

Shimane TOYOTA [ココミ]

COCQMI Vol.28

2022. Apr / May / Jun



P02-09 cocomi が行く「ココミテ！」

ごはんに合うおいしい! 集めました!
松江・くにびき鮑塩辛 /
安来・安来金山寺味噌 /
雲南・白めしがすすむ食べる醤油 /
出雲・食べるおかかラー油 /
大田・もろみ味噌 /
浜田・豚味噌 /
益田・津和野特産にちはらわさび漬け /

P10-11 INFORMATION

島根トヨタからのお知らせ
愛車にウイルス・花粉対策!

「おいしい!」集めました。

Shimane TOYOTA [ココミ]

COCQMI

2022. Apr / May / Jun Vol.28



各種サービス・イベント情報などはオフィシャルサイトへ

島根トヨタ 検索

<https://shimanetoyota.jp/>

本社 / 松江店	〒690-0017 松江市西津田 1-7-24	☎ 0852-22-1111
トヨタタウン安来	〒692-0015 安来市今津町 646	☎ 0854-23-1010
雲南店	〒699-1311 雲南市木次町里方 618-1	☎ 0854-42-1131
出雲店	〒693-0012 出雲市大津新崎町 7-4-1	☎ 0853-22-6111
大田店	〒694-0052 大田市久手町刺鹿 506-2	☎ 0854-82-1100
浜田店	〒697-0023 浜田市長沢町 100-1	☎ 0855-22-1111
益田店	〒698-0025 益田市あけぼの西町 11-9	☎ 0856-23-1111

島根トヨタ

島根トヨタ自動車株式会社

掲載店舗などの情報は取材時とは変更になっている場合がございますので、ご了承ください。
本誌掲載の写真・図版・記事などの複写・転載を禁じます。

TAKE
FREE

島根の、ごはん合う

おいしい! 集めました!



「食べることを楽しむ」

ちょっとお出かけ、を思いとどまってしまう昨今、増えたお家時間に改めて、「食べることを楽しむ」をつけてみませんか?

島根トヨタスタッフイチオシの島根県各地の「ごはん合う、おいしい!」を集めてみました。

遠いところはお取り寄せを利用するのも良し、お近くの方は気分転換のドライブがてら覗いてみるのも良いのではないのでしょうか?

それでは各地に思いを馳せて、いただきます!

松江

2006年に開設された「道の駅本庄」

前面すべてガラス張りの情報室からは、中海・大山・大根島が見渡せるようになっていきます。

地元の特産品を使用したオリジナル商品を多数取り揃え、地元の方からも大好評! 山陰のお正月に欠かせない中海産赤貝を販売し冬の風物詩となっています。

軽食・喫茶では、地元のおいしい天然水と地元米を使ったふつくらおにぎりを作っています。

また、訪れる方々に買い物物の楽しみや珍しい野菜を味わってもらいたいと、2月からスタートした移動販売車「ほんじょう一号」は「枕木音頭」の音楽を合図に地区内を回っているそうです。

地元へ寄り添った、愛される道の駅。皆さんも一度立ち寄ってみては?



道の駅 本庄

〒690-1114 松江市野原町401-8
☎0852-34-1528 9:00~18:00
<http://michinoeki-honjyou.jp/>



赤貝を使ったオリジナル商品も!

鮑の食感を堪能してください!



松江店 福場スタッフもおすすめ!

COCOMI staff voice

ほのかに磯の香り!

COCOMI staff voice

鮑の食感がしっかりあり!

道の駅 本庄
くにびき鮑 塩辛

道の駅本庄のオリジナル商品。地元の特産品でもある海藻類を与えられて育ったくにびき鮑は、弾力のある食感が特徴です。

島根半島の漁師さんたちが丁寧に育てた鮑。磯の風味がほかに広がる味わいを楽しんでください。

塩辛の(まか)アキージョも販売中!





道の駅 掛合の里

〒690-2701 雲南市掛合町掛合1800-2
☎0854-62-1510 9:00~16:00



キュートな駅看板も♡

紅梅しょうゆ

〒690-2404 雲南市三刀屋町三刀屋1051-1
☎0854-45-2507 8:30~18:00(体験は16:00まで)
☎土曜日・日曜日
<https://kobai-shoyu.com/>

昔ながらの製法が
美味しさの秘密!



雲南店
和泉スタッフもおすすめ!

COCOMI staff voice

焼きおにぎりにも
おすすめ!

