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

2018 6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

サポセンへ行ってみよう！
～道の駅からの行き方～

①**道の駅**から海側へ直進

②**木田金次郎美術館**の交差点を右折
１kmくらい直進

③サポセンの旗と看板が見えるところで左折

④**サポセン**に到着！

5～10月は土日祝も営業中（10：00～15：00）遊びに来てね！

行事予定

8月　かき氷試食
9月　深層水まつり
12月　塩ココア試飲
3月　深層水まつり

やってみよう！ 鶏手羽先焼き

☆材料（２人分）
- 鶏手羽先６本
- 原水（塩分３%）５００ｃｃ位
- コショウ　適量

☆作り方
① 火を通しやすくするため、鶏手羽先の骨の間に切れ目を入れる
② パット等の浅い容器に原水を入れ、手羽先を２時間浸す
③ コショウを振り、フライパンやオーブンで焼き上げて完成

ほどよい塩味になるよ

数字で学ぶ 10，40，500これな～に？

サポセンの深層水販売場所の1分当たりの供給量だよ。

大口→500リットル/分
中口→ 40リットル/分
小口→ 10リットル/分

大口では1秒に8リットル以上も出るんだね

掲示板

魚を捌くのに挑戦！ 親子料理教室

５月19日、教育委員会主催で
・シマゾイの三平汁
・ほっけの一夜干し
などを作りました。

深層水で茹でた アスパラ 試食できます

６月14日（木）・15日（金）
10：00～無くなるまで
お気軽にお越しください。

引き立つ甘み！　栄養満点！

紹介No.13　使ってます！深層水

石塚水産

☆利用商品
あわび
つぶ貝など

主にあわびやつぶ貝の洗い水として使っています。
お刺身あわびという商品では、最後にあわびを漬ける塩水に深層水を使用しています。貝類のぬめりや臭みがよく取れて便利です。
機会があれば活貝の生け簀での蓄養などにも使いたいですね。

お問い合わせ→ 石塚水産　TEL 0135-62-3500

みんなで話そう！ 情報BOX

ご意見・利用方法などお待ちしております(^^)

脱塩水でコーヒーを入れるとどんな味になるの？

コーヒー本来の味が引き出せて、まろやかな口当たりになります。豆との相性で味の印象が変わってくるので、いろいろ試してみてください。

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