

「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る取り組みを進めています。

こえにこたえて
QUESTIONS and ANSWERS Q & A

お気づきの点やコープへの各種お問い合わせは、ご利用のコープデリ宅配センターにご連絡ください。

バックナンバーもご覧いただけます。

コープにいがた 商品Q&A 検索

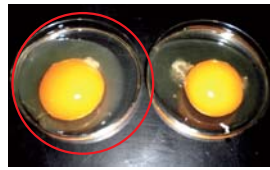


たまご

Q 割ったら、白身が濁っています

A たまごに含まれる炭酸ガスの影響です

産みだしたたまごには炭酸ガス（二酸化炭素）が多く含まれています。時間とともに殻の穴（気孔）から徐々に抜けていきますが、炭酸ガスがたまごに残ると卵白が白く濁ることがあります。品質は問題ありません。なお、新鮮なたまごでゆでたまごを作るとむぎにくいのも、炭酸ガスが熱で膨張して卵殻膜と殻に隙間がなくなるためです。



アイス類

Q 名称がいろいろあります、違いを教えてください

A 乳成分の量に違いがあります

アイスは乳成分の多い順から「アイスクリーム」、「アイスミルク」、「ラクトアイス」、「氷菓」の

4つに分かれます。これらは食品衛生法に基づく「乳及び乳製品の成分規格に関する省令」と「食品添加物等の規格基準」によって表のように定められています。

区分	種類別名称	乳固形分	うち乳脂肪分	特徴
アイス クリーム類	アイス クリーム	15.0% 以上	8.0% 以上	乳固形分と乳脂肪分が最も多く含まれており、ミルクの風味が豊かに感じられます。
	アイス ミルク	10.0% 以上	3.0% 以上	乳固形分と乳脂肪分はアイスクリームに比べて少ないですが、牛乳と同じくらいの乳成分を含んでいます。
	ラクト アイス	3.0% 以上	—	乳固形分はアイスミルクに比べてさらに少なくなります。
一般食品	氷菓	上記以外		乳固形分はほとんどなく、果汁を凍らせたアイスキャンディーやかき氷などがあります。

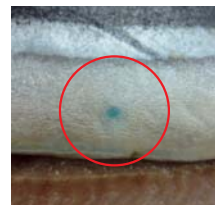
さんま

Q おなかに青いカビのようなものが付いています

A 胆汁が付着したウロコです

胆汁には「ビリベルジン」と

いう緑色の色素が含まれています。さんまのウロコは水揚げされるとほとんど剥がれ落ちてしましますが、残ったウロコに胆汁が付着すると、青いカビのように見えることがあります。品質に問題はありませんので、ご安心ください。



シャインマスカット

Q 皮が黄色いです

A 完熟した状態です

シャインマスカットは甘みが強く大粒で、皮ごと食べられる手軽さから、人気の高いぶどうです。マスカット特有の黄緑色の皮は、完熟するにつれ黄色みがかり、甘味が強くなります。黄緑色に近い皮のものは、黄色っぽいものに比べ、ややさっぱりした風味です。



がかたちに

期間限定で販売しています。今年のデザインは「Earth(地球)」がテーマです。



デザインボトルの「**co-op** ただの炭酸水 500ml」は発売していますか？毎年楽しみにしています。



声に応じて、2019年度も「**co-op** ただの炭酸水 500ml」デザインボトルを期間限定で販売しています。今年のデザインは「Earth」がテーマ。シンボルとなる生きものを中心に、その周りを多種多様な生きものが囲む、地球とそこに生きる生きものたちをイメージしたデザインです。
※デザインボトルの販売は10月頃までの予定です。その後は通常のボトルに戻ります



co-op ただの炭酸水 500ml (デザインボトル)

* 宅配
9月3日に6本入りを、9月4日に24本入りを取り扱う予定です