

「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

グリーンアスパラ

Q 穂先が濃い紫のような色です

A 個体差で色素成分が多く含まれていたためです

グリーンアスパラの持っている色素成分（アントシアニン）が多く含まれていたため、穂先などの色が濃くなったものと考えられます。食味や食感は変わりませんので、安心してお召し上がりください。気になる場合には担当者にお申し付けください。

メロン

Q メロンの外側が黒く汚れています

A メロンの樹液が付着したものと恐れられます

収穫する際、メロンのつるを切ると樹液が出てきます。メロンに樹液が付着した際は、拭き取っています。収穫後、流通過程でも樹

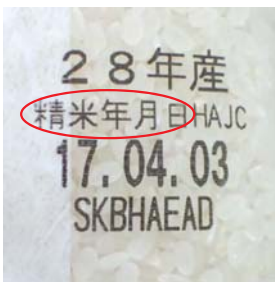


液が出てくることがあり、今回は樹液が出てきて付着してしまったことと思われる。果実には問題ありませんので、安心してお召し上がりください。気になる場合には担当者にお申し付けください。

お米

Q お米の袋に賞味期限の表示がありません

A 精米年月日を表記することになっています



お米は野菜や果物と同じように農産品のため、加工食品のように賞味期限を定めたり表示したりしていません。精米したお米は、生鮮品

カット済パイナップル

Q 食べたところ、口の中がぴりぴりして痛くなり、唇・舌が赤くなりました

A パイナップルに含まれる成分（酵素）が強い個体だったことが原因と考えられます

パイナップルにはブロメリンという酵素が含まれており、これは刺激味のあるたんぱく質分解酵素です。果実が未熟気味の場合、強く感じられ舌がぴりぴりしたり、口の中が荒れ、痛くなる場合があります。加熱すると感じられなくなり、パイナップルの缶詰は加熱処理してあるため、この状態にはなりません。

パイナップル以外に、キウイフルーツ、パパイヤ、メロンなどにも同じ働きのあるたんぱく質分解酵素が含まれており、同様のことが起こる場合があります。体調や体質にもよりますので、ご注意ください。

こえがかたちに 容器にくびれを作り、キャップの穴の大きさを変更しました。

co-op 味塩こしょうの容器が持ちづらいです。また、中身が多く出過ぎることがあります。

かたち より持ちやすくなるように、容器にくびれを作りました。また、中身が出過ぎてしまわないよう、キャップの穴の大きさを見直しました。



co-op 味塩こしょう
* 宅配
いつでも注文商品です。
いつでも注文番号 **081570**
(9月3日までこちらの番号でご注文いただけます)
* 店舗
全店で取り扱っています。