



お客様の声をお聴かせください

日本ハム株式会社 お客様サービス室  
お問い合わせ先 0120-175-955

日本ハム

検索

発行 日本ハム株式会社 お客様志向推進部  
〒530-0001 大阪市北区梅田二丁目4番9号



買い物に行くと、たくさんの加工食品を見かけます。  
でも、知らないことが意外とあるのではないのでしょうか。  
初めて料理をする方にも、いつも料理をしている方にも、  
もっと加工食品に興味を持っていただきたい。  
素朴な疑問にお答えし、知ってほしいことをお伝えし、  
食べることを楽しんでいただきたい。  
加工食品への興味や関心、知識が深まれば、  
毎日の食卓がもっとおいしく、楽しくなることでしょう。

私は食べもの博士です。  
これから、みなさんの疑問に  
お答えします！



食べもの博士

## よくある疑問編

- Q1 袋の表示にはどんなことが書いてあるの？ ..... 1
- Q2 食物アレルギーってなあに？ ..... 2
- Q3 栄養成分表示には何が書いてあるの？ ..... 3
- Q4 発色剤などの食品添加物は何のために使っているの？ ..... 4
- Q5 賞味期限と消費期限のちがいは？ ..... 5
- Q6 いちど開けても、賞味期限まで日もちするの？ ..... 6
- Q7 無塩せき（むえんせき）ってなあに？ ..... 7
- Q8 商品を開けたら脱酸素剤が熱い！大丈夫なの？ ..... 8
- Q9 「加熱食肉製品」や「加熱後包装」ってどういう意味？ ..... 9

## 保存編

- Q10 買った商品は冷蔵庫のどこに入れてもいいの？ ..... 10
- Q11 冷凍してもいいの？ ..... 11
- 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！ ..... 12

## 捨てる編

- Q13 ごみを捨てる時のルールってあるの？ ..... 13

## 調理編

- Q14 ハムやソーセージは、そのまま食べてもいいの？ ..... 14
- Q15 お弁当に入れるときは、加熱したほうがいいの？ ..... 14
- Q16 レトルト食品や缶詰は、そのまま電子レンジで温めていいの？ ..... 15
- Q17 どうやって切るの？ ..... 16
- Q18 オススメ簡単レシピのご紹介 ..... 17-18

## 加工食品のマメ知識

- Q19 ハムがキラキラしているけど、大丈夫？ ..... 19
- Q20 お肉の中が赤い！生なの？ ..... 19
- Q21 ヨーグルトのふたを開けたら水がういている！ ..... 20
- Q22 ヨーグルトは凍らせてもいいの？ ..... 20
- Q23 ソーセージの皮は何でできているの？ ..... 21
- Q24 ソーセージが汗をかいている！ ..... 22
- Q25 お肉を使った製品にはどんなものがあるの？ ..... 23-24

## Q1 袋の表示にはどんなことが書いてあるの？

A1 原材料や内容量、保存方法などが書いてあります。



使用した原材料（添加物を除く）と添加物を明確に分け、重量の多いものから順に表示します。アレルギー物質を含む食品を使用している場合には、その旨を記載します。

食品の内容を的確に表現する一般的な名称を記載します。

内容量をgやml、個数などの単位を明記して記載します。

保存方法について記載します。

商品の表示に責任を持つ事業者（企業）の氏名または名称およびその住所を記載します。原則は製造者を記載しますが、同一製品を2つ以上の製造所で製造する場合には製造所固有記号を使用することが可能です。

【表示例】  
加熱食肉製品（加熱後包装）

名称	ロースハム（スライス）
原材料名	豚ロース肉（輸入）、糖類（水あめ、砂糖）、食塩、たん白加水分解物/リン酸塩（Na）、調味料（アミノ酸）、増粘剤（カラギナン）、酸化防止剤（ビタミンC）、発色剤（亜硝酸Na）、（一部に豚肉を含む）
内容量	162g（54g×3パック）
賞味期限	表面右下に記載
保存方法	10℃以下で保存してください。
販売者	日本ハム株式会社 大阪市北区梅田2-4-9
製造者	日本ハムファクトリー株式会社 徳島工場 徳島県名西郡石井町高川原字高川原838-1

