

走る楽しさと、島根の今を詰め込んだフリーペーパー。

Shimane TOYOTA's Free magazine

COCQMI [ココミ]

P02-03 cocomiが行く「ココミテ！」
COCOMI 40号記念! しまね和牛特集

P04-10 DRIVE REPORT
しまね和牛の食べられるお店

グルメ&コーヒー 舶来屋 / ろんぢん 松江本店
国民宿舎 清嵐荘 / 焼肉の藤増 大塚店
国民宿舎 さんべ荘 / 鉄板焼き 鹿鳴
レストラン ポニイ

P11 INFORMATION
島根トヨタからのお知らせ

しまね和牛を巡る、美味探訪。

40号記念特集

Take Free



Vol. 40
2025. Apr / May / Jun

Shimane TOYOTA [ココミ] COCQMI 2025. Apr / May / Jun Vol.40



トヨタ自動車より、ご来店いただいたお客様へアンケートご協力をお願い



本日は、トヨタ販売店へご来店いただき、誠にありがとうございます。
今後の更なるサービス向上を目的とした、ご来店アンケートへのご協力をお願いいたします。(所要時間2分程度)

<https://survey.toyota/to00/>

各種サービス・イベント情報などは公式サイトへ

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・記事などの複製・転載を禁じます。



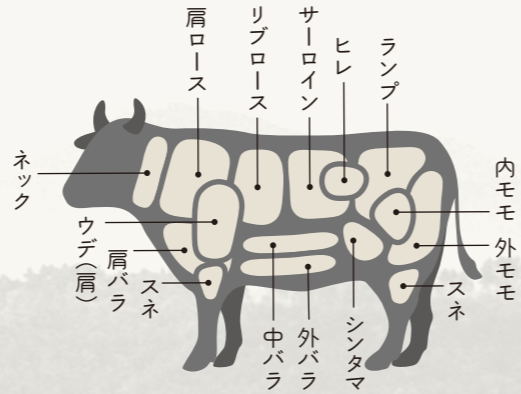
県内の和牛ブランド一覧



しまね和牛
SHIMANE WAGYU

しまね和牛とは？

しまね和牛とは、島根県内で生産されている去勢・未経産の黒毛和牛のことを言います。一番の特徴は、旨みが際立つ味わい。口の中で、やわらかさと旨みが際立ち、さらっとした脂はしつこさを感じさせません。きめ細やかな霜降り肉の風味豊かな味わいと旨み。ぜひ一度、お召し上がりください。



島根県では、古くからたたら製鉄の輸送手段として和牛の改良が進められ、全国の和牛のルーツの1つと言われているにや。現在では、県内各地域に和牛ブランドがあり、それらを総称して「しまね和牛」としてPRしているにや。

HPに「しまね和牛が食べられるお店」を掲載しているので、生産者がこだわりをもって育てた美味しい「しまね和牛」を、ぜひ味わってほしいにや！



ご縁をつなぐしまね和牛

特設サイト <https://shimanewagyu.com/>



COCOMIは
40号を迎えました

島根トヨタが手がけるオリジナルフリーペーパー・COCOMIは、おかげさまで今年で10周年、そして40号を迎えます。

2015年春の創刊以来、私達のまちの“こ”を見て“を”コンセプトに、おすすめドライビングスポットやグルメを紹介してきました。手に取っていただいた多くのお客様、取材にご協力いただいた皆様に、心より感謝申し上げます。

そんな節目を記念して、今号では島根県が誇るブランド牛「しまね和牛」を特集！豊かな自然の中で丁寧にじっくり育てられた、その贅沢な美味しさの秘密と魅力を、ぎゅーっと詰め込んでお届けします！



しまね和牛の魅力

島根の子牛は大変に温順な性格で飼育しやすく、体格・体型に優れた「早熟早肥」な牛として知られています。その優れた資質が「しまね和牛」の美味しさを生み出す土台となっています。

「しまね和牛」のおいしさの秘密は、味・脂・食感の絶妙なバランス。雑味が少なく、旨みが際立ち、口の中で豊かな味わいが長く続きます。見た目にも美しい上質な霜降り、豊かな風味、そして深い旨み。まさに“味の芸術品”と呼ぶにふさわしい逸品です。



