

モリパークアウトドアヴィレッジ通信

2024 Autumn

vol.

27

TOKYO MOUNTAIN LIFE

FREE

ご自由にお持ちください。

[トーキョー・マウンテン・ライフ]

1名様にアイテム全9点をプレゼント!

アウトドアの達人が行く
お買物ツアー

実りの季節ならではの
豊かな食を堪能!

秋を味わう 青空クッキング



Illustration by M.Takahashi

TOKYO MOUNTAIN LIFE

[トーキョー・マウンテン・ライフ]

Cover Photo
by Shingo Inomata

What's "TOKYO MOUNTAIN LIFE"?

「トーキョー・マウンテン・ライフ」は、東京を拠点に登山やキャンプ、野外フェス、水遊びなど、周囲に広がる豊かなフィールドを感じて楽しむアウトドアをご紹介します。日本のすばらしい自然をもっと身近に感じられる厳選情報をお届けします。

発行・問い合わせ
モリパークアウトドアヴィレッジ
TEL.042-541-0700
※本誌掲載の写真・図版・記事等の無断掲載、複製、転載を禁じます。
※本誌掲載の価格でとくに注記のないものは、すべて税込価格となります。

ショップリスト

- A エイアンドエフカントリー TEL.042-519-6380
- B エイアンドエフカントリーヘッジ TEL.050-4560-2063
- C チャムス TEL.042-519-6809
- D コールマン TEL.042-500-6177
- E コロンビア TEL.042-546-5454
- F ファイヤーサイド TEL.042-519-6623
- G ハーベステラス TEL.042-549-0546
- H ヘリーハンセン TEL.042-588-6010
- I モンベル TEL.042-549-0535
- J マウンテンハードウェア TEL.042-546-5454
- K スノーピーク TEL.042-519-7685
- L SORA (ソラ) TEL.042-519-6780
- M ザ・ノース・フェイス TEL.042-519-1980
- N モリパークスポーツウォール&スタジオ TEL.042-510-7183
- O ファイトネスジム&スタジオ Link TEL.042-519-1660

※上記はモリパークアウトドアヴィレッジ内の店舗の電話番号です

03 実りの季節ならではの豊かな食を堪能!

秋を味わう 青空クッキング

- 04 ガッツリ味わうキャンプ料理
- 06 手軽にワンバーナークッキング
- 07 クッキングツールカタログ
- 08 アウトドアヴィレッジ スタッフ通信
Vol.07_チャムス
- 09 地ビールでカンパイ
- 10 フィールド&エリアガイド
Vol.15_石神前編
- 11 1名様に全9点をプレゼント!
アウトドアの達人が行くお買物ツアー



熱々を
めしあがれ

!! 実りの季節ならではの豊かな食を堪能!!

秋を味わう 青空クッキング

旬を迎えた食材が揃う秋は、料理も楽しいシーズン。
青空クッキングにトライして、実りを丸ごといただきます!

写真◎猪俣慎吾 Photo by Shingo Inomata
スタイリング◎近澤一雅 Styling by Kazumasa Chikazawa
イラスト◎高橋未来 Illustration by Miki Takahashi
取材協力◎エイアンドエフ、コールマン、モンベル

興 味はあっても初心者にはハードルが高く感じられるアウトドア料理。たしかにバーナーなど外でも使える道具は必要ですが、基本は家の料理と同じ。難しく考えず食べたいものにトライする気持ちが大事です!今回は料理家の華表由夏さんに先生になってもらい、アウトドア好きな小池穂高さん、芳賀佳代子さんの2名が料理に挑戦。小川のせせらぎが心地よい檜原村のキャンプ場「ロッジ神戸岩」で、レッツ青空クッキング!

料理家
華表由夏(とりのゆか)
おいしいものを探求し続ける料理“探検”家。アウトドアシーンにマッチする考案レシピは無数



完成が
楽しみ!

ロッジ神戸岩

巨大な岩盤が両側にそびえ立つ名勝、神戸岩の近く。フリーサイトからロッジ、キャンピングまでスタイルに合わせて利用できます

Data

東京都西多摩郡
檜原村神戸8034-2
TEL.042-598-1029



ふたりで、みんなで、ワイワイ楽しみながら作る

ガッツリ味わうキャンプ料理



食欲の秋を満喫!

