

こえ にこたえて  
Q&A



不揃いにんじん(洗い)

**Q** カビのような、いやな臭さがあります

**A** にんじんの成分によるものです

にんじんには赤い色素であるベータカロチンの香りや、ピラジンというにんじんの香りを作る揮発成分が含まれています。天候などの影響でこれらの成分が多く含まれた場合や、袋詰め後に密閉された状態で蒸れると、異臭を感じる場合があります。召し上がっても差し支えはありませんが、気になる場合は担当者にお申し付けください。



たけのこ水煮

**Q** 根の部分に青みどり色の斑点があります

**A** たけのこ由来の色素が変色したものです

たけのこが持っている天然色素のクロロフィル(緑色の色素)、カロテノイド(オレンジ色の色素)、アントシアニン(紫色の色素)が、生育状況や気温の変化によって変色したものです。色の現れ方には個体差があります。召し上がっても差し支えはありません。



「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ています。

ソーセージ・ウインナー

**Q** ソーセージとウインナーの違いは？

**A** たくさんあるソーセージの種類の一つがウインナーです

豚肉や牛肉などをひき肉にして、香辛料や塩などで味付けし、ケーシング(羊腸などの薄い膜状の袋)に詰めたものをソーセージといいます。ウインナーはソーセージの種類の一つで、オーストリアのウィーンがその名前の由来です。

JAS(日本農林規格)による定義

ウインナーソーセージ	羊腸を使用、または太さが20mm未満のもの
フランクフルトソーセージ	豚腸を使用、または太さが20mm以上36mm未満のもの
ポロニアソーセージ	牛腸を使用、または太さが36mm以上のもの

バックナンバーもご覧いただけます。



こえ がかたちに

こえ

コープ オリーブオイルは、容器が滑りやすく持ちにくいです。

かたち

容器のラベルを手で持ちやすい材質に変更しました。

マット加工という光沢を抑えた手触りの良い材質にし、あわせて、デザインも変更しました。



コープ オリーブオイル

\* 宅配  
5月2回、6月1回に取り扱う予定です。  
いつでも注文でも注文できます

\* 店舗  
全店で取り扱っています

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