

Other Pantry Staples

その他の保存食品

Staples 常備食品

Storage Method 保存方法

<p>Baking Powder & Baking Soda ベーキングパウダー・重曹 (じゅうそう)</p>		<p>Store in a cool, dry place in an airtight container. Moisture reduces effectiveness. Do not refrigerate. 保存方法と説明: 密閉容器に入れて涼しく乾燥した場所に保管します。湿気は効果を減少させるので、冷蔵しないでください。</p>
<p>Bread (Sliced, Whole Loaf) パン (食パン・フランスパン など)</p>		<p>Store at room temperature in a sealed bag. Refrigeration makes bread stale faster, but freezing is great for long-term storage. 保存方法と説明: 密閉袋に入れて室温で保管します。冷蔵するとパンが早く古くなりますが、冷凍は長期保存に最適です。</p>
<p>Canned Goods (Beans, Tomatoes, etc.) 缶詰 (豆・トマト など)</p>		<p>Store unopened cans in a cool, dry place. Once opened, transfer leftovers to an airtight container and refrigerate. 保存方法と説明: 未開封の缶詰は涼しく乾燥した場所で保管します。開封後は残り物を密閉容器に移し、冷蔵してください。</p>
<p>Cheese (Hard & Soft) チーズ (硬質チーズ・軟質チーズ)</p>		<p>Refrigerate. Wrap hard cheeses (cheddar, parmesan) in wax paper, then plastic wrap. Soft cheeses (brie, mozzarella) should be in an airtight container. 保存方法と説明: 冷蔵してください。硬質チーズ (チェダー、パルメザン) はワックスペーパーで包んだ後、ラップで包みます。軟質チーズ (ブリ、モッツァレラ) は密閉容器に入れます。</p>
<p>Condiments (Ketchup, Mustard, Mayo) 調味料 (ケチャップ・マスタード・マヨネーズ)</p>		<p>Store unopened at room temperature. Refrigerate after opening to maintain freshness and prevent spoilage. 保存方法と説明: 未開封は室温で保管し、開封後は冷蔵して新鮮さを保ち、腐敗を防ぎます。</p>
<p>Cornstarch 片栗粉 (かたくりこ)</p>		<p>Store in a cool, dry place in an airtight container. Absorbs moisture easily, so do not refrigerate. 保存方法と説明: 密閉容器に入れて涼しく乾燥した場所で保管します。湿気を吸いやすいため、冷蔵しないでください。</p>
<p>Dried Beans & Lentils 乾燥豆・レンズ豆 (かんそうまめ・れんずまめ)</p>		<p>Store in a sealed container in a cool, dry place. Refrigeration is unnecessary but can extend freshness in humid climates. 保存方法と説明: 密閉容器に入れて涼しく乾燥した場所で保管します。冷蔵は必要ありませんが、湿度の高い地域では新鮮さを保つために冷蔵することができます。</p>
<p>Dried Pasta 乾燥パスタ</p>		<p>Store in an airtight container at room temperature. Refrigeration is unnecessary. 保存方法と説明: 密閉容器に入れて室温で保管します。冷蔵は必要ありません。</p>
<p>Fresh Pasta 生パスタ</p>		<p>Refrigerate and use within a few days, or freeze for longer storage. 保存方法と説明: 冷蔵し、数日以内に使用するか、長期保存するために冷凍してください。</p>

Staples 常備食品

Storage Method 保存方法

<p>Garlic にんにく</p>		<p>Store whole bulbs in a cool, dry, well-ventilated area. Once cloves are peeled, refrigerate in a sealed container. Avoid plastic bags to prevent mold. 保存方法と説明: 完全な球根は涼しく乾燥した通気性の良い場所に保管します。クローブを剥いたら、密閉容器に入れて冷蔵します。カビ防止のためにビニール袋は避けてください。</p>
<p>Herbs (Fresh) ハーブ (生)</p>		<p>Wrap loosely in a damp paper towel and refrigerate in a bag. Hardy herbs (rosemary, thyme) last longer than soft herbs (basil, cilantro). Basil prefers room temperature in water like fresh flowers. 保存方法と説明: 湿ったペーパータオルでゆるく包み、袋に入れて冷蔵します。丈夫なハーブ（ローズマリー、タイム）は、柔らかいハーブ（バジル、コリアンダー）よりも長持ちします。バジルは新鮮な花のように水に入れて室温で保管するのが好ましいです。</p>
<p>Herbs & Spices (Dried) ハーブ・スパイス (乾燥)</p>		<p>Store in an airtight container in a cool, dark place. Whole spices last longer than ground ones. Refrigeration is not needed. 保存方法と説明: 密閉容器に入れて涼しく暗い場所で保管します。ホールスパイスは粉末のものよりも長持ちします。冷蔵は必要ありません。</p>
<p>Instant Coffee & Cocoa Powder インスタントコーヒー・ココアパウダー</p>		<p>Store in an airtight container in a cool, dry place. Refrigeration is unnecessary, but avoid moisture. 保存方法と説明: 密閉容器に入れて涼しく乾燥した場所で保管します。冷蔵は必要ありませんが、湿気は避けてください。</p>
<p>Jams & Jellies ジャム・ゼリー</p>		<p>Refrigerate after opening to prevent mold. Store sealed jars at room temperature. 保存方法と説明: 開封後はカビ防止のために冷蔵してください。密封された瓶は室温で保管できます。</p>
<p>Meats (Raw, Processed) 肉 (生・加工肉)</p>		<p>Refrigerate in a plastic bag; keep dry. Moisture speeds decay. プラスチック袋に入れて冷蔵保存。乾燥状態を保つこと。湿気があると早く腐敗します。</p>
<p>Oats (Rolled, Steel-cut) オートミール (ロールド・スティールカット)</p>		<p>Store in an airtight container in a cool, dry place. Refrigeration extends freshness in humid climates. 保存方法と説明: 密閉容器に入れて涼しく乾燥した場所で保管します。湿度の高い地域では冷蔵することで新鮮さが保たれます。</p>
<p>Peanut Butter (Natural & Processed) ピーナッツバター (ナチュラル・加工品)</p>		<p>Natural peanut butter should be refrigerated to prevent oil separation and rancidity. Processed peanut butter is fine at room temperature. 保存方法と説明: ナチュラルピーナッツバターは油分の分離や酸化を防ぐために冷蔵するべきです。加工品のピーナッツバターは室温で問題ありません。</p>

