

**保管場所(冷蔵所または冷蔵庫等)は各製品にてご確認ください。
製品により開封後の使用期間の目安は異なります。(あくまでも目安であり、品質を保証するものではありません)**

商品名、商品カテゴリー		開封後賞味期限	
【スパイス・調味料】			
※商品の保管場所(冷蔵所または冷蔵庫)は各商品にてご確認ください。			
缶製品	赤缶カレー、粉からし等	上蓋をしっかり閉じ、記載の賞味期限までにお使いください。	
ビン入り	洋風香辛料	S&Bスパイス、テーブルシリーズ等、七味唐からし、黒ごましお等	
	和風香辛料	七味唐からし、黒ごましお等	
ボトル入り	マジックソルト・味付塩こしょう等	キャップをしっかり閉じ、記載の賞味期限までにお使いください。	
シーズニング製品	S&B・菜館・FAUCHONシーズニング	個包装開封後は必ず使い切ってください。	
【チューブ・ビン入り】			
チューブ	名匠本生風味推薦	しょうが	キャップをしっかり閉じ、1ヶ月を目安にお早めにお使いください。
	和風調味料	しょうが以外	キャップをしっかり閉じ、3～4ヶ月を目安にお早めにお使いください。
	洋風調味料	梅肉・もみじおろし等	キャップをしっかり閉じ、3～4ヶ月を目安にお早めにお使いください。
	お徳用	つぶ入りマスタード等	キャップをしっかり閉じ、3～4ヶ月を目安にお早めにお使いください。
スクイズパック	マスタード	キャップをしっかり閉じ、記載の賞味期限までにお使いください。	
ビン入り香辛調味料	しょうが製品	キャップをしっかり閉じ、1ヶ月を目安にお早めにお使いください。	
	しょうが製品以外	キャップをしっかり閉じ、2～3ヶ月を目安にお早めにお使いください。	
ラー油	ラー油等	キャップをしっかり閉じ、記載の賞味期限までにお使いください。	
具入り調味料	おかずラー油	キャップをしっかり閉じ、2ヶ月を目安にお早めにお使いください。	
液体調味料	スパイスソース	キャップをしっかり閉じ、記載の賞味期限までにお使いください。。	
【カレー・シチュー・ハヤシ(ルウ)】			
固形ルウ製品	ゴールデンカレー・とろけるシチュー等	トレーのふた開封後は密封できる容器等に入れ、2ヶ月以内にお早めにお使いください。	
パウダールウ製品	赤缶カレーミックス等	袋開封後は袋のまま缶に入れ、キャップをしっかり閉めて、2ヶ月以内にお早めにお使いください。	
	全粒粉カレー	ファスナーをしっかり閉めて、2か月以内にお早めにお使いください。	
	ドライキーマカレー・ドライキーマハヤシ	個包装開封後は即食をお願いします。	
【中華(李錦記他)】			
ビン入りオイスターソース	オイスターソース各種	キャップをしっかり閉じ、2～3ヶ月を目安にお早めにお使いください。	
ビン入り醤調味料	豆板醤・甜麺醤等	キャップをしっかり閉じ、2～3ヶ月を目安にお早めにお使いください。	
ビン入り液体調味料	チリソース・ナンプラー等	キャップをしっかり閉じ、2～3ヶ月を目安にお早めにお使いください。	
チューブ入り調味料	豆板醤・コチュジャン等	キャップをしっかり閉じ、3～4ヶ月を目安にお早めにお使いください。	
	万能スープ等	キャップをしっかり閉じ、記載の賞味期限までにお使いください。	
【マイユ・アネージ】			
ビン入り	種入りマスタード・ハニーマスタード等	キャップをしっかり閉じ、1～2ヶ月を目安にお早めにお使いください。	
	ディジョネーズ	キャップをしっかり閉じ、3ヶ月を目安にお早めにお使いください。	
	コルニッション	キャップをしっかり閉じ、1～2ヶ月を目安にお早めにお使いください。	
ピネガー製品	白ワインピネガー等	キャップをしっかり閉じ、6か月を目安にお早めにお使いください。	
アネージパスタ	パスタ各種	密閉できる容器に入れ、記載の賞味期限までにお使いください。	
【フォション・ボンヌママン】			
ジャム	ストロベリージャム・ミルクジャム等	キャップをしっかり閉じ、1ヶ月以内にお使いください。	
ハチミツ	ハチミツ	キャップをしっかり閉じ、記載の賞味期限までにお使いください。	
タルト	レモンタルト等	個包装開封後は即食をお願いします。	
缶入り紅茶	アップル・モーニング等	上蓋をしっかり閉じ、記載の賞味期限までにお使いください。 (冷蔵庫での保管は結露や他の食品のにおい移りをする可能性があります)	
【レトルト食品】			
レトルト食品	カレー・パスタソース等	レトルトパウチ(袋)開封後は即食をお願いします。	
【パスタソース】			
袋入り	ませるだけのパスタソース等	個包装開封後は即食をお願いします。	
ビン入り	国産バジルのジェノベーゼソース等	キャップをしっかり閉じ、1ヶ月を目安にお早めにお使いください。	