

あんあんニュース

制作：食品安全推進委員会 監修：コープ北陸事業連合

コープ北陸は、富山・石川・福井の3生協で取扱う商品を企画する事業連合です。商品の仕入れや仕分けなどの事業機能を協働し3生協の力を結集することで、より安全・安心で、より安い商品の供給をめざしています。取扱い商品の安全確認業務も担っています。

食品安全推進委員会とは

組合員、学識者、コープ北陸役員からなる委員会です。コープ北陸の安全確認業務がしっかり行われているか、対応が適切かなどの監査を行っています。

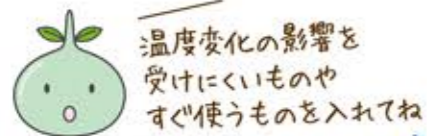
この食品 冷蔵庫のどこに入れる？

食品の特性に合わせて適切な場所・方法で保存し、長持ちさせましょう。

※冷蔵庫の機種によって機能・温度などは異なります。お使いになられている冷蔵庫の取扱い説明書にてご確認ください

ドアポケット 約6~9℃

- 飲み物 ● 調味料 など
- ※炭酸飲料・ビールなどは冷蔵室



冷蔵室 約3~5℃

- 葱菜 ● 豆腐 ● 卵 など

コナダニの侵入を防ぐため、開封した粉製品は密閉容器に入れる。



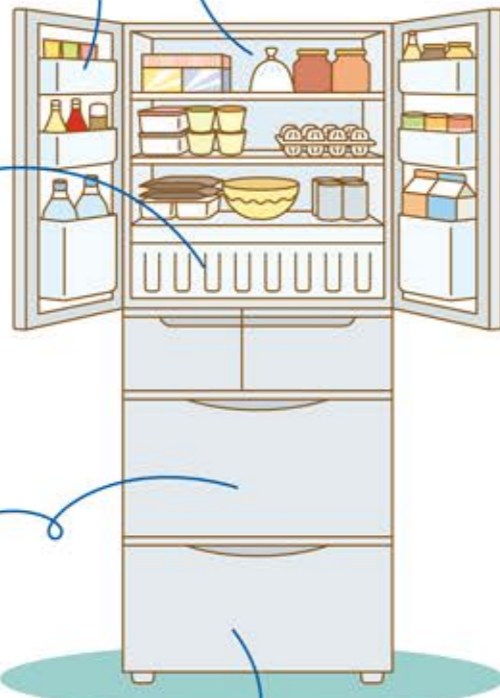
卵は冷気の吹き出し口付近を避けパックのまま保存。ドアポケットには入れない。



チルド室 約0℃

- 肉 ● 魚 ● 練り製品 ● 発酵食品 ● 乳製品 など

脱気パックに入ったなめこは未開封であればそのまま保存。



もやしは呼吸をしているため袋に数ヶ所穴を空ける。チルド室での保存も可。



紙の袋に入ったもやしは適度に酸素を通すから比較的長持ちするんだって！



冷凍室 約-18℃

- 冷凍食品 ● アイスクリーム など

野菜室 約5~7℃

- 野菜 ● 果物 など



真空パックに入った長いものは袋から出し、新聞紙などで包む。



トマトはポリ袋やラップなどで包み、ヘタを下にして入れる。青みが残っている場合は常温で追熟させてから。



宅配で届く冷凍のお肉や魚を上手に解凍したい！

そんな声にお応えして！コープ北陸ではホームページで「コツ」をご紹介します

食材の種類や特徴、食べ方、厚みなどによって、最適な解凍方法はさまざまです。ホームページの「おいしくたべるコツ」では、食材ごとにおすすめする解凍方法の紹介や、実際に商品を使って解凍・調理実験を行い、試食も含めた比較結果を公開しています。



おいしくたべるコツ

http://www.coop-hokuriku.net/eat_delicious



ぜひ参考にして上手に解凍してね！



あんあんくん 第66話 みんなで大切に使おう！

