



# 煮干しの日 は 2月14日

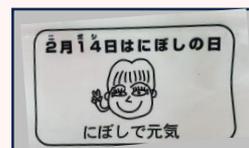
## この日はバレンタインデー

### そこで・・・動きました

## 煮干しを使ったチョコレート菓子をつくって、 煮干しを応援しようプロジェクト始動

鰹節だしの美味しさが広く知られた江戸中期に、高価な鰹節の代わりに使われるようになった煮干し。旨味出汁の決め手ともいわれます。マイワシやカタクチイワシ等とにかく煮て干した魚は煮干しになります。

2月14日がなぜ煮干しの日かといえば、2を「に」、4を「し」と読み、1を「ぼ(棒)」とよんで「にぼうし」で「にぼし」なのだとか。



しかし残念ながら、煮干しはあまり元気がありません。出しとしても有用な上にそのまま食べて、も栄養豊かな食べ物。タンパク質、カルシウム、DHA、EPA などなど。

そこで、全国煮干協会の依頼を受けて、当会の「ありのまま宣言開発チーム」が2024年のバレンタインデーに向けてチョコレート菓子の開発を始めました。お楽しみに！



## パンサー向井さんも応援しています。

## どのように仕上がるか、番組内で・・・ね。

パンサー向井の#ふらっと

TBSラジオ  
FM90.5+AM954

月～木 08:30 - 11:00