

りんご

Q りんごの表面が  
ベタベタしています

A りんごが分泌する  
「ロウ物質」によるものです

りんごは、実の水分の蒸発を抑えたり病原菌の侵入を防ぐため、表面からロウ物質を分泌します。「つがる」や「ジョナゴールド」「千秋」「シナノスイート」などの品種は、ロウ物質が多い特徴があります。身体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。



### 期限表示

Q 消費期限・賞味期限を過ぎた商品は食べられますか？

A 消費期限を過ぎた食品は  
召し上がらないでください

消費期限は傷みやすい食品に表示され、期限を過ぎたら食べない方が安全です。賞味期限は、開封していない状態・表示されている方法で保存した場合に、おいしく食べられる期限を表示したもので、期限を過ぎても食べられなくなるわけではありません。開封後は期限に関わらず早めにお召し上がりください。

### お知らせ

## copeの「くらし応援全国キャンペーン」第3弾実施中！



食品などの値上げが続く中、copeデリグループでは組合員のくらしを応援するため、全国の生協と協力し、9月からくらしに身近な商品を特別価格で提供する「くらし応援全国キャンペーン」を実施しています。毎日の生活に欠かせない食品や生活用品をお買い得な価格でご案内中！「くらし応援」マークを目印に、ぜひご利用ください。

期間 2024年9月～11月

※店舗、宅配で販売する商品は一部異なります ※全期間で商品を特別価格にする場合と、週・月ごとに特別価格にする場合があります

お気づきの点やcopeへの各種お問い合わせは、cope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。

### QUESTIONS & ANSWERS



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。

cope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。

お米

Q 白く濁った粒が  
混ざっています

A 「粉状質粒（ふんじょうしつりゅう）」  
などと呼ばれるお米です

生育期に気温が高い状態が続くと、でんぶんが米粒の中に十分に生成されず、「粉状質粒」や「しらた」と呼ばれる白く濁った米粒になります。新米か古米かは関係なく、産地の天候状態や生産年などにより発生します。精米工場では粉状質粒が含まれる比率に基準を設けて品質を管理しており、炊き上げれば通常のお米と変わりません。安心してお召し上がりください。



パックナンバーも  
ご覧いただけます。



11月まで



●cope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