

「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「組合員の声事務局」にご連絡ください。

●コープぐんま 組合員の声事務局
☎ **0120-934-011**
受付/土・日を除く 9:00~17:00

バックナンバーもご覧いただけます。

コープぐんま 商品Q&A 検索



こえにこたえて

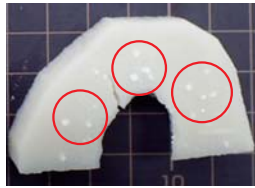
QUESTIONS and ANSWERS Q & A

たけのこ水煮

Q たけのこの繊維の中に入り込んでいて、白いつぶつぶは何ですか？

A たけのこに含まれる成分です

この白い点はたけのこに含まれる成分の「チロシン」が凝固したものです。チロシンは、たんぱく質に含まれるアミノ酸の一種で栄養成分ですので、召し上がった問題はありません。たけのこの肉質のやわらかいものほどチロシンの含有量が多く、パック詰めした後に表面に出てきたものと考えられます。また、流通過程での衝撃などで、たけのこの内部にあったものが外に出たことも考えられます。



アボカド

Q 自宅で保存していても実がやわらかくなりませんか

A 追熟が不十分で未熟だったため、硬い状態でした

アボカドは青く硬いまま海外から輸入し、国内で追熟させます。すぐ食べられる状態にまで追熟させたやわらかい果肉だと、時間の経過や温度変化、配達の影響を受けて傷みが発生し、お手元に届いた段階では食べられなくなってしまうため、特にお届けまでの日数や気温を考慮して、お届け後2~3日で召し上げられる程度の少々硬めの状態に追熟させ出荷しています。今回は追熟が不十分だったため硬い状態でした。このような場合には、担当者にお申し付けください。また、ビニール袋に入れて高めの室温の場所に置いておくと追熟が進みますので、お試しください。

洗剤（蛍光剤）

Q 蛍光剤が入っていない洗剤はどれですか？

A コープマークの洗剤は全て蛍光剤無配合です

蛍光剤とは、太陽の紫外線を吸収して、青白い光を発する染料の



一種で、繊維に付着して生地自体の黄色味を打ち消し、白さを際立たせる働きがありますが、洗浄力を高めるものではありません。コープマークの洗剤は、全て衣類の色合いをそのままに洗い上げる、蛍光剤（蛍光増白剤）無配合の洗剤です。

柑橘類（グレープフルーツなど）

Q 食べたらずかかったのですが

A 「リモノイド」と呼ばれる苦みのもととなる成分の影響です

グレープフルーツなどの柑橘類は、果皮や内部の袋に「リモノイド」と呼ばれる苦みのもととなる成分が多く含まれています。そのままの状態では苦みはありませんが、果実を冷やしすぎたり強い力で搾られたりすると、細胞が壊れて水溶性に変化し、苦みを感じるようになります。今回、生育中や輸送段階などが低温であったために苦みが強くなったものと思われるため、このような場合には、担当者にお申し付けください。



がかたちに 食塩相当量を下げ、食べやすくマイルドに仕上げました



ノンオイルドレッシング青じそはとてもさっぱりしていておいしいのですが、塩分が気になります。



声を聞き、食塩相当量を一食15gあたり1.1gだったのを0.8gに下げ、食べやすくしました。また、青じその配合を増やし、より青じその風味を感じられる仕様に変更しました。



cc-op ノンオイルドレッシング青じそ

*宅配

200ml:いつでも注文商品です。

いつでも注文番号 **084838**

(6月4回までの番号です)

500ml:6月2回に取り扱う予定です。

*店舗

一部店舗を除いて取り扱っています。