

PAPER LOGOS



www.
logos.ne.jp

旅、
人、
アウトドア。



特集

瀬戸内
CAMP

2025
VOL.

13

特集

004 瀬戸内CAMP

春

030 春とチェアWEST

036 週末お気軽アウトドア

夏

046 サマーボーイの夏休み

058 バナナのレシピとアジアの市場

秋

076 Fall in CAMP
秋のキャンプに恋をして。

080 マシュマロと朝霧JAM！

冬

090 家康と八丁味噌と冬キャンプ。

096 前略、北の国からデイキャンプ。

連載

108 旅するごはん。
2nd TRIP：フランス
プロヴァンス地方・キュキュロン
「カイエット・プロヴァンサル」

たき火百景

042 OZE-HOSHISORA GLAMPING &
CAMP RESORT

106 千畳敷カール





岡山県最大の島「鹿久居島」に
秘密基地のようなキャンプ場はある。



📍 カクカクシカジカキャンプ場

事前予約を常としていた「夏の後編」だというのに、岡山県の頭島（かしらじま）への散歩旅の帰路の鹿久居島で、偶然出会ってしまったのがこのキャンプ場。アドリブで撮影をお願いするとオーナーの山本志穂さんが快諾してくれた。キャンプサイトの目の前の海は潮の満ち引きで表情を変える。山本さんのトークもまた絶品。
住所：岡山県備前市日生町日生3628-3 TEL：070-9061-4545



📍 無人島セレクト

株式会社ジョブライフが企画・運営するプロジェクトが「無人島セレクト」。哲島をはじめとする日本各地の様々な無人島で1日1組限定の無人島体験が楽しめる。香川県の哲島はトイレも完備されており、女性にもおすすめの無人島だ。写真は、カメラ関氏によるドローン撮影の一枚。美しき海とビーチをキャンプ部でひとり占めだった。(問い合わせ) 03-5244-5242

(写真上) 無人島の哲島(さとしま)へは、集合場所の宮下港から、専任スタッフが船で連れて行ってくれる。7月13日、集合時間は10時30分だった。移動中、豪快に飛び散る水飛沫すら気持ちよく、わかりやすく高揚した(写真下)「グランベーション P A N E L ドゥーブル W X L・B C」を設営。なにせこの5月の創部だから歴史はまだ浅いがキャンプ部史上一番無口になった瞬間だった。なぜなら、暑いから、そして、ビーチは逃げ場がないから。しかし、天からごほうびが。15時頃にスコールの雨が降ったのだが、そのあとで、嘘のような虹が！



01 昼寝と読書 with

ハンモック

春の憧れといえば、ハンモックで昼寝&読書です。

しかも、今回のロケーションである

「自然村」(新宿から中央線で60分!)のような

木漏れ日に恵まれたなら、快眠&リラク্সで、

読書のページは進まないかもしれません。

昼寝用アイテムが2種類。のちほど、ご紹介します



Total
9,775g



...

「昼寝」と「読書」がテーマですが、「お酒」と「おつまみ」というおまけも週末の魅力。写真上の「LOGOSの森林 ちょっとスモークするリッド」は、超簡単におつまみが作れちゃいます。



...

左上の写真で鈴木くんが背負っていたのが「LOGOS デイバッグ・BE」。ネイビーのほかに、ブラックとベージュのカラーバリエーションあり。

こちらが昼寝用アイテムの2種類。「LOGOS イージーセットハンモック」は、その名のとおり簡単に設営ができて、コンパクト収納なのも魅力。根倉さんが腰かけているのが、昼寝もできちゃう「Trad canvas ゆらゆらハンモックチェア」。

.....



