

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

深層水まつり！開催しました！



令和4年9月11日、朝10時、秋の訪れが感じられる快晴のもと、3年ぶりに深層水まつりが開催されました。

地場産業サポートセンターの駐車場に立てられたテントに5つのお店が並び、3時間あまりで500人以上に来場いただきました。

ここで、まつりで販売されていた深層水商品をご紹介します。地元から、一八興業水産がニシンの甘露煮「にしんめし」などの水産加工品、ベーカーリーサンライズは人気の「あずきちょうだい」や総菜パンなど、またささや食堂では「牛すじカレーライス」と「塩ざんぎ」を求める人の列ができていました。

最近完成したいわない高原ホテルの「深層水ビール」も人気を集めていました。町外からは、ニセコ町で深層水トマトを栽培しているアムリタファーム。目玉商品のミニトマトは1時間も経たずに売り切れましたが、他のトマトや多様な野菜を求める人で賑わっていました。

深層水の無料分水も3時間フル回転で、盛況のうち終了しました。

9月末で休日開館は終了しました。また来年の春までお待ちください。

やってみよう！

秋鮭の炊き込みご飯

さあ食欲の秋、美味しい食べ物が出回る季節です。この季節のものは美味しいだけでなく、ビタミン・ミネラル・食物繊維も豊富！

今回は秋の代表的な魚である秋鮭はいかがでしょう？

鮭には抗酸化作用がある色素が多く、ビタミンEの千倍も、アンチエイジングへの効果が期待されています。

- <材料> 2人前
- ・お米 2合
 - ・秋鮭 大きめの切り身2片
 - ・シメジ、舞茸等 1パック
 - ・昆布（かつお）出汁の素
 - ・深層水脱塩水適量+塩味調整
 - ・醤油・日本酒 大さじ1づつ
- <作り方>

- ・お米は洗ってザルに上げておく。
- ・鮭は皮目を焼いて香りを立てる。
- ・炊飯器に米を入れ、酒と醤油と脱塩水を目盛りに合わせて入れる。
- ・キノコと鮭を載せ、スイッチオン。
- ・10分ほど蒸らして、器に盛って、ネギなどの薬味を散らせば完成！



紹介No.37

使ってます！深層水

雀 弥（すずめや）

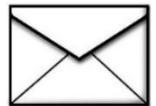
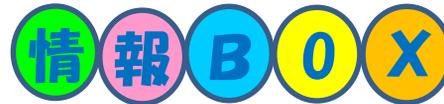
お宿・
弁当仕出し

この宿のオーナーの池口弥生さんは、お弁当の仕出しも！朝10時までに注文いただければお届けしてくれるそう。

肉も野菜も、そして出汁の味まで美味しくなる深層水の高ミネラル塩水を工夫して、色々な料理に使っていただいています。今日のお弁当は豚肉とナスの生姜味噌炒めを中心に手作り野菜が盛り沢山のおかず！

法事等にも是非！
080-6087-2275

みんなで話そう！



ご意見・利用方法など
お待ちしております(^^)



高ミネラル塩水ってどう使うの？

深層水の高ミネラル塩水は塩分が5%の濃い水で、ミネラル分もその分多く入っています。魚を干物にしたり、肉を焼くときにこの水に1～2時間漬けておくと、素材の美味しさが引き立ちます。



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>

