

「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

はるみ

Q 見た目がはるみではなくデコポンのようです

A デコポンとは同系統のため、見た目が似る場合があります

「はるみ」は清見オレンジとぼんかんを掛け合わせてできた品種で、「デコポン(不知火)」も品種の違う清見オレンジとぼんかんを掛け合わせた同系統のもので、そのためはるみにこぶのような形(デコ)ができる場合があります。はるみは皮がむきやすく小袋ごと食べられ、みかんに近い食べやすさと風味、オレンジの香りが感じられるのが特徴です。



チョコレート

Q チョコレートの表面が白くなりました

A ブルーム現象が発生したものです

チョコレートは、高温(28℃以上)で保管した場合や、低温でも直射日光が当たってしまった場

合などに、チョコレートに含まれる油脂分が溶け出し表面に浮き出てきます。浮き出した油脂分が再び冷えて固まることで、白く変色したような状態になります。このような現象を「ブルーム現象」と呼びます。風味の低下を感じる場合がありますが、召し上がっても身体に影響はありません。気になる場合は担当者にお申し付けください。

ご家庭で保管する場合には、保管温度や場所にはお気を付けてください。

さつまいも

Q ふかしたさつまいもが緑に変色しました

A さつまいもに含まれるポリフェノールが原因です

この変色は、さつまいもに含まれるポリフェノールの一種で、多くの成分でもある「クロロゲン酸」が原因と考えられます。さつまいもの種類や、栽培条件・時期などにより、まれに発生します。天然色素の反応により生じるもので、召し上がった後も身体に影響はありません。外見からは見分

けがつかないため混入してしまいました。



マヨネーズ

Q 冷蔵庫で保管していましたが、分離してしまいました

A 過冷却により分離したためです

マヨネーズは、食用植物油・酢などを、卵に含まれる成分の乳化力により均一に混ぜ合わせた調味料です。0度以下の環境や、直接冷気が当たる場所などに置かれたりすると、過冷却となり分離することがあります。冷蔵庫の冷気吹出口付近には置かないなど、保管場所にご注意ください。



こえがかたちに

原料の大豆がわかりやすいよう、パッケージの表示を「国産フクユタカ大豆100%」と変更しました

使っている大豆の品種は「フクユタカ」だけですか？

かたち 本品の原料の大豆は、国産「フクユタカ」に限定しています。そのことがわかりやすいように、パッケージの表示を「国産フクユタカ大豆100%」と変更しました。

※新しい包材には2020年1月より順次切り替わっていきます。



※画像は調製豆乳です。

- CO-OP 国産大豆の調製豆乳(フクユタカ)
- CO-OP 国産大豆の無調整豆乳(フクユタカ)

* 宅配
調製豆乳の1000mlを2月3回、3月1回・3回に、200mlを2月3回、3月1回・3回に、無調整豆乳の1000mlを2月3回、3月1回に、200mlを2月2回、3月2回に取り扱う予定です。

* 店舗
1000mlはいつでも全店で、200mlはいつでも一部店舗を除いて取り扱っています。