

いわない深層水だより



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



サポートセンターに新しい仲間 が加わりました。

10月1日付けで着任した**地域おこし協力隊**の「**村瀬雅史**（むらせまさふみ）」と申します。

雄大な**ニセコ連峰**や**積丹半島**、そして**日本海**の**自然**を間近に抱きながら佇む岩内町の風景に憧れて関西は神戸市からこの**岩内町**に移住してきました。

24歳から30代半ばまでは**アメリカ合衆国**の**ニューヨーク市**で生活し、その後、関西に帰国してから30年近く経ってしまいました。この度、**岩内町**で新たな人生を迎える事になり「**いわない深層水**」のPRコーディネーターとしてこれまでの経験を活かすべく、**地場産業サポートセンター**に着任しました。



北海道での暮らしは初めてであり、北海道や岩内町の**伝統**やしきたり、また日々の楽しみ方など、知らないことばかりですので、町のみなさまとお知り合いになり、たくさん学ばせていただく機会を待ち望んでいます。

数字で
学ぶ

5,374

 これな~に？

今年の**4月1日**から**9月30日**までにサポートセンターに来た人たちの人数だよ。
去年は、**4,962人**だったので**412人**も増えたんだよ。



もっとたくさんの方が来てくれるといいなあ~



毎月24日はニシンの日

岩内にしん商品開発プロジェクト(通称:にしんプロ)では、毎月24日はニシンを食べる日ということでニシンの日を提唱しました。ニシンは、ミネラルやビタミンが豊富で、中でもカルシウムの吸収を促すビタミンD、成長を促進させるビタミンB2が多く含まれています。皆さんも是非毎月24日はニシンを食べましょう。

※深層水を使ったご飯がおいしくなる『ご飯炊き専用水』は道の駅などで販売しておりますので試してみてください。



みんなで話そう！



脱塩水は肌にいいと聞いたのですがどうなのでしょう？

ご意見・利用方法などお待ちしております(^^)

脱塩水は塩分0%の深層水ですが、肌への浸透性に優れているという特徴がある事から、化粧品として合わせて利用するお客様もいます。是非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>



地域おこし協力隊 本間さん考案の 深層水レシピ☆☆☆ 簡単チキンカレー

- ☆材料☆ (4~5人分)
- ・鶏肉ひと口サイズ 280g~300g
 - ・有塩バター 30g・唐辛子 1本
 - ・すりおろしのニンニク・ショウガ 各大さじ1
 - ・カレー粉 大さじ3
 - ・カットトマト 1缶
 - ・脱塩水 200ml
 - ・中濃ソース 適量
 - ・深層水の塩 小さじ2
 - ・バニラアイス 50g
 - ・クミンパウダー 適量
 - ・ガラムマサラ 適量
 - ・ローリエ 1枚

☆作り方☆

- ①バターと唐辛子を中火で炒める。
- ②ニンニクとショウガを炒め、更にカレー粉を加えて炒める。
- ③②の香りが立ってきたら、カットトマト缶、脱塩水を加え更に鶏肉を入れる。蓋をして沸騰するまで煮込む。
※ローリエを入れると香りUP
- ④鶏肉に火が通りとろみがついたら塩とバニラアイスを入れる。
- ⑤仕上げに中濃ソースとクミンパウダー・ガラムマサラを入れる事によりスパイシーさや香りが良くなります。



体にいいものがたくさんのカレー！
たくさん食べてコロナに負けるな！