



2月19日（木）は ふるさと食材の日「ナッピー」！

2月のふるさと食材は、富良野のソルフード「ナッピー」です！ナッピーは納豆がもなかの中に入っているので、容器ごと食べることができます。手間ひま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

① 大豆に納豆菌を入れて

約 **20** 時間発酵させます。



② 2台の機械を使って

手作業で焼きます。

焦げないように様子を見ながら、

パリッとしたもなか仕上げます。



POINT

発酵させるときは納豆菌がよ
くはたらくちょうど良い
温度にし、納豆のうまみが
増すように工夫しているよ！



加工所イマジン

柿本さん

ナッピーが作られたきっかけ

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ました。

好き嫌いせずに
地元の美味しい
食材を何でも食べて、
健康な体をつくってください！

納豆菌によって、ビタミンB₂がゆで大豆より約6倍にも増えるほか、骨を丈夫にして骨粗しょう症を予防するビタミンKなど、大豆に含まれる有効成分がさらにパワーアップします！



ねばねばパワー