

松江市 報道提供資料

令和 7 年 9 月 10 日

件名

**小泉八雲とセツが愛した「怪談」をイメージしたメニューフェアを
カラコロ工房で 9 月 8 日より開催**

2025 年秋に放送開始の連続テレビ小説「ばけばけ」を契機に
松江市の観光地である「カラコロ工房」で怪談メニューフェアを 2025 年 9 月 8 日 より開催しています。
各テナントが工夫をこらし、怪談をイメージしたメニューを楽しむことができます。
見た目にインパクトのあるものや可愛いものまで、見て楽しみ、食べて美味しいメニューが
盛りだくさんです。

企画概要

企画名: 怪談メニューフェア

実施期間: 2025 年 9 月 8 日 (月)～2025 年 12 月 31 日 (水)

提供場所: カラコロフードホール 各テナント
〒690-0887 島根県松江市殿町43

※提供メニューの詳細は別紙参照

【問い合わせ】

松江市 地域活性化起業人 藤田寛子
(松江市 産業経済部 商工企画課)

MAIL : fujita-hi@gnavi.co.jp

TEL : 0852-55-5208

FAX : 0852-55-5553

(別紙)

Kenasun
アサイーゴースト
ひんやり濃厚なアサイーに、
とろける生クリームのおぼけ
が浮かぶ、可愛くて美味しい
新感覚ドリンク

Taverna Content
見つめる怪異の
イカスミパスタ
食べると口元が真っ黒になる
ほど濃厚なイカスミを使った、
見た目も楽しい絶品パスタ

松江焙煎所
怪談アフォガード
熱々のエスプレッソが、
ひんやり冷たいアイスを
溶かしながら飲み合う、
至福のデザート。

焼肉 銀山和牛
舌炙り怪談寿司
おばけも驚くお太ささ！
銀山和牛を贅沢に使った口の
中でとろける炙り肉寿司

ラーメン 小泉
食人鬼(じきにんぎ)の
マッグルしじみラーメン
小泉八景ゆかりの地、焼津の名産マグロの
とろとろレアチャーシューと松江穴子産
のしじみ出汁が効いたスープが相性抜群の
ラーメン

松江おでんと鉄板の店 こよう松
お湯かけ様ロケット
その日の店主のおすすめおつまみ
2種と生ビールが楽しめるお得な
セットメニュー

DARUMA
死霊のはらわた
外カリ中トロ！脂が乗った
マグロカマの唐揚げ！
トマトソースでさっぱりと
(数量限定・予約可)

カラコロプラザ
KARAKORO PLAZA
一般社団法人 Expe カラコロ事務局
TEL. 0852-20-7000

お問合せ
最新情報はこちら

提供メニュー



■食人鬼(じきにんぎ)のマグロしじみラーメン(ラーメンゴイケヤ)■

濃厚なコク旨ラーメンを、出西窯の器で味わえるお店の「ラーメンゴイケヤ」が提供するの「食人鬼のマグロしじみラーメン」です。

小泉八雲の怪談話の一つである「食人鬼」をイメージしています。

央道湖産のしじみをたっぷり使い、出汁の旨味がたのしめるラーメンです。

マグロのレアチャーシューは箸でつかむとホロホロと崩れとても柔らかく絶品です。

しじみとゆで卵は目をイメージし、白髪ねぎが髪、マグロのレアチャーシューで口をイメージしています。



■死霊のはらわた(DARUMA)■

地元の厳選された日本酒と旬の食材を使った料理が楽しめる日本酒バーの「DARUMA」が提供する
のは「死霊のはらわた」です。
怪談色である赤と黒をモチーフにしたメニューで、マグロのカマをから揚げにし、上にはトマトソースを
かけています。
脂がのったマグロのカマを揚げると外はカリッ、中トロっとした食感となり、さっぱりとしたトマトソース
がよく合います。
見た目と味のギャップに驚く一品です。



■舌炙り怪談寿司(焼肉 銀山和牛)■

大田市・島根農場で丁寧に育てられた銀山和牛の焼肉が楽しめる「焼肉 銀山和牛」が提供するの
は、「舌炙り怪談寿司」です。
まるでおばけの舌のような大きな銀山和牛のサーロインの部位を贅沢にカットし、炙り寿司として提
供いたします。
テーブルに配膳した後にお客様の目の前で炙り完成となりますので、まるでおばけの舌が炙られて
いるように見えるかも、、、
ライブ感のある「舌炙り怪談寿司」をお楽しみください。



■見つめる怪異のイカスミパスタ(Taverna Content)■

季節の食材をふんだんに使ったイタリアンや、シェフの創作料理が楽しめる「Taverna Content」が提供するの「見つめる怪異のイカスミパスタ」です。
濃厚な旨みが口いっぱいに広がるイカスミパスタ。漆黒のソースは見た目のインパクトがあり、まるで何かに見つめられているよう、、、
イカの豊かな風味が凝縮されていて、一度食べたら忘れられないおいしさと、忘れられない口元になります。



■アサイーゴースト(kenasun)■

山陰の美味しいフルーツや食材をたっぷり使ったスイーツが楽しめる「Kenasun」が提供するの「アサイーゴースト」です。

自家製のアサイードリンクにホイップクリームでおばけを可愛らしくトッピングしました。
飲み進めていくと、おばけがいろんな形に変化していくかも！？
スッキリとしたアサイーの味わいと甘いホイップクリームがよく合う新感覚ドリンクです。
可愛くて思わず写真を撮りたくなる一品です。



■怪談アフォガード(松江焙煎所)■

オーダーメイドの珈琲をその場で焙煎してお持ち帰りができる「松江焙煎所」で提供するのは「怪談アフォガード」です。

熱々のエスプレッソが、ひんやり冷たいアイスを溶かす温度差と、甘くほろ苦い風味がたらない、至福のデザートです。アイスの上にはナッツがのっており、ザクザクとした食感も楽しめます。

そして、小泉八雲の怪談話の一つである「耳なし芳一」をイメージした耳クッキーがトッピングされており、ちょっと奇妙なアフォガードです。

■お憑かれ様セット(松江おでんと鉄板の店 ごよう松)■

地元の農家さんから仕入れた旬の野菜を使ったお料理と、松江おでんが自慢の「ごよう松」が提供する「お憑かれ様セット」です。店主が選ぶその日のおすすめのおつまみ 2 種と生ビールを提供いたします。お客様の一日を労った「お疲れ様」と、サービスを受けて、さらにツいてる・ノってる 1 日になるような(「お憑かれ様」)、店主のおもてなしの気持ちが詰まったセットです。

藤田寛子（企画担当）



2025 年 4 月より、地域活性化起業人として松江市商工企画課に派遣されております。前任者の寺島が開発した怪談土産の販売促進等を行っております。その中で、自分でも何か企画をしたいという気持ちの中、「カラコロ工房」にもっとたくさんの方が足を運んでいただければという想いと、2025 年秋の連続テレビ小説で松江市が舞台となるということもあり、今回の「怪談メニューフェア」を企画いたしました。各テナントが怪談をイメージした、見て楽しみ食べて美味しいメニューが盛りだくさんなので、ぜひ全商品をコンプリートしていただきたいと思っております。

【問い合わせ】

松江市 地域活性化起業人 藤田寛子
（松江市 産業経済部 商工企画課）

MAIL : fujita-hi@gnavi.co.jp

TEL : 0852-55-5208

FAX : 0852-55-5553