

Lookhere! [ココミ]

COCOMI

Take Free

2025 Jul / Aug / Sep

Vol. **41**



KARLY

汗かいて、冷たく癒される。 松江、夏の味めぐり。

P02-07 DRIVE REPORT

松江の夏を乗りきる! 辛旨グルメ

KARLY matsue / 辛麺亭 / 韓激 松江店 / Pho Que / さんち /
チョコアキチン東出雲店 / 出雲そば きがる / 中国菜 白兔

P08-10 DRIVE REPORT

とろける夏アイス

Jericho / grenze / Pa.U SOFT CREAM / PATUSSERIE SHINOBU /
ソフトクリームのお店 Happy / 富田茶舗 / Gelateria Galette Lavie / Amato

P11 INFORMATION

島根トヨタからの
お知らせ



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のお願い



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。



松江市朝日町481-7
☎080-3059-4817
🕒月～土曜日
11:00～15:30/
17:00～20:30
日曜日
11:00～15:30
https://karly.jp/
@karly.matsue

えらべるカレー +4辛
ホット系
辛ナレベル4
🔥🔥🔥🔥
お肉:バカ
トッピング(3種):オクラ・人参・揚げ茄子
目玉焼きトッピング +100円
辛さ増し(4辛) +50円
1,450円(税込)



からあげ
1個 150円(税込)
唐揚げは辛くないよ!

こだわりの鶏チャーシューがとってもジューシー

今回の COCOMI は...

松江の 夏を乗り越え 辛旨グルメ

COCOMI リニューアル！
新しくなった誌面では、季節に寄り添う地元の楽しみ方をたっぷりお届けしていきます。
今号の特集は松江の「夏×辛いもの」。でも、なぜ夏になると辛いものが食べたくなるのでしょうか？
なぜ暑い時に辛い物？
辛いものには、発汗によって熱が放散され、体温の上がりすぎを防いでくれたり、辛み成分が

食欲をそそったりする効果があると言われてます。夏バテしがちなこの季節にこそ、ピリッと刺激的な一皿で、心も体も元気に過ごしたいですね。
辛みの種類、知ってる？
ひと口に「辛い」といっても、その正体はさまざま。実は辛みは大きく分けて2つ、「ホット系」と「シャープ系」に分けられます。じんわり温まるホット系は唐辛子や胡椒、山椒、シヨウガなど。辛味や効能が長く続

くのが特徴です。ツンとくるシャープ系はワサビやカラシ、ニンニク、大根おろし、タマネギなど。口に入れてすぐに辛さを感じ、余韻は短めでスパッと引きます。あなたはどっち派？

COCOMI取材班が辛さを段階評価！



COCOMI 新キャラクター
ココミちゃん

No.03
かんげき 韓激 松江店

**あさり
サンドウブ**

594円(税込)
ホット系 辛ナレベル1
🔥🔥🔥

**もちもち
トッポギ**

594円(税込)
ホット系 辛ナレベル2
🔥🔥🔥

シャミネ松江内にある、手頃な価格で本格韓国料理が楽しめるお店。石焼ピビンバなどの定番メニューをはじめ、創作料理も含めて約70種類の豊富なラインナップがそろいます。あさりサンドウブは、やさしい辛さと魚介の旨みがたっぷり、誰もが親しみやすい味わい。韓激のトッポギは、太めのお餅を食べやすくカットした形が特徴。もちもち食感に甘辛ソースがしっかり染み込んでいます！

松江市朝日町伊勢宮472-2 シャミネ松江
☎0852-24-0717
🕒11:00～23:00 休 シャミネがお休みの日
http://www.kangeki-official.com
@kangeki_official



