

Q11 冷凍してもいいの？

A11 ハムやソーセージなどを冷凍保存すると食感が損なわれるので、おすすめしません。



「冷凍保存もOK!」の記載がない商品の冷凍保存はおすすめしません。冷凍すると食品中の水分が凍り、肉の組織を壊してしまうため、食感が損なわれます。また、解凍するとき水分と一緒にうま味が流れ出てしまうため、風味も損なう恐れがあります。

すぐに食べきれない場合は、1回分ずつに小分けし、ラップやジッパーつきの袋でしっかりと包み、できるだけ早く凍らせてください。

食べるときは、一旦冷蔵庫に移し、低温で時間をかけて解凍してください。

ニッポンハムグループでは、冷凍できる商品には「冷凍保存もOK!」の表示をしています。

【表示例】

冷凍保存もOK!

- ・保存期間は1ヶ月を目安にしてください。
- ・冷蔵庫で自然解凍してから記載の調理方法にて温めてください。



※シュレッドチーズについて

開封後は早めに食べてください。

開封後はカビがはえやすくなるため、すぐに食べきれない場合は、小分けして冷凍保存することをおすすめします。

Q12 保存していた冷凍食品の袋がパンパンにふくらんでいる！

A12 温度変化が原因で、未開封のパッケージがふくらむことがあります。商品の品質には問題ありませんので、食べられます。



冷凍食品に温度変化が生じると、表面についていた細かい氷の粒が、水にならずに、直接気体になることがあります。これを「昇華(しょうか)現象」といいます。この「昇華(しょうか)現象」が起こると、密封状態の未開封のパッケージ内で、空気の体積が増えるため、ふくらむことがあります。

温度変化は、購入後、常温で持ち歩く時間や冷凍庫の扉の開閉の回数、冷凍庫内の保存場所等により、起こります。



こんな場合はお控えください

温度変化によって、冷凍食品に含まれる水分が、とけることがあります。その後に再び凍ると、商品の表面や袋の内側に霜や氷がつくことがあります。霜や氷がたくさんついている場合は、商品の品質が損なわれている可能性がありますので、食べるのはお控えください。