

お酒の世界をひらく
飲み友マガジン

vol.16

クランド MAGAZINE

お酒探しのヒントは
案外身近にあるのかも



運命のお酒との
出会い方。



「好き」に出会える
お酒選び5つのヒント 今、蒸留酒がアツい。



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.16

Credits

編集長：大串 孝月

撮影：小川 沙蘭

デザイン：石黒 久瑠美、二宮 久子、佐藤 保奈美

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/>

※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があり。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日以内にクランドの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。



B00000002297

クランドMAGAZINE とは

思い起こそう、 あなたの「好き」との出会い



皆さんは、どうやって自分の好きなお酒と出会いましたか？店員さんや友人のおすすめ、ふと店頭で手にとった1本から……。クランドの人気サービス「酒ガチャ」も、お酒との出会いのきっかけのひとつとなればという思いで生まれました。今回はあえて基本に立ち返って「出会い」について紐解きます。新しい出会いに、乾杯！

Index

- 2 「好き」に出会えるお酒選び5つのヒント
- 4 好みに合うお酒と出会えちゃう!?クラファンがおすすめな理由
- 6 今、蒸留酒がアツい。
- 8 クランドNEWS 2026.3-2026.6
- 10 クランドのクラフト酒
- 14 編集後記
- 15 お酒についての注意事項

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。

3 時には直感や偶然に身をゆだねてみる

旅先でたまたま見つけたお酒や、ラベルの可愛さに惹かれた「ジャケ買い」。そんな偶然の出会いほど、深く記憶に残るものです。知識や理屈は一度置いておいて、自分の直感のままに選ぶ冒険を楽しんでみませんか？

♡ FEELING LUCKY! ♡



クランドの代名詞といえば、何が届くかお楽しみ「酒ガチャ」。プランによっては味わいにご満足いただければ交換できる「味わい保証」もあるので、運任せでも安心です。



4 飲むシチュエーションから逆算する

何を飲むか迷ったら、「どんな時に飲むか」を考えてみるのがおすすめ。「映画を観ながらダラダラ」「外の風を感じながらピクニック」「ガッツリ中華を食べる夜」。シーンが決まれば、そこに寄り添うべきお酒のキャラが自然と見えてきます。

WHEN DO YOU DRINK?

「〇〇な気分とき」「〇〇なシーンで」といった、あなたの状況に合わせた「1本酒ガチャ」はいかがでしょう？その瞬間の空気にピタッとハマる特別な1本がすぐに見つかります。



5 あふれる誰かの好きに便乗してみる

「これ、ものすごく美味しかった!」という誰かの熱量のある言葉は、どんな広告よりも信頼できる教科書です。SNSの口コミや友人の推し酒など、誰かの感動に思い切って乗っかってみるのも、立派なお酒選びのスマートなメソッド。

★★★★★
ギフトにぴったり

★★★★★

★★★★★
うまい!!!

★★★★★
最高の晩酌



「好き」に出会える お酒選び5つのヒント ENJOY CRAFT DRINKS!

お酒は難しく考えなくて大丈夫。服や音楽、本のように、好きなものを自分で選んでいいんです。

1 限定・新商品から今だけを堪能

日頃の買い物でも、「限定」や「新着」の文字にはつつい心が躍りませんか？お酒選びもまさにそれ。季節の果実をたっぷり使ったお酒や、できたてフレッシュな日本酒など、「今しか出会えない美味しさ」には絶対にハズレがありません。



NEW
こればうまい!

2 プロの知恵を味方につける

お気に入りに出会う一番の近道は、その道を極めた人に聞いてみる。お酒を愛するプロに「普段はこういうのが好き」「今日はちょっと贅沢したい」と、自分の好きを伝えてみてください。言葉にならなかった好みを、鮮やかに引き出してくれます。

Webマガジンでは、お酒を愛してやまないクランドのスタッフたちが、リアルなおすすめを紹介中。また、クランドのSNSやカスタマーサポートも、お気軽にご利用ください。



STAFF
RECOMMEND



WINE EXPERT

たくさんの人の 欲しいから 生まれた商品 ばかり！

記念すべきクラファン第1弾

悪魔の チーズケーキ

- 1 芳醇ブルーチーズ使用
- 2 塩気でお酒が進む
- 3 ずっしり濃厚な背徳感



お酒と合わせて 楽しめるスイーツが あったら...

