

「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

ひきわり納豆

Q 全体的に白い粒が付いています

A 納豆菌のかたまりです

納豆菌のかたまり（コロニー）は、どの納豆でも見られますが、特にひきわり納豆で目立ちます。ひきわり納豆は、丸大豆を6〜8分割し種皮をはがした状態にして製造します。切り口を見るとややデコボコした状態になります。製造過程で圧力蒸気で蒸し上げますが、種皮がないことと切り口がデコボコしているために、表面の水分量が不均一になり、白い粒状の納豆菌のコロニーができてやすくなっています。召し上がっても問題はありませぬ。納豆の味や品質を優先すると、納豆菌のコロニーを完全になくすことは現在の製造方法では困難です。

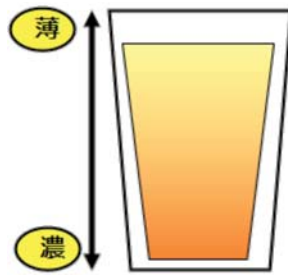


ビール

Q ビールの泡立ちが悪く、水っぽいです

A 冷えすぎて、成分がかたよったためです

ビールを冷蔵庫の吹き出し口付近で保管するなどして、冷やしすぎてしまった場合、成分にかたよりが発生し上部が薄く、下部が濃いというように濃さにムラが出ます。そのため、ビールを最初に注いだときに泡立ちが悪く、水っぽいと感ずることがあります。

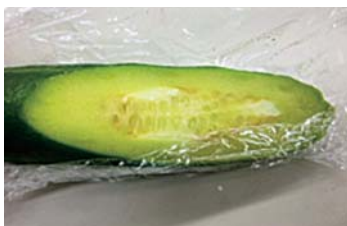


きゅうり

Q 中が茶色くなっていました

A 流通過程での低温障害によるものです

きゅうりは、外気温が下がる時期に内部が変色する「果肉褐変症」



が発生してしまうことがあります。これはきゅうりに含まれる成分のポリフェノールが、酸化することで生じる現象です。

きゅうりはこの時期ハウス栽培のため生育中に低温になることはなく、収穫後から配送中や配送後の保管場所などで低温にさらされることでこの現象が発生するとされています。すべてのきゅうりに起こるといわけではないが、個体差があり、きゅうりの生育過程の栄養バランスなども関係しているといわれています。

この現象は完全に防止する方法がないのが現状です。このような商品をお手にした場合には担当者にお申し付けください。



がかたちに

個包装を縦に切りやすく、中身が取り出しやすいように改善しました



個包装を開けると、袋が途中で切れて中身を取り出しにくいです。



声を受け、縦に切りやすい材質にすることで、中身が取り出しやすいように改善しました。



co-op たまごスープ

*宅配
5食入を4月1日に、10食入を3月3日に取り扱う予定です

*店舗
5食入を全店で、10食入を一部店舗を除いて取り扱っています