

こえ にこたえて  
Q&A



リサイクル

**Q** ペットボトルのキャップ下のリングはどうしたらいいですか

**A** はずさずそのままお出してください

ペットボトルのリサイクルを動画で紹介



ペットボトルキャップの下のリングは、開栓済みであることがわかるよう、ボトル本体に残るようになっていきます。このリングはリサイクルの時ボトルと一緒に粉碎され、洗浄する際にボトルとの比重差(重さが違うためにリング部分が浮かぶ)で分別できるため、はずす必要はありません。無理にはずさず、そのままお出してください。

ティシュペーパー

**Q** においがいつもと違います

**A** におい移りしたためです



ティシュペーパーやトイレットペーパーなどの紙製品は繊維の集合体で、小さな穴がたくさんあいています。その穴に、空気中のおい成分が入り込み、「におい移り」が発生することがあります。紙製品の外袋は密封性が低いため、未開封でもにおいが移る場合があります。洗剤、柔軟剤、防虫剤、芳香剤などにおいの強いものの近くでの保管は避けましょう。

▲ティシュペーパーを拡大したもの



バックナンバーもご覧いただけます。



こえ がかたち

こえ

しばらく冷蔵庫に入れておいたら、ドロドロしている。

かたち

飲みきり目安を開け口の近くにわかりやすく表示しました。



CO-OP 有機豆乳(無調整)

有機大豆を使用した無調整豆乳です。大豆を十分に吸水させる、昔ながらの豆腐屋さんと同じ製法でつくっています。

\* 宅配 [Vie Nature(ヴィ・ナチュール)] で毎週取り扱っています。

「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。

酢

**Q** いろいろな酢があるけれど、どう違うの？

**A** 原料が異なり、風味が変わります

酢は糖分を持つ原料をもとにして作った「酒」を、さらに菌の力で発酵させたものです。酢は世界中で作られており、その土地にあった農作物を原料にしているため、多くの種類があります。それぞれ風味に特徴があります。

種類	特徴	おすすめの料理
米酢	お米の甘み、まるやかさ	お寿司や酢の物など加熱せずにそのままいただくお料理に
りんご酢	りんご果汁が原料でフルーティー	野菜との相性が抜群、マリネやドレッシングに
穀物酢	米、小麦、コーンなど穀物が原料ですっきりした酸味	どんな料理にも合います
バルサミコ酢	白ぶどう果汁が原料で、香りが高く甘酸っぱい味わい	ドレッシングのほか、料理の隠し味に
米黒酢	玄米が原料で、特有の風味とコクがある	中華料理などに おすすめで、飲料のアクセントにも