

「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る取り組みを進めています。

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、または下記「お問い合わせ案内センター」にご連絡ください。

●コープネット お問い合わせ案内センター

☎0120-143-334

受付時間 9:00～18:00 (日曜休業)

バックナンバーも
ご覧いただけます。

コープネット 商品Q&A 検索

<http://www.coopnet.jp/product/qa/>

こえ にこたえて Q&A

キャベツ

Q 消毒液のような臭いがします

A キャベツに含まれる成分の影響です

お申し出いただいた商品を確認したところ、臭いはアブラナ科(キャベツ、ブロッコリー、大根など)の植物に含まれる辛味成分「イソチオシアネート」によるものと考えられます。この成分は、ゆるゆる・切るなどで分解されることで、「ジメチルジサルファイド」という成分になります。この濃度が高くなると、消毒液のような臭いがあることがあります。お召し上がりいただいで問題ございませんが、臭いが強くお召し上がりいただくことができない場合は、コープの担当者にお申し付けください。

さんま加工品

Q 青いカビのようなものが付いています

A さんまのウロコです

さんまのウロコは、水揚げされるとすぐに落ちてしまい、お手元に届く段階ではほとんど見られなくなります。そのため、さんま加工品を製造する際は、基本的にウロコの除去を行っています。しかし、鮮度が極端に良いさんまは、水揚げ後もウロコが落ちにくいといわ

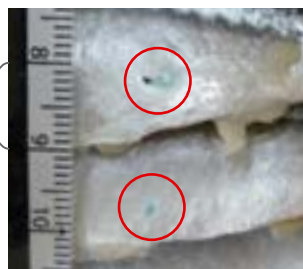
れており、お申し出いただいた商品は、残っていたウロコが付着したものとと思われます。気になる場合は、コープの担当者にお申し付けください。

三温糖

Q 茶褐色の塊がありました

A 製造途中で焦げたものです

この商品は、原料となる糖を溶かし、ろ過してから、濃縮して結晶化させ、乾燥・冷却して製造しています。お申し出いただいた商品は、製造過程で、砂糖や液糖が機械の中に付着し、焦げて混入してしまったものと考えられます。安全性には問題ありませんので、安心して調理にご使用ください。気になる場合は、コープの担当者にお申し付けください。



肉・ハム

Q 表面が虹色に見えます

A 色素が光に反射したものです

断面に染み出た原料の色素に光が当たって反射し、まれに虹色や青緑色などに光って見えることがあります。マグロやカツオ、サバなどの刺身にも見られます。安全性には問題ありませんので、安心してお召し上がりください。



氷菓用キャンデー

Q 冷凍室に入れても凍りません

A 「過冷却」現象が起きたためです

この商品は、果汁成分や糖類などの影響で、凍る温度が水に比べて低く、0℃以下になっても凍りにくくなっています。また、商品中の成分が安定しているため、ゆっくりと温度を下げた場合、冷凍室に入れても凍らない現象が起こることがあります。このように、液体や気体に変化

するはずの温度以下になっても、固体や液体に変化しない現象を「過冷却」といいます。
このようなときは、チューブを軽く振ってから冷凍室へ入れていただくと、凍りやすくなります。安全性には問題ありませんので、安心してお召し上がりください。



ががたちに

ラベルをはがしやすくなりました

緑茶 500ml、ラベルがはがしにくいです。

ミシン目に沿ってはがす面を大きくし、ミシン目の端部分に補助用のミシン目を追加して二重にすることで、より小さな力でもはがしやすくなりました。

※烏龍茶 500mlも同様に改善しました



緑茶

*コープデリ宅配 8月2回に取り扱う予定です



*店舗 全店で取り扱っています