

## ブロッコリー

**Q** 表面が紫色に変色しています

**A** 低温の影響によるものです

ブロッコリーは寒さにさらされると、ブロッコリーに含まれるアントシアニンという色素の合成が活発になり、表面が紫色になることがあります。食味には問題なく、ゆでると緑色に戻ります。また、寒さにあたった分甘みが増します。



## マヨネーズ

**Q** 冷蔵庫で保管していましたが、分離してしまいました

**A** 過冷却によるものです

マヨネーズは、たまごを植物油脂や酢などと混ぜ合わせたもので、たまごに含まれる成分の力により分離せず均一に混ざっています。しかし、0℃以下の環境や直接冷気が当たる場所などに置くと、過冷却により、その成分の力が弱まり分離することがあります。冷蔵庫の冷風吹き出し口付近には置かないなど、保管場所にご注意ください。また、分離したものは元には戻りません。お召し上がりはお控えください。



## 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。

## たまご

**Q** 薬品のようなにおいがします

**A** たまごの洗浄・殺菌で使用する“次亜塩素酸ナトリウム溶液”のにおいです

たまごは食品衛生法で、殻の表面を洗浄・殺菌してからパック詰めすることが義務付けられています。次亜塩素酸ナトリウムは水道水に使用される塩素と同じもので、食品添加物にも指定されています。通常は、洗浄後の乾燥で成分が揮発してにおいは感じられなくなりますが、気温や湿度の影響で乾燥が不十分だと、においが残る場合があります。このようなときは、パックからたまごを取り出して時間を置くと、においがなくなります。身体に影響はありませんので、安心してお召し上がりください。



バックナンバーも  
ご覧いただけます。



## こえがかたち

### こえ

co-op 麻婆豆腐の素の外箱をつぶしやすくしてほしいです。

### かたち

外箱をつぶしやすいように、裏面下部の指穴にミシン目を付けました。  
また、エコマークを表示しました。

エコマーク認定番号  
内装(PET)に  
再生プラスチック79%  
認定番号17140011号  
●環境に配慮して、再生PET原料を  
内装の一部に使用しています。

ここから  
押し開くと  
指がたためます。

外箱裏面(下部)



### co-op 麻婆豆腐の素

\* 宅配  
中辛・甘口を「いつでも注文」  
で取り扱っています。

\* 店舗  
中辛・甘口を全店で取り  
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。