食品添加物※

賞味期限・消費期限の表示を記載します。この場所に記載しない場合は、表記箇所を明確に表示します。

加工食品に使用された原材料の原産地を商品に表示することが法律で定められています。表示する必要がある原材料が生鮮食品の場合は産地が、加工食品の場合は製造地が表示されます。

※P4に関連情報があります。

## Q2 食物アレルギーってなあに？

A2 食物アレルギーは食べ物に対して体が過敏に反応し、体によくない症状（ひふが赤くなる、かゆくなる、せきが出るなど）を引き起こすことをいいます。



現在、加工食品の原材料表示は、アレルギー物質をわかりやすく表示しなければなりません。その中には、表示が義務づけられている8品目と表示が推奨されている20品目があります。

### 【表示が義務づけられている8品目】（特定原材料）



### 【表示が推奨されている20品目】（特定原材料に準ずるもの）

アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

ニッポンハムグループでは、特定原材料や、特定原材料に準ずるものの使用がひと目でわかるように別枠表示を推奨しています。

※2025年4月以降「くるみ」が特定原材料に追加されます。  
新たに追加となる品目につきましては、国が定める期限までに順次対応していきます。

【表示例】

本品に含まれるアレルギー物質（特定原材料とそれに準ずるもの）
乳・小麦

※本製品製造工場では、卵、えび、かにを使用した製品を生産しています。

※表示スペースが狭いなどの理由により別枠表示をしていない商品もあります。  
別枠表示をしていない場合は、原材料名の中にわかりやすく表記しています。

ニッポンハムグループでは食物アレルギーに関するさまざまな取り組みを行っています。食物アレルギー対応商品の販売やレシピの提供、食物アレルギー情報の紹介、栄養相談やオンラインコミュニティなどのサービスについては、日本ハム（株）「Table for All 食物アレルギーケア」をご覧ください。

テーブルフォーオール

検索



Q3

## 栄養成分表示には何が書いてあるの？

A3

栄養成分表示は熱量（エネルギー）、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量の順で表示されています。



### ●表示例（ウインナー）

ナトリウムは、食材そのものや添加物に含まれているものもあり、必ずしも食塩の量と同じではないので、全体のナトリウム量から計算した「食塩相当量※」として表記しています。

※ナトリウムの量に2.54を乗じた値

### 栄養成分表示1パック(90g)当たり

熱量	320kcal
たんぱく質	9.0g
脂質	30.4g
炭水化物	2.7g
食塩相当量	2.2g

〈サンプル品分析による推定値〉

### ●表示例（ナチュミート）

### 栄養成分表示1パック(150g)当たり

熱量	243kcal
たんぱく質	11.7g
脂質	12.0g
炭水化物	26.6g
—糖質	17.6g
—食物繊維	9.0g
食塩相当量	3.3g

〈サンプル品分析による推定値〉

表示が義務付けられている栄養成分以外の成分が表示されていることがあります。

Q4

## 発色剤などの食品添加物は何のために使っているの？

A4

発色剤などの食品添加物は、食品を安全においしく、便利に食べられるように使われています。



### 食品添加物は、次のような目的で使われます。

- ・食品を製造または加工するときに必要なもの（例：豆腐を作るときにいれる「にがり」など）
- ・食品を形作ったり、独特の食感を持たせるために必要なもの
- ・食品の色に関するもの（色をとったり、着けたりするもの）
- ・食品の味に関するもの（うま味、甘味、酸味等の味を付けるもの）
- ・食品の栄養成分を補うために必要なもの
- ・食品の品質を保つために必要なもの

