

お客様センター通信 Vol.14 ②



～ 機能性表示食品特集 ～

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、お客様に満足いただけるよう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、「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。



機能性表示食品って何でしょう？

特定保健用食品(トクホ)、栄養機能食品に続く、食品に機能性を表示できる新たな食品表示制度として、平成27年4月1日に施行されました。「機能性表示食品制度」では、定められたルールに基づき、事業者がその責任において、食品の安全性と機能性に関する科学的根拠などの必要事項を、販売日の60日前までに消費者庁長官に届け出ることにより、商品に機能性を表示することができます。

機能性表示食品 4品をご紹介します！

肥満傾向にある健常な成人男女が、ガセリ菌SP株入りヨーグルトを1日1個、12週間摂取したところ、内臓脂肪の減少が認められました。(薬理と治療 vol.41 no.9 2013 895-903)

当社の機能性表示食品 4品を紹介します。いつもの食事にプラスしてはいかがでしょうか？

ガセリ菌SP株には、内臓脂肪を減らす機能があります。

ガセリ菌SP株を使用した、現代日本人のための生活習慣ヨーグルト。

無理なく毎日続けやすい、すっきり食べやすい仕立てです。

知っトク!

脂肪ゼロ・砂糖不使用。
1個あたり35キロカロリーと低カロリーで、甘さ控えめのさっぱりとした後味です。



届出番号:A46

恵 megumi ガセリ菌SP株
ヨーグルト 100g

※届出表示:本品にはガセリ菌SP株が含まれるので、内臓脂肪を減らす機能があります。

ガセリ菌SP株には内臓脂肪を減らす機能があることが報告されています。 お好みに合わせてお召し上がりください。

甘さ控えめに仕上げた
ドリンクヨーグルト。



届出番号:A48

恵 megumi ガセリ菌SP株ヨーグルト
ドリンクタイプ 100g

アロエ入り。デザート
感覚どうぞ。



届出番号:A47

恵 megumi ガセリ菌SP株ヨーグルト
アロエ 100g

豆乳の風味を生かした
素朴な美味しさ。



届出番号:A59

恵 megumi ガセリ菌SP株
豆乳仕立て 100g

※届出表示:本品にはガセリ菌SP株が含まれます。ガセリ菌SP株には内臓脂肪を減らす機能があることが報告されています。

●食生活は、主食・主菜・副菜を基本に、食事のバランスを。

※本品は、疾病の診断・治療・予防を目的としたものではありません。 ※機能性関与成分 ガセリ菌SP株

●本品は、事業者の責任において特定の保健の目的が期待できる旨を表示するものとして、消費者庁長官に届出されたものです。ただし、特定保健用食品と異なり、消費者庁長官による個別審査を受けたものではありません。



制作:雪印メグミルク株式会社 お客様センター (Vol.14② 発行16.07)

この内容に関するお問い合わせはフリーダイヤル 0120-301-369(9:00~19:00年中無休)までお寄せください。

おいしくお召し上がりいただくために

梅雨や夏の暑い時期は食品が傷みやすいので、品質の目安や保管方法を覚えておくと便利です。おいしさが損なわれたり、腐ってせっかくの食材が無駄になるのはもったいないですよ。

雪印メグミルクの商品には賞味期限が表示されていますが、賞味期限とは「未開封で、表示された保存方法に従って保存された場合に、十分品質が保持される期限」の事です。開封すると、賞味期限は無効になってしまいますので、ご自身で確かめの上、できるだけお早めにお召し上がりください。

品質が劣化すると！
こんなことはありませんか？

いやな臭いはしませんか？ 味は変わっていませんか？ 湿気を吸って固まっていませんか？
色は変わっていませんか？ 油が染み出ていませんか？ カビが生えていませんか？

こんなところに気をつけて ～保管するときのヒント～

雪印メグミルク牛乳		●使ったら すぐにパックの口を閉めて 、冷蔵庫に入れましょう。
ナチュラル 恵 megumi		●振動・衝撃を受けると組織が崩れ、ホエイ(乳清)という水分が出るがあるので、冷蔵庫の ドアポケットでの保管は避けましょう 。
スライスチーズ とろけるスライス		●乾燥しやすいので、 ジッパー付きのビニール袋 に入ると、おいしさを保てます。
雪印北海道100 カマンベールチーズ		●チーズの 切り口同士をくっつけ 、 ラップでぴったりと包む と、乾燥を防ぐことができます。
ネオソフト ネオソフト ハーフ		●使い終わったら しっかり蓋を閉め 、すぐに冷蔵庫で保存しましょう。 ※カビの原因になるので、 バターナイフはきれいなものを使い、容器に入れたままにしないでください 。
雪印北海道バター		●バターは臭い移りがしやすい上、長期間空気に触れると乾燥しやすいので、 使い残しのバターは切り口を包装紙やラップなどで包んで 保存してください。
北海道スキムミルク 毎日骨太 スキム		●冷蔵庫に入れると結露し、 湿って固まりやすくなります 。 常温保存可能なので、 ジッパーをしっかりと閉め、湿度の低い場所 で保管してください。

