

## 枝豆

**Q** ゆで汁が赤くなりました

**A** 枝豆に含まれる天然色素によるものです

枝豆にはカロチンやアントシアニンなどの天然色素が含まれています。加熱すると色素が水に溶け出し、ゆで汁が赤く変色することがあります。枝豆が本来持つ成分によるものですので、安心してお召し上がりください。



## アイスクリーム

**Q** 宅配で届いたアイスを食べたら、ピリピリしました

**A** ドライアイスから発生した炭酸ガスの影響です

ドライアイスは炭酸ガスを固体にしたものです。ドライアイスが周囲から熱を奪いながら炭酸ガスに戻るときに、アイスクリームや冷凍ケーキなどのクリーム部分に炭酸ガスが吸収されると、食べたときに口や舌にピリピリとした刺激を感じることがあります。炭酸ガスは、サイダーなどの清涼飲料水にも使用されており、身体への影響はありません。また吸収された炭酸ガスは時間を置くと自然に抜けます。気になる場合は、しばらく置いてから召し上がってください。

## 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。

## 品質保持剤

**Q** 商品と一緒に入っていた品質保持剤が熱くなりました

**A** 品質保持剤に含まれる鉄が発熱したからです

品質保持剤(脱酸素剤)の主成分は鉄粉です。商品と一緒に包装することで、袋の中の酸素濃度を低下させ、カビの発生や酸化などの品質劣化を防ぐ効果があります。袋を開封すると酸素に触れて発熱するのは使い捨てカイロと同じ仕組みです。脱酸素剤の発熱はすぐ終わりますので、自治体の区分に従って処分してください。



バックナンバーもご覧いただけます。



## こえがかたち

### こえ

使い切れないので、少量タイプがほしい。また、詰替えはできませんか？

### かたち

本体ボトルの容量を200gから120gに変更しました。容器はキャップを外せるようにし、詰替えパックも発売しました。



CO-OP 顆粒片栗粉 とろみちゃん



\* 宅配  
本体・詰替えパックとも8月3回、9月2回に取り扱う予定です。  
\* 店舗  
一部店舗を除いて本体のみ取り扱っています。

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。