せっかく自然のなかですぐすなら、素材を活かした手作りの料理が味わいたいもの。今回は秋が旬の食材を中心に、さらに西多摩の名産も取り入れた料理を教えてくださいました。

Menu

たっぷりきのこ鶏団子のヤマモふわとろ鍋

たっぷりのきのこに鶏だんごもプラス。最後にふわふわのヤマモをのせてめしあがれ。鍋はラージサイズのメスティンを使用。



【材料】

きのこ数種類 両手に山盛り程度 水 320ml (めんつゆの8倍量)
 鶏団子 (既製品) 8個 ヤマイモ 約10cm
 めんつゆ (3倍濃縮) 40ml 柚子胡椒 適量

【作り方】

- 鍋にきのこ、めんつゆ、水を入れて弱火にかける。
- 沸騰したら、鶏団子を入れる。
- 鶏団子に火が通ったら、すりおろしたヤマモをのせて軽く温める。
- お好みで柚子胡椒をつける。



きのこは種類多めに!

Menu

サルシッチャと3種のイモフライ

サルシッチャは家で下ごしらえしておけば焼くだけでOK。イモのフライもたっぷり添えて。フライパンがあれば手軽に作れます。



【材料】

サルシッチャ

豚ひき肉 250g
 塩 3g (豚肉の1.2%)
 すりおろしニンニク 1/2 かけ
 粗挽き黒コショウ 適量
 白コショウ 適量
 白ワイン (なくてもOK) 大きじ1

フライポテト

ジャガイモ、サツマイモ、サトイモ 適量
 ニンニク (皮つき) 1かけ
 ローズマリー (なくてもOK) 1本
 揚げ油 適量

【作り方】

サルシッチャ

【下準備】※できれば家で済ませておく。

冷えた豚ひき肉にすべての材料を入れ、粘り気が出ないように手早くこねて、余裕があれば30分〜晩冷蔵庫で休ませておく。空気を抜きながらソーセージの形に成形し、ラップでくるみ約30分冷やす。

- 油を少量 (分量外) ひいたフライパンで、約5分転がしながら焼く。
- すべての面にこんがり焼き色がついたら、フライパンにのせたまま余熱で火を通す。

フライポテト

- ジャガイモとサツマイモは同じくらいのサイズにカットして、1時間ほど水にさらす。サトイモは皮をよく洗い表面を乾かしておく。
- サトイモは1cm幅にカット、ジャガイモとサツマイモは水気をよく拭いて鍋に並べ、表面の1cm上くらいまで油を注ぎ、ニンニク、ローズマリーもいっしょに中火でじっくり揚げる。串がすっと通るようになったら、最後は強火にしてカリッとさせる。仕上げに塩を振る。

Menu

川魚のブリヤニ

西多摩で手に入る川魚もいっしょに炊いたエスニック炊き込みごはん。もちろんチキンなどでもOK。炊飯可能な鍋で作ります。



【材料】

川魚 (今回はヤマメ3尾) 適量
 チリパウダー 魚1尾につき小さじ1/2
 塩 魚1尾につきひとつまみ
 サラダ油 大きじ2
 みじん切りニンニク 1かけ
 みじん切りショウガ 1かけ
 角切りトマト 中1個 (150g)
 フライドオニオン 大きじ5
 塩 ひとつまみ
 カレー粉 大きじ1
 米 1合 (150g)
 塩 大きじ1
 シナモンスティック 約4cm
 ローリエ 1枚
 クロフホール 4粒
 カルダモンホール 2粒

大葉 適量
 カボス 適量

【作り方】

- 川魚は尻から腹まで包丁を入れ、内臓と血合いをとり流水できれいに洗う。水気をしっかり拭いてから、Aを表面にまぶして、鍋に油を熱し両面をこんがり焼く。
- お湯を沸かし、Bと水1ℓ (分量外) を入れ、ときどき混ぜながら8分ゆでてザルにあげる。
- 鍋にサラダ油、ニンニク、ショウガを入れて中火で炒める。香りが立ったらトマト、フライドオニオン、塩ひとつまみを入れて炒め、トマトの水分がとんだらカレー粉を加えなじむまで炒める。
- 2を3の鍋に加えて軽く混ぜる。水90ml (分量外) を加えて、1をのせ蓋をし、沸騰するまで強火、その後ごく弱火にして10分ほど炊く。最後は10秒ほど強火にしてから火をとめる。最後に大葉をトッピングし、好みでカボスをしばっていただく。

