

たまごの基礎知識! 安全安心でおいしいたまごって?





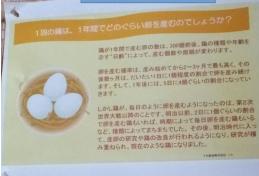
柏木店

イセ食品(株)さんに 味や鮮度もご満足いただける たまごを生産するためのに どんな工夫をしているか など教えていただきました!





多賀城店



呱の常味期限の意味は?



「資味期限」はおいしく食べられる期限、「消費期限」は安全に食べられる 期限を表していることはご存知ですね、「資味期限」は一般的に食品がい たむスピードが遅い食品(例、クツキーやレトル・食品など)に表示されるこ たかタく、「消費期別は、いたっなど・一で返い食品(例、食肉や弁当、養 菜など)に表示されることが多いようです。

限の場合は、「賞味期限」が表示されています。これは、「生で食べられる IRM IOT トップ

賞味期限を過ぎた卵も、買ってきてからきちんと冷蔵庫などで保管されて

資味期限後、発分加熱してお召し上がり頂ける期間は、ずっと冷蔵庫に 保存されていた場合、あたたかい時期(月頃~10月頃)は1週間・さむい 時期(1月頃~3月頃)は、10日前後が日安となりますが、早く食べていた だくことをお願いいたします。

イセ食品株式会社 3-4



明白を泡立てる時に泡立て器を使うより、 網目のついたおたま(汁を切って身だけを掬う時に 使う)を使った方が早く泡立つ事が分かり 目からウロコでした!!