

深層水だより



マスコットキャラクター たら丸

岩内深層水は農業でも活躍！ その効果が高く評価されています！



今回は**深層水脱塩水**を10年以上利用
いただいている余市町の馬場農園さん
にお話を伺いました。

1ヘクタールの農地で環境循環型の
農業を30年以上実践する馬場さん。

29棟のハウスでフルーツトマト、
1棟でピーマン、残りの露地でトウキ
やインゲンを育てています。

菌による病気から作物を守る殺菌剤
や、スリップスやアブラムシといった
害虫から作物を守る殺虫剤を畑に噴霧
する際に、**深層水脱塩水**で希釈するこ
とで作物への浸透力が増し、**薬剤が半
分の量で済むうえ、害虫駆除も完璧に
できる**ことを強調されました。

馬場さんが作るフルーツトマトの8割は本州に出荷され、その
味や日持ちの良さで九州や沖縄からも反響があるそうです。

馬場さんの10年以上の利用が深層水の隠れた力を教えてくれます
。農業関係の皆様、ぜひ**深層水脱塩水**のご検討を！

やってみよう！ 新レシピの水出しコーヒー

深層水脱塩水は素材の味を引き
出す力を秘めていて、お出汁や、
小豆を煮ると美味しくなると評
判です。

その**脱塩水**を使った水出しコー
ヒーの新しいレシピを試してみ
ませんか？まろやかで深い味が
クセになります。

<作り方>

- ・コーヒー豆 細挽き 100g
- ・**深層水脱塩水** 1500cc

深層水脱塩水を沸騰させ、冷ま
します。コーヒー豆をお茶パッ
クに50gずつ分け入れ、容器に
深層水脱塩水とパックを入れて
寝かせます。冷蔵庫に入れず、
常温に置いておくと味わいが強
い印象になります。

12時間後キッチンペーパーで漉
したら完成！



現在、北海道における緊急事態宣言を受け、6月20日（日）まで
小口分水（一般向け給水口）を休止しています。
企業向け中口・大口分水は平常どおり行っています。

紹介No.31

使ってます！**深層水**

共和町役場横

レストラン若葉

☆利用方法☆

ラーメン出汁



うどんや定食などのメニュー
を提供するレストラン若葉で
は、ラーメンのスープに**岩内
深層水**を使って仕込んでい
ます。
「岩内の塩ラーメン」は、シ
ンプルな旨みとミネラル感で
評判になっています。

あっさり美味しい！



みんなで話そう！



ご意見・利用方法など
お待ちしております(^^)



野菜をさっと茹でたいときは、
どの深層水がおススメですか？

アスパラ、モロコシなどは「**原水**」で茹でるのがお
ススメです。カボチャやイモも**原水**で、水を加えて
塩加減を調整します。枝豆など塩味の欲しいもの
は「**高ミネラル塩水**」を使うと程よい塩加減、旨み
が増します。



深層水の魅力を続々配信！深層水だより
バックナンバーはこちらから
<http://www.town.iwanai.hokkaido.jp/?p=34>

