

クランド MAGAZINE

今だからこそ考えたい
「家飲み」の価値



やっぱり
家飲みは最高



至高の家飲みをするための
10 のヒント

クランド MAGAZINE とは

ちょっとした工夫で、

家飲みは生まれ変わる



最近、「家飲み」ってしていますか？ 長かったコロナ禍から落ち着きを取り戻し、最近は外で飲む習慣が戻ってきました。そんな時だからこそ改めて「家飲み」の価値を見直してみたい。クランドスタッフが考え抜いた、「家飲みを最高に楽しむコツ」をお伝えします。

Index

- 2 至高の家飲み、考えてみた
- 6 至高の家飲みをするための10のヒント
- 8 クランドNEWS 2024.12-2025.2
- 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。

“

天体観測飲み

実家が田舎で星が綺麗に見えたので、庭に寝転がりながら星座の意味などを調べながら飲んでました。ロマンチックで、またやってみたいなというシチュエーションです。

スタッフK
”



Recommended Point

クランドには星空をテーマにしたお酒は豊富。寝転がりながら飲みやすい缶ビール、日本酒などもおすすめです。

Recommended Point

思う存分楽しむなら、わくわくとした気持ちにさせてくれる果実酒やリキュール、梅酒など。

“

ゲーム飲み

ゲーム配信を見ながらまったり飲むのもよし、チーズゲームをするのもよし。またゲームはゲームでも、ボードゲームをしながらというのもまた楽しみのひとつです。

スタッフP
”



至高の家飲み

考えてみた

「家で飲む」からこそその価値と何か。クランドスタッフが「至高の家飲み」を考えてみたら、人それぞれの家飲みの楽しみ方が見えてきました。さまざまな「至高」を紹介していくので、あなたにとっての「至高の家飲み」を探してみてください。



Recommended Point

スポーツ観戦と言えばやっぱりビール。あえて果実酒やスパークリング酒などでもテンションが上がるかも。

スポーツ観戦飲み

野球にサッカー、現地へ応援に行くのもいいですが、家のスポーツ観戦飲みも試合に集中できておすすめです。リラックスしながら眺めるスポーツ観戦はまさに至高。

スタッフF
”

“

昼飲み

「休日の昼間から飲む」、それだけで背徳的でどこか贅沢。たまにはしっかりとシーンを整えて、昼間から優雅なランチ×お酒を楽しむのも、魅力的じゃないですか？

スタッフG
”



Recommended Point

アルコール度数の低めのお酒がおすすめです。手軽な果実酒、ちょっと優雅さを出したいなら白ワインも。

“

燻製飲み

野菜、魚、お肉などいろんなものを燻製してみたい。たまには燻製したことのない意外なものにもトライしちゃったりして。ちびちび日本酒とかを片手に、1日中飲んでいたいです……。

スタッフS
”



Recommended Point

芳醇な燻製料理には、負けないよう濃い味わいのお酒を。濃醇な日本酒やクラフトビール、赤ワインで乾杯。

”

What is the theme?

「至高」と思うことは、人それぞれ。「料理」「趣味」「シーン」……。テーマを設けることで、場がカチッとまとまります。集まる人たちとの共通のテーマで、場をつくってみましょう。

Recommended Point

2時間など長い時間を共にするには長く飲めるお酒を。映画に合わせて、ワインや日本酒を少しづつ……。

“

映画をみながら

観る映画の雰囲気に合うお酒とおつまみを用意するのが樂しそうです！例えば映画のワンシーンに登場するカクテルを再現すれば、映画の世界観に浸れるかも……。

スタッフP
”



至高の家飲みにおすすめの
お酒はこちら

With...

何と？

家飲みで欠かせないのはおつまみ。用意する料理によって、飲み会の印象も大きく変わります。大事なのは、①手軽にできて②華やかであること。家飲みを手助けするレシピをご紹介します。



レシピ考案：足立 佳子さん



レシピ考案：ちこさん

そのほかのお手軽
レシピはこちからから



家飲みで欠かせないのはおつまみ。用意する料理によって、飲み会の印象も大きく変わります。大事なのは、①手軽にできて②華やかであること。家飲みを手助けするレシピをご紹介します。

“和風アーリオ・オーリオ風 しらすとキャベツ”

