

「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

### 筋切りササミ

**Q** 筋切り商品なのに筋が残っています

**A** 形が崩れてしまったため、筋の一部はそのまま残しています

ササミの筋は機械で取り除くことができないため、手作業で1本ずつ引つ張り出していますが、筋の大半は内部に食い込んでおり、全ての筋を取り除くと、形が崩れてバラバラになってしまいます。このため、一部の筋はササミの中に残った状態になりますが、残っているのは比較的やわらかい部分になります。どうぞご理解ください。



### ロールキャベツ

**Q** ロールキャベツのキャベツに硬い部分がありました

**A** キャベツの生長により、葉や茎が硬く筋っぽくなつたものです

植物は花を咲かせるとき、葉や

茎にある栄養を種子に送るために繊維が硬くなります。このように硬く筋っぽくなることを「トウ立ち」と言い、「トウ立ち」は、目視では確認できないため、完全に除去できないことがあります。

なお、根菜類にはこのようなことが起こるため、かき揚げのごぼうや、野菜炒めのにんじんなどと同様の事例があります。このようなものが入っていた場合には、取り除いてお召し上がりいただくか、担当者にお申し付けください。



### はちみつ

**Q** 白く濁っています

**A** 糖が「結晶化」を起こしたものです

はちみつは少ない水分の中に、主成分の糖が溶け込んだ状態になっているため、時間とともに糖が結晶として現れます。結晶化ははちみつの性質ですので、品質に

は問題ありません。

使用しづらい場合には50℃～60℃くらいの湯せんで温めてお使いください。加熱しすぎると成分が変化したり、味が変わったりしますのでお気を付けください。

### 鮭フレーク

**Q** 容器に比べて中身が少なく感じる

**A** 加熱殺菌によりフレークが縮んでしまったためです

製造工程で容器に鮭フレークを入れたあと、ふたを閉め高温加熱殺菌します。この際、容器に鮭フレークを上層まで入れていますが、加熱によりフレークが縮むため、殺菌後には容器上部にどうしても多少の空間ができます。製造工程で商品の重さを1個ずつ確認していますので、容量はどれも同じです。



がかたちに

商品リニューアルし、チャックシール付き包材に変更しました。



フルーツグラノーラの袋をチャック付きにしてほしいです。



今回のリニューアルを機に、ビッグパック(800g)と同様に、380gの商品もご要望の多かったチャックシール付き包材に変更しました。商品は、「**co-op** フルーツグラノーラ」から、人気のいちごと穀物パフを入れた軽めの食感の「**co-op** オーツ麦たっぷりフルーツグラノーラ」として新たにお取り扱いを開始しました。



※写真はビッグパック(800g)です

**co-op** オーツ麦たっぷり  
フルーツグラノーラ

\* 宅配

1月5回にビッグパック(800g)を、2月2回に380gの商品を取り扱う予定です

\* 店舗

全店でビッグパック(800g)を、一部店舗を除いて380gの商品を取り扱っています