

岩内町の海洋深層水についてわかりやすく紹介します

# 深層水だより



マスコットキャラクター たら丸

2017

# 7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

特集

## 深層水で鮮度バツグン！塩水ウニ

～獲れ立てを深層水で、そのままパック！～

「岩内の塩水ウニは、味も鮮度も最高だね！」と鮮魚店やお寿司さんからの評判も上々です。

その理由は → 獲れ立てを**スピード製造**と冷たくきれいな**深層水**！



①朝6時

箱メガネで、海底のウニを探し、1個ずつヤスで突いて獲ります。



②朝7時30分

すぐに殻を割り、身を取り出します。身は、深層水で何度も洗います。



③昼12時

ウニと深層水をパックして完成！

やってみよう！

## 皮つきイモの塩煮



☆材料（2人分）

- ・イモ2個
- ・深層水(原水) 800ccくらい

☆作り方

- ①イモは、表面の汚れを洗い落とし、半分に切る。
  - ②鍋にイモを入れ、深層水はイモがかぶる程度注ぎ、火にかける。
  - ③中まで火が通ったら完成。
- ※新じゃがは、皮が薄いので、丸ごと茹るのがオススメです。



深層水の  
ミネラルで  
味わいUP!

数字で  
学ぶ

# 15と3

これな～に？

深層水を汲み上げている場所は  
全国で、**15カ所**  
北海道は、**3カ所**しかないんだよ。



岩内

貴重なんだね。



## 掲示板

### 深層水グルメ大好評！ 日ハムスマイルキャラバン

6月17・18日開催の当イベントは、  
チキンステーキ・かき氷・お菓子等  
深層水グルメ満載で賑わいました。



### 海ごはん試食会！

- ・7月16日(日) 10:00～
- ・軽トラック市会場  
地場産業サポートセンター  
の軽トラックにて！

深層水の塩味が  
お米の甘味を  
引き出します！

数量限定！



紹介No.4

使ってます！深層水

☆利用商品☆

全ての商品

## ベーカリーサンライズ



道産小麦と深層水の相性は良く、  
もちりとした弾力と、しっとりとした  
食感が生まれます。

一番人気の「あずきちょうだい」は  
北海道の食品加工品コンテストで入賞  
したり、札幌の百貨店での催事で評価  
をいただくなど、味の手応えを感じて  
います。これからも、皆さんに喜ばれ  
るパン作りを続けて行きたいです。

商品のお問い合わせ → ベーカリーサンライズ TEL 0135-62-0573

みんなで話そう！

# 情報BOX



トウキビを茹でる時は？

ご意見・利用方法など  
お待ちしております(^^)

高ミネラル塩水（塩分5%）がオススメです。  
濃い目の塩味で、甘味がぐっと引き立ちます。  
また、枝豆も良いですよ。  
ぴったりの塩味になります。



編集後記 美術館のナイトオープンでは、毎回、多彩な深層水メニューを提供していただいております。前回の「ワカメスープ」も絶妙な塩加減が、後引く美味しさでした。今度レシピを教えてください、皆さんにご紹介しますね！