

新たまねぎ

Q どこで保管したらいいですか？

A 冷蔵庫で保管してください

春ごろに収穫・出荷される新たまねぎは、みずみずしくやわらかくて辛味が少ないのが特徴です。水分が多く傷みやすいため、蒸れないように袋から出し、冷蔵庫に入れて保管していただき、お早めにお召し上がりください。



かれい

Q カビのような斑点があります

A メラニン色素によるものです

かれいは、目がついていない面は白色ですが、生育環境などにより黒い斑点が出る場合があります。これは人の「ほくろ」と同じようにメラニン色素による着色です。召し上がっても問題はありません。



QUESTIONS & ANSWERS



にこたえて

Q&A



「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。

ウインナー

Q 加熱せずにそのまま食べられますか？

A 「加熱食肉製品」の表示があれば、そのまま食べられます

ウインナーやソーセージ、ベーコン、ハムなどの「加熱食肉製品」は、製造工場で加熱殺菌されているため、そのまま食べることができます。加熱すると脂のうまみが引き出され、よりおいしくなります。お弁当に入れる場合は、一度加熱し十分に冷ましてから弁当箱に詰めると、おいしく食中毒予防にもつながります。

加熱食肉製品(加熱後包装)
名称 無塩せきウインナーソーセージ

ボイルで
70～80℃(沸とうしない程度)のお湯で
約3分温めてください。



バックナンバーも
ご覧いただけます。



お知らせ

ほぺたん×クロミ スペシャルコラボ実施中！

コープデリグループのマスコットキャラクター“ほぺたん”がサンリオの“クロミ”とコラボして、サンリオキャラクター大賞「パートナー部門」にエントリーしました。おそろいのほっぺがかわいい♡ ぜひ投票してください！

締切 5月25日(日)

ほぺたん:コープデリグループのマスコットキャラクター
クロミ:黒いずきんとピンクのどくろがチャームポイント。乱暴者に見えるけれど、実はとっても乙女チック!?

詳しくは
コチラ！



© 2025 SANRIO CO., LTD. APPROVAL NO. L656322

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。