

特集

魅缶詰の

缶詰は昔ながらの加工食品であり保存食である。しかし缶詰をあなどるなかれ。保存料を含む添加物は使わず、加熱殺菌しているため、栄養分は家庭で調理する以上に含まれている。また、缶詰工場の多くは、水産加工品なら漁港の近く、果物や野菜なら栽培地の近くにあるため、実は小売店などで販売されている生ものより新鮮な場合もある。さらに、外観から中身を想像することの楽しさ、缶詰をあけたときのうれしさ、そして何よりもそのおいしさ——。そんな魅力いっぱいの缶詰を特集する。

