

深層水だより



マスコットキャラクター たら丸

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



深層水でアワビを養殖！

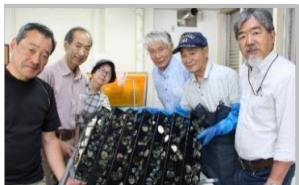
～新たな岩内の特産品を目指して～

岩内町の有志6名で構成された岩内アワビ養殖生産組合では、**深層水**と岩内産の**天然コンブ**で**エゾアワビ**を養殖しています。今回は**アワビ**養殖への思いや、その養殖方法について伺いました。

深層水と天然コンブで良質なアワビを生産

深層水は水温が安定していて清浄で、管理がしやすく使いやすいです。天然コンブを与えることで、味の深みがグッと増えています。

エゾアワビの成長速度は1年で2cm前後。7cmくらいに育てて出荷するのが目標です。養殖しているアワビ



組合メンバーの6名

アワビで町おこし！岩内の特産品へ

現在養殖している**アワビ**は約2,000個。アワビを新しい岩内の特産品としてPRして、イベントなどの集客を通して町全体の活性化に貢献していきたいです。

やってみよう！

塩味おでん



☆材料（4人分）

- ・好みの具材 適量
- ・酒 大さじ2
- ・カツオだし 大さじ1
- ・昆布茶 大さじ1
- ・原水（塩分3%） 2,000cc
- ・水 500cc

☆作り方

- ① 材料を全て鍋に入れて煮て、具材が軟らかくなったら火を止める
- ② しばらく冷まして味を染みこませ、再び温めて完成



シンプル
だけど新しい
塩味おでん

数字で学ぼう

約500

これな～に？

深層水まつりでまく予定の
もちの数だよ

深層水まつりでまくもちには
脱塩水を使って洗米、吸水
をしているから、軟らかくて
おいしいんだよ

もちまきは12:40から。
いっぱい取るぞ～



掲示板

深層水まつり 9月1日(日) 10:00～13:00



サポセンで
開放感あられる
BBQ！



深層水を使った
おいしい商品が
大集合！



もちまき、無料分水
抽選会もあるよ
遊びに来てね！

紹介No.24

使ってます！ 深層水

カクイチ佐々木商店

☆利用商品☆

にしんのひらき
甘酒みそにしん
にしのみりん干し



数年前にサポセンから深層水を勧められて、新しい商品に使いました。上の3つの利用商品は全て調味前の漬け込みに使っています。塩水を作る手間も無く手軽に使えて、味も好評です。今後もにしん商品の開発にはまず深層水を試して、新しい商品を作っていきたいです。

お問い合わせ→カクイチ佐々木商店 TEL0135-62-2305

みんなで話そう！

情報BOX



小口で買う深層水は冷たいですか？

ご意見・利用方法など
お待ちしております(^^)

脱塩水と高ミネラル塩水は製造した後タンクで保存しているため、20℃程度になります。原水は常に汲み上げているので7℃前後の冷たい水が出てきます。



深層水の魅力を続々配信！深層水だよりの
バックナンバーはこちらから

<http://www.town.iwanai.hokkaido.jp/?p=34833>