Ingredients

キャベツ 300g / しらす 50g / ★白だし 小さじ2 / レモン汁 小さじ1/2 / ★塩 ひとつまみ / ★おろしにんにく 10g / ★輪切り唐辛子 お好みで / ★オリーブオイル 大さじ2 / かつお節 1.5g / ブラックペッパー 適量

Recipe

- ①キャベツを食べやすい大きさにちぎってポリ袋に入れ、★の材料を加えて手で軽く揉みこむ。
- ②耐熱皿に入れ、しらす(後乗せ20gを残す)を乗せたら、電子レンジ(600W)で4~5分加熱する。
- ③かつお節を加え、全体を混ぜ合わせたら器に盛る。残りのしらす、ブラックペッパーをかけたら完成。



レシピ考案：ちこさん

そのほかのお手軽
レシピはこちからから



“魚介の旨みアヒージョ”

Ingredients

鶏もも肉 1/2枚 / 生牡蠣(アサリで代用可) 100g / にんにく 6片 / マッシュルーム 4個 / オリーブオイル 150ml / 塩 3g / えびやホタテ、ミニトマト、じゃがいも、茹でたブロッコリー、ベーコン、チーズなど冷蔵庫の余りもの お好みで

Recipe

- ①鶏もも肉を食べやすいサイズにカットし、魚介系は水気を拭き取る。
- ②にんにくは根を取り除き、皮をむいて軽く潰す。野菜・肉類は食べやすいサイズにカットする。
- ③耐熱皿にすべての材料を入れ、600Wの電子レンジで7分加熱したら完成。

みんなで持ち寄りも！

“レンタルスペース”

持ち込めば負担も平等！ご近所に気を遣う必要もないレンタルスペース。ワイワイ楽しめるので、大人数の飲み会にはピッタリです！



Recommended Point

広がっている「レンタルスペース飲み」。好きなお酒をみんなで楽しめるという家飲みの気軽さは生かしながら、参加者全員の負担が平等になるというのもポイントです。オードブルの宅配サービスなどを使えば、料理を手配する手間も省けて気軽に飲み会の開催ができます。

バカンス気分を楽しんで

“ホテル”

憧れのバカンス！自分たちで好きなお酒やフードを持ち込んで……。人生で1回はやってみたいと思う、最高のご褒美ではないでしょうか。



Recommended Point

ホテルに宿泊して観光ではなく、設備やサービスを楽しむ「バカンス（ホテルでバカンス）」も新しい「家飲み風」の場に。近隣のちょっといいホテルをとって少し贅沢なお酒を持ち込めば、気軽に非日常感を味わえます。

Where?

どこで？

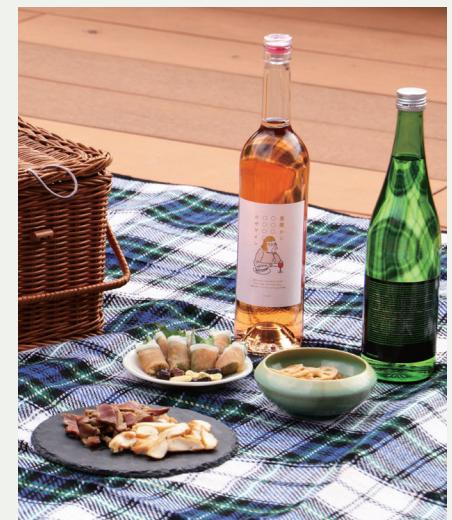
自宅に人を招くのか、それとも友人の家に行くのかなど、場所の選択で飲み会の雰囲気や楽しみ方も変わります。家中でも普段と違うスペースを使ったり、さらには家や居酒屋以外の第三の場所で「家飲み」の利点を生かした飲み会を開いたりというのも、またおすすめです。

風を感じて“ベランダ”

同じ家中でも「ベランダ飲み」というだけで、テンションが上がります。昼と夜で違う様子を楽しめるのも魅力ではないでしょうか。

Recommended Point

暖かくなるこれからの季節、昼間から青空を観ながらカクテルを傾けたり、夜は風に当たりながらクラフトビールで乾杯したり……。マットを敷けば、ブチキャンプ気分も味わえます。同じ家中でもリビングではなく、ベランダに場所が変わるだけで、ガラリと雰囲気が変わるはず。



Hint! 6 アルコール度数の高いお酒を、冷凍庫で凍らせてみる

ちょっと上級テクをご紹介。アルコール度数が25度以上など高いお酒は冷凍庫に入れても凍らない。いわゆる「パーシャルショット」という楽しみ方。アルコール感がちょっとだけ和らいで、とろりとしたテクスチャーも楽しめる。

