

## シュレッドチーズにカビが… 「冷蔵庫に入っているけどチーズはカビる?」のお話

「冷蔵庫で保存していたのになんで？」  
開封したら冷蔵庫の中に入れていてもカビは生えてしまいます。

チーズは**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、開封後は賞味期限にかかわらず、**なるべく早く使いきましょう。**

中でもシュレッドチーズは細かくカットされているので、表面積が広く、空気中のカビが付着しやすくなっています。



東海コープ  
ホームページに  
「おいしくって、  
安全なおはなし」の  
バックナンバーが  
あります。



### ポイント

#### シュレッドチーズは冷凍保存すると便利!

開封後すぐに使い切れない場合には、密閉容器に入れて冷凍保存することで**カビの発生を抑えることができます。**

しかし、長時間の保存は組織の変化が起こり、風味が低下してしまうことがありますので、冷凍した後も1カ月を目安にお召しあがりください。

### 豆知識

粉チーズが固まって使いにくいと感じることはありませんか？

粉チーズは冷蔵庫や冷凍庫で保存すると庫内から出し入れする際に生じる**温度差**により固まってしまう場合があります。固まってしまった粉チーズは**しばらく常温に置くと粉状に戻り、使いやすくなりますよ。**

チーズの種類にあった保存方法が大切ですね。



2026年  
3月4週  
(12号)

東海コープからの  
おいしくって、  
安全なおはなし

