春キャベツ

- キャベツの葉が少なく、巻きもゆるいです
 - A 春キャベツと呼ばれる 品種の特徴です

キャベツは季節ごとに品種が 異なります。春キャベツは冬 キャベツよりも葉の枚数が少 なく、ふんわり巻く特徴があ



ります。柔らかくてみずみずしい食感で甘みがあるため、サラダなどに適しています。春キャベツは、温暖な地域で種を前年秋にまき、春に収穫します。出回る時期はその年により前後しますが、3月下旬から5月中旬の間です。

たけのこ

- **0** たけのこに 黒っぽい点があります
 - A たけのこに含まれる 色素が変化したためです

たけのこにはクロロフィル (緑色 の色素)、カロテノイド (オレンジ



色の色素)、アントシアニン(紫色の色素)などの色素が含まれており、これらの色素が生育状況や気温の変化によって変色したものです。召し上がっても問題はありません。色調や見た目は個体差があります。

QUESTIONS & ANSWERS

にこたえて **()&** (A)



「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。

リサイクル

- **0** 内側が銀色(アルミ付き)の飲料用 紙パックは回収してもらえますか
 - できるものとできないものがあります

飲料用紙パックを洗って開いたときに、フィルムと アルミの間の紙が白いものは回収しています。紙が 茶色いものは回収できません。リサイクルした再生 紙に色が混じってしまうためです。お手数をおかけ いたしますが、ご確認いただきお出しください。

○ 回収できます



間の紙が白いもの

🗙 回収できません



間の紙が茶色いもの

バックナンバーも ご覧いただけます。





がかたちに

こえ

無塩バターが ないのですが、 普通のバターで も作れますか?

ま面の調理例の材料に、有塩

バターでも 作れること を記載しま

した。





発酵なしで、フライパンで焼けるパンミックスです。オーブンやホームベーカリーがなくても気軽に楽しめます。

*宅配

6月1回、3回に『きらきらBaby & Kids』で取り扱う予定です。

*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

oo 0120-143-334

受付時間 9:00~18:00 (日曜休業)