



# 日本海岩内海洋深層水 SEA OF JAPAN IWANAI DEEP SEA WATER で新たな産業を

## 深層水とは

- 一般的には太陽光線の届かない200m以深の海水を指します。
- 岩内の深層水は7.8km沖合、水深300mから汲み上げており、同じ海水であっても表層水とは全く異なる特性を持っています。

## 安全・安心な深層水

- 深層水は全てUV(紫外線)殺菌装置で滅菌しております。
- 毎日自主検査を実施し深層水の水質を確認しております。

## 深層水の三大特性

- 低温性** 年間を通して5~7℃と低温で安定しています。
- 富栄養性** 無機栄養塩が豊富で、含有量も表層水の数倍に相当します。
- 清浄性** 細菌などが表層水のわずか100分の1程度と、極めて清浄です。

## 分水する深層水の種類

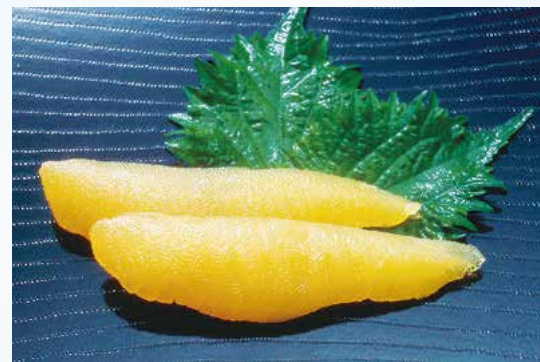
- 原水(深層水そのもの)
- 脱塩水(塩分を取り除いたもの)
- 高ミネラル塩水(原水を約1.5倍に濃縮したもの)
- 高ミネラル水(硬度5,000程度の脱塩水)

## 食品利用



### 深層水で品質アップ!

- 低温
- 清浄



塩数の子を製造する際の下処理に利用することで、色調などの品質が向上し、市場から高い評価を受けています。また、塩水ウニでは、日持ち効果の声があります。

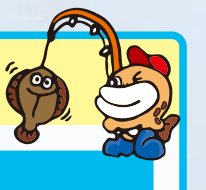
### 深層水で美味しく!

- 清浄
- 栄養



食肉の下処理に利用することで、うま味の余韻、ミネラル感、濃厚感が強くなるなど濃醇な味わいに変化します。また、加熱臭が抑えられる効果もあります。

## 水産利用



### 深層水で育てる!

- 清浄
- 栄養

良質で安全安心な水産物の生産を目指しアワビ、ナマコなどの蓄養繁殖試験が行われています。



### 深層水で魚を元気に!

- 低温
- 清浄

ホタテやホヤなどの活輸送では、海水冷却コストの削減、死滅率が低下するとの声があります。

陸揚げ後、魚体洗浄に使用することで、鮮度保持効果により魚価向上が期待されます。



## 農業利用



### 深層水で高付加価値!

- 栄養



メロン、トマト、ネギなどが栽培されており、品質向上や減農薬効果が期待されます。

## 酪農利用



### 深層水で家畜を元気に!

- 栄養



牛(分娩牛)が飲用すると、産後の急激なカルシウム不足による疾病が少なくなります(大学にて実証試験済)。

## 美容利用

### 深層水で化粧品!

- 栄養
- 清浄

肌への浸透が良く、保湿に優れるという効果から、化粧品が数多く商品化されております。



### 深層水で健康体験!

- 栄養

入浴剤として活用すると、豊富なミネラルにより、しっとり感と保温効果が持続するとの声があります。



## 冷熱利用

### 深層水で施設冷房・冷却水!

クリーンな冷熱エネルギーとして、施設内冷房や工場等の冷却水としての活用が期待されます。

- 低温
- 清浄

