



知っているようで
本当は知らない

「賞味期限」と「消費期限」の違いって!?

賞味期限

おいしく食べる事ができる期限。
比較の日持ちする食品に表示されます。この期限を過ぎてても、すぐに食べられないということではありません。

スナック菓子、カップ麺、缶詰・レトルト商品、ハム・ソーセージなど



消費期限

期限を過ぎたら食べない方がよい期限。
日持ちの短い、品質劣化しやすい食品に表示されます。

弁当、サンドイッチ、惣菜、生めん、生菓子など



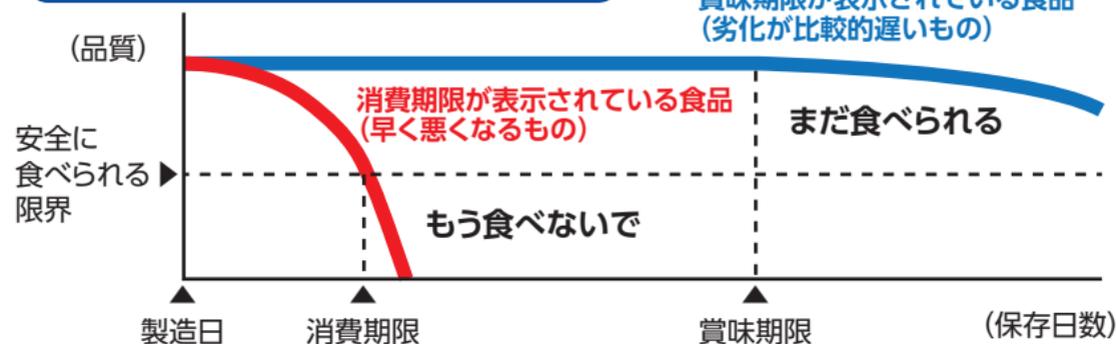
「賞味期限」「消費期限」は、**開封前の期限**です。

開封後は、期限に関わらず
早めに食べるようにしましょう。



上記のように、ほとんどの食品には賞味期限または、消費期限が表示されていますが、ガムやアイスクリーム、一部の調味料などは品質の劣化が極めて少なく、法で期限表示の省略が認められています。

期限表示と劣化のイメージ



期限内であっても、品質は変わる!?

お味噌は、アミノ酸と糖分が反応して、黒っぽくなることがあります。開封後は**冷蔵庫で保管**しましょう。ラップで表面をぴったりとおおって**空気に触れないよう**すれば表面の乾き、変色が防げます。



正常

褐変

画像:ハナマルキ様 提供