



にこたえて

Q&A



お米

Q 保管していたお米にカビが生えてしまいました

A 空気穴から水分が入り込み、カビが発生したと思われます

お米の袋には、積み上げたときの衝撃などで破裂しないよう空気穴があります。この空気穴から空気や水分などが入り込むことで、カビが発生したり、お米が酸化し風味が劣化したりすることがあります。また袋に入れたまま保管すると、害虫が袋を食い破って侵入することもあります。お米は、精米してから徐々に品質が低下します。保管する際は密閉容器に入れ、高温・多湿・直射日光を避けて早めに食べ切りましょう。

お米の保管方法

- ① 水気のある場所、日の当たる場所をさけてください。
- ② 密閉容器などに入れ、涼しい場所で保管してください。
- ③ お米は生鮮品です。なるべく早めにお召し上がりください。

ぶなしめじ

Q 白い線状の部分がありますが、白カビですか？

A きのこの「菌糸」です

きのこは菌類で、糸状の細胞「菌糸」でできています。この菌糸が繁殖してきのこになります。ぶなしめじは温度や湿度が高くなると菌糸が現れることがあります。食べても問題はありますが、気になる際には取り除いてお召し上がりください。



レインウェア

Q はっ水加工のポンチョを着て外出したら、雨が染みてきました

A はっ水加工と防水加工は異なります

はっ水加工 水をはじく加工です。

特長: 布目のすき間をふさがらないため、空気や蒸気は布を通り抜け、蒸れにくい性質があります。

弱点: 布目のすき間があるので、水滴の浸入を完全に防ぐことはできません。

防水加工 水滴を通さないように加工しています。

特長: 布目のすき間がない、あるいは布目のすき間をふさぐため水の漏れや浸透を防ぐ性質があります。

弱点: 空気や水を通さないため、蒸れやすい傾向があります。

「ハイキングならしっかり防水加工のもの」「カバンに入れて持ち歩くなら、はっ水加工の薄手ポンチョ」など、使うシーンにあわせて選びましょう。

バックナンバーもご覧いただけます。



こえがかたち

こえ

cc-op 深煎り胡麻ドレッシング、ごまがたっぷりおいしいです。

かたち

ごま感をアップし、さらにおいしくなりました。

人気の味わいバランスはそのままに、ごまの配合を15%アップ。いりごまを増やしさらに香ばしく、酸味は控えめにしています。



cc-op 深煎り胡麻ドレッシング

深煎りのごまをたっぷり使い、ごまの香ばしい風味が引き立つドレッシングです。

*** 宅配**
500ml・150mlを6月3回、7月2回に、300mlを6月4回に取り扱う予定です。いずれもいつでも注文商品です。

*** 店舗**
500ml・150mlを一部店舗を除き取り扱っています。