

は～と麦茶（はと麦茶） Q & A

①ペットボトルについて

Q. 容器のまま温めてもいいですか？

A. 中身を必ず別の容器に移してから、温めてお召し上がりください。容器のまま、コンロやストーブなどの直火にかけたり、火にかけた鍋の中で温めると、必要以上に高温になり、容器変形や破裂する恐れがあるので大変危険ですので絶対におやめください。

Q. 商品を容器ごと冷凍庫で凍らせてもいいですか。

A. 容器ごと凍らせると、中味が膨張し、容器が変形、破損・破裂したりする恐れがございます。密封性が損なわれますと、カビの発生、風味への影響、成分が分離・沈殿することもございますので、お止めください。

Q. 容器に書かれている○や△のマークの意味は？

A. このマークは、この容器がこういった材質かを表示するためにつけられています。ボトルでは、図 1 にあるように、中に「1」と書くことで材質が PET であることを表しています。

図 1



Q. ペットボトルについて教えてください。

A. ポリエチレンテレフタレート (POLYETHYLENE TEREPHTHALATE) という樹脂が原料です。この樹脂はその英語の頭文字をとって PET 樹脂と呼ばれていますので、ペットボトルという名前がつけられています。燃やしても、木や紙と同じように二酸化炭素と水になるだけですので安全です。

Q. ペットボトルの底の形が製品によって異なるのは何故ですか？

A. 炭酸製品の場合、炭酸飲料からガスが発生するので、密閉するとガスにより膨れます。その圧力に耐えられるように花びら状の形になっています。高い温度で充填する製品の場合は、冷えた時に内部の圧力が低くなりますので、凹ませることで外部からの圧力を分散させています。

Q. ペットボトルは何故洗って再利用できないのですか？

- A. 現在のペットボトルは1回使用の容器として設計されたものです。耐久性や衛生面の問題がありますので、飲料メーカーでは再利用することをお勧めしておりません。

Q. ペットボトルのラベルにミシン目のない製品があるがどうして？

- A. お茶などの非炭酸製品に使用しているのは熱を加えてボトルに密着させる方法のシュリンクラベルです。加熱により容器に美しくフィットします。このラベルには、ミシン目を入れてラベルをはがしやすいようにしています。

Q. オレンジ色のキャップの商品は他の商品と違うのですか？

- A. 加温販売できるペットボトル商品については冷蔵用と識別するため、色付き（オレンジ色）のキャップを使用しています。

Q. リサイクルマーク（△の中に1）は何を表していますか？

- A. リサイクルを進めるために付けられた容器の材質を示すマークです。米国プラスチック工業会が開発したマークで、1～7番まであります(1993年6月より再生資源利用促進法によって義務化)。

1: ポリエチレンテレフタレート 2: 高密度ポリエチレン 3: ポリ塩化ビニール 4: 低密度ポリエチレン 5: ポリプロピレン 6: ポリスチレン 7: その他

Q. ペットボトルはどのようにリサイクルされて、どのようなものになるのですか？

- A. 分別回収されたペットボトルは、「選別－洗浄－異物除去－粉碎－再洗浄－乾燥など」の工程を経てフレーク状の樹脂になり、例えば、ワイシャツやスキーウェア、作業服、カーペット、水切りネットなど、いろいろな製品に生まれ変わっています。また一部は、新たにペットボトルとして生まれ変わります。

Q. 飛行機に缶・ペットボトルの飲料を持っていても大丈夫ですか？

- A. 気圧による心配はありませんが、衝撃などによって容器が破損したりして、中身が漏れる可能性があります。お持ちになる際はスーツケースなどに入れず、手荷物でお持ちいただくことをお勧めします。

Q. キャップが開いているかどうか、見分ける方法がありますか？

- A. 開封すると、キャップとキャップ下のリング部分が離れます。そのため開封後は、リングを触ると動いたり回ったりします。詳しくは、（一社）全国清涼飲料工業会からのお知らせをご覧ください。

