

「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る取り組みを進めています。

お気づきの点やコープへの各種お問い合わせは、コープデリコールセンター・店舗、または下記「お問い合わせ案内センター」にご連絡ください。

●コープデリ お問い合わせ案内センター
☎ **0120-143-334**
受付時間 9:00～18:00(日曜休業)

バックナンバーもご覧いただけます。

コープみらい 商品Q&A 検索



こえにこたえて

QUESTIONS and ANSWERS Q & A

みそ

Q 買ったときより色が濃くなっています

A 時間とともに熟成が進んだためです

みそは時間の経過とともに、元の色が淡色のものはさらに濃い色となり、赤色のものはさらに濃い色となります。これは「メイラード反応」と呼ばれ、大豆などに含まれているアミノ酸が、酸素やこうじに含まれる糖分と反応して褐色に変わる現象です。傷みや腐敗ではありませんが、メイラード反応が進むにつれて味や香りには変化が生じます。開封後は冷蔵庫で保管し、早めに使い切るようにしましょう。

キムチ

Q 最初に食べたときより、すっぱくなっていました

A 発酵が進んだためです

キムチは発酵食品です。乳酸菌によって発酵させることで味にコクや深みが生れますが、同時に酸味が増していきます。発酵は、製造されてからの日数経過や、温

度上昇などにより進みます。賞味期限内であれば食べても問題ありませんが、発酵が進みすぎた場合、酸味を強く感じる場合があります。

キムチは温度の影響を受けやすいため冷蔵庫で保管し、食べるときに必要な分を容器から取り分け、残りは冷蔵庫に戻しましょう。



co-op スイートコーンドライパック

Q コーンの粒が黒っぽいのです

A 加熱殺菌時に、粒の色調が濃くなる場合があります

この商品は、もぎたてのスイートコーンの甘味や栄養・食感をそのまま味わっていただくため、素材を入れた容器の中を真空にし、素材そのものに含まれる水分で蒸し上げる仕組み（ドライパック製法）で製造しています。ドライパック製法の場合、加熱殺菌時に粒が黒っぽくなる場合がありますが、品質に問題はありません。安心してお召し上がりく

ださい。缶やパッケージにコーンの色に関する説明を掲載しています。

さつまいも

Q 表面に黒いものが付いています

A さつまいもから出た成分が固まったものです

表面の黒いものは、さつまいもの切り口から出るヤラピンという白い乳液状の成分が、皮に付着して黒く変色したものです。収穫したときに切り口から出た液が付いたか、さつまいも同士がぶつかり傷口からしみ出た液が付いてしまったものと考えられます。

さつまいもに含まれている成分ですので、身体への害はありません。水で洗い流して、お召し上がりください。



がかたちに

パッケージの裏面に温めるコツを記載しました。また、よりやわらかい食感に改善しました。



co-op 肉まん・あんまんを電子レンジで温めると硬くなってしまふことがあります。上手に温めるコツはあります。



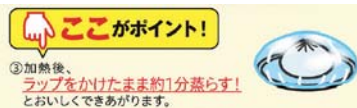
co-op 肉まん
co-op 肉まん・あんまん

* 宅配
肉まん、肉まん・あんまんともに12月3回、1月2回・4回に取り扱う予定です。

* 店舗
どちらも全店で取り扱っています。



加熱後1分ほど蒸らすとおいしく仕上がることをパッケージの裏面に記載しました。また、使用している小麦粉の品種・配合を変え、よりやわらかい食感に改善しました。



↑パッケージ裏面