

こえ **にこたえて**
Q&A



大根

Q 切ったら、
中が青くなっていました

A 「青あざ症」の
被害果です

生育期の天候不順と、ホウ素などの栄養素が足りなかったことから、生育障害である「青あざ症」が発生しました。召し上がっても問題はありますが、苦味やえぐみを強く感じる場合があります。産地では畑ごとに大根をいくつかカットして点検していますが、外側からの判断が難しくお届けしてしまいました。このような大根を手にした場合は、担当者にお申し付けください。



秋鮭

Q 塩秋鮭の色が
とても白いです

A アスタキサンチン
色素のバラつきに
よるものです

秋鮭は別名「白鮭」とも呼ばれ、もともと赤みが薄い鮭です。鮭の身が赤いのは、海中で摂取したプランクトンの色素（アスタキサンチン色素）によるものです。産卵が近づいた秋鮭は海から生まれた川に戻ってくるため、これらのプランクトンの摂取量が少なくなり、赤みが薄くなります。また養殖銀鮭やもともと鮮やかな赤い身を持つ紅鮭に比べ、秋鮭は色素が退色しやすい特徴もあります。召し上がっても差し支えはありません。



チーズ

Q 「ナチュラルチーズ」と
「プロセスチーズ」は何が違いますか

A 「ナチュラルチーズ」を加熱し、
形を整えたものが
「プロセスチーズ」です

ナチュラルチーズは殺菌した牛乳に乳酸菌や酵素を加えて水分を除いたもので、モッツァレラ、カマンベールなどさまざまな種類があります。プロセスチーズはナチュラルチーズを加熱して溶かし、スライスやキャンディーなどの形に成形したものです。熱で殺菌されるため長期間保存でき、味が均一です。



品名 ナチュラルチーズ
原材料名 牛乳、食塩(2%未満)
内容量 100g(チーズのみ)
賞味期限 冷蔵保存(0℃以下)で7日間

品名 プロセスチーズ
原材料名 チーズ(75%)、食塩(2%)
内容量 126g(7枚入)
賞味期限 冷蔵保存(0℃以下)で7日間

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

CO-OP ラベルのない水(あずみ野)は、ラベルがなくていいのですが、小さなシールがとてもがしにくいです。

かたち

シールの情報をキャップに表記し、
シールそのものをなくしました。



必要事項は
キャップに表記
タックシールを
省きました!

CO-OP ラベルのない水(あずみ野)

ラベルフィルムを省き、プラスチックを削減しました。「CO-OP あずみ野の水」と中身は変わりません。

* 宅配
10月2回・4回に
取り扱う予定です。

* 店舗
一部店舗で
取り扱っています。

