

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

5月号

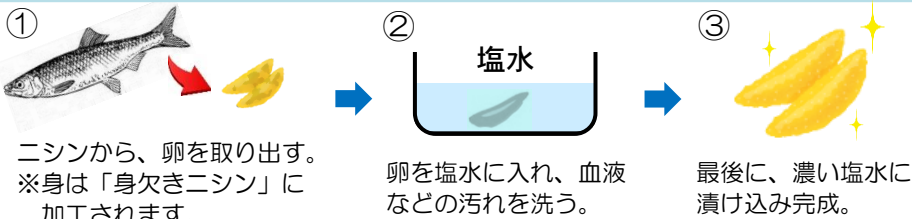
発行元：岩内町地場産業サポートセンター
岩内町字大浜476番地28
TEL0135-62-5180

特集

深層水で塩数の子がピカピカに？

～透明＆キレイ！ただ今実験中～

☆塩数の子の製造工程 ～実は、ニシンの子～



☆深層水を使うと、よりキレイに？

数の子の加工業者さんによると、「塩水」のかわりに「深層水」を使うと、「よりピカピカになるのでは？」とのことから、どの位違うのか、**味覚センサー**で実験をしています。



【豆知識】塩数の子は、色の良い商品ほど、価値が高いと言われます。昔は「黄色いダイヤ」と呼ばれるほどの高級品でした。

やってみよう！ 塩数の子の塩抜き



☆材料（2人分）

- ・塩数の子 250グラム
- ・深層水(原水) 1000ccくらい

☆作り方

- ①数の子をボールに入れ、水道水を流しながら、薄皮をむく。
- ②薄い塩水(水道水9：深層水1)を作り、数の子を漬ける。(3時間)
- ③水を替え、さらに3時間漬ける。(この時の替え水も、薄い塩水)
- ④ほんのり塩分が残る程度で完成。



深層水のミネラルが味を引き立てます。お刺身でどうぞ！

数字で学ぼう

8と300

これな～に？



岩内町の深層水は、岩内沖**8km**、深さ**300m**の海底から汲み上げているんだよ。



海の断面図 (イメージです)

ココ

遠くて深いんだ！



掲示板

ゴールデンウィーク たら丸館前にてPR

5月3日(水)～6日(土)まで、塩の量り売り、塩サイダーの販売など深層水をPRしました。



アスパラ試食会

5月27日(土)、28日(日)
両日10:00～

数量限定！

「深層水」と「食塩水」で茹でたアスパラを食べ比べてみませんか。



紹介No.2

使ってます！深層水

(株)山武林商店

☆利用商品☆
塩数の子
糠にしんなど



冷たく、きれいな深層水は塩数の子の製造には不可欠で、年間670トンほど使います。糠にしんの味を調える過程でも、重宝しています。

5月5日は「数の子の日」です。町の特産品「数の子」を、お正月以外でも、皆さんにもっと食べてもらいたいです。

商品のお問い合わせ→(株)山武林商店 TEL0135-62-0519

みんなで話そう！

情報BOX



魚の干物を作りたいのですが。

ご意見・利用方法などお待ちしております(^^)

カレイは原水(塩分3%)、サクラマスやホッケは高ミネラル塩水(塩分5%)で、4時間漬けるとちょうど良い塩加減になります。臭みもとれて、焼き上がりも、ふっくらします。



編集後記

皆さん！季節の変わり目で、体調崩していませんか？
深層水のお風呂&うがいで風邪予防、オススメです！