口のお酒になりやすい傾向にあります。その水の特性を活かした場合には「キレイな余韻がありつつも、ふくらみを感じられる日本酒」ができあがると考えました。こうしたお酒は料理とも合わせやすいことから、「理系兄弟」では「料理とのベストな組み合わせ」を突き詰めています。

仕込んだお酒の数値を



第1回 クラフト酒研究所通信

クランドのコミュニティ「クラフト酒研究所(クラ研)」には、お酒が好きなひとたちの楽しみ方が毎日たくさん投稿されます! その中から素敵な投稿をご紹介します。今回は1月のトークテーマ「3ステップおつまみ」より反響の大きかったわしびさんの投稿です。

- 1 さきいかを準備する
- 2 たっぷりバターを吸わせながら炒める
- 3 皿に移す

ちょっとした手間でもちゃくちゃおいしいおつまみになるので騙されたと思ってぜひやってみてください!

さきいかバターの完成です!



クラフト酒研究所の登録はこちらから

ギフトにするなら、この1本!



紹介してくれるのは...
スタッフ
yoshico

シンプルで洗練されたデザインが、男女問わずギフトとして選びやすい商品! しかし何といても一番の魅力は、その美味しさです。甘すぎず爽やかなレモン感、コクもあるので乾杯にぴったり。唯一無二の本格的な味わいで、お酒好きの方にも、普段あまり飲まない方にも贈りやすい1本です。

Legend Lemon 【果実酒】



recommend



▲ CHECK!



全国各地で開催中の
オフラインストア!



今月の予定を
CHECK



毎月変わる!
今月の送料無料商品



今月の商品を
CHECK



数量限定!
入手困難な最高峰の一本



今月の商品を
CHECK



ユニークなアイデアを
実現しよう



今月の商品を
CHECK

日本酒



パンダよう可愛らしい
キュートな甘口の純米吟醸酒

熊貓

2,490円



ラベルを覗くとラゲが浮かぶ
日本酒と地酒の理想的な夜

海月

2,490円



日本一理系な兄弟感にが
食事に合う理想の味

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



研ぎ澄ました刃の切れ味
鋭いキレで辛口の酸界に挑め

絶 -zetsu-

2,490円



「自分好みを読み解いて
システムエンジニアに捧ぐ日本酒

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



暗闇で光り輝くボメラニアン
晩酌時間を明るく照らす日本酒

光るボメラニアン

1,990円



ハレを彩る
スパークリング日本酒

白那

4,990円



超人スワンに用心
超キレッキレの辛口酒

超人スワン

1,490円



ねこ好きの皆さまへ贈る
しほり柔し純米吟醸酒

にゃーのさけ-日本酒-

2,990円



儚くも上品な余韻を感じて
華やかに咲く純米吟醸酒

カラクリ花火

3,490円



KURAND's craft liquor

クランドのクラフト酒



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

※今号では掲載していません。



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

※今号では掲載していません。



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。
※3月1日現在の情報になります。

果実酒



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



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 メロン

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
華やかなレモンのお酒

にゃーのさけ
-れもんの果実酒-

2,990円



4つの果実の甘やかな出会い
魅惑のフルツワイン

美果

4,990円



ゴールデンレトリバー好きへ
ふんわり優しいりんごの果実酒

いぬのさけ
-りんごとはちみつの果実酒-

2,990円



ノスタルジックな気分の日には
やさしい甘みの桃コンポート

黄昏時の
桃コンポート

2,990円



濃厚ジュシー
果肉味わうメロのお酒

Mr. MELON

2,490円



柑橘好きに贈る
熊本の柑橘系果実のお酒

熊本柑橘日和

1,990円



宝に一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



完全いちじく30%配合
ベリッドな果実を味わう

彩果堂
-SAIKADO- 無花果

5,800円



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



ちょびり辛口で飲み飽きない
マイペースな柴犬のような日本酒

拒否柴

2,490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



ラベルを覗くとほのか星たち
夜空の旅へ誘う純米吟醸酒

プラネタリウム

2,490円



刮目せよ! 日本酒の見方が変わる
こだわりのスパークリング日本酒

OMEGANE

4,990円



この1本に祝福を込めて
金箔燐めく純米吟醸酒

祝輝 -Shukukou-

3,990円



羽ばたけペンギン!
挑戦を後押しする爽やか日本酒

空飛ぶペンギン

2,490円



星空を駆ける列車を想う
幻想を旅する純米大吟醸酒

夜行列車

3,490円



日本酒という広い世界への旅立ちに
羅針盤となる純米大吟醸酒

三千世界

2,490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



青切り開く飛行機のように
華やかなキレ純米大吟醸

輝韻 -keen-

5,800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



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



大とろ梅酒

2,990円



この大とろ果肉感
まさしく、梅酒の大大とろ



mume

2,990円



梅の姿をそのままに
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



和歌山のワイナリーが造る
赤ワイン仕込みの上質梅酒



たぬき踊る黒蜜梅酒

1,990円



踊るたぬきに見るたぬき
みんな一緒に飲まにやんソッソ



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



姫とうがらしと青梅で、ピリリと
辛い梅酒でございました。

2,990円



刺激はあとかからつくる
みんな驚く。辛い梅酒



黄金比の梅酒

3,990円



ウイスキー・ブランデー・梅酒
3つ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
体に優しいリキュール



