

## アボカド

**Q** 黒くなったら食べ頃のはずですが、今回届いたものは緑色でも食べ頃と書いてあります

**A** 新物のためです

1年中流通しているアボカドにも、季節・産地・品種により違いがあります。8～9月は、産地のメキシコではアボカドの新物の季節で、果皮の青みが強く、黒くなりにくいことが特徴です。また、果肉はやや硬めで食味も比較的さっぱりとしています。皮が黒くなるまで待つと傷んでしまいますので、緑色でも手で触って適度な弾力を感じたらお召し上がりください。



## マスク

**Q** 箱入りのマスクから、変なおいがします

**A** におい移りしたと思われる

使い捨てマスクに用いられている不織布の表面には微小な穴があり、その穴を通じて周囲のにおいが移りやすい性質があります。保管の際は、香りの強い洗剤や芳香剤、灯油など、においの強いものの近くは避けましょう。また、風通しの悪い場所や湿気の多い場所なども周囲のにおいが移り、湿気臭やカビ臭につながるがあるので注意しましょう。



## QUESTIONS & ANSWERS

# こえにこたえて Q&A



「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。

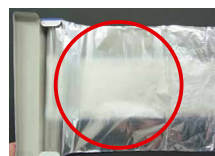
コープは、組合員の皆さんから寄せられた声を受け止め、商品や運営の改善に役立てています。

## アルミホイル

**Q** アルミホイルが白くなっています

**A** 温度や湿度の変化により、さびが発生したと思われます

アルミホイルは湿気などによりさびが生じ、使用できなくなることがあります。さびの発生は温度や湿度の変化による結露が原因である場合が多く、水分がホイルの内側に吸収され、端側は乾燥することで、ホイルの中央部分が帯状にさび、ホイル同士がくっついたり白い粉状になることがあります。保管期間が長いほどさびが発生する可能性は高くなるため、購入後はあまり長期間保管しないようにしましょう。



バックナンバーもご覧いただけます。



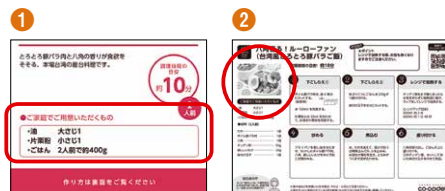
## こえがかたち

### こえ

宅配のミールキットの必要な材料を、レシピカードの表面に載せてほしいです。完成写真もあれば良いです。

### かたち

- 1 ふたを開けなくても確認できるよう「ご家庭でご用意いただくもの」を表面にも掲載
- 2 完成イメージが分かりやすいよう画像を掲載



4月より順次切り替え、全商品の切り替えは9月末ごろを予定しています。

※店舗では取り扱っていません

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

☎ 0120-143-334

受付時間 9:00～18:00  
(日曜休業)