

# Smart LOGOS

vol.22 2023

[www.logos.ne.jp](http://www.logos.ne.jp)

TAKE FREE



はらぺこ  
お母さん。





**LOGOS  
LAND  
CUP**  
KYOTO JOYO

**少年少女も大人も勝負&Enjoy!**

京都府城陽市のテーマパーク・ログスランドでは、「LOGOS LAND CUP」開催希望者を随時募集中です。ログスランドは「野球場」「体育館」「多目的広場」と一体型なので、少年野球チーム同士や大学生サークル間の対抗戦開催などが徒歩圏内で楽しめます。たとえば、2チームだけの勝負だった立派な「LOGOS LAND CUP」。特製トロフィーでの記念撮影も好評です。試合後は団体での室内キャンプや手ぶらでBBQ也大歓迎。皆様の手作りでオリジナルな大会開催をお待ちしております。



2023年2月11日&12日に開催された少年野球大会の様子より。主催:株式会社スポーツボックス。

詳しくは、ログスランド・スタッフまで。/

Tel: 0774-58-0010 (ブラムイン) 対応時間: 9:00~18:00 休館日: 不定休 / HP: <https://logosland.jp/contact>



待望のはらぺこシーズン、到来です。言わずと知れた食欲の秋とあたたかごはん日和の冬。そんな季節にぴったりな7レシピを紹介します。BBQやキャンプ飯といった外ごはんはもちろん、ベランダやお庭などのおうちでアウトドアでも楽しめるよう、アイテム選びにもこだわりました。さあ、はらぺこ♡満腹を目指して、家族みんなでEnjoyクッキング!

Photo: **Yuhki Yamamoto, Taisuke Suzuki**  
Styling: **Shun Katagai**  
Hair&Make: **Masaki Takahashi**  
Food Coordinate: **Sachiko Shoumoto**  
Models: **Fabian Henry, Lily Rose, Emily MOREY, Finn WANDELL**  
Text: **Hikaru Yamaoka, Shinobu Abe**

**MOTHER**  
ベルクパーカー ¥18,150

**FATHER**  
ベルクパーカー ¥18,150

**DAUGHTER**  
ベルクパーカー ¥18,150

**SON**  
ベルクパーカー ¥18,150  
LOGOS KIDSハット-BC ¥5,900



# 豚とムール貝のアレンジヨ風 バケット添え

## 材料(4人分)

- ムール貝(加熱済) …16~20個
- フライドポテト(冷凍) …150g
- A** 豚バラ肉(小間切れ) …200g  
にんにく(皮をむいて潰す) …1かけ  
パプリカパウダー…小さじ1/3  
塩…小さじ1/2
- B** ミニトマト(半分に切る) …6個  
セロリ(あらみじん切り) …根元4cm
- C** 白ワイン…60ml  
バター…1かけ
- D** オリーブオイル…適量  
塩…適量  
カイエンペッパー(またはレッドペッパー) …適量  
あらびき黒こしょう…適量
- レモン…適量  
パクチー(刻む) …適量  
バゲット…適量  
オリーブオイル…適量

## 下準備

①Aの材料を混ぜ合わせ、冷蔵庫でひと晩寝かせる。当日持参し、調理前に常温に戻す。

## 作り方

①「LOGOS 鉄の職人たき火パン24」にオリーブオイルを入れて中火で熱する。ポテトを加えてカリッとなるまで焼いたら、いったん取り出す。

②Bの材料を入れて炒めたら、潰け込んでおいた豚肉を加えてさらに炒める。

③Cを加えて混ぜる。ふつふつしてきたらさらにムール貝を加え、ソースに絡ませるようによく混ぜ合わせる。

④Dを加えてひと混ぜしたら、Dの材料を加えて味を整える。

⑤レモンを軽く絞り、パクチーをふりかける。バケットに具材をのせてどうぞ。

LOGOS  
BOMB!

使うごとに色の深みが増す  
こだわりのフライパン。

LOGOS 鉄の職人  
たき火パン24  
¥7,920



強度の高いロストル付き  
=MAKIBI料理に最適!

LOGOS the ピラミッドTAKIBI  
L・コンプリートDX  
¥30,000



**FATHER**  
ダントツ撥水ジャケット  
¥15,400  
マイティスウェット  
¥6,600  
ダントツ撥水ベインターパンツ  
¥13,200  
ナバホ レザーグローブ  
¥2,500

たき火のあとの  
お楽しみ!  
MAKIBI料理で  
贅沢な一皿。

# ミートボールトマトシチュー

ちゃちゃっと  
ベランダクッキング!  
ひとつのコンロを  
囲むという幸せ。



## 材料 (2~3人分)

トマトの水煮 (缶詰/カット) …200g  
生クリーム (乳脂肪35%台) …90ml  
パセリ (刻む) …適量  
オリーブオイル…大さじ1  
片栗粉…小さじ1/2  
塩…適量  
こしょう…適量

## <ミートボールの種>

あいびき肉…200g  
パン粉…大さじ3  
トマトの水煮 (缶詰/カット) …小さじ2  
生クリーム (乳脂肪35%台) …小さじ2  
マヨネーズ…小さじ1  
んにくすりおろし…小さじ1/2  
ナツメグパウダー…適量  
ドライオレガノ…適量  
片栗粉…小さじ1  
塩…小さじ1/3  
こしょう…適量