②製品について

Q. 賞味期限はどこに書かれていますか？

- A. キャップのまわりに記載の6桁の数字です。最初の2桁は西暦の下2桁で、例えば「15」は2015年を表します。次の2桁が月、最後の2桁が日にちを表します。

Q. 賞味期限と消費期限はどう違うの？

- A. 消費期限は、お弁当や生菓子など長くは、保管のできない食品に表示してあり、表示されている保存方法で保存した時に食べても安全な期限を表示しています。

賞味期限は、ソーセージやスナック菓子、缶詰など冷蔵や常温で保存がきく食品に表示しています。未開封の状態に表示されている保存方法に従って保存した時に美味しく食べられる期限を表示しています。

Q. は～と麦茶の名前の由来はなんですか？

- A. 皮付きのままじっくりと熱焙煎されたはと麦とこだわりの緑茶を原料とし、美肌効果に良いとされたお茶を女性においしく飲んで頂ける製品としてハートにちなんで名前をつけました。

Q. 賞味期限が切れた製品が手元にありますが、飲んでも大丈夫ですか？

- A. 「賞味期限」とは、開封していない状態で、表示されている保存方法に従って保存した時に、おいしくお飲みいただける期限を示しています。賞味期限を過ぎたからといってすぐに飲めなくなるということはありません。
しかし、期限が過ぎると、徐々に風味がおちていくことがありますので、おいしくお召し上がりいただくために期限内にお召し上がりいただくことをお勧めします。

Q. 賞味期限はどう決めるの？

- A. 賞味期限とは「食品の容器や包装を開けない状態で、表示された方法に従って保存された場合に、その期日までおいしく飲むことができる期限」のことを言います。期間はメーカーが決定することになっており、JAみえきたの場合は富山県にあるニッソービバレッジ(株)のデータに基づいて決定しています。現在の賞味期限は、製造日より9か月で表示しています。

Q. 開栓後はどのくらいの期間で飲めばよいですか？

- A. 500ml の小型ペットボトル製品は、容器に直接口をつけて飲むことが多いので、開栓後はすぐにお飲みいただくことをお願いしています。
- 1L、1.5L、2L などの大型ペットボトルは、開栓後冷蔵庫に保管して、なるべく早くお飲みください。
- 目安は開栓後冷蔵庫保管で 2～3 日です。大型ペットボトルも、口をつけてお飲みになった場合は、その日のうちにできるだけ早くお飲みきりください。

Q. 製造所固有記号制度とは何ですか？

- A. 食品衛生法に基づく表示基準は、原則として「製造所の所在地」及び「製造者の氏名（法人にあっては、その名称。以下同じ。）」の表示を義務付けています。しかし、表示面積が小さいため、製造者と販売者を併記できない等の理由により、次の①が認められています。このように、例外的に、あらかじめ消費者庁長官に届け出た製造所固有記号をもって表示できるようにした制度が、製造所固有記号制度です。①製造を他社工場（製造所）に委託している販売者が、自社の名称、所在地を表示したい場合製造所固有記号の表示により、委託先他社工場の名称、所在地に代えて、販売者の名称、所在地を表示できます。ただし、その際に表示する販売者の名称、所在地は、法人であれば、登記されている本社とします。

Q. キャップが緩んでいるような商品があったけど、どうしたらいいの？

- A. 通常とは異なる不審な製品を発見された場合は、絶対に飲まずに、お手数ではございますが、現品を保管の上、JAみえきた生活課までご連絡をお願いいたします。

Q. は～と麦茶を購入するにはどこで買えるのですか？また、ケースでも買えますか？

- A. 最寄りのJA窓口・直売所でケースごとお買い求め出来ます。

Q. まとめて買ったが、どのような所に保管すればいいのですか？

- A. 高温多湿の場所をさけて保管ください。缶やペットボトル、紙パックの商品（パッケージに「要冷蔵」という表記のあるものを除く）は、未開封であれば常温での保存が可能です。

