

QUESTIONS & ANSWERS

こえ にこたえて  
Q&A



秋鮭

**Q** 色がとても白いです

**A** エサの影響です

鮭の身の色が赤いのは、エサとして食べたプランクトンの色素(アスタキサンチン)によるものです。鮮やかな赤い身を持つ紅鮭や、色を濃くするエサを与える養殖銀鮭に比べて、秋鮭は身の色が薄く、別名「白鮭」とも呼ばれます。産卵が近づき生育環境が変わると、さらに身の色は薄くなります。品質に問題はありませんので、安心してお召し上がりください。



かまぼこ

**Q** 黒いものが練り込まれています

**A** 原料の魚の皮です

かまぼこやちくわ、魚肉ソーセージなどは、魚のすり身を原料にしています。魚のすり身は、魚の身の部分を裏ごしして身の中に残る骨や皮を取り除きますが、皮のうすい部分などはすり抜けてしまうことがあります。魚の皮を完全に取り除くことは難しく、召し上がっても問題はありません。



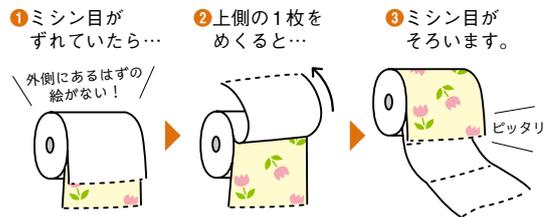
「こえにこたえてQ&A」は、この時期に多いお問い合わせとその回答を紹介するコーナーです。コープは、組合員の皆さんから寄せられた声を受け止め、商品や運営の改善に役立てています。

トイレットペーパー(ダブル)

**Q** 絵柄が隠れて見えません

**A** 柄のある紙が1周分めくれた状態です

ダブルのトイレットペーパーは、使用中に絵柄のある上側の紙だけめくってしまった場合などに、ミシン目(切り取り線)がずれ、絵柄のある面が下側になることがあります。上側を1周分めくると元の状態に戻ります。



バックナンバーもご覧いただけます。



こえがかたち

こえ

かつお節の個包装のきりくちがわかりにくい。

かたち

個包装をシンプルなデザインに変更し、きりくちを見つけやすくしました。



- \* 宅配 CO・OP 徳用かつおパック(枯節)を3月4回、4月3回に取り扱う予定です。
- \* 順次デザインを変更するため現行デザインの可能性があります
- \* 店舗 CO・OP かつお削りパック2.5g×8袋を全店で、2.5g×16袋を一部店舗を除き取り扱っています。

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、または右記「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)