週末
お気軽
アウトドア

「玄関から一歩でも外に出たらアウトドア」が合言葉のLOGOSならではの特集です。キャンプもBBQもやってみたくて、なんだか敷居が高いと戸惑いを隠せないみなさまへ。ご安心ください。

初心者代表・鈴木くんと根倉さんをモデルに贈る「週末お気軽アウトドア」の5つの提案。

イメージしやすいように、持ち運びの様子とTotalの重量を添えました。

なにかを始めるのに最適な季節、春の週末におすすめです。

モデル…鈴木翔吾、根倉綾珠
撮影…関 曉
取材・文…唐澤和也
撮影協力…自然村、横浜海の公園バーベキュー場
取材日…2025年4月22日、5月1日



01 アイテムの詳細はコチラ



青バナナと黄色い目玉焼きの
ハーモニー



黒糖とカルダモンの
香りの掛け算を

青バナナのナシゴレン



インドネシア

材料 (2人分)

とりもも肉…80g
(小さめのひとくち大に切る)
青唐辛子…2本 (輪切り)
(辛いのが好きな人は多めでも良い)
赤ピーマン…¼個 (みじん切り)
玉ねぎ…¼玉 (みじん切り)
青バナナ…½本



にんにく…1かけ (みじん切り)
しょうが…5g (みじん切り)
バスマティライス…100g
目玉焼き…2個
植物油…大さじ3
塩…ひとつまみ
黒こしょう…少々

A ナンブラー…小さじ1
オイスターソース…小さじ½
ケチャップ…小さじ2
砂糖…少々

* 青バナナは基本的に
加熱調理向きです。

作り方

- 1 青バナナをチーズグレーターで削る。
- 2 「LOGOS 鉄の職人中華鍋」で植物油を温め、とりもも肉、玉ねぎを入れ、塩と黒こしょうをして炒める。
- 3 2に、にんにく、しょうが、青唐辛子、赤ピーマン、青バナナを入れて、しんなりするまで炒める。
- 4 3に炊いたバスマティライスを入れて、Aで味をつけながら炒める。
- 5 器に盛り付けて、目玉焼きを添える。

バスマティライスの炊き方

- 1 バスマティライスを軽く洗って、ザルにあげておく。
- 2 鍋に1ℓのお湯を用意し、沸いたら1を入れて、6分茹でる。ザルに移して水気を切り、鍋に戻して蓋をし、15分蒸らす。

POINT!

目玉焼きをアジアっぽく焼くのがポイント。
コツは、強火で熱したフライパンに多めの油を入れてから卵を入れます。
最初に卵の外側をカリカリにし、キツネ色になってきたら急速に弱火にし、
じっくりと黄身が好みの色になったら完成です (山田)



使用アイテム

LOGOS 鉄の職人中華鍋

バナナドーサ



インド

材料 (2人分)

バナナ…1本
黒糖…大さじ1
米粉…大さじ3
ココナッツファイン…大さじ1
カルダモンパウダー…小さじ½
植物油…適量

作り方

- 1 ボウルにバナナを入れて、泡だて器などで、ペースト状になるまで潰す。
- 2 1に植物油以外の材料を入れて、よく混ぜる。
- 3 「LOGOS 鉄の職人たき火パン24」で植物油を温め、2を5cm程度の円盤状にして入れ、両面を揚げ焼きにする。

使用アイテム

LOGOS 鉄の職人たき火パン24

POINT!

黒糖とカルダモンの香りの掛け算こそが最大のポイントです。
香りの強いもの同士を組み合わせることで、
複雑で奥行きのある香りがうまれます。
ただし黒糖の配分が多いので、とても焦げやすいのも特徴。
こまめに裏返ししながら焼くのが上手に仕上げるコツです (山田)





北見焼肉と
冬のデイキャンプ。



(写真右)北海道内で人口当たりの焼肉店数をもっとも多いのが北見市だ。市内の焼肉店は約70軒で1万人あたり約7軒(札幌は同じ比率で約1.6軒)。「北見焼肉」との固有名詞で呼ばれるほど。部位も豊富で、写真左上から時計まわりに「牛サガリ」「牛タン」「豚トロ」「上ミノ」「コニク」。サガリの別名はハラミでコニクはセセリと呼ばれることも。そのほか、サロマ湖産のホタテや、チョコレートフォンデュを雪上でいただいた。

(写真左)「グランベーシック スペースベース・オクタゴン-BJ」をフルオープンで雪上セッティング。全長475×奥行440×高さ215cmな大型スクリーンタープだが、セッティング所要時間はわずか5分ほど。食まわりのアイテムで活躍したのは「LOGOS theピラミッド篝火 L」。ハーフステン極太ネットという焼網が2枚付属するので、北見焼肉をはじめとするBBQや、この企画の冒頭を飾ったき火もちろん楽しめる。