

ポケットブックス

冬LOGOS

2022-2023
WINTER LOGOS



TAKE FREE

キャンプを
もっと楽しくする
30のレシピ

冬
と
ごはん



ポケットブック

冬LOGOS

2022-2023
WINTER LOGOS

キャンプを
もっと楽しくする
30のレシピ



冬
と
ご
は
ら
ん

2022-2023 WINTER LOGOS



1年ぶりの「冬ログス」は、
ごはんの特集です。

キャンプは1年を通して
楽しめるけれど、

こんなにも

あたたかいごはんが

恋しい季節はありません。

作って、食べて、

体の中からほかほかに。

たき火を囲みながら、

おしゃべりは続く。

そんな心地良い時間のための、
冬ごはん。

ここには、むずかしい料理は
ひとつもありません。

冬キャンプがはじめての人も、
ベテランさんも、

誰でも簡単。なのにおいしい。
ログスとっておきの、

30のレシピをお届けします。



雪とごぼはん

13

冬とごぼはん

ロゴスのおでん愛

33

ビールビーフシチュー 14

たらことじゃがいもの炊き込みごぼはん 18

ホットシードル／マグチーズフォンデュ 22

マッシュルームスープ／ミートパイ 23

グリルチーズエッグ 24

カレーフリッツ 28

コンビーフアヒージョ 53

たき火ステーキ 54

鯖のローズマリー焼き 58

カルソツソ&ロメスコソース 62

エビのエスニック焼き 63

おいもぜんざい 64

雪中バナナチョコ 68

ロゴスはおでんに本気です。 36

おでん種グレイテスト・ヒッツ 38

たこ焼きさんちやく 42

イカゲツさんちやく 43

モツツアレラさんちやく 44

めんたい餅さんちやく 45

おでんだし考 46

おでんの おいしい おわり 48

メのカレーうどん

メの麻婆春雨スープ

肉豆腐ぶっかけメごぼはん

ごぼはん

目次

ゆかいな
さんちやく

1 さつまいも 9

韓国風焼きいも 11

さつまいもアヒージョ 12

「冬とごぼはん」の道具 73

ロゴスインフォメーション 76

2 ヤリイカ 29

ヤリイカのガルシア風 31

ヤリイカの味噌つけ焼き 32

3 りんご 49

りんごのパンケーキ 51

りんごのポリッジ 52

4 白菜 69

白菜のハムロールグラタン 71

台湾風白菜鍋 72



◎本書の加熱調理はすべて、「LOGOS the ビラミッドTAKIBIL・コンプレットDX」(P.73)を使用しています。

◎その他、使用した調理器具の詳細は「冬とごぼはん」の道具」(P.73~75)に掲載しています(P.33~48「ロゴスのおでん愛」のおでん土鍋のみ、特集内に掲載)。

◎熱源は薪もしくは炭です。作り方に「たき火」の表記がある場合は薪を、「たき火」表記がない場合は炭を使用しています。

◎火力や調理時間は天候や気温などに左右されます。レシピ記載の火力と調理時間を目安に、状況によって調節してください。

冬

には冬の食べものを食べたい。土地々々の新鮮な食材を買い込んで現地向かうキャンプであればなおさら、その思いは強くなります。ここでは冬に旬を迎える食材と、それらをキャンプで楽しめるレシピを紹介します。まずはじめは、さつまいも。どちらかといえば秋のイメージがある食材ですが、実は最もおいしくなる季節は冬です。貯蔵して熟成させることでショ糖と麦芽糖の含有量が増えるため、とれたての秋よりも寝かせてから出荷される冬のほうが甘いのです。キャンプでまず作りたいのは、なんとと言っても焼きいも。たき火に放り込むだけで出来上がる、冬の素朴なごちそうです。そこに少し手を加えれば韓国風焼きいもに。趣向を変えたければ、オイルでさつと煮てアヒージョにするのもおすすめです。甘いとしてよっぱいが口のなかで一体になる、あつあつのおいしさをどうぞ。

効能

◎風邪予防

◎むくみ改善

◎整腸作用

◎安眠効果

韓国風
焼きいも

材料(1人分)

