

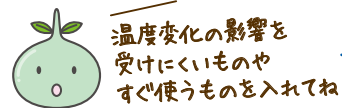
この食品 冷蔵庫のどこに入れる？

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℃

- 惣菜
- 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！

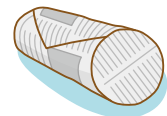
冷凍室 約-18℃

- 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

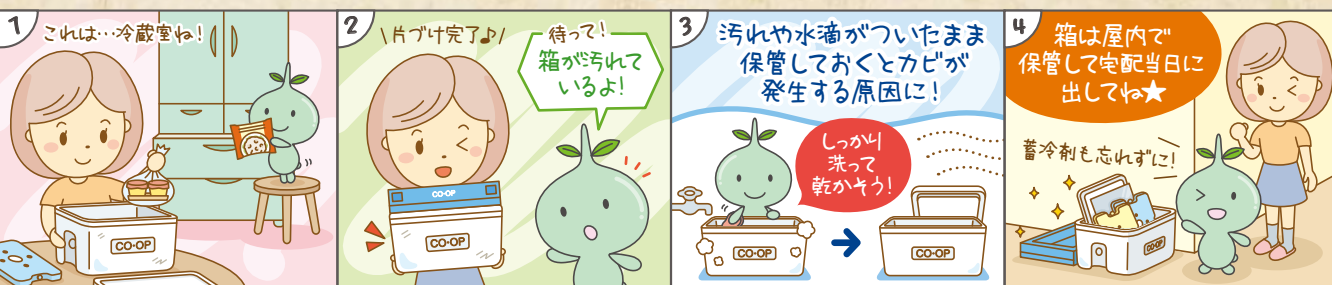
真空パックに入った長いものは袋から出し、新聞紙などで包む。



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。



あんあんくん 第66話 みんなで大切に使おう！



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「おいしく食べるコツ」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。

おいしく食べるコツ

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



ぜひ参考にして上手に解凍してね!



クイズに答えてポイントをもらおう!!

あんあんクイズ

冷蔵庫の使い方で正しいのはどれでしょう?

- 冷蔵室には食品をぎゅうぎゅうに詰める
- 調味料などは記載の保存方法関係なく冷蔵庫で保管する
- 肉や魚介類などはラップや袋・密閉容器などに入れる

正解者の中から抽選で20名様に500ポイントを進呈します。当選の有無につきましては、ご利用明細の「ポイントのご案内」欄をお確かめください。

応募締切 2020年7月24日(金・祝)
(当日消印有効)

応募方法 官製はがきもしくはパソコンや携帯電話から応募できます。

はがきでのご応募の場合

①クイズの答え ②郵便番号 ③住所 ④氏名 ⑤電話番号 ⑥ご所属の生協(富山県生協・コープいしかわ・福井県民生協)を明記して下記の宛て先までお送りください。

宛て先 〒920-0362 金沢市古府2丁目188番地
コープ北陸事業連合 安全政策部「あんあんクイズ」係

パソコンや携帯電話からのご応募の場合

ホームページの応募フォームから必要事項を入力してご応募ください。

ホームページ

携帯電話からのご応募はこちら▶



※お預かりした組合員個人情報は、あんあんクイズ、その他ご本人への通知で利用させていただきます。

前回(4月号)のクイズ

- Q. お弁当による食中毒の予防で正しいのはどれでしょう?
- 食材を扱う前や調理中、食べる前などはしっかり手を洗う
 - おにぎりを握るときはラップを使う
 - ①も②も正しい

正解は「③ ①も②も正しい」