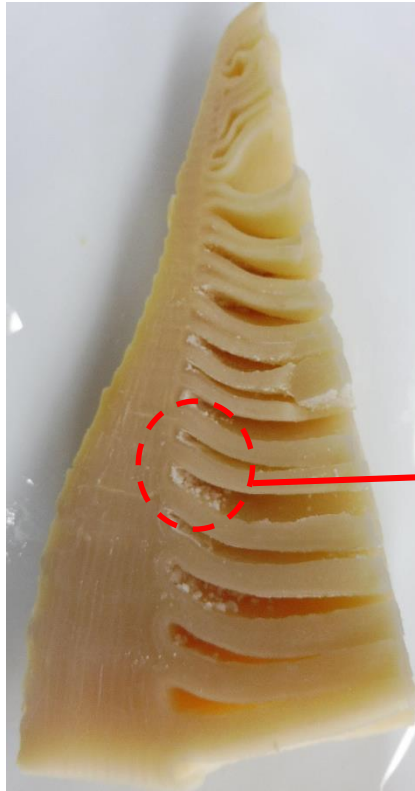


商品の「？」にお答えするお役立ち情報



水煮たけのこに白い粒がついています。



たけのこの成分 「チロシン」の結晶です。

.....

「チロシン」はアミノ酸の一種で、たけのこを下ゆでした後に結晶化することがあります。水に溶けにくく、ヒダの隙間に入り込んだものは除去しにくいいため、水煮や煮物に結晶が残っている場合があります。たけのこ由来の成分なので、お召し上がりいただいてもお体への影響はございませんので、どうぞご安心ください。