

HOW TO CAMP

初めての
ベースキャンプを
灯そう。

キャンプをはじめてみたいけど、どうすればよいのかわからない方へ。

やってみるとキャンプは「それほど難しくない」ってわかるのですが、

やっぱり最初は不安なもの。

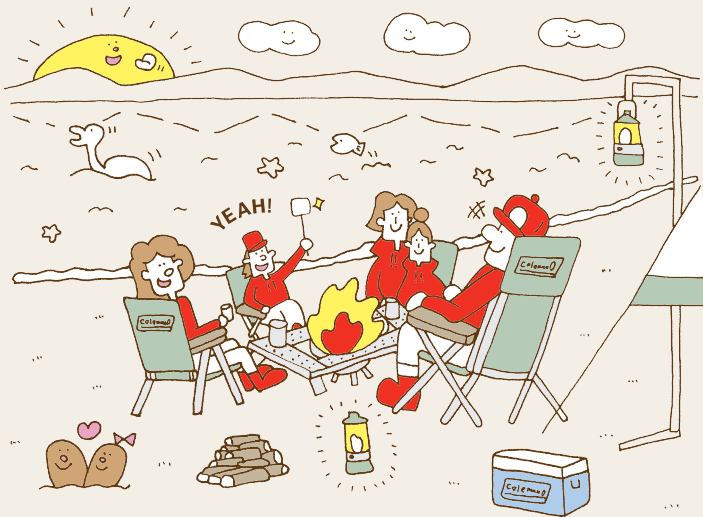
そんな家族の「どうしたら？」にコールマンは答えします。

キャンプって本当は自由な遊び。

でも、まずは基本的に忠実にやってみるのもいいかも。

そんな気持ちで必要なキャンプ道具を選んで、

居心地の良い我が家を灯しに行こう。



まずは自分の家に置き換えてイメージしよう!

STEP 01 家のスタイルを選ぼう

家を建てる気持ちで選んでみよう。
我が家にぴったりのキャンプスタイルを。

STEP 02 寝室をつくろう

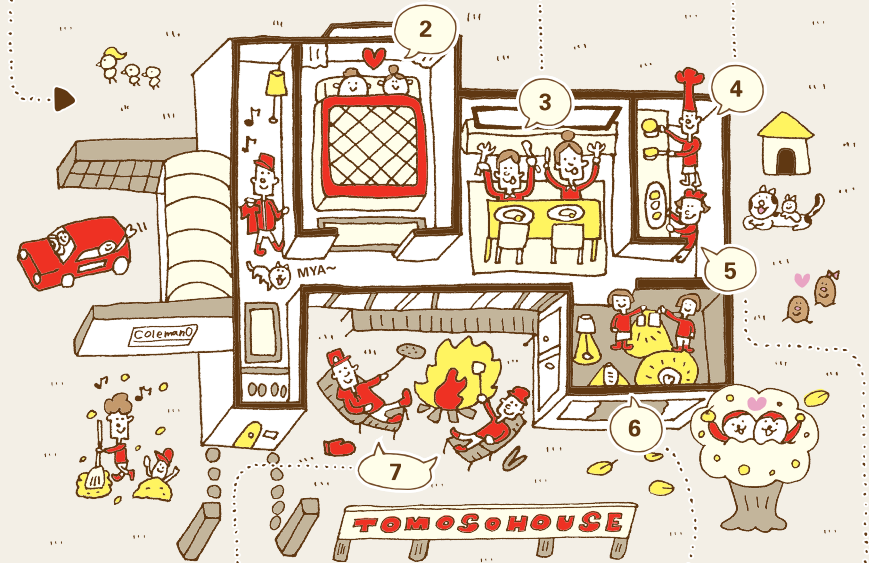
テントは野外のベッドルーム。
暮らす視点で選んでみよう。

STEP 03 リビングをつくろう

家を建てたら次は家具を。
快適性と収納性がスタイル選びのポイント。

STEP 04 キッチンをつくろう

調理スペースや食材の保管を
考えてスマートに。



STEP 07 焚き火をしよう

キャンプでやってよかったこと
ランキング第1位!

