

雪印メグミルクは、お客様一人ひとりの声に耳を傾け、その声を大切に活かしていくことによって、さらにおいしく安全な商品をお届けし、お客様のご満足につながるようなサービスの向上に努めてまいります。そしてお客様センターは、皆様の「豊かな食生活」や「健康づくり」に貢献できるような、お客様とのコミュニケーションの窓口でありたいと考えております。

こんなお声をいただきました

毎朝パン食じゃないので、開封してからそんなに早く使い切れません。



カルシウムを摂りたいけどチーズはちょっと苦手なんです。



子供のおやつには、なるべく栄養がある食品を与えたいわ。



こんなとき、おやつ感覚で楽しめるスライスチーズのメニューはいかがですか？

電子レンジで作るスライスチーズの snack です

●チーズチップス（チーズをレンジに入れるだけ）



- ①スライスチーズ1枚を4等分に切る
- ②耐熱皿にクッキングシートをしき、切ったチーズをのせる
- ③電子レンジで(500w:約2分30秒、800w:約2分)加熱する

カリカリ、パリパリした食感が楽しめる、スライスチーズの簡単メニュー。作り方はとても簡単です。

こしょう、七味唐辛子を振ったり、焼きのりや青じそをトッピングしたり...
色々に工夫してお楽しみください。

●チーズおかき（おもちにのせてレンジでチン）



- ①切り餅を8等分(7~8mm)に切り、しょうゆにくぐらせる
- ②餅の上に8等分に切ったスライスチーズを2枚のせる
- ③チーズチップスよりも間隔を広くあけて(1回に4つくらい)シートにのせる
- ④電子レンジで(500w:約4分、800W:約3分)加熱する



●スライスチーズと、とろけるスライスでは、同じように作っても食感が異なります。是非お試しください。

なるほど

スライスチーズを上手に保存するには

- 必ず冷蔵庫で保存してください 開封前・開封後にかかわらず、冷蔵庫で保存してください。
- 乾燥を防ぎましょう 冷蔵庫は乾燥しやすいので、開封後はジッパー付きビニール袋などに入れておくと、おいしさを保つことができます。
- カビが生えやすいのは 温度の高い環境に置いておくと、部分的に分離したり、結露したりして、カビが生えやすくなります。空気中にあるカビの胞子は目には見えませんが、冷蔵庫内にも存在しますので、保存状態によってはカビが生えてくる可能性があります。
- 開封後の目安は 開封後は、ジッパー付きの袋等で密閉して、2週間以内を目安にお召し上がりいただくことをお勧めします。但し、あくまでも目安ですので、品質が劣化しているかどうかは味、におい等でご確認ください。

制作:雪印メグミルク株式会社 お客様センター

「賞味期限」とは、“おいしく食べることができる期限” のこと、
「消費期限」とは、“期限を過ぎたら食べない方がよい期限” のことです。

似ているようで、実は違う「賞味期限」と「消費期限」。簡単に言ってしまうと、賞味期限を過ぎたものは、すぐに悪くなるものではありませんが、消費期限を過ぎたものは食べない方がよいという事になります。

但し、これは未開封で定められた方法により保存した場合の事。牛乳やスライスチーズなら、**未開封で冷蔵庫に入れて保存**していた状態になります。

ちなみに、消費者庁ホームページには、以下のように定義されています。

～ 賞味期限の定義 ～

定められた方法により保存した場合において、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日をいう。ただし、当該期限を超えた場合であっても、これらの品質が保持されていることがあるものとする。

～ 消費期限の定義 ～

定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限を示す年月日をいう。

消費者庁ホームページ(食品の期限表示) <http://www.caa.go.jp/jas/hyoji/kigen.html>

■ ふたや包装を開けてしまったら? ■

期限表示は、「賞味期限」「消費期限」とも、開封前の状態で定められた方法により保存した場合の期限として表示されています。このため、一度開封した食品は、表示された期限にかかわらず、早めにお召しあがりください。

参考

[加工食品の日持ちの目安]

