



寒い季節が  
あたたかい

# 冬



家族♡キャンプ、  
できるかな？



# 家族キャンプ、 できるかな？

撮影 = 関 暁 取材・文 = 唐澤和也

昨年、冬ロゴス編集部は、渡辺さんというロゴサーの家族キャンプに同行させてもらったのでした。雨にもかかわらず、笑顔の耐えない渡辺家の取材に「やっぱり、リアルな家族を取材させてもらうのはいいなあ。モデルを使ってるの撮影じゃ、こうはいかないもんなあ」と味をしめた編集部。今年も、ロゴサーファミリー同行企画をやっちゃいました！ しかも、3家族と参加人数をバージョンアップして、さらに、ファミリーキャンプ初心者たちに“簡単設置&撤収を謳うLOGOSのテントがホントに簡単なのか？”を、手助けなしのセルフでトライしてもらったのです。その上、湖を船で移動してからちょっとしたハイキングをしてようやくテントサイトにたどり着くというワイルド系のキャンプ場をチョイスしたりもして……。昨年に続き、今年も雨でした。というか、豪雨と言ってよいどしゃ降りでした。にもかかわらず、笑顔が咲いたロゴサーファミリー。果たして、セルフでのテント設営はできたのでしょうか？





Let's Try Family Camp!

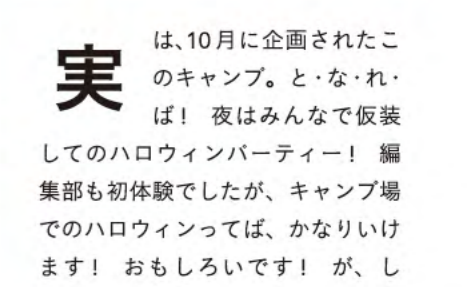


# Day Time

# Night Time

### 今

回の「家族キャンプ、できるかな?」に参加してくれたのは、赤尾家&田中家&関家のみなさまでした。意外とDSな編集部「スタッフはお手伝いませーん。セルフでテントを建ててくださいーい」という指令にも、笑顔でEnjoy Outing!してくれたロゴサーたち。泊まりでの家族キャンプは初めてというのに、頼もしいっす。しかも、同行したLOGOSスタッフでさえ建て方を覚えてばかりという、2014年モデルのテントでのそれを見事にミッション・コンプリートしてくれたのでした。昼食はダッチオープンで作ったピザ。食後はカヌー。関家の長女・なみこちゃん、「LOGOSのピザ、美味しい!」との名言を残してくれました。正確には、LOGOSのピザではないのだけど、LOGOSのダッチオープンで作ったからLOGOSのピザ。うーん、ナイスなボキャブラリー! ★



01. 赤尾家の長男=森生くん(6歳) 02. 相模湖を船で揺られ…… 03. 登り…… 04. みの石滝キャンプ場 (http://www.camp-minoishi.com)へ! 05. 人生初ベグダウン! 06. 赤尾家の長女=多生ちゃん(3歳) 07. ふたりが座っているのは、「FD コット DX」 08. 田中家の次女=琴子ちゃん(7歳)は「スエードライク ルナチェア・ロースタイル」でお昼寝 09. 女手×5だけで設置完了 10. 母たちが自家製ピザを 11. 子どもたちもお手伝い 12. ダッチオープン、大活躍! 13. なみこちゃん(8歳)は「LOGOSのピザ、美味しい!」 14. 田中家親子のナイスな一枚 15. 昼食後はカヌー体験! 16. 「LOGOSアクションEZカム」シリーズは子どもでも簡単にムービーが撮れます 17. さすが男の子!

18. 「焚火ピラミッドグリル EVO-XL」は、その名の通りたき火でも大活躍 19. 寒くなってきたので、母たちがとん汁を 20. 「のびたまログ」でおかわり 21. ~23. 「手羽鳥のローストチキン」=激美味! 24. 多生ちゃんが見つめる先は…… 25. たき火の優しい灯火でした 26. 「LOGOS二刀流グリル」も大活躍! 27. 森の中のハロウィン、最高! 28. 日中撮影したムービーの上映会 29. 「まだ眠くない!」 30. 翌朝もひどい雨。こういう時は美味しいごはんを! 31. 「LOGOSホットサンドパン」 32. もちろん、おかわりするキッズたち 33. 母たちには、ホットコーヒーを。「プリアイマーマグ」は6色展開 24. 母さん、いい笑顔っす! 35. でも、笑顔選手権は3人が優勝!