STEP 05 料理をつくろう

アウトドア料理は選ぶ調理器具
次第で幅が広がる。

STEP 06 明かりを灯そう

気分は照明デザイナー。
シーンに合わせて明かりを選ぼう。

STEP 01 家のスタイルを選ぼう

テント ⊕ スクリーンタープ



自立型のタープ「スクリーンタープ」を使ったスタイルは、雨風に強く、プライバシーが保てます。

Point 1. ジョイントで雨風に強い



Point 2. 虫よけ効果抜群



Point 3. プライバシーを確保



テント ⊕ ヘキサタープ



六角形の生地とポールで建てる「ヘキサタープ」を使ったりビングは、開放感があり、自然をより近く感じられます。

Point 1. 開放感抜群のスタイル



Point 2. アレンジが自由自在



Point 3. コンパクトに収納できる



2ルームハウス



テントとスクリーンタープが一体のスタイルなので、雨でも出入りが楽。テントを設営する手順だけでOK。

Point 1. 設営も1張りりでカンタン



Point 2. 経済的な2 in 1



Point 3. スクリーンタープにもなる



テントサイズの選び方

【床面積】

実際の人数より少し定員の多いものを選びゆったり過ごせます。



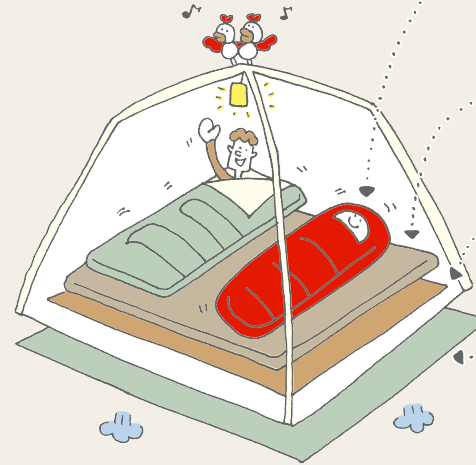
【高さ】

快適に過ごすなら、中で立てる高さのもの。



STEP 02 寝室をつくろう

レイヤードで快適な睡眠を



スリーピングバッグ

快適に眠るために一番こだわりたいのがスリーピングバッグ。使う季節によってモデルを選ぶのが基本です。

マット

敷布団やベッドの役割を果たします。地面の凹凸に影響を受けにくく、快適に眠ることができます。

インナーシート

家と言うと絨毯や畳にあたります。テント内のフロア全面に敷いて地面からの冷気や湿気の侵入を防ぎ、凹凸をやわらげます。

グラウンドシート

地面からの湿気や雨の吹き込みをカバーするため、テントの下に敷くもの。1枚敷くとテントが汚れにくく後片付けがラクに行えます。

スリーピングバッグの選び方



封筒型は布団のような感覚で寝られるので、はじめてでも安心です。



寒い季節のキャンプなら保温力の高いマミー型がおすすめ。



アウトドアの夜は思ったより寒い

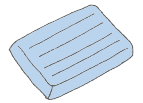
気温は標高が100m高くなるごとに約0.6~1℃下がります。寒気選びは、キャンプ予定地の最低気温から-5℃低めに見積もるくらいが安心です。キャンプ場の気温を確認して出掛けましょう。

