

こえにこたえて
Q&A



たまご

Q 賞味期限が過ぎたたまごは食べられますか？

A 加熱して早めにお召し上がりください

たまご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限を示しており、期限を過ぎたら食べない方がよい「消費期限」とは異なります。賞味期限を過ぎた場合、しっかりと加熱しできるだけ早くにお召し上がりください。たまごの鮮度の維持に大切なのは温度で、適温は8℃～10℃くらいです。購入したらなるべく早く冷蔵庫に入れるようにしましょう。

豆腐

Q 豆腐がしわしわになっていました

A 凍結し解凍時に水分が分離したためです

豆腐やこんにゃくなど水分を多く含む食品は、凍ると中に含まれる水分が膨張し、解凍された際に水分が分離して、縮んだりボソボソとした食感になることがあります。保管の際は、冷蔵庫内の冷気の吹き出し口付近を避けたり、保冷剤が直接当たらないようにしましょう。



「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。

落花生

Q 殻に黒いシミがついています

A 土壌の鉄分の影響によるものです



落花生は、花が枯れた後にできる「子房柄」が地中にもぐり成長します。国内の主な産地である関東平野では土壌に鉄分が多く含まれ、この鉄分が影響して落花生の殻が黒ずむと考えられています。品質や食味に問題はありませので、安心してお召し上がりください。

落花生ができるまで



バックナンバーもご覧いただけます。



より環境に配慮した商品へ

紙容器でプラスチック削減

紙パック入りの商品を開発しました。従来の容器と比べて、プラスチック使用量を63%(量目換算)削減しています。



従来からある商品



co-op 一番搾りキャノーラ油 <紙パック>

紙パックにはFSC®認証紙を使用、使用後は小さくたためます。

* 宅配
11月2回に取り扱う予定です。

* 店舗
取り扱っていません。

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。