Point



米は下ゆでしておく

米は芯が残らないように、さらに香り付けのためにスパイス類といっしょに下ゆでしておきます。事前の浸水は不要。無洗米だと下準備も手軽です

Menu

フライパンクッキー

フライパンで焼くビッグサイズクッキー。ピーナッツバターを使えばバターを攪拌する手間もなく簡単に作れます。



【材料】

薄力粉 100g 牛乳 大きじ2
 砂糖 大きじ2 ピーナッツバター 65g
 塩 ひとつまみ お好みのトッピング 適量
 液体油脂 (サラダ油など) 大きじ2

【作り方】

- 薄力粉、砂糖、塩をポリ袋に入れ、振って混ぜる。
- ポウルに油、牛乳、ピーナッツバターを入れて泡立て器でグルグルとよく混ぜる。
- 1の袋に2を入れて、袋の上から揉み、ひとつにまとめる。
- スクレット (またはフライパン) からはみ出さないようにオーブンシートを敷き、生地をフチまで広げる。
- 蓋をして、ごく弱火で10分加熱後にトッピングをのせて、蓋なしで12分焼く。焼きたては割れやすいので、そのまま少し冷ます。

地産地消で楽しもう!

Column

秋に味わいたい西多摩の食材

キャンプ場が多くある西多摩は農業が盛んで食材も豊富。各地の直売所やローカルなスーパーで地元産の旬な食材を手に入れることができるので、訪れた際はぜひチェックを!



ジャガイモ

トマト

ゆず

キノコ

有名な西多摩の食材は檜原村のジャガイモ、ゆず、日の出町のトマトなど。さらに各種きのこの栽培も行われています。買い物は品揃え豊富な午前中が吉

ピクニックやハイキングで作りたい

手軽にワンバーナークッキング

ワンバーナーと軽量な鍋があれば、ピクニックやハイキングでもできたのあったか料理が味わえます。ご紹介する料理はどちらも準備から完成まで15分程度。ぜひお試しあれ！

Menu
ボンゴレうどん

冷凍うどんとパックのアサリを使った洋風焼きうどん。冷凍うどんは保冷剤の代わりにになるので携行時にも活躍してくれます。



【材料】

みじん切りニンニク 1かけ
オリーブ油 大きじ1
砂抜き済みアサリ 120～150g
酒 30ml
ミニトマト 5個
冷凍うどん 1玉

【作り方】

- フライパンにオリーブ油、ニンニクを入れて火にかける。香りが立ったら、アサリ、酒、水50ml(分量外)、ミニトマトを加えて蓋をする。アサリが開いたら一度取り出しておく。
- 解凍したうどんを入れて、炒め合わせる。味見をして足りなければ塩(分量外)で調味し、アサリを戻したら完成。



Point

アサリは取り出しておく

アサリは加熱しすぎると固くなるので、うどんを炒める前に取り出しておきます。面倒な場合にはそのままでもOKです

Menu
黒ゴマ汁粉の柚子のせ

晩秋や冬にうれしいお汁粉。練りゴマは使いやすいパウチ包装がおすすめ。餅を焼く際はバーナーパッドがあると便利です。



風味豊かな本格派

【材料】

ゆで小豆 1缶(200g程度)
練りゴマ(黒) 大きじ2
餅 2切れ
ゆずジャム 適量

【作り方】

- 小鍋にゆで小豆、缶の半分～同量程度の水、練りゴマを入れて、混ぜながら温める。
- こんがり焼いた餅を汁粉にのせ、仕上げにゆずジャムをのせる。



Point

ゆずジャムで風味アップ!