さつまいも…1本

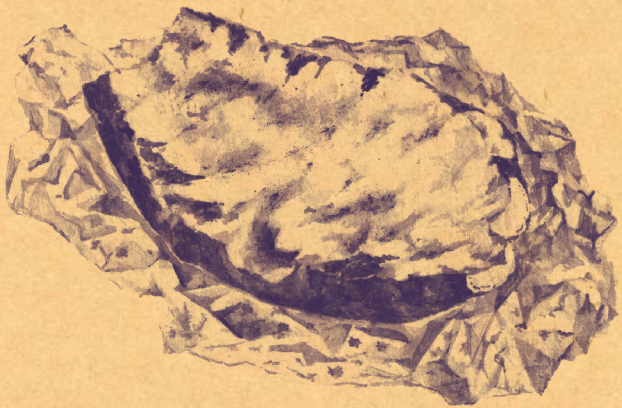
ビザ用チーズ…適量

バター…ひとかけ

はちみつ…適量

コチュジャン…適量

一味…適量



SWEET POTATO

1 作り方

最初に焼きいもを作る。濡れた新聞紙でさつまいもを包み、上から「焦げ付きにくい焼きそばシート」で包み、たき火の熾火(火をつけた薪の炎が収まり、芯の部分が見え、赤に燃えている状態)の中に30〜40分入れる。

2

焼けたら焼きそばシートをめくり、新聞紙のみを外す。ホットドッグパンのように焼きいもに縦中心に切り込みを入れて開く。

3

開いたやさしいもの表面をスプレーで平らにならす。バターを散りばめ、はちみつとコチュジャンをかけてチーズを乗せ、表面を「LOGOS 着火バーナー」で炙り、一味をふりかける。

ビールビーフシチュー

材料(2人分)

