

2月20日(木)は ふるさと食材の日「ナウピー」

富良野の加工所イマジンさんが作るナウピーを提供します。

☆ ヒ ミ ツ ①

ナウピーとは納豆が入ったモナカのことです。富良野の名物食品です。納豆は機械で作られることが多いですが、ここで使われる納豆は手作ります。北海道産の大豆を洗って蒸したあと、納豆菌を入れ20時間発酵させます。納豆のおいしさは、この発酵で決まります。

☆ ヒ ミ ツ ②

納豆を包んでいるパリッとしたモナカ。このモナカは、焦げないように細かく温度調整をしながら手焼きをしています。モナカを手で焼くことが大変なため、今では手で焼く工場などがないようです。また、この焼く機械は、今は製造されていないそうです。



☆☆☆ みなさんへ ☆☆☆

発酵食品である納豆のうまみを味わってほしいので、少しでも食べてください。



加工所イマジン 柿本さん親子