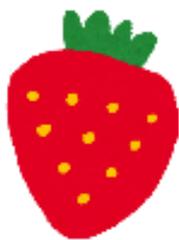


果物の上手な保存法

～その1～

いちご



- あまり日持ちしないので、買ったなら早めに食べましょう。
- 買ってきたパックの中に傷んだものがあれば、取り出してからラップで包んだり、ビニール袋に入れたりして冷蔵庫で保存しましょう。
- 洗ったりへたを取ったりすると傷みやすくなるので、食べる直前に洗いましょう。

キウイフルーツ

- 固くて未熟なものは常温で追熟させる必要があります。
- 指で軽く押して弾力を感じれば食べ頃です。



みかん



- 風通しが良く、涼しい場所で保存しましょう。
- 箱で買った場合は、蓋を開けたままにして、傷んでいるものを見つけたら取り除きましょう。
- 食べるときは、潰れやすい下の方にあるものから食べましょう。

日本なし

- 夏に採れるなしは、あまり長く持ちません。
- 秋に採れるなしは夏のものより少し長く日持ちします。
- ビニール袋などに入れて、涼しく風通しのよい場所か冷蔵庫で保存し、早めに食べましょう。



パイナップル

- 購入したら早めに食べましょう。
- 保存するなら逆さまにして常温で保存すると、甘みが果実全体に回ります。

