

Ultralight titanium gear

-VARGO-

CATALOG #1 GEAR SETUP

組み合わせと使いこなし術



道具は、持つだけでは完成しない。
どれを選び、どう収め、どう使うか。
そこに、旅の静けさや、自分らしさが滲み出る。

軽く、無駄がなく、それでいて頼れるギア。
VARGOの道具は、重ねる工夫、
使いこなす楽しさまでも引き出してくれる。

この冊子では、そんなギアをシーン別に組み合わせ、
最小限で豊かに過ごすためのヒントをまとめた。

軽さは、工夫から生まれる。
自分の旅に合った道具の整え方を、ここから見つけてほしい。



UL登山セット UL Mountain Cook Set

－ 軽く、頼れる、山の相棒たち －

Gear

- ・チタニウム ポットHD
- ・チタニウム ポットボウル
- ・チタニウム トラベルマグ450
- ・チタニウム フォールディングスプーク
- ・チタニウム チョップスティックス
- ・ガスストーブ
- ・OD缶
- ・アルファ米

ガス缶以外のギアは、
すべてポットHDに収まる。
ナイフを添えるか、
カップを変えるか。
選び方そのものが、
旅の楽しみになる。



－ 軽く、頼れる、山の相棒たち －

稜線に出たとたん、風の音が変わった。
足元の岩が乾いていて、今日は快晴のまま行けそうだ。

山では、軽さ＝自由。
余計なものを持たない分、ペースも心も軽くなる。

BOT HDは水筒でもあり、クッカーでもある。
朝の一杯も、夕飯のラーメンもこれ一つで完結する。
小型バーナーに火をつけ、ガスの音とともに湯が沸く。
風があっても安定した火力で、寒さの中でも頼れる存在だ。

すべてが軽く、すべてが自然と手に馴染む。
登山の道具は、体の延長であってほしい。
このセットは、そんな感覚を教えてくれる。



ミニマルギアセット Minimal Gear Set

— ミニマルで、豊かな朝を —

Gear

- ・チタニウム トライアドマルチフューエルストーブ
- ・アルミニウム ウィンドスクリーン
- ・チタニウム シェラカップ300
- ・チタニウム フォールディングスプーク
- ・チタニウム プリントライター
- ・固形燃料

最小限の道具が、
最大限の満足をくれる。
シェラカップひとつで完結する
139gのULセット。



夜明け前、ひんやりとした空気のなかで目を覚ます。
テントのジッパーを開けると、静かな山の稜線がゆつくりと光を帯びていく。

ザックの中から取り出すのは、ほんの数点のギアだけ。
シェラカップに水を入れ、ストーブに火を灯す。
炎は小さいが、時間をかければしっかりと湯を沸かしてくれる。
その間に、折りたたみスプークを取り出し、
ゆつくりと深呼吸。

道具は最小限。だからこそ、動きに迷いが無い。
このシンプルなセットがあれば、
どんな場所でも温かい一杯を楽しめる。

軽く、静かに、自然と溶け込む。
それが、ミニマルなULスタイルの魅力だ。



トレイルブリューセット Trail Brew Set

— 一杯の余白。山で味わう、特別な時間 —

Gear

- ・チタニウム コンバーターストープ
- ・チタニウム ヘキサゴンウッドストーブ
- ・チタニウム マグ450
- ・チタニウム トラベルコーヒーフィルター
- ・チタニウム フリントライター
- ・アルコールフューエルボトル
- ・アルコール燃料

チタンの火器とマグ、
再利用可能なフィルターで
楽しむ山の一杯。
軽量で機能的、
道具好きにも刺さる構成。



山頂で、稜線で、静かな森の中で。
ただ湯を沸かし、香り立つ一杯を手にする
——それだけで、心がほだけていく。

お湯を沸かし、チタンマグに注ぐ。
コーヒーならハンドドリップで、
紅茶ならお気に入りのリーフを茶こして。
軽くて丈夫な道具たちは、
風景と違和感なく溶け合い、
自然のリズムに寄り添う。

道具は少なくてもいい。
必要なのは、お湯と粉と、少しの余白。

歩いてきた道を思い返しながら、
ただ一口ずつ味わう。
それだけで、
今日という山行が、忘れがたいものになる。



ファイヤーボックス クッキングセット

Firebox Cooking Set

— 炎のそばで過ごす時間 —

Gear

- ・チタニウム ファイヤーボックスグリル
- ・アルティメットファイヤースターター
- ・チタニウム トラベルマグ (450ml)
- ・チタニウム スプーン
- ・チタニウム チョップスティックス

火を起こし、
湯を沸かし、食すまで。
焚き火台・火起こし・
食器が揃う、
直火仕様の軽量調理セット。



日が落ちたあとの空気は、静かで、少し冷たい。
グローブを外し、チタンのファイヤーボックスに火を入れる。
薄く畳めて、軽くて、でも薪も炭もしっかり燃やせる本気の焚き火台。
サイドのスリットから風が入り、ゆっくりと炎が育っていく。