食品添加物は「食品衛生法」のもと、さまざまな研究データにもとづく取り決めによって、毎日食べ続けても安全な量よりずっと少なくなるよう、使用基準が定められています。

食品添加物に関するお問い合わせは、  
一般社団法人日本食品添加物協会のホームページをご覧ください。  
<https://www.jafaa.or.jp/>



## Q5 賞味期限と消費期限のちがいは？

**A5** 賞味期限は、おいしく食べられる期限です。消費期限は、安全に食べられる期限です。

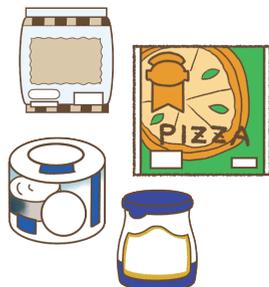


### 賞味期限

賞味期限とは、未開封の状態、パッケージに記載された方法(温度)で保存した場合、おいしく食べられる期間の目安です。期限を過ぎるとすぐに食べられなくなるという意味ではありません。

しかし、日にちが経過すると、味だけではなく、商品自体の品質も変化しますので、**期限内のご利用をおすすめします。**

保存できる期間の長い(3ヶ月を超える)食品については、年月日ではなく、年月の表示の場合もあります。



### 消費期限

消費期限は、期限が比較的短い食品に設定されています。

**期限を過ぎたら食べないでください。**

お弁当やそうざいなど、食品によっては、時間まで表示している場合もあります。



どちらも未開封かつ決められた方法で保存した場合の期限です。

開封したら、期限にかかわらず、早めに食べましょう。

※P6に関連情報があります。

## Q6 いちど開けても、賞味期限まで日もちするの？

**A6** 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！**



例) ハム・ソーセージの場合

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

そのほかの加工食品にも当てはまる場合があります。

異変を感じたら、**食べずに商品の製造・販売会社へご相談ください。**

\*P22に関連情報があります。

※冷凍食品についてはP12に関連情報があります。

## Q7 無塩せき(むえんせき)ってなあに？

A7 無塩せき(むえんせき)とは、発色剤などを使わずに塩づけをしたものことです。



主原料のお肉に食塩、発色剤などを加え、低温で漬け込む工程を塩せき(えんせき)と言います。

「無塩せき(むえんせき)」とは、発色剤(発色効果を有する物質を含む原材料または添加物)などを使わずに塩づけしたもので、「食塩を使用していない」という意味ではありません。



## Q8 商品を開いたら脱酸素剤が熱い！大丈夫なの？

A8 パッケージを開ける時に、空気中の酸素と反応して、一時的に発熱することがありますが、発火の心配はありません。また、食べても人体に影響はありません。



脱酸素剤は、商品の品質を保つために使用しています。パッケージの中の酸素を吸収し、酸素がない状態にすることで品質の劣化を防ぎます。脱酸素剤は主成分として、鉄を使用しているものが主流です。開封時に、脱酸素剤の中の鉄と、空気中の酸素が化学反応を起こして、**一時的に発熱することがありますが、時間が経てば自然に冷めます。**発火の心配はありません。

※非鉄系の脱酸素剤を使用している製品もあります。



### 安全性について

脱酸素剤は、食べるものではありませんが、主成分は鉄粉、ビタミンC、無機塩類などで、安全性が確認されています。誤って食べても、人体に影響ありません。

※脱酸素剤の処分方法は、市町村のルールに従いましょう。

※P13に関連情報があります。

## Q9 「加熱食肉製品」や「加熱後包装」ってどういう意味？

A9 言葉の意味について説明します！



「加熱食肉製品」とは、原料肉を加熱して作ったもので、その製造方法\*については食品衛生法に定められています。

\*製造方法…製品の中心の温度を63℃で30分間加熱する方法。  
またはこれと同等以上の効力を有する方法で製造する方法。

【表示例】

### 加熱食肉製品(加熱後包装)

名 称	ロースハム(スライス)
原材料名	豚ロース肉(輸入)、糖類(水あめ、砂糖)、食塩、たん白加水分解物/リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸)、増粘剤(カラギナン)、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)、(一部に豚肉を含む)
内 容 量	162g(54g×3パック)
賞味期限	表面右下に記載

また、「加熱後包装」とは、加熱食肉製品のうち、加熱したあと容器包装に入れたという意味で、「包装後加熱」は、加熱食肉製品のうち、容器包装に入れた状態で加熱したという意味です。

すべて「十分に加熱されている製品」のため、この記載のある商品はそのまま食べられるものが多いですが、それぞれの商品の食べ方については各パッケージをしっかりとご確認ください。

