

「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。

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



こえにこたえて

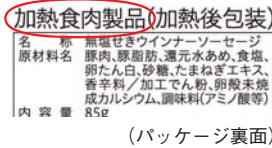
QUESTIONS and ANSWERS Q & A

ウインナー

Q ウインナーは、加熱せずにそのまま食べられますか？

A 「加熱食肉製品」の表示があれば、そのまま食べられます

ウインナー（ソーセージ）・ベーコン・ハムなどで「加熱食肉製品」と表示のあるものは、食品衛生法で定められた方法（製造時に中心部の温度を63度で30分間加熱）で加熱・殺菌などが行われているためそのまま食べられます。食べる前に加熱すると脂のうま味が引き出され、よりおいしく食べられます。



たまご

Q 殻の色が違うたまごが混じっていました

A 親鶏の種類の違いによるものです

卵殻の主成分は炭酸カルシウム（白い物質）で、親鶏から分泌される色素により殻の表面だけが色付きます。また、同じ種類の親鶏でも個体差によって色素の分泌量

にばらつきがあるため、卵殻の色に濃淡が発生することがあります。写真は「産直稲穂のみりたまご（ピンクたまご）」ですが、白色に近い色のものが混じっていました。



バナナ

Q 有機栽培バナナを注文したのに、有機栽培ではないバナナが届きました

A 輸入時の検査で日本に持ち込まない虫が発見され、くん蒸処理をしたためです

バナナは輸入する際、日本の生態系に影響を及ぼす害虫などが持ち込まれないように、港や空港などで国が定めた検査「検疫」を受けます。有機農産物は、農産物に農業・化学肥料を使用することはできない決まりです。しかし、検疫で有機栽培バナナに害虫などが見つかった場合、揮発性の高い薬品の煙を炊く「くん蒸処理」をします。それによって、有機JAS基準から外れ、通常栽培のバナナとして扱われてしまいます。

なお、くん蒸処理に使用する薬剤は、国（農林水産省）に登録されたものです。バナナに残留することのないよう、厳しく使用方法が定められています。

米

Q 「新米」と書いてあるのに、白い不透明のお米が混ざっています

A 「粉状質粒」と呼ばれるお米です

不透明な白い米は、高温障害や稲の早期刈取りなどによりでんぷんが不足し、お米の内部に空気の隙間ができて不透明になったものです。「粉状質粒」や「しらた」と呼ばれ、新米や古米とは関係ありません。

お米は農産物のため、今年のような気温が高い天候の場合は特に発生しやすく、生産地ごとにばらつきもあります。ある程度白いお米が混ざること避けられないのが現状です。品質に問題はなく、栄養価・食味も変わりません。



がかたち

ラベルのないペットボトル商品として、「**co-op**ラベルのない水(あずみ野の水)」を発売しました。



ラベルのないペットボトルの普及が進んでいます。リサイクルに出すのが楽になるので、コープでも取り扱ってくれませんか？



新商品「**co-op**ラベルのない水(あずみ野の水)」は、ラベルのないペットボトルです。栄養成分などは外箱に、賞味期限はボトルキャップに、リサイクルマークはボトルに貼ったシールに記載しています。ラベルをはがす手間が省けるのももちろん、プラスチックとCO₂排出量の削減にもつながります。

→

「**co-op** あずみ野の水」と中味は変わりません

co-op ラベルのない水 (あずみ野の水) 2ℓ×6本

* 宅配
11月1回・
2回・3回で
取り扱う予定です