

こえにこたえて
Q&A

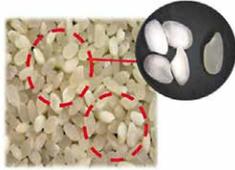


お米

Q 白いお米が混ざっています

A 「粉状質粒」と呼ばれるお米です

生育期に気温が高い状態が続くと、お米に含まれるでんぷんが均一に成長せず、空気の間隔ができ、白く濁って見えることがあります。「粉状質粒」や「しらた」と呼ばれ、新米か古米かは関係なく、産地や品種を問わず発生することがあります。品質に問題はなく、炊き上げれば通常のお米と変わりません。



「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。

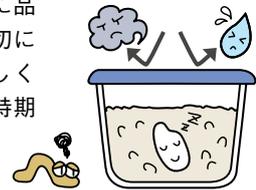
お米

Q お米はどう保存したらいいですか？

A 密閉容器に移し、涼しい場所で保存してください

- 水気のある場所、日の当たる場所を避ける。濡れた手で触らない。
- 米びつなどの密閉容器などに移し替え、涼しい場所に置く。
- においの強いものの近くは避け、なるべく早めに食べ切る。

お米は野菜や果物と同じ「生鮮食品」のため、賞味・消費期限の表示はありません。開封・未開封に関わらず、精米してから徐々に品質低下が始まるため、適切に保存しましょう。おいしく食べられる期限は、精米時期から約1カ月が目安です。(冬場はプラス10日)。



お米

Q 米袋に小さい穴が開いていました

A 輸送中に破裂しないよう、空気穴を開けています

米袋が密封されていると、積み上げたときの衝撃などで破裂する危険性があるため、小さな穴を開けて空気が抜けるようにしています。そのため、においの強いものがそばにあると、お米ににおいが移ることがあります。また水分や虫が入り込み、お米が変色して固まりカビが発生したり、虫がついて食べられなくなることがあります。保存の際は、ふたのある密閉容器に移し替えてください。

バックナンバーもご覧いただけます。



お知らせ

みんなの食品ロス削減アイデア募集中！

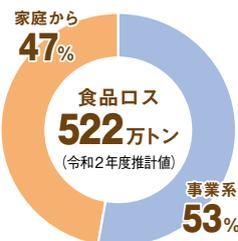
10月は食品ロス削減月間です。食べられるのに捨てられてしまう「食品ロス」の量は日本で年間522万トン。1人当たり毎日お茶わん約1杯分の食べ物が捨てられています。私たちにできることはなんでしょうか。家庭でできるちょっとしたひと工夫を募集中！ 特設サイトでどんなアイデアがあるのか、見て、投稿して、実践してみよう！！

家庭での食品ロスの原因

調理されずに………直接廃棄
食べられずに………食べ残し
食べられるのに………過剰除去

コープデリの食品ロス削減例

規格外農産品の取り扱い
商品の納品期限の延長 など



詳しくはこちら▼



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。