Staples 常備食品

Storage Method 保存方法

<p>Pickles & Fermented Vegetables 漬物・発酵野菜 (つけもの・はっこうやさい)</p>		<p>Refrigerate after opening to maintain flavor and prevent spoilage. 保存方法と説明: 開封後は風味を保ち、腐敗を防ぐために冷蔵してください。</p>
<p>Potatoes じゃがいも</p>		<p>Store in a cool, dark place away from onions. Do not refrigerate—cold temperatures convert starch into sugar, affecting taste and texture. 保存方法と説明: 涼しく暗い場所に保管し、玉ねぎと離しておきます。冷蔵は避けてください—冷たい温度ではでんぷんが糖に変わり、味と食感に影響を与えます。</p>
<p>Rice (White, Brown, Wild) 米 (白米・玄米・ワイルドライス)</p>		<p>Store white rice in a cool, dry place. Brown and wild rice should be refrigerated to prevent rancidity. 保存方法と説明: 白米は涼しく乾燥した場所に保管します。玄米とワイルドライスは酸化防止のために冷蔵するべきです。</p>
<p>Salt 塩 (しお)</p>		<p>Store in an airtight container in a dry place. Kosher and sea salts can clump in humidity but remain usable. 保存方法と説明: 密閉容器に入れて乾燥した場所で保管します。コーシャ塩や海塩は湿気で固まることがありますが、使用可能です。</p>
<p>Sugar (White, Brown, Powdered) 砂糖 (白・ブラウン・粉糖)</p>		<p>Store in a sealed container at room temperature. Brown sugar hardens when dry, so keep it in an airtight container with a moisture source (e.g., a piece of bread). 保存方法と説明: 密封容器に入れて室温で保管します。ブラウンシュガーは乾燥すると固くなるため、湿気源 (例: パンのかけら) を一緒に保管してください。</p>
<p>Tea (Loose Leaf & Bags) お茶 (茶葉・ティーバッグ)</p>		<p>Store in an airtight, opaque container in a cool place. Green tea should be refrigerated to maintain freshness. 保存方法と説明: 密閉できる不透明な容器に入れて涼しい場所で保管します。緑茶は新鮮さを保つために冷蔵するべきです。</p>
<p>Tofu 豆腐 (とうふ)</p>		<p>Refrigerate in water and change water daily. Silken tofu lasts longer than firm tofu. Can also be frozen for a different texture. 保存方法と説明: 水に浸したまま冷蔵し、毎日水を交換します。絹ごし豆腐は堅豆腐より長持ちします。異なる食感にするために冷凍もできます。</p>
<p>Vanilla Extract バニラエッセンス</p>		<p>Store in a cool, dark place. Refrigeration is unnecessary. Alcohol-based extracts last indefinitely. 保存方法と説明: 涼しく暗い場所で保管します。冷蔵は必要ありません。アルコールベースのエッセンスは無期限で保存可能です。</p>
<p>Vinegar (Apple Cider, Balsamic, etc.) 酢 (りんご酢・バルサミコ酢など)</p>		<p>Store in a cool, dark place. Does not need refrigeration. 保存方法と説明: 涼しく暗い場所で保管します。冷蔵は必要ありません。</p>

Staples 常備食品

Storage Method 保存方法

Yeast (Dry & Fresh)
イースト (ドライ・生)



Dry yeast should be refrigerated after opening to maintain potency. Fresh yeast must always be refrigerated and used quickly.
保存方法と説明: ドライイーストは開封後冷蔵して、効果を保ちます。生イーストは常に冷蔵し、早めに使い切る必要があります。