「甘いものでお酒を楽しみたい」。
 最も多く寄せられた声でした。



ノンアルへの新たな挑戦

ワイナリーが 本気でつくった ぶどうジュース

- 1 ワイン用ぶどう使用
- 2 赤と白の2本セット
- 3 ワイナリー技術で深み+



美味しいノンアルを 飲んでみたい！

お酒を飲めない時も楽しめる、
 ノンアルコールはお酒好きの
 ひそかな夢。



コミュニティの声から生まれた

くにゃんどの ぬいぐるみ

- 1 手のひらサイズ
- 2 一緒にお酒を飲める
- 3 ふわふわの毛並み感



クラウド公式キャラクター 「くにゃんど」の ぬいぐるみがほしい

コミュニティサイトで熱望された
 夢のぬいぐるみは、即目標達成に！



好みのお酒との出会いも!?

クラファン！ がおすすめな理由

達成！

クラファン!って?

「お酒をもっと楽しみたい」。そんな思いから
 生まれた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、
 それが「クラファン」です。目標金額に達成
 した場合に商品化が決定いたします。

クラファンページ
 をCHECK ▶



食品から酒器まで



food
 食品

墮落の一粒-X.O.プランテ-プリン-



alcohol
 お酒

Vanilla Amber



goods
 グッズ

日本酒の酒器の黄金比



無限にんにく肉餃子



もぎたて生桃のお酒



自宅熟成所



罪なガトーショコラ



VIVA-ROSE

達成！

Point.02 香りを最大限活かす



芋焼酎から香るのは、原料にないライムやグレープフルーツ、レモンなど。その秘密はビールに使う「ホップ」や「ワイン用酵母」など他ジャンルのお酒の原料。焼酎のイメージが変わるはず。【焼酎／香ル焼酎 - 芋とホップ -】

素材の香りを凝縮した蒸留酒はまさに香りを味わうお酒。ハーブなどが香るクラフトジンははじめ、果物を使わないのにフルーティな香りが訪れる「香り系焼酎」も人気です。

酒蔵の地元である福岡県の素材を詰め込んだ1本。ミントやカモミールなどのハーブをはじめ、陳皮、杉の木、ブラックペッパーなどで「香りの図書館」のようにさまざまな香りを楽しめます。【クラフトジン／森ノ図書館】

Point.03 自分のリズムで 長く楽しむ。



ウイスキー ×ホットミルク

おやすみ前の時間、温かいミルクにウイスキーをちょっぴり。じんわり心をほぐす、贅沢な夜を。【ウイスキー／Hello Mellow】



柑橘サワーベース ×紅茶

午後のティータイム。紅茶に柑橘系サワーベースを加えたら、活力が沸きます。【プレミアムサワーベース／KANKITSU 01】



クラフトジン× オレンジ×トニック

休日の朝、1日の始まりに。華やかなジンにオレンジジュースの甘みがトニックと弾けます。【クラフトジン／スパイスの女王】

Point.01 1本で何役にもなれる

割り方が自由な蒸留酒は、1本でどんな料理にも使える万能選手。「和食だからすっきりと」「洋食だから華やかに」など、毎日の食卓に寄り添います。

【焼酎／YOHAKU 〜クラフト・イモショウチュウ〜】



洋食× ソーダ割り

カルパッチョなど洋食には香りが引き立つソーダ割り。ハーブなどの風味と蒸留酒のフルーティな香りが手を取り合い、優雅な余韻が広がります。

中華× ロック

スパイスや油分の強い中華には、力強いロックを。濃厚な旨みに負けない心地よい刺激と爽快なキレが、口の中をさっぱりとリセットします。

和食× お湯割り

出汁巻き卵にお刺身.....繊細な和食にはお湯割りや水割りを。アルコールの角が取れてまろやかになり、出汁の優しい旨みを引き立てます。

今、蒸留酒がアツい。

ウイスキーに焼酎、クラフトジン。度数が強い、敷居が高いなど既存の蒸留酒のイメージを裏切る魅力を、蒸留酒好きスタッフが紐解きます。

登場した
お酒はこちら



クランドを
もっと知る、
もっと楽しむ。

KURAND NEWS



果実酒やリキュールで人気の高い
フレーバーも揃えています。

さらには何を選べばいいかわからないという方向に向けて、クランドの人気サービス「酒ガチャ」から発想を得て、「お茶・紅茶ガチャ」を26年5月より開始。価格帯ごとに分かれた「レア度」や苦手な原料などを除外することで、より好みに合わせた商品をお届けできる機能も設けました。