今回は檜原村産のゆずを使ったジャムをプラス。旬の時期であればゆずの皮のすりおろしや刻んだものを使っても◎

Column

アウトドアクッキングを楽しむためのコツ

1. 調理道具は家でも使ってみる

アウトドア用の調理道具は家でも使えるものばかり。家でも使ってみると使い勝手がわかり、外でもスムーズに使えます。

2. すぐ食べられるものを用意

料理の完成までは時間が掛かるもの。すぐ食べられるもの、たとえばカット野菜、漬物などがあると焦らず準備ができます。

3. 家で下準備をしておく

下準備できるものはなるべく家で済ませておくこと。現場での時短につながり、さらにゴミも減らすことができます。

だれでもシェフに!

① チャムス/
チャムスオリジナルスパイス
各 ¥972

独自配合のスパイスやハーブ、香味野菜が引き立つオリジナルスパイス。BBQ、スープ、サラダなどこれひとつで味がキマります。マイルドとホットの2種あり/⑥

② ファイヤーサイド/
カブト
¥35,200

持ち運んでどこでも本格ピザが楽しめるオーブン。ほかにパン、グラタン、ケーキなどいろいろな料理が作れます。燃料は小枝か木質ペレットを使用/⑥

③ ペアボーンズ/
エナメルライン キャストアイアン
スキレット 10インチ
¥19,800

内側にホーロー加工が施された鉄製スキレット。焦げ付きにくく、さらに熱源を問わず焚き火もOK。いろいろな料理で使えて便利です/④



煮物や蒸し料理にも!



料理や食事が楽しくなるアイテムをピックアップ!

クッキングツールカタログ

アウトドアヴィレッジには料理や食事の気分を盛り上げてくれるグッズがたくさん! ショップいちおしのクッキングツールをピックアップしてご紹介します。

④ ザ・ノース・フェイス/
ランドアームス ディッシュセット1P
¥6,600

2サイズのボウル+プレート1人用セット。注ぎ口は持つ際に指を引っ掛けて使うこともできて便利です。メッシュの収納袋が付属/⑤



家でも野外でも!

⑤ コールマン/
ホットサンドイッチクッカー
¥4,950

食材がこびりつきにくいノンスティック加工が内側に施されており、手軽にホットサンドが作れます。焼印のランタンマークも◎/⑥

⑥ スノーピーク/
キッチンツールセット
(収納ケース付き)
¥10,780

おたま、竹べら、ターナーのセット。ハンドルは竹で手触りが良く、上部は使用時に引っ掛けて便利に使えるフック形状に。メッシュの収納袋付き/④



茶会でテラアウト

⑦ モンベル/
野点セット
¥11,800

抹茶を点てるために必要な道具が揃い、気軽に野点が楽しめます。茶碗は割れにくいメラミン製。重さは一式でわずか305g!/①



私流アウトドアの楽しみ方をインタビュー!

アウトドアヴィレッジ スタッフ通信 Vol. 07

文◎山本晃市
Text by Koichi Yamamoto

自然の領域におじゃまさせていただきます!



よく行くフィールドは秋川渓谷。釣りと川遊び、魚捕りを子どもといっしょに楽しんでいる。夢中になり、いつの間にか自然に溶け込んでいく。左は大好きなモリアオガエル



小学生のころから、父親と釣りによく出かけた。それがきっかけで、賀来さんは水に棲む生き物探しに夢中になった。

「釣りも好きですが、それ以上に生き物に興味がある。中学になると、自転車で川を上流へ遡って生き物を探ようになりました」

当時住んでいた相模川河口の街から片道30km以上の道のりを思うがままに走った。中学生にとっては、未知の世界への冒険。

「支流があれば支流へ、分岐では昨日右なら今日は左へ。とにかく知らないところへ行くのが大好きでした。街から抜け出して、舗装

路が林道になって、次第に人工的なものが少なくなっていく。その景観の移り変わりが、とても楽しくて」

着いた場所では、生き物を探し観察する。それが、この遊びの一番の楽しみだった。

多彩な楽しさを見つけてほしい! 自然のなかにある

来たときよりも美しく! 心がけています

ゴミは捨てない。動かした石や木も生き物の住処であることも。必ず戻すようにしている



Profile
チャムス昭島
アウトドアヴィレッジ店
店長
賀来 樹さん

2018年入社。表参道店に2年、御殿場店に立ち上げから4年間勤務。御殿場店勤務2年後に店長、本年より昭島店店長に就任。スタッフが働きやすい環境づくりを軸に、お客様が日々新鮮な気持ちでショッピングを楽しめるよう、全力で取り組んでいる

