

こえ にこたえて  
Q&A



春キャベツ

**Q** キャベツの葉が少なく、巻きもゆるいです

**A** 春キャベツと呼ばれる品種の特徴です

キャベツは季節ごとに品種が異なります。春キャベツは冬キャベツよりも葉の枚数が少なく、ふんわり巻く特徴があります。柔らかくてみずみずしい食感で甘みがあるため、サラダなどに適しています。春キャベツは、温暖な地域で種を前年秋にまき、春に収穫します。出回る時期はその年により前後しますが、3月下旬から5月中旬の間です。



たけのこ

**Q** たけのこに黒っぽい点があります

**A** たけのこに含まれる色素が変化したためです

たけのこにはクロロフィル(緑色の色素)、カロチノイド(オレンジ色の色素)、アントシアニン(紫色の色素)などの色素が含まれており、これらの色素が生育状況や気温の変化によって変色したものです。召し上がっても問題はありません。色調や見た目は個体差があります。



リサイクル

**Q** 内側が銀色(アルミ付き)の飲料用紙パックは回収してもらえますか

**A** できるものとできないものがあります

飲料用紙パックを洗って開いたときに、フィルムとアルミの間の紙が白いものは回収しています。紙が茶色いものは回収できません。リサイクルした再生紙に色が混じってしまうためです。お手数をおかけいたしますが、ご確認いただきお出してください。

○ 回収できます

× 回収できません



間の紙が白いもの



間の紙が茶色いもの

バックナンバーもご覧いただけます。



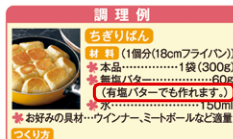
こえ がかたちに

こえ

無塩バターがないのですが、普通のバターでも作れますか？

かたち

裏面の調理例の材料に、有塩バターでも作れることを記載しました。



CO-OP 北海道産小麦のフライパンで作るパンミックス

発酵なしで、フライパンで焼けるパンミックスです。オープンやホームベーカリーがなくても気軽に楽しめます。

\* 宅配  
6月1回、3回に『きらきらBaby & Kids』で取り扱う予定です。

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。