クランドでは、25年9月より新たに「お茶・紅茶」のジャンルを新設しました。日本各地の茶屋とタッグを組みながら、フルーツや花を使用したフレーバーティーから本格的な緑茶や紅茶、ハーブティーまで毎月種類を増やし、26年6月現在までに50種類を超える商品を販売しています。



中には特別な時に飲みたい、
贅沢なお茶も。

クランドが お茶・紅茶に 力を入れる理由



interview
商品開発担当
ぼめ

お酒を販売するクランドでお茶の取り扱いを始めた背景には、「お酒を飲む方も飲まない方も、等しく楽しい時間を過ごしてほしい」という想いがあります。家族や友人と集まるシーンやご褒美のリラックスタイムは、お酒もノンアルコールであるお茶や紅茶も「美味しいものがあることで大切なひとときになります。」「飲む」というシーンがより広がっていくことで「お酒を楽しむ」ことがより広がる信じ、今後お茶・紅茶を増やしていきます。

詳細を
CHECK ▶



お酒の 「ギフト」を もっと便利に。



お酒のギフト利用が毎年増えていることから、クランドでは最近ギフト機能に多くのアップデートを加えています。メッセージカードや熨斗などギフトラッピングを充実、また相手の住所がわからなくてもオンラインでギフトを贈れる「eギフト」を開始しました。

特別な贈り物

ギフト用の特別な商品も増えています。名前を刻める名入れグラスやメッセージを刻める「彫刻ボトル」。また、似顔絵を描けるグラスなどもご用意しました。大切なシーンでの贈り物におすすめです。

NEW UPDATE クランドの 注目アップデート

CHECK!



TOPIC 1 新サービスが続々登場!

寄付酒

不定期で変わる対象商品の売り上げの一部を、さまざまな社会貢献活動や支援を必要としている団体へ寄付する「寄付酒」という取り組みをスタートしました。「犬」や「ミツバチ保護」



専用ページは
こちら ▶

などテーマを設け、ページ内ではテーマに合わせたお酒やお得なセットを紹介しています。「お酒を選ぶ」「飲む」という楽しみを誰かの未来へ繋げてみませんか?

お届けします。チーズや海産物など商品は不定期で入れ替わりますので、定期的にチェックしてみてください。



おとりよせクランド



日本海が誇る福井の
カニ食比べセット



専用ページは
こちら ▶

全国各地の食材を生産者から直接お届けする産地直送サービス「おとりよせクランド」が、2026年4月から始まりました。美味しいグルメと合わせてお酒を楽しんでほしいという思いから、全国各地より集めた市場には出回らない食材を、旬に合わせて鮮度抜群の状態に

TOPIC

3

1本酒ガチャ拡大中

テーマに合わせてランダムでお酒1本をお届けする、「気分で作る1本酒ガチャ」のラインナップを追加しました。人気酒を集めた「今、一番売れているお酒たち」や贈り物におすすめの「ハレを彩る祝福のお酒」など、飲むシーンにぴったりの1本が届くワクワクをお楽しみください。



専用ページは
こちら ▶



TOPIC

2

「ウイスキー」が追加

常設ジャンルに

常設するお酒の10ジャンル目としてウイスキーが加わり、26年6月現在までに10種類以上のウイスキーを発売しました。「食事に合う」をコンセプトにしたものや炭酸割り専用など、さまざまなウイスキーを増やしています。



