

保存新聞

長持ちする！ 野菜を包む用新聞広告

野菜の中には、新聞紙で包むだけで長持ちするものがあります。それについて、いままでできてきたフードロス対策ではないか。おいしく食べきってゴミを減らすには、正しく保存することから。というところへ、野菜を包むための新聞広告をつくってみました。この広告に目にとまりましたら、どうぞ切り取り活用ください。

フードロス対策を簡単にしたい味の素(株)です。



完熟トマト

保存新聞で1つずつ包み、カゴに入れて常温で保存します。梅雨や夏場など、季節によっては野菜室に入れてください。

しょうが

保存新聞で1つずつ包み、風通しのよい冷暗所で保存します。2週間経っても皮のツツヤが保ちます。

玉ねぎ

保存新聞で光を遮断し通気性のよいところで保存します。新玉ねぎの場合、1つずつ包み冷蔵室で保存するとシャキシャキ感が継続します。



※このように絵柄に合わせて包めば、意外とカワイイです。

Eat Well, Live Well.



きゅうり

保存新聞で1本ずつ包み、ポリ袋に入れて軽く口を開じます。冷蔵庫に立てて保存してください。約1週間保存できます。

じゃがいも

保存新聞で1つずつ包み、ポリ袋に入れて袋の口を軽く閉じます。野菜室に入れば、冷やしすぎを防ぎ、約6か月保存できます。

なす

保存新聞で1つずつ包んで冷暗所、または野菜室で保存します。冷暗所に置く場合は、カゴに入れての保存がオススメです。

にんじん

保存新聞で1本ずつ包み、ポリ袋に入れて袋の口を軽く閉じます。冷蔵庫に立てて保存してください。約2～3週間保存できます。

長ねぎ

買ったままのポリ袋のままでは蒸れて傷みやすいので、袋から出し、保存新聞で包み立てて保存してください。泥付きなら約1か月保存できます。