

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。

かまぼこ・ちくわ

**Q** 黒いものが練り込まれています

**A** 原料のすり身に残っていた魚の皮です

かまぼこやちくわ、魚肉ソーセージなどは、魚の身の部分をすり身にして作ります。すり身を裏ごしし、残っている骨や皮を取り除きますが、皮のうすい部分などはすり抜けてしまうことがあります。皮などを完全に取り除くことは難しく、まれに残る場合がありますが、召し上がっても問題はありません。



グレープフルーツ

**Q** 「防カビ剤使用」とありますが、防カビ剤って何？

**A** カビによる腐敗や変質を防ぐための薬剤です

外国産のグレープフルーツやオレンジなどの果物は、収穫してから手元に届くまで時間がかかります。輸送・貯蔵中にカビが発生し腐敗・変質することを防ぐため、「防カビ剤」を使用しています。防カビ剤は「食品添加物」として法律で基準が定められており、使用された果物を食べても健康への影響はありません。

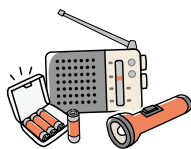


乾電池

**Q** 懐中電灯に入れていた乾電池が液漏れしていました

**A** 長期間保管の場合は、乾電池を外しましょう

懐中電灯のスイッチを入れていなくても電池を長時間入れたままにすると、微弱な電流が流れ続け、液漏れにつながることがあります。懐中電灯やラジオなど防災用の小型家電を長期保管する際は、乾電池はいったん外し、衝撃や高温多湿に注意して保管しましょう。保管の際は、乾電池の両端同士が接触したり、金属に触れないように注意しましょう。



バックナンバーもご覧いただけます。



お詫びと訂正

1月号の「こえにこたえてQ&A」で、牛乳の殺菌方法について「一部の低温殺菌（72度で15秒間など）牛乳」と記載しましたが、正しくは「上記よりも低温で殺菌（63～65度30分、72度15秒など）した牛乳」でした。お詫びして訂正いたします。

こえ がかたちに

こえ

中ぶたが全然取れません。

かたち

開けやすく改善しました。

プルリング（中ぶたの引き手）や注ぎ口の形状、プラスチックの厚さなどを変更し、開けやすく改良しました。



CO-OP 純正ごま油

ごまを香ばしく煎って仕上げた風味豊かなごま油。幅広い料理にご利用いただけます。

\* 宅配

150gを4月1回・5回に、300gを3月3回、4月3回に取り扱う予定です。「いつでも注文」でも注文できます。

\* 店舗

150gを一部店舗を除き、300gを全店で取り扱っています。

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 9:00～17:00  
(日曜休業)