辛いのが苦手な方にはチーズのトッポギもオススメ！

**広島風
つけ麺**

No.02
からめんてい 辛麺亭

ホット系
辛ナレベル2
🔥🔥🔥



辛麺亭は、伊勢宮町にあるカウンター5席のつけ麺屋さん。店主の熱意が込められた“進化系”の広島風つけ麺を堪能できます。本来の広島風つけ麺は、冷たい麺に醤油ベースの辛いつけダレが特徴ですが、こちらでは醤油のほかに、四川・胡麻・トマトから選べるのが魅力！王道の醤油は、唐辛子の辛味と調和したパンチのある味わいで、食べ応えのある中太麺によく絡みます。食べ進めても味が薄くならないよう、美味しさが続く工夫がされているのも嬉しいポイントです。

伊勢宮町503-10 寺本ビル1号
☎080-4188-1168
🕒11:00～14:00, 18:00～21:00
※3, 4, 11, 12月は夜営業のみ
休 土日祝
@karamentei





辛味おろし大根のピリッと感が、夏の疲れにしみる!

シャープ系
辛ナレベル3

No.07 出雲そば まがる 辛味おろしそば 1,000円(税込) 長芋のわさび漬け 380円(税込)

松江市の城下町に佇む、創業95年の老舗そば屋「まがる」。毎朝、手打ちで仕込む石臼自家製粉のそばは、新鮮で香り高く、観光客にも地元の方にも長く親しまれています。暑い夏にぴったりの「辛味おろしそば」は、冷たく締めたそばに辛味おろし大根を添えた、さっぱりとした一品。辛味おろし大根の辛さがしっかりと効いています! リピーターも多いという「長芋のわさび漬け」は、ツーンとくるわさびの辛さが程よく、大人な風味が楽しめます。

シャープ系
辛ナレベル1

松江市石橋町400-1 ☎0852-21-3642
月・水～土 11:00～15:00 木～土 17:00～19:30
日・祝日 11:00～16:30
休 火曜日、第3水曜日(月により変更あり)
※営業に関して詳細は公式HPをご確認ください。
※そばがなくなり次第、早めに閉店することがあります。
<https://izumosobakigaru.jp/>
@izumosoba_kigaru



オーナーが選び抜いた食材や調味料を使い、カジュアルに本格中華が楽しめる一軒。看板メニューは、四川出身の師匠から学んだという麻婆豆腐! 3種類の豆板醤をブレンドし、ゴロゴロとした肉味噌をたっぷり使用しているのがポイント。



No.08 中国菜 白兔 四川屋 土鍋麻婆豆腐 840円(税込)

ホット系
辛ナレベル5

松江市末次本町26 ☎0852-67-7428
日～木曜日 11:00～14:00 17:00～21:00
金・土・祝前日 17:00～22:00
休 不定休
@chinese_cuisine_hakuto



カウンターもテーブルもあるので、ひとりでも家族でもお



No.06 チョアチキン 東出雲店 激辛チキン & マヨペーニョ チキン



ホット系
辛ナレベル5

ハーフ & ハーフ (300g)
1,782円(税込)

黄色いブレハブが目印の「チョアチキン」は、韓国チキンのテイクアウト専門店。日本の唐揚げとはひと味違う、カリッ!サクッ!としたライトな食感が特徴です。時間が経っても美味しく楽しめるよう、独自の工程で丁寧に調理されています。コチュジャンベースの「激辛チキン」は、痺れる辛さとコクがクセになる一品で、辛いもの好きにおすすめ! 「マヨペーニョ」は、マヨネーズにハラペーニョの刺激が効いたソースで、ジューシーなチキンとの相性も抜群。

松江市東出雲町錦新町5丁目2-11 ☎080-1010-5718
☎080-1414-30 16:00～20:00
休 火・水曜日
@choachickenhigashiizumoten
100085564352700



黄色いブレハブが目印!

ホット系
辛ナレベル1



辛さ控えめだけどスパイスの香りはしっかりで食べやすい

店員さんが料理のことを丁寧に教えてくれるのもうれしいポイント!



