

鶏肉

Q 肉の色が黄色っぽいです

A 個体差による色味の違いです

鶏肉の色味は、エサの配合や食べ方、飼育中の運動量などにより、黄色や赤味を帯びたもの、白っぽいものになる場合があります。色味に違いはあっても栄養成分などに違いはありません。安心してお召し上がりください。



米油

Q 白いものが浮かんでいます

A 温度が低くなると、白く固まることがあります

食用油(米油、オリーブオイル、ごま油など)は、温度が下がると油脂分が白く固まる性質があります。寒い時期や低温で保管した場合、白く濁ったり沈殿物が発生したりします。この場合は、容器ごとぬるま湯に浸すか、暖かい場所にしばらく置いておくと、溶けて元の液状に戻ります。品質上の問題はありません。



お知らせ

沖縄県伊平屋島産もずく商品がMEL認証を取得しました

コーパスデリグループでは、沖縄県伊平屋島産もずく商品1点につき1円を、伊平屋島の自然保護活動に寄付する「美ら島(ちゅらしま)応援もずくプロジェクト」を2010年より実施しています。このもずく商品が、環境に配慮した漁業や養殖を認証する「MEL認証」を取得しました。沖縄県内のもずく養殖業では初めての取得で、生産者が豊かな自然環境と共存しながら養殖していることが評価されました。コーパスデリグループはこれからも、伊平屋との連携を深め、島の振興・活性化を応援していきます。



商品の一例。1月から新しいパッケージで販売しています



お気づきの点やコーパスへの各種お問い合わせは、コーパス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 こえ 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。

コーパスは、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。

デコポン・不知火

Q デコポンと不知火は
何が違うの?

A 不知火は品種名で、
デコポンは登録商標です

不知火は清見オレンジとぽんかんを交配した品種です。デコポンはJA熊本果実連の登録商標で、不知火の中でも糖度13度以上などの基準を満たし、許諾を受けた農業団体(JA)から出荷したものにだけ使用できます。その他の生産者は、基準を満たしていてもデコポンとしては出荷できません。



パックナンバーも
ご覧いただけます。



●コーパスデリグループ 組合員の声事務局

受付/土・日を除く
0120-934-011

9:00~17:00