

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

ネオソフトの名称に「ファットスプレッド」と表示されていますが、マーガリンではないのですか？



マーガリンにカビが生えることはあるのですか？



マーガリンは、開封後はどのくらいあいた食べられるのですか？



マーガリンは、こんな食品です

●マーガリンの誕生

マーガリンはバターの代用品として、1869年にフランスで生まれました。当時プロシアと戦争中だったフランスは、生活必需品であるバターが欠乏しており、代用品が求められていました。そこでナポレオン3世は、代用バターの発明を懸賞募集し、フランス人「メージュ・ムーリエ・イポリット」の考案を採用して、margarineと名付けたのが始まりです。

この呼び名はギリシャ語で「真珠」を意味します。油脂と牛乳を強く混ぜ合わせ、細い管を通して冷水の中で固めるときの様子が真珠のきらめきのように見えたからと言われています。

マーガリンは昔はただバターの代用品に過ぎないといわれた時期もありました。しかしその後、品質も風味も格段に向上しました。また、『バターは硬くてパンに塗りにくい』などの短所を補い、塗りやすさなどの長所を活かしてバターとは別の食品になりました。

●マーガリンの分類

マーガリンは、JAS規格により、油脂をどれだけ含んでいるかで「マーガリン」と「ファットスプレッド」に分類されます。そしてこれらを総称してマーガリン類と呼んでいます。

	油脂含有率	その他
マーガリン	80%以上	
ファットスプレッド	80%未満	糖類等を加えたものもある



●マーガリン類と健康

マーガリンに利用されている油脂のほとんどは植物性で、大豆油、なたね油、コーン油、パーム油、ヤシ油、綿実油、ひまわり油などが約70%を占めています。マーガリンはこれらの油脂の3、4種類を配合して作られます。また、動物性の油脂に比べ、べに花油、大豆油、なたね油などには血液中のコレステロールを下げる働きをする不飽和脂肪酸が豊富に含まれています。不飽和脂肪酸にはオレイン酸、リノール酸、α-リノレン酸などがあります。リノール酸、α-リノレン酸は「必須脂肪酸」とよばれ、体の中で作ることができず、食品からとるしかありません。新陳代謝の活発な成長期のお子様には特に細胞の機能を正常に保つ必須脂肪酸の摂取が大切です。また、オレイン酸は動脈硬化予防などに著しい効果を発揮することがわかり、食品からの摂取にも目が向けられています。

なるほど

マーガリン類の上手な保存方法

●開封前・開封後にかかわらず、冷蔵庫で保存してください。温度の高い環境に置いておくと見た目に「分離」したり、また、見た目では変化がなくても、再度冷蔵したものは「結露」し、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、通常のご家庭であれば、冷蔵庫内を含め、どんな環境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**。一度カビが生えると表面を取り除いても、カビの菌糸が入り込んでいる可能性があるため、ご使用はお止めください。

●賞味期限は未開封で表示通りの保存をした場合においしく召し上がれる期限です。開封後は賞味期限にかかわらず、ご使用後はすぐに冷蔵庫に保管して、お早めにお召し上がりください。開封後目安はネオソフトは約4週間、ネオソフトハーフ、キャンオーラ ハーフは約2週間で食べ終わっていただくことを、おすすめしております。ただし、これは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見た目、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

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。(改訂14.3)

乳製品(牛乳・チーズ・マーガリン・バター)は開封前、開封後にかかわらず、10℃以下の冷蔵庫に保存しましょう。開封後はなるべく早めにお召し上がりください。

●牛乳・乳飲料

冷蔵庫から出せばなしは禁物です。開封前・開封後にかかわらず必ず冷蔵庫に保管してください。賞味期限内でも、温度が上がると品質に問題がでる場合がありますので、お気をつけください。冷蔵庫で保管するときや飲まない時には必ず開け口を閉めましょう。これは開封後の異物混入を防いだり、他の食品のにおいが移るのを防ぐためです。



●プロセスチーズ

カットして使うタイプのチーズは冷蔵庫で保管すると、どうしても切り口が乾きやすいものです。そのようなときはチーズを端からではなく中央から切り、保管するときは切り口どうしをピッタリ合わせ、ラップすると乾燥が防げます。包丁を少し温めて切るとチーズがくっつきにくくなります。

●ナチュラルチーズ

カマンベールチーズのように、中がソフトなチーズは、密閉できる容器にレタスやキャベツの葉と一緒に入れておくと、乾燥を防ぎ、しっとりとしたソフト感を守ります。切り口にアルミホイルを重ねて折ったものを当てて保管しておくのもよいでしょう。

●ナチュラルチーズ(シュレッドタイプ)

一度に使い切れないときは、使う分に応じて小分けにしてラップに包み、冷凍保存しておくとう便利です。ただし、いったん解凍したものは結露が生じ、カビが生えやすいので、必ずその日のうちに使い切ってください。

●マーガリン類

開封前・開封後にかかわらず、冷蔵庫で保存しましょう。おいしく召し上がっていただくために、下の4つがポイントです。

- ① 蓋はピッタリ閉めましょう。(使い終わったら、すぐに蓋を閉めましょう)
- ② バターナイフはきれいなものを使いましょう。(バターナイフは容器に入れたまま保管しないようにしましょう)
- ③ パンの粉は入れないようにしましょう。(カビの生える要因となります)
- ④ 食べたなら直ぐに冷蔵庫に保存しましょう。

【カビにご注意】 マーガリンを温度の高い場所に置くと、見た目では変化がなくても、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、通常のご家庭でも、冷蔵庫内を含め、どんな環境にも存在していますので、保存状態によってはカビが生える可能性があります。カビは表面を取り除いても、カビの菌糸が内部まで入り込んでいる可能性があるため、召し上がらないでください。

●バター

バターは溶ける温度が30℃と高いのが特長です。一度溶けると風味が著しく損なわれます。また、空気にふれると酸化しやすく風味が悪くなります。切り口を包装紙やラップなどでおい、冷蔵庫で保存してください。バターの風味は非常にデリケートで他のにおいが移りやすい性質があります。にんにく、たまねぎ、魚などにおいの強いものと一緒に保存しないようにしましょう。

乳製品の開封後の目安

※弊社商品の開封後の目安となります(パッケージに表示された保存方法を守ったとき)ご家庭の冷蔵庫の保存状況によっては、目安よりも早く食べられなくなる場合もありますので、目安にかかわらず、見た目、味、におい等を確認のうえ、ご判断いただくようお願い致します。

商品名	開封後の目安	見た目(外観)・風味がこのような場合はおやめください
雪印メグミルク牛乳	約2日間	固まって分離している。沸騰すると固まる。開けたとき、酸っぱい臭いなどの異臭がする。
6Pチーズ	約10日間	口の中でザラザラし、スムーズにとけない。ポロポロした感じがする。光沢を失い斑点や波紋がある。
雪印北海道100カマンベールチーズ	約7日間	酸味や刺激臭がする。
ネオソフト ネオソフト ハーフ	約1ヶ月 約14日間	ナイフで削った面に、斑点や縞模様ができている。油やけのにおいがする。酸味、苦味がある。ムシたようなにおい、刺激臭がある。カビが生えている。
雪印北海道バター	約1ヶ月	油が染み出して、包装が汚れている。ポロポロした感じがする。油やけのにおいがする。酸味、苦味がある。ムシたようなにおい、刺激臭がする。