

ジャム

よくあるご質問	回答
<p>「小岩井 ブルーベリージャム」、「小岩井 甘さひかえめブルーベリージャム」の原材料に洋酒が使われているようですが、アルコールに弱い体質だったり、妊産婦や幼児が食べても大丈夫なのでしょうか？ また、自動車の運転などへの影響はありませんか？</p>	<p>洋酒はブルーベリージャムの風味を引き立てるために使用しております。 ジャムは果実などの原材料を煮て製造しておりますので、洋酒のアルコール分はこの段階でとばされています。 したがって、妊産婦やお子さまでも召し上がれますし、自動車の運転などへの影響もないと考えております。</p>
<p>ブルーベリージャムの表面に、果実が浮いていたり、白や赤い色をした箇所があります。問題ありませんか？</p>	<p>ブルーベリー果実は比重が小さいため、均一な状態で充填しても上部に浮いてきます。 また、ブルーベリーの果皮が白く見えたり、タネが赤く見えることがあります。 いずれも、ブルーベリー果実の特性ですので、品質には問題ございません。</p>
<p>ジャムやマーマレードの原材料に使われている“ゲル化剤（ペクチン）”とはどのようなものですか？</p>	<p>ジャムに使用されている“ゲル化剤（ペクチン）”は、レモンやライムなどのフルーツから抽出された多糖類です。 パンなどにぬりやすい適度なゼリー状にするために使用しています。</p>
<p>ビンの蓋がかたくて開きません。開封するのによい方法がありますか？</p>	<p>蓋をおさえてビン本体を回していただくと開封しやすいです。 手がすべる場合は、炊事用のゴム手袋や、水で濡らして硬めに絞ったタオルを用いてください。 また、市販されている“キャップオープナー”をお使いいただくと、ビン製品の開封が容易です。 いずれにしても、開封時に手指などを怪我なさらぬよう十分お気をつけください。</p>