

「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。

●コープネット 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。

コープネット 商品Q&A 検索

<http://www.coopnet.jp/product/qa/>

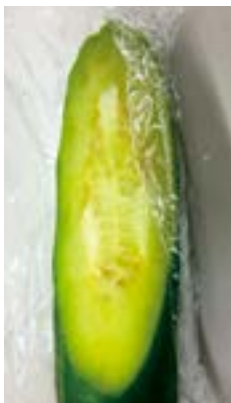
# こえ にこたえて Q&A

## きゅうり

Q 中が茶色い

A 流通過程で  
低温にさらされたためです

きゅうりは外気温が下がる時期に内部が変色する「果肉褐変症<sup>かっぺん</sup>」が発生してしまふことがあります。これはきゅうりに含まれる成分が酸化したことで生じる現象です。きゅうりはハウス栽培のため生育中に低温になることはなく、収穫後の配送中・配送後に保管場所などで低温にさらされることで発生するとされています。また、生育過程の栄養バランスなども関係していると言われています。お気付きの際には担当者にお申し付けください。



## せとが

Q 苦い

A かんきつ類に含まれる酸味・苦味の成分によるものです

せとがをはじめ、オレンジ、グレープフルーツ、カラマンダリン、甘夏、はっさ

くなどには、色素成分の一種である「ナリンギン」が含まれています。本来「ナリンギン」は、水溶性で果汁・果皮の水分中に溶け込んでいます。しかし、まれではありますが、低温にさらされることにより「ナリンギン」が結晶化し、強い苦味やしびれとなって出ることがあります。

せとがは、他のみかんに比べて収穫時期が遅く、低温の影響を受けやすいことも苦味につながるようです。召し上がっても体に影響はありませんが、食味は低下しますので、お気付きの際には、担当者にお申し付けください。



## 無塩せきロースハム

Q いつもと色が違います

A 原料に使用する肉の色で、ハムの色も変わります

「塩せき」とは、ハム特有の風味を醸成し、保存性を高め、色味を良くするため

に発色剤などを含む塩せき剤に漬け込む工程をいいます。お申し出の「無塩せきロースハム」は、発色剤(亜硫酸塩)を使用しない無塩せき製法で作られています。そのため、加工前の肉の色味が強く

反映され、色の濃い肉を使用した場合には加工後黒っぽくなり、色の淡い肉を使用すると白っぽくなったり、黄色くなる傾向があります。肉の個体差で、色が変わることをご理解ください。



## コープ食パン

Q 消費期限を過ぎてもカビが生えないが、防カビ剤を使っているのですか

A カビが生える条件がなかったことで、生えなかったものと思われま

商品に防カビ剤は使用していません。カビ胞子は、目には見えませんがどこに

でも存在するもので、温度や湿度の影響を受けて、食パンの水分・栄養分を吸収して生えます。仮にカビ胞子の付着があったとしても、増殖するための条件が揃わなければ、カビは生えません。なお、消費期限は未開封で保存した場合のもので、開封後は期限に関わらず、お早めにお召し上がりください。

## ががたちに

使い始めのときに  
引き出しやすく  
しました

ラップの使い始めが  
引き出しにくく、使いづらいです。

使い始めの部分をカールさせて、  
引き出しやすくしました。

\*小鉢用は製造工場が異なり、対象外です。



電子レンジにも強いラップ(レギュラー・ミニ)

\*コープデリ宅配  
3月3回、3月5回、4月2回  
に取り扱う予定です。

\*店舗  
全店で取り扱っています。