ホット系
辛ナレベル5



No.04 Pho Que フォークエ ブン・ボー・フェ 990円(税込)



ブンボーフェは、牛肉と米粉麺を使った、ベトナム中部・フエ地方発祥の料理。ためてつるもち食感の麺に、牛の旨味がじんわり染み出たピリ辛スープがよく絡みます。ベトナム料理に馴染みがない人でも食べやすい味わい。付け合わせの唐辛子で辛さをプラスしたり、レモンを絞って爽やかさを加えたりと、味変も楽しめます。店内にはベトナムの雑貨や写真が飾られ、まるでプチ旅行気分♪本場の空気感とともに味わってみてはいかがでしょうか?



松江市寺町204-4 ☎0852-67-7068
水～木 11:00～20:00
金～日 11:00～22:00
休 月・火曜日
<https://www.phoque-matsue.com/>



No.05 さんち トムヤム セット 1,500円(税込)

ホット系 辛ナレベル2

地産地消をテーマに、地元の新鮮な食材を使ったエスニック料理が気軽に楽しめる「さんち」。大きな窓が特徴の開放的な店内で、居心地のいいランチタイムが過ごせます。こちらでは、野菜たっぷりのせいろ蒸しがついたボリューム満点のセットメニューが人気! レモングラスやコブミカンなど、ハーブにこだわったトムヤムラーメンは、酸味と辛味のバランスが絶妙です。辛さ控えて、エスニック料理が初めての方でも美味しく食べられるよう工夫されています。

松江市松江市東出雲町損屋2450-9 ☎0852-78-2709
☎11:00～15:00(L.O.14:00) 休 不定休(基本的には日曜日)
@sanchi.matsue



辛い物は、
とろける、
夏アイス



ピリッと刺激的な辛さの後に、無性に食べたくなるのがひんやり甘いアイス。松江には、魅力的な夏アイスがいっぱい。どこか懐かしくて、新しい。そんな出会いが、きっとあなたを待っています。さて、次の一口はどれにしますか？

No.01

Jericho ジェリコ

松江市を一望できる丘の上に建つ、ログハウス風の可愛いお店。広々としたイトインスペースやテラス席もあり、のんびりくつろげるのが魅力です。スタッフさんおすすめの人気No.1は、自家栽培のお芋を使った紫芋フレーバー！一度焼き芋にして甘みを引き出してからジェラートにしているそう。食材へのこだわりが光る、素材の美味しさがそのまま楽しめるジェラートです。

松江市乃木福富731-80 ☎070-9075-6990
🕒 10:00~17:00 📅 月曜日



No.02

grenze グレンツェ

バームクーヘン専門店「グレンツェ」では、自家製バームクーヘンとはちみつが贅沢にトッピングされたソフトクリームが楽しめます。カップの底にも、こだわりのバームクーヘンがたっぷり。コクのあるソフトクリームに、松江産の香り高いはちみつがとろりと溶け出し、至福のひとつときです。

松江市上乃木5-2-14 ☎0852-78-2730
🕒 10:00~17:00 📅 月・木曜日

@grenze_baum_kuchen



ミニバームソフトクリーム 600円(税込)

1時間かけてじっくり焼き上げられた12層のバームクーヘンがたっぷり♪

販売期間
3月~12月
ころま



- トリプル 650円(税込)
きなこ・まけかす・紫いも
- ダブル 550円(税込)
いちご・抹茶
- シングル 450円(税込)
リッチミルク



No.03
Pa.U SOFT CREAM
パウ ソフトクリーム

松江市役所の近くにある、ソフトクリーム専門店。木次牛乳をたっぷり使ったソフトクリームは、甘さ控えめながらもミルクィでやさしい味わいです。ために絞られた、ぼってりフォルムのソフトは見た目もキュートで、写真映えもばっちり！たっぷりかかったいちごのソースは、お店自慢のオリジナルソース。ひとくち食べれば、口いっぱいやさしい甘さが広がります。

松江市幸町14-12 ☎11:00~16:00、7~9月の金・土・日/11:00~18:00 📅 不定休
@pa.u_softcream

抹茶フロート
680円(税込)



千茶荘さんの抹茶を使用



季節の味も月1ペースで登場中インスタでチェック！



いちご
550円(税込)

