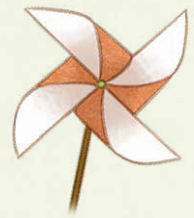


こえにこたえて  
Q&A



冷凍食品

**Q** 袋がパンパンに膨らんでいます

**A** 温度変化の影響で「昇華現象」が起きたためです

冷凍食品の中の氷の粒が、温度変化の影響で氷から水ではなく、直接水蒸気になる現象を昇華現象といいます。昇華現象で水蒸気が発生すると、袋内の気体が膨張して、袋がパンパンに膨らみます。この現象は、冷凍庫に保管するまでや、冷凍庫の扉の開閉などの温度変化の影響で起き、召し上がった後も問題はありません。腐敗臭がする場合は、一時的に解凍状態になったなどの理由で中身が腐敗したことが原因のため、召し上がらないでください。



トマト

**Q** 食べたらず味を感じました

**A** トマトに含まれる苦味成分によるものです

トマトには、苦味成分である「アルカロイド」が含まれます。この成分はトマトが成長する際に細胞内に蓄積されますが、生育が進むと減少し、通常、苦味は感じられません。しかし、生育期間中に天候不順などがあると成分が果肉内に残り、苦味を感じることがあります。身体に影響はありませんが、食味の低下につながるため、お気づきの際には召し上がらず担当者にお申し付けください。

商品を改善しました

ここを改善しました

より安全にお使いいただけるように、ドライパックシリーズの切り口を手指が引っかかりにくい形状に変更しました。



CO-OP 大豆ドライパック

**\* 宅配**  
60g×5パックを5月2回、5月4回、6月1回に取り扱う予定です。  
**\* 店舗**  
全店で取り扱っています。

※他のドライパック商品も同様に順次切り替えを予定しています



「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。

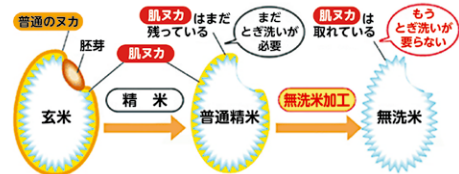
コープは、組合員の皆さんから寄せられた声を受け止め、商品や運営の改善に役立てています。

無洗米

**Q** 無洗米は、とがなくても大丈夫ですか

**A** とぐ必要はありません

普通精米は、玄米から胚芽とヌカを取り除いたものです。無洗米は、普通精米から肌ヌカ(玄米を精米した後も表面に残っている粘着性のあるヌカ)を取り除いたものです。無洗米は肌ヌカを取り除いてあるため、とぎ洗いの必要がありません。白い濁りが気になる場合は、水を1、2回流す程度にしてください。無洗米は肌ヌカが取れている分、普通精米よりも多く計量カップに入ります。コープデリでは無洗米用計量カップを差し上げていますので、店舗のサービスカウンター、もしくは配達担当者までお申し付けください。



バックナンバーもご覧いただけます。

