



あら！お餅がカビてる！



ほんとだ！間違っ
て開けちゃったん
じゃないの？



そんなことないわよ！
ほら、開けてない
でしょう？



ほんとだ！
じゃあ作ったときに
カビてるお餅を入れ
ちゃったのかな～。



袋に傷ができていないかのう？
そこから空気が入り込み
カビが発生したのじゃろう。



お餅は栄養素が豊富で水分も多く、カビが発生しやすい食品です。
そのため工場ではカビを発生させないように、製造区間を清潔に保
っています。またカビの生育に重要な酸素を除去する対策として、
商品により方法は異なりますが脱酸素剤を投入したり、酸素を吸い
込む機能を個包装に持たせたりしています。

POINT 空気に触れさせないために

酸素を除去する対策は密封状態で効果を発揮するものです。肉眼
では見えないくらいの小さな傷穴でも、そこから通気してしまいま
すと、カビの発生につながります。
衝撃や摩擦などを与えないよう、
やさしく丁寧に
取り扱いましょう。



豆知識

カビの生えたお餅は
そこだけ削って食べれば大丈夫？

お餅の表面だけがカビているようにみえても、
そこからかなり深い場所までカビの菌糸が根を
張っていることがあります。表面だけ削って食
へることは、おすすめしません。



袋に傷がついたら
ダメなんだ～。
丁寧に取り扱いよう。

