

# ふたり SOLO CAMP

2周年  
記念!

読者アンケート結果  
大公開



読者の皆さまのおかげで『ふたりソロキャンプ』は連載2周年を迎えました!  
連載2周年を記念し、イブニング公式Twitterにて読者アンケートを実施!  
好きなキャンプ飯特集、キャラクター人気投票……など  
アンケート結果をもとに『ふたりソロキャンプ』を振り返りますっ!

『ふたりソロキャンプ』を彩るキャラクターたち!  
栄えある人気第1位のキャラクターは…?



第1位 <sup>くさ の しずく</sup> 草野 雫 113票

圧倒的人气! 飯ウマ初心者キャンパーは作中でもどんどん成長中♡

第2位 <sup>き の くら げん</sup> 樹乃倉 厳 89票

キャンプと孤独を愛する男、厳。その男らしさに「こんな風になりたい!」という声も!



第3位 <sup>たき がわ あき ひと</sup> 滝川 彰人 51票

チャラく見えて友情に熱い! その面倒見の良さに人気が集まりました!



第4位 <sup>せり ざわ かな</sup> 芹澤 花夏 27票      第5位 <sup>おお ぞら</sup> 大空 さや 23票

その他に… 出端先生 レシピ内の首だけ雫 いろいろな票が入りました♡

作品を愛する読者の皆さまから100個以上の熱いキャッチフレーズが届きました!

**大賞** ふたりだからできる ふたりだけのソロキャンプ

『ふたりソロキャンプ』単行本の帯に使用させていただきます!

▼▼▼ その他にもたくさんのキャッチフレーズが寄せられました!! ▼▼▼

キャンプがしたくなる漫画No.1

付かず離れずふたりソロキャンプ

ソロは独りじゃない!

野外科参考書 ここテストに出るからね~

無骨さと可憐さと心強さと…。

キャンプが繋ぐゆらめき燃ゆる焚き火のような恋模様

火!メシ!ビール!!



# ふたり SOLO CAMP 役に立った キャンプテク ランキング

初心者キャンパーと一緒に学んできたキャンプテク！  
キャンプで困ったときはこれを読めば安心かも…？

## 第1位 焚き火テク

ふたりソロキャンプといえば  
やっぱり「焚き火」！  
圧倒的多数の意見が寄せられました♪



## 第2位 ザックのパッキング

## 第3位 テント設営

キャンプに欠かせない  
テントの設営方法から  
選び方でレクチャー!



これであなたも  
すぐに真似できる!



▶ テント選びの  
重要ポイント  
5つ!

- 1 重さ
  - 2 居住性
  - 3 強度
  - 4 防水防風性
  - 5 収納サイズ  
となるかな
- とりあえずテントを  
選ぶにあたり  
重要なのは

# キャンプ飯特集!!

明日から試したくなるキャンプ飯が登場です!

## ドドンとインパクトの ビア缶チキン(1話)

1巻に  
収録!

おいさ◎ 映え◎ 満足感◎  
いふことなしの最強メニュー!

出来ました!!  
ビア缶チキンです!!!

### 材料

- ・丸鶏(小さめ)……1羽
- ・ハーブソルト……適量
- ・ビール(350ml)……1缶
- ・オリーブオイル……適量

### 作り方

- ①丸鶏を常温に戻す
- ②丸鶏の外側と内側両面に満遍なくハーブソルトを塗り込む
- ③表面にオリーブオイルを塗る
- ④ビール缶を2/3程に減らしてお尻の方から入れる
- ⑤首の方もつまようじなどで穴をふさぐ
- ⑥立てるようにビア缶チキンを火元の上に置く
- ⑦丸鶏を覆うような形で蓋をする
- ⑧30分ほど蒸し焼き、焼き加減を見つつ焼き足りなければもう少し焼いて完成!

### ポイント

裾や蓋は車で行くなら全バケツ、徒歩キャンプならアルミホイルやレンジパネルを組み合わせた工場で代用!  
ビア缶チキンが倒れない工夫も必要かも!  
専用のビア缶チキンスタンドもあり!



## ミニビア缶チキン(30話)

5巻に  
収録!

雲式!!  
ミニビア缶チキンです!!

### 材料

- ・鶏もも肉…2枚
- ・ビール缶(125ml)…1本
- ・ハーブソルト…適量
- ・オリーブオイル…適量
- 香味野菜
- ・玉ねぎ ねぎ にんにく
- ・ショウガ…適量
- (ダッチの側面をカバーできる量)

### 作り方

- ①125mlのビール缶の中身を2/3ほどに減らし6インチダッチの丈に合うようにビール缶をハサミでカットする
- ②鶏もも肉1枚を縦に二等分する
- ③ハーブソルトを鶏肉の両面に塗り込む
- ④鶏肉をビア缶に巻き、カットしなかった鶏肉で蓋をするように覆いタコ糸で縛る
- ⑤鶏肉の表面にオリーブオイルを塗る
- ⑥鶏肉をダッチに入れたら焦げ付き防止も含め香味野菜を鶏肉の周りに敷き詰める
- ⑦火に入れ30~40分ほど待ち、完成!



