

「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「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

りんご

Q 皮の表面がヌルヌルしています

A りんご自体から出るワックス(ろう性物質)です

りんごは熟成が進むと、乾燥や雨露から果肉を守るため、表面からろう性物質を分泌します。果皮に含まれているリノール酸やオレイン酸などで、この物質が増加すると表面がヌルヌルします。産地ではできるだけ熟成前に収穫することで、発生を抑えています。

特に「つがる」や「ジヨナゴールド」、「シナノスイート」は、ろう性物質を多く分泌しやすい品種です。りんご自体から出る油脂分ですので、安心してお召し上がりください。



マヨネーズ

Q 冷蔵庫で保管していたら、分離してしまいました

A 0度以下に過冷却されると分離する場合があります

マヨネーズは食用植物油・酢

などを、卵に含まれる成分が持つ乳化力により均一に混ぜ合わせた調味料です。0度以下の状況や、直接冷気が当たる場所などに置かれた場合、過冷却となり分離することがあります。冷蔵庫の冷氣吹出口付近には置かないようご注意ください。

平たねなし柿

Q 洗くて食べられなかったのですが、なぜですか

A 洗が抜けていないものをお届けしてしまいました



平たねなし柿はもととは洗柿で、収穫後、二酸化炭素ガスを充填させた脱渋庫で、洗抜き処理を行うことから出荷します。本来はこの処理により洗は抜けますが、洗の抜けにくいものが混入し、抜け切っていないものがあると思われれます。このような商品をお届けしてしまい、申し訳ありませんでした。

柿全体にガスが回るようにしていますが、雨天などで柿の品温が低くなっていると脱渋に時間がかかる場合があります。このような商品を手にされた場合には、遠慮なく担当者にお申し付けください。

CO-OP イタリアスパゲッティ

Q 細かい白い粉が入っています

A セモリナ(粗びき)粉を使用しているためです

スパゲッティは、デュラム小麦のセモリナ(粗びき)粉が使用されるのが一般的で、黒い点(小麦の皮の部分)や白い粉が多くなります。商品の裏面で、「スパゲッティの細かい斑点は、原料のデュラムセモリナに由来するものです。品質には問題ありません」とご案内しています。

また、この袋の裏面に穴が開いています。これは箱詰めし、商品を重ねた際に袋が破裂するのを防ぐための空気穴です。湿気の多い場所での保存はお避けください。今後、袋に空気穴が開いていることもご案内する予定です。



がかたち

味付けはそのままに塩分をカットし、リニューアルしました。



「骨取りさばの味噌煮」「骨取りさばのみぞれ煮」、もう少し薄味になるとうれしいです。



声を受けて、ご支持いただいている味付けの印象は変えずに、みそ調味料のうち、主原料である信州みそとしょうゆを減塩タイプに変更して、従来品と比べて20%以上の塩分をカットし、6月からリニューアルしました。



CO-OP 骨取りさばの味噌煮

CO-OP 骨取りさばのみぞれ煮

* 宅配

「骨取りさばの味噌煮」285g(3切)は10月2回、4回、11月1回に、「骨取りさばのみぞれ煮」285g(2切×3袋)は10月3回、5回、11月2回に取り扱う予定です。

* 店舗

どちらも全店で取り扱っています。