

こえにこたえて  
Q&A



牛乳

**Q** 商品によって、製造から期限までの日数が違うのはなぜ？

**A** 殺菌方法の違いによるものです

多くの牛乳は、120～130度で2～3秒間殺菌しています。殺菌効果が高く、製造から期限日までは7～10日程度です。上記よりも低温で殺菌（63～65度30分、72度15秒など）した牛乳は、有害な細菌は死滅しているものの、すべての細菌を死滅できないため、製造から期限日までの日数は短くなります。どんな殺菌方法の牛乳でも、開封したら期限日を待たず早めに飲みきりましょう。

「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。

野菜・果物

**Q** 「有機栽培」「特別栽培」って？

**A** 有機栽培は農薬・化学肥料に頼らない農法、特別栽培は通常より農薬・化学肥料を減らす農法です

有機栽培は、農薬・化学肥料の使用を避け、自然界の力を生かして栽培する方法です。種まき・植え付けの2年以上前から農薬・化学肥料を使っていない田畑で、農薬などが周辺から流れ込まないように管理するなどの基準があります。こうした基準に適した場合のみ、「有機JAS」マークが付けられます。特別栽培は、周辺の田畑よりも対象の農薬・化学肥料を50%以下に減らして栽培する方法です。宅配の商品カタログやお店では、分かりやすいよう「グリーン・プログラム」のマークを付けてご案内しています。



餅

**Q** 個包装の餅を常温保管していたらカビが生えました

**A** 個包装が通気性のあるものだったためです

餅はデンプンが主成分で水分も多く、カビが発生しやすいため、真空包装や脱酸素剤を外袋または個包装内に封入し、包装内の酸素を除去することで日持ちさせます。パッケージに「外袋開封後は冷蔵保管」などの記載がある場合は、個包装には通気性があるため、外袋開封後はカビが発生する可能性があります。冷蔵保管して、早めに食べきりましょう。

バックナンバーも  
ご覧いただけます。



お知らせ

ハッピーミルクプロジェクトの  
寄付に対する紺綬褒章を受章しました

ハッピーミルクプロジェクトは、コープの牛乳の売り上げの一部をユニセフに寄付し、アフリカの子どもの栄養改善を応援する取り組みです。今回、2020～2022年度に行った総額4,455万875円の寄付に対し、紺綬褒章を受章しました。紺綬褒章は、公益のために私財（個人500万円以上、団体1,000万円以上）を寄付し、功績が顕著な個人または法人・団体に対し、日本政府より授与されるものです。コープデリグループでは2008年度からハッピーミルクプロジェクトに取り組んでおり、紺綬褒章の受章は2020年度に続き2度目となります。



日本ユニセフ協会・早水研専務理事（右）より褒状を授与されるコープデリ連合会・熊崎伸理事長

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、または右記「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 9:00～17:00  
(日曜休業)