



品質保証  
だより

# 冬の困りごと。今年こそ解決しましょう!

冬は食べ物が傷みにくいと思いがちですが、寒さが苦手な食品もあります。**徹底! 大調査!!**

## オリーブオイル

白く固まって  
しまいました。

オリーブオイルは、10℃以下になると、白濁したり、固まったりします。ぬるま湯につければ元に戻ります。はちみつも15℃以下になると、白く濁ることがありますが、温めてお使いください。



## さつまいも

傷んでしまいました。

さつまいもは、寒さに弱い野菜です。生協では温度変化を防ぐため、プチプチに包んでお届けしています。必ず袋から取り出し、冷えすぎない場所で保存しましょう。



## バナナ

黒くなってしまいました。

バナナは寒さに弱い果物です。低温になると、ポリフェノールが生成され、皮が黒くなります。冬の間は、冷えすぎない場所に置くようにしましょう。



## みかん

カビが生えてしまいました。

みかんは、温かい場所では傷んでしまいます。箱入りみかんは、箱から取り出し、風通しの良い涼しい場所で保存しましょう。

皮はヘタの部分が一番固いので、ヘタを下にして保存しましょう。



おいしく食べるために、置き場所に気を付けなくっちゃ。



## 湿気取り

水が溜まりません。

湿気取りは、容器の中に入っている塩化カルシウムが空気中の水分を吸収する性質を利用しています。気温・湿度が低い時は、なかなか水が溜まりませんが、そのままお使いください。溜まった液体は、水道水と一緒に、排水溝に流してください。

