

こえ にこたえて  
Q&A

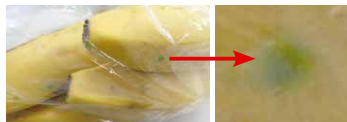


バナナ

**Q** バナナに  
緑色の斑点があります

**A** 栽培中に土が付着したり、  
虫が皮を傷つけたことで、  
追熟前の色が残ったためです

輸入するバナナは緑色の状態で国内に入荷し、追熟庫でお届け日に合わせて追熟させ、出荷しています。追熟させることで、でんぷん質が糖化してやわらかくなっていきます。果肉に問題はありませので、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。

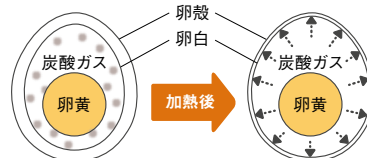
たまご

**Q** ゆでたまごの殻がきれいにむけず、  
ボロボロになってしまいます

**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おり、加熱すると、卵白に含まれていた炭酸ガスが膨張して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日ほど経過すると、炭酸ガスが抜けて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入れると中身が縮まり、卵白と卵殻の間に隙間ができてむきやすくなります。



ほたて貝柱

**Q** オレンジ色の貝柱が  
入っています

**A** ほたて貝の餌(プランクトン)  
によるものです

ほたて貝は、プランクトンを食べて成育します。プランクトンの中には、えびやかにと同じ甲殻類の仲間である赤い色素を含んでいるものもあります。そのようなプランクトンを多く食べると貝柱に色素が沈着するため、赤く見えることがあります。身体に影響はありませんので、安心してお召し上がりください。



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

cc-op 素焼きのカミ噛み  
あたりめの容器がもっ  
たいないので詰め替え  
用が欲しいです。



現行品

かたち

かさばらず、空の容器  
へ詰め替えもできる  
スタンドパックの商品  
を開発しました。



cc-op 素焼きの  
カミ噛みあたりめ

\* 宅配  
7月2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。