

こえ にこたえて
Q&A



春キャベツ

Q キャベツの葉が少なく、巻きもゆるいです

A 春キャベツと呼ばれる品種の特徴です

キャベツは季節ごとに品種が異なります。春キャベツは冬キャベツよりも葉の枚数が少なく、ふんわり巻く特徴があります。柔らかくてみずみずしい食感で甘みがあるため、サラダなどに適しています。春キャベツは、温暖な地域で種を前年秋にまき、春に収穫します。出回る時期はその年により前後しますが、3月下旬から5月中旬の間です。



「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。

リサイクル

Q 内側が銀色(アルミ付き)の飲料用紙パックは回収してもらえますか

A できるものとできないものがあります

飲料用紙パックを洗って開いたときに、フィルムとアルミの間の紙が白いものは回収しています。紙が茶色いものは回収できません。リサイクルした再生紙に色が混じってしまうためです。お手数をおかけいたしますが、ご確認くださいお出しください。

○ 回収できます



間の紙が白いもの

× 回収できません



間の紙が茶色いもの

たけのこ

Q たけのこに黒っぽい点があります

A たけのこに含まれる色素が変化したためです

たけのこにはクロロフィル(緑色の色素)、カロチノイド(オレンジ色の色素)、アントシアニン(紫色の色素)などの色素が含まれており、これらの色素が生育状況や気温の変化によって変色したものです。召し上がっても問題はありませぬ。色調や見た目は個体差があります。



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

無塩バターがないのですが、普通のバターでも作れますか？

かたち

裏面の調理例の材料に、有塩バターでも作れることを記載しました。

調理例

ちぎりぱん

材料 (1個分(18cmフライパン))

- * 本品.....1袋(300g)
- * 無塩バター.....50g
- (有塩バターでも作れます。)
- * 水.....150ml

* お好みの具材…ウインナー、ミートボールなど適量

つくりか



CO-OP 北海道産小麦のフライパンで作るパンミックス

発酵なしで、フライパンで焼けるパンミックスです。オーブンやホームベーカリーがなくても気軽に楽しめます。

* 宅配
6月1回、3回に『きらきらBaby & Kids』で取り扱う予定です。

* 店舗
一部店舗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。