

「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。

こえにこたえて  
QUESTIONS and ANSWERS Q & A

お気づきの点やコープへの各種お問い合わせは、ご利用のコープデリ宅配センターにご連絡ください。

バックナンバーもご覧いただけます。

コープにいがた 商品Q&A 検索



じゃがいも

**Q** 刃物で切られたような傷が付いているものがありました

**A** 振り取り傷があるものをお届けしてしまいました

じゃがいもの収穫には大型機械を使用しています。その際、どうしても掘り取り傷が付いてしまいます。傷が小さいものは商品として使用しますが、傷の深いものは、割れ・削られたものは、惣菜や加工用として出荷していました。傷が大きいものが入っていた場合には、選別の誤りですので担当者にお申し付けください。

農産品「サイズ込」

**Q** 「サイズ込」の商品ですが、小さいものばかりでした

**A** 「サイズ込」は、サイズの偏りがある場合もあります

「サイズ込」とは、サイズを計測し選別する工程を簡素化することで、お求めやすい価格を追求した企画です。小さいものばかりや大きいものばかり、小さいものと大きいものが混ざる場合もあります。

ご理解いただけますようお願い申し上げます。

「サイズ込」の商品は、2月にはトマト・レモン・みかん・じゃがいも・たまねぎなどがあります。選別を簡素化することで、産地の作業負担が減り、品質の良いものをお手ごろ価格でお届けできます。

はるみ

**Q** 見た目がデコポンのようです

**A** デコボンと同系統の品種のため、見た目が似る場合があります

「はるみ」は清見オレンジとぼんかんを交配してできた新品種です。デコボン（品種名「不知火」）もぼんかんの品種違いの同じ交配種で、はるみはデコポンの妹品種ともいえます。皮がむきやすく小袋ごと食べられ、みかんに近い食べやすさと風味、オレンジの香りが感じられます。デコボンとは



同系統のため、見た目が似る場合があります。はるみにも「デコ」ができることもあれば、「デコ」のないデコボンになることもあります。

オリーブオイル

**Q** 沈殿物が入っています

**A** 油脂分が凝固してしまっただけです

オリーブオイルは通常は液状ですが、保管温度が10℃以下の低温になると、油脂分が固化（凍結）し、白濁・凝固します。凝固したオリーブオイルは、保管温度を上げれば徐々に液状に戻ります。保管温度により凝固しても品質には問題はありませんので、安心して召し上がりください。



がかたち | 冷凍パンを最近見かけません。取り扱わなくなってしまったのですか



冷凍パンの「CO・OP & HATTING ミニロール」が好きだったのですが、最近見かけません。取り扱わなくなってしまったのですか？



「CO・OP & HATTING ミニロール」（デンマーク産）は2016年7月末に販売が終了しました。その後も北欧の冷凍パンの取り扱いを望む声が数多く寄せられ、新たにリトアニア産の「CO・OP & MANTINGA ミニフレンチロール」を開発し、取り扱いを始めました。



CO・OP & MANTINGA  
ミニフレンチロール

\* 宅配  
2月1回に取り扱う予定です。