

「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。

●コープデリ 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。

いばらきコープ 商品Q&A 検索



こえにこたえて

QUESTIONS and ANSWERS Q & A

じゃがいも

Q 刃物で切られたような傷が付いているものがありました

A 握り取り傷があるものをお届けしてしまいました

じゃがいもの収穫には大型機械を使用し、土と一緒にじゃがいもを握り起こしています。その際に握り取り傷が付くことがあります。傷が小さいものは商品として使用しますが、傷の深いもの・割れ・削られたものは、惣菜や加工用として出荷していません。しかし、選別ミスで傷の大きなものが入ってしまったました。申し訳ございません。このような商品を手にした場合には担当者にお申し付けください。

さつまいも

Q ブヨブヨに軟らかくなっていました

A 低温の影響によるものです

さつまいもは寒さに弱い野菜で、15度ほどでの保存が適しています。冷気にさらして低温の影響を受けると、内部や皮が変色し、ひどい場合は軟らかくなって腐敗することがあります。このような

商品を手にした場合には担当者にお申し付けください

Q たまごの洗浄・殺菌に使用する液体のにおいと思われ

A たまごの洗浄・殺菌に使用する液体のにおいと思われ

お控えください。



たまご

Q 薬品のようなにおいがします

A たまごの洗浄・殺菌に使用する液体のにおいと思われ

たまごは食品衛生法により、定められた殺菌剤で殻を洗浄・殺菌してからパック詰めすることが義務付けられています。十分な管理が行われており、適正濃度の使用では身体に影響はありません。通常は洗浄後の乾燥で、におい成分は揮発して感じられなくなります。しかし、気温や湿度の影響により乾燥が不十分になると、たまごににおいが残る場合があります。また、パックからたまごを取り出し、時間を置くとにおいはなくなりま

す。たまごの洗浄・殺菌は安全にお召し上がりいただくために必要な工程です、ご理解いただけますようお願い申し上げます。

アルミホイル

Q 中心部分が白濁しています

A 酸化現象によるものです

アルミホイルの原料であるアルミニウムは利便性がある一方で、水や塩分などに弱く、これらに触れていると酸化し、変色や腐食につながる可能性があります。アルミホイルが酸化すると、乳白色、茶褐色、黒色へと変色し、アルミホイル同士の貼り付き、ポロポロと崩れる状態へと進行していきます。アルミホイル中央部にスジ状や帯状に変化が見られるのは、アルミホイルの中央部分は水分がとどまりやすく、乾きにくいからです。この現象には、温度や湿度、時間などのさまざまな条件が影響しますので、きれいな状態で使用できる期間を明確にお知らせできないのが実状です。なお、酸化して変色したアルミホイルを使用しても身体に影響はありません。



がかたちに 減塩したちくわを発売しました。



ちくわなどの練り製品の塩分が気になっています。



「**co-op**減塩ちくわ*」を発売しました。調味料(アミノ酸)を使用せず、すけそうだらの身のみ使用し素材を生かした味に仕上げています。また、厳しい審査をパスし「MSC認証」を取得しました。大切な資源である魚介類を枯渇させないように、漁獲量・漁獲時期・漁獲する大きさを決めて漁業に取り組んでいる証で、「海のエコラベル」とも呼ばれています。

*日本食品標準成分表2015年版(七訂)「焼き竹輪」に比べて、25%減塩



co-op 減塩ちくわ

* 宅配 毎週取り扱う予定です

* 店舗 一部店舗で取り扱っています