



ユネスコ世界ジオパーク  
山陰海岸ジオパーク

sweets



# ジオの逸品



素材やビジュアルにこだわった

この地でしか味わえない

ジオスイーツ



発行 2026年3月

山陰海岸ジオパーク推進協議会

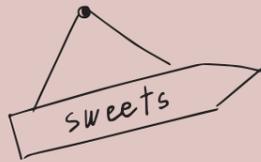
〒668-0025 兵庫県豊岡市幸町 7-11

(兵庫県豊岡総合庁舎内)

TEL.0796-26-3783 FAX.0796-26-3785

(平日 9:00~17:00) <https://sanin-geo.jp/>





# ジオの逸品



山陰海岸ジオパークでは、  
ジオパーク内の地域資源を活用して製造された商品のうち、  
ジオパークを感じられる商品を  
「ジオの逸品」(ジオセレクション)として認定し、応援しています。  
今回はジオの逸品～スイーツ部門～の11商品を  
ジオストーリーとともに紹介します。



## ユネスコ世界ジオパーク

# 山陰海岸ジオパーク

## San'in Kaigan UNESCO Global Geopark

山陰海岸ジオパークは、京都府(京丹後市)、兵庫県(豊岡市、香美町、新温泉町)、鳥取県(岩美町、鳥取市)にまたがる広大なエリアを有しており、日本海形成に関わる大地の変動によって形成された岩石や地層、リアス海岸や砂丘をはじめとする多彩な海岸地形など、貴重な地形・地質遺産を数多く観察できます。ジオツーリズムを通じて、地域活性化と自然遺産を守る活動を展開しています。



山陰海岸ジオパークには、  
日本列島がアジア大陸の  
一部だった頃から日本海が形成され、  
現在に至るまでの  
多様な地質や地形が存在しています。  
そして、それらがもたらす  
多彩な自然を背景にした  
人々の文化や歴史があります。

日本海形成に伴う

多様な地形・地質・風土と

人々の暮らし



## ユネスコ世界ジオパークとは？

地球はひとの大切なパートナー  
～地球をもう一度見つめなおそう～

ユネスコ世界ジオパークでは、人間社会と私たちが暮らす地球とを改めてつなぎ合わせ、地球のことや地域のことを楽しみながら理解し、守り、育て、より豊かな社会を作る活動をしています。



# unesco

Global Geopark



# 久美浜の朝穫れ新鮮フルーツを

## スムージーやスイーツに

### 京丹後フルーツトレイル



写真は「いえき農園」のフローズンスムージー。桃やシャインマスカット、梨など、その旬のフルーツを使ったスムージーが味わえます♪



今、ここでもしか食べられない京都府京丹後市で栽培された新鮮フルーツをジュースやスムージーに！京丹後市久美浜エリアは絶景で知られる久美浜湾を中心に、メロン、桃、ブドウ、梨などの直売所や、フルーツを使ったスイーツのお店がたくさんあります。

「京丹後フルーツトレイル」では、7月上旬から10月末までの期間、参加店舗のフルーツを使ったオリジナルスイーツを提供しています。1軒だけでなく、いろいろなフルーツの食べ比べができるのがこの企画の魅力。

農園の直売所だからできる、朝収穫したばかりのフルーツを使用したジュースやフローズンスムージーは、素材の味を十二分に味わえます。

#### 専門員がお届けする ジオストーリー



#### 水はけのよい砂丘地で育まれた久美浜湾の新鮮フルーツ

「京丹後フルーツトレイル」は、京都府京丹後市の絶景で知られる久美浜湾の砂丘地(丹後砂丘)で育まれた果物を使い、スムージーなどを提供する企画です。久美浜湾周辺では、数万年に渡って海水準変動により、海岸段丘と砂丘地が形成されました。久美浜の砂丘地は砂のサイズが揃っていて、水はけがよく、メロン、桃、ブドウ、梨などの果樹栽培に適しています。これら農園の直売所から朝収穫されたばかりの新鮮なフルーツを贅沢に使ったフレッシュジュースやフローズンスムージーなどをお楽しみください！



つくりての想い。

フルーツ街道を若い人に知ってほしい  
果物直売所と連携したプロジェクト



#### 久美浜湾 (京都府京丹後市)



久美浜周辺には、かぶと山や久美浜湾、小天橋、丹後砂丘など、日本海の形成～現在までの地球の動きを記録した様々な地形・地質とそれらが織りなす美しい風景が広がっています。人々は、これらの多様な地形・地質をうまく利用して暮らしています。海岸段丘の上や丘陵地では梨や桃などの果樹栽培が行われ、多様な地形・地質を生かした営みが行われています。

＊京都府京丹後市久美浜町



京都府内最大の果物産地である京丹後市のフルーツを、若い世代を中心にもっと多くの人に知ってほしいと平成30年から始まった「京丹後フルーツトレイル」の取り組み。京丹後市網野町から久美浜町を走る国道178号沿いには直売所が並び、「フルーツ街道」と呼ばれています。

しかしながら、近年は消費が伸び悩み、新規顧客の獲得が急務でした。

「京丹後のフルーツは昔から贈答品としても人気で、各直売所には毎年お中元やお歳暮の時期に決まって購入してくれる常連さんがいました。しかし、その常連さんも高齢化が進んで足を運ぶ人が徐々に減っていたのです。特に若い人たちへの認

知度が下がっていたことが消費低迷の大きな要因でした」とは、企画の仕掛け人である株式会社田園紳士の代表・森下裕之さん。

田園紳士は市内の農産物の仲卸しを手がけ、農家さんの販売をサポートする会社です。森下さんは若者に立ち寄りてもらうため、ドライブがてら、美味しくてお洒落なドリンクやスイーツをはじめ、さまざまな企画を提案しました。企画は盛況を呼び、若者だけでなく、観光客が直売所に訪れる数も増え、果物産地としての認知度向上に一役買っています。