No.04
PATUSSERIE SHINOBU
パティスリー シノブ

パティスリーシノブは、松江市東出雲町にある地元で人気の洋菓子店。

夏季限定で登場するのは、生クリームとクッキーがトッピングされたケーキ屋さんならではのソフトクリーム！ソフトと生クリームと一緒に食べるのが、スタッフおすすめの楽しみ方。ふわふわの口あたりとやさしい甘さで、ここでしか味わえない特別なひとくち。



シノブの生ソフト
453円(税込)



松江市東出雲町錦新町5丁目2-4 ☎0852-52-4094
https://patisserie-shinobu.com/
🕒 10:00~18:30 📅 水曜日(祝日・イベントにより変更あり)
@patisserieshinobu

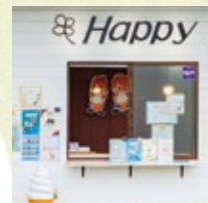
販売期間
9月
ころま

No.05
ソフトクリームのお店 Happy

Happyは、工事会社の一角にあるちょっとユニークなお店。「近くにソフトクリームが食べられる場所がないな…」という思いからオープンされたそうです。

特徴は、なんといっても約50種類もの豊富なメニュー！期間限定の「ミニバフェレモン」は、甘酸っぱくて爽やかな夏にぴったりの味。カスタードホイップとレモンの風味が相性抜群です♪

松江市東出雲町損屋589-3 ☎11:00~17:00 📅 月~金・祝
@happy_softcream



バリバリチョコ
440円(税込)

