

「こえにこたえてQ&A」は、この時期に多いお問い合わせとその回答を紹介するコーナーです。コープは、組合員の皆さんから寄せられた声を受け止め、商品や運営の改善に役立てる取り組みを進めています。

お気づきの点やコープへの各種お問い合わせは、コープデリコールセンター・店舗、または下記「お問い合わせ案内センター」にご連絡ください。

●コープネット お問い合わせ案内センター
☎0120-143-334
受付時間 9:00～18:00 (日曜休業)

バックナンバーも
ご覧いただけます。

コープネット 商品Q&A 検索 
<http://www.coopnet.jp/product/qa/>

こえにこたえて

QUESTIONS and ANSWERS Q & A

肉

Q 部分的に黒ずんでいます

A 肉に含まれる色素の発色にばらつきが生じたものです

肉の細胞中にはミオグロビンという色素があり、酸素に触れることで鮮やかな赤色になります（オキシミオグロビンに変性）。これが不十分だと、ミオグロビン色素本来の暗い赤の色調になります。肉と肉が重なった面や、トレーに接触している部分は空気に触れづらいため、このような状態になることがあります。なお、品質が劣化したものと異なり、異臭はありません。



トマト

Q カルキみみたいな消毒のにおいがします

A 天候などによる生理現象です

今回は、熟成中の天候不良や生育不良などの影響により、トマト自体

が持っている苦味成分が多く残り、異臭が発生したのと思われれます。

また、トマトが熟成しすぎてアルコール揮発性物質が発生し、異臭につながったことも考えられます。いずれにしましても、トマト由来の成分によるものであり、召し上がった後も体に差し支えることはありません。このような商品がございましたら、担当者にお申し付けください。



水煮たけのこ

Q たけのこに白い物質が、たくさん付いています

A たけのこに含まれる成分が、固まったものです

たけのこはやわらかいものほどチロシンという成分が多く含まれています。チロシンは栄養成分で、たんぱく質に含まれるアミノ酸の一種であり、召し上がった後も体に差し支え

はありません。今回、たけのこの節と節の間に付いていたチロシンが、固まったものと考えられます。

また流通過程で衝撃が加わったことで、たけのこ内部にあったものが外に出たことも考えられます。気になる場合には、取り除いてお召し上がりください。



スキンケア商品

Q 無着色・無香料の商品なのに、においがします

A 原料由来成分のにおいです

香料無添加(無香料)の商品であっても、無臭ではなく原料のにおいが感じられることがあります。ご了承ください。



ががたちに

シートを凹凸のあるものに変更し、拭き取り性能を向上させました。



シートがつるつるして、床を拭いた感じがしません。



新

旧

フローリングウエットシート

*コープデリ宅配
5月5回に取り扱う予定です。

*店舗
一部店舗を除いて、取り扱っています。



声を受けて、凹凸の大きな不織布のメッシュシートに変更し、拭き取り性能を向上させました。