今後は参加店舗をもっと増やしていきたいと話す森下さん。新たな企画に向けて動き出しています。

#### 京丹後フルーツトレイル

##### 【Information】

＊住所: 京都府京丹後市内(7月上旬～10月末)

＊販売方法: イートイン・テイクアウト

＊販売方法は参加店舗によって異なります。

<https://www.facebook.com/fruitsfun/>

＊取材協力: いえき農園(京丹後市久美浜町浦明578-1)



いえき農園



琴引の塩が甘さを引き立てる

京丹後 琴引塩ぷりん

鳴き砂の浜で有名な琴引浜の海水を100%使用した「琴引の塩」を合わせた「京丹後 琴引塩ぷりん」。ほのかな塩味が甘さを引き立てる地元ならではのスイーツです。

琴引の塩工場の製造責任者である安井晶俊さんの甘党が高じて誕生した商品で、地元の美味しい牛乳を使ったプリンはそのまま食べても美味しいですが、振りかけ用に添えてある大粒の塩をかければ、甘辛&カリカリ食感が楽しめます。

鳴き砂は、主に石英の多い綺麗な砂浜を歩くと「クツ、クツ」と音が鳴る現象で、振りかけ用の塩は、塩を煮詰める時間を長くすることでより結晶を大きくし、石英のイメージに近づけています。



専門員が  
お届けする ジオストーリー



琴引浜の海水100%の塩づくり  
ミネラルが豊富でまるやかな味わい

「琴引塩ぷりん」は、京丹後市琴引浜の美しい海水から作られた地元製「琴引の塩」と、地元の新鮮な牛乳を使った、やさしい甘さのスイーツです。京丹後市網野町にある「琴引の塩工場」は、琴引浜の海水100%の塩を生産する工場。琴引の塩は、海水をじっくり煮詰める平釜製法によって作られ、ミネラル分が豊富で、まるやかな味わいが特徴。プリンをそのまま食べても美味しいですが、添えてある大粒の塩を振りかければ、甘辛のコントラストとカリカリ食感が加わり、新しい驚きが広がります！

つくりての想い。

京丹後の海を使用した新名物を  
約2週間かけて作られる琴引の塩

鳴き砂の浜 琴引浜 (京都府京丹後市)



全長1.8kmの砂浜で、鳴き砂の浜として古くから知られている景勝地。国の天然記念物及び名勝にも指定されています。砂浜の上を擦るように足で歩くと、粒のそろった汚れのない石英粒の摩擦によって、クツ、クツと音がします。地元の人々の努力により、鳴き砂の浜は今日まで守られています。  
\*京都府京丹後市網野町掛津



「琴引の塩」を作る京都府京丹後市網野町の西晶株式会社は、「丹後ちりめん」を作る老舗の織物会社でした。しかし、京丹後の魅力を伝えたいという思いから、観光業も営むようになり、海を望む旅館を始めたのを契機に、塩作りに挑戦しました。

「旅館業を始めた先代が、目の前に広がる海で名物が作れないかと考えたのがきっかけです。平成9年に塩の販売が自由化されたのも大きかったですね」とは、琴引の塩工場に責任者を務める安井晶俊さん。

海水を入れた釜を火にかけて蒸発させていく、昔ながらの「平釜製法」で作られている「琴引の塩」。鳴き砂で有名な「琴引浜」の近海から

海水を汲み上げ、4つの釜で1日1千リットルをじっくりと濃縮させていきます。4日間で、合計4千リットルを500リットルまで凝縮し、5日目に塩の結晶になります。その間、不純物を小まめに取り除いたり、微妙な火加減の管理など、大変手間のかかる作業が続くそうです。

その後、分離器に移して塩とにがり分け、乾燥室に入れて水分を飛ばし、約2週間後に完成します。

4千リットルから塩が取れる量はわずか120キロ。常に手をかけることで、美しい結晶と雑味のとれた深みのある味に仕上がるといいます。シンプルな中にも奥の深い塩作りの凄みが伝わってきます。

西晶株式会社 (琴引の塩工場)

【Information】

\*住所: 京都府京丹後市網野町三津139  
\*電話番号: 0772-66-3912  
\*販売方法: テイクアウト  
<https://kotohikinoshio.com>



玄武岩の柱状節理を模した

六角形の和菓子 青龍洞



GEO-SELECTION  
SAN'IN KAIGAN GEOPARK

「和菓子の宝石」とも称される、寒天を使用した琥珀菓子に大納言小豆を散りばめた見た目も美しい和菓子「青龍洞」。通常は美しい透明感を楽しむ和菓子ですが、マグマが冷えて固まった玄武岩の力強さを表現するため、寒天の中に大納言小豆を入れ、白みと黒みを帯びた玄武岩を上手に表現しています。

さらに、表面にグラニュー糖をまぶすことで中身が見えにくくなっている、二つに割った際の透明感と小豆のコントラストに目を奪われ、地元では手土産に買われる方も多いといいます。「青龍洞」という名前から包装紙にもこだわり、青みがかった紙で風呂敷のように手作業で包むこだわりの和菓子です。

専門員がお届けする ジオストーリー



地球磁場逆転の発見場所「玄武洞」

「青龍洞」は兵庫県豊岡市の名所「玄武洞公園」にある青龍洞を作り上げている玄武岩から、インスピレーションを得た和菓子です。玄武洞公園の玄武岩に見られる、マグマが冷えてできた六角形の模様「柱状節理」を、寒天の琥珀菓子で再現。寒天の中の大納言小豆は、まるでマグマが冷え固まる瞬間に結晶化した鉱物のよう。世界で初めて地球磁場逆転の証拠が見つかった玄武洞ならではのロマンを、大納言小豆の豊かな風味とともに楽しんでください！

