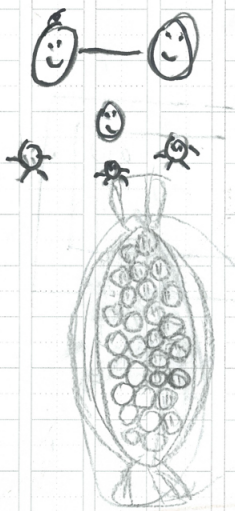
なっとう新聞

おぐら あんな
松田 諸成
あべ みゆう

なっとうどうやってできた

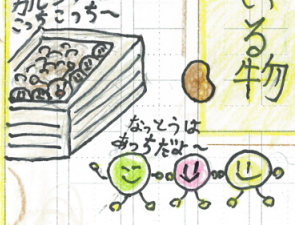
なっとう1050年ごろのこと、岩手県ではんらんをおさえるためにハおん太ろうよしえというがしょうがいて京の都から岩手に行ったその時馬に乗ったまめを開けると糸をひいたそれを食べるとおいしかったのがなっとうです

『最初からなっくしていた』『最初から理かいしていた』という意味や何もするにもまず自分のなっとく感を一番は表ていると言っていました。



なっとうに入っている物

大豆にふくまれているタンパクしつ、カルシウム、鉄などの成分に加え、ビタミンB2、ナットウキナーゼ、ビタミンK2などせいせいされますその他にも大豆や納豆菌も入っています。納豆にんさうにいいですが、たべすぎにはちゅういです。



納豆は、大豆を納豆菌で発酵させた日本の食品で独特な風味とネバネバした食感が特徴です。栄養価が高く特にビタミンK2やナットウキナーゼなどの栄養価が豊富で、健康に良いことで知られています。

なっとうのとくちょう

「独特の食感と香り」

ネバネバとした糸引きと独特の香りが特徴で、好き嫌いが、よく分れることもあります。

感想

なっとうになってことがしれました。なっとう菌とうの特ビタミンちょうK2が知れなどいてよかろいろな物が入ったです。っている