

「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

### りんご(ふじ)

**Q** 洗濯物の生乾きのよう  
なにおいがします

**A** 貯蔵している箱や  
貯蔵庫のにおいが  
移ったものです

前年に収穫したものを専用の貯蔵庫で保管していると、まれに貯蔵に使用している木箱や、貯蔵庫のにおいが移ることがあります。においはりんごの表面に付いているため、袋を開け、しばらく風通しの良いところに置いておくことにならなくなります。



### 平たねなし柿

**Q** 柿が渋くて  
食べられないです

**A** 渋抜き工程で、渋が抜  
ききつていないものをお  
届けしてしまいました

平たねなし柿はもともとは渋柿で、産地集荷場で柿の渋抜き処理をしてから出荷します。渋抜き処理は、収穫後、脱渋庫にて二酸化炭素ガスを充填して行いますが、

雨天などで柿の品温が低くなると脱渋に時間がかかる(渋が

抜けづらい)場合があります。温度を調整して、柿全体にガスが回るようにしていますが、それでも抜けきつていない場合もあります。柿の個体差により渋の抜けにくいものが混入してしまったものと思われま

す。このような場合は、担当者にお申し付けください。



### みそ

**Q** 保管中、  
みその色が濃くなり、  
味もいつもと違います

**A** メイラード反応により、  
色や味が  
変化したものです

みそは、時間の経過とともに熟成が進み、二元のみその色が淡色のものは赤色に、赤色のものはさらに濃色となります。これは「メイラード反応」と呼ばれる現象です。品質に問題はありませんが、この現象が進むにつれて、味や香りに変化が生じます。また、温度が高

いほどみその熟成が進み、色が早

く濃くなっていきますので、保管場所にはお気を付けてください。ただし、メイラード反応は、涼しい場所や冷蔵庫内でも少しずつ進行します。



### 黒がれい

**Q** 裏側にカビみ  
たいな斑点が  
あります

**A** メラニン色素による  
斑点です

黒がれいは、両目のない側は白色ですが、まれに白い部分にメラニン色素が生じることがあります。カビや病気、変異などの問題があるのではなく、人の「ほくろ」と同じように魚のメラニン色素による着色です。召し上がった問題はありません。ご安心ください。



がかたちに

溶けにくさ改善のため、配合を変更しました。



「CO-OP コーヒーフレッシュ」が「溶けにくい」「固まっている」という声が寄せられました。



声に応じて、溶けにくさ改善のため配合を変更し、味わいを見直しました。



CO-OP コーヒーフレッシュ

\* 宅配  
いつでも注文商品です

\* 店舗  
全店で取り扱っています