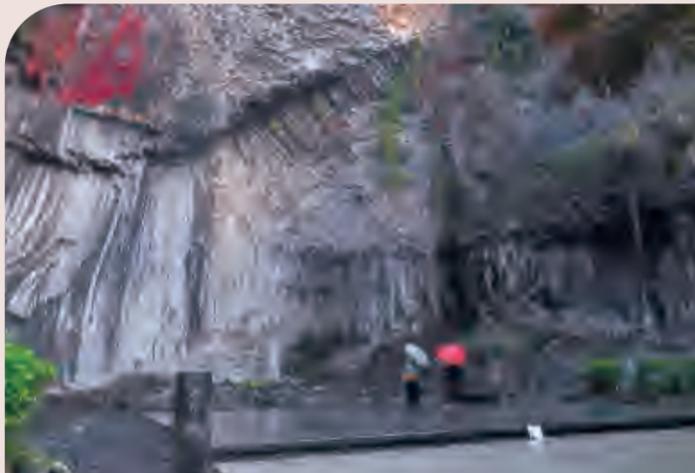


つくりての想い。

お菓子のふる里・豊岡の銘菓を  
職人が手作業で作るこだわり菓子



青龍洞 (兵庫県豊岡市/玄武洞公園)



玄武洞公園には5つの洞があり、中国の四神に因んで玄武洞・青龍洞・白虎洞・南朱雀洞・北朱雀洞の名前が付いています。四神とは北の方角を守る玄武、南の朱雀、東の青龍、西の白虎で、古墳の壁画にもよく描かれています。公園には、つつじ・もみじなどがあり、四季を通して風情が味わえます。  
\*兵庫県豊岡市赤石

遊び心からです」とは、4代目で息子さん林佑輔さん。

青龍洞は玄武洞公園の中でも特に景観が素晴らしいとされ、他の洞と違い、白く輝く柱状節理は見る者を引き付けます。寒天の透明感と相まって、結果的には名前にぴったりな銘菓ができ上がったといえます。

湿度の影響で寒天の仕上がりが変わるので、煮詰め具合の調整が難しいのだとか。手作業で作るため、専門の和菓子職人の感覚がお菓子の美しさを保つ秘訣だそうです。

地元で愛されるお菓子を作り続けたいと話す4代目。豊岡の名物を詰め込んだクッキー缶の開発に奮闘中で、その挑戦はまだ続きます。

昭和元年の創業以来、和・洋様々なお菓子を、こだわりの素材を使ってひとつひとつ手作りで提供している老舗菓子店「港や」。菓子の神様「田道間守命」をまつる中嶋神社がある兵庫県豊岡市で、地域密着の菓子店として愛されています。

そんなお菓子のふる里で、「地元を代表する銘菓を作りたい」と約30年前に開発されたのが、琥珀菓子「青龍洞」です。

「先代の父親が豊岡の名所である玄武洞をイメージしたお菓子が作れないかと考えたことがきっかけです。5つある洞からあえて『青龍洞』と名付けたのも、よく知られている玄武洞では面白くないという

豊の丘風遊菓 港や



【Information】

\*住所: 兵庫県豊岡市千代田町9-20  
\*電話番号: 0796-24-1500  
\*販売方法: テイクアウト・イートイン  
<https://tf-minatoya.com>



水族館のオリジナルスイーツ

大きなブリの切り身

ブリジェラート



地元日本海産のブリを使った城崎マリンワールド・ダイブカフェのオリジナルスイーツが「ブリジェラート」です。地元の人気ジェラート店と開発したスイーツで、ブリを練り込んだミルクアイスに、大きなブリの切り身をトッピングされています。生乳をふんだんに使用したミルクアイスにもブリのペーストが入り、切り身と一緒に口に含むと、ブリの香りと塩気がさっぱりとしたアクセントになります。後味にブリの風味が広がり、それが不思議とアイスとマッチして、今までに味わったことのないジェラートです。もう少し食べやすいようにと、「ブリチョコ」も誕生。この不思議な味をぜひ体感してみてください！



専門員がお届けする ジオストーリー

日本海の豊かな漁場が 脂の乗った美味しいブリを育む

「ブリジェラート」のふたを開けてまず目に飛び込んでくるのは、大きなブリの切り身。ブリは山陰海岸地域の日本海で最も漁獲量が多い魚です。その理由は、日本海はユーラシア大陸と日本列島に囲まれた縁海で、外洋から孤立した海水は対馬暖流により高水温・高塩分に保たれ、これによりプランクトンと小魚の量が多いからです。日本海側のブリはこのようなエサが豊富なエリアを回遊するため、脂がしっかり乗ります。ブリの下に広がる生乳をふんだんに使用したアイスは、ブリを育む日本海を象徴しています。



つくりての想い。

枠にとられないアイデア商品  
魚の魅力、美味しさを伝えたい！



日本海の多様な魚たち



城崎マリンワールドの「SeaZoo(シーズー)」内に設置されている日和山大水槽は、水深12メートルの日本一深い水槽です。日和山海岸の自然の環境を切り取って取り込んだ岩場などがそのまま表現されていて、日本海の多様な魚たちの生態系を観察することができます。  
\*城崎マリンワールド内



兵庫県豊岡市、美しい景観と雄大な日本海が息づく日和山海岸にあり、海の不思議と楽しさがいっぱい詰まったレジャーゾーンである「城崎マリンワールド」。

水族館以上、であること。をコンセプトに、みて、さわって、発見できる体験型水族館です。イルカ・アシカショーを始めとしたライブショーや、アジを釣って食べられる体験など、水族館の枠にはまらないアトラクションが満載です。

水族館以上を目指す同館の中でも、ひと際異彩を放つのが「ブリジェラート」。ブリが登場する体験型アトラクション「フィッシュダンス」を盛り上げるべく、飼育員さんが企画し