**A** ジャガイモ (皮付きのまま1cm角に切る) …1個  
玉ねぎ (あら刻み) …1/2個  
セロリ (あら刻み) …根本5cm  
**B** コンソメ (顆粒) …小さじ1/2  
ローリエ (ドライ) …1/2枚  
砂糖…小さじ1

## 作り方

1 ミートボールの種の材料をしっとりするまで混ぜ合わせ、6等分にして丸める。

**POINT!** ナツメグパウダー、ドライオレガノは入れすぎると苦味が出てしまうので注意。

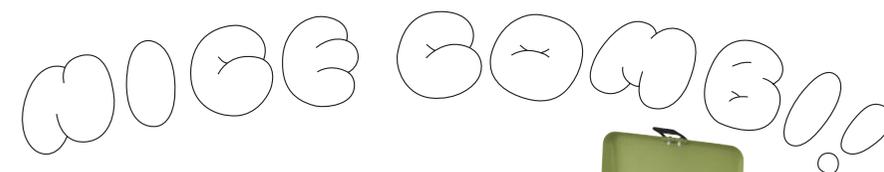
2 「LOGOS×萬古焼 楓印・ダッチオープン」にオリーブオイルを入れ、やや中火で熱する。加熱されたらミートボールを入れて転がし、さっと表面が焼けたらいったん取り出す。

3 **A**の材料を入れて炒める。玉ねぎ、セロリがしんなりしてきたら、片栗粉を加えてさっと混ぜる。

4 トマトの水煮、**B**、塩 (小さじ1/2)、水 (分量外/150ml) を加えて混ぜる。軽く湧いたらアクを取り、フタをして弱火で10分ほど煮込む。

5 ローリエを取り出し、生クリーム、ミートボールを加えて5分ほど煮込む。ミートボールに火が通ったら塩、こしょうで味を整え、パセリを散らす。

**POINT!** 焦げ付かないように時々そっと混ぜながら煮込む。



抜群の保温性で  
料理のあたたかさをキープ!

LOGOS×  
萬古焼 楓印・  
ダッチオープン  
¥11,990



LOGOS限定カラーが  
GOODなカセットボンベ式。

LOGOS×SENGOKU ALADDIN  
ポータブル ガス カセットコンロ  
1バーナー  
¥15,800



コンパクトで  
便利!

## MOTHER

シーブア 2WAYネックコート  
¥19,800  
ブラッシュドバンドカラーチュニック  
¥8,800  
ブラッシュドフレアスカート  
¥9,350



みんなでシェアして  
Let's Enjoy!  
メキシカンパーティ!!

## 焼きタコス

### 材料 (各2個分)

市販の照り焼きチキン…150g  
市販の焼き豚 (切り落とし) …100g  
トルティーヤ (直径15cm) …4枚  
ピザ用チーズ (チェダーチーズ入りのもの) …適量  
トッピング (トマト、赤玉ねぎ、アボカド、ライム、  
パクチー、ミントなどお好みで) …適量  
オリーブオイル…適量

**A** パイン (細切り) …4cm角  
にんにくすりおろし  
…小さじ2/3  
ライム果汁…小さじ1と1/2  
ナンプラー…少々  
タバスコ…適量  
クミンパウダー…適量  
オレガノパウダー…適量  
オリーブオイル…小さじ2  
塩…適量  
あらびき黒こしょう…適量

**B** マーマレードジャム  
…小さじ1と1/2  
にんにくすりおろし  
…小さじ2/3  
ライム果汁…小さじ1と1/2  
クローブパウダー…適量  
クミンパウダー…適量  
レッドパウダー…適量  
オリーブオイル…適量  
塩…適量  
あらびき黒こしょう…適量

### 下準備

- ①チキンは少し大きめに刻み、**A**の材料を加えてよく混ぜ合わせて、チキンの具を作る。
- ②焼き豚は細くほぐし、**B**の材料を加えてよく混ぜ合わせて、ポークの具を作る。

### 作り方

- ①「合体できるスキレット M」の底面に、ハケでオリーブオイルを薄くぬる。
- ②トルティーヤの両面に水 (分量外) をきり吹きなどで軽くスプレーし、具材をおく面にオリーブオイルを薄くぬったらスキレットにのせる。
- ③トルティーヤの2枚にチキンの具をのせる。残りの2枚にチーズを入れ、ポークの具をのせる。
- ④200度に熱した「LOGOS THE KAMADO EMiwa コンプリート」に入れ、遮温カバーをして8~10分ほど焼く。
- ⑤KAMADOから取り出したらバーナーで肉の表面を軽く炙り、トマト、赤玉ねぎ、アボカド、ライム、パクチー、ミントなどをお好みでトッピングする。

BOOMBOOMBOOM!



DAUGHTER  
スウェットワンピース  
¥8,250



400°Cを実現!  
料理もたき火もこれひとつ。

LOGOS THE KAMADO  
EMiwa コンプリート  
¥39,800



SON  
マイティスウェット  
¥6,600



外せる取っ手で使い勝手◎。  
自宅のオープンやコンロにも対応。

合体できる  
スキレット M  
¥3,980

