



にこたえて

Q&A



さつまいも

**Q** 冷蔵庫に保管した方が  
いいですか？

**A** 冷暗所での保管がおすすめです

さつまいもは寒さに弱く、5度以下の場所に短時間でも置くと低温障害が発生し、変色したり、軟化し腐敗してしまう場合があります。冷蔵庫ではなく、乾いた新聞紙などに包んで、10度～15度程度を目安に保管してください。

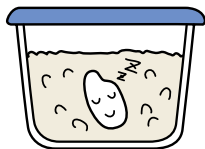


お米

**Q** 変なおいになります

**A** 米袋を通して周囲のにおいが  
移ってしまったためです

お米は、周囲のにおいを吸着しやすい性質があります。米袋には流通過程で破れないよう空気を抜くための穴があり、また米袋の材質(主にポリエチレン)にはにおいを完全に遮断することができません。そのため、未開封のお米でも周囲のにおいが移る場合があります。購入後はふた付きの密閉容器に移し替え、においの強い食材(にんにく、ねぎなど)や生活用品(洗剤、灯油など)の近くには置かないようにしましょう。



明太子・たらこ

**Q** 表面に糸のようなものが見えます

**A** 卵巣を覆う毛細血管です

明太子やたらこは、スケトウダラの卵巣が原料です。卵巣には毛細血管がつながり、栄養を送っています。毛細血管を全て除去すると形が崩れてしまうため、明太子やたらこに残る場合があります。召し上がっても差し支えはありませんが、気になる場合は取り除いてからお召し上がりください。



バックナンバーも  
ご覧いただけます。



お知らせ

ビジョン2035ムービーを公開しました！

より良い未来の暮らしを創っていくため、今年6月に策定した「ビジョン2035」。コープデリグループの組合員・働く仲間とともに掲げる2035年のめざす姿です。

このビジョン2035をイメージした動画を公開しました。2022年春からスタートしたビジョン2035の検討では、多くの組合員の声が寄せられ、働く仲間の想いを考え合いました。こうしたたくさんの方の願いや期待が込められた動画です。ぜひご覧ください！



7月～8月に実施した「ビジョン2035クイズ」に多くのご応募をいただき、ありがとうございました。  
5,022人の中から、抽選で2,035人に100ポイントをプレゼントしました。

※当選の方には、9月9日週にお届け明細書兼請求書でポイント付与をお知らせしました

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。