

こえ にこたえて  
Q&A



枝豆

**Q** ゆで汁が赤くなりました

**A** 枝豆に含まれる天然色素によるものです

枝豆にはカロテンやアントシアニンなどの天然色素が含まれています。加熱すると色素が水に溶け出し、ゆで汁が赤く変色することがあります。枝豆が本来持つ成分によるものですので、安心してお召し上がりください。



「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。

カマンベールチーズ

**Q** 外側の白い膜のようなものは食べられますか？

**A** 食べられます

カマンベールチーズには白カビが使われており、この作用で表面に「リンド」という白い膜ができ、穏やかな風味とクリーミーでやさしい味わいになります。身体に影響はありませんので、安心してお召し上がりください。カットタイプではリンドがあらかじめ取り除かれたものもあります。



納豆

**Q** 粘りが弱く、アンモニアのようなにおいがします

**A** 発酵が進み過ぎたためです

納豆は、大豆を納豆菌で発酵させて作っています。納豆菌は発酵後も生きていますので、工場では冷蔵温度帯（0度～10度）で保管し、休眠状態にします。しかし10度を超える場所で保管すると、納豆菌が再び活発に動き出して発酵が進み過ぎ（二次発酵）、糸引きや粘りが弱くなる、色が濃くなる、食感・食味などが低下することがあります。こうした納豆を食べても身体への影響はありませんが、保管の際はなるべく早く冷蔵庫に入れてください。



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

ペットボトルから麦茶のパックがなかなか取り出せません。

かたち

入れ方と取り出し方を、よりわかりやすい表示にしました。



抽出後は静かに取り出す

CO-OP 水出し麦茶スティックパック (国産大麦使用)

ペットボトルなど口の細い容器にも使いやすいスティックタイプの麦茶ティーパックです。

\* 宅配 7月5回に取り扱う予定です。「いつでも注文」でも注文できます。

