

いつもの晩酌が驚くほど楽しくなる!



# 家呑み達人

たつ

じん



カンタン調理のおつまみレシピ



いつもの晩酌が驚くほど楽しくなる  
アイデア満載!



家呑みのお酒をお店の味に!



全国のおつまみをお取り寄せ



酒場のテイクアウトメニュー



コンビニ・スーパーで買えるお酒を呑み比べ



便利な家電 & お酒アイテム



# オンライン呑み編

オンライン呑み会を4人で  
やった時に、仲間にお取り寄せの  
**おつまみを贈り合うのが楽しかったです!**  
開催当日を着日指定にして呑み会開始と同時に  
開封!相手が好きそうなものを贈ったり、  
自分が好きなものを贈ったり。話が弾みました!

40代女性 N・Oさん

## Advice

せっかくなら珍しいおつまみや、映えるおつまみを  
贈りたいですね。センスの見せどころです!  
食のセンスを見せるか、笑いのセンスを見せるかは  
あなた次第!

P64 絶品おつまみをお取り寄せ!



**終電を気にしないで  
いいので、呑み会が長引き、  
気づけば飲みすぎてしまっていることが  
よくあります。仲間とつながっているうちは  
飲み続けたいし、悩ましいです。**

50代男性 D・Fさん

## Advice

缶のままではなくて、割りものを自分好みの濃さに作って  
飲むのがいいと思います!薄めに作ったり、さらには  
レモンサワーに見せかけて、レモンスカッシュでも  
いいかもしれません笑。

P82 家呑みのお酒をお店の味に!



パソコンの前で  
**モグモグバクバク**食べ過ぎて、  
友達に笑われてしまいました…。  
その後から食べるのが恥ずかしくなってしまう、  
食べたいのに食べられずに呑み会をするハメに。

30代女性 Y・Nさん

## Advice

片手で食べられるワンハンドフードがおすすめ!  
かわいいピンなどに刺せば女子力もアップ!?  
長引きがちなオンライン呑み会には  
冷めてもおいしいおつまみがいいですね!

P28 呑兵衛垂涎のおつまみレシピ



P40 コンビニ食材アレンジレシピ

まだアルあるあさ  
自宅を  
見せたくないの、仮想  
背景を設定していたのですが、  
何の前触れもなく突然  
仮想背景が消えてしまい。  
酔いが覚めました…。

40代女性 S・Kさん

オンライン呑み会を  
やりながら燻製料理を作っていたら、  
みんながビックリしていました。  
自慢したいわけではないけれど、  
せっかくならおいしいおつまみを食べたいと思って。  
でもやっぱりちょっと自慢したいかも笑。

50代男性 S・Sさん

## Advice

S・Sさんが使用したというフードスモーカーが下の写真のもの。  
ほかにも自動焼き鳥機や自動たこ焼き器など、  
みんなの注目を浴びるアイテムを使えば  
オンライン呑み会がいっそう盛り上がりそう!

P54 家電&お酒アイテム



お酒や氷を取りに席を  
外して戻ってきたら、話が進んでいて  
会話についていけなくなってしまう、  
「何の話?もう一回話して」となるパターンが  
何度もありました。

30代女性 K・Aさん

## Advice

温度が変化しづらいグラスや、  
卓上でお酒を冷やしたままキープできるアイテムがあれば、  
離席する回数はグンと減りますね!  
話のネタにもなりそうだしオススメです!

P54 家電&お酒アイテム



残業になってしまい、  
**あわてて帰宅**したのだけど、  
オンライン呑み会の約束の時間になっ  
てしまい、**自分だけ乾きもの**しか  
用意できませんでした…。

40代男性 R・Kさん

## Advice

コンビニやスーパーに駆け込むのもアリですが、  
せっかくならお店の味がそのまま食べられる  
テイクアウトメニューがおすすめ!  
時間を指定して予約ができるお店もあるので、  
会社帰りにできたてをピックアップしましょう!

P18 酒場のテイクアウトメニュー



旦那が  
突然お風呂から大声で  
「Mちゃあ〜ん。シャンプーが  
終わっちゃったでちゅよ〜」と…。  
マイクが拾ってしまい  
私はフリーズしました。

20代女性 M・Sさん

まだアルあるあさ

WICE社

### WICEワイン・冷酒クーラー 7700円

氷や水、電気も使わず、冷やしておいた専用の冷凍ジェルパックがボトルのワインや冷酒を最適温度に保ち続けるイタリア生まれの卓上アクセサリ。豊富なカラーバリエーションとシャープなデザインで卓上に彩りを添えてくれ、機能性も兼ね備えたアイテムだ。

