QUESTIONS & ANSWERS

こえにこたえてQ&A

「こえにこたえてQ&A」は、この時期に多いお問い合わせとその回答を紹介するコーナーです。
コープは、組合員の皆さんから寄せられた声を受け止め、商品や運営の改善に役立てています。

シャインマスカット

Q 皮が黄緑色ではなく、黄色いです

A 完熟した状態です

シャインマスカットは甘みが強く大粒で、皮ごと食べられる手軽さから、人気の高いぶどうです。マスカット特有の黄緑色の皮は、完熟するにつれ黄色みがかり、甘味が強くなります。黄緑色に近い皮のものは、黄色っぽいものに比べ、ややさっぱりした風味です。

ウインナー

Q 袋がパンパンに膨らんでいます

A 窒素ガスを封入しているためです

ウインナーの種類やメーカーによっては、袋に窒素ガスを封入してから包装するものがあります。これには、

1. **袋の中の酸素を追い出し、雑菌が増殖するのを防いで日持ちさせる**
2. **袋を膨らませることで、輸送中の衝撃を緩和し、ウインナーの形状を保たせる**

といった役割があります。袋を開けると酸素が入りウインナーが傷みやすくなるため、召し上がるまでは袋を開けずに冷蔵保管し、開封後はなるべくお早めにお召し上がりください。

たまご

Q 生卵とゆで卵、どちらが日持ちしますか？

A 生卵の方が日持ちします

卵白には「リゾチーム」と呼ばれる酵素が含まれており、殻から侵入した菌を殺菌する働きがあります。しかしたまごを加熱すると、リゾチームの働きが失われます。ゆで卵は召し上がる直前に加熱し、なるべく早くお召し上がりください。卵の賞味期限は、生卵の状態でおいしく安全に食べられる期間です。

こえがかたちに

こえ

co-op 種ぬきプルーンが少しかたいです。

かたち

水分の割合を少し増やし、食感をやわらかくしました。

またプルーンのおいしさをより感じられるパッケージデザインに変更しました。

co-op 種ぬきプルーン

アメリカ・カリフォルニア州の農場で収穫したプラムを現地で加工。熱と乾燥によるダメージを抑えておいしさを引き出し、ふっくらと仕上げています。

＊宅配
9月2回・3回・5回、10月1回に取り扱う予定です。

＊店舗
一部店舗を除いて取り扱っています。

お気づきの点やコープへの各種お問い合わせは、ご利用のコープデリ宅配センター・店舗にご連絡ください。