最高品質の和牛で数々の名誉ある賞を受賞している「しまね和牛」。2022年には、全国の銘柄牛が肉質を競う2大会で肉質全国1位に輝きました。

同じ年に、同一ブランド牛が2冠を達成するのは全国で初！



創業当時は時計店だったろんぢん。その店名はスイス時計が由来だそう。店内には先代が集めた多くの民芸品が飾られており、過去にタイムスリップしたかのようなレトロな佇まいです。

大正ロマンの 雰囲気漂う老舗。

ろんぢんは松江の城下町にある、しゃぶしゃぶ・すきやきの老舗料理店です。

大正ロマン漂う素敵な店内でお食事を楽しめます。しまね和牛は仕入れの際に断面をしっかり見極め、下処理後に厚さ2mmにカット。

ゆっくり2回火を通していただくロース肉はとろけて甘く、その柔らかさに驚く人も多いんだとか。開業時から受け継がれている秘伝のポン酢だれとごまだれが、しまね和牛のうま味を引き立て、一緒にいただく野菜も地元産をメインに使用。全てがこだわりぬかれた一品です。



しゃぶしゃぶ 雅コース 5,940円(税込) 〈極上島根県産黒毛和牛 ロース 100g〉

ろんぢん 松江本店

松江市殿町267 ☎0852-22-3618
🕒 Lunch/11:00~15:00 (L.O.14:30)
Dinner/17:00~21:00 (L.O.20:30)
🗓️ 火曜日
🌐 <https://www.ronjin.co.jp/>
🛒 <https://www.ronjin.shop/>
📧 @s_ronjin



ろんぢん松江本店 女将
木口 絵里さま



大切なお仕事でのシーンや記念日のお祝いなど、様々な場面でご利用いただいています。今後もお客様に喜んでいただき、ろんぢんに来た事が思い出の一つになってほしいと思っています。長年守り続けているこの味を、ゆっくりお楽しみください。

松江の老舗・ろんぢんさん。高級感漂う店と、とろけるお肉と秘伝のタレは絶品です。また、レトロで歴史を感じる建物や素敵な民芸品の調度品を眺めるのも一つの楽しみ。まるでタイムスリップしたような空間で、至福の時間を過ごしてみませんか？

島根トヨタ 松江店
店長 仙田



島根トヨタ 安来店
店長 原田



いつもお客さんでにぎわい、店の外まで食欲をそそる香りが漂う人気店。出来立ての料理を目の前で仕上げてもらい、口に運ぶまでのワクワクが感がたまりません。家族や友人と楽しい時間を過ごすのにぴったりですね！

地元のお客様に足を運んでいただけるお店づくりを心がけ、思い出に残るひとときを過ごしていただけるよう、日夜努力しております。『子どもの頃に家族と来ていた』『お店でお見合いをして家族が増え、今でも通い続けている』というお客様もいらっしゃいます。そんなお客様の人生と共にお付き合いできるお店でありたいです。

舶来フード 専務取締役
門脇 真由子さま



落ち着いた曲の流れる昭和レトロなお店。店内の重厚な雰囲気のカリモクのテーブルや椅子は創業当初から変わらず使用されているんだとか。長年に渡り、沢山のお客様のお食事を支えています。

グルメ&コーヒー 舶来屋

安来市島田町427-1 ☎0854-22-3847
🕒 11:00~22:30 (L.O.22:00) 🗓️ 火曜日
🌐 <https://hakuraifood.jp/hakuraiya/>
📧 @hakuraiya_official



しまね和牛サーロインステーキ(数量限定)単品180g 3,278円(税込)

昭和45年創業、 上質なステーキを熱々で。

オープン時間になると9号線沿いの広い駐車場は、地元の方のみならず県外からも食へに来るお客様でいっぱいになります！

こちらで頂けるしまね和牛のステーキは、上品な脂と赤身の旨みを楽しめるサーロインを使用。厨房でじっくり丁寧に調理され、熱々の鉄板の上でいただきます。きめ細やかな肉質のサーロインステーキはナイフがすっと入るほど柔らかく、ジューシーな味わい。

こだわりのソースは醤油ベースでお肉との相性抜群です♪





5年に1度開催される国内最大級の和牛の品評会。
通称「和牛のオリンピック」で藤増牧場は「肉牛の部」に出品。
全国から約500頭集結する中、肉質評価1位を受賞しました！

焼肉の藤増 大塚店

出雲市大塚町785-1 ☎0853-20-7177
平日/11:30~14:00、
17:00~22:00(L.O.21:30)
日・祝/17:00~22:00(L.O.21:30)
なし(日曜・祝日はランチ営業なし)
https://fujimasu.jp/
@yakniku_fujimasu