※冷凍庫によっては上記温度帯で凍る場合もあります。十分に注意しながらお試しください。



Hint! 8 コーヒーにちょっとだけ焼酎を入れてみる

コーヒーリキュールの原酒に焼酎が使われていることも多く、焼酎とコーヒーって結構相性がよい。割合はコーヒー：焼酎=4:1くらいから、焼酎はほんのひとさじでもOK。ほろっと酔いたい昼飲みにも。



Hint! 10 照明を変えるなどして、雰囲気をつくってみる

雰囲気づくりは大切。照明をキャンドルにしてみたり、好きな映像や音楽をかけてみたり……。好きなものに囲まれるだけで、不思議と味わいが変わるものがあること。「部屋を真っ暗にしてお酒に集中する」という上級テクも……。



詳細はこちら

Hint! 5 お酒を飲む温度を、ちょっとだけ変えてみる

お酒って温度次第で、香りの感じ方が変わるから面白い。温めると香りは引き立って、飲み口はまろやかになる。冷やせば、香りのほか、甘みや酸味、旨みなども軽快に。同じお酒も温度を変えると、まったく違う側面が覗けるかも。

詳細はこちら

Hint! 7 酸味が強めのリキュールは、とりあえず牛乳で割ってみる

酸味強めのリキュールや果実酒を牛乳で割ってみる。すると、とろみがついてリッチな味わいに。まるで「大人の飲むヨーグルト」風。味を変えたいなと思った時の裏技に。



Hint! 9 氷に凝つてみる

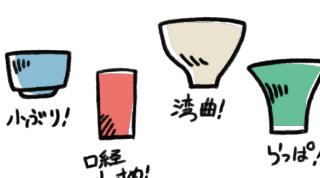
市販のかちわり氷（ゴロゴロとした形の氷）にしてみたり。あとはミネラルウォーターを使ってできる限り透明な氷をつくれてみたり、丸氷などを作ってみたり。氷にこだわるだけで、バーのような上質な体験ができるやう。

至高の家飲みをするための

10 Hint! のヒント

お酒って温度帯や割り方など、ちょっとした工夫で楽しみ方が変わるもの魅力。

お酒好きのクラウドスタッフたちに、「至高の家飲み」をするためのアイデアを聞いてみました。



詳細はこちら

Hint! 2 お酒の特徴に合わせて、酒器を変えてみる

香りを感じたいならラップ型や湾曲型のグラス、冷たい温度で楽しむなら小ぶりの酒器、軽快に感じたいなら口径の小さなグラス……。お酒に合わせて酒器を変えると、さらにお酒の魅力が引き出せることも。

Hint! 1 お酒と炭酸水、入れる順番を変えてみる



【炭酸水→お酒の順】

果実酒やリキュール、甘口の日本酒・ワイン、プレミアムサワーベース

【お酒→炭酸水の順】

焼酎などの蒸留酒や辛口の日本酒・ワインこれを守るだけで、混ぜなくてもきれいな炭酸割りに。

Hint! 4 シチュエーションに合わせて、ビールの注ぎ方を変えてみる

基本は一気に注ぐ「一度注ぎ」。これが早いし、爽快で飲みやすい。けど、ゆっくり映画を見たい日や、頑張ってご馳走を揃えた日など特別な時は、「三度注ぎ」でしっかりした泡を楽しんで。

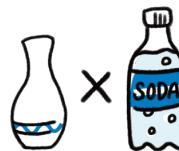


詳細はこちら



Hint! 3 日本酒にちょっとだけ炭酸水を入れてみる

日本酒のアルコール度数が1%下がるかどうか程度に、微量の炭酸水を添えてみる。「ガス感」がプラスされて、モダンな印象の日本酒のように。甘口でも辛口でも、軽めのボディで、香りが強めのお酒がおすすめ。



クランドNEWS

2024.12-2025.2

#5 ノンアルコール商品を発売

2024年12月にノンアルコール（ノンアル）商品を発売しました。お酒を飲まない時にもご褒美感覚でお楽しみいただける満足感たっぷりのドリンクたち。ノンアル商品は今後も拡充予定です。



