

ジオの逸品認定商品(防災食品部門)の詳細

商品名	事業者	税込 価格(円)	ジオストーリー
①コウノトリ育むお米パックご飯	たじま農業協同組合 (豊岡市)	210	「コウノトリ育む農法」を使用したパックご飯。 コウノトリをはじめ多様な生きものが暮らせる環境と安全で美味しいお米を育む農法です。
②愛と奇跡の親がにカレー	株式会社いわみ道の駅 (岩美町)	850	日本海は溶存酸素が豊富で深海生物に適しています。山陰海岸沖合に水深200mから1,500mもの急峻な海底谷や深海が広がっているため、ズワイガニ及びベニズワイガニの主な漁場となっています。
③二十世紀梨カレー	有限会社佐々木山光園 (鳥取市)	713	二十世紀梨は青梨系を代表する品種で、100年以上の歴史を持ちます。梨は水はけのよい傾斜地を好みます。鳥取砂丘に代表される砂丘地は砂壌土で構成されており、水はけが良く、さらに傾斜地であるため、日射条件や排水条件にも恵まれています。
④純正かに味噌缶詰	マルヤ水産株式会社 (香美町)	1,080	1缶にベニズワイガニを20匹使用しています。 ※②と同じ
⑤ほたるいか缶詰（味噌味）	株式会社ハマダセイ (香美町)	648	ホタルイカは、産卵時には、水深約200mで水温5℃の環境を好みます。但馬沖では、水深180~240mの海底斜面に漁場が形成されるだけでなく、対馬暖流（暖水）と日本海固有水（冷水）の境界層が存在し、この境界がちょうど5℃前後の水温を作り出します。
⑥ほたるいか缶詰（醤油味）	株式会社ハマダセイ (香美町)	648	※⑤と同じ
⑦香美缶（香住ガニ缶）	民宿いしだ (香美町)	900	香住高校と共同開発 ※②と同じ