

のしもちの保存方法

のしもちをお買上げ戴きありがとうございます。「生のしもち」は、保存料、防カビ剤等、一切使用してないため時間が経つとカビやすくなります。

のしもちの保存の一方法をお知らせします。

①少し硬くなったらお好み応じて切る

②お正月に食べれないお餅は切ったお餅を一ケずつ

サランラップで包み、ジップロック等に入れて、冷凍庫に保存する。



③冷凍庫に保存してあるおもちは、食べる量を自然解凍すれば切った状態の柔らかさになります。

④一年後もカビが生えることなく、自然解凍すれば美味しく召し上がれます。