「とくに好きなのは、モリアオガエル。静水があって、その上に木が覆い被さっている環境にしかいない。鳴き声の合唱を聞きながら、その場にいること自体が大好きなんです」

生き物探しは、夜の山に入ることが多いという。当然、屋間以上に注意が必要になる。

「ちょっと怖いこともあります。街では感じられない緊張感がある。でも、そのアウエー感がよくて。動植物の領域におじゃまさせてもらって、人間は自分しかいない。次第に自分も自然のなかに溶け込んでいく……、その瞬間が最大の魅力なんです(笑)」

チャムスの製品を通じて、野外で過ごすさまざまな楽しさを伝えたい。そう話す賀来さんは、少年のような笑顔で続ける。

「とにかく楽しみを見つけてください。5分で行ける道を1時間かけるのも楽しい。自然の魅力を知ること、自然がより好きになる。そんな素敵な循環が広がるといいですね」

1 多摩川源流の水を使い
IPAを中心に醸造

ウルブス ブルーイング

多摩川の源流に近い丹波山村で2023年から醸造を始めたマイクロブルワリー。東京都最高峰である雲取山の登山口近くに、商家を改装した醸造所併設のタップルームでできたてのビールを味わうことができます。

Info
山梨県北都留郡
丹波山村4903-7
TEL.
0428-85-8232



2 種類が豊富に揃う
新工場併設ショップ

パテレ ブルワリー & ボトルショップ

いまや奥多摩の名物ともいえる大人気のパテレ。今年、新しい工場が作られ併設のボトルショップもオープン。定番はもちろん、ローカル限定ビールなども販売されています。アクティビティの前後にぜひ!

Info
東京都西多摩郡
奥多摩町水川1099
TEL.
0428-85-8234



少量ずつ醸造しており、ほかでは道の駅たばやまなど限られた店舗のみで販売中。家のようにゆったりくつろげるタップルームでじっくりと味わうのがおすすめ。もちろん持ち帰りも可能



奥多摩駅からは車で約4分。駐車場も併設されています。秋のおすすめはハイジール IPAの「バシフローラ」(写真)。フルーティな香り、甘くやわらかい舌触り、ほどよい苦みが特徴です

こだわりの一杯をめしあがれ!

地ビールでカンパイ

ローカルなブルワリーが点在し、ビールの楽園となりつつある西多摩エリア。遊びの行き帰りに立ち寄りしたいブルワリーやレストランをご紹介します。

3 地元の味とビールを
いっしょに堪能

青梅麦酒

パテレをはじめ近郊から遠方までさまざまなクラフトビールが多く揃うビールバー。朝10時から夜まで営業しており、さらに場所も電車の乗り継ぎで利用する青梅駅の近くなので、遊び帰りにふらっと立ち寄れます。

Info
東京都青梅市
本町145
TEL.
050-3503-7727

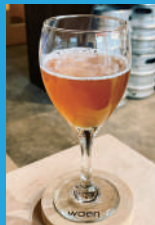


4 多摩のいい空気と
ビールでリラックス

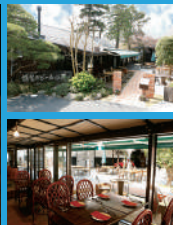
福生のビール小屋

日本酒の蔵元である石川酒造が営むイタリアンレストラン。自社でクラフトビール「多摩の恵」や「TOKYO B LUES」を製造しており、できたてが味わえます。本格的なイタリア料理とビールのマッチングを楽しんで!

Info
東京都
福生市熊川1
TEL.
042-553-0171



ショップは商店街の空き店舗をリノベーション。おうち味を売ったハンバーグなど料理も充実。近隣の名産である狭山茶のパウダーと小豆を使った自家製マフィン(写真)もおすすめ



ビールと料理が気持ちよくいただける開放的で明るい雰囲気の内。数あるビールの中でも一番人気は「多摩の恵」のペールエール。福生産ソーセージの盛り合わせ(写真)とぜひ!