金曜日のレモネード

2,490円



1週間頑張った目久贈る
心を癒やすレモネードのお酒



まろこりベリー

1,990円



まるつと、ころんと。
キュートなベリーのお酒



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
フルーツワインでございました。

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



Legend Lemon

6,800円



甘美なマイヤーレモンを堪能
極上スパークリングレモン酒



シン・カシスオレンジ

3,990円



王道カステラをシン・解釈
エレガントな大人のカシスオレンジ



桃と檸檬

3,990円



桃・マンゴーで贅沢に
甘とろける至極な時間

果実酒



アクアマリン

3,490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ルワイン



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



さくらんぼの

1,990円



さくらんぼの蜂蜜Buono!
リッチな甘みを楽しんで



宝石ザクロ

2,490円



深紅の輝きに包まれて
宝石のようなザクロのお酒



魔法のおさけ

1,990円



あなたの魔法で変化する
ファンタジーなお酒体験を



珠王のクリーム・
ド・オレンジ

4,990円



爽やかな甘酸っぱさを濃密に。
かつてい「オレンジ」体験を



TOROCHOCO

3,300円



とろ〜りと醇い、チョコレート
濃厚な甘さにとろり溶けて



夜9時のチョコバナナ

1,490円



大人だてに甘さに溶けた
背徳感あるチョコバナナのお酒



シェリー樽香る
コーヒーリキュール

2,490円



シェリー樽の香りに魅せられて
甘くほろろい本格「コーヒー」のお酒



丹波ミルク
リキュール

2,990円



新鮮で高品質な牛乳だけを使用した
ナチュラlmックリキュール



晩酌ココア

1,990円



まろやかな甘さに包まれて
深い夜を彩る「ココア」リキュール



APPLE MEAD
PREMIUM

5,800円



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



THE BITTER

2,990円



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



星のおさけ

1,990円



夜空がこぼした星の雫
それは、まだ誰も知らない味



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



日本酒蔵がつくった
ナチュラlmなちうつのお酒



水出しレモンティーのお酒
-和紅茶&国産レモン-

2,490円



水出しの澄んだ和紅茶香る
涼やかな「モンテ」リキュール



Framboise
Premium

8,900円



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



檸檬果烏龍酒 - たっぶり
マンゴー、ふわっと烏龍 -

2,490円



華やか「マンゴー」と爽やか烏龍茶
2つが奏でる優美な「ハーモニ」



老舗喫茶店の
水出し珈琲のお酒

2,990円



老舗喫茶店の「ブレンド」で造った
レトロで懐かしい水出し珈琲のお酒



ローズクォーツ

2,990円



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



大人の
メープルシロップ

2,990円



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



PISTACHIO
-ピスタチオのお酒 -

2,490円



ピスタチオ好きの貴方へ捧ぐ
特別に濃厚で美味しいお酒



桜と苺と桜桃

3,990円



桜の香りと果実の甘味が助く
春爛漫のひとときを



メルティーキャラメル

2,990円



濃厚なキャラメルが
とろりと夜を甘くする



黄金比の
チョコレートリキュール

3,990円



「フィスキー」の香りとともに
濃厚な甘さと「チョコレート」を楽しむ



KURAKA - 蔵葉 -
抹茶

1,990円



豊かな香りの抹茶を
お酒で楽しむ「飲む和菓子」



大人の喫茶風
メロンクリームソーダ

2,490円



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」



夜にヨーグルトと

1,990円



ゆつたりとした夜のひととき
とろり濃厚「ヨーグルト」

焼酎



甘く優雅に酔う。
芋焼酎の常識が覆る一本

馨し-Kaguwashi-

7,990円



「ほ」芋をつつた
水戸焼酎

水戸焼酎☆芋

1,690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つの相対する個性が掛け合つて
たどり着いた芋焼酎の「黄金比」

黄金比-芋焼酎-

3,990円



トッパクラスに甘い蜜芋でつくる
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



錦鯉の泳ぐ姿に魅せられて
伝統が生きた琥珀焼酎

鯉華-こいばな-

3,990円



新感覚！
バナナ風味の麦焼酎

Marude Banana

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
素材な甘みと心持ち爽やかな香

**香り駆ける
レモングラス**

3,990円



しぼりたての生乳で、ふわっと香る
ミルクレープな焼酎でございました。

**しぼりたての生乳で、ふわっと香る
ミルクレープな焼酎でございました。**

2,990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



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



燗めくサモエドを眺めながら嗜む
香り高く深い味わいの白ワイン

光るサモエド

3,990円



ワインリドッグと通る
樽熟成のデールワイン

ダックスわいん

3,490円



ひと口飲んだら思わずキュン
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
フログのキュートな白ワイン

