

# 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



## 深層水育ちの活アワビ 大盛況でした！

7月8月の土曜日・お盆休み期間限定で、  
いわないオートキャンプ場マリレビューでは、  
岩内海産物をPRするイベントが「いわないアワビ養殖組合」主催で  
開催され、連日大盛況のなか終了いたしました。

同組合は、当町の地域資源である海洋深層水を活用し地域振興に  
貢献したいとの思いで、アワビの陸上養殖を進めております。

前浜の昆布を食べたアワビは味も濃厚で、勿論、お刺身でも  
食べることができます。

イベントでは、アワビのほか、ホタテ、カキ、白貝、青ツブなど  
も同時に販売され、アワビを含め、連日完売したと伺いました。

本年は残念ながら終了となりましたが、北海道の短い夏の思い出に、  
マリレビューに足を運んでみてはいかがでしょうか。

(マリレビューに宿泊しないお客様も大歓迎です！)

皆様の来年のお越しをお待ちしております。



## 地域おこし協力隊 本間さん考案の深層水レシピ☆ 簡単鶏ささみチャーシュー

### ☆材料☆

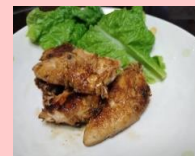
- ・ささみ 6本 ・キウイ 1個
- ・生姜 20グラム
- ・ハチミツ 大さじ1
- ・醤油・みりん 大さじ2
- ・酒 大さじ1
- ・原水適量

### ～下準備～

キウイと生姜は皮むき、小さめに  
切るか、すりおろす。

### ☆作り方☆

- 1 ささみを原水に浸し15分くらい  
置きます。その後水を切ります。
- 2 深層水以外のすべての材料を  
保存袋に入れる。
- 3 調味料が肉に浸るように、袋  
の上から少し揉む。
- 4 冷蔵庫で1時間以上寝かせる。
- 5 袋から出し、フライパンで焼く。
- 6 お皿に盛り付けて完成です。



チーズやポン酢などの  
アレンジも試して  
みてください。

ミネラルやビタミンなど体にいい栄養素  
が詰まった1品！夏バテ予防にも効果的  
です。

紹介No.29

使ってます！ 深層水

## レストラン若葉

☆利用方法☆

ラーメン

サポートセンター開館当初から深層水を使用しています。ラーメンのがらスープに脱塩水を使用していますが、高ミネラル水を加えるとアクが出るのを抑えてくれます。当店自慢の一品「岩内の塩ラーメン」(元じゃらん編集長命名)は高ミネラル塩水により、まろやかな味に仕上がります。



お問い合わせ→ 若葉 TEL 0135-73-2814

## みんなで話そう！



高ミネラル塩水のミネラルは  
原水と同じですか？

ご意見・利用方法など  
お待ちしております(^^)

原水が3%、高ミネラル塩水は5%で原水よりも濃い  
海水なため高ミネラル塩水の方が1.5倍くらい  
ミネラルが含まれています。



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>