※P14に関連情報があります。

## Q10 買った商品は冷蔵庫のどこに入れてもいいの？

A10 保存温度は、商品によって異なります。商品の保存方法を確認し、適切な温度で保存しましょう。



冷蔵庫の温度は、機種や各室の設定によって異なります。ドアポケットや野菜室は、ドアの開閉などで温度変化の影響を受け、設定の温度(以下表記)よりも温度が高くなる場合があります。そのため、保存方法が「要冷蔵」や「10℃以下」と書かれている商品は、冷蔵室やチルド室など、低く温度設定されているところで保存してください。



【表示例】

### 加熱食肉製品(加熱後包装)

名 称	ロースハム(スライス)
原材料名	豚ロース肉(輸入)、糖類(水あめ、砂糖)、食塩、たん白加水分解物/リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸)、増粘剤(カラギナン)、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)、(一部に豚肉を含む)
内 容 量	162g(54g×3パック)
賞味期限	表面右下に記載
保存方法	10℃以下で保存してください。
販 売 者	日本ハム株式会社 大阪市北区梅田2-4-9
製 造 者	日本ハムファクトリー株式会社 徳島工場 徳島県名西郡石井町高川原字高川原838-1

パッケージ表示の「保存方法」をご覧ください。

## 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。

## Q13 ごみを捨てるときのルールってあるの？

**A13** 容器包装の「識別マーク」を確認して、よごれをとって、市町村のルールに従って捨てましょう。



### 主な識別マーク

 <p><b>プラマーク</b> プラスチック製容器包装 (飲料・酒類・特定調味料用のPET ボトルを除く)</p>	 <p><b>紙マーク</b> 紙製容器包装 (飲料用紙パックでアルミ不使用のもの および段ボール製容器包装を除く)</p>	
 <p><b>PET</b> 飲料・酒類・特定調味料用の PETボトル</p>	 <p>飲料・酒類用のスチール缶</p>	 <p>飲料・酒類用のアルミ缶</p>

## きちんと分別していますか？ 不燃ごみの中に資源ごみは入っていませんか？

ニッポンハムグループは、限りある資源を有効に活用するため、容器包装の削減に取り組んでいます（包装材フィルムの軽量化など）。

また、お肉へと加工する段階で発生するさまざまな副産物（骨、皮など）も資源として有効活用しています。

日本ハム 容器包装

検索



## Q14 ハムやソーセージは、そのまま食べてもいいの？

**A14** 一般的には、ハムやソーセージは加熱済みなのでそのまま食べられます。



ハムやソーセージ、ベーコンは製造過程で加熱されていますので、そのままでも食べられます。しかし、ウインナーやベーコンなどは、加熱した方が脂のうま味が引き出され、さらにおいしくなります。生ハムやドライソーセージは、加熱せず、そのまま食べることをおすすめします。

※商品によっては加熱されていないものもあります。また、おすすめの食べ方について記載がある場合があります。それぞれパッケージをご確認ください。

## Q15 お弁当に入れるときは、加熱したほうがいいの？

**A15** はい！必ず加熱して、冷ましてから、お弁当に入れてください。



お弁当は作ってからすぐに食べない場合が多いので、パッケージ記載の「召し上がり方」どおりに加熱調理し、よく冷ましてから入れてください。

パッケージに「そのままお弁当に」といった記載がある場合をのぞいて、商品をお弁当に入れるときは必ず加熱して、冷ましてから入れてください。

冷凍食品には、自然解凍で食べられる商品もあります。  
パッケージの表示をご確認ください。

**自然  
解凍**  
でも簡単に

## Q16 レトルト食品や缶詰は、そのまま電子レンジで温めていいの？

### A16

レトルト食品や缶詰食品は、必ず、容器から中身をお皿などに取り出して温めてください。



レトルト食品の容器には、アルミを使用しているものがあります。電子レンジで金属を加熱すると、火花が散り、発火する恐れがあります。危険ですので、缶詰やアルミの容器を使ったレトルト食品を容器ごと電子レンジで加熱しないでください。

