

こんな声がありました!

商品の大きさや表示の容量に比べてアイスが軽いです…。

# 「アイスクリームのお話」



ママー!  
アイスが食べたいな!

冷凍庫に新しく買ったアイスが入っているわよ! お皿によそって食べましょう♪



あれ?  
このアイス軽いよな…。パッケージには1000mlって書いてあるのに重さは1000gもないわ。



中身が少ないのかなあ??



アイスクリームには空気がたくさん含まれているんじゃ。そのため、容積に比べて重さは軽くなるのじゃよ。

アイスクリーム類は、食感や口どけを良くするために、製造時には、**原料と一緒に空気を混ぜて凍らせています。**そのため、水のように容積(ml)=重量(g)にはならず、**容積に比べて重量は軽くなります。**含まれる空気の量は商品によって異なりますが、商品の製造方法や品質基準は厳しく定めて管理しています。

## POINT アイスクリーム本来の おいしさを楽しむために

□ -18℃以下の状態で冷凍保存しましょう。

冷凍庫内の状態や扉の開閉頻度によっては庫内の温度変化がおきやすくなり、アイスクリームが溶けて状態が変化し、食感や風味も変わってしまう場合があります。

特に、一度溶けて再び凍った形跡が見られたり、霜が発生していたりする場合には本来のおいしさが損なわれている可能性があります。

□ 購入後はなるべく早めに食べましょう。

適切に冷凍保存されていれば長い期間保存されていても品質的に問題はないものと考えられますが、特に開封済みのアイスクリームは食感や風味が落ちるため、なるべく早く食べることをおすすめします。

## 豆知識

アイスクリームに賞味期限が記載されていないのはなぜ?

アイスクリーム類は、冷凍(-18℃以下)での保存が基本です。このような環境では、微生物は増殖せず、品質が劣化しにくいことなどから、法令により賞味期限の省略が認められています。

※商品によって賞味期限が表示されている場合もあります。



アイスクリーム類は「アイスクリーム」「アイスマイルク」および「ラクトアイス」の総称です。乳固形分、乳脂肪分の量によって3種類に分けられます。

アイスクリームは空気が入っているから口どけが良いのね♪