自社牧場直送！ 高品質なお肉をお手軽に。

焼肉の藤増では自社牧場で育てたしまね和牛を提供しており、肉質にこだわった高品質な和牛をお手軽に楽しむ事ができます。
定番のカルビ・ヒレ・ロースはもちろん、トンビ・ツラミなど珍しい部位も取り揃えてあり、直営店だからその豊富なラインナップが魅力です！
特上カルビはきれいなサシが入っており、濃厚な味わいで脂のうまみが口いっぱいに広がります。広い店内は大人数でも対応可能。宴会などのご利用もおすすめです♪



島根トヨタ 出雲店 店長 幸野



地元でも人気のお店です。様々なシーンで利用できるのがいいですね。
美味しいお肉を頬張りながら、仲間との会話も自然と弾みます。
しっかり食べて、明日への活力に！



朝食は地元産の卵かけご飯！
雲南市吉田町の名産品、「卵かけご飯専用調味料」のおたまはんでどうぞ♪

国民宿舎 清嵐荘

雲南市吉田町川手161-4 ☎0854-75-0031
https://www.seiranso.jp/
@seiranso



奥出雲の恵みを味わう 贅沢なひととき

空気の澄んだ山間に佇む清嵐荘では、訪れた方をお食事や温泉でおもてなし、日頃の疲れを癒やしています。こちらで宿泊すると味わえる奥出雲和牛会席は、様々なお料理にしまね和牛が使われおり、和牛づくしのリッチなコース。メインはたたら奥出雲和牛の陶板焼き。大きくカットされたランプは赤身でありながら旨味が強く肉質がとつても柔らかか！
しまね和牛に関連した商品も取り扱っており、焼肉のたれやポテトチップスなど充実した品揃え。ご自宅はもちろん、お土産にもオススメです！



1泊2食付プラン 奥出雲和牛会席 16,500円(税込)～ ※他の宿泊プランでも+3,000円で奥出雲和牛を追加できます。



令和元年11月にリニューアルオープン。館内は広々と開放的で、大きな窓から四季折々の斐伊川が望めます。和室・洋室・和洋室の3タイプあるお部屋は、老若男女誰もがリラックスできる空間です。



売店には、様々な名産品が！
もちろんしまね和牛を使った商品も♪



焼肉のたれ中辛 460円(税込)
おたまはん 150ml (関西風・関東風) 各390円(税込)

焼肉の藤増 大塚店 店長 福岡さま



美味しい焼肉を安心して楽しんでいただけるよう、品質管理を徹底しています。
また、多彩な部位をご用意していますので、「今日はこれを食べたから、次回はあれを食べよう！」といった楽しみ方も、ぜひお試しください。

島根トヨタ 雲南店 店長 神田



周囲を美しい山々に囲まれた『清嵐荘』さん。
美味しい料理を味わい、心地よい温泉に浸れば、日頃の疲れも癒されるはず！
日々の喧騒を忘れて、ゆったりとした時間を過ごしてみたいかがでしょうか。

1300年の歴史ある薬湯と、お肌に優しいアルカリ性単純泉が魅力♪
斐伊川の清流を眺めながら、静かな山峡で癒されてください！
地元名産の奥出雲和牛は陶板焼きでジューシーに♪
とろける美味しさをぜひ堪能してみてください！

清嵐荘 フロントスタッフ 杉山 由華さま





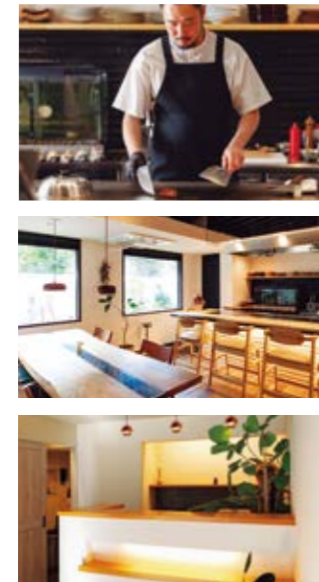
日本全国から母牛としての役目を終えた経産牛を雲南市に集め、心を込めて再肥育したのが「サステナブル和牛 熟」。母牛の生涯を掛けて熟成された深い肉の旨味とさっぱりとした脂が特徴です。