# スパイシーで寒い冬にピッタリ! トマトと豆の赤いスープ

- 材料 / 4~6人分
- トマト … 大1個
  - 赤パプリカ … 大1個
  - 玉ねぎ … 大1/2個
  - ニンニク … 1片
  - レッドキドニー豆(赤いんげん豆) … 240g(缶詰)
  - ベッパーソーセージ … 1本(スライス用)
  - 無塩トマトジュース … 380g
  - 水 … 380ml
  - 赤唐辛子 … 2本
- A
- 塩 … 小さじ1弱
  - 砂糖 … ひとつまみ
  - レモン果汁 … 小さじ1/2
  - あらびき胡椒 … 適量
  - レッドペッパー … 適量
  - クミンパウダー … 適量
  - パプリカパウダー … 適量
  - 粉チーズ … 適量
  - 刻みパセリ … 適量
  - ベッパーソーセージ … 4~6本
  - オリーブオイル … 適量
  - バター … 適量



**事前準備**

- トマトは皮付きのままざく切り、赤パプリカは種を取りざく切り、玉ねぎは薄めにスライス、ニンニクはみじん切り、ソーセージ(1本)はスライスしておく。

**One Point!**

- スライスしたソーセージからは出汁がでるので、必ず入れましょう。
- 当日の手間を省きたいなら、1.と2.は前日に準備してきてもOK。
- 寒い季節は普通のソーセージよりも、あたたまるピリ辛なものを選レクトするのがオススメ。

### 作り方

1. ダッチオープンを中火で熱し、オリーブオイル、バターをいれる。溶けたらニンニク、赤唐辛子もいれて炒め、香りが出たら、玉ねぎと赤パプリカ、スライスしたソーセージを加える。玉ねぎが色づいてきたらトマトをいれ、ざっと炒める。
2. 1.にトマトジュース、水、レッド

キドニー豆を加え、沸騰したらアクをとり、(A)を加え蓋をして弱火で30分煮込む。

3. グリルでソーセージをこんがり焼き、そのまま煮込んだ2.へ入れて、さらに5分煮込む。

4. 塩とスパイスで味を整え、パセリ、粉チーズをかけてできあがり!



寒い季節は  
ダッチオープンで  
あったかBBQ!

# 冬 ダッチレシピ



ダッチオープンを使ったレシピを覚えていくと、料理の幅がぐんと広がってアウトドアがもっと楽しくなります。今回はスープ、ご飯もの、メインにデザートと、冬にピッタリなフルコースをご紹介します。「こんなもので作れちゃうの?」と驚くようなダッチレシピは、BBQを盛り上げること間違いなし!できあがり待つ間の会話は、料理を美味しくする最高のスパイスです。

撮影 = 藤本礼奈  
レシピ考案 = Sachi  
取材・文 = 安部しのぶ

# がっつり美味しいメインディッシュ ローストポーク

- 材料 / 4~6人分
- 豚肩ロース塊 … 500g
- A
- ブルーベリージャム … 大さじ2
  - ニンニクすりおろし … 1片分
  - 生姜すりおろし … 大さじ1
  - 塩 … 小さじ1
  - 胡椒 … 適量
  - カリフラワー … 小1/2株
  - 紫大根 … 1/4本
  - 紫キャベツ … 少量
  - オリーブオイル … 適量
  - バター … 適量
- ソース
- ブルーベリージャム … 大さじ1と小さじ2
  - 焼肉のたれ(中華口) … 大さじ4
  - 生姜すりおろし … 大さじ1
  - 白ワインビネガー … 小さじ1
  - あらびき黒胡椒 … 適量
  - レッドペッパー … 適量



**事前準備**

- 豚肩ロースをキッチンペーパーでふき、筋切りをしてラップにのせ、混ぜ合わせた(A)を全面に塗ってラップで包み、冷蔵庫で一晩寝かせる。持ち運びは「ハイパー氷点下クーラーL」に入れて。
- カリフラワーは一口大に切る。紫大根は皮をむき厚めにスライス。紫キャベツは葉が外れないように軸ごとスライス。
- ソースはすべての材料を小鍋に入れ弱火にかけ、軽く沸騰したら混ぜながら1分加熱。冷めたら密閉瓶に入れて冷蔵庫で一晩寝かせる。

**One Point!**

- 豚肉をブルーベリージャムと生姜でマリネすることで、臭みが抜けジューシーに焼きあがります。
- ソースは加熱して一晩寝かせることで、生姜の辛みがマイルドになります。
- ソースの材料の白ワインビネガーがなかった場合は、米酢で代用が可能。
- 豚肉は冬場は30分ほど常温においてから焼きましょう。火が均一に通ります。