COCOMI staff voice

醤油とは思えない
ボリューム感◎

COCOMI staff voice

卵かけご飯にも
入りたい!

甘口、ペリ辛、生姜、しょうゆの
豊富なバリエーション!



雲南

天

保年間創業という長い歴史を持つ「紅梅しょうゆ」。7代目当主の松尾透さんが生み出した「食べる醤油シリーズ」は、あらゆる食事をさらに美味しくしてくれると、地元の方から定評のある商品です。
近年では人工的に熱を加えるなどし、醤油を数ヶ月で造りあげる速醸法が主流ですが、紅梅しょうゆでは冬の寒い時期に仕込みをし、そこから1年、季節の温度変化によって醸造する昔ながらの製法を大事にしています。

道の駅掛合の里は、全国で「第1号の道の駅」として認定されています。雲南地方の特産物を多く取り揃え、隣にある「産直市グリーン掛合」には、これたて野菜や漬物などの加工品もずらり。その他にも、多目的スペースや情報ステーション、水と緑を中心とした「緑地公園」などがあり、旅の疲れを癒してくれます。

大正屋醤油店 安来金山寺味噌



COCOMI staff voice

やご卵や
サンドイッチにも
絶対合う!

COCOMI staff voice

野菜の食感が
楽しいアクセント♡

COCOMI staff voice

やっぱり
この味!

ゆず入り、
生姜入りも!

歴史を持つ醤油屋
さんだからこそ出
せる深い味わい!



安来店
勝部スタッフもおすすめ!

安来

金

山寺味噌は1254年、宋から帰朝した法燈国師が和歌山県湯浅町に伝えた「径山寺味噌」が由来とされています。

大正屋醤油店の金山寺味噌には、ゆずや生姜など季節を感じる味もあり、自宅用でもお土産でも喜ばれる商品です。

中海のグルメや観光情報が豊富に揃っている「道の駅あらエッサ」

毎朝地元の農家さんから届く野菜や切り花は、新鮮でお値段もお手頃と大好評。

そんな道の駅あらエッサでは毎月30日は「みその日」とされ、大正屋醤油店の金山寺みそを求める人で賑わい、毎回長蛇の列ができるほど大人気なんだそうです。

駅中屋台の牛乳ソフトクリームは道の駅の名物! たこやきやドリンクも注文できます。



道の駅 あらエッサ「なかうみ菜彩館」

〒692-0074 安来市中海町118-1
☎0854-23-7310 9:00~18:00
☎年末年始
<http://michinoeki-araessa.jp/>

株式会社大正屋醤油店

〒692-0207 安来市伯太町東母里225-2
☎0854-37-9061 9:00~18:00
☎日曜日、年末年始、お盆、GW
<http://www.taishoya.jp/>

今年1月にオープン! /



道の駅 さいせ仁摩

〒699-2303 大田市仁摩町大國42-1
☎0854-88-9001 9:00~18:00
🔥 火曜日
<http://goise.jp/>

有限会社 松浦醤油店

〒699-2304 大田市仁摩町馬路1377
☎0854-88-2540

変わらない
昔ながらの製法が
美味しさの秘密!



大田店
金山スタッフ・清水スタッフもおすすめ!

COCOMI staff voice
濃い味が
食欲をそそぎ!

COCOMI staff voice
つぶつぶ食感!

COCOMI staff voice
♪♪♪野菜が
食べたい◎



大田

1560年代から受け継がれてきたとされる松浦醤油店。

地元の方々からの支持が厚く、先代の頃からファンもいるほど!

そんな松浦醤油店のまろみ味噌が売られているのが、今年の1月末にオープンしたばかりの「道の駅さいせ仁摩」

石州瓦葺きの駅舎の中では、大田市の観光資源や特産品、伝統文化などの魅力を発信しています。

また、休憩スペースやレストランはもちろんのこと、ドッグランや鮮魚販売コーナーなども設置され、道の駅の新しい楽しみ方が詰まった施設です。

ドライブの寄り道スポットとして、一度足を運んでみてはいかがでしょうか。

松浦醤油店 まろみ味噌

居酒屋のおつまみメニューとして見かけることもある「まろみ味噌」
滑らかな味噌とは違い、つぶつぶとした大麦が入っているのが特徴。ごはんやきゅうり、豆腐など、あっさりしたものと相性抜群です。

日本料理 ほう吉 食べるおかかラー油



COCOMI staff voice
あじざり(混ぜても)美味しそう!