A

じゃがいも…1個
にんじん…1/2本
レンコン…3cm幅
マッシュルーム…4個
インゲン…2本

B

レトルトビーフシチュー
…1袋(230g)
ビール…150ml

ミルクチョコレート…4かけ

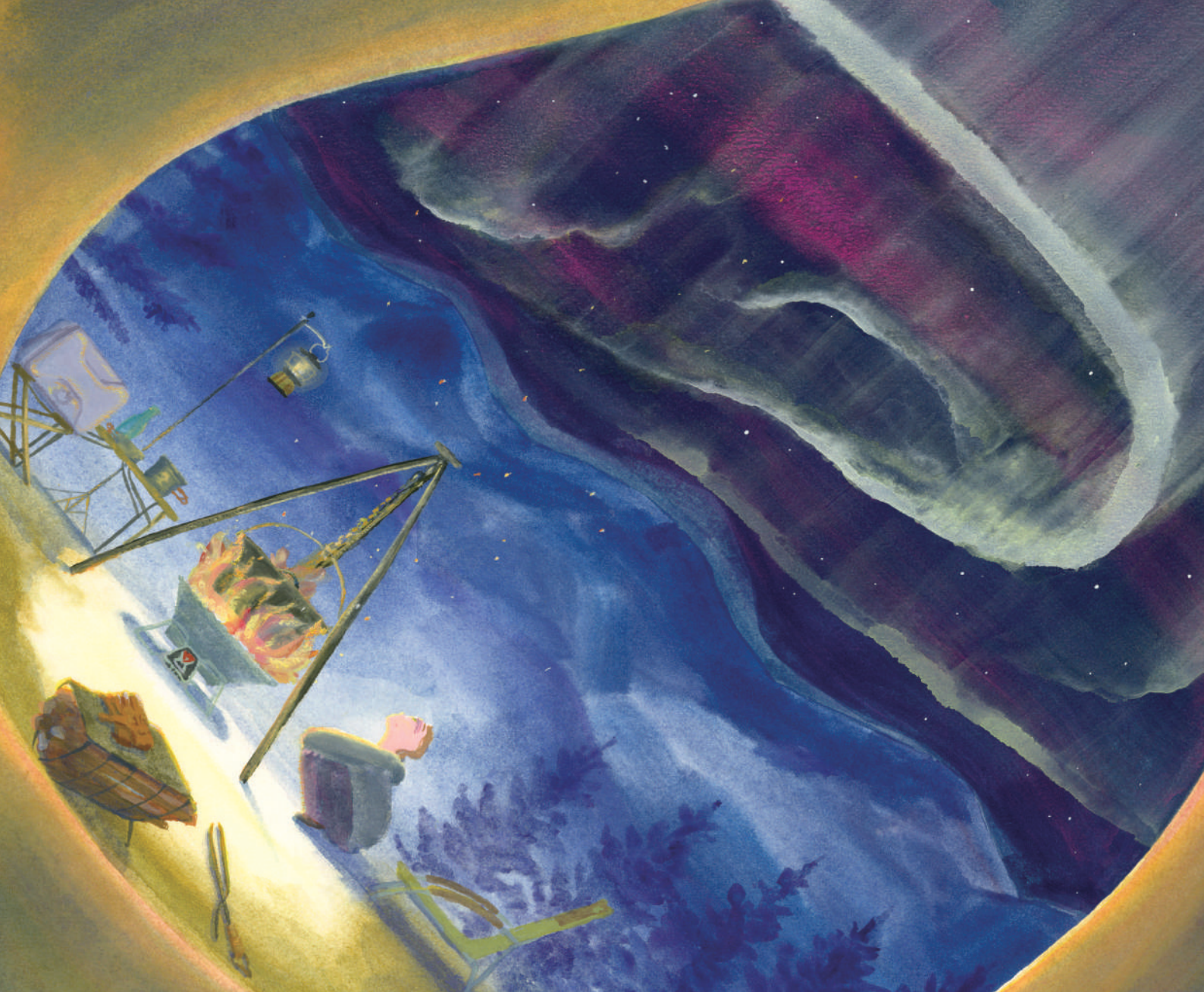
塩…適量

胡椒…適量

作り方

- 1** **A**はすべて食べやすい大きさに切る。「LOGOS 鉄の職人スタックダッチポットM」にインゲン以外の**A**と**B**を入れ、中火にかける。
- 2** ふつふつしてきたら軽く混ぜ、ダッチポットの蓋を裏返してかぶせ、弱火で15分煮込む。
- 3** ミルクチョコレートとインゲンを加え、時々混ぜながらさらに15分ほど煮込み、塩、胡椒で味を調える。







あつあつと
ぐつぐつと
うまうまの
せめぎ愛々

ひとり羽釜土鍋

¥6,980

炊きたてを楽しめる、一合炊きの羽釜土鍋。ソロキャンプにぴったりです。▶P19

スキュアセットDX

¥1,980

スキュア12本セット。焼けた食材の取り外しが簡単にできるグリルヘルパー付き。▶P63



LOGOS

鉄の職人グリルパン13

¥3,200

卵1個の目玉焼きがちょうど焼ける、ミニミニフライパン。

▶P25, 53

LOGOS

鉄の職人グリルパン16

¥3,800

鉄板を丹念に成形したミニフライパン。高火力で焼けるので素材のおいしさを逃しません。

▶P51, 71

LOGOS

カラーメスキット(グリーン)

¥3,980

フライパンにも鍋にも食器にもなるクッカー。ひとつあると重宝します。4色展開。▶P28

LOGOS

着火バーナー

OPEN価格

火おこしが簡単にできるバーナー。本書では料理の仕上げに表面を炙る用としても使用。

▶P11, 25, 71

LOGOS

メスキットぴったりざる

¥3,200

メスキットぴったりに設計したざる。揚げ物やパスタの湯切り、ポップコーン作りも。

▶P28

MAKIBI

グリルPAN

¥2,900

大きな肉を焼くのうってつけの、たき火調理ができるグリルパン。穴から余分な脂が落ちるのでヘルシー。

▶P55

焦げ付きにくい
焼きそばシート

OPEN価格

焼き網に敷けば鉄板代わりになり、食材を包めばホイル焼きもできる、マルチなシート。焦げ付きにくい特殊ノンスティック加工。

▶P11, 25, 51, 55, 71



LOGOS

鉄の職人

スタックダッチポットM

¥7,800

日本の職人が鉄板を丹念に成形した、こだわりの鉄鍋。フライパンとしても使える蓋付き。

▶P15, 72

※本書の料理では、ダッチポットの蓋を使う際は中身があふれるのを防ぐため、ひっくり返して使用しました。

LOGOS

鉄の職人
スタックダッチポットS

¥6,800

Mをひと回り小さくしたアイテム。Mサイズとスタックして収納することもできます。

▶P23, 65

取っ手がとれる
スキレットS

OPEN価格

取っ手がとれて向きの調節がらくらく。ご家庭のオープンやトースターにも対応。

▶P12, 31