

「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

りんご(蜜入り)

Q 蜜はどうして入るのですか

A 果肉から溢れた糖分が集まって入ります

りんごの「蜜」は、葉から送られた栄養分が糖の一種に変わったものです。これ以上甘味に変換しなくてもよいという状態までりんごが完熟すると、余った栄養分が蜜になります。気温が低くなると蜜の入りも良くなりますので、産地では霜が降りそうになるぎりぎりまで収穫を待ち、果肉に蜜が入るのを待ちます。

蜜といってもその部分が蜂蜜のように甘いわけではなく、果肉中の糖分が目に見えるようになった状態です。時間が経つと果肉中に分散してしまうことがあります。十分に甘いりんごでも目に見える蜜がない場合もあります。また、品種によって蜜が出やすいものと出にくいものがあります。



市田柿

Q カビのような黒い(青い)部分がある

A 渋味成分であるタンニンによるものです

柿に含まれている渋味成分のタンニンは、空気中の鉄分と反応してタンニン鉄となり、黒や青っぽい斑点のように変色します。自然由来の現象で、身体や食味に影響はありません。安心して召し上がってください。



ずわいがに

Q かにの足に何かの卵のようなものが付いている

A ゴマ粒状のものは、「シーライスの卵です」

シーライスは海ヒルの一種で、広い海域の海底付近に生息しており、ずわいがにの甲羅や足などに、しばしば卵を産み付けます。かに

の体内には入りません。また、身体や食味に影響はありません。



冷凍魚介類

Q 冷凍のえび・かにに氷が付いています

A 「グレース」と呼ばれる薄い氷の膜です

えびやかになどの冷凍魚介類は、急速冷凍した直後に、氷水の中に短時間くぐらせて表面に「グレース(氷衣)」と呼ばれる薄い氷の膜を付けることがあります。冷凍庫で保管している間に水分が蒸発して乾燥したり、空気に触れて酸化したりするのを防ぐためです。パッケージの解凍方法に従って表面の氷を解かし、水気を切ってから召し上がってください。



がかたち

果汁の配合量をアップし、塩分を減らしました。



「**co-op** 味付ぼん酢」は、他メーカーの商品と比べて価格は安いのですが、塩分を強く感じます。



声に応えて、味わいは大きく変えずに果汁の配合量をアップし、塩分を減らしました(食塩相当量を大きじ1杯あたり1.3gから1.1gに)。また、商品特徴がより伝わるように、パッケージデザインも変更しました。



co-op 味付ぼん酢

* 宅配
600mlを12月3回・1月3回に取り扱う予定です。