

QUESTIONS & ANSWERS

こえにこたえて  
Q&A



かぼちゃ

**Q** 皮がオレンジ色や黄色になっています

**A** 生育中に太陽の光が当たらなかったためです

かぼちゃの果皮が一部黄色っぽくなっているのは、生育期に地面に接して太陽の光が当たらなかったためです。この色はかぼちゃの中身の色と同じで、熟し具合を確認する目安にもなります。また、生育状況により果皮がゴツゴツした状態になることもあります。食味に影響はありません。



「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。

チョコレート

**Q** 白っぽくなっています

**A** 一度溶けてから固まった状態です

チョコレートに含まれるカカオバターは、28度前後で溶け始めます。溶けたカカオバターが表面に浮き出て冷え固まり、白く粉のように見える現象を「ブルーム現象」といいます。食感や風味が変わり、チョコレート本来のおいしさは失われてしまいます。気温が低い時期でも、直射日光の当たる場所や高温になる家電（ヒーターやポットなど）の近くに置かないよう、保管場所に気を付けましょう。



パックご飯

**Q** パック内に水滴が付いています

**A** ご飯に含まれる水分が結露したものです

ご飯は水分を多く含むため、温度変化で容器の内側に結露が発生する場合があります。密閉した状態で保管されていれば、品質に問題ははありません。パックご飯を熱源のそばに置いたり、立てて保存したりすると、ご飯の水分が移行し硬くなることもあります。長期間保管する場合は家電製品などのそばを避け、水平に置きましょう。



バックナンバーもご覧いただけます。



お知らせ

「MSC ジャパン・アワード2025」を受賞しました

コープでは豊かな海を守り育てるため、持続可能な方法で漁獲された水産物の取り扱いを進めています。2007年以降MSC「海のエコラベル」\*付き商品を開発しているほか、宅配の商品カタログ『Vie Nature (ヴィ・ナチュラル)』では商品をコーナー化して掲載。こうした取り組みが評価され、コープデリ連合会は日本生協連とともに「MSC ジャパン・アワード2025」の「コミュニケーション部門」を受賞しました。

\*MSC (Marine Stewardship Council: 海洋管理協議会) による、持続可能で適切に管理された漁業で獲られた水産物に付けられる認証



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。