

こえ **にこたえて**  
**Q&A**



肉

**Q** 冷蔵のお肉が、部分的に黒ずんでいます

**A** 肉に含まれる色素の発色にばらつきが生じたためです



肉の赤身には「ミオグロビン」という色素があり、酸素に触れることで、黒ずんだ色合いから鮮やかな赤色に変わります。肉が重なった部分やトレーに接している部分は酸素に触れにくく、ミオグロビン本来の色調になります。品質が劣化したものとは異なり、異臭はありません。

たけのこ水煮

**Q** たけのこについている、白いつぶつぶは何ですか？

**A** たけのこに含まれる「チロシン」という成分が凝固したものです



たけのこは肉質がやわらかいものほどチロシンが多く含まれます。チロシンは、たんぱく質に含まれるアミノ酸の一種で栄養成分です。パック詰めした後、内部にあったものが表面に出てきたものと考えられます。召し上がっても問題はありません。

キャベツ

**Q** 水で洗っても消毒くさいです

**A** キャベツの辛味成分の影響によるものです



キャベツやブロッコリー、大根などのアブラナ科の植物には「イソチオシアネート」という辛味成分が含まれています。切ったりゆでたりするとこの成分が分解し、「ジメチルジスルフィド」という物質ができてにおいを感じる場合があります。召し上がっても問題はありませんが、食べられないほどにおいが強い場合もあります。生育期に高温にさらされたり、雨が少なかったことにより生じたものと考えられますが、見た目では判断が難しいため、においが強い場合は担当者にお申し付けください。

バックナンバーもご覧いただけます。



こえ **がかたち**に

こえ

**CO-OP** 深煎り胡麻ドレッシングは、ドロットして出しにくいです。

かたち

とろみ具合を微調整し、なめらかなタイプに変更しました。出しやすく、野菜にも絡みやすくなりました。



**CO-OP** 深煎り胡麻ドレッシング

\* 宅配  
150ml・500mlを4月4回と5月2回に、300mlを4月5回に取り扱う予定です。

\* 店舗  
150ml・500mlを一部店舗を除き取り扱っています。