たことがきっかけです。

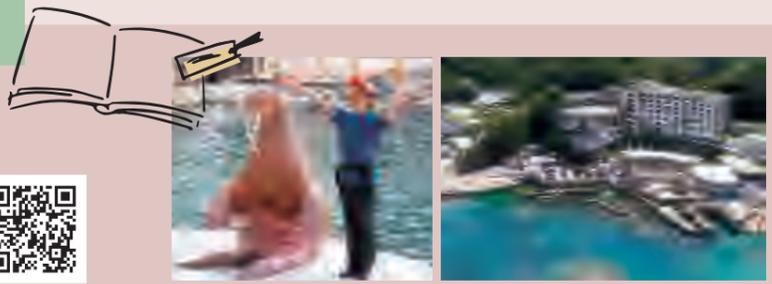
「地元、豊岡市出石町の人気ジェラート店「KANOボク」と共同開発したスイーツですが、アイデアをカタチにするのは想像以上に大変でした。臭みの強い青魚なので、レモン果汁を使うなど試行錯誤していただき、インパクトだけでなく、味も納得できる商品ができ上がりました」と、飼育員さんは話します。

ブリは日本海産のものを使用した地産地消で、子どもたちの魚離れが進んでいる中、食育としての成果も目指しているそうです。地元の食材の美味しさ、魚への興味を持ってもらいたい、これからも枠にとられない企画が楽しみです。

城崎マリンワールド (ダイブカフェ)

【Information】

\*住所: 兵庫県豊岡市瀬戸1090  
\*電話番号: 0796-28-2300  
\*販売方法: テイクアウト、イートイン  
<https://marineworld.hiyoriyama.co.jp>



甘みを引き立てる「誕生の塩」

海の塩ソフト ダンゴウオ

チョコマシユマロサンデー



専門員が  
お届けする ジオストーリー



最高ランク「水質AA」の海水で作る  
竹野浜の誕生の塩

「海の塩ソフト」は、兵庫県竹野海岸の美しい海水から生まれた「誕生の塩」を使用した、やさしい甘さのソフトクリームです。竹野浜は、水質調査で最高ランクのAAに認定された透明度の高い海を誇ります。その海水を使って、昔ながらの釜焚き製法でじっくりと煮詰めることで、ミネラル豊富でまるやかな味わいの天然塩が生まれます。日本海固有種のダンゴウオのイラスト入りマシユマロとともに、海の恵みを味わってください！



地元、兵庫県豊岡市の竹野浜で製造された「誕生の塩」を使用した「海の塩ソフトダンゴウオチョコマシユマロサンデー」。ほかに甘く、やさしい味が特長の「誕生の塩」が、ソフトクリームの甘みをより引き立てます。つぶつぶレインボーアイスとカップの底にはシリアルが入っていて、食感も楽しめます。

サクラダンゴウオのイラストが入ったチョコマシユマロをトッピングし、見た目にもかわいいスイーツで、城崎マリンワールド内のジオカフェのみで味わえるオリジナルの逸品。

その他にも、シブシブな「海の塩ソフト」や「チョコサンデー」もあり、子どもから大人まで大人気の商品となっています。



つくりての想い。

地域の魅力を多くの人に伝えたい  
地域愛が詰まったソフトクリーム



竹野浜（兵庫県豊岡市）



竹野浜は、環境省の「日本の渚100選」に選ばれた、白砂・遠浅の澄んだ海です。日本海の季節風や沿岸流は大量の美しい砂をこの地に運びます。竹野川によって運ばれた砂の中には、砂鉄が含まれています。夏場は北近畿随一の海水浴場として賑わっています。  
\*兵庫県豊岡市竹野町竹野



兵庫県豊岡市の日和山海岸に位置する体験型水族館「城崎マリンワールド」。シンボルである龍宮城を最もよく望める場所にある「日和山海岸ガイドセンター」では、ベンチと3つの大きな窓とモニターがあり、ゆったりと風光明媚な日本海の情景を楽しむことができます。

「元々城崎マリンワールドは、日和山海岸の景観を活かした地域振興として、昭和9年に設立した日和山遊園組合が前身となります。地域の強みを活かした観光事業を通じて、地元の魅力をたくさんの方に伝えたいという思いが創業当時から理念になっています」とは、広報を担当する今津宏基さん。

山陰海岸ジオパークの恵みである豊岡市竹野町の「誕生の塩」を活かすメニューとして考案された「海の塩ソフト」もそんな商品のひとつです。

ソフトクリームの甘みの後味に塩味が来るように、塩味の強さを調整し、辛みだけでなく甘みのあるまろやかな味を目指したといいます。味のバランスを毎日調整し、夏場はやや塩味を強くするなど、見た目だけでなく味にもこだわっています。

トッピングされたチョコマシユマロは、サクラダンゴウオのイラスト入り。これは竹野沖のダイバーたちに人気のダンゴウオを、もっとたくさんの人に知ってもらいたいという地域の魅力発信も込められています。

城崎マリンワールド（ジオカフェ）

【Information】

\*住所：兵庫県豊岡市瀬戸1090

\*電話番号：0796-28-2300

\*販売方法：イートイン・テイクアウト

<https://marineworld.hiyoriyama.co.jp>



竹野浜の海水から生まれた

甘じよっぱい塩キャラメルソース

潮風ぷりん



竹野の海水から作られた「誕生の塩」を使用した甘じよっぱい塩キャラメルソースが絶妙の「潮風ぷりん」。奥城崎シーサイドホテルのオリジナル商品として開発されました。濃厚なめらかなプリンには、但馬産の鶏卵に京丹後産の牛乳など、地域の極上食材をふんだんに使用しています。潮風をイメージしてもらいたため、パッケージにもこだわった逸品。まず最初はそのまま食べて、卵の風味を堪能。その後は、魚の形の容器に入った塩キャラメルソースをかけて味わうのがおすすめの食べ方です。竹野の海をイメージしてもらいたため、塩味をしっかりと残した甘じよっぱい塩キャラメルがアクセントとなり、プリンの甘みを引き立てます。

