

<< 缶やタッパよりも、アルミ蒸着袋の方が幾分、長持ちします。 >>

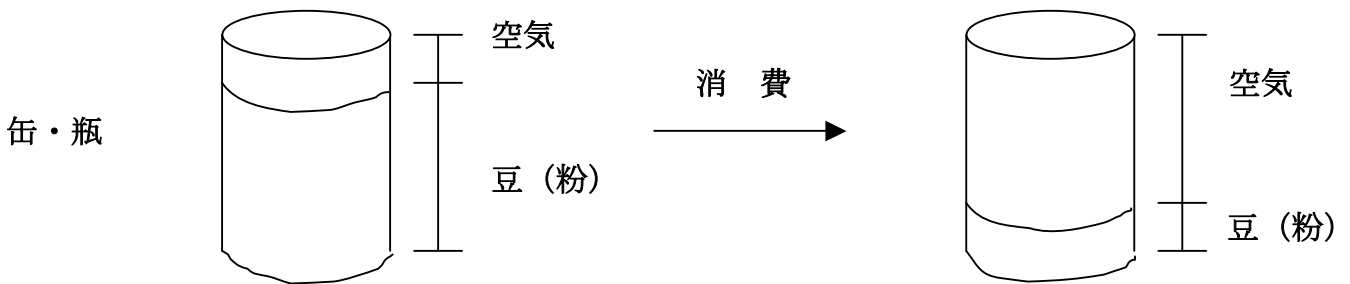
缶や瓶、タッパは外部からの気密性は良いのですが、コーヒー豆（粉）の消費に伴って内部に空間ができこの余った空気により湿気たり酸化したりします。

アルミ蒸着のフレキシブル袋では、気密性は缶や瓶あるいはタッパに若干劣るのですが豆（粉）の消費に伴って空気を押し出して保存できるために、消費の最後まで内部空間を最小にする事ができ酸化の進行を幾らかでも遅らせる事が可能です。

ただ、光や空気が通過しやすい透明のビニール袋や紙袋では機能がやや劣ります。

結論としまして、缶・瓶・タッパ、或いはアルミ蒸着袋の何れでも良いと思います。但し、冷凍庫や冷蔵庫で低温保管をする事が必須です。

当店では基本的に、全てのコーヒー豆をアルミ蒸着のフレキシブル袋に封入してお客様にお渡ししております。



（缶・瓶やタッパは、消費につれて空間が多くなる！！）

