

岩内町の海洋深層水についてわかりやすく紹介します

2017 <創刊号>

4月号

発行元：岩内町地場産業サポートセンター
岩内町字大浜476番地28
TEL0135-62-5180

深層水だより



マスコットキャラクター たら丸

特集

深層水でとり肉の旨みアップ!

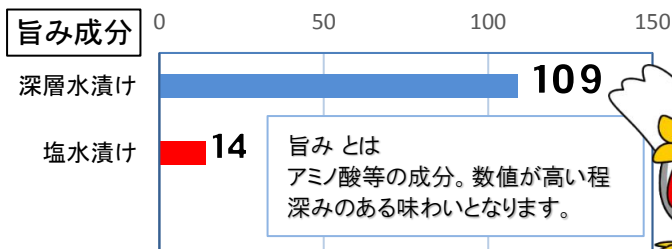
～味覚センサーによる実験～

とり肉を深層水で漬け込んでから焼くと「美味しくなる」との声を聞きました。本当に美味しくなるのか、味覚センサーで測定しました。

「味覚センサー」とは人の味覚を数値化できる機械



結果 → 旨み成分が 8 倍に!



深層水でこんなに増えるんだ



やってみよう! とり肉のソテー



☆材料 (2人分)

- ・とりもも肉 2枚
- ・深層水(原水) 200cc
- ・コショウ 少々 ・サラダ油 少々

☆作り方

- ①バットに、深層水(原水)と真水を200ccずつ入れ、とり肉を浸す。
- ②30分後、取り出しキッチンペーパーで水分をふきとる。
- ③フライパンで、こんがり焼く。



深層水で絶妙な塩加減に!ぜひお試しを。

数字で学ぶ

0と3と5 これな~に?



深層水は、3種類あるんだよ。「塩分」が違うんだ。

塩分0% → 脱塩水

塩分3% → 原水

塩分5% → 高ミネラル塩水

しょっぱさが、違うんだ~



掲示板

深層水まつり大盛況!

3月19日の春の深層水まつりでは、グルメやタッチプールが大勢の家族連れで賑わいました。



休日開館します

5月~10月の間、土日祝でも、深層水を購入できます。ぜひご利用ください。開館時間10時~15時

容器をご持参ください

紹介No.1

使ってます! 深層水

☆利用商品☆

一八興業水産(株)

塩数の子など



サポートセンターが開館する前の臨時分水の時(平成16年)から使っています。

冷たく、きれいな海水なので、塩数の子の仕上がりも良いです。

その他、「にしん味噌」「にしんすば」など、深層水の特徴を活かし、色々な商品を作っています。

商品のお問い合わせ → 一八興業水産(株) TEL0135-62-1811

みんなで話そう!

情報BOX



ご飯を炊いても良いのですか?

ご意見・利用方法などお待ちしております(^^)

脱塩水を使うと、もちりとしたおいしいご飯が炊けます。

さらに、原水を少し(米3合に大さじ1杯)入れると、より美味しくなります。



✿ 編集後記 ✿

わかりやすくをモットーに、苦戦しながらの創刊号。月1回皆様にお届けできるよう頑張りますのでよろしくお願ひいたします。