SPEC サイズ:幅18.0cm×高さ18.0cm×奥行25.0cm  
重量:約1.4kg 原産国:イタリア



コンセントや電気ケーブルの必要がなく、テーブルの上の雰囲気を壊さないデザイン

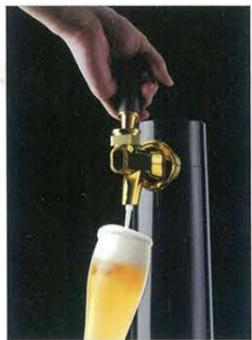


- ここが便利
- ボトルが濡れず拭く必要なし
  - 様々な形のボトルに対応
  - 保冷パックは繰り返し使用可能

スタイリッシュなデザインの  
水を使わない次世代クーラー

グロスオレンジ、シアグリーンなどシチュエーションを選ばないカラーバリエーション

### 4万回の超音波振動が生み出す ビールの旨さを決める黄金の泡



中の氷点下保冷剤でしっかりとビールを冷やすことで「コクのある豊かな泡」を生み出す



- ここが便利
- 細かい泡でビールの旨さをキープ
  - 缶ビール、中瓶・小瓶に対応
  - 電源部分や注ぎ口も丸洗い可能

株式会社グリーンハウス

### スタンドビールサーバー GH-BEERO-BK 1万978円

1秒間に4万回もの超音波振動を与えることで、きめ細かいクリーミーな泡を生み出すスタンドビールサーバー。付属の氷点下保冷剤と瓶や缶ビールを本体にセットするだけでビアホールのような一杯が楽しめ、いつものビールがワンランク上の味に変化する。

SPEC サイズ:幅11.0cm×高さ45.5cm×奥行22.5cm  
重量:約1.2kg 電源:単3形電池×2本

ソーダストリーム株式会社

### ソーダストリーム Source Power (ソースパワー) スターターキット 3万1900円

ボトルをセットしてボタンを押すだけで、わずか5秒で普通の水が炭酸に変化する。できたての生炭酸でハイボールやチューハイを作れば家呑みがグレードアップすること間違いなし。炭酸の強度を微炭酸、中炭酸、強炭酸の3段階から選べるのも嬉しい。

SPEC サイズ:幅12.4cm×高さ42.3cm×奥行23.3cm  
重量:約2500g



サイドのラグジュアリーなメタルがインテリアとしても活躍する、洗練されたデザイン

### わずか5秒で炭酸を生成し 家呑みをグレードアップ

- ここが便利
- 簡単操作と短時間で炭酸が作れる
  - 炭酸の強度を3段階から選択可能
  - ペットボトルなどのごみも減らせる!



科学的検証を行った結果、甘みが15%増し、酸味と苦みが減少することが証明されている



- ここが便利
- 短時間でワインを簡単に熟成
  - 甘みが増して呑みやすさアップ
  - ウイスキーや日本酒にも利用可能

DTCジャパン

### ソニック・デキャンタ 3万4800円

特許技術である超音波でワインを熟成させる新しいツール。若いワインの隠れた甘みを引き出し苦みと酸味を抑え、15~20分程度で熟成したヴィンテージのような風味に仕上げる。本来何年もかかる熟成があったという間に終わるので、その場で呑み比べを楽しもう。

SPEC サイズ:幅16.5cm×高さ38.0cm×奥行17.0cm  
重量(任意):1.7kg 熟成時間:15~20分程度 コード長約1m

短時間で熟成される味と香り  
まろやかな風味を呑み比べ!



お酒をおいしく

## ドリンク家電 & アイテム

家呑みの機会が増える今だからこそ、お酒をワンランクアップさせてくれるアイテムをぜひ!



大きく開いた片口酒器なので一升瓶からも注ぎやすく、ひれ酒も楽しめる

- ここが便利
- 日本酒の小瓶と同じ300mlの容量
  - 温度は約60℃まで調節可能
  - 保温機能で2杯目も同じ温度

ツインバード工業株式会社

### 酒燗器 オープン価格

黒の塗装を施したシックな酒器が乗ったコンパクトな酒燗器。落ち着いた色合いとシンプルなデザインからは和食器の雰囲気を感じられる。日本酒の種類や好みに応じて4段階の温度調節も可能で、ゆっくりと熱を入れるので酒の風味を飛ばさずおいしく温められる。

SPEC 酒器サイズ:幅17.5cm×高さ13.0cm×奥行14.0cm  
本体サイズ:幅14.0cm×高さ9.5cm×奥行14.0cm  
重量:約920g コード長約1.8m 消費電力:250W



卓上においてもお洒落な  
和の雰囲気漂う酒燗器