

Smart LOGOS

vol.05 2014

www.logos.ne.jp

TAKE FREE



特集1 Special Feature 01

プレミアムなカタログ

特集2 Special Feature 02

How to 「LOGOS アクション EZ カム」 ACTION!

特集 1

祖父 父 息子

アウトドアブランドLOGOSが誕生したのは、1980年代のことでした。

世は第1次オートキャンプブーム。当時の「父」たちは、アメリカへの憧れからアウトドアLIFEに夢中になったものです。たとえば、キャンプならば、オートキャンプ。ジーンズは、もちろんリーバイス。その頃の「父」は、自分が子どもの頃にアウトドア体験をしていなかった（キャンプなどに連れて行ってもらった経験がなかった）ので、ほぼ独学でアウトドアLIFEを学んだという特徴があったりします。

おニャン子クラブから、AKB48へ。

アイドルの代名詞で比べても、1980年代から2010年代へと時は流れました。

そして、2014年。

かつての「父」は「祖父」となり、「息子」もまた「父」となりました。

ファミリーブランドでもあるLOGOSは、こんなことを想像すると楽しくなってしまうのです。世間的には「第2次オートキャンプブーム」という言葉を聞かないけれど、実はもうすぐそこまで“キテ”いるのではないか。いまや「祖父」となった「父」からアウトドアの楽しさを教えてもらった「息子」は、自分の子どもたちにもその喜びを伝えるはず。それどころか、「祖父」「父」「息子」という3世代でキャンプを楽しむ人も増えるのではないか……。

その時、もしも1980年代に、初めて家族でキャンプを楽しんだ人たちが、数多あるアウトドアブランドからLOGOSを選んでくれたのなら？

プレミアムシリーズは、あの時代にLOGOSデビューをしてくれた方たちのために「CHALLENGE!」したシリーズです。「ゆったりとした時間」と「特別な非日常空間」を演出すべく、LOGOS製品としてワンランク上のアイテムを目指しました。いわば、LOGOSが自信を持って提案する、ステイタスコンセプトモデル。1980年代に「父」であり「働く男」だった人たちへ。あの頃よりはゆっくりと流れるようになった贅沢な時間を、アウトドアで過ごしてみませんか？ 新しく増えた家族と、プレミアムシリーズと共に。

プレミアムなカタログ

チェアからテント、そしてダッチオーブンまで。
LOGOSのプレミアムシリーズは、
ワンランク上のアウトドアグッズにこだわりました。
珈琲でも飲みながら。
ゆっくりと流れるアウトドアでの時間を夢想しつつ。
このカタログをお読みいただけたのなら幸いです。

Photo: Koji Honda

Text: Kazuya Karasawa, Sayuri Hoshino





CHAIR

座るだけではない。組み立てるといふ喜びを。

従来のディレクターズチェアには、「座り心地は良いが、収納がかさばる」という欠点があった。そんな長所と短所が交差するアイテムを「分解&組立て式」という逆転の発想でステップアップさせたのが「プレミアム アッセムローチェア」だ。一般的なディレクターズチェアよりもローポジションスタイルにすることで、さらなる座り心地の良さを実現し、耐荷重は余裕の120kg。問題はひとつだけ。組み立てる時間を「浪費」と考えるか「喜び」とするかである。



TABLE

さよなら、アルミ天板。軽くて水に強い、カーボンハイブリッド。

まず、圧倒的に軽い。軽量化を実現可能としたのは「カーボンハイブリッド」という素材である。写真の「プレミアムカーボントップカウンター15060」では、同素材の天板を6枚使用。内2枚を外し、別売りの「プレミアムカーボントップBBQオプション」を設置するだけでBBQテーブルに変身。そして、カーボンハイブリッドは水に強い。孫がジュースをこぼそうが、余裕の笑顔でいられるはず。チェアとの相性を考えて、カラーリングはシックな単色にこだわった。



GRILL

30年目の革命。スチールからステンレス製の焼網へ。

30年前のこと。LOGOS発足前後の時代。イタリアよりBBQ用焼網を輸入していたのだが「焼く前に落ちてしまう」とのクレームが殺到した。網目が広く、日本人が好む肉のサイズに対応していなかったからだが、日本独自の焼網は進化してこなかったのも事実。「プレミアム チューブラルPRO L-80H」では、ステンレス製の焼網を開発し極上の耐久性を実現。もちろん、「従来の肉」でも落ちてしまわぬよう工夫しているが、プレミアムな“ステーキ”もお試しあれ。



DUTCH OVEN

ダッチオーブンなのに飯が炊ける。しかも美味！

おそらく、世界初のアイテムである。ダッチオーブンの“プレミアム化”にあたり、開発担当者がこだわったのは軽さと味の向上だった。金属加工の利便さを捨て、まるで陶器のような特殊加工技術が要求されるカーボン素材をチョイス。これにより、最低限必要な圧力効果を残した上での軽さと、遠赤外線効果による味の向上を実現させた。とはいえ、味覚は主観による。そこで、第三者機関への味覚調査を実施したところ、市販の炊飯器を上回る評価を得ている。