商品の詳細は
こちらから▼



個性豊かな「ノンアル」商品が登場！



商品の詳細は
こちらから▼



#4 クランド“クラフト酒”グランプリ商品開発



お客様のアイデアから、新たなお酒が誕生

2024年8月に「クランド・クラフト酒・グランプリ」を開催。500件を超える応募の中から、プロダクト化賞に選ばれたアイデア「RPGのお酒魔王が現れた！」至高の出汁割り」を商品化。25年2月に発売となりました。

MONTHLY UPDATE 今月のイチオシアップデート



専用ページは
こちらから

オトクに楽しむ
訳アリだけど美味しいお酒

アウトレット商品とは

ペー^ジを開設。常時

ださい。

味わいや品質に問題はないものの、ラベルに傷がある、賞味期限が近い商品などを販売する「クランドアウトレット」を公開しました。これまで期間限定の酒ガチャのみを開設していましたが、2025年1月より、アウトレット専用ページを開設。常時

アウトレット専用ページを開設
お得な訳アリ商品が便利に買えちゃう

購入できる仕組みをつくりました。

酒ガチャは4:8:11連の全3種類で、最大60%OFFで購入できます。さらに、

今回から終売商品など単品のアウトレット商品も公開しています。商品は常時切り替わるので、随時チェックしてみてください。

クランドの最新情報を届けるニュースコーナーです。2024年12月～2025年2月の新商品や新たな取り組みをご紹介します。

クランドNEWS

2024.12-2025.2

#1 年末年始企画が大盛況



キャンペーン当選者の方の投稿

11月中旬から1月中旬まで続く年末年始の恒例企画「酒ガチャ福袋」。2025年はたくさんのお客さんにご利用いただき、過去最高の盛り上がりとなりました。今回の目玉は、福袋を記念して新登場した50商品以上が入るごと。そして過去最高額となる50万円相当の豪華お酒セッタが当たる抽選キャンペーンもご



福袋記念の新商品（一部）

#3 Xフォロワー 30万人目前

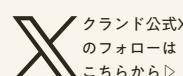
クランド公式Xが30万フォロワー目前に。20年に10万、22年に20万とフォロワー数は増加。25年1～2月にはフォロワー数を増やすフェア企画を開催しました。X担当者は「今後もワクワクする企画をたくさんお届けします」と語りました。

#2 オフラインイベントを開催



2024年12月には「エキュート品川」にガチャマシンを設置したポップアップストアを出店。ガチャガチャが7台並んだ様子がSNSでも話題となりました。25年2月にはクランドサケフェスティバルを開催。100商品を超えるお酒の試飲などを実施しました。

FOLLOW US



クランド公式X
のフォローは
こちらから▷



酒ガチャをリアルで体験

2024年12月には



スタッフの“オススメ”を紹介！ STAFF COLUMN

デザイナー
フーミン



水族館の年間パスポートを持ってるので、仕事終わりによく足を運んでいます。水族館内のカフェでお酒を頼んで、水槽の前でおつまみを食べながらビールを飲むのが至高の時間です。可愛いペンギン達やクラゲを眺めていると最高に癒されます。

デザイナー
ペイ



美味しいお酒には美味しい料理がマスト。ご飯がないとお酒が飲めないので、美味しいお店を見つけて飲みに行くのが至高の時間です。この料理には何が合うかな?次はどんなお店に行こうかな?と考えていると幸せな気持ちになれます。

編集
かとう



かわいいクラフトビールに囲まれるのが至福の時間。なかでも「Chela」は、陽気でポップなデザインがお気に入り。美味しいだけじゃなくてデザインもお洒落だと、気持ちまで満たされます。写真映えもするカラフルなクラフトビール、これからも増えるといいな……！

編集部員の呟き

今月のテーマ
「至高の時間」

巻くだけ最強おつまみ! 大葉とクリームチーズ の生ハム巻き

【材料】(2人前)

生ハム	1パック
クリームチーズ	1パック
大葉	8~10枚
こしょう	適量

【つくり方】(10分)

- ①まな板の上にスライスした生ハムを広げる。
- ②生ハムの端に大葉と食べやすい大きさにカットしたクリームチーズを順に重ねる。
- ③具の方からくるくると巻いたら完成。



SNS担当
推薦!

ズボラおつまみレシピ

Vol.3

・おすすめPOINT・

おつまみの定番、生ハムとクリームチーズの最強タッグ。爽やかな大葉やこしょうが加わるだけで、一生つまめちゃうおつまみに……。オリーブオイルをかけても◎!ワインから日本酒までいろいろ合わせて!