



納豆からアンモニア臭がして、粘りがありません。どうしてでしょうか。

納豆は温度が高くなると、発酵が進みます。糸引きや粘りが弱くなり、さらに発酵が進むとアンモニア臭が発生することがあります。

食べても害はありませんが、食感・食味が低下します。

開封していないお米に、虫が入っていました。

お米の袋には破袋防止のため小さな穴があり、未開封でもこの穴から虫が侵入することがあります。

お米は購入後、1ヵ月を目安に食べ切りましょう。

メイガ(幼虫)



メイガ



夏に多発します



開封後、冷蔵庫で保管していたそうめんつゆに、何か浮いています。何でしょうか。

開封した際に、空气中に浮遊する細菌が入り、保管中に増殖したものです。冷蔵庫保管でも数日でカビが生えることがあります。開封後は早めに使い切りましょう。



冷蔵庫の開け閉めは、短時間で。庫内温度の上昇を防ぎましょう!

開封後、長時間、室温に放置しないようにしましょう。

帰ったら、すぐに冷蔵庫に入れましょう。

暑くてもしっかり品質管理しています



お留守の際に、安全のために使用しているセーフティーカバーは直射日光をさえぎることができます。また、常温でお届けする商品(青色の箱)は、その上に冷凍・冷蔵の保冷箱を置くので、その冷気が伝わり、比較的低い温度を保つことができます。

外気温が35℃程でも、品温は25℃以下を保つことができます。

