

# 商品の取り扱いに注意しよう！

2020年12月15日 発行



迎春商品や食品のご利用ありがとうございます！おいしく楽しく、かつ安全安心な年末年始をお過ごしいただくために、商品の取り扱いのポイントや注意点をお伝えしていきます。

## ①商品の解凍方法・温め方法は商品の表示をよく確認しましょう！

冷凍商品については正しい解凍方法を商品の包材の「表示」にて確認しておきましょう。

事前に冷蔵庫にうつして解凍するもの、流水で解凍するものなど方法は様々です。常温で解凍すると品温が上昇しやすくなるので、注意してください。

温め方については、表示されている調理時間はあくまでも目安です。特に電子レンジの調理時間については、ご家庭でお持ちの機械の機種や経過年数、商品の温度やどこに商品を置くかで温まり方が異なります。十分に温まっていないと感じたら、**10秒ずつ追加して様子を見てください。**

### 解凍方法

冷蔵庫で袋のまま、ゆっくり解凍してください。  
(目安時間は4～6時間です。)

※電子レンジや流水などで急速に解凍すると、食感が柔らかくなる場合がありますのでお避けください。

正しい解凍方法でない場合に食味や見た目などの品質に影響することがあります。

年末にあわてないよう、包材の表示を確認しておきましょう。



## ②箱入りみかんや袋入りみかんは風通しを良くして保管しましょう！

みかんは酸素のないところで長時間保管することで傷みに繋がります。

みかんは、大箱の規格のものを購入した場合、まずは**箱をひっくり返し、底面から開封してください。**大袋入りの商品も袋から出し、**風通しのよい涼しい場所で保管しましょう。**

また、みかんとみかんの間に新聞紙を敷く(新聞紙⇒みかん⇒新聞紙…となるように置く)ことで湿気を吸収しますので、長持ちすると言われています。



みかんのヘタの部分が下になるように保管します。ヘタの重みで圧力がかかることによる傷みを防ぎます。

## ③おせちなど年末商品の衛生管理を行いましょう。

ポイント1：**届いた商品、購入した商品は早めに保存方法や温度を確認し、すみやかに保管しましょう。**

ポイント2：**おせちなどの取り分けの際は取り分け用の箸と食べる用の箸を分けましょう。**

食事後、残った食品は適した方法と温度で保管し、消費・賞味期限に関わらず早めにお召し上がりください！

