

「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。

コープみらい 商品Q&A 検索



# こえにこたえて

## QUESTIONS and ANSWERS Q & A

なし

**Q** 切ったら、芯の部分が茶色くなっていった

**A** 病害によるものです

このなしは、「芯くされ症」の被害果でした。この病害は開花後に菌が入り、果実が大きくなる段階で芯の部分に症状が出ます。切ってみないと分からないため、外側からの検品では発見できずお届けしてしまいました。このような商品を手にした場合は、担当者にお申し付けください。



平たねなし柿

**Q** 皮が青いです

**A** 天候の影響により、色付かなかったためです

柿は、昼夜の寒暖差によって色が付きませんが、夜の気温が高すぎる場合、果肉の熟度は進んでいるのに、着色が進まないことがあります。産地では、サンプルの試し割りを行い、糖度が高くなったものから収穫します。その後渋抜き処理をし、抜き取りで食味を点検

してから出荷しています。果肉は熟しておりますので、お召し上がりいただけます。

**Q** お米の中にガ・芋虫が入っていた

お米

**A** 食品害虫(メイガ類)が侵入し、繁殖したものです

メイガ類は全国に分布する方で、米や穀粉に1mmに満たない小さな卵を産み付けることで発生します。また、幼虫は食品の袋を食い破って、お米や乾燥食品、お菓子の袋内に侵入します。

精米工場では防虫専門業者と協力して工場内点検を実施し、定期的に製造機械の清掃をしています。また原料玄米搬入口や商品搬出口の開閉管理をして、外からの動物の侵入防止を図っています。メイガ類が侵入した食品による健康被害の事例はこれまでありませんが、メイガ類の幼虫・成虫は精米後1カ月を過ぎたお米に多く見られます。ご家庭でも精米後の長期保管を避けるようにしてください。



さい。また袋のまま保管せず、フタ付きの密閉容器で保管してください。虫は卵が残っていると、繁殖を繰り返します。保管した容器は、お米を使い切った後しっかりと清掃してから、新しいお米を入れるようにしてください。

**Q** 直射日光が当たらず、湿度の高いところも避け未開封で保存していたのに、茶色くなりました

切干大根

**A** 室温の上昇によって変色したものと思われ

室内の冷暗所で保管していても気温の上昇によって室内全体の温度が上がり、変色したものと思われ

変色した切干大根は少し長めに水戻しを行うとある程度色落ちしますが、長く水に浸すことで風味が落ちます。変色によって味も落ちますので、購入後は涼しいところで保管し、賞味期限内であってもお早めにお召し上がりください。



がかたちに

酸味を抑え、苦味やコーヒー感をアップさせました。



「**cc-op** アイスコーヒー無糖・加糖・低糖」の酸味を強く感じます。コーヒーの苦味や渋味が少ないです。



リニューアルし、酸味を抑えて、苦味やコーヒー感をアップさせました。



**cc-op** アイスコーヒー 無糖・加糖・低糖 1000ml

\* 宅配  
それぞれ毎週取り扱っています。

\* 店舗  
無糖・加糖は全店で、低糖は一部店舗を除き取り扱っています。