

2026 9
September

品質保証だより

今月のお知らせ

新米シーズン到来！

おいしさ長持ち保存術



9月是新米が出始める季節です。お米は高温多湿や直射日光が苦手で、保存環境によって風味が変わりやすい食品です。購入後は密閉容器に移し、涼しく湿気の少ない場所で保存しましょう。虫の発生を防ぐためにも、長期間置かず早めに食べ切ることが大切です。特に気温が高い時期は、冷蔵庫の野菜室での保存もおすすめ！

炊飯時はお米をやさしく研ぎ、新米ならではの香りと甘みを楽しみましょう。



商品検査レポート



7月に実施した商品検査の結果をご案内します。

微生物検査	検査数	特に問題となる商品はありませんでした。
	1,072	

理化学検査	検査数	243
-------	-----	-----

特に問題となる商品はありませんでした。

主な 検査項目	食品添加物	簡易農薬	畜種判定	残留農薬※	ヒスタミン	放射性物質
	31	10	5	6	54	25

※コープ・
ラボへ依頼

毎月の検査結果は HP にも記載しています。

<https://www.naracoop.or.jp/goods/letter/koedayori.html>