

こえ にこたえて  
Q&A



ぶどう(種なし)

**Q** 種なしのぶどうなのに種がありました

**A** ぶどうの開花期に行う「種なし処理」のタイミングがずれたためです

ぶどうは、開花時に「ジベレリン」という植物ホルモンを溶かした水溶液に、一房ずつ浸すことで種なしになります。満開の時期に作業しますが、花が満開になるタイミングは同じ木でも房ごとに違い、種のあるぶどうができてしまうことがあります。そのため「まれに種が残る場合があります」とご案内しています。



シャインマスカット

**Q** 皮が黄緑色ではなく、黄色いです

**A** 完熟した状態です

シャインマスカットは甘みが強く大粒で、皮ごと食べられる手軽さから、人気の高いぶどうです。皮の色はマスカット特有の黄緑色で、緑色に近いものはややさっぱりした風味、完熟するにつれ黄色くなり、甘くなります。



みそ

**Q** 色が買ったときよりも濃くなりました

**A** 「メイラード反応」と呼ばれる現象です

みその色が濃くなるのは、大豆などに含まれるアミノ酸と糖などが反応する「メイラード反応」が起こるためです。この反応が進むにつれて味や香りに多少変化が生じますが、品質に問題はありません。また、気温が高いほど反応が早く進むため、未開封でも涼しい場所や冷蔵庫で保管することをおすすめします。



バックナンバーもご覧いただけます。



こえ がかたち

こえ

ポリ袋で湯せん調理はできますか？

かたち

耐熱温度110度で、湯せん調理にも使える丈夫な厚手タイプを発売しました。

CO-OP キッチン用ポリ袋 厚手タイプ(箱入)

\*宅配 2個組を9月3回に取り扱う予定です。



※袋が溶けることがありますので、湯せん調理では鍋底に耐熱皿を敷き、ふたをせず、袋が直接鍋のふちや底につかないようにしてください

お気づきの点やコープへの各種お問い合わせは、ご利用のコープデリ宅配センターにご連絡ください。