

2月21日（月）は ふるさと食材の日 「ナッピー」です！

2月のふるさと食材は、富良野のソウルフード「ナッピー」です！

ナッピーは、昭和38年、今から59年前に「ナッピー」という名前
誕生しました。今は加工所イマジンの柿本さんが作られています。



納豆を作るところから
手作業で作るので、完成までには
時間かかるそうです。
味わっていただきましょう！

ナッピーってどんなもの？



ナッピーは、もなかの中に納豆が入っています。
納豆には、ほんのりしょうゆ味がついていて、大豆の
おいしさが感じられますよ。冷凍されているので、
半解凍くらいで食べるのがおすすめです。

ナッピーが作られたきっかけは？

ナッピーは「栄養価の高い納豆を、学校給食にも使ってもら
いたい」という思いで開発されました。当時（昭和30年代）の
学校給食は主食が毎日パンだったため、パンにも合うように
納豆をもなかで包む形を考えたそうです。

初めの頃は、青のりを加えたものや玉ねぎ入りのものなど、
全部で5種類の味があったそうです。



<加工所イマジンの
柿本さん>

☆☆みなさんへのメッセージ☆☆

納豆などの発酵食品を食べ、
抵抗力をつけて、丈夫な体
をつくってください！