専用ページは
こちら ▶

果実酒



罪-TSUMI- 魅惑イチゴ

¥2,490



にゃーのさけ -れもんの果実酒-

¥2,990



KANIKU ピーチ

¥1,990



まるごと完熟温州みかん

¥1,990



究極のカシスオレンジ

¥3,990



桃と椽果

¥3,990



Mr.YUZU

¥1,990



リキュール



TOROCHOCO

¥3,300



丹波ミルクリキュール

¥2,990



大人の喫茶風メロンクリームソーダ

¥2,490



凜圓 Hojicha

¥3,990



魔法のおさけ

¥1,990



星のおさけ

¥1,990



KURAKA -蔵葉- 抹茶

¥1,990

クランドの CRAFT DRINKS

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。

日本酒



理系兄弟

¥1,990



TEHAJIME

¥1,990



白那

¥4,990



やんのかステップ

¥1,990



海月

¥2,490



絶 -zetsu-

¥2,490



ソースコード

¥1,990

梅酒



梅酒サングリアローズヒップ&ラズベリー

¥1,990



黄金比の梅酒

¥3,990



たぬき躍る黒蜜梅酒

¥1,990

※紹介している商品は販売しているものの一部です。

※6月10日現在の商品情報になります。



ワイン



黄金比 -rose-

¥ 3,990



チワワイン

¥ 2,990



ダックスワイン

¥ 3,490



クラフトビール



にくきゅうびーる

¥ 990



麦酒大宴会物語絵巻

¥ 890



おわびーる -ごくごく-

¥ 990



焼酎



蜜たっぷりの蜜芋でつくった蜜芋焼酎

¥ 3,490



鯉華 -こいばな-

¥ 3,990



Marude Banana

¥ 1,990



ねむねこラガー

¥ 890



強風ポメラニアン
びいいいううう

¥ 890



拒否柴ビール

¥ 890



ドライスタウト
パンダ

¥ 990



クラフトジン



スパイスの女王

¥ 5,800



きままな柑橘ジン

¥ 2,990



羅針儀

¥ 4,990



プレミアム サワーベース



贅のトリプルレモン
ンサワー

¥ 6,990



夜のクラフトコーラ

¥ 2,990



BLUEBERRY THE
PREMIUM

¥ 3,490



ウイスキー



わをん。～食を彩るクラ
フトウイスキー～

¥ 4,490



蒼ノ息吹

蒼ノ息吹 -炭酸で楽しむク
ラフトウイスキー-

¥ 4,490



織刻 -ORIDOKI-

¥ 4,990



BERGAMOT YUZU

¥ 3,990



少年かぼすはジュンパー
さんに恋をする

¥ 2,990



KANKITSU 01

¥ 3,990



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

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^{しめ}」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。



最新情報はこちらをチェック！



全国各地で開催中！
ポップアップストア



毎月変わる！
今月の送料無料商品



数量限定！入手困難な
最高峰の1本



ユニークなアイデアを
実現しよう！



KURAND-MEDIA

メールマガジン

幅広く情報を
知るために



LINE

お得に
お買い物！



クラフト酒研究所

コミュニティで
わいわい情報ゲット



@ kurand_info

@ KURAND_INFO

編集部全員が蒸留酒好きなことから、今回は念願の蒸留酒企画に挑戦！私はもっぱら焼酎。香り系麦から始まり最近では濃い芋へ……酒好きはクセが強いほうに寄るのでしようか【ぐし】

ジン歴2年でコパグラスを入手。夏はトニック一択を卒業し、お茶やオレンジ割りに挑戦！……のはずが新しい小道具にテンションが上がり、撮影会で氷が溶けそうです【Sarah】

私は毎晩ハイボール派です！炭酸水はこれ、レモンは凍らせて、グラスはこれ……などなど、シンブルがゆえに細かいこだわりが積み重なって、マイベストハイボールが仕上がります！【いしくろ】

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。

編集部員の呟き

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。



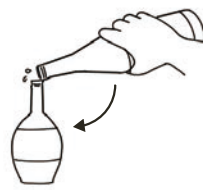
POINT 1 | 光に注意

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。

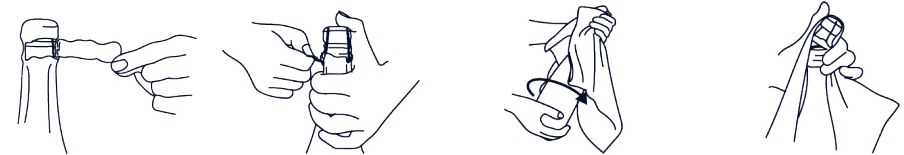
ケガに注意！



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



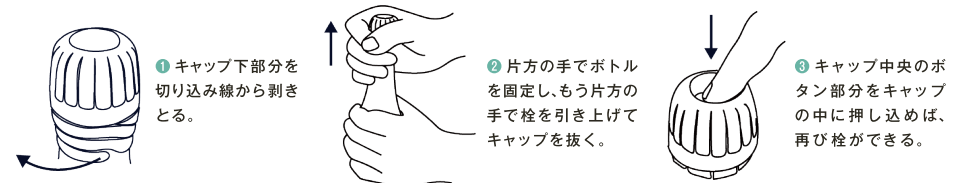
① 栓を覆っているシー
ルをはがす。

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

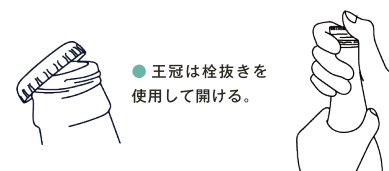


① キャップ下部分を
切り込み線から剥き
とる。

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。