

「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

小松菜

Q 黒い小さな斑点がたくさん付いています

A 天候不順の影響によるものです

天候不順の影響を受けるなどして、野菜の生理障害である「ゴマ症」が発生した状態です。召し上がったも体に差し支えはなく味も変わりませんが、気になる場合には、担当者にお申し付けください。



たまご

Q 針で刺したような穴があります

A 「ピンホール」と呼ばれる状態です

鶏の体内のカルシウムの分泌量がまちまちだと殻に小さな突起のあるたまごになることがあります。その突起物が、洗浄や殺菌などパック詰めまでの過程で取れ、殻が割れてしまいました。

たまごのパックセンターでは、検査でたまごのひびや傷の有無などを確認していますが、除去できませんでした。穴がある場合には、念のため、食べるのはお控えください。このような商品を手にした場合には、担当者にお申し付けください。



冷凍いんげん・うどんなど

Q 冷凍焼けしています、どうしてですか？

A 温度変化によるものです

冷凍食品はマイナス18度以下で保存することで品質が保たれます。しかし、冷凍庫に入れていても扉の開閉などで温度変化を受けると、食品に含まれる水分が抜け、乾燥や酸化が進んで変色したり、食感が変わったりすることがあります。極力温度変化がないようにすることが大切です。すぐに食べ切らないものは、頻繁に開けるところにはしまわないなどの工夫を

し、あまり長期間保管しないようにしましょう。



せとか

Q 苦味を感じます

A かんきつ類に含まれる苦味の成分によるものです

苦味のもとである「ナリンギン」という成分は、植物に広く含まれる色素成分の一種で、せとかをはじめ、多くのかんきつ類に含まれています。この「ナリンギン」は本来、果汁・果皮の水分中に溶け込んでいますが、成長中、貯蔵中などで低温にさらされることにより、まれに結晶化し、食べたときに強い苦味やしびれを感じる場合があります。召し上がったも身体に影響はありませんが、食味は低下します。このような商品を手にされた場合には、担当者にお申し付けください。

こえがかたちに

包材裏面に中身を出しやすくする方法の表示を追加しました。また、中身が見えるように容器の透明な部分を広げました。



ごまが沈殿して固まってしまう。容器ごとよくもんでいますがなかなか中身が出ません。



声を受けて、包材裏面に50度のお湯に約5分つけると出しやすくなるという表示を追加しました。また、中身が見えるように容器の透明な部分を広げました。



必ずよくもんでからお使いください。ごまの油脂が分離することがあります。

キャップはお湯につけない
50℃ 約5分
固くなって出しにくい場合は、袋ごと50℃のお湯に約5分つけてください。
▲やけどに注意 ●キャップは上にし、お湯につけないでください。

CO-OP なめらかねりごま白 130g

* 宅配
3月4回に
取り扱う予定です。

* 店舗
全店で取り扱っています。

← パッケージ裏面