お客様のお声 ～よくお問い合わせいただくご質問～

Q. 冷凍保存をしても大丈夫ですか？

A. バターや、ピザ用チーズのようなシュレッドタイプのチーズは冷凍保存が可能です。それ以外の商品(マーガリン類、ヨーグルトなど)は、水分が凍って組織がこわれますので、おすすめしません。
※冷凍保存は、お客様ご自身で管理いただき、解凍は必ず冷蔵庫内で行い、速やかに食べきってください。

Q. 「湿気を避け、乾燥した涼しい場所で保管してください。」と書いた商品がありますが、具体的にどのような所で保管すればいいですか？

A. 台所の水まわりやガスレンジ近くや、水道下の収納戸棚内等は避けて、直射日光が当たらない、風通しの良い清潔な場所で保管ください。夏場は気温が35℃を超える場合がありますが、短時間の温度上昇では影響はほぼありません。

「なかなか最後まで使い切れない！」と、お悩みの方も少なくないと思います。そのような場合は、さまざまな料理にアレンジしてみたいはいかがでしょうか？
雪印メグミルクのホームページ「お料理レシピ」では、商品別にレシピの紹介をしています。また、ご希望の方にはレシピのリーフレットも差し上げています。



おいしさ広がる雪印メグミルクのレシピ集

<http://www.meg-snow.com/recipe/>



雪印メグミルク お料理レシピ

検索

おいしくお召し上がりいただくために

梅雨や夏の暑い時期は食品が傷みやすいので、品質の目安や保管方法を覚えておくと便利です。おいしさが損なわれたり、腐ってせっかくの食材が無駄になるのはもったいないですね。

雪印メグミルクの商品には賞味期限が表示されていますが、賞味期限とは「未開封で、表示された保存方法に従って保存された場合に、十分品質が保持される期限」の事です。開封すると、賞味期限は無効になってしまいますので、ご自身で確かめの上、できるだけお早めにお召し上がりください。

品質が劣化すると！
こんなことはありませんか？

いやな臭いはしませんか？ 味は変わっていませんか？ 湿気を吸って固まっていませんか？
色は変わっていませんか？ 油が染み出ていませんか？ カビが生えていませんか？

こんなところに気をつけて ～保管するときのヒント～

雪印メグミルク牛乳		●使ったら すぐにパックの口を閉めて 、冷蔵庫に入れましょう。
ナチュラル 恵 megumi		●振動・衝撃を受けると組織が崩れ、ホエイ(乳清)という水分が出るがあるので、冷蔵庫の ドアポケットでの保管は避けましょう 。
スライスチーズ とろけるスライス		●乾燥しやすいので、 ジッパー付きのビニール袋 に入ると、おいしさを保てます。
雪印北海道100 カマンベールチーズ		●チーズの 切り口同士をくっつけ 、 ラップでぴったりと包む と、乾燥を防ぐことができます。
ネオソフト ネオソフト ハーフ		●使い終わったら しっかり蓋を閉め 、すぐに冷蔵庫で保存しましょう。 ※カビの原因になるので、 バターナイフはきれいなものを使い、容器に入れたままにしない でください。
雪印北海道バター		●バターは臭い移りがしやすい上、長期間空気に触れると乾燥しやすいので、 使い残しのバターは切り口を包装紙やラップなどで包んで 保存してください。
北海道スキムミルク 毎日骨太 スキム		●冷蔵庫に入れると結露し、 湿って固まりやすくなります 。 常温保存可能なので、 ジッパーをしっかりと閉め、湿度の低い場所 で保管してください。

お客様のお声 ～よくお問い合わせいただくご質問～

Q. 冷凍保存をしても大丈夫ですか？

A. バターや、ピザ用チーズのようなシュレッドタイプのチーズは冷凍保存が可能です。それ以外の商品(マーガリン類、ヨーグルトなど)は、水分が凍って組織がこわれますので、おすすめしません。
※冷凍保存は、お客様ご自身で管理いただき、解凍は必ず冷蔵庫内で行い、速やかに食べきってください。

Q. 「湿気を避け、乾燥した涼しい場所で保管してください。」と書いた商品がありますが、具体的にどのような所で保管すればいいですか？

A. 台所の水まわりやガスレンジ近くや、水道下の収納戸棚内等は避けて、直射日光が当たらない、風通しの良い清潔な場所で保管ください。夏場は気温が35℃を超える場合がありますが、短時間の温度上昇では影響はほぼありません。

「なかなか最後まで使い切れない！」と、お悩みの方も少なくないと思います。そのような場合は、さまざまな料理にアレンジしてみたいはいかがでしょうか？
雪印メグミルクのホームページ「お料理レシピ」では、商品別にレシピの紹介をしています。また、ご希望の方にはレシピのリーフレットも差し上げています。



おいしさ広がる雪印メグミルクのレシピ集

<http://www.meg-snow.com/recipe/>



雪印メグミルク お料理レシピ

検索