

「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

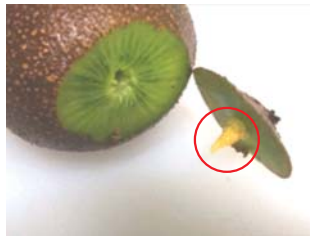
## QUESTIONS and ANSWERS Q & A

### キウイフルーツ

**Q** とがった固い木片が入っていました

**A** 自然発生するヘタが木質化したものです

この木質化した部分は、キウイフルーツの枝またはツルの部分が成長したものです。キウイフルーツは生育途中で収穫されることから、収穫後も成長が続く場合があります。繊維化が進み、木質化してしまう場合があります。この現象はキウイフルーツの特徴で自然現象です。取り除いてお召し上がりください。



### レタス

**Q** 血管のように赤く変色しています

**A** 成分が酸化した状態です

赤く変色した原因は、赤ワイン

などにも含まれているポリフェノールによるものです。レタスは衝撃などを受けた部分から乳白色の液体が出ますが、この液体に含まれているポリフェノールが空気に触れ酸化することにより、次第に赤みを帯びた褐色から濃い褐色に変化していきます。

食べても身体に影響はありませんが、見た目が良くありません。このような商品をお手にしましたら、担当者にお申し付けください。



### フッ素樹脂加工のフライパン

**Q** 使用して間もないのに、傷が付いてコーティングが剥がれてしまいました

**A** 火力や予熱、調理物の影響を受けた可能性が考えられます

内面にフッ素樹脂加工コーティングを施したフライパンは、軽く食材がくっつきにくい特長があ

り、中火以下の火力での使用が前提の商品です。ご使用とともに劣化しますが、その劣化具合はご使用状況により幅があります。

コーティングを長持ちさせるためには、使う際予熱のしすぎに注意し、薄く油をひいて中火以下の火力でご使用ください。また、調理物の成分もフッ素樹脂加工の劣化や剥がれの原因になるため、調理後は早めに他の容器に移してください。

### トマト

**Q** カルキみたくない消毒のにおいがします

**A** 天候などによる現象です

熟成中に天候不良や生育不良などが起きると、トマト自体が持っている苦味成分が多く残り、異臭が発生する場合があります。あるいは、熟成しすぎてアルコール類揮発性物質が発生し、異臭につながったことも考えられます。どちらも、トマト由来の成分によるものであり、召し上がっても身体に影響はありませんが、食味は良くありません。このような商品をお手にしましたら、担当者にお申し付けください。



がかたちに

容器の一部に透明な窓を付け、残量が見えるようにしました。



「**co-op** キッチンマイルドダブル除菌 240ml」の、「残量が見えるような容器になると、なくなる時期がわかって助かります」という声が寄せられました。



声を受け、容器の一部に透明な窓を付け、残量が見えるようにしました。



**co-op** キッチンマイルドダブル除菌 240ml

\* 宅配  
いつでも注文商品です

\* 店舗  
一部店舗を除いて取り扱っています