

- 毎月の検査室だよりはHPにも掲載しています。[http://www.palcoop.or.jp/au\\_ji/kensashitsu.html](http://www.palcoop.or.jp/au_ji/kensashitsu.html)
- 放射能検査の取り組みは [http://www.palcoop.or.jp/radioactiv\\_lab/index.html](http://www.palcoop.or.jp/radioactiv_lab/index.html)



## 商品検査室だより

10月度

こんにゃく



### お申し出

冷蔵庫で保管していた  
こんにゃくが変色していた

### 検査室からの回答

変色していたのは一度凍結したためと思われ  
ます。こんにゃくや豆腐は水分が多いため凍ら  
せてから解凍すると、中の水が出てしまいス  
ポンジ状になったり、硬くなったり、白く  
変色したりします。そのほか水分が多い「し  
らたき」や「ところてん」も水分が抜け、  
細く縮んで食感が硬くなります。

凍ってしまう原因としては、冷凍食品や蓄冷剤・

ドライアイスとの接触などが考えられます。冷  
蔵庫の吹き出し口付近など直接冷気に触れる  
ような場所でも凍結に近い状態になる恐れ  
もあるので注意が必要です。



スポンジ状  
になった  
こんにゃく

万が一凍ってしまったら冷凍こんにゃく料理に

### “冷凍こんにゃくのピリ辛炒め”の作り方

こんにゃくを食べやすい大きさに手でちぎり、冷凍庫で凍らせる。熱湯に入れて解凍し、水気を切る。フライパンに、ごま油と唐辛子を入れて炒め、こんにゃくを絡める。酒、醤油で味付けを。

※解凍し水を切ったこんにゃくは、手で絞って中の水分も出しておくと、更に味しみがよくなります。冷凍こんにゃくは、噛むほどにジュワッと調味液が出て味わいが広がります。

〈10月度検査状況(17.9.21~17.10.20)〉 【商品検査のとりくみ】 商品検査数 1797件 (前年同月1798件)

検査の種類	検査件数	注意品	内容と結果
微生物検査	1137	17	注意品については再検査、継続調査を実施しましたが、商品回収・人体危害にかかわる不適合はありませんでした。
残留農薬検査	50	なし	問題ありませんでした。
理化学検査	347	なし	問題ありませんでした。
残留放射能検査	61	なし	生鮮・一般食品を検査し、全て検出はありませんでした(検出限界値は各20ベクレル/kg)。
輸入食肉検査	20	なし	問題ありませんでした。
外注検査に出したもの	2	なし	問題ありませんでした。
その他*	180	なし	問題ありませんでした。

【商品の相談受付状況】 312件 (前年同月275件)

※その他…店舗・福祉施設の設備の衛生検査など

人体危害(腹痛下痢、スキントラブルなど)での、複数発生商品ははありませんでした。

## 組合員さんの声にこたえて

パルコプでは、組合員のみなさんから寄せられた声を、商品や運用の改善にいかすと取り組みをしています。ホームページでもご覧ください。  
<http://www.palcoop.or.jp/blog/koe/>

### 「予約：パエリアセット」 企画実現

全てセットになっていて簡単だった！しかも、とってもおいしくて夫にも好評でした。次の企画を楽しみにしています。



【回答】 このたびは、「パエリアセット」にうれしいお声をいただきありがとうございます。今回配布の12月1回注文書でご注文していただけます。パエリアをご家庭でも楽しめるように、サフランライスもセット。本格的なパエリアが楽しめますよ。(商品部 水産担当)

※右記のパエリアセットは予約のみになります。12月3日には他メーカーのパエリアセットも企画予定です(具材3種・本体980円予定。配布は12月4日(月)~12月8日(金))



平野支所  
配送担当  
松本さん

ご主人に喜んでもらえるのは主婦にとってとても嬉しい事。組合員さんのお宅の「おいしい!」のお手伝いができて、わたしもとてもうれしいです!

### 予約 パエリアセット

790g 冷凍

企画回:12月1回

お届け:12月3回

本体1,280円  
(税込1,382円)

具材5種(パナ貝・いか・メルルーサ・あさり・えび)  
290g、サフランライス250g×2

