

こえ にこたえて
Q&A



さつまいも

Q 皮に黒いものが付いています

A さつまいもから出た成分が変色し固まったものです

さつまいもから「ヤラピン」「ヤラッパ樹脂」と呼ばれる白い乳液が染み出て、そのまま置いておくと固まったり、黒く変色したりすることがあります。召し上がった後も問題はありませんが、食味に影響することがあるので取り除いてお召し上がりください。



冷凍野菜

Q 冷凍野菜と生野菜で栄養価は違うの？

A 冷凍野菜は下処理した後に急速冷凍しており、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やきざみねぎなど、一部を除く)は、短時間加熱した後に急速冷凍します。この加熱工程は「ブランチング」と呼ばれ、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、加熱工程の後に-18℃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。冷凍前に加熱されている冷凍野菜は、加熱のし過ぎで食味不良にならないよう、商品の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。

にんじん

Q 買ったお弁当のおかず(野菜炒め)の中に硬いものが入っていました

A 原料のにんじんが木化(とう立ち)したものです

薑(とう)は花を咲かせる茎のことで、とうが伸びることを「とう立ち」といいます。作物が花を咲かせる時、種子に栄養や水分が取られるため、葉が硬くなったり、根菜類の内部に「す」が入って、繊維状になったり木片のように硬くなります。とう立ちしているかどうかは見た目から判断しにくく、完全に除去できないことがあります。



バックナンバーもご覧いただけます。



こえ がかたち

こえ

炭酸が強めの方がよい。

かたち

CO・OPただの炭酸水レモン風味(天然水使用) 200ml缶はガス圧を強め、さらにすっきり感をアップしました。



CO・OP ただの炭酸水
レモン風味(天然水使用)
200ml

福岡県甘木の天然水を使ったレモン風味の炭酸水。無果汁です。

*宅配
15本入りを
11月2回に取り扱う予定です。

*店舗
全店で取り扱っています。