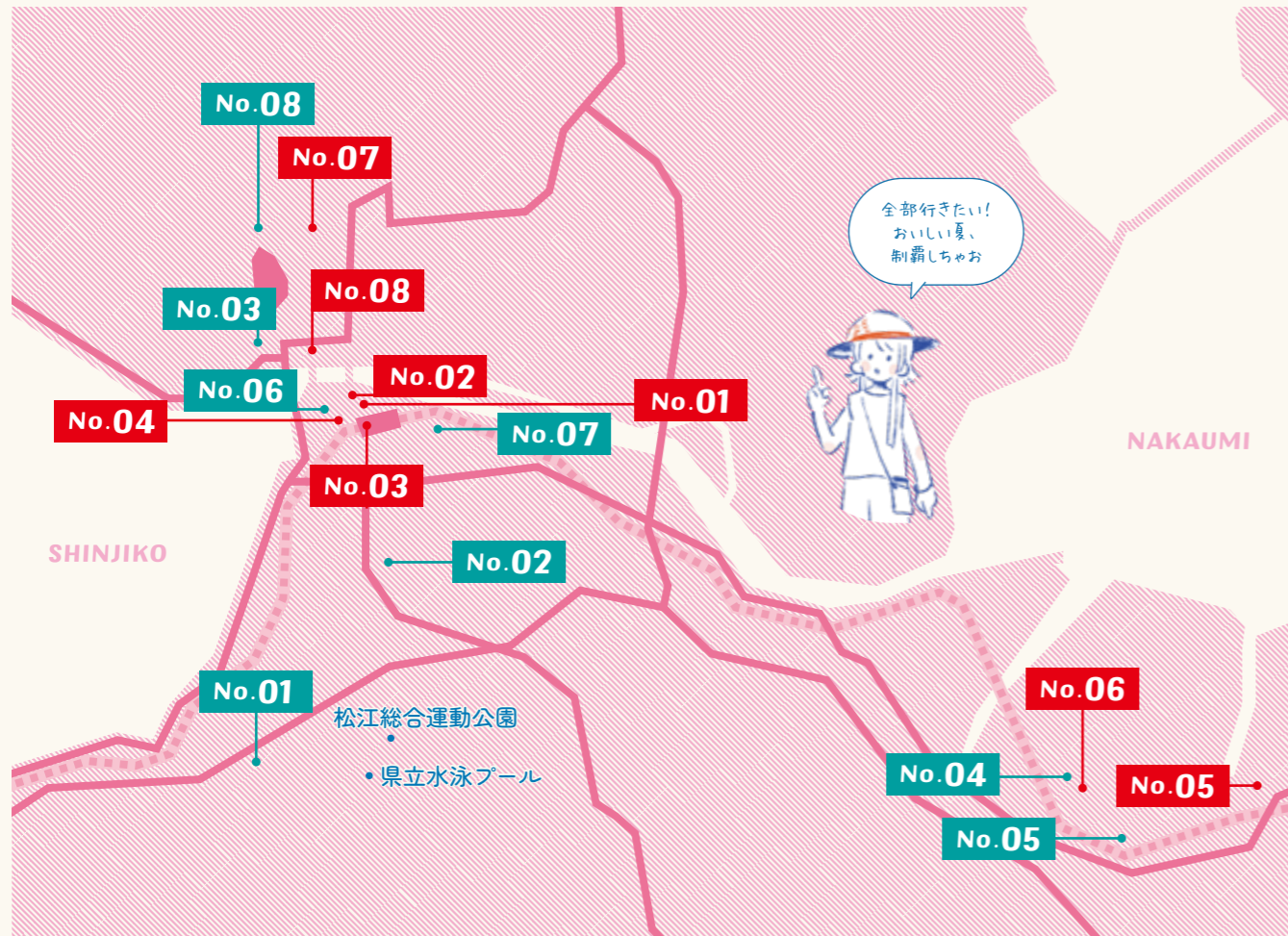


期間限定
9月
ころま
ミニバフェレモン
450円(税込)

松江の からうま 辛旨&アイスMAP

ご紹介したHOT&COOLなお店たちを、ぎゅっと集約。

気になるあの味も、もう一度行きたいあの店も、このMAPでチェック!この夏のお出かけは、辛さと涼しさをめぐる小さな旅へ。



全部行きたい!
おいしい夏、
制覇しちゃお

COOL

SPICY

No.05 ソフトクリームのお店 Happy	No.01 ジェリコ Jericho
No.06 富田茶舗	No.02 グレンツェ grenze
No.07 Gelateria Galette Lavie ジェラテリア ガレット ラヴィ	No.03 Pa.U SOFT CREAM パウ ソフトクリーム
No.08 アマトウ Amatō	No.04 PATUSSERIE SHINOBU パティスリー シノブ

No.05 さんち	No.01 KARLY matsue
No.06 チョアチキン 東出寄店	No.02 からうま 辛麺亭
No.07 出雲そば まがる	No.03 かんげき 韓激 松江店
No.08 ちゅうごくさい 中国菜 白兔	No.04 フォーケエ Pho Que

No.07

Gelateria Galette Lavie

ジェラテリア ガレットラヴィ

あの「学園チーズ」がジェラートに!

シングルカップ
420円(税込)
学園チーズ



華やかな香りのラムレーズンと香ばしいほうじ茶

ダブルコーン
480円(税込)
ラムレーズン & ほうじ茶とはちみつマドレーヌ

淡いピンクとグリーンの外観が目目をひく、まるでマカロンのように可愛いジェラート店「ジェラテリア ガレット ラヴィ」。人気洋菓子店の姉妹店としても知られています。ショーケースには常時10種類ほどのフレーバーが並び、選ぶのも楽しいひととき。ジェラートは1つでもボリューム満点。人気No.1の「学園チーズ」は、さっぱりとしたチーズの風味がクセになる一品です。

松江市東朝日町124-1 田中商事ビル
☎0852-61-6376
🕒 11:00~18:30 火曜日
📍 @galette_lavie



No.06

富田茶舗

昭和20年創業の歴史あるお茶屋さん。店内には茶葉や茶器がずらりと並び、ふわりと香るお茶の匂いに癒やされます。松江の和菓子と本格的なお抹茶が楽しめるこちらのお店。濃厚ながらもさっぱりと食べれるプレミアム抹茶は、国内外問わず観光客にも人気です。

松江市寺町199-5 ☎0852-21-4646
🕒 9:30~18:00 日曜日
🌐 https://tomita-chaho.jp/
📱 @tomitachaho



