

しらす干し

Q オレンジ色のしらすが入っています

A しらすのエサによるものです

しらすは、海中のプランクトンを食べて成育します。アスタキサンチンという赤い色素を含むプランクトン(エビやカニと同じ甲殻類の仲間)を食べると、腹部に色素が沈着し赤色やオレンジ色に見えることがあります。品質に影響はありませんので、安心してお召し上がりください。

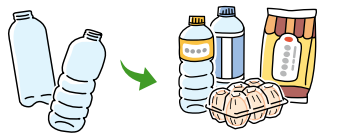


リサイクル

Q 回収したペットボトルは何にリサイクルされていますか？

A CO・OP商品のパッケージなどに再生されています

組合員の皆さんにご協力いただき回収したペットボトルはCO・OP商品のパッケージやペットボトル、たまごパックなどさまざまなものへリサイクルされています。



2022年度回収量
1,233トン

商品パッケージ、
ペットボトル、たまごパック、
食品トレー、衣類などへ

詳しくはこちら /



バックナンバーも
ご覧いただけます。



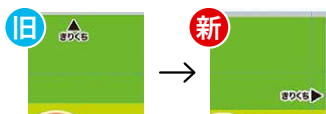
こえがかたち

こえ

外袋を開けると、横から小袋がこぼれ落ちてしまいます。

かたち

「きりくち」の位置を縦方向から横方向に変更しました。



CO-OP ぼりぼり小魚

国産たたくちいわしを醤油と砂糖で甘辛く味付けし、ゴマをふったおやつです。「CO・OPごまごま小魚」も同様に変更しています。

* 宅配

4.5g × 15袋入を9月2回に、4.5g × 50袋入を9月3回に、また「いつでも注文」でも取り扱う予定です。

* 店舗

一部店舗を除き取り扱っています。

QUESTIONS & ANSWERS

こえにこたえて Q&A



「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。

牛乳の種類

Q いろいろな牛乳があるけれど、どう違うの？

A 成分と原材料により7種類に分けられます

牛から搾ったままの乳を「生乳(せいによう)」といいます。牛乳類は生乳を加工したもので、成分と原材料によって乳等省令・公正競争規約により7種類に分けられます。種類はパッケージに表示されている「種類別名称」で確認できます。

種類別名称	原材料	成分	
牛乳	生乳	乳脂肪分3.0%以上・無脂乳固形分8.0%以上	
特別牛乳		乳脂肪分3.3%以上・無脂乳固形分8.5%以上	
成分調整牛乳		無脂乳固形分8.0%以上	
低脂肪牛乳		乳脂肪分0.5%以上1.5%以下・無脂乳固形分8.0%以上	
無脂肪牛乳		乳脂肪分0.5%未満・無脂乳固形分8.0%以上	
加工乳		生乳や乳製品のいずれか	無脂乳固形分8.0%以上
乳飲料		生乳以外(乳製品や砂糖、果汁など)も使用	乳固形分3.0%以上

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「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