

2025年10月1日

組合員の皆様へ

新潟大学生協同組合

【お知らせ】鶏肉の加熱後の赤みについて

いつも新潟大生協をご利用いただき、誠にありがとうございます。

現在提供中の鶏肉メニューにおいて、加熱後も一部に赤みが残る場合がございます。

これは、鶏肉に含まれる成分「ミオグロビン（色素タンパク質）」の反応により起こる発色現象や、血合いが残っていることによるものです。

調理時には十分な加熱を行っており、品質・安全性には問題ございませんので、安心してお召し上がりいただけます。

ご心配をおかけし申し訳ございませんが、何卒ご理解賜りますようお願い申し上げます。

新潟大学生協食堂部