肉を焼く火加減に集中し、魚の香ばしさを育てる。
クッカーを載せれば、
五徳としても確かな安定感。
道具がシンプルだから、手間さえ楽しい。

炎の音、風の匂い、
湯気の向こうの誰かの笑い声。
焚き火がくれるのは、あたたかさだけじゃない。
ギアと過ごす、この時間そのものが、最高のごちそうだ。



日が暮れ、静けさが深まる。
どこを歩いたかより、どんな時間を過ごしたかが心に残る。
そばにあった道具のぬくもりが、その記憶を静かに支えている。

このマグで何度湯を沸かしただろう。
このストーブに、どれだけ助けられてきただろう。
その一つひとつが、自分の旅を形づくっている。

使うたびに、自分にとって本当に必要なものが見えてくる。
スタッキングの方法ひとつ、道具の選び方ひとつで、旅の快適さは変わる。

荷物が軽くなるだけじゃない。
軽さに向き合うほどに、旅は少しずつ、自分のものになっていく。
そして気づけば、それが自分だけの旅のかたちになっている。





小さな思いから、大きな事は生まれる。

1995年、日本に住んでいた創業者ブライアン バーゴは、アパラチアン・トレイルの走破記事に出会う。その好奇心は、この長い道の全行を決意させた。

歩きながら、たくさんのことを考えた。「この重さは本当に必要か？」

気づけば、ザックの中からは“こだわりで選んだつもりの道具”が、ひとつ、またひとつと消えていく。最後に残ったのは、

「これさえあればいい」と自然に思えるものだけだった。

ブランドヒストリー -ブランドVARGOの誕生



アパラチアン・トレイルの旅を終えて帰国したブライアンは、経験を共有するためのウェブサイトを立て上げた。それはギアの使い方や選び方について語り合う場となり、同じ情熱を持つ仲間たちと繋がるきっかけになった。

その後、2002年にはECサイトを開設。自身の経験から、軽くて信頼できる道具が必要だと痛感していたブライアンは、従来の装備に足りなかった“本当に頼れる素材”としてチタンに注目する。

初期に登場したのはスポーク、ストーブ、ペグなど。シンプルで機能的なそれらの製品は、多くのアウトドア愛好家から支持を集めた。

ブランドヒストリー

-VARGOの哲学-

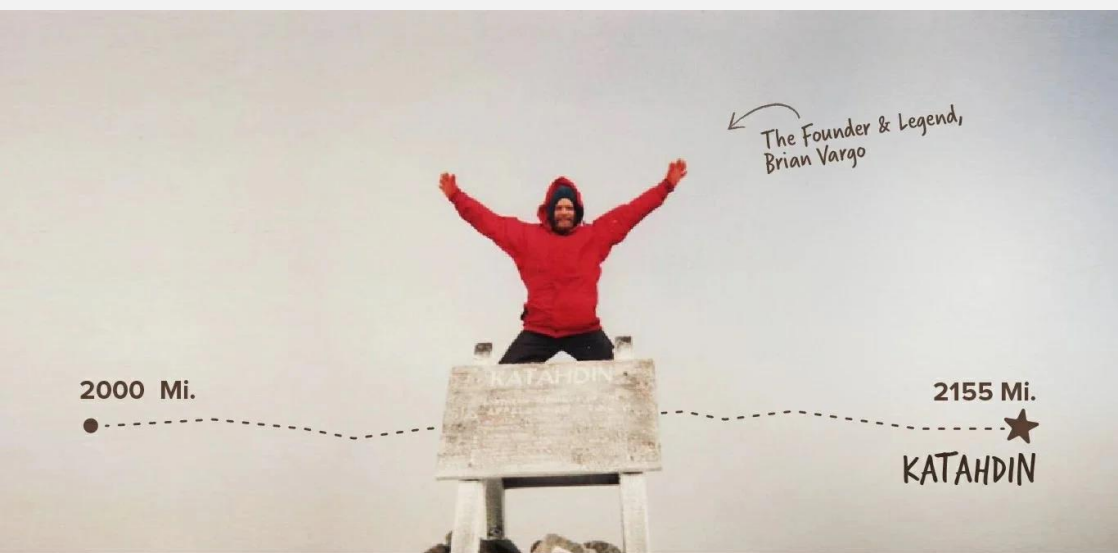


「軽い」ということは、「弱い」ということではない。
道具は必要最低限であるべきだが、信頼できて、使い込むほどに良さが増すものでなければならない。

誰が、どこで、どんなふうに使うのか。
すべての製品に、その問いが込められている。だからこそVARGOは、
シンプルで無駄のないデザインを大切にしている。ただ便利だけではない、
長く愛される道具をつくることが、私たちの信念だ。

ブランドヒストリー

-VARGOは前へ-



私たちが作りたいのは、ギアであり、体験であり、記憶だ。
そのために、情熱と問いをやめない。「もっと良くできないか？」を忘れず、前に
進み続ける。

私たちの問いは、新しいアイデアを生み、使う人の自由を広げる。
手に取ればわかる。VARGOの道具には、常に改良と挑戦を重ねてきた確かな意
志が込められている。

我々は、これからも、まだ見ぬ可能性を形にしていく。



- 掲載の価格は税込価格で表示しております。
- このカタログに掲載されている商品の仕様、デザイン、価格等は、予告なく変更する場合があります。
- 諸般の事情により価格改定することがあります。
- 商品の写真は印刷物のため実際のカラーと若干異なる場合があります。
- 2025年4月発行

—VARGO—

バーゴ 日本輸入総代理店
株式会社ケンコー社

[TEL] 06-6374-2788
[メール] info@kenkosya.com

WEB SITE



instagram

