

たねなし柿

Q 甘柿ですか？
渋柿ですか？

A 渋抜き処理をした
渋柿です

柿の渋みのもとである「タンニン」は水に溶けるため、そのまま食べるとタンニンが唾液に溶け、渋みを感じます。しかし渋抜き処理を行うと、果実内の成分が変化し、タンニンが水に溶けない性質に変化します。このため渋みを感じなくなり、柿の甘さを感じられるようになります。



みりん

Q 「本みりん」と「みりん風調味料」
は何が違うのですか？

A アルコール度数などが
異なります

どちらも料理に甘みやコク、照りを与える調味料ですが、製造方法が異なります。本みりんはもち米と米こうじに焼酎などを加えて熟成させたもので、14%前後のアルコールを含みます。お酒の一種で、開封後も常温で保存できます。みりん風調味料は水あめなどでみりに似た味に仕上げたもので、アルコール分が1%未満です。比較的安価ですが、開封後は冷蔵庫での保管が必要です。



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。

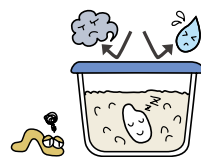
コープは、組合員の皆さんから寄せられた声を受け止め、商品や運営の改善に役立てています。

お米

Q お米の保存方法を
教えてください

A 密閉容器に移し、涼しい場所で
保存してください

お米の袋には、流通時の衝撃で袋が破れないよう空気穴があります。空気穴から外気や水分などが入り込むと、におい移りやカビ、虫が発生する場合があります。お米は野菜や果物と同じ「生鮮食品」です。以下の点に注意して保管しましょう。



- ① 水気のある場所、日の当たる場所での保管を避ける。ぬれた手で触らない。
- ② 密閉容器などに移し替え、においの強いものの近くは避け、涼しい場所で保管する。
- ③ 暖かい時期は精米時期から30日、寒い時期は精米時期から40日を目安に食べきる。

バックナンバーも
ご覧いただけます。



お知らせ

JAつがる弘前
りんご生産者サポート

りんご栽培を応援するサポーターを募集します

日本一のりんごの産地、青森県。しかし近年の気候変動や生産者の高齢化・後継者不足で、りんごの生産が難しくなっています。コープデリグループでは昨年に続き、産直産地であるJAつがる弘前（青森県）のりんご栽培を応援するサポーターを募集します。生産者が安心して持続可能なりんごの生産を続けられるよう、応援をお願いします。

サポート会費 **16,200円（税込）**

- ・会費はりんごの苗木の管理・育成などに使用されます。
- ・返礼として3品種のりんご（葉とらずつがる・トキ・葉とらずふじ）各2.8kgをお届けします。
- ・産地から生育や栽培の学習などの情報配信（画像・動画）もお届けする予定です。

受付期間：8月24日～9月13日

サポート期間：2027年8月末まで

（次年度以降は再度申し込みが必要です）

募集人数：1,000人（先着順）

申込方法：右記二次元コードからお申し込みください



お問い合わせ

コープデリ お問合せ案内センター

0120-143-334

受付時間 9:00～17:00（日曜休業）

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「お問合せ案内センター」にご連絡ください。

●コープデリ お問合せ案内センター



0120-143-334

受付時間 9:00～17:00
（日曜休業）