

トマト

Q 食べたら苦味を感じました

A トマトに含まれる苦味成分によるものです

トマトには、苦味成分である「アルカロイド」が含まれます。トマトが成長する際に細胞内に蓄積されますが、通常は生育が進むと減少し、苦味は感じられません。しかし生育期間中に天候不順などがあると、成分が果肉内に残る場合があります。安全性に問題はありません。

宅配夏季お休み

Q 1週間配達をお休みすると、たまごや牛乳が余ってしまうのでは？

A できるだけ有効活用するように調整しています

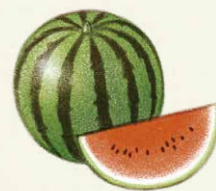
宅配では、職員を熱中症から守り、働きやすい職場環境づくりを実現するため、8月11日から15日まで配達をお休みします。たまごや牛乳は生き物の鶏や牛から生産するため、生産を止めることができず、また傷みやすいため保管もできません。産直産地などには事前にご意見を集約し、その時期の出荷への懸念もいただきました。このため、お休み期間中はお店での販売や加工品などに活用し、できるだけ有効活用できるよう調整しています。農産品などを含め、生産者の皆さんにもご了承ください。

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。

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。

うなぎ

Q 小骨が多く、食べにくいです

A 小骨も食べやすくなるよう製造していますが、個体差があります

うなぎの背骨には約240本の小骨が等間隔で並び、肉に食い込んでいます。小骨の長さは2cmに満たない程度で、食べやすくなるよう工夫し製造しています。しかし個体差があり、太く硬い場合は食べにくいことがあります。

小骨は数が多く、取ると身が崩れてしまうため、一般的には除去しません。



バックナンバーもご覧いただけます。



お知らせ

ペットボトルキャップはリサイクル ♻️

期間 7/21~8/29

レッツ

みんなでキャップアートキャンペーン

「#みんなでキャップアート」のハッシュタグをつけて、

ペットボトルキャップの写真を投稿しよう！

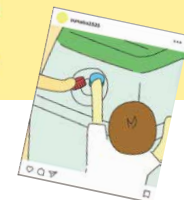
投稿数に応じて、コープデリがキャップアートを作ります。

InstagramまたはキャンペーンのWebページ（7月21日公開）から投稿できます。

写真を撮ったあとのキャップは、宅配やお店のリサイクルへ。

世界の子どもたちへのワクチン支援にもつながります。

Webページからキャップアートが完成していく様子もチェックしてね！



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