

こえ **にこたえて**
Q&A



冷凍食品

Q 変色しています

A 「冷凍焼け」のためです

冷凍食品は、マイナス18度以下の状態を維持することで品質を保ちます。しかし冷凍庫の扉を開けたときなど温度変化があると、食品に含まれる水分が抜け、乾燥や酸化が進んで変色したり、食感や風味が変わったりする「冷凍焼け」になることがあります。なるべく扉の開け閉めは素早く行い、開閉の頻度を減らし、開封した商品はしっかり空気を抜いて口を閉め、早めに冷凍庫へ入れてください。



「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。

かぼちゃ

Q 匂はいつですか？

A 収穫時期は夏ですが、
食べ頃は秋～冬です

かぼちゃは、6月～9月に収穫されます。収穫後、産地の倉庫で一定期間追熟することで、水分量が減って甘みやコクが増し、秋から冬にかけて食べ頃を迎えます。現在主に食べられているのは「西洋かぼちゃ」で、甘くて食感が栗のようにほくほくした品種が多くあります。皮がごつごつしてねっとりとした食感の「日本かぼちゃ」は、現在は生産量が少なく、主に料亭などで使用されています。



アルミホイル

Q アルミホイルが
白くなっています

A さびて変色したものです

アルミホイルは、温度や湿気などにより水分がホイルの内側に吸収され、さびが生じてホイル同士がくっついたり白い粉状になったりすることがあります。保管期間が長いほどさびは発生しやすくなるため、購入後はあまり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

CO-OP 北海道小麦の全粒粉は強力粉ですか？
薄力粉ですか？

かたち

中力粉です。同様の
お問い合わせが多いこと
から、パッケージ裏面に
中力粉と記載しました。

CO-OP 北海道小麦の全粒粉

北海道産きたほなみを原料に、石うすで丁寧に製粉しました。強力粉に混ぜて手作りパン、薄力粉にまぜて手作りお菓子など、幅広く利用できます。

* 宅配
いつでも注文で注文できます。

* 店舗
一部店舗を除き取り扱っています。



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。