

6月21日(土)は冷蔵庫の日！
あなたの冷蔵庫、太りすぎていませんか？
梅雨時期はタッパーウェア流整頓術で
エクササイズ！
夏に向けて冷蔵庫のダイエットしましょう！

「健康・安心の食卓・節約・家族・エコ」の5つを基本に、家族の豊かな暮らしをサポートするハウスウェアメーカー、日本タッパーウェア株式会社（本社：東京都港区、代表取締役社長：アルバート・ボッシュ）は、梅雨の時期にこそ知っておきたい冷蔵庫の整頓術をご提案します。湿気が多く、食材が傷みやすい時期は、食材の保存方法を見直し、冷蔵庫をスッキリ整頓するチャンスです！さらに、庫内を見直すことで消費電力をセーブできるほか、無駄買いや賞味期限切れの廃棄を防げるので節約にも繋がります。タッパーウェア流の整頓術で冷蔵庫を大変身させ、今年の梅雨を楽しく乗り切りましょう！

Before



After



冷蔵庫の日とは？ 1年で最も昼が長くなるのが「夏至」の日。
 暑い夏が来る前に冷蔵庫を点検することを促すため、1985年に日本電機工業会が制定。

「タッパーウェア」は、1946年米国で世界初のプラスチック製密封容器として誕生しました。以来、徹底した品質管理、水もれ防止構造などの優れた機能、無駄をそぎ落とした機能美などにより、世界中で愛用いただいている世界標準のブランドです。「タッパー」「タッパーウェア」は、タッパーウェア社だけが使用できる登録商標です。全国の販売代理店および弊社オンラインショップを通じてお届けしております。

本件に関するお問い合わせ先

◆報道関係の方(掲載不可)

広報代行 株式会社ブレインズ・カンパニー 担当 高橋、榎木(とちぎ)、村山
 TEL.03-3568-3844 / FAX.03-3568-3838 / e-mail takahashi@pjbcc.co.jp

◆一般の方(クレジット表記) 日本タッパーウェア株式会社 URL www.tupperware.co.jp

冷蔵庫のダイエット！タッパーウェア流整頓術

エクササイズ①

食材を中身が見える透明な容器に移し替える！

買った食材を袋に入ったまま冷蔵庫に保存するのではなく、ひと目で食材やその残量が分かる透明な容器に移し替えてみましょう。無駄買いや賞味期限切れの廃棄を防げるので庫内もスッキリ、節約につながります。また、冷蔵庫を開けた時に中身が見えることで、献立も立てやすくなります。



冷蔵庫収納にピッタリ 「クリアメイト」

特長

- 中身が見える透明な容器
- 形・高さがモジュールとなっているのでスペースに合わせたシステム収納が可能
- 水漏れ防止構造でおい移りも防止

エクササイズ②

冷凍保存は食材にあわせた保存方法に工夫を！

食材をいれっぱなしにしがちな冷凍庫も、保存方法を工夫して収納するだけで使いやすくなります。保存方法には食材に応じた小分け保存・生のまま保存・下ごしらえして保存などがあります。特に下ごしらえしての冷凍保存は忙しいときの時短調理にピッタリ！



冷凍専用 「フリーザーメイト」

特長

- 柔らかいシール（フタ）は冷凍室から取り出した直後でも楽に開けられる
- 形とサイズにバリエーションがあり、組み合わせて効率よく収納が可能
- 立てても保存できるので取り出しやすい

エクササイズ③

野菜や果物は専用の保存容器に！

野菜や果物は常に呼吸をしています。そのため、より長く、おいしく保存するためにはその「呼吸量」にあわせた保存状態をつくるのが大切です。また、野菜や果物は内側から出た水分に漬けたままにしておくと、黒ずんだり傷みの進行につながります。水切れができる容器を活用し、上手に保存しましょう。



生鮮食材を新鮮に保つ 「ベントスマート」

特長

- 容器のくぼみに水が滴り、水切りができる仕組み
- 庫内のスペースを有効活用できるシステム設計デザイン
- シールについての通気口を調整し、野菜や果物の呼吸量にあった最適な保存環境を作る