COCOMI staff voice
ザクザクとした新食感!

COCOMI staff voice
こんなの食べたことない!



出雲で生まれた新しい魅力です!

出雲店
松浦スタッフもおすすめ!

出雲

食べるおかかラー油を販売する「日本料理 ほう吉」は、創業1977年の創作日本料理店です。

今までにない食べるラー油を作ってみたという思いから開発され、そのザクザクの食感、食べる人を魅了し、一度食べたたらやみつきに!

足湯があることで知られている「道の駅湯の川」は日本三美人の湯として有名な湯の川温泉のお膝元にある道の駅です。

敷地内には「花ハウス」があり、自然豊かな斐川平野の花で季節を感じるができます。なかでも特に嬉しいのが、地元産を使ったオリジナルメニュー!

レストランで、シジミや出西生妻などの食材を使用した料理を味わえます。

足湯に花に食事に...存分に満喫したあとは、お土産コーナーへ♪きつとあなたにぴったりなごはんのおともに出会えます。



道の駅 湯の川

〒699-0501 出雲市斐川町学頭825-2
☎0853-73-9327 9:00~17:30
🔥 不定休
<https://tokusan-hikawa.com/bin/index.cgi>

日本料理 ほう吉

〒699-0502 出雲市斐川町莊原3180-24
☎0853-72-2117 昼 11:30~14:00・夜 17:30~22:00
🔥 日曜日夜・月曜日
<https://houkichi.com/>



道の駅 シルクウェイにちはら

〒699-5216 鹿足郡津和野町池村1997-4
☎0856-74-2045 24時間営業
https://www.silkway.jp/

**株式会社フロンティア日原加工部
にちはら山菜加工場**

〒699-5216 鹿足郡津和野町池村1997-8
☎0856-74-1725

自然の恵みが
最大限に
活かしています!



益田店
益田スタッフもおすすめ!

益田

山 陰の山間に位置する町、津和野町。山から流れる清流や、夏でも温度が上がらない水温など、自然の豊かさがわさびをより美味しくしてくれます。

「わさびはわさび漬け」は、津和野産わさびの独特の風味を保つため、醤油以外の原料はすべて津和野産のものを使用。

辛みの中にも甘味が感じられ、その風味の良さが高く評価されています。

日本海にそそぐ一級河川の「高津川」は一級河川としては日本で唯一ダムがないという貴重な川です。その高津川沿いにあるのが、道の駅「シルクウェイにちはら」

駅のすぐ後ろには親水公園があり、夏には鮎釣りやキャンプ、冬には野鳥観察をする人も。そのほかにも、町の特産品が揃うお土産市場やフードコートなど、一つの場所ですさまざなな楽しみ方ができる憩いの場として人気です。

道の駅 シルクウェイにちはら
津和野特産にちはら **わさび漬け**



COCOMI staff voice

止まらない!
クセいな辛さ!

COCOMI staff voice

お箸が進む
大人の味

おいしさの秘訣は豊かな自然と元気な農家! ツーンとくる辛さも、津和野わさびの特徴。一口食べること広がる風味もクセになる味です。美味しいわさびは自然からの贈り物。お酒のつまみとしても愛される、大人な一品です。

道の駅 ゆうひパーク浜田
豚味噌



COCOMI staff voice

大人も子供も
大好きな味!

COCOMI staff voice

豚肉の甘みも
しっかり感じる!

豚味噌のほかにも、
あかでのりの佃煮も!



浜田の味噌と
豚肉だからこの
味わい!



浜田店
小松原スタッフ・山藤スタッフもおすすめ!



道の駅 ゆうひパーク浜田

〒697-0017 浜田市原井町1203-1
☎0855-23-8000 9:00~18:00
https://yuhipark-hamada.com/

名前の通りの夕日スポット!

浜田 田の町並みを一望できる高台に位置したゆうひパーク浜田。

「石見一の夕日が見れる道の駅」として知られています。

豊富な品揃えで観光客も大満足な五地想市場(お土産店)がある他、海鮮レストランやレンタルスペースまで揃った、浜田の旅路がもつともしくなる道の駅です。

隣接する公園には、アスレチックや芝生の広場があり、休日のドライブ休憩やピクニックにもぴったり。

今回紹介する豚味噌の他にもあかさのり佃煮などのオリジナル商品も販売しています。

浜田の魅力がぎゅっと詰まったこの道の駅で、あなたに合うごはんのおともを見つけてみては?

