

こえ にこたえて
Q&A



調理済み 骨付きチキン

Q 加熱したのに、生肉のように赤くなっています

A 「骨髓液」が染み出たためです

調理済みの骨付き肉を電子レンジなどで加熱すると、骨の表面の穴から骨髓液が染み出てくる場合があります。骨髓液は血液を作るもので、赤色です。加熱しても変色しにくく、赤く生肉のように見えますが、しっかりと加熱調理されています。安心してお召し上がりください。



「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。

冷凍魚介類

Q 冷凍のかに・えびに氷が付いています

A 「グレーズ」と呼ばれる薄い氷の膜です

かにやえびなどの冷凍魚介類は、急速冷凍した直後に、氷水の中に短時間くぐらせて表面に薄い氷の膜を付けることがあります。この氷の膜は「グレーズ(氷衣)」と呼ばれるもので、冷凍庫で保管している間に水分が蒸発して乾燥したり、空気に触れて酸化したりするのを防ぐ役割があります。冷凍庫で長時間解凍すると味が逃げてしまうので、商品パッケージの解凍方法を確認し、流水で素早く解凍して水気を切ってからお召し上がりください。

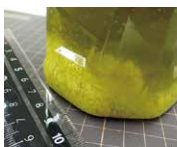


オリーブオイル

Q 白く濁っています

A 温度が低くなると固まることがあります

油は、温度が下がると固まる性質があります。オリーブオイルも、約10℃以下になると固まり始め、白く濁ったり、沈殿物が発生したりします。このような場合は、容器ごとぬるま湯に浸すか、暖かい場所にしばらく置いておくと、溶けて元に戻ります。品質上の問題はありませので、安心してご利用ください。



バックナンバーもご覧いただけます。



こえがかたち

こえ

電子レンジで調理できるか知りたいです。

かたち
電子レンジでの調理方法を記載しました。



オープンの場合 予熱後、①を250℃で6～8分焼く。
●焦げ目がつきすぎるときは、途中でアルミホイルをかぶせてください。
電子レンジの場合 ①にラップをかけて、500Wで約1分30秒加熱する。
●焦げ目つきませんが、熱々でお召し上がりいただけます。



CO-OP ミートドリアソース

* 宅配
130g×3パックを12月3回、1月4回に取り扱う予定です。
* 店舗
一部店舗を除いて取り扱っています。(10月より順次切り替え)
* CO・OPエビドリアソース、CO・OPチーズデミグラスドリアソースも同様に改善しています。

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、または右記「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)