

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
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
作りです。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