# ふたり FUTARI SOLO CAMP ソロキャン

# 好きな

作中で出てきた40種類以上のキャンプ飯から人気のメニュー3品を紹介!

## 簡単おつまみ

SNSでも大反響!  
真似したくなる一品!

## ドライカレーセット (12話)



出来ました!!  
簡単おつまみ  
ドライカレーセットです!!

2巻に  
収録!

### 作り方

- ①みじん切りにした玉ねぎを餡色になるまで炒める
- ②①に挽き肉を加え塩コショウで味を調える
- ③さらにみじん切りにした人参を加えてからカレー粉を加え汁気が飛ぶまで炒めていく

### ポイント

荷物を減らしたいなら使い切りタイプの小分けのカレー粉がオススメ!  
お好みでトマトを加えても酸味が効いておいしいですよ!



キャンプ=カレーの概念を変えた一品だ



生のピーマンに巻いて食べるのがオススメです♡

5巻に  
収録!

切って砕いて混ぜるだけ! 簡単3ステップのお手軽おつまみ♡

## ザクザクスパイシークリームチーズボール (28話)

### 材料

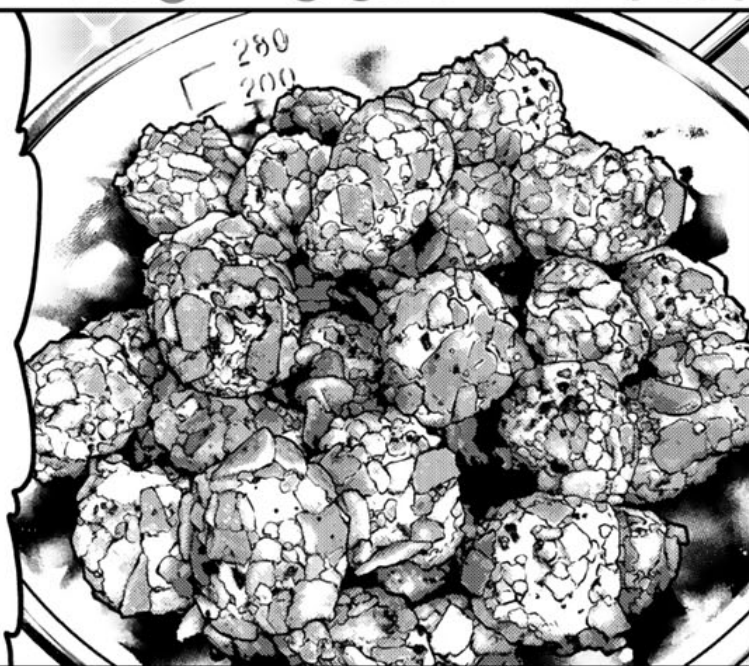
- ・クリームチーズ……適量
- ・柿の種……適量
- ・ブラックペッパー……適量

### 作り方

- ①クリームチーズを1cm角に切る
- ②袋に柿の種を入れ、すりこぎなどで細かく砕く
- ③その袋にクリームチーズ、ブラックペッパーを入れて混ぜる



ビールが進む!  
サクサクでスパイシーな  
クリームチーズボールです!



ビールが止まらなくなるんだよね…



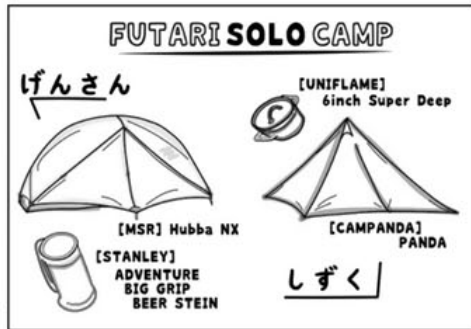
簡単お手軽! お家ですぐ出来る一品です!

# ふたり SOLO CAMP ファンアート募集企画!

Twitterで「ふたりソロキャンプ」のファンアートを大募集!  
寄せられたイラストを紹介いたします♡



「女の子のための  
ストリップ劇場入門」  
菜央こりん先生



「狩猟のユメカ」  
古部亮先生



「メイドさんは食べるだけ」  
前屋進先生



アンケートのご協力  
ありがとうございました!!  
これからも  
「ふたりソロキャンプ」の  
応援よろしくお願ひします!!

たくさんのご投稿  
ありがとうございました♡  
載せきれなかったイラストをweb上で公開予定!  
詳細はイブニング22号&イブニング公式twitter  
にてお知らせします!