

こえ **にこたえて**
Q&A



骨取りさば

Q MSC 認証マークがついた商品が少なくなったようです

A ノルウェー産などのサバのMSC認証が「一時停止」されたためです



MSC 認証は、持続可能で環境に配慮した漁業で獲られた水産物であることを示すものです。コープの「骨取りさばシリーズ」などの原料であるタイセイヨウサバは、ノルウェーなど北欧の国々で漁獲され、多くの国ではMSC 認証を受けています。しかし一部にMSC 認証を受けていない国があり、現状では全ての関係国が協力して漁業を管理する仕組みが不十分な状態です。このままの状態では資源量が減少する可能性があることから、2019年3月以降の漁獲からMSC 認証が「一時停止」されました。解除するには、全ての関係国が漁業を管理する仕組みに合意することが求められています。

コープ商品では2020年春以降のパッケージからMSC 認証マークを順次はずしますが、品質や味に変わりはありません。また、タイセイヨウサバの現在の資源量は高い水準にあり、原料の不足はありません。コープは、将来も魚を食べ続けることができるように、これからも資源や環境に配慮した水産物の開発や普及に取り組んでいきます。



バックナンバーもご覧いただけます。



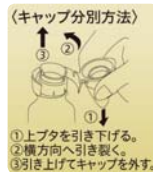
こえ **がかたち**

こえ

分別のときにキャップを外そうとすると、途中でちぎれてしまいます。

かたち

キャップを改善し、分別時に回して外すタイプに変更しました。



CO-OP 丸大豆醤油使用 つゆ(2倍濃縮)

* 宅配 7月5回に取り扱う予定です。
* 店舗 一部店舗で取り扱っています。

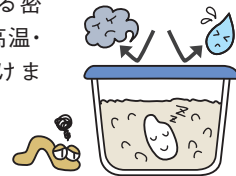
「こえにこたえてQ&A」は、この時期に多いお問い合わせとその回答を紹介するコーナーです。コープは、組合員の皆さんから寄せられた声を受け止め、商品や運営の改善に役立てています。

お米

Q 保管していたお米から変なにおいがします

A 米袋を通して周囲のにおいが移ってしまったようです

お米は周囲のにおいを吸着しやすい性質があります。また米袋には輸送中に破裂しないよう空気穴が開けられているほか、米袋の材質(ポリエチレン)はにおいを完全に遮断することができません。このため、未開封のお米でも周囲のにおいが移る場合があります。特に、にんにくやねぎなどのにおいが強い食材や、洗剤、柔軟剤、灯油などが近くにあると、接していてもにおいが移ることがあります。保管するときはフタのある密閉容器に移し替え、高温・多湿・直射日光を避けましょう。



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、または右記「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 受付時間 9:00~18:00 (日曜休業)
☎ 0120-143-334