

こえ にこたえて
Q&A



もも

Q 苦味や渋味があり、
口の中がピリピリします

A 未熟だった
ためです



未熟なももにはポリフェ
ノール(お茶のカテキンやタンニンと同じもの)
が多く含まれ、苦味や渋味、ピリピリとした刺激
などを感じることがあります。身体への影響は
なく、ももが成熟し糖分が増すと感じられなくな
ります。追熟する場合は、冷蔵庫ではなく常温で
保存してください。ももは冷やしすぎると味が
落ちるので、食べる1~2時間前に冷蔵庫で冷や
すとおいしくいただけます。

たまご

Q 殻がまだら模様のように
見えます

A 「点斑卵」と
呼ばれる現象です



鶏は繊細な生き物で、ストレ
スを感じると水や餌の摂取
量が少なくなったり、立て続けに産卵することで疲
労してしまうことがあります。すると殻が粗雑に
なり、白身の水分がまだら状になって現れます。模
様がたまご全体に見られたり、細かい点状のもの
や大きな楕円形のようなものもあります。品質に
問題はなく、召し上がっても差し支えありません。

南高梅

Q 表面が赤いものが
あります

A 生育中に日光を
浴びたためです



南高梅は皮の柔らかさと
肉厚な実が特徴で、赤色
の梅は日光をよく浴びた
高品質の梅とされます。品質に問題はなく、
梅干しや梅酒作りに支障はありません。梅は
収穫後も熟成していくため、南高梅に緑の部
分が残っている場合は追熟することをおすす
めします。別の箱やザルなどに移し、必ず陰
干しで2~3日置き、様子を見てください。梅
全体が黄色く完熟し、甘い香りが出てきたら
漬け頃です。

バックナンバーも
ご覧いただけます。



お店からのお知らせ

すべてのレジ袋を有料化します

7月1日から全国で、プラスチック製買物袋の有料化がスタートします。
コープのお店ではすでに一部のレジ袋を有料にさせていただいていま
すが、7月1日以降は今まで無料だったお弁当用の袋などを含め、**すべ
ての持ち手つきプラスチック製買物袋を有料**にさせていただきます。
詳しくは、6月からの店頭掲示をご覧ください。
コープのお店をご利用の際には、引き続きマイバッグのご持参をお願
いします。

レジ袋削減にご協力ください



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「お問い合わせ案内センター」にご連絡ください。

●コープデリ お問い合わせ案内センター

0120-143-334

受付時間 9:00~18:00
(日曜休業)