### パッケージの注意書きをご確認ください。

※「パッケージ(容器)ごとレンジ調理できます」と書いていない場合は、絶対に、容器のままレンジ調理しないでください。

缶詰、レトルト食品は、気密性および遮光性のある缶、またはレトルト袋に食品を詰め、密封後、加圧加熱殺菌をしているので、常温で長期保存することが可能です。ですが、どんな食品でも温度の高いところに長く置くと、品質の劣化を招きます。ご家庭では、温度変化や湿気の少ない場所を選んで保管することをおすすめします。

※P10に関連情報があります。

## Q17 どうやって切るの？

### A17

切り方もいろいろあるよ。練習しようか！



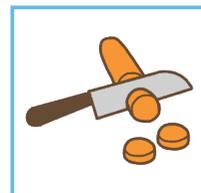
### そぎ切り

包丁を寝かせて引きながら薄く切る。厚みのある肉や魚、白菜の芯などに適している。



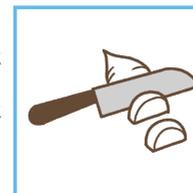
### 乱切り

材料をまわしながら、切り口の面の角度を変えて斜めに切る。煮物のにんじんやごぼう、サラダのきゅうりなどに適している。



### 輪切り

切り口が輪になるように端から同じ大きさで切る。煮物の大根やにんじんに適している。



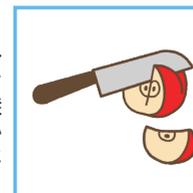
### 半月切り

大根やにんじんを縦半分に切り、切り口を下にしてまな板に置いて、端から切る。輪切りをさらに半分に切った形。



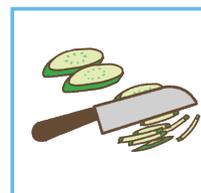
### いちょう切り

大根やにんじんを縦半分に切り、切り口を下にしてまな板に置いて、さらに縦半分に切る。それを端から切る。半月切りをさらに半分に切った形。



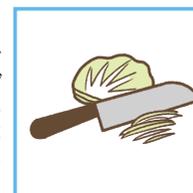
### くし形切り

りんごやトマトを縦半分に切り、さらに放射状になるように切る。



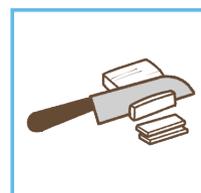
### 細切り

ハムやきゅうりなど、うす切りにしたものを少しずつ重ね、端から細く切る。太さは用途によるが2~3mmが一般的。



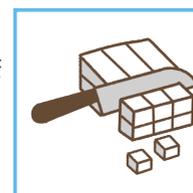
### 千切り(キャベツの場合)

外側から葉をはがして、大きな芯は切り取る。葉の大きさをそろえて重ねる。重ねた葉を丸め、端から葉の繊維にそって、細く切る。



### たんざく切り

大根やにんじんなどを長さ4~5cm、幅1cmほどに切り、さらに薄く切る。



### さいの目切り

豆腐などをさいころのように、約1cmほどの立方体に切る。汁物や麻婆豆腐の豆腐に適している。

## Q18 オススメ簡単レシピのご紹介

A18 シャウエッセンのポトフを作ってみましょう!



### シャウエッセンの野菜たっぷりポトフ風鍋

シャウエッセンの旨みがお鍋をさらに美味しく♪

🔥 エネルギー	335kcal
🧂 食塩相当量	2.2g
🕒 調理時間	10~25分

※エネルギー、食塩相当量は1人分の値です。

#### 材料(4人分)

シャウエッセン®	2袋
<b>A</b> ジャがいも(皮をむいて1/2カット)	4個
<b>A</b> 人参(皮をむいて1cm幅の輪切り)	1/2本
<b>A</b> かぶ(皮をむいて6等分にくし切り)	4個
<b>B</b> キャベツ(4~5cmのざく切り)	1/2個
<b>B</b> マッシュルーム(1/2カット)	1パック
<b>B</b> フルーツマト(皮を湯むき)	4個
クレソン	1束
水	具材がかぶるくらいの量
固形コンソメ	2個
塩・こしょう	適宜

