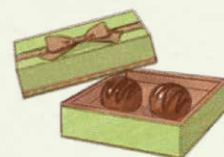


QUESTIONS & ANSWERS

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。

白菜

**Q** 全体に黒い斑点があります

**A** 「ゴマ症」と呼ばれるものです

「ゴマ症」は、生育中の肥料の吸収量や、降水量・気温の変化によって起こることがあります。白菜の他に、小松菜などでも発生します。「ゴマ」の部分は白菜の成分（ポリフェノール）ですので安心してお召し上がりください。



あまなつ

**Q** 酸っぱいです

**A** 酸味が抜け切れていなかったためです

かんきつ類に含まれるクエン酸は収穫時をピークに、その後ゆっくりと減少していきます。採れたてのあまなつは酸味が強いので、産地では収穫後に一定期間貯蔵しています。これにより酸味が抜けて口当たりのよい食味になりますが、中には酸が抜けきらず、酸味が強く感じられるものもあります。そのような時は、ヨーグルトのトッピングや砂糖漬け・ジャムにするのがおすすめです。



リサイクル

**Q** ペットボトルをリサイクルするときにつぶすのはどうして？

**A** 回収後の輸送の効率を良くするためです

空になったペットボトルはほとんどが空気です。つぶして回収することで輸送効率がアップし、CO<sub>2</sub>の削減にもつながります。ペットボトルをつぶしてのリサイクル回収にご協力をお願いいたします。ペットボトル減容回収機のあるお店にはつぶさずにお持ちください。

かさばるペットボトルもつぶすとすっきり！



かさばってあまり運べない



つぶしてあるといっぱい運べる

バックナンバーもご覧いただけます。



こえ がかたちに

こえ

小粒納豆を添付のたれ・からしを使わずに食べています。

かたち

たれ・からし無しの小粒納豆を開発しました。よりお求めやすい価格を実現でき、家庭でのごみ削減にもつながります。

CO-OP 小粒納豆 (たれ・からし無し) 40g × 3

\* 宅配 毎週取り扱っています。

\* 店舗 一部店舗を除き取り扱っています。



しょうゆをかけるなどお好みの味付けで！

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