



にこたえて

Q&A



りんご(蜜入り)

Q 蜜が入っていませんでした

A 蜜が果肉に分散した状態です

「蜜入り」のりんごは、産地で外側からセンサーをあて一定以上の糖度のもを出荷しています。しかしりんごの「蜜」は時間が経つと果肉中に分散し、蜜入りに見えなくなる場合があります。蜜はなくても果肉に十分甘みがある状態ですので、安心してお召し上がりください。



はちみつ

Q 白く固まっています

A はちみつの糖分が結晶化したためです

はちみつには糖分が多く含まれるため、振動が加わったり外気温が約15度以下になると、糖分が結晶化しやすくなります。品質劣化ではありませんので安心してお召し上がりください。使いづらい場合は、容器ごと50～60度のお湯に浸けてゆっくりかき混ぜ、結晶が完全になくなるまで溶かしてください。



大根

Q 切ったら中が青くなっていました

A 「青あざ症」の状態です

大根の生育に必要なホウ素が土壌に足りなかったことや天候不順などにより「青あざ症」が発生したものです。産地では畑ごとに大根をいくつかカットして点検していますが、外側からは判別が難しく、今回お届けしてしまいました。召し上がっても問題はありますが、苦味やえぐみ強い場合があります。気になる場合は担当者にお申し付けください。



バックナンバーもご覧いただけます。



がかたち

こえ

柔軟剤のにおいが苦手で、できるだけ香りの無い方がいいです。

かたち

香料を使用していないタイプの柔軟剤を開発しました。

CO-OP 柔軟剤ソフター 無香料

植物由来のやわらか成分が繊維にすばやくなじみ、衣類をふんわり仕上げます。抗菌効果もあります。

* 宅配
詰め替え用を3月3回、5月3回に取り扱う予定です。「いつでも注文」で本体・詰め替え用を注文できます。

* 店舗
取り扱っていません。

