

QUESTIONS & ANSWERS



にこたえて

Q&A



缶詰

**Q** フルーツ缶の内側が  
変色しています

**A** 缶内側の錫(スズ)と缶内の酸素が  
反応したためです

果実の缶詰は、鉄と錫を使ったブリキ缶が主に使われています。錫と缶内の空気(酸素)が結びつくことで、果肉の変色や栄養成分の減少を抑制するためです。錫と酸素が結びつくと、缶の内側が鱗状になったり、黒っぽく変色します。身体に影