

「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



白菜

Q 全体的に黒い斑点があります

A 「ゴマ症」と呼ばれる現象です

「ゴマ症」は、病虫害ではなく肥料の吸収量や、降水量・気温の変化によって起こることがあります。ゴマと呼ばれる黒い部分はポリフェノールによるもので、食味に問題はありません。気になる場合には、担当者にお申し付けください。



大根

Q 切ったら、中が青くなっていました

A 「青あざ症」の被害果です

生育期の天候不順の影響と、栄養として必要なホウ素などが足りなかったことから、生育障害である「青あざ症」が発生しました。

召し上がったっても問題はありませんが、特有の苦味やえぐみが強くなり食味は低下します。産地では畑ごとに大根をいくつかカットし、中の点検もしていますが、外側からの判断が難しくお届けしてしまいました。このような大根を手に入れた場合には、担当者にお申し付けください。

召し上がったっても問題はありませんが、特有の苦味やえぐみが強くなり食味は低下します。産地では畑ごとに大根をいくつかカットし、中の点検もしていますが、外側からの判断が難しくお届けしてしまいました。このような大根を手に入れた場合には、担当者にお申し付けください。



お米

Q お米に白い粒が混じっています

A 粉状質粒とと呼ばれるお米です

お米の生育期に高温が続いたり、早期刈り取りなどによりお米にでんぶんの蓄積が不足すると、白っぽく不透明な粒になることがあります。「粉状質粒」や「しらた」などと呼ばれます。

生育期の気候の影響でこのような粒が多めになることもあります。召し上がったっても問題ありません。

ん。コープではお米に含まれる粉状質粒の割合を管理し、食味や品質に影響のない範囲であることを確認しています。また、古いお米ということではありませんのでご安心ください。

ん。コープではお米に含まれる粉状質粒の割合を管理し、食味や品質に影響のない範囲であることを確認しています。また、古いお米ということではありませんのでご安心ください。



チョコレート

Q チョコレートの表面が白くなりました

A 「ブルーム現象」が発生したものです

チョコレートは高温下（28度以上）で保管した場合や、低温下でも直射日光が当たってしまった場合などに、油脂分が溶け出し表面に浮き出てきます。浮き出した油脂分が再び冷えて固まることで、白く変色したような状態になります。このような現象を「ブルーム現象」と呼びます。召し上がったっても問題はありますが、食味は低下します。チョコレートの保管温度や保管場所にはお気を付けください。



がかたちに

電子レンジ調理前にふたを剥がすことがわかるように、表示を改善しました。



ふたに「ここまで剥がす」と書いてありますが、食べるときに剥がすのですか？



声を受けて、電子レンジ調理前にふたを剥がすことがわかるように、表示を改善しました。



co-op 《国産素材》
おいしいご飯
(山形県産はえぬき使用)

* 宅配
200g × 3食入を2月4回に、
200g × 10食入を2月3回、3月2回に
取り扱う予定です