

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

テレビ局が取材に来ました！



5月某日、一通のメールが届きました。差出人は北海道放送（HBC）。内容は、いわない高原ホテルで作っているクラフトビールを番組で紹介するなかで、ビールの仕込み水に利用している海洋深層水についても取材がしたいというものでした。

取材では、ビール造りに使用する高ミネラル水、料理に使うアワビの水槽に入れる原水の給水シーンなどの撮影を行いました。

放送は7月20日深夜0：50「夜のブラキタ」内で3分弱の映像で流れるそうです。ぜひご覧ください。

※番組日時等は急遽変更・中止になる可能性がございます。

※20歳未満の者の飲酒は法律で禁止されています。

深層水お米に 使ってみた その2

今回は前回同様、お米を炊いた結果、炊飯後も米の粒が固めでしっかりとした形で残っていたことを書きました。これについて詳しく調べてみました。

こうした現象は、カルシウムイオンが含まれた水でお米を炊くと、カルシウムイオンがお米の表面に結びつき水の吸収を抑えるため、固めで形が残った炊きあがりになるのだそうです（※）。

原水にもカルシウムイオンが含まれているのでこのような炊きあがりになったものと考えられます。

また、原水にはカルシウムイオン以外にも、マグネシウムやカリウムなどのミネラルも含まれており、ミネラルバランスよく食事で摂取できます。

皆さんもぜひ一度使ってみてはいかがでしょうか。

※：大西真理子, 庄司一郎, 小川宣子, 加藤好光, 長岡俊治, & 下村道子. (2002). カルシウムイオン水が炊飯における飯の組織形態に及ぼす影響. 日本家政学会誌, 53(11), 1087-1096.

土曜・日曜・祝日も開館してます!!!!

休日でも深層水が購入できます!!

期間： 令和5年9月30日(土) まで

時間： 午前10時 から 午後3時 まで

場所： 岩内町字大浜476-28

地場産業サポートセンター

原水（塩分3%）：20ℓ 100円

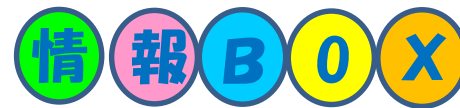
高ミネラル塩水（塩分5%）：5ℓ 100円

脱塩水（塩分0%）：5ℓ 100円

塩：300円

利用法をまとめた紙もサポセンに設置していますので、ぜひ一度お立ち寄りください。

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



深層水ってどのくらいきれいなのかな？

サポートセンターで販売している深層水は、0.05mmと0.025mmのフィルターを通して、極小のプランクトン等を取り除き、そのあと紫外線を浴びせ、殺菌をしています。



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>

