生麺のお取扱いについて（夏）

いつもジンゾウ先生シリーズをご愛用くださいまして誠にありがとうございます。
生麺シリーズの夏場のお取扱い方法について下記の通りお願いいたします。

※生麺シリーズ：「でんぷん生らーめん」「でんぷん細うどん」「でんぷん　きしめん」「でんぷん生パスタ」「でんぷん蕎麦」

夏場は冷蔵庫などの涼しい場所で保管しましょう。

夏は室内の温度が４０℃近くになることも。外袋開封前も冷蔵庫などの涼しい場所で保管することをお勧めします。

夏場は酸味料を強くしています。

ジンゾウ先生シリーズは生麺でも保存料を使用しておりません。そのため夏場は酸味料を強くしておりますので酸味を感じられますが、品質には問題ありません。安心してお召し上がりください。

急激な温度変化に注意してください。

輸送中、保管中の急激な温度変化（１０℃以上の変化）により、麺の表面が乾燥して白くなる場合があります。その場合は、ゆで時間を少し長めに調整してください。

******