

缶詰

Q フルーツ缶の内側が変色しています

A 缶内側の錫(スズ)と缶内の酸素が反応したためです

果実の缶詰は、鉄と錫を使ったブリキ缶が主に使われています。錫と缶内の空気(酸素)が結びつくことで、果肉の変色や栄養成分の減少を抑制するためです。錫と酸素が結びつくと、缶の内側が鱗状になったり、黒っぽく変色します。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。



使い捨てカイロ

Q とても熱くなり、発火しないか心配です

A 発火することはありません

使い捨てカイロは、鉄粉が酸化する(さびる)際に発する酸化熱を利用しておらず、発火はしませんが、皮膚の同じ部分に長時間接すると、低温やけどになることがあります。カイロは直接肌に当たらず、熱いと感じたらすぐに外しましょう。就寝時には使用せず、長時間使用する場合は、肌の様子を見ながら使いましょう。



こえ

キャップがちぎれて分別できません。

かたち

△ キャップの材質をやわらかいものに変えました。また形状も変更し、どこからでも注ぎやすく、液切れの良いものに改善しました。

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。

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。

りんご

Q 切ったら中が傷んでいました

A 病害によるものでした

これは果実が大きくなる時に花落ち部(お尻)からカビが進入し、内部が傷んでしまう「芯カビ病」と呼ばれるものです。りんご・なしなどによく発生し、外観では判別できず、切ってみて分かることが多いです。芯の部分を取り除けばお召し上がりいただけますが、このような場合は担当者にお申し付けください。



パックナンバーもご覧いただけます。



白だし

かつお、さば、むろあじ、しいたけを使用した風味豊かな白だしです。

*宅配
500mlを2月3回、1lを3月3回に取り扱う予定です。「いつでも注文」でも注文できます。

*店舗
500mlを一部店舗で取り扱っています。



※CO-OPつゆの素3倍濃縮、CO-OP本醸造特級しょうゆも同様にリニューアルしました

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