

ブロッコリー

Q 紫色だけど、
食べても大丈夫？

A 低温の影響によるもので、
食べられます

生育中に寒さにさらされると、ブロッコリーに含まれるアントシアニンという色素が表面に現れ、紫色になることがあります。品質や食味には問題なく、ゆでると緑色になります。



冷凍野菜

Q 冷凍野菜と生野菜で
栄養価は違うの？

A 大きな違いは
ありません

冷凍野菜（すりおろしたながいもなど一部を除く）は、短時間加熱した後急速冷凍します。この加熱工程は野菜の変色や食味の変化を防ぎ、品質を保持する役割があります。またマイナス18度以下で冷凍保存することで、栄養価を長期間保持することができます。冷凍野菜は加熱し過ぎると食味を損なうため、パッケージに記載された調理時間の目安をご確認ください。



QUESTIONS & ANSWERS

こえにこたえて Q&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。

鮭

Q 焼いたら白いかたまりが
出てきました

A 鮭の身に含まれる
タンパク質の一種です

これは、解凍時やカット時に鮭の身から水分と一緒にタンパク質がにじみ出て表面に付着し、加熱することで白くかたまっただけです。鮭に由来する成分ですので、食べても問題はありません。



バックナンバーも
ご覧いただけます。



お知らせ

「日本政府に核兵器禁止条約の署名・批准を求める署名 (オンライン)へのご協力をお願いします」

広島・長崎への原爆投下から80年以上がたった今も、被爆者の方々は健康への影響や不安、そして心の傷を抱え続けています。「ふたたび被爆者をつくらない」という切なる願いとたゆまぬ努力が大きな力となり、2021年に核兵器禁止条約が発効しました。しかしこの条約には、核兵器保有国や「核の傘」に依存する国々、そして唯一の戦争被爆国である日本も参加していません。

コープデリグループでは核兵器廃絶の実現を目指して、被爆者の方々の切なる願いにご賛同いただける方に、オンライン署名へのご協力を呼びかけます。詳しくは右記二次元コードをご覧ください。署名用紙でもご協力いただけます。



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「お問合せ案内センター」にご連絡ください。

●コープデリ お問合せ案内センター



0120-143-334

受付時間 9:00～17:00
(日曜休業)