

栄養ニュース



醤油や味噌・お酢などの調味料、どこに保存していますか？
常温で保存しているもの…
冷蔵庫に入れているもの…など
いろいろあるかと思います！
今回は、調味料についてご紹介☆

調味料の保存方法それぞれであっている？

冷蔵庫に…

入れる

入れない
冷暗所保管



開封前・後
※冷凍庫でも可



開封後



開封後



開封後



開封後



開封後



開封前・後



開封前・後
コンソメ・鶏がら
スープの素など
他の粉末調味料は
開封後冷蔵



開封前・後



開封前・後



開封前・後



開封前・後



開封前・後



開封前



開封前



開封前



開封前



開封前

⇒商品に表示されている保存方法に従って保存することが大切！

他の食品の保存方法

冷蔵庫に…

入れる



入れない
冷暗所保管



開封後
ガラス瓶は冷蔵庫



開封後
空気を抜いて保存
※冷凍庫でも可



開封前
開封後
プラスチック容器の
密閉ボトルは冷暗所



開封前・後



開封前



開封後
粉もルーも冷蔵



開封後



開封前・後
開封後は
密閉容器で保存
お好み焼き粉や
唐揚げ粉などの
ミックス粉は
開封後冷蔵



開封前



開封前・後



ドレッシング

開封前



開封後
風味・辛みを保てる



開封後



開封前・後
夏場は冷蔵



開封前・後
開封後は
密閉容器で保存



開封前



開封後
密閉容器で保存
※冷凍庫でも可



開封後



開封前・後



開封前・後



開封前

⇒基本、密閉することが大切！冷蔵する場合は結露に注意！



← LINE

管理栄養士による健康・栄養情報&レシピを配信中！
QRコードを読み取ってご登録できます♪
ぜひチェックしてみてください★



Instagram →