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



甘やかな香りの赤ワインは
奇妙な夜の招待状

ミッドナイトゴースト

2,990円



魅惑の華やかなロゼで乾杯
たどり着いたワインの「黄金比」

黄金比-rose-

3,990円



夕焼けのように穏やかに
華やかに香るオレンジワイン

橙華-Orange Wine-

3,990円



隠しても隠れないその魅力
名作オレンジワイン

**隠れ猫ワイン
-窓辺-**

4,990円



パタフライと白ワインで描く
華やかに咲き誇る紫色のワイン

**ライラック
-紫色のワイン-**

3,990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
▶▶▶



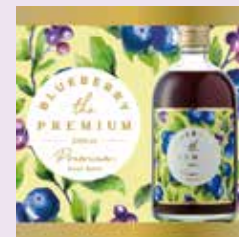
フォロー & 登録
お待ちしております



プレミアムサワーベース



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



甲州SANGRIA
-GRAPE & ORANGE-
3,490円



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



SASEBOTANICAL
梅
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^{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**」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

カメラマン
Sarah



今年活躍の予感がする「わをん。～食を彩るクラフトウイスキー～」。お米由来の奥深い味わいはハイボールにして、醤油ベースの煮物や炒め物、柚子胡椒でピリッと締めるのも合いそうだな～と、引越したのキッチンでベアリングを妄想中。

デザイナー
ぺい



「馨し-Kaguwashi-」に期待をしています。焼酎は芋などの独特の強い香りが苦手でしたが、これはお芋感もありつつフルーティで華やか！強炭酸で割ると香りがより引き立つのでおすすめです。飲みやすい香り系焼酎、今後増えるといいな～

編集・ライター
ぐし



日本酒の中で今、のし上がっているのが「三千世界」。香りは梨やりんご、桃などを彷彿させる華やかな香りで始まりは甘みもありながらきゅっとキレよく締める。この良さ、今年中には知れ渡ってしまうはず……。

編集部員の呟き

今月のテーマ
「2026年期待のお酒」

最強おつまみ わさびモッツァ

【材料】(1人前)
モッツアレラチーズ(ひとくちタイプ) 1袋
A 白だし・・・小さじ1/2
A しょうゆ・・・小さじ1/2
A オリーブオイル・・・大さじ1
A わさび・・・適量
ネギ・・・適量

【つくり方】

- ① 水切りしたモッツアレラチーズをボウルに入れる
- ② ①にAを加えて混ぜ合わせ、全体になじませる
- ③ 器に入れ、ネギを盛り付けたら完成



…おすすめPOINT…

辛さはわさびの量で調整。モッツアレラチーズとわさびの相性の良さは抜群。シンプルなのになぜかクセになる、魔のおつまみです。淡麗めの日本酒やクラフトビール、焼酎などと、合わせてお楽しみください。

SNS担当
推薦！

ずばらおつまみレシピ

Vol.7

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。

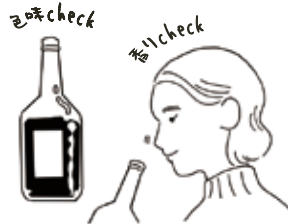


POINT 2 | 飲み口はきれいに

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。



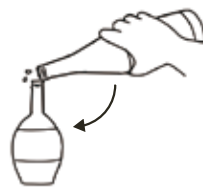
POINT 1 | 光に注意

直射日光に当たると色が変わったり、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目安です。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



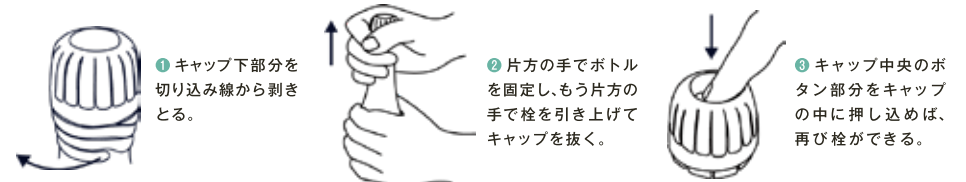
① 栓を覆っているシーリングをはがす。

② 片手で瓶の首を握り、親指で栓を押さえるが、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

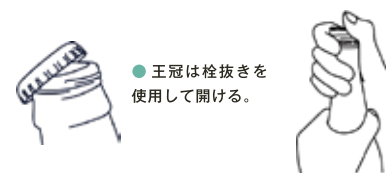


① キャップ下部分を切り込み線から剥きとる。

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。