

せっかくお取り寄せをした商品です。  
 以下の注意事項をよ〜く読んで、  
 是非、最高の状態でお召し上がり下さい

## 『わけあり北海道産秋野菜セット』編

本商品は、常温便にてお届けしております。すぐにお召し上がりにならない場合は、以下の保存方法を参考に保管して下さいようお願いいたします。

### ◆じゃがいもの保存方法◆

#### ◎常温で保管してください

じゃがいもは温度と湿度変化にとっても弱いデリケートな野菜です。  
 新聞紙に包んでからダンボール等に入れ、風通しのよい5～10℃くらいの場所で保管してください。  
 生の状態で冷蔵・冷凍保存すると風味が損なわれる場合があるので、常温で保管することをオススメします。

※湿度・温度によってじゃがいもが濡れて届く場合がありますが、品質に問題はありません。  
 よく乾かしてから上記の保管方法で保管して下さい。

#### ◎光に当てないでください

じゃがいもは光に当たると緑色になり苦味が出たり、芽が出やすくなるため、必ず光の当たらない冷暗所などで保管してください。また、りんごを1個入れておくとりんごから出るエチレンガスがじゃがいもの発芽を抑制してくれます。

#### ◎一度に食べきれない場合

一度茹でてから、じゃがいもを潰してマッシュポテト状にして冷凍保存しておく、解凍するだけでコロッケやハンバーグの付け合せとして簡単に使えて便利です！

### ◆坊ちゃんかぼちゃと玉ねぎの保存方法◆

◎風通しが良く日の当たらない場所で常温保管してください。

**北海道の秋の味覚を、思う存分にご堪能くださいね♪**