

QUESTIONS & ANSWERS



にこたえて

Q&A



りんご

Q 縦に切れたようなあとがあります

A 「線状サビ」というりんご特有の症状です



りんごは開花期の受粉の状況により、つるから下の方まで線状に、皮にかさぶたのような傷が発生することがあります。果肉は問題ありませんので、安心してお召し上がりください。

ワイン

Q 沈殿物のようなものがあります

A 酒石^{しよせき}というワインの成分が結晶になったものです



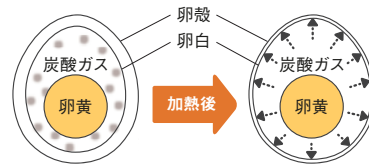
酒石は、ワインに含まれる酒石酸(酸味の主成分)とカリウム(果実類に多く含まれるミネラル分)が反応して生成されます。低温の場所に長く置くと生じやすく、白ワインでも発生します。酒石ができて問題はありませんが、舌触りはよくありません。おいしくワインを飲むには、ボトルを立てた状態でしばらく置き、びんの底に酒石を沈めてから注いでください。びんの底のくぼみは、酒石をたまりやすくするための伝統的な工夫です。または、酒石が入らないようにデキャンタなどに移してから、グラスに注いでください。

たまご

Q ゆでたまごの殻がきれいにむけません

A 炭酸ガス(二酸化炭素)の影響です

新鮮なたまごには、炭酸ガスが多く含まれています。加熱すると卵白に含まれる炭酸ガスが膨張し、卵白と卵殻の間に隙間がなくなり、殻がむきにくくなります。採卵して1週間から10日ほどたつと、炭酸ガスが抜け、殻がむきやすくなります。新鮮なたまごでゆでたまごを作るときは、ゆでた直後に冷たい水につけると中身が縮まり、むきやすくなります。



バックナンバーもご覧いただけます。



こえがかたち

こえ

co-op ごまかぼちゃはごまの香りがよく、甘くておいしいのですが、少しかたいことがあります。

かたち

パン粉を生パン粉に変更し、食感を改善しました。

また、マーガリンをバターに変更し、かぼちゃの風味をアップしました。

co-op ごまかぼちゃ

北海道産栗かぼちゃを使ったなめらかな生地に入った白ごまをまぶし、香ばしく仕上げました。電子レンジで簡単に調理できます。



*宅配

12月3回、1月3回に取り扱う予定です。

*店舗

一部店舗で取り扱っています。

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)