



品質保証  
だより

# 気になる／夏の疑問にお答えします

## 野菜の水煮が常温で届いたけど大丈夫？

「豚汁の具」や「筑前煮の具」などの水煮商品は袋詰め後に加熱処理を行っています。常温でお届けしても品質は変わりませんのでご安心ください。



## 不在時の冷蔵・冷凍商品が心配です

冷蔵・冷凍商品は保冷剤やドライアイスで保冷を徹底しています。帰宅時間に合わせてドライアイスの量を調節しているためお留守の場合も安心してご注文ください。



冷気が下にさがる特性を利用して一番下の常温商品の温度上昇も防いでいます

## お味噌の色が濃くなっています

お味噌は気温が高くなると発酵が進み赤黒くなります。品質に問題はありませんが風味に変化が生じます。気温が高い時期は未開封でも冷蔵庫での保存をおすすめします。



## お米の袋に虫が入っています

お米の袋には破袋防止のために小さな穴が開いており、この穴を食い広げて虫が侵入する場合があります。密閉容器に移し替え、直射日光の当たらない涼しい場所で保管しましょう。



## 納豆の表面に白い粒がついています

白い粒は「チロシン」といい、製造後の温度上昇により発生するアミノ酸の一種です。シャリシャリとした食感で、苦味を感じることもあります。食べても問題はありません。