マットの選び方



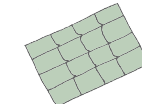
インフレーターマット

バルブを開けると自然に空気が入る人気のマット。



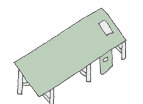
エアベッド

アウトドアでもベッドのような寝心地が味わえます。



フォールディングマット

広げるだけで簡単に使える折り畳み式マット。



コット

地面の凹凸の影響を受けずに眠るのが魅力。

STEP 03 リビングをつくろう

くつろぎ優先か、コンパクト収納重視かで選ぶ、ファニチャーとスタイルを決めよう。

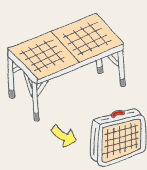
テーブル

ロールテーブル



収納性に優れたロール天板で脚部と同様に細長くコンパクトに畳めるモデル。

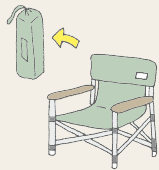
フォールディングテーブル



フラットな天板で汚れが拭き取りやすく使いやすい、折り畳み式モデル。

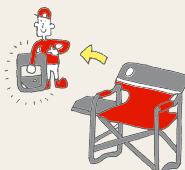
チェア

収束型チェア



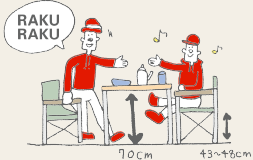
スリムに畳めてかさばらず、クルマでの運搬や家での保管も省スペース。

フォールディングチェア



ピンツと張られた座面は沈みが少なく快適で座り心地抜群。長時間座っても疲れません。

ベーシックスタイル



日本のキャンプシーンで使われるダイニングセットの標準スタイル。しっかり座れて快適に食事ができ、立ち上がりもラクに行えます。

ツーウェイスタイル



テーブルとチェアの高さを変えられる2WAYタイプなら、過ごし方や子どもの成長に合わせた使い方が可能。迷ったらコレです。

ロースタイル



子どもは座りやすく、大人は足を伸ばしてゆったりくつろげます。また、焚き火を囲むとぬくもりを身近に感じられます。

人数に合わせたテーブルサイズの選び方



90モデル 2~3人用
(90 x 60cm)

2人で使用すれば、食器のほかに網やランタンを置くこともできます。



120モデル 4~6人用
(120 x 60cm)

4人分の食器が余裕をもって置かれる広さがあります。



180モデル 6~8人用
(180 x 80cm)