Field & Area Guide

アウトドアヴィレッジ
フィールド&エリアガイド

Vol.15

石神前 編

沿線が自然豊かなJR青梅線。「気になる街」を駅から紹介する本企画、今回は石神社にちなんだ石神前駅。

Garden

企業の庭園を開放！ 隠れた紅葉スポット。

ブリヂストン奥多摩園

駅から徒歩2分ほどの遊園地跡地に造られた「ブリヂストン奥多摩園」は、世界的なタイヤメーカーであるブリヂストンの保養施設。そのすばらしい庭園は一般開放され、日帰り見学が可能。



Data

東京都青梅市二俣尾 1-264
TEL.0428-78-8231
日帰り見学利用料：¥220
(写真の会館棟にて先に清算)
定休日：要問い合わせ
アクセス：石神前駅より
徒歩2分



Stay

ゆったり宿泊して
ぜひたくら奥多摩を遊ぶ。

東京・青梅石神温泉 清流の宿 おくたま路

奥多摩のアウトドアや観光に好立地の宿泊施設「おくたま路」。都心から約90分ながら豊かな自然が楽しめる旅館として知られます。日帰り入浴で温泉のみの利用もできますが、アクティビティ後にゆっくりお湯に浸かり、料理長が心を込める和食会席料理に舌鼓を打つ宿泊利用がおすすめです。



Data

東京都青梅市
二俣尾 2-371
TEL.0428-78-9711
宿泊料金：大人1名¥17,200〜
アクセス：石神前駅より
徒歩約10分。駐車場あり



Lunch

本場アメリカBBQ
テイクアウト専門店。

B-YARD meating

「ビーヤードミーティング」は、B BQの本場アメリカの味を提供するテイクアウト専門店。日本ではめずらしいプリズケットやブルドボークなどの部位を専用グリルで焼き上げます。おすすめは「スペシャルコンボ」(写真)。ブルドボークバーガー、スベアリップなど5品がつく大満足メニューです。



Data

東京都青梅市
二俣尾 1-249-3
TEL.050-5372-8491
営業時間：平日 11:00 ~ 15:00
(土日祝 ~ 16:00)
定休日：火・水曜日
アクセス：石神前駅より徒歩3分。
駐車場あり



Cafe Restaurant

ほっと安心できる
カフェレストラン。

かふえ・ばいきょう

梅の名所・梅郷で民家をリノベーションし昨年オープンしたのが「かふえ・ばいきょう」です。名物はていねいに作られたビーフシチュー(写真)やビーフカレー。店内に並べられた数百種類にも及ぶご主人自慢のカップ&ソーサーから選んでコーヒーもいただけます。ペット対応テラス席もあり！



Data

東京都青梅市梅郷
6-1439-2
TEL.0428-85-9360
営業時間：11:00 ~ 19:00 (L.O.18:30)
定休日：水曜日(不定休あり)
アクセス：石神前駅より徒歩13分。
駐車場あり



アウトドアの達人が行くお買物ツアー

1名様に全9点をプレゼント！

#22 | アウトドアクッキング入門編

アウトドアの達人がアウトドアヴィレッジでセレクトしたアイテムのすべてを1名様にプレゼント。今回はアウトドアクッキング初心者に向けて、活躍シーンが多い基本的なアイテムを選んでもらいました。

写真◎柏木ゆり Photo by Yuri Kashiwagi

アウトドア料理のための道具は目移りするほど豊富で、初心者にとっては選ぶのが難しいもの。今回は料理家の蓮池陽子さんに、初心者でも扱いやすく活躍頻度の高いアイテムをピックアップしてもらいました。「バーナーは入手しやすいカセットガス対応で風にも強いもの。アルミ製のミニダッチオーブンは扱いやすく、蓋がスキレットとして使えて便利。あとホットサンドクッカーはお米、おかずなどの調理でも活躍してくれるんです。ほかにもカップ、ナイフ、ソフトクーラーなどの基本アイテムを選びました。これで料理を楽しんでください！」

