

さまざまな食材に最適な保存方法

たくさん届いた桃

ある日の昼下がり、険太くんの足は今日も近所の空き地に向かいます。近在のネコを集めた井戸端会議で議長を務めるネコっちに会うためです。

「やあ、ネコっち。聞いてくれる？ ちょっと困ってるんだ。ボクは桃が大好きで、いまの時期はおばあちゃんが毎年たくさん送ってくれるんだけど、つつい食べごろを逃しちゃうんだよね」

「ネコっちは桃を食べられないんだけど、美味しいらしいね！それにしても、食べごろを逃すってどういうこと？」

「届いたばかりはちょっとかたいんだ。それでもたくさんあるから、順番に食べているうちに、いつの間にか熟しすぎてグズグズになっちゃうんだよ」

「ネコっちの巡回ルートには果物屋さんも入っているから、桃が足の早い果物だってことは知っていたよ。じゃあ今日は、桃のほかにも色んな食材の保存法を教えるんだニャ」



険太くん

玉ねぎは湿度を嫌がるので、冷蔵庫に入れるより風通しの良い冷暗所に置いておいたほうが良いニャ。



ネコっち♪

ネコっちのお話⇒『桃にはアルミホイルと覚えてほしいニャ』

桃をうまく保存するにはアルミホイルを使うといいよ。桃を隙間なくアルミホイルで包んで冷蔵庫にいれておくと品種にもよるけど長くて1ヵ月くらいはもつと果物屋の大将が言っていたニャ。アルミホイルの上からラップするとさらに効果的で、ラップしてアルミホイルの順番でもいいよ。要は桃を余計な水分に触れさせないことが大事で、このやり方は肉や魚にも応用できるよ。キャベツやレタスなどは逆で、水分を蒸発させてしまう芯をくり抜いて、代わりに水にぬらしたキッチンペーパーを詰めるといいよ。食材それぞれに特性があつて、各々に最適な保存法があるんだ。保険だって同じだね。それぞれのライフスタイルに最適な保険商品をムダなく選んで、安心できる人生を歩んでほしいものだニャ。

★保険に関する疑問は、些細と思われることでもご遠慮なくお電話ください。

株式会社 みらいふ

住所：京都市右京区西京極午塚町30

TEL：075-863-0808 FAX：075-863-0809

Mail：news@k-milife.co.jp

