

「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

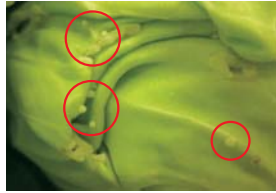
### キャベツ

**Q** 虫の卵のようなものが付着しています

**A** キャベツ自体から出る「カルス」と呼ばれるものです

キャベツの成長の段階で、すれすれに虫に食べられたためにできた小さな傷をふさぐために、みずから作り出す「かさぶた」のようなものを「カルス」といいます。

植物がみずからを保護するために分泌したもので、植物組織であるため、召し上がった後も身体に害や影響はありません。気になる場合には取り除いてお召し上がりください。



### しらす

**Q** お腹が赤い

**A** 食べたえさによるものです

しらすのお腹の色は、どんなプランクトンを食べているかによっ

て違います。赤い色素を含んだプランクトンを多く食べたしらすは、お腹の部分に色素がたまるため、お腹が赤く見えます。

赤い色素を含んだプランクトン（コペポダ）は、エビやカニと同じ甲殻類の仲間です。甲殻類は、うま味成分であるアミノ酸を多く含んでいることから、お腹が赤いしらすもおいしい、といわれています。



### アイスクリーム

**Q** 宅配で届いたアイスを食べたら、ピリピリした

**A** ドライアイスから発生した炭酸ガスの影響です

ドライアイスは炭酸ガスを固形化したもので、周囲から熱を奪いながら炭酸ガスに戻ります。

宅配では冷凍品をお届けする箱にドライアイスを入れることがあります。冷凍ケーキやアイスクリームなどのクリーム部分の気泡に炭酸ガスが吸収されることがあ

り、食べたときに口や舌にピリピリとした刺激を感じることがあります。

炭酸ガスは、サイダーなどの清涼飲料水にも使用されており、身体への影響はありません。また、吸収された炭酸ガスは時間を置くくと自然に抜けていきます。気になる場合は、しばらく置いてから召し上がってください。

### ぶどう（種なし）

**Q** 「巨峰（種なし）」なのに、種が入っていた

**A** 種なしにする処理が不十分だったため、種が残ってしまいました

種のないぶどうを作るには、花が満開のとき、ぶどうが持っている植物ホルモンである「ジベレリン」を溶かした水溶液に、一房ずつ浸す必要があります。産地では、満開の時期を見計らって作業をしますが、同じ木でも花が満開になるタイミングは房ごとに違い、タイミングがずれて種のあるぶどうができてしまうことがあります。そのため商品案内カタログでは、「まれに種が残る場合があります」とご案内しています。



がかたちに

容器をびんからペットボトルに変更しました。



「純正ごま油 300g」について、「びんは重いのでペットボトル容器になるとうれしいです」との声が寄せられました。



容器をびんからペットボトルに変更し、使い勝手を改善しました。



純正ごま油 300g

\* 宅配  
7月2回、8月1回に取り扱う予定です

\* 店舗  
全店で取り扱っています

※「純正ごま油 150g」についてはびんタイプから変更の予定はありません。