

「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。

●コープデリ 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。

コープながの 商品Q&A 検索



こえにこたえて

QUESTIONS and ANSWERS Q & A

さつまいも

Q ブヨブヨに軟らかくなってしまういました

A 低温の影響によるものです

さつまいもは寒さに弱い野菜ですので、15℃くらいでの貯蔵が適しています。冷気にさらして低温の影響を受けると、内部や皮が変色し、ひどい場合は軟らかくなつて腐敗することがあります。このようなものが届きましたら、担当者にお申し付けください。なお、ご家庭でも、15℃未満になる場所での保管はお控えください。

れんこん

Q ゆでたら、皮の部分に黒い斑点が出てきました

A れんこんの持つ成分によるものです

れんこんには、ポリフェノール的一种である「タンニン」が含まれています。タンニンは熱を加えたり酸化すると、赤・紫・黒・褐色などに変色することがあります。また、使用する調理器具が鉄製品である場合や、れんこんが生育した土壤中に鉄分が多い場合

なども変色することがあります。タンニンは、元かられんこんに含まれている成分であり、お召し上がりいただいても問題はありません。

はんぺん

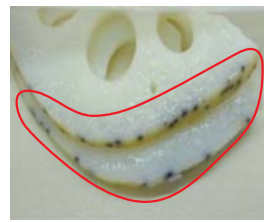
Q 黒いものが練り込まれています

A 原料魚の黒皮です

はんぺんの他、ちくわやかまぼこなどに黒皮が混入することがあります。

黒皮とは、原料の魚の外皮または腹腔部の内側の黒い皮のことです、すり身の製造時には、極力除去するようにしておりますが、現在のところ、完全に除去できていないのが実状です。

黒皮の形状は毛髪状になることが多いのですが、まれに写真のように虫に似た形になってしまったり、不定形の異物として混入することがあります。黒皮は、お召し



上がりいただいても問題ありませんが、気になる場合には、担当者にお申し付けください。

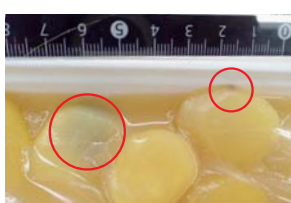
栗きんとん

Q 黒いカビのようなものが付いている栗があります

A 栗の成分によるものです

栗の一部に黒い点があるものは栗の芽の成分、また栗の中央が黒く変色しているものは果肉中に含まれるタンニンが浮き出たものです。使用している栗が無漂白の場合、もともとの栗の色が保持されるため、タンニンの影響を受けます。

タンニンは加熱により徐々に濃く変色することがありますが、お召し上がりいただく際にも問題ありません。



お知らせ 「コープデリ宅配のお届け確認メールサービス」が始まりました！

さまざまな事情で離れて暮らすご親族などに、配達にお伺いした情報をメールでお知らせします。メールは組合員でない方でも受け取り、安心の手助けとなります。コープデリ宅配（ウイークリーコープの個人宅配・デイリーコープの夕食宅配）を利用されている方なら、どなたでも無料でお申し込みいただけます。ぜひご利用ください。

①毎回の配達 組合員にお届け



②配達情報 ご親族・ヘルパーさんなどにメール (連絡先登録者様)

対象の生協とエリア

コープみらい (千葉県・埼玉県・東京都)、いばらきコープ (茨城県)、とちぎコープ (栃木県)、コープぐんま (群馬県)、コープながの (長野県)、コープにいがた* (新潟県)

*コープにいがたはデイリーコープを実施していません

お問い合わせ・お申し込み

☎ **0120-502-556**

受付時間: 月～金 9:00～19:30 土 9:00～18:00