

こえ にこたえて  
Q&A



もも

**Q** 苦味や渋味があり、  
口の中がピリピリします

**A** 未熟だった  
ためです



未熟なももにはポリフェ  
ノール(お茶のカテキンやタンニンと同じもの)  
が多く含まれ、苦味や渋味、ピリピリとした刺激  
などを感じることがあります。身体への影響は  
なく、ももが成熟し糖分が増すと感じられなくな  
ります。追熟する場合は、冷蔵庫ではなく常温で  
保存してください。ももは冷やしすぎると味が  
落ちるので、食べる1~2時間前に冷蔵庫で冷や  
すとおいしくいただけます。

たまご

**Q** 殻がまだら模様のように  
見えます

**A** 「点斑卵」と  
呼ばれる現象です



鶏は繊細な生き物で、ストレ  
スを感じると水や餌の摂取  
量が少なくなったり、立て続けに産卵することで疲  
労してしまうことがあります。すると殻が粗雑に  
なり、白身の水分がまだら状になって現れます。模  
様がたまご全体に見られたり、細かい点状のもの  
や大きな楕円形のようなものもあります。品質に  
問題はなく、召し上がっても差し支えありません。

南高梅

**Q** 表面が赤いものが  
あります

**A** 生育中に日光を  
浴びたためです



南高梅は皮の柔らかさと  
肉厚な実が特徴で、赤色  
の梅は日光をよく浴びた  
高品質の梅とされます。品質に問題はなく、  
梅干しや梅酒作りに支障はありません。梅は  
収穫後も熟成していくため、南高梅に緑の部  
分が残っている場合は追熟することをおすす  
めします。別の箱やザルなどに移し、必ず陰  
干しで2~3日置き、様子を見てください。梅  
全体が黄色く完熟し、甘い香りが出てきたら  
漬け頃です。

バックナンバーも  
ご覧いただけます。

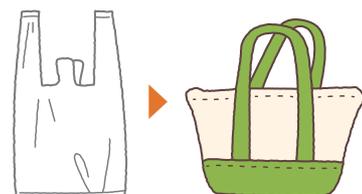


お店からのお知らせ

すべてのレジ袋を有料化します

7月1日から全国で、プラスチック製買物袋の有料化がスタートします。  
コープのお店ではすでに一部のレジ袋を有料にさせていただいていま  
すが、7月1日以降は今まで無料だったお弁当用の袋などを含め、**すべ  
ての持ち手つきプラスチック製買物袋を有料**にさせていただきます。  
詳しくは、6月からの店頭掲示をご覧ください。  
コープのお店をご利用の際には、引き続きマイバッグのご持参をお願  
いします。

レジ袋削減にご協力ください



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)