専門員がお届けする ジオストーリー



室町時代から伝わる竹野浜の塩づくり  
ミネラル豊富な誕生の塩

「潮風ぷりん」の甘じよっぱい塩キャラメルソースには、兵庫県竹野海岸の美しい海水から生まれたミネラル豊富な「誕生の塩」を使用。竹野では、室町時代から塩づくりが行われており、江戸時代には米の代わりに塩を年貢として納めていたという歴史もあります。この地域の人々が代々受け継いできた技術と、自然の恵みが融合して生まれた「誕生の塩」は、単なる調味料ではなく、土地の記憶と文化を感じさせる特別な存在になります。



つくりての想い。

大地の生命力を感じる誕生の地  
土地の魅力を五感で感じてほしい

竹野浜の誕生神話 (兵庫県豊岡市)



その昔、13柱の神様が出雲から東へ船で旅していると嵐に遭いました。避難するために船を停めた場所が、奥城崎シーサイドホテルのすぐ近くの猫崎半島の沖で、そこで14番目の新しい神様が生まれたとされます。それ以来、このあたりは「誕生」と呼ばれるようになりました。  
\*兵庫県豊岡市竹野町誕生のうら

「日本の渚百選」、「日本の快水浴場百選」として国に認定されている竹野浜海岸を望む奥城崎シーサイドホテル。竹野浜に一目惚れした初代が昭和46年に創業し、令和3年に50周年を迎えたことを記念してリニューアルオープンしました。夏場は海水浴客を中心に、四季を通じてリピーターが多い人気宿です。「潮風ぷりん」は、スタッフや外部パートナーが集まって結成されたプロモーションチーム「奥城崎革命軍」によって発案された商品。同地に残る神話をベースとした「誕生ブランド」の第一環である「潮風商品開発」の第一弾として企画されました。「ホテルが建つこの地は、古くから

『誕生』と呼ばれ、神話と地球の歴史が重なり合う神秘の地です。この誕生という地球の生命力を感じる場所にお越しいただきたいと、誕生をコンセプトにリニューアルしました」とは、5代目社長の岩井祐介さん。誕生神話にちなんだ地元「誕生の塩」を使ってスイーツができないかと会議を重ね、辛味を生かすには甘味との発案があり、なめらかプリンの開発に着手しました。プロフェッショナルな開発メンバーから、なめらかさのOKが出ず、試行錯誤を繰り返したといいます。「但馬一ワクワクする宿を創る」という信念の下、誕生の地というパワースポットを五感で感じてほしいと岩井さんは話します。

誕生の宿 奥城崎シーサイドホテル

【Information】

\*住所: 兵庫県豊岡市竹野町誕生のうら  
\*電話番号: 0796-47-0666  
\*販売方法: テイクアウト・オンライン  
<https://www.okukinosaki.jp>



誕生の塩を使用した「しおかぜクッキー」も人気! ほんのり塩味が引き立つシンプルな美味しさです。





つくりての想い。

在来種である希少な大納言小豆  
地域の誇れる品を後世に伝えたい

兵庫県美方郡香美町香住区にある「aoite.azuki.base」は、香美町の特産品である「美方大納言小豆」にこだわったカフェです。  
店主の三浦由紀子さんは、元は現場の職員。23年間の役所勤めで、「美方大納言小豆」の収穫量を増やす業務に関わり、その魅力を自ら生産者となって伝えたいと、令和4年にカフェをオープンしました。店内では、自家栽培の美方大納言小豆あんこを100%使用した小豆スイーツを提供しています。  
小豆は収穫から選別、乾燥までを全て人の手で行い、害虫もつきやすいことから大変な労力と手間がかかる農作物。高齢化により、栽培が大

### 美方大納言小豆 (兵庫県香美町)



兵庫県美方郡香美町小代区の在来種である「美方大納言小豆」。棚田の転作作物として、江戸時代から同地を中心に栽培されてきました。別名「美方ルビー」と言われるほど美しいルビー色が特徴で、一般の小豆より大粒で糖度が高く、旨味成分であるグルタミン酸やポリフェノールが多く含まれています。\*原産地：兵庫県美方郡香美町小代区

変な小豆栽培を辞める農家も多く、誇れる特産品を地域の人たちに伝える情報発信基地になればと思います。たこともきっかけだといえます。  
「美方大納言小豆は名前の通り、美方郡で江戸時代から大事に育てられてきた固有の在来種です。高級和菓子店でも使用される希少な小豆で、昔ながらの収穫方法「手ばり」で丁寧な収穫し、「手選り」で選別しています」と、三浦さんは話します。  
煮崩れしにくいいため、和菓子にとっても適していて、豆の味をしっかりと感じられると、あんこを食べた人はその美味しさに感動するとか。じっくりこと炊き上げた絶品のあんこをぜひご賞味あれ！

aoite.azuki.base

#### 【Information】

- \*住所：兵庫県美方郡香美町香住区矢田944-1
- \*電話番号：090-1025-5125
- \*販売方法：イトイン
- https://aoite-azuki-base.mystrikingly.com



## 名産の美方大納言小豆

時間をかけて炊き上げた

あんバタートースト



専門員が  
お届けする ジオストーリー

### 美方地域が原産の希少な小豆 美しい紅色に染まる高級品種

兵庫県美方郡の棚田で育てた特産「美方大納言小豆」100%の餡を使ったあんバタートースト。大粒でポリフェノール豊富なこの小豆は、鮮やかな赤色が特徴の高級品です。しかし、小豆の農作業の多くが手作業であることから、近年は農業者の減少と高齢化により栽培が絶滅の危機に瀕しています。地域の宝であり文化でもあるこの小豆を守り、広く知ってもらうために商品開発に取り組み、誕生したのが「あんバタートースト」です。



江戸時代から栽培されてきた兵庫県香美町小代区の在来種「美方大納言小豆」をふんだんに使用した「あんバタートースト」。  
ダイレクトに美方大納言小豆の美味しさを味わってほしいという思いから、トーストの上に贅沢なほどのあんこがトッピングされています。  
煮崩れしにくい美方大納言小豆の特長を活かし、粒の形もなるべく残るよう、時間をかけてゆっくり大切にあんこを炊き上げているそう。  
地元パン店のトーストを使用し、あんバター用にカットを分厚くオーダー。さらにあんこの甘みを引き立てるため、塩味のあるバターを塗り、甘じょっぱさが口いっぱい広がる幸せな美味しさを感じる逸品です。

