

新たまねぎ

**Q** どこで保管したらいいですか？

**A** 冷蔵庫で保管してください

春ごろに収穫・出荷される新たまねぎは、みずみずしくやわらかくて辛味が少ないのが特徴です。水分が多く傷みやすいため、蒸れないように袋から出し、冷蔵庫に入れて保管していただき、お早めにお召し上がりください。



かれい

**Q** カビのような斑点があります

**A** メラニン色素によるものです

かれいは、目がついていない面は白色ですが、生育環境などにより黒い斑点が出る場合があります。これは人の「ほくろ」と同じようにメラニン色素による着色です。召し上がっても問題はありません。



## QUESTIONS & ANSWERS



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。

ウインナー

**Q** 加熱せずにそのまま食べられますか？

**A** 「加熱食肉製品」の表示があれば、そのまま食べられます

ウインナーやソーセージ、ベーコン、ハムなどの「加熱食肉製品」は、製造工場で加熱殺菌されているため、そのまま食べることができます。加熱すると脂のうまみが引き出され、よりおいしくなります。お弁当に入れる場合は、一度加熱し十分に冷ましてから弁当箱に詰めると、おいしく食中毒予防にもつながります。

加熱食肉製品(加熱後包装)  
名称 無塩せきウインナーソーセージ

ボイルで  
70～80℃(沸とう  
しない程度)のお湯で  
約3分温めてください。



バックナンバーも  
ご覧いただけます。



お知らせ

## ほぺたん×クロミ スペシャルコラボ実施中！

コープデリグループのマスコットキャラクター“ほぺたん”がサンリオの“クロミ”とコラボして、サンリオキャラクター大賞「パートナー部門」にエントリーしました。おそろいのほっぺがかわいい♡ ぜひ投票してください！

締切 5月25日(日)

ほぺたん:コープデリグループのマスコットキャラクター  
クロミ:黒いずきんとピンクのどくろがチャームポイント。乱暴者に見えるけれど、実はとっても乙女チック!?

詳しくは  
コチラ！



© 2025 SANRIO CO., LTD. APPROVAL NO. L656322

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。