家でも積極的に使ってください！

今回の目録

蓮池陽子さん



料理家。アウトドアシーンに向けたさまざまな料理本を執筆。山菜をテーマにした料理教室なども定期的に開催している

「GSIのお皿は軽いから持ち運びやすく、デザインもシンプルなのでどんな料理にも合いそうですね」



PRESENT 基本のクッキングツールセット 5万円相当



- ①ラックスキャンプストーブ (フォアウィンズ ¥10,800 / ①)
- ②カスケーディアンプレート & カスケーディアンボウル (GSI¥770、¥990 / A)
- ③プリントミトン (ベンドルトン ¥3,190 / A)
- ④チャムスロゴソフトクーラーバッグ (チャムス ¥8,580 / C)
- ⑤ホットサンドイッチクッカー (チャムス ¥5,280 / C)
- ⑥デラックスシリコントリベット (ロッジ ¥1,848 / A)
- ⑦ステンレススチール No.9 オーク (オビネル ¥4,180 / M)
- ⑧TNF シェラカップ (ザ・ノース・フェイス ¥1,650 / M)
- ⑨ミニダッチオーブン (フォアウィンズ ¥6,600 / M)

応募方法

全9点のアウトドアグッズを1名様にプレゼントいたします。スマートフォンで右下のQRコードを読み取り、プレゼント応募フォームページからご応募ください。締め切り：2024年11月30日(土) ※当選の発表は発送をもってかえさせていただきます。当選のお問い合わせには回答できません。



特典いっぱい 「アウトドアヴィレッジエポスカード」

アウトドアヴィレッジを利用する人におすすめの「アウトドアヴィレッジエポスカード」。
駐車場サービス、買物金額に応じてもらえるポイントなど、さまざまな優待が受けられます！

ご利用特典

- ◎入会金・年会費が永年無料
- ◎アウトドアヴィレッジの駐車場が+1時間無料
- ◎普段のお買物でも税込200円につき1ポイントが貯まり、貯まったポイントは「アウトドアヴィレッジエポスお買物券」に交換可能
- ◎アウトドアヴィレッジエポスカード10%OFFセールを開催

対象カード



ほかにもお得が
いっぱい！
詳しくはコチラで
チェック！



優待が受けられる提携施設

提携施設をピックアップしてご紹介。ほかにもたくさんの提携施設があります！

- 1** 豊かな森のなかで非日常体験
WOODLAND BOTHY
1日1組限定、オールインクルーシブのグランピング施設。自然のなかでチルアウトできる秘境サウナや展望風呂も人気！
特典：オリジナルステッカープレゼント & 焚火の薪使い放題
Data 東京都あきる野市養沢684
TEL.042-596-6645

- 2** メイド・イン・トウキョウのワインを
Vineyard TAMA
あきる野市内の自社畑で作られたブドウを使い、敷地内の醸造所で各種ワインを製造。併設の販売店で購入できます。
特典：税込3,000円以上のお買い上げで10%OFF
Data 東京都あきる野市上ノ台55
TEL.042-533-2866

- 3** 滋味豊かなジビエとお酒を堪能！
至福のジビエ・自然食と日本酒のたしなみ処 ござま
エゾシカ肉やイノシシ肉を使った各種料理や厳選された日本酒を提供。クラフトビールやジョージアワインも充実！
特典：ジョージアワイン（ボトル）何本でも5%OFF
Data 東京都福生市本町45
マンションハビネス107
TEL.042-530-5079


アウトドアヴィレッジの 最新情報をチェックしよう！

[Instagram] [X(Twitter)] [Facebook]



各アプリで検索

モリパークアウトドアヴィレッジ

検索

<https://outdoorvillage.tokyo>

LANGUAGE : English

所在地：

モリパークアウトドアヴィレッジ

〒196-0005 東京都昭島市代官山2-6-1
TEL.042-541-0700

営業時間：

平日11:00～20:00、土・日・祝10:00～20:00
※変更の可能性あり。最新情報はホームページ等でご確認ください。

定休日：

水曜日（祝日の場合は翌日）
※飲食店舗、クライミングジムは別途お問い合わせください。

アクセス：

車の場合：中央自動車道「八王子I.C.」より約20分。
圏央道「あきる野I.C.」「日の出I.C.」より約25分。
国道16号、五日市街道の幹線道路等のご利用も便利です。
電車の場合：JR青梅線「昭島駅」北口より徒歩3分