

「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。

コープながの 商品Q&A 検索



こえにこたえて

QUESTIONS and ANSWERS Q & A

もも

Q 苦味や渋味を感じ、口の中がピリピリします

A 未熟だったためです

未熟なももには、苦味成分のリフェノール(タンニン)が多く含まれており、苦味や渋味、ピリピリとした刺激などを感じる場合があります。身体への影響はありませんが、食味は劣ります。この苦味は、ももが成熟し糖分が増すと感じられなくなります。このような場合は、担当者にお申し付けください。

なお、ももを切つてしばらく置くと茶色く変色するものも、この成分によるものです。



南高梅

Q 黄色ではなく、青い実が多く赤いものもあります

A 収穫時期によっては、青い梅をお届けする場合があります

梅は収穫後も追熟するため、青い梅をお届けすることがあります。

す。その場合には、追熟し全体的に黄色くなつてから漬けるとやわらかい梅干しになりますので、梅干しにする際は、ご家庭で追熟してからご使用ください。追熟方法は、ダンボール箱に入っている場合はふたを開け、ポリ袋に入っている場合には別の箱やザルなどに移して、必ず日陰に2～3日置いてください。なお、梅の赤い部分は生育時、陽に当たっていたところで、品質に違いはありません。

納豆



Q 豆がパラパラしており、粘りがありません。アンモニア臭がし、ジャリジャリした食感です

A 二次発酵によるものです

納豆特有の風味や食感は、大豆を納豆菌で発酵させることで作り出していますが、発酵が進みすぎると食味不良につながります。そのため、工場では発酵させたあと、冷蔵温度帯(0～10度)で管理し、発酵をおさええた状態で出荷しています。

しかし、商品の温度が上がると、休んでいた納豆菌が活性化して、再び発酵(二次発酵)が進むことがあります。糸引きや粘りが弱くなったり、アンモニア臭が強くなったりします。さらに発酵が進むと、大豆のタンパク質が分解されることで発生したアミノ酸の一種であるチロシンの結晶により、ジャリジャリとした食感になります。そのような状態の納豆を食べても身体への影響はありませんが、食味は劣ります。納豆は冷蔵庫に入れ、早めにお召し上がりください。

骨付きの鶏肉



Q 加熱したのに、生肉のように赤くなっています

A 骨から「骨髓液」が染み出たためです

骨付き肉を加熱すると、骨の穴から骨髓液が染み出てきます。骨髓液は血液を作るもとでもあるので、赤色です。加熱しても変色しにくいいため生肉のように見えますが、加熱調理されていれば、召し上がったも身体に差し支えることはありません。ご安心ください。



がかたちに

きらきらステップシリーズの種類が増えました。



きらきらステップシリーズの種類を増やしてほしいです。



きらきらステップシリーズは、忙しい子育て期の応援商品として開発された「月齢に合わせて手軽に調理できる冷凍素材」です。好評の声を受けて2019年6月に1品、7月に2品増え、計19品になる予定です。さらに冷凍素材以外で、5月に飲料が2品、6月に食品(常温)が3品増える予定です。商品には、子育て中の組合員の皆さんの声が反映されています。なお、4月からすべてのお店でも、一部の冷凍食品についてお取り寄せできるようになりました。



このシリーズの一番人気商品は「ゆで やわらかいミナウどん」です