

冷凍保存 ＊最強バイブル＊ CONTENTS

超かんたんに！もっとおいしく!! フリーザーバッグの裏ワザ

お肉編…P.42 **お魚編**…P.56
野菜編…P.70 **デザート編**…P.78



次買うべきベストを見つけました! P.48 保存容器の正しい買い替えかた



毎日のお弁当作りをグッとラクにするマストおかずは? P.62 冷凍食品お弁当おかず32製品 辛口採点簿



P.74 フリーザーバッグ×解凍皿×冷凍食品用包丁 THE TEST

はじめにお読みください

この本は弊社刊行の「LDK」掲載の特集、「冷凍保存の便利帖」を加筆・再編集したものです。掲載商品に関しては、基本的に編集部の購入時の価格（税込）となります。また掲載内容は2018年6月現在のものです。すでに販売していない場合や仕様・デザインの変更、実勢価格、各種情報などが異なる場合がございますので、あらかじめご了承ください。

P.06 冷凍保存の大正解 154

PART1 お肉編 …P.10



長～く、おいしく保存するなら
外気のブロックが最重要なんです!!

PART3 野菜編 …P.24



冷凍でうま味がアップするのはきのこ!
栄養や見た目を保つブランチングを会得して!!

PART2 お魚編 …P.20



正しい冷凍術で鮮度を守る!
魚介は食感や栄養アップも狙えちゃう!!

PART4 主食ほか編 …P.32



冷凍ごはんは平べったくが鉄則!ニオイを
吸収しやすいパンもラップ+フリーザーバッグ

PART6 フルーツ編 …P.40



水分が多いので凍ったまま食べるのが基本!
水っぽくない冷凍フルーツも大公開!

PART5 加工品編 …P.36



カビ・酸化・香りとびから守ってくれる夢の空間!
山椒やジャム、ボテチはいまぐち冷凍庫へお引越し