Q. 保存方法に「常温」と書いてありますが、常温とは何度のことですか？

- A. 15～25度が目安です。

Q. 車の中に置きっぱなしにしていたのですが、大丈夫ですか？

- A. 直射日光のあたる車内などの暑くなる場所に長時間置いておくと、容器が破損したり、味が変化することがありますのでお勧めしていません

③成分について

Q. はと麦とはなんですか？

- A. 江戸時代の享保年間に、中国経由で伝わったとされています。日本では、穀物として利用されるよりも、味や香りがいいためにお茶として煎じて飲むことがおおいようです。

Q. はと麦茶にはカフェインは含んでいますか？

- A. 添加物をなるべく使用しないようにこだわっているため、酸化作用を防ぐ為に緑茶をまぜて作成しているためにカフェインが含まれます。

Q. はと麦には美肌によいと聞いたのですが？

- A. 江戸末期の「経験千方」という書物に「イボをとるにははと麦とトクサを半分ずつ水で煎じ、お茶のように飲むといい」と書かれています。また、ひどいニキビにも効果があると書かれている書物もあります。

シミやソバカスなどの色素沈着は、女性の大敵です。はと麦や酵素を食べ続けると肌荒れ解消され、肌が色白になってきます。はと麦や酵素の成分がとくに角質の新陳代謝を高めるからだと考えています。

Q. はと麦が美容食によいと聞いたのですが？

- A. 体内にたまった余分な水分を体外に排泄される働きがあるからです。利尿作用が働き余分な水分が排泄されることで、むくみなどの症状に効果的に働き、神経痛や、リウマチによるこわばりをやわらげる、といった相乗効果も期待できるといわれております。

はと麦は食べ続けることで、便秘を改善する働きをもっています。はと麦には多量食物繊維が含まれ、精白米に比べると8倍もの食物繊維が含まれその食物繊維が便通をよくする効果だけではなく、胃腸の働きを強くする効果があるといわれております。

Q. ビタミンとは？

- A. 人間の身体にさまざまな影響を与えるビタミン。

ビタミンは、必須栄養素で人間の体内で作り出すことができません。

たくさんのビタミンを含む緑茶を日常的に飲むことは、健康に良いといわれています。

④情報について

Q. は～と麦茶はアレルギー商品ですか？

A. は～と麦茶は原料がはと麦なため小麦アレルギーの方でも安心してお召し上がりいただけます。

(ただし、タンパク質構成が似ている為、小麦アレルギーに対して免疫が弱い人は、症状が出る場合があるそうですので注意が必要です。)

Q. お茶をいれるのに適しているのはどんな水ですか？

A. お茶をいれるのに適した水は、微酸性の「軟水」です。日本の水は、ほぼ微酸性の軟水ですので、水道水を使用しても問題ありませんが、水道水には塩素が含まれているため必ず沸騰させてから使用しましょう。市販のナチュラルミネラルウォーターを使用する場合、外国産の多くはカルシウム・マグネシウムを多く含む「硬水」であるため、お茶をいれるには適当ではありません。

当JAのかぶせ茶は、25～28の軟水を使用しています。その他、お茶をいれるには適さない水については以下のとおりです。

水質	お茶への影響
硬度(※)の高い水	お茶の成分、カテキン・カフェインと反応して味が淡白になり、香りも減少して濁った水色となる
酸性またはアルカリ性の水	酸性の強い水では水色は薄く、すっぱくなり、アルカリ性では赤黒っぽい水色になり、苦みを帯びる
塩素の多い水	水 1L 中に塩素が 0.5mg 以上含まれると塩素臭によって不快を感じる
塩分の多い水	水 1L 中に塩分が 200mg 程度で塩味を感じ、味を台無しにする
鉄やマンガンの多い水	鉄やマンガンが多いと金気を感じ、水色も黒褐色となり、著しく色調を損なう

硬度・・・ミネラルウォーターには、カルシウムやマグネシウムなどのミネラル分(無機塩類)が含まれています。

この量の多寡を表わすのに使われる指標が「硬度」です。この硬度を基準にして、硬度が一定基準よりも高いもの(=ミネラル分が多いもの)が硬水、低いもの(=ミネラル分が少ないもの)が軟水です。

以上