

「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

アイスクリーム

Q バニラアイスの包材に「ラクトアイス」と書かれています。「アイスクリューム」と何が違うのですか

A 乳成分の量により、分類されています

アイスクリーム類の包材には成分の規格の違いによって、「アイスクリューム」「アイスマイルク」「ラクトアイス」「氷菓」のいずれかが表示されています。アイスクリュームは乳固形分15%以上（うち乳脂肪分が8%以上）、アイスマイルクは乳固形分10%以上（うち乳脂肪分が3%以上）、ラクトアイスは乳固形分3%以上、それ以外は氷菓となっています。

種類別	ラクトアイス
無脂乳固形分	8.0%
植物性脂肪分	12.0%
原材料名	糖類(砂糖・ぶどう糖・果糖液糖、果糖)、植物油(やし油、パーム油)、モナカ皮(小麦粉、コーンスターチ(遺伝子組換えでない)、砂糖、植物油、食塩)、脱脂粉乳、デキストリン/加工でん粉、安定剤

パイナップル

Q パイナップルにゴマのよなものが入っています

A パイナップルの種です

私たちが食べているパイナップル

ルは同品種間では受粉しない性質のため、通常の栽培では種はできません。しかし、まれに昆虫などの媒介により、遠くに植えられている異なった栽培種とのあいだで受粉が行われ、種ができることがあります。取り除いてお召し上がりいただくことはできませんが、気になる場合には担当者へお申し付けください。



ハム・ベーコン (無塩せき加工商品)

Q ハムがピンク色ではなく、色が薄いのはなぜですか

A 「無塩せき」製法によるものです

ハムの製造には、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「塩せき」という工程があります。一方、「無塩せき」製法で製造したハムは、発色剤を使用しないため、素材そのものの色をしており、白っぽく見えることがあります。

ハムやベーコン、ウインナーなどの製品で、発色剤を使用していないものには「無塩せき」と表示があるので、お求めの際に参考にさせていただきます。



たまご

Q 黄身の色がいつもよりも白いです

A 親鶏が食べた餌の影響です

たまごの黄身の色は、親鶏が食べる餌の色によって決まります。与えている餌に、パプリカやマリーゴールドなどの赤やオレンジ色の飼料を多く配合すると黄身の色は濃くなり、飼料用米や色素の薄い野菜などの白っぽいものを多く配合すると薄くなります。また、親鶏によっても餌の好みがあり、食べる餌のばらつきによって、黄身の色が薄くなる場合があります。黄身の色は、餌の色素によるもので、たまごの栄養や鮮度と関係ありません。安心してお召し上がりください。



がかたちに

パッケージデザインを変更し、「3食入」の表示を見やすくしました。



「3食入」の表示が見えづらかったです。



声を受けて、パッケージデザインを変更し、食数表示を目立つように改善しました。



※画像はごまだれ味です。

CO-OP 生冷し中華 (ごまだれ味・しょうゆ味)

* 宅配

ごまだれ味は7月3回、8月1回に、しょうゆ味は7月2回、7月4回、8月2回に取り扱う予定です。

* 店舗

いずれの商品も一部店舗を除き、取り扱っています。