

## 生めんの冷凍保存について

1.  $-18^{\circ}\text{C}$ 以下の低温で保存しますと、細菌は活動できず静菌状態になりますので細菌繁殖の心配はありません。しかし、冷凍した時点での菌は死滅するわけではないので賞味期間内であっても早目に冷凍することが必要です。
2. 家庭用のフリーザーで凍らせた場合開け閉めによる温度変化・保存期間によりめん内部の水分が昇華して乾燥してしまい、パサパサになる「冷凍焼け」を起こすことがあります。「冷凍焼け」が起きる条件は温度変化と保存期間ですので各家庭でまちまちです。袋内部や麺の表面に付く霜（麺から出た水分が再結晶したものです）の状態を見て、なるべく早くご利用ください。
3. 凍らせためんは解凍せずに凍らせたまま沸騰した湯に入れてください。茹でる前に解凍すると、「冷凍焼け」等で麺の水分が減っている為に切れやすく（折れやすく）なる場合があります
4. 冷凍前に個包装を開封し軽くほぐしたものをラップで包んで冷凍すると、解凍しやすくなります。
5. 凍らせた麺を茹でる時間は茹でる量・火力により変化しますので茹で具合を確かめながら調節してください。