鉄板焼き 鹿鳴 ろくめい

浜田市内田町435-2 ☎090-4105-6931
Lunch/12:00~ Dinner/18:00~
CLOSE/21:00

完全予約制

https://rokumei-hamada.com/
@rokumei24



隠れ家的・鉄板焼き屋で
味わう、極上の海と山の恵み

山の中にひっそりと佇む隠れ家鉄板焼レストラン「鹿鳴」。1ターンで浜田市にやってきたオーナーは素潜り漁師でもあり、アワビやサザエなど自ら採取してお店で提供しています。食材選びや火入れにこだわり、素材本来の美味しさを最大限に引き出したコース料理が魅力です。メインの和牛はじっくり火を通した後、フランベで仕上げ。目の前で炎が上がる様子はさながらエンターテインメントショーを体験しているかのよう。シンプルな調理法だからこそ、和牛の芳醇な香りと濃厚な旨味を楽しめます。



コース 11,000円(税込)~ サステナブル和牛「熟」 サーロイン



かつペ牛 ステーキ重 3,000円(税込)



2024年に大田市で開催された、将棋の王将戦でこのステーキ重が昼食として選ばれました。これをきっかけに勝負飯を求めて将棋ファンの方が訪れることもしばしばあるんだとか。

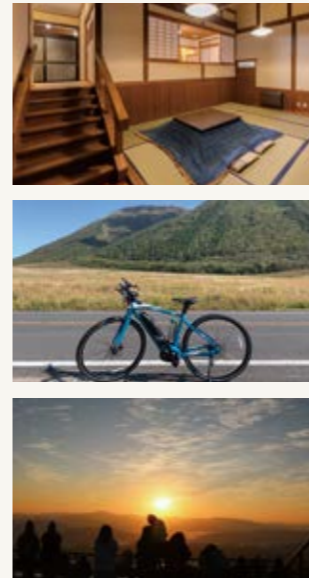
国民宿舎 さんべ荘

大田市三瓶町志学2072-1
☎0854-83-2011
レストラン 11:00~14:30(L.O.14:00)
温泉 10:30~20:00
https://www.sanbe-sou.jp/
@sanbesou



温泉もグルメも満喫！
三瓶の癒やし宿

三瓶の山麓にあるこちらの由緒ある旅館は、温泉・お食事・宿泊と様々な楽しみ方ができます。夜は星空を望めることでも人気が高い源泉かけ流しの露天風呂は、男女合わせてなんと16種類も！保湿保温の効能に優れた湯質でたくさんの観光客を癒やしています。さんべ荘はレストランのみの利用も可能。ステーキ重はかつペ牛がホカホカごはんの上にたっぷり乗っておりボリューム満点！和牛の美味しさをしっかり味わえる一品。口いっぱい頬張ってみてはいかがでしょう？



鹿鳴 店主
杉本 英優さま



島根の美味しい食材を、シンプルな調理法である「鉄板で焼く」という誤魔化しの効かない手法で、食材そのものの美味しさを最大限に引き出していきます。時期になると、素潜りにて主に鮑やサザエを獲ってお客様に提供します。オープンキッチンなので、臨場感を味わいながらコース料理を楽しむことができます。ぜひ御来店お待ちしております！

島根トヨタ 浜田店
店長 佐々木



目の前で、大きな鉄板にワインを振ると、炎が上がリ、ジュワーツと食欲をそそる音。焼き立てを頬張る幸せは格別です。地元食材の美味しさを、お洒落な空間で存分に満喫できます。店主や奥様との会話も楽しく、アットホームな雰囲気も魅力的。大切な人との記念日にもおすすめです！

島根トヨタ 大田店
店長 片寄



県内にそびえる三瓶山のそばで、食事・温泉・宿を楽しめます。自然豊かなこのエリアでは一年を通してさまざまなイベントが開催され、多くの人が訪れます。様々なシチュエーションで、ジュシーな美味しさとの出会いを楽しんでみてはいかがでしょう？

さんべ荘では、「宿泊」「温泉」「食事」だけでなく、「ここでしか出来ない、特別な体験も」用意しています。夜明け前のリフトに乗り、大平山の山頂で美しい日の出を眺めながら朝食を楽しむ「天空の朝ごはん」や、三瓶の自然を満喫できるE.B.I.K.Eのレンタルも実施中。詳しくはぜひHPをチェックしてください！

さんべ荘 フロント主任
杉谷 康さま



ウルバーノ
特別仕様車 Z “URBANO” DEBUT



YARIS CROSS

ヤリスクロス 特別仕様車 Z“URBANO”(1.5L・ハイブリッド車・2WD)
ブラックマイカ(209)×マッシュグレー(1L6)[M23]

車両本体価格 **2,997,500円**

Point!