#### 作り方

- 鍋に **A** を入れて水を張り、強火にかけて煮る。
- 具材に火が通ったら **B** も加えてコンソメと塩・こしょうで味をととのえる。
- シャウエッセンとクレソンを加え、3分間煮立てたら火を止める。

おすすめレシピはこちらから ▶



## Q19 ハムがキラキラしているけど、大丈夫？

A19 これは、カツオやマグロのさし身、ハムなどにときどき見られる現象です。光の屈折（くっせつ）や反射のかげんで、キラキラ光って見えることがあります。品質に問題はありませんので、食べられます。



## Q20 お肉の中が赤い！生なの？

A20 以下のようなことが考えられます。

①骨付きのお肉の場合、製造の際の加熱によって骨の中の成分がしみ出して、お肉が赤く見えることがあります。品質には問題ありませんので、食べられます。

②お肉や血液にふくまれるミオグロビン、ヘモグロビンという赤い色素が関係しています。通常、酸素にふれた赤い色素は、加熱すると褐色（かっしょく）になります。しかし、お肉の内部が酸素にふれずに加熱された場合、赤い色素がそのまま残ると考えられています。加熱済みの加工食品では、充分加熱されていますので、品質に問題はありません。



## Q21 ヨーグルトのふたを開けたら水がういている！

A21 このような現象は離水（りすい）と言います。容器を落したり、横に置いたりしてヨーグルトがくずれると起こります。この水は乳清（ホエイ）と言って牛乳の栄養分がふくまれていますので、捨てずに食べることをおすすめします。



## Q22 ヨーグルトは凍らせてもいいの？

A22 ヨーグルトは凍らせても中にふくまれる乳酸菌の大部分は生きています。

しかし、一度凍らせたものを解凍すると、本来の食感（固さ・なめらかさなど）が失われます。



## Q23 ソーセージの皮は何でできているの？

A23 ソーセージの皮について説明します！



ソーセージの皮は、「※1 天然腸」や「※2 コラーゲンでできた人工のケーシング」などでできています。

### ※1 天然腸とは

天然腸の種類として、主に羊腸・豚腸・牛腸の3種類があり、それぞれの腸を使用することでウインナーソーセージ・フランクフルトソーセージ・ボロニアソーセージと呼び方が変わります。

天然腸は、人工のものに比べて、製品の太さに違いが出やすいのですが、パリッとした食感で歯触りがいいことが特長です。「シャウエッセン®」には、天然腸である羊腸を使用しています。