深みがあるのに、すっきり後味



プレミアム抹茶
450円(税込)
レギュラー
抹茶&バニラ
400円(税込)

No.08

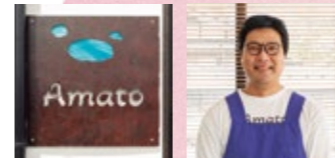
Amatō アマトウ

高級金箔ソフトクリーム
800円(税込)

金箔がきらめくちよっと特別なソフトクリーム

香り豊かな抹茶クリームがたっぷり

宇治抹茶
モンブラン
ソフトクリーム
700円(税込)



パフェやりんご飴など、さまざまなスイーツが味わえるカフェ。落ち着いた雰囲気の内には、おひとり様でもゆったりと過ごせます。イタリア製の機械で作るソフトクリームは、コク深くなめらかな口あたり。抹茶の香り豊かなモンブランクリームや、華やかな金箔など、個性豊かなトッピングが揃っています。

松江市奥谷町325MAビルA
☎0852-67-8176
🕒 8:00~18:00 (時期により変更)
🗓 木曜日
📱 @amatō_matsue





CROWN Z "THE 70th"

クラウン生誕 特別仕様車

70周年を記念した 登場!



CROWN CROSSOVER RS "THE 70th"
CROWN CROSSOVER Z "THE 70th"



クラウン特別仕様車 Z "THE 70th"(HEV)
車両本体価格 7,550,000円



〈上〉クラウン特別仕様車
CROSSOVER Z "THE 70th"(HEV)
車両本体価格 6,000,000円
〈左〉クラウン特別仕様車
CROSSOVER RS "THE 70th"(HEV)
車両本体価格 6,800,000円



上質な走りに調和する、スポーティで気品のあるマットブラック。
▶245/45ZR20タイヤ&アルミホイール (マットブラック塗装)



▶特別設定内装色 ブラックラスター ▶全目調パネル(ブラック)



▶特別設定内装色 ブラックラスター



上質な走りに調和する、スポーティで気品のあるマットブラック。
▶225/45R21タイヤ&アルミホイール (マットブラック塗装)

70年の歴史とともに歩んできたクラウン。その節目を彩る、上質な特別仕様車が登場しました。



視線の先に刻まれる、70周年の誇りと欲び。
▶専用レーザー加飾 (THE 70th ロゴ入り/インストールメントパネル)



特別な一台との日々を彩る、記念ロゴを宿したキー。
▶クラウン専用キー (2個/ THE 70th ロゴ入り)



記念ロゴの光が、扉を開くたびに
▶プロジェクション (THE 70th ロゴ入り)



心を満たす。カーテシイルミフロントドア左右
特別な一台の大切な一冊を美しく守るリサイクルレザーケース。
▶マニュアルケース (THE 70th ロゴ入り)



運転席に上質な煌めきをもたらす記念ロゴを刻んだシフトノブ。
▶プレミアムシフトノブ (THE 70th ロゴ入り)

2025年度新入社員の井戸本 悠月と申します。島根県松江市出身で、趣味は、買い物や旅行に出かけることです。どうぞよろしくお願いいたします!



井戸本 スタッフ

編集後記 COCOMI Vol.41

いつもご愛読いただきありがとうございます。
城下町・松江の街並みを走りながら、辛さがクセになる多国籍なひと血🍷で体が目覚めた後は、「ごほうび」のなんやアイスクリームでクールダウン。
「どの味にしよう?」と悩む時間も、またごちそうですね🍷
皆さまも、夏の刺激と癒しの味めぐりのドライブ🍷に、出かけてみませんか?
41号からは、ほんの少し、リニューアル🍷。皆さまに親しまれる1冊になりますよう、より盛り沢山の情報をお届けして参りますね🍷
引き続き、皆さまからのお勧めスポットなど素敵な情報お待ちしております(^o^)



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!



2025年、クラウンシリーズに続々と70周年記念モデルが登場予定。

(写真はプロトタイプであり、実際に販売されるものと異なる場合があります)