卓上BBQやパーティーなどで大皿を複数並べるのに最適です。

リクライニングチェアもオススメ



ハンモックのようなリラクゼーションスタイルで昼寝も心地よく楽しめます。

STEP 04 キッチンをつくろう

スマートな調理空間をつくって料理の効率をアップしよう。

キッチンテーブル



アウトドアの調理台。ガス台や棚まで装備された家のキッチンのように快適で効率よく作業ができます。

クーラーを選ぼう

ハードクーラー



高い保冷力で、テント泊キャンプの必需品。4人家族で1泊2日なら50QTクラスのモデルがおすすめです。

ソフトクーラー



最大の特徴はコンパクトに折り畳めること。軽く持ち運びしやすいので、テントキャンプやセカンドクーラーに最適。

家のコンロのように使える「バーナー」を選ぼう。

ガスリンツーパーナー



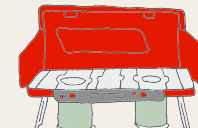
高火力で寒くても安定した火力が得られるコールマンの定番モデル。

ホワイトガスリンとは？

寒冷地でも安定した火力が得られる燃料。引火点が低く燃えやすいのが特徴です。

ダッチオーブンやグリドル（鉄板）も使えて便利。

LPガスツーパーナー



ガスカートリッジを取り付けるだけで操作が簡単にできるピグナーに適したモデル。

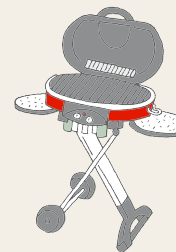
LPガスとは？

プロパンとブタンの混合ガスが入ったカートリッジで、初心者でも扱いやすい燃料です。

厚さ約7cmに収納できるコンパクトボディで楽々。

アウトドアならではの調理ができる「グリル」を選ぼう。

LPガス グリル



簡単点火で手間いらず。フタ付きで効率よく加熱できるLPガスタイプのBBQグリル。



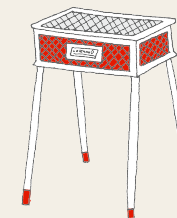
LPガス式で操作簡単。

押すだけの簡単着火。



掃除が簡単にできる。

チャコール グリル



炭火による遠赤外線調理が楽しめる本格派グリル。



4段階の高さ調節が可能。



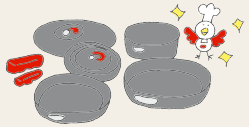
引き出し式ロースト。

STEP 05

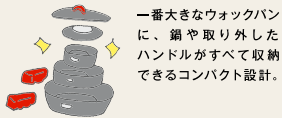
料理をつくろう

アウトドアならではの料理を楽しもう。

クッカーセット



様々な料理を作ることができるアルミ製のクッカーセット。



一番大きなウォックパンに、鍋を取り外したハンドルがすべて収納できるコンパクト設計。

ダッチオーブン



シーズニングの手間がかからない誰でも簡単に使えるダッチオーブン。



熱くなった鍋のフタを持ち上げる道具「リッドリフター」が付いているので、ピグナーにも優しいセットです。

スモーカー



本格的なスモークが楽しめる温度計付きスモーカー。

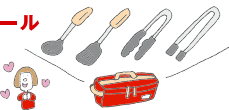
ライスクッカー



誰でも簡単においしいご飯が炊けるアルミ製ライスクッカー。

専用ケース付きのキッチンツールなら忘れ物の心配なし

いざ料理というときに意外と忘れがちながキッチンツール。スッキリ収納できるツールセットがあると安心。



軽くてかさばらないテーブルウェアを選ぼう。

マグカップ



Wステンレスで保温性の高いマグカップ。



スタッキングできる4色セット。

プレート・ボウル



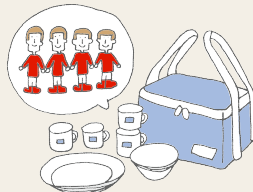
電子レンジや食洗機も使える4色セット。

カトラリー



天然木の取手がついたナイフ・フォーク・スプーン・お箸の4人用セット。

テーブルウェアセット



シンプルなデザインの食器セット。4人分がケースに収納されています。

好みの食材や調理器具などから料理を選べるコールマンのアウトドアレシピ。

食材 から選ぶ	調理時間 から選ぶ	ジャンル から選ぶ	メニュー から選ぶ	調理方法 から選ぶ	調理器具 から選ぶ
------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------

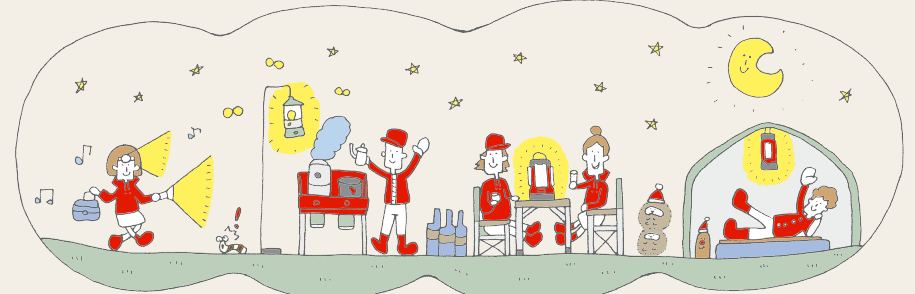
コールマンのレシピはこちらからアクセス!



STEP 06

明かりを灯そう

4つの明かりを用意して、キャンプの夜をより快適にしよう。



パーソナルライト

夜間にテントを離れてトイレや炊事場に移動する時に安心。

サイトランタン

大光量のランタンを選んで、サイト全体を明るく灯そう。

テーブルランタン

テーブルに置くランタンは、安全なLEDがオススメ。

テントランタン

テント内に吊るして使う場合は、真下を照らすモデルがオススメ。

STEP 07

焚き火をしよう

★ かけがえないキャンプの夜を楽しもう。



太い薪を上にするのが焚き火の鉄則!

小枝をたくさん拾って焚き付けにすると簡単!

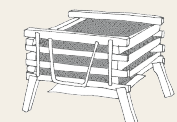
薪は敷き詰めるのではなく、空気の通り道を作るのがコツ!

松ぼっくりは脂分が多いから、焚き火の燃料に!



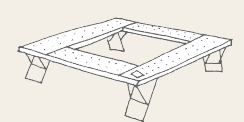
ファイアーディスク™

簡単な組み立てで広い焚き火スペースを実現。収納ケース付きのオールインワンモデル。



ステンレスファイアーブレイスⅢ

焚き火だけでなく料理も楽しめる最適なデザイン。



ファイアーブレイス テーブル

焚き火を囲んで食事を楽しむ定番の焚き火台テーブル。軽量&コンパクトで、組み立ても撤収も簡単。