

# 深層水だより



マスコットキャラクター たら丸

8・9月合併号

発行元：岩内町地産産業サポートセンター  
岩内町字大浜476番地28  
TEL0135-62-5180

## スキンケア化粧品：岩内深層水の浸透力・保水力がアジアで評価



今日は深層水と化粧品のお話しです。平成18年から海洋深層水の化粧品へ活用していただいている札幌の株式会社ベル・クール研究所の方々と、その提携会社で化粧品を開発・製造する、東京南青山の株式会社 meethから、社長のソンミさんとスタッフをサポートセンターにお招きしました。

Q:ご利用いただいたご感想は？

A:まず化粧品にはお肌への浸透力が求められていて、**研究の結果、普通の水よりも海洋深層水の方がずっと浸透力や保水力に優れていることが分かった**んです。よりお肌に優しいんですね。

Q:アジアで高評価を得られているというお話ですが、それらの国で深層水を使うことの価値って認識されているんですか？

A:Deepsea Water を使っていると発信しており、商品やホームページにも明記しています。深層水が普通の水とは違うということはそれほど強調していないですが、この化粧水の**浸透力、保水力は本当に評価**されていて、それは深層水のおかげですね。中国でもアジアの国々でも誰もが日本の水は素晴らしいと認識していて、特に、日本の中でもその水が北海道のものとわかると、そこが高く評価されますね。」

## やってみよう！ 冷製スープヴィシソワーズ

ヴィシソワーズはジャガイモの冷製クリームスープです。ひんやり冷たくて、ジャガイモの風味が人気のレシピです。イモを裏ごししない簡単レシピ、ぜひご家庭でも作ってみてください。

<材料>

- ・ジャガイモ 大2個
- ・タマネギ 2個
- ・コンソメ 1/2個
- ・牛乳 400ml
- ・**深層水原水 150ml**
- ・有塩バター 20g
- ・乾燥パセリ 適量
- ・コショウ 適量



<作り方>

1. イモとタマネギを薄切りに。
2. 鍋に入れ、タマネギがしんなりするまでバターで弱火で炒める。
3. 深層水原水とコンソメを入れジャガイモを柔らかく煮る。
4. ミキサーで滑らかに攪拌する。
5. 火に戻してミルク、コショウを加え、沸騰したら火からおろす。
6. 余熱が取れたら冷蔵庫に入れ、冷やし、パセリを散らして供する。

異常気象の北海道の夏、夏バテや介護食にも最適です！

9月末まで休日開館しています。AM 10時 ~PM 3時で分水（給水）を行っていますので、ぜひご利用ください。

紹介No.32

使ってます！深層水

## いわない楽座

☆利用方法☆  
たら丸焼き



岩内町で長年親しまれてきた町のキャラクター「たら丸」がモチモチのお焼きに！中には十勝産あずきとクリームが2種。生地に岩内深層水が使われているから、外はサクサクで美味しいのはみんなもう知ってるよね。

おやつ・お土産にはたら丸焼き！



## 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(^^)



深層水でウニを美味しく食べられるんですか？

剥いたばかりのウニを岩内深層水の原水できれいに洗って、器に盛るだけで、程よい塩味と、ウニ本来の美味しさを新鮮なまま食卓で味わえるんだよ。ウニは生ものなので、なるべく早く食べてくださいね。



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>