### ※2 コラーゲンなどでできた人工のケーシング

串付きフランクによく使用しています。製品の太さ・長さを一定に保つことができ、噛み切りやすく、食べやすい食感が特長です。

## Q24 ソーセージが汗をかいている！

A24 温度変化が原因で発生します。透明な水滴であれば、品質に問題はありません。



温度変化は、購入後、常温で持ち歩く時間や冷蔵庫の扉の開閉の回数、冷蔵庫内の保存場所等により発生します。

ソーセージに温度変化が加わると、水分が出て水滴となり、袋の内側につくことで、まるで汗をかいているように濡れた状態になります。

透明な水滴であれば、品質に問題はありませんので、安心して食べていただけます。

もし水分が白くにごっていたり、ネバネバしていて糸をひく場合は、いたんでいる場合がありますので、食べないでください。

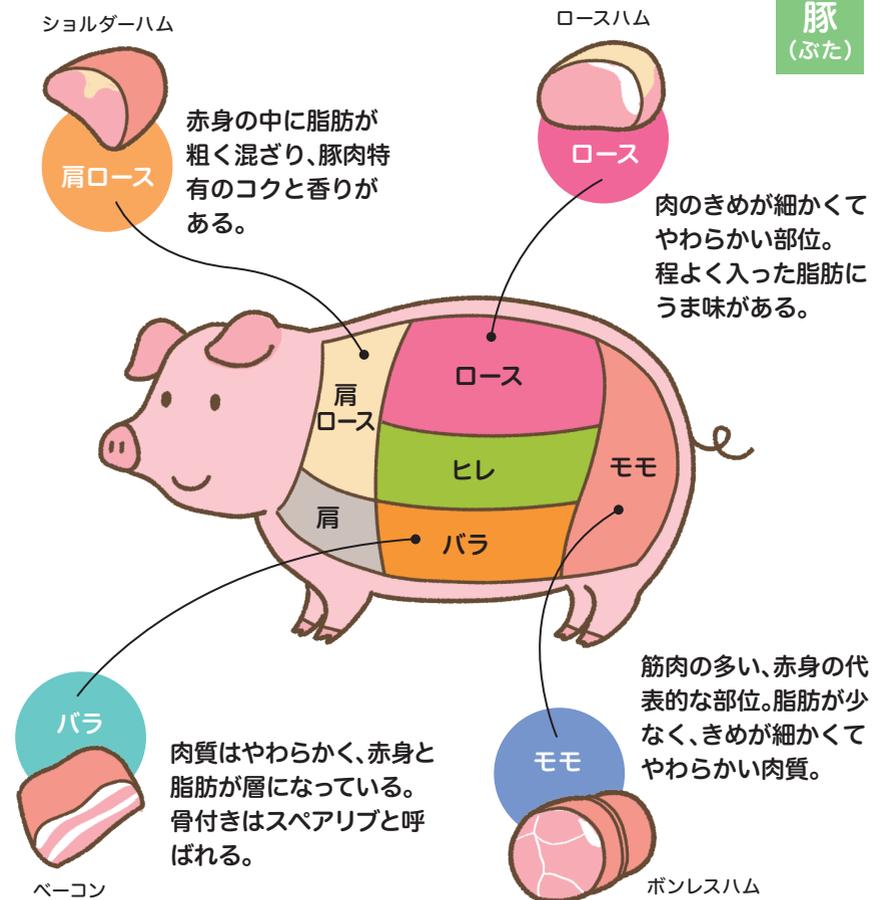
※P6、P10に関連情報があります。

# Q25 お肉を使った製品には どんなものがあるの？

A25 イラストを使って説明しましょう！



## 豚 (ぶた)

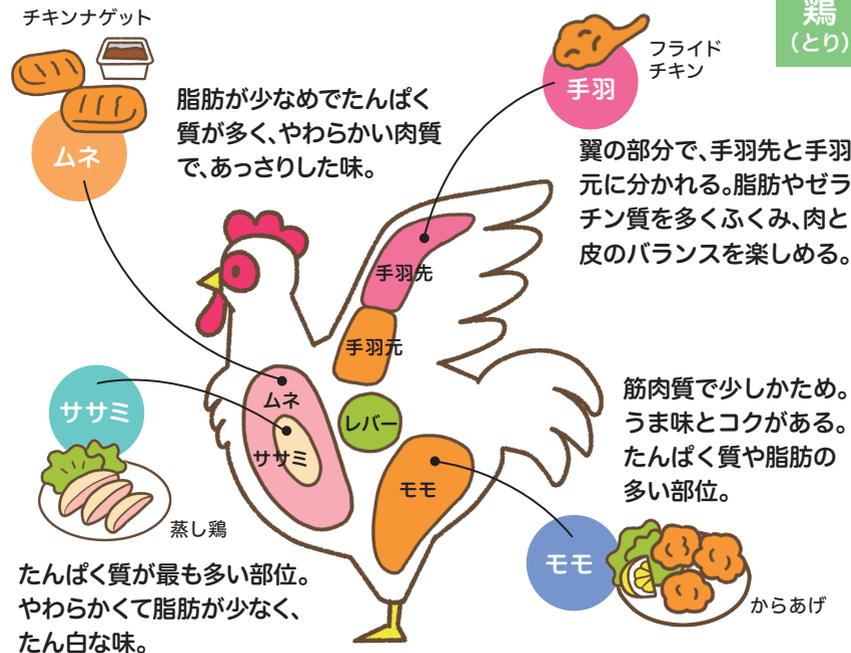


お肉に関する情報はこちら →

日本ハム お肉のこと 検索



## 鶏 (とり)



## 牛 (うし)

