



食品収納の テクニック



乾物はしまる前に ちょっとここまで!

乾物は、箱や袋から出し、使いやすい状態にしてから保存しておくと、使う前の下ごしらえがないのでラク。昆布は大きいままだと収納もかさばるので、使いやすくカットしてから保存容器に入れればコンパクト。煮干しは頭とはらわたを取り、唐辛子も軸とタネを取って保存容器入れるだけで便利に。



面倒な下処理の手間がなくなるので、気軽に使えますよ。