



いちど開けても、賞味期限まで日もちがしますか？

Q12

A12





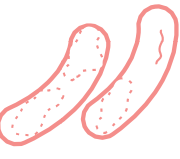

いちど開けると日もちがしません。
賞味期限にかかわらず、できるだけ早く、食べてください。



開封すると商品が外の空気にふれるため、品質を保てなくなります。
家庭で調理したおかずと同じように考えて、早めに食べてください。

開封前であっても
こんな場合は食べられません！



		
ネバネバして糸をひく。	水分がたまり、その水分が白くにごっている。	酸っぱい臭いがする。
		
真空パックなのにピタッとしていない。	カビがはえている。	買ったときよりも包装がパンパンにふくらんでいる。



冷凍してもいいの？

Q13

A13

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。



ハムやソーセージなど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、解凍する時に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。
食べる時は、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「冷凍保管もOK!」の表示をしています。

表示例

冷凍保管もOK!

- ・保管期間は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。
開封後はカビが生えやすくなるため、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。