



おうちで3010（さんまるいちまる）運動

ー 減らそう食品ロス おうちでもできるね ー

東広島地域活動栄養士会 中橋陽子さんが紹介する

おいしさを長持ちさせる食品保存のコツ

💡 茶葉の保存方法



【すぐ使う】 常温

茶葉の保存でとくに注意したいのは、温度変化・におい・湿気。1ヶ月くらいで使い切る量なら、冷蔵庫より、におい移りしない食器棚の中で常温保存するのがおすすめ。

【長期保存】 冷凍

量が多い場合は冷凍保存に。

未開封なら1～3年。

開封したものは、パックごと冷凍用保存袋に入れる。香りが落ちることなく半年～1年程保存できる。

* ポイント *

冷凍した茶葉は、凍ったまま開封すると結露が起きてしけてしまいます。急激な温度差から結露が起こるのを防ぐため、室温でもどしてから開封しましょう。

お問い合わせ

東広島市 生活環境部 市民生活課 ☎ (082) 420-0922