## 湯村温泉が生んだスイーツ

### 生キャラメルのはろ苦さが人気

### 荒湯生キャラメルチーズケーキ



湯村温泉の荒湯で作られた生キャラメルのはろ苦い甘みが口いっぱいに広がる「荒湯生キャラメルチーズケーキ」。

98度という高温泉の湯村温泉には「湯がき文化」があり、コンデンスミルクを荒湯に約8〜9時間ほど浸けておくと、生キャラメルがで上がります。荒湯生キャラメルはナニコレ珍百景でも紹介されました。

この生キャラメルをこだわりのチーズケーキに合わせるために苦みが調整され、大人の味に仕上げられています。店内での飲食はもちろん、テイクアウトも可能で、少し凍らせてから食べても美味しいそうです。店主曰く、黒胡椒をかけて赤ワインと合わせるのも美味しいのだとか！

#### 専門員がお届けする ジオストーリー



#### 湯村温泉の湯がき文化から生まれた新名物「荒湯生キャラメル」

兵庫県新温泉町湯村温泉の名物「荒湯生キャラメルチーズケーキ」は、地域に根付く「湯がき文化」から生まれたものです。荒湯の泉質には重曹が含まれ、かつては山菜や卵を温泉で調理する習慣がありました。現在は衛生面から直接の調理は行われていませんが、その文化を継承する形で、荒湯の熱を利用し約8〜9時間かけて仕上げる「生キャラメル」が誕生しました。濃厚なキャラメルとチーズの相性は抜群で、湯村温泉の魅力をスイーツとして表現した逸品です。



つくりての想い。

湯村温泉街を盛り上げたい！  
湯がき文化から生まれたスイーツ

#### 湯村温泉 荒湯 (兵庫県新温泉町)



湯村温泉の源泉である「荒湯」の湯量は1分間に470リットルと多く、周辺の旅館や家庭への配湯されています。源泉は63ヶ所あり、現在使用中のものは49ヶ所もあります。「荒湯」は「湯がきの文化」とされ、ホウレン草、山菜などの野菜から、豆腐や蟹、団子までも荒湯で湯がかれていました。

\*兵庫県美方郡新温泉町湯

応えたいという思いから、湯村温泉店をオープンさせました。

兵庫県美方郡新温泉町にある湯村温泉のシンボル源泉「荒湯」の細い路地を進んだ先に「cafe bloom YUMURA」があります。近隣の食判のお店で、地元出身の松本浩志さんと妻の千晶さんが切り盛りする人気のカフェです。店名の「bloom」は、ゼロからスタートしたお店が花開いて、お客様の笑顔も花開くようにと名付けられました。

夫婦揃って料理が趣味だったという松本ご夫妻。元々は千晶さんが隣町でトレーラーカフェ(22P参照)を始めたのが誕生のきっかけ。役場の職員だった浩志さんが、湯村温泉街で立ち寄れるお店が少ないとの声に

「ほろ苦く柔らかいキャラメルと合うように焼き時間も計算し、なめらかな口当たりのよいチーズケーキが完成。リピーターが絶えない人気商品となっています。」

#### cafe bloom YUMURA



#### 【Information】

\*住所: 兵庫県美方郡新温泉町湯1240  
\*電話番号: 0796-93-9622  
\*販売方法: イートイン・テイクアウト  
<https://cafebloom530.com>



## 湯村温泉の高温泉で作った

### 荒湯キャラメルを練り込んだ

#### 荒湯キャラメルフィナンシェ



山陰の名湯「湯村温泉」の高温泉を利用して、荒湯につけること8〜9時間あまり。コンデンスミルクが美しい生キャラメルに変身します。その荒湯キャラメルを練り込み焼き上げたのが「荒湯キャラメルフィナンシェ」です。まさに大地の恵みと湯村温泉の湯が文化を活用した「温泉スイーツ」。艶やかなキャラメル色に変化したためらかな生キャラメルの甘みが程よく残り、老若男女問わず人気の洋菓子です。そのまま食べても美味しいですが、店主おすすめは、荒湯で湯せんしたキャラメルにデ IPP する食べ方。また、フィナンシェを人肌程度に温めても、でき上がりのような風味と甘みを感じることができます。



#### 専門員がお届けする ジオストーリー



#### 98度の温泉が湧き出す 湯村温泉の荒湯で作る生キャラメル

「荒湯キャラメルフィナンシェ」の生キャラメルは、兵庫県の湯村温泉から生まれた、地域の文化と知恵が詰まったスイーツです。キャラメルを作る原料である練乳を加熱する過程で、糖とアミノ酸がメイラード反応を起こし、風味と色が深まります。湯村温泉の源泉「荒湯」は約98度の高温で、毎分470リットルもの湯が湧き出しています。この温泉を利用し、約80度に調整した湯に練乳を約8時間浸けることで、独特の甘さと柔らかさをもつキャラメルができあがります。



つくりての想い。

地元の温泉をPRするお土産を  
素材の味を活かした手作りの味



#### 湯村温泉 荒湯 (兵庫県新温泉町)



湯村温泉は、岸田川支流春來川沿いの温泉街で、848(嘉祥元)年に慈覚大師によって温泉が発見されたと伝えられています。この温泉は北西-南東に走る湯村断層に沿って湧いた温泉で、花崗岩の割れ目から98°Cの高温泉が湧出しています。

\*兵庫県美方郡新温泉町湯

兵庫県美方郡新温泉町のJR浜坂駅近くに佇む老舗和洋菓子店「浜坂新杵」。看板商品の「杵つきもち餅」は、栃の実の灰汁抜き工程などを昔ながらの手作業にこだわり、古くからのファンが多い昭和25年創業の地域密着の菓子店です。

