

「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。

コープなごの 商品Q&A 検索



こえにこたえて

QUESTIONS and ANSWERS Q & A

キャベツ

Q 水で洗っても消毒くさいです

A 辛味成分の影響によるものです

キャベツ、ブロッコリー、大根などのアブラナ科の植物には「イソチオシアネート」という辛味成分が含まれており、切ったりゆでたりすると、この成分が分解し、「ジメチルジサルファイド」という物質ができます。この物質の濃度が高いとにおいを感じる場合があります。これは植物由来のもので、召し上がった後も問題はありませんが、食べられないほどにおい強い場合もあります。

生育期に高温にさらされたり、雨が少なかったことにより生じたものと考えられますが、見た目は判断が難しいことから、においが強いものが混入してしまう場合があります。このような場合には、担当者にお申し付けください。



なし

Q 果肉が透明に変色しています

A 「蜜症」によるものです

「蜜症」とは、りんごに入る「蜜」と同じ現象です。りんごの場合はおいしさの指標になりますが、なしの場合には、蜜入りの果実はその部分が透明になり傷みにつながってしまいます。見た目では判断が難しいことから混入してしまう場合があります。このような場合には、担当者にお申し付けください。

もも

Q 食べたら口の中がピリピリし、しびれたような感覚がありました

A 「ポリフェノール」の渋味や苦味です

ポリフェノールはお茶に含まれるカテキンやタンニンなどと同類で、渋味や苦味を感じさせます。未熟なものにはポリフェノールが多く含まれ、渋味や口の中にしびれるような刺激を感じます。このような場合には、担当者にお申し



付けください。また、ももを切つてしばらく置くと、茶色く変色するもの、このポリフェノールによるものです。

氷菓用キャンデー

Q 冷凍庫に入れても、いつまでも凍らないものがあります

A 過冷却現象によるものです

ジュース内の果汁成分や糖類の含有量が多いと、液体が凍る温度が水に比べ低くなり、0度以下になっても凍りにくい場合があります。また、ジュース内の成分が安定していて、ゆっくりと温度を下げていった場合、冷凍室に入れていても凍らないことがあります。この現象を、「過冷却現象」と呼びます。商品の包材に、「凍りにくい場合は、チューブを軽く振ってから、再び冷凍庫に入れてください」とご案内しています。このような現象が起きた場合には、お試しください。



がかたちに

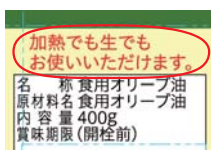
加熱せずに使用できることをわかりやすく表示しました。



加熱せずにそのまま使用してもいいのでしょうか？



声を聞き、加熱はもちろん、生でも使用できることをわかりやすく表示しました。(コープのオリーブオイルに、順次同様の表示をしていく予定です)



※200gのタイプもあります。

co-op エキストラバージンオリーブオイル 400g

* 宅配
8月3回・5回、9月2回に取り扱う予定です。

いつでも注文番号 **077015**
(9月4回までいつでも注文できます。)

* 店舗
全店で取り扱っています。



かたち