

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



『にしんめし』が 「生産者こだわり部門」で金賞！！

一八興業水産(株)で販売している『にしんめし』が雑誌ESSEのふるさとグランプリで多くの応募商品の中から金賞を受賞しました。

にしんめしに使用する醤油や本みりん・天然ミネラルの岩内産海洋深層水等の原料はすべて無添加にこだわり、国産のにしん・道産の昆布という食材を甘辛く、甘露煮風にじっくりと煮込んだものです。



『にしんめし』はESSE12月号の194Pに掲載されております。



やってみよう！ 塩カフェオレ



☆材料

- ・牛乳 200cc
- ・グラニュー糖 小さじ2杯
- ・コーヒー 小さじ1杯
- ・原水 小さじ3杯

☆作り方

- ①牛乳を沸かしカップに注ぎます。
 - ②コーヒー・グラニュー糖を入れよく溶かします。
 - ③深層水を入れて完成。
- ※深層水は味を見ながら少しずついれるとおいしく仕上がります。



深層水の塩味が
マッチしてまろやかな口
あたりに！

数字で 学ぶ

3

これな～に？



海水の中に溶け込んでいる塩類が約3%だよ。

海水の中に塩類は約3%
残りの約97%は水ででき
ているんだよ。

3%しかないのにあんな
にしよっぱいんだ～



掲示板

年末年始営業のお知らせ

サポートセンターは
年末12/30(月)
まで営業！！
年始は1/6(月)から
開館しますので来年も
よろしくお祈りします。

塩ココア試飲会

12/18～20日に行いました。
期間中はたくさんの方が
試飲に来てくださり大盛況
でした。



紹介No.26

使ってます！ 深層水

清寿司本店

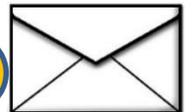
☆利用商品☆
生け簀



海洋深層水は貝類の生け簀用に使用しております。
生け簀に使用することによって新鮮なものを提供することができるのでお客様にとっても喜んでいただいております。

お問い合わせ→清寿司本店 TEL0135-62-1498

みんなで話そう！



お肉の味付けに使用できると聞いたのですが？

ご意見・利用方法など
お待ちしております(^^)

お肉を高ミネラル塩水に30分程つけ込んだ後、お肉に残った水分を拭き取り焼いてください。ちょうどいい塩加減のお肉ができあがります。



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>