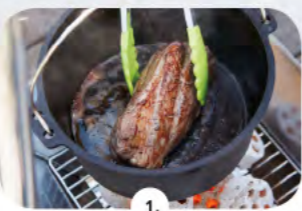
### 作り方

1. マリネした豚肉を常温にもどしキッチンペーパーで水分をふきとる。中火でしっかり熱したダッチオープンにオリーブオイルとバターを入れ、溶けたら豚肉の表面全体を焼き色がつくまで焼く。
2. 豚肉を取り出し、焦げつき防止用の

ラックをおく。アルミホイルに豚肉とカリフラワー、紫大根をのせて包み、豚肉表面に紫キャベツのせ蓋をして中火で30分焼く。全体にじっくり火を通すため、蓋の上にも「エココロゴス・ミニラウンドストープ4」を2個のせる。豚肉表面に弾

力が出て、金串で中心をさして熱いようなら焼きあがり。そのまま蓋をして10分休ませる。

3. 豚肉を好みの厚さにスライスし、野菜とともに皿に盛り、ソースをかけてできあがり!



# 出汁と柚のきいた優しい味にホッカリ

# 鯛めし

- 材料 / 約6人分
- 鯛 … 800g~1kg  
(クロコと内臓はお店で処理してもらう)
- A
- 柚子果汁 … 大さじ1と1/2
  - 塩 … 大さじ1
  - 料理酒 … 小さじ2
  - 米 … 4合
- B
- 水 … 760ml
  - 醤油 … 大さじ1と小さじ2
  - 料理酒 … 大さじ1
  - 塩 … 小さじ1と1/2弱
  - 昆布 … 鯛がのるくらいの大きさ1枚
  - 柚の皮 … 大1個分(8等分に切る)
- ※白い部分は苦味なので入れない
- トッピング
- 柚皮の千切り … 適量
  - 柚のくし切り … 適量

### 作り方

1. 一晩マリネした鯛を常温にもどし、水気をキッチンペーパーでふきとり、尾頭を切り残りの身を2等分に切り分ける。
2. パナーで鯛の皮部分(両面)をあぶる。
3. 「プレミアム カーボンダッチオープン」内の昆布の上に鯛をのせ、柚の皮を散らす。蓋をして強火で沸騰するまで加熱したら弱火にして、20分加熱する。
4. 火から外し、10分ほど蒸らす。
5. 鯛の身と昆布を「プレミアム カーボンダッチオープン」から外し、身を骨から外して戻し入れ、米とともにほぐし混ぜ合わせる。
6. 柚皮の千切りをちらし、柚を絞ってできあがり!



**事前準備**

- 鯛は水洗いしたあとキッチンペーパーで水気をよく切り、ラップにのせる。(A)を混ぜたものを全面に塗り、ラップでしっかり巻いて冷蔵庫で一晩寝かせる。当日「ハイパー氷点下クーラーL」で持ち運ぶ。
- 米は洗い、ざるにあげ水気を切り「プレミアム カーボンダッチオープン」にいれ、(B)を混ぜ合わせ昆布をのせて、1時間おいておく。

**One Point!**

- 鯛はマリネをすることで臭みが抜け、旨みが凝縮されます。さらに皮をあぶると香ばしさが加わり、いっそう美味しくなります。特に尾頭や尾の部分はしっかりあぶりましょう。
- 食べる時は小骨に気をつけましょう。

# ジューシーで濃厚な甘さがやみつきに

# 焼き洋梨

- 材料 / 4~6人分
- 洋梨 … 大2個
  - ブランデー … 適量
  - 無塩バター … 適量
  - グラニュー糖 … 適量
  - ティースプーン約8杯
  - シナモンパウダー … 適量
  - 市販チョコレートソース … 適量

### 作り方

1. 洋梨を縦半分に切り、種部分をスプーンで深さ2cmぐらいに丸くくり抜く。
2. 洋梨1個分より大きめに切ったアルミホイルで1.を包み、焦げつき防止用のラックをおいたダッチオープンに入れる。
3. 洋梨の穴部分にブランデーをいれ、グラニュー糖をティースプーン1杯分入れ、バターをひとかけらのせる。次に洋梨の表面全体にティースプーン1杯分のグラニュー糖とシナモンパウダー適量をふりかける。
4. 全体をアルミホイルで覆い、蓋をし

て中火で約1時間加熱。蓋上にも「エココロゴス・ミニラウンドストープ4」を2個のせる。

5. 洋梨がしっとり柔らかくなったらできあがり! チョコレートソースをかけていただく。



**One Point!**

- ダッチオープンに入れる際、洋梨が傾かないように注意しましょう。
- 加熱する際は必ずアルミホイルで洋梨を覆いましょう。上から落ちてくる水蒸気で水っぽくなるのを防いでくれます。