FOM MARKET PLACE NEWS

特産品倶楽部 No.9

当店のバイヤーが厳選した毎月のおすすめ品や、期間限定のセール情報、お得なキャンペーン情報が満載です！

今月のおすすめ品！

岬と入り江が交互に入りくんだ美しい景観を持つ岩手県三陸海岸。リアス式海岸としても有名な三陸海岸は、黒潮と親潮がぶつかって潮目となり、暖流系と寒流系の魚類が豊富にとれる、世界三大漁場のひとつです。そこから沖へ20,000ｍ、水深400ｍから汲みあげた海洋深層水を使った商品をご用意しました。この機会に是非ご賞味ください！

■三陸海洋深層水「Sea Water」1.5L×12本セット

特別価格　\2,500-　（税抜）

三陸沖20,000m、水深400mから汲みあげた三陸海洋深層水を100%使用

硬度300で、マグネシウム・カルシウム等のミネラル成分が豊富

■海洋深層水で作ったなめらか豆腐（4丁）＋天然塩セット

特別価格　\1,500-　（税抜）

大豆本来の美味しさを引き出す、ミネラルが豊富な三陸沖の海洋深層水を使用

北海道産の最高級大豆「トヨムスメ」を使用

海洋深層水って何？

海洋深層水とは、水深200m以深の太陽光が届かない深海をゆっくりと流れている海水のことです。地球上の海水は水深200m付近を境として、表層水と深層水に分かれています。このあたりから水温が急に冷たくなっていきます。低水温の理由は、北大西洋のグリーンランド沖や南極海などで冷やされた海水が底に沈み、およそ2000年の年月をかけてゆっくりと大洋全体に広がっているためと考えられています。

世界で初めて海洋深層水の研究を始めたのは、フランスの研究者です。1930年ごろ、海洋深層水の低温性について研究するために汲みあげたのが始まりとされており、その後、低温安定性を利用した温度による発電や、冷房への利用研究など、さまざまな研究が行われています。

日本では、高知県が最初に海洋深層水を活用し、東北より北でしか育てられないため、南方ではあきらめられていたマコンブの栽培や、夏場に生育の悪かったワカメの栽培の二期作に成功しました。また、ウニや貝類の種苗の生存率を高めることにも成功しました。これらはすべて水深320ｍから汲みあげた海洋深層水を利用して実現したものです。

海洋深層水には、有機物がほとんど含まれず、有害な細菌が少ないといわれています。また窒素やリンなどの栄養分は、表層を流れている海水の数十倍から数千倍含まれていることから、飲料水をはじめ、食品、化粧品、タラソテラピーや足湯などの温浴施設など、さまざまな分野で利用されています。