祖父の代から続くお店を現在切り盛りしているのは、3代目の岡崎洋介さん。元々は大阪や神戸で13年間お菓子づくりに携わっていて、帰郷後、町の商工観光課から地域食材を使った商品開発の相談があったことから、栃の実を使ったパウンドケーキやブッセを作るようになったことが、「荒湯キャラメルフィナンシェ」誕生のきっかけとなっています。

「当時、湯村温泉の荒湯で作られた生キャラメルがテレビなどで話題になり、町のシンボルである温泉をPRするお土産品になるのではと開発を進めました」と話す岡崎さん。

98度の温泉でコンデンスミルクを8〜9時間ほどかけて湯せんした荒湯生キャラメルを直接生地にトッピングしないのは、食べた時に甘くなり過ぎないようにするためです。

フィナンシェは素材がシンプルが故に、キャラメルの繊細な風味を残すことに苦労したと話します。風味が強いバターのような油脂も、乳脂肪などの割合を変えて試作を重ねました。素材の味を大切に作る岡崎さんのこだわりが詰まった逸品です。

#### 御菓子司 浜坂新杵

##### 【Information】

\*住所: 兵庫県美方郡新温泉町浜坂1070-4

\*電話番号: 0796-82-3088

\*販売方法: テイクアウト・オンライン

<https://shinkinehmsk.theshop.jp>



早生の赤梨としては

最高クラスの甘さ

新甘泉まるごとスムージー



鳥取産の赤梨「新甘泉(しんかんせん)」を贅沢に100%使用した「新甘泉まるごとスムージー」。鳥取県岩美町の浦富海岸にあるトレーラーカフェで提供されている8月下旬からの期間限定ドリンクです。「新甘泉」は、平成20年に誕生した鳥取県産のオリジナル品種。大玉で濃厚な甘味が特長で、中には糖度15度に達するものもあり、早生の赤梨としては最高クラスの甘さを誇ります。8月下旬から9月上旬までのわずかな期間で収穫されます。スムージーは約1ヶ月販売され、無くなり次第終了となります。この期間を楽しみに訪れる常連客も多く、SNS映える見た目と相まって、人気の商品となっています。

専門員が  
お届けする ジオストーリー



百年以上の歴史を誇る鳥取の梨栽培  
平成20年に誕生した「新甘泉」

「新甘泉まるごとスムージー」は、鳥取県産オリジナル赤梨「新甘泉」を100%使ったスムージーです。鳥取の梨栽培の歴史は100年以上に及びます。鳥取砂丘に代表される砂丘地は砂壤土で構成され、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。この環境を背景に、平成20年に鳥取県園芸試験場で誕生した「新甘泉」は、糖度が15度にも達し、早生の赤梨としては酸味が少なく、最高クラスの甘さを誇ります。



つくりての想い。

地元の美味しい梨を知ってほしい  
トレーラーカフェから届ける旬の味覚

明治時代から続く梨栽培 (鳥取県)



鳥取県の有名な果物と言えば梨ですが、鳥取県で生産される梨の大半が「二十世紀梨」です。青梨系の代表的品種で、果皮は黄緑色で美しく、甘みと酸味のバランスが良く、すっきりした味わいで果汁が多いのが特徴です。明治37年、千葉県から譲り受けた鳥取県最初の二十世紀梨の木は、110歳を超える現在も鳥取市の「森林公園とっとり出合いの森」で実を付けています。 \*鳥取県鳥取市桂見

鳥取県岩美郡岩美町の浦富海岸に佇む、地元でも人気スポットになっている海辺のトレーラーカフェ「cafe bloom UradomeTrailer」。トレーラー形式の店舗から提供されるドリンクやスイーツはテイクアウトが基本。敷地内には木製ベンチが設置されていて、美しい浦富海岸の海を眺めながらゆったりとした時間を過ごせます。

元々は店主で新温泉町出身の松本浩志さんの妻である千晶さんがトレーラーカフェで働き始めたことがきっかけ。その1年後にトレーラーを前オーナーから譲り受け、現在はご主人の浩志さんが湯村温泉店(17P参照)と掛け持ちをしながら営んでいます。

カフェのおすすめメニューである「新甘泉まるごとスムージー」は、鳥取県オリジナル品種の梨「新甘泉」を丸ごと使用した贅沢なドリンク。その糖度の高さで話題になっていた「新甘泉」に惚れ込み、即座に商品にしたそうです。

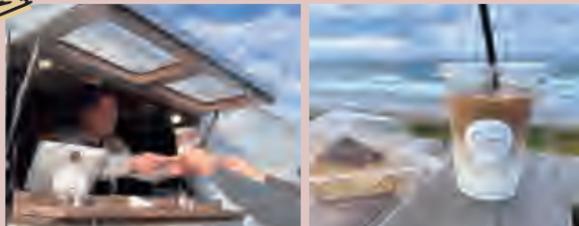
「初めて『新甘泉』を食べた時は、その甘さに衝撃が走りましたね。水々しさもあって、使わない手はないと思いました」と話す浩志さん。

素材のよさをそのまま味わってもらうため、あえて余計なものを入れず、果汁100%で勝負。梨のシャリシャリ感も残し、食感も楽しんでほしいと話します。

cafe bloom UradomeTrailer

【Information】

\*住所: 鳥取県岩美郡岩美町牧谷690  
\*電話番号: 080-5612-4634 ※冬季休業あり。  
\*販売方法: イートイン・テイクアウト  
<https://cafebloom-uradometrailer.com>



鳥取砂丘の砂をイメージした

新感覚カラメルで味わう

ジャリジャリ食感の砂プリン



今にもとろけそうで滑らかな口当たりのプリンに、ほろ苦い粉末状のカラメルをかけて食べる「砂プリン」。鳥取砂丘をイメージしたカラメルは「ジャリジャリ」とした食感がアクセントとなり、まるで砂丘そのものを食べているような新食感です。おすすめの食べ方は、プリンだけを味わった後にカラメルを少しづつかける食べ方です。プリンは牛乳、卵、砂糖の3種類で構成されていますが、食材にこだわり最高級の天然バナビーンズと、生クリームを使用しています。

