

まぐろ

Q 冷凍の刺身用まぐろを
解凍したら、黒っぽいです

A 温度上昇の影響を受けたものです

冷凍のまぐろ類はマイナス5度前後で変色しやすい特性があります。そのため製造時は急速凍結し、温度管理に細心の注意を払っています。家庭用冷凍庫の温度は一般的にマイナス18度ですが、開け閉めが多いため温度が上がりやすくなっています。庫内の食品も温度変化の影響を受けるため、賞味期限にかかわらずお早めにお召し上がりください。



昆布

Q いろいろな種類がありますが、
何が違うの？

A 産地ごとに香りや味、だしの色、
厚さなどに違いがあります

下記の違いを参考に、用途に応じてお楽しみください。

- 真 昆 布：肉厚で幅が広く、上品な香りとうまみが（函館沿岸）特長で透明なだし。鍋物やお吸い物に。
- 羅臼昆布：濃厚な香りとうまみが特長で、黄色みを帯びただし。煮物や鍋物に。
- 利尻昆布：薄い塩気と硬い肉質が特長で、透明なだし。湯豆腐やお吸い物に。
- 日高昆布：柔らかく、利尻昆布よりやや薄味。昆布巻きやつくだ煮に。

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。

お米

Q 白く濁った粒が
混ざっています

A 「粉状質粒（ふんじょうしつりゅう）」
などと呼ばれるお米です

生育期に気温が高い状態が続くと、でんぷんが米粒の中に十分に生成されず、「粉状質粒」や「しらた」と呼ばれる白く濁った米粒になります。新米か古米かは関係なく、産地の天候状態や生産年などにより発生します。精米工場では粉状質粒が含まれる比率に基準を設けて品質を管理しており、炊き上げれば通常のお米と変わりません。安心してお召し上がりください。



バックナンバーも
ご覧いただけます。



こえ が かたち に

こえ

少量を電子レンジ
で加熱したら、焦
げてしまった。

かたち

電子レンジでの調理方法を見直し、水につけた状態で加熱するように表示を改善しました。

電子レンジの場合

- ① 深めの容器に凍ったままの本品と本品全体がつかう程度の水を入れる。
- ② ラップをかけて加熱する。



CO-OP 国産大豆カット絹とうふ

* 宅配

1月1回・2回に『きらきら Baby&Kids』で取り扱う予定です。いつでも注文でも注文できます。

* 店舗

一部店舗を除き取り扱っています。

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「組合員の声事務局」にご連絡ください。

●コープぐんま 組合員の声事務局



0120-934-011

受付/土・日を除く
9:00～17:00