視点が高く見晴らしがよいので、運転しやすい。
荷室容量が多く大きな荷物も積み込みやすいのもGOOD。

主な特別仕様



▶トヨタマーク(ブラック/フロント・リヤ) ▶専用18インチアルミホイール

- ツートンルーフ(ブラック)
- リヤルーフスポイラー(ブラック)
- LEDフロントフォグランプ
- アウトサイドドアハンドル(ブラック) など



YARIS

ヤリス 特別仕様車 Z“URBANO”(1.5L・ハイブリッド車・2WD)
ブラックマイカ(209)×プラチナホワイトパールマイカ(089)[2PU]

車両本体価格 **2,689,500円**

Point!

小回りが利いて、運転初心者も扱いやすい。
コンパクトなのに室内も広々で、価格もお手頃。

主な特別仕様



▶トヨタマーク(ブラック/フロント・リヤ) ▶アウトサイドドアハンドル(ブラック)

- ツートンルーフ(ブラック)
- リヤルーフスポイラー(ブラック)
- LEDフロントフォグランプ
- 専用16インチアルミホイール など

三角停止板の
代わりに

高速道路を使用する行楽シーズンに
TZパープルセーバー で安全を守ろう

販売価格 **¥4,268(税込)**

単4リチウム乾電池使用

道路交通法施行規則適合品

高速道路など自動車専用道路での緊急停車時には、停止表示器材の設置が義務付けられています。

「TZパープルセーバー」なら、三角停止板よりもコンパクトで設置も簡単。暗い夜道はもちろん、昼間も高い視認性を誇ります。いざという時のために車に備えておきませんか？



車のルーフなどに置くだけ(マグネット付)
強力点滅発光で後続車に存在をお知らせ



安心の視認距離

・昼間: 約 **500m** ・夜間: 約 **1000m**

編集後記

COCQMI
Vol. 40

いつもご愛読いただきありがとうございます。

40号 10周年 ありがとうの間でした。

今回はスペシャルな和牛特集。県内東から西までぎゅっ網羅して来ました。牛さんのブランド、部位の旨み等知る事ができ、私の牛肉レポートも増えそうです(笑)。

COCQMIではドライブが楽しめる島根の穴場スポットを、今後もみな様にたくさんお届けできるよう、探索して参ります。

引き続き、皆様からのご意見ご要望もお待ちしております。



QRコードを読み込むと
メーラーが起動します

皆様からの情報をお待ちしております!



島根トヨタ 益田店
店長 齋藤



益田のシンボルでもある「グラントワ」の中、オシャレなレストラン・ポニーさん。半世紀の間、市民に親しまれるフレンチの味を守り続けていらつしゃいます。丁寧に仕上げられたひと品ひと品を、ゆっくり味わってみてはいかがでしょう？

益田市へお越しの際は、是非お立ち寄りください。

レストラン ポニー シェフ
和田 直己さま



地元食材が織りなす、
至福のフレンチ。

島根県西部を代表する複合芸術文化センター「グラントワ」。この施設内にあるレストランポニーでは、地元食材を活かしたフランス料理が味わえます。

牛ホホ肉のブレゼは、ナイフを入れると、ほろっとほろけるやわらかさ。

その秘密は、仕込み。約5時間かけて赤ワインと香味野菜でじっくり煮込むことで、肉の繊維がほろけ、至福の食感に。

彩り豊かな地元野菜を添えた一皿は、見た目も美しく、シェフの「丁寧」が詰まっています。



1971年からフレンチレストランとして始まり今年で54年目。

開放的な店内でゆっくりお食事を楽しめます。

ウェディングやイベントなどで出張サービスも行っているそう。

レストラン ポニー

益田市有明町5-15グラントワ内

☎0856-31-1873

☀Lunch/11:30~14:00

Cafe/14:00~16:30

Dinner/18:00~22:00(LO 21:30)

☑ディナーは要予約

☀ 火曜日 ※イベントにより変更あり

🌐 <https://www.restaurant-pony.com/>



HP



牛ホホ肉のブレゼ 4,225円(税込) (セット内容:スープ、パンまたはライス、おまかせデザート、ドリンク)