季節ごとに鳥取の旬が楽しめる限定の味や、甘さが控えめな大人のプリンなど種類も豊富です。お好みのプリンを探してみてください。



日本最大級の海岸砂丘

鳥取砂丘のさらさらの砂を思わせる香ばしいカラメルが、なめらかなプリンの上に広がります。鳥取砂丘は、千代川が運んだ砂が日本海の波と季節風によって内陸へ押し上げられ、十万年以上もかけて形成された日本最大級の海岸砂丘です。鳥取砂丘の地下には、約6万年前に鳥取県西部の大山から飛んできた火山灰からなる地層が広がっています。火山灰は水を通さないため、地下水の受け皿になり、おかげで鳥取砂丘は乾燥した砂地ではなく、水をたたえたしっとりとした大地となりました。そう、このプリンのように。

専門員がお届けする ジオストーリー



つくりての想い。

鳥取砂丘の新たな名物を作りたい  
改良を重ねた「ジャリッ」と新食感

10万年の造形美 鳥取砂丘(鳥取県鳥取市)



鳥取砂丘は、鳥取県鳥取市の海岸に広がる広大な海岸砂丘です。西から末恒(すえつね)砂丘、湖山(こやま)砂丘、浜坂砂丘、福部(ふくべ)砂丘の4つに分けられ、そのうち、浜坂砂丘の一部が観光砂丘として、多くの観光客が訪れるスポットとなっています。  
\*鳥取県鳥取市福部町

度も改良を重ねて今の砂プリンが誕生しました。

Tottopurinは、鳥取県で地域創生を願う株式会社OMOIが運営しています。代表の川村さんは愛知県の出身で、鳥取県には前職で訪れたことがありました。人口と起業家が日本一少ないことを知り、課題先進県と言われるこの場所でチャレンジしよう、鳥取県への移住を決めたそうです。

そして、川村さんの大好物であるプリンと、鳥取砂丘で新たな名物を作りたいという想いから「砂プリン」が生まれました。プリンの製造には、なめらかなプリンを生みの親である所浩史さんに監修を依頼。そして、粉末カラメルの「ジャリッ」とした舌触りが病みつきになるように、何

川村さん自身も鳥取砂丘を歩き、時には実際に砂丘を食べて食感を再現しようと試行錯誤しました。

が、鳥取砂丘にお店があるからこそインパクトに繋がったといいます。コンセプトの「プリンを通して鳥取愛を育む」を最も大切に、地元で長年愛されている「白バラ牛乳」を使用。現在では1日に1千個、繁忙期では3千個を売り上げ、全国各地プリンランキングで1位に選ばれるまでになりました。さらに、「いくつかは他の食材も鳥取県産のもの」と、現在も挑戦を続けています。

Totto purin



【Information】

\*住所: 鳥取県鳥取市福部町湯山2164-657  
\*電話番号: 070-8325-3688  
\*販売方法: テイクアウト  
<https://tottopurin.com/>



# ジオの逸品エリアマップ



**10 新甘泉まるごとスムージー**  
 ●cafe bloom UradomeTrailer  
 住所:鳥取県岩美郡岩美町牧谷690  
 TEL:080-5612-4634  
<https://cafebloom-uradometrailer.com>



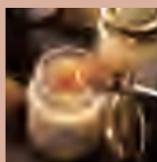
**07 あんバタートースト**  
 ●aoite.azuki.base  
 住所:兵庫県美方郡香美町香住区矢田944-1  
 TEL:090-1025-5125  
<https://aoite-azuki-base.mystrikingly.com>



**04 ブリジェラート**  
 ●城崎マリンワールド  
 住所:兵庫県豊岡市瀬戸1090  
 TEL:0796-28-2300  
<https://marineworld.hiyoriyama.co.jp>



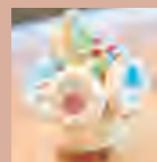
**01 京丹後フルーツトレイル**  
 ●参加店舗により異なります。  
 住所:京都府京丹後市内  
<https://www.facebook.com/fruitsfun/>



**11 砂プリン**  
 ●Totto purin  
 住所:鳥取県鳥取市福部町湯山2164-657  
 TEL:070-8325-3688  
<https://tottopurin.com/>



**08 荒湯生キャラメルチーズケーキ**  
 ●cafe bloom YUMURA  
 住所:兵庫県美方郡新温泉町湯1240  
 TEL:0796-93-9622  
<https://cafebloom530.com>



**05 海の塩ソフト ダンゴウオチョコマシュマロサンデー**  
 ●城崎マリンワールド  
 住所:兵庫県豊岡市瀬戸1090  
 TEL:0796-28-2300  
<https://marineworld.hiyoriyama.co.jp>



**02 琴引塩ぷりん**  
 ●西晶株式会社  
 住所:京都府京丹後市網野町三津139  
 TEL:0772-66-3912  
<https://kotohikinoshio.com>

●ジオの逸品に防災食品7品を認定しました!!  
 2025年度は「防災食品」をテーマに、新たに7品を追加認定しました。商品の詳細は公式ホームページをご確認ください。



**09 荒湯キャラメルフィナンシェ**  
 ●御菓子司 浜坂新軒  
 住所:兵庫県美方郡新温泉町浜坂1070-4  
 TEL:0796-82-3088  
<https://shinkinehmsk.theshop.jp>



**06 潮風ぷりん**  
 ●奥城崎シーサイドホテル  
 住所:兵庫県豊岡市竹野町竹野4  
 TEL:0796-47-0666  
<https://www.okukinosaki.jp/>



**03 青龍洞**  
 ●豊の丘風遊菓 港や  
 住所:兵庫県豊岡市千代田町9-20  
 TEL:0796-24-1500  
<https://tf-minatoya.com>