

調理済み 骨付きチキン

Q 調理済みのはずなのに、生肉のように赤い部分があります

A 骨髓液が染み出たためです

骨付き肉を加熱すると、骨の表面の細かな穴から内部の骨髓液が染み出てくる場合があります。骨髓液は赤色で加熱しても色が変わりにくく、生肉のように見えますがしっかりと加熱調理されています。安心してお召し上がりください。



ドレッシング

Q 油がしっかり混ざりません

A 手首を中心に左右に振ると、しっかり混ざります



- 1 キャップをしっかりと閉めます。
- 2 油分を底に移動させるために一度逆さまにします。
- 3 手首を中心に左右に振ります。
- 4 できあがり！しばらくは均一な状態が保てます。

※強く振り過ぎると、中身が飛び出すおそれがあるので、ご注意ください

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。

ゴム手袋

Q 外につるしていたら破れました

A 天然ゴムが劣化したためです

素材が天然ゴムの場合、時間の経過とともに破れや色あせといった劣化が進みます。紫外線に触れたり、薬品・汚れなどが付着すると劣化が早まるため、使用後の手袋は汚れをよく落とし乾燥させてから、屋内で保管することをおすすめします。未使用品や屋内で保管した場合でも徐々に劣化が進むため、長期間保管しないようにしましょう。



バックナンバーもご覧いただけます。



こえ がかたち に

こえ

ご飯を詰めるとき開きにくいしすぐ破れてしまいます

かたち

開きやすく破れにくいようリニューアルしました



CO-OP ふっくら味付いなりあげ

丸大豆を使用した油揚げをおいしく煮含めました。手軽に美味しいいなり寿司が楽しめます。便利な5枚×2入り。

* 宅配
12月3回、
1月2回、4回に取り扱う予定です。

* 店舗
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。