Recommended maintenance

ウイルス・花粉が気になるこの季節…

愛車にウイルス・花粉対策!

ウイルスに花粉に、内にも外にも気になる季節がやってきます。島根トヨタおすすめの対策でぜひ辛い季節を楽しいドライブの季節に!

point1

簡単施工!

消臭・抗菌施工

可視光応答型光触媒スプレー使用

車内の僅かな光によって消臭・抗菌・抗ウイルス効果が得られます。

施工時間 約30分~ **5,390円~(税込)**



島根トヨタ各店では2種をご用意。
※車種、車室の広さによって使用するスプレーの数は異なります。

point2

フィルター交換!

クリーンエアフィルタープレミアム

最高級フィルターで室内空間をより爽やかに! 快適な車室環境を保つために1年に1回の交換をおすすめします。

施工時間 約10分程度 **5,000円~**



point3

3分でできる!

窓を開けたくない時の換気方法

1. 送風モードは「外気取り込み」!



内気循環

外気取り込み→放出

外気取り込みにすることで取り込んだ外気を循環させ外部へ放出します。

※換気時間は目安です。車種に応じて異なります。
※各行政におけるアイドリングストップ条項にご留意いただけますようご協力をお願いいたします。

2. 風量は増やして!



風量少

風量MAX

風量を上げることで換気効率up!

check!

車内の除菌方教えます!

車内の正しい除菌方や、台所用洗剤で作る除菌水を島根トヨタWEBサイトで公開中!



辛いこの季節を快適に過ごすお手伝い、ぜひ一度ご相談ください!

松江店
吉岡スタッフ



撮影風景

編集後記

COCQMI
Vol. 28

いつもご愛読いただきありがとうございます。

コロナ禍となり、はや2年の「おうち時間」「Stay Home」今ではすっかり定着した言葉ですよね。皆さんは家族との時間・自分時間、いかがお過ごしですか? 断捨離・運動・お料理? 私のはもっぱら食べてます! 自米好きにはたまらないお供を、島根の道の駅で見つけてきました!

日々の食卓がグレードアップしてくれます。

次号は...石見路までドライブ予定です。お楽しみに!(^^)!

NEW DEBUT!

家族や仲間が笑顔になる時間を演出



VOXY
S-Z(ハイブリッド・2WD)
車両本体価格 3,740,000円

NOAH
S-Z(ハイブリッド・2WD)
車両本体価格 3,670,000円

SUPPORT



キーを携帯してフロントドアの下に足を出し入れするだけでスライドドアが自動で開閉!



パワーバックドア両サイドのパワーバックドアスイッチで開閉操作が可能!



ハンズフリーのパワースライドドア&途中で止まるバックドア

「ハンズフリーデュアルパワースライドドア」を設定*1。バックドア開閉時、任意の位置で保持できる「フリーストップバックドア」を世界初*2採用。車両後方にスペースがない場合でも荷物の出し入れが簡単に。

*1 ノアはXグレードを除く全車にメーカーパッケージオプション。ヴォクシーは全車にメーカーパッケージオプション。
*2 2022年1月現在。トヨタ自動車(株)調べ

* パワーバックドアはノアはS-ZグレードとZグレードにメーカーパッケージオプション。ヴォクシーはS-Zグレードにメーカーパッケージオプション。

INDOOR SPACE



7人乗り



8人乗り



ロック解除レバー



ワンタッチホールドシート

片手でワンタッチ格納で荷室スペースを拡大!

SAFETY

機能向上した最新の予防安全パッケージ「トヨタセーフティセンス」を搭載。対応する事故形態を一層拡大! 運転中の衝突回避アシスト機能**プリクラッシュセーフティ**に自転車・バイクが追加され更に安心・安全なドライブをご提案!



松江店
小中スタッフ

広く快適な室内空間

シートを一旦横にスライドさせることなく、ストレート超ロングスライド(スライド量7人乗り745mm・8人乗り705mm*)を実現。快適性や利便性の良さも追求



クラス初*4! オットマン機構とシートヒーター*5

*3 社内測定値。測定箇所により数値は異なります。
*4 コンパクトキャブワゴンクラス。2022年1月現在。トヨタ自動車(株)調べ
*5 ノアはS-ZグレードとZグレードにメーカーパッケージオプション。ヴォクシーはS-Zグレードにメーカーパッケージオプション。オットマン機構は2WD車のみ