

「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

QUESTIONS and ANSWERS Q & A

グリーンアスパラ

Q 穂先が濃い紫のような色です

A 個体差で色素成分が多く含まれていたので

グリーンアスパラの持っている色素成分（アントシアニン）が多く含まれていたため、穂先などの色が濃くなったものと考えられます。食味や食感は変わりませんので、安心してお召し上がりください。気になる場合には担当者にお申し付けください。

メロン

Q メロンの外側が黒く汚れています

A メロンの樹液が付着したものと恐れられます

収穫する際、メロンのつるを切ると樹液が出てきます。メロンに樹液が付着した際は、拭き取っています。収穫後、流通過程でも樹

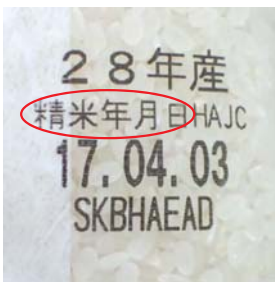


液が出てくることがあり、今回は樹液が出てきて付着してしまったことと思われる。果実には問題ありませんので、安心してお召し上がりください。気になる場合には担当者にお申し付けください。

お米

Q お米の袋に賞味期限の表示がありません

A 精米年月日を表記することになっています



お米は野菜や果物と同じように農産品のため、加工食品のように賞味期限を定めたり表示したりしていません。精米したお米は、生鮮品

カット済パイナップル

Q 食べたところ、口の中がぴりぴりして痛くなり、唇・舌が赤くなりました

A パイナップルに含まれる成分（酵素）が強い個体だったことが原因と考えられます

パイナップルにはブロメリンという酵素が含まれており、これは刺激味のあるたんぱく質分解酵素です。果実が未熟気味の場合、強く感じられ舌がぴりぴりしたり、口の中が荒れ、痛くなる場合があります。加熱すると感じられなくなり、パイナップルの缶詰は加熱処理してあるため、この状態にはなりません。

パイナップル以外に、キウイフルーツ、パパイヤ、メロンなどにも同じ働きたんぱく質分解酵素が含まれており、同様のことが起こる場合があります。体調や体質にもよりますので、ご注意ください。



がかたちに

容器にくびれを作り、キャップの穴の大きさを変更しました。



味塩こしょうの容器が持ちづらいです。また、中身が多く出過ぎることがあります。



より持ちやすくなるように、容器にくびれを作りました。また、中身が出過ぎてしまわないよう、キャップの穴の大きさを見直しました。



旧



新



味塩こしょう

* 宅配
いつでも注文商品です。
いつでも注文番号 **081570**
(9月3回までこちらの番号でご注文いただけます)

* 店舗
全店で取り扱っています。