

## 12月14日（木）は ふるさと食材の日「ナッピー」です！

12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、納豆がもなかの中に入っています。納豆はほんのりしょうゆ味がついているので、大豆本来の味を楽しむことができますよ。今は加工所イマジンの柿本さんが作られています。手間暇をかけて作ってくださった「ナッピー」を味わっていただきましょう！

### ～ナッピーの作り方～



なっとうきん  
納豆菌



大豆に納豆菌を入れて  
約 20 時間発酵させます。

発酵させるときは納豆菌に  
ちょうど良い温度にし、  
納豆のうまみが増すように  
工夫しているよ！



かんせい  
完成！

### ～みなさんへのメッセージ～

好き嫌いせずじもとおいしい  
食材を何でも食べて、特に納豆など  
の発酵食品を食べ、健康な体  
をつくってください！

右の2台の機械を使って  
手作業で焼いています。  
焦げないように様子を見ながら、  
パリッとしたもなかに仕上げます。



<加工所イマジンの  
柿本さん>