

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

深層水まつり 盛況でした!

令和5年9月10日 10時～13時まで、今年も深層水まつりが地場産業サポートセンター駐車場で開催されました。

当日は、「深層水商品の販売」「深層水の無料分水」のほか、サポートセンターで飼育試験中の「岩内サーモンの特別展示」「海の生き物のタッチプール」などのイベントが実施されました。

4店の出店をいただいた深層水商品の販売コーナーでは「ニシン甘露煮」などの水産加工品、「塩ザンギ」、「クラフトビール」、「塩トマト」等の野菜が出品され、完売した商品も多かったようです。



無料分水コーナーでは、約200件、1200Lの深層水をお客様にご利用いただきました。

岩内サーモンの特別展示では、来場者に深層水でサーモンを育てる利点などを説明しながら見てもらったり、併設のタッチプールでは子供たちがウニやヒトデ・ナマコなどを楽しそうに触っていました。



今年の休日開館は9月30日をもって終了いたします。この機会に是非ご利用下さい。

地場産業サポートセンターで販売中!

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
深層水塩 (100g)	: 1袋	300円

住所 岩内町字大浜476-28
お問い合わせ先 TEL:0135-62-5180

深層水の塩 野菜に使ってみた

今回、ブロッコリーに深層水の塩をかけて食べてみました。

私は普段、市販の塩をかけて食べていますが、深層水の塩で食べるのとでは何か違いが出るのでしょうか...?

・
・
・

深層水の塩をかけて食べた結果、市販の塩とは全く異なる味に感じました。

市販の塩は塩味が強く、塩を食べている感じがありました。

一方、深層水の塩は食べたときに塩味を感じるものの、市販の塩と比べると食材の味と喧嘩しないマイルドな塩味となっており、美味しく食べることができました。

深層水の塩は海洋ミネラルが豊富なため、塩カドが取れたことでほのかな甘みを感じたのではないかと思います。

深層水の塩は地場産業サポートセンターでも販売しておりますので、気になった方はぜひ立ち寄ってお声がけくださいね。



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



深層水って雑菌は入っていないの?

サポートセンターで販売している深層水は、紫外線を照射し殺菌しているため、雑菌は入っていません。

消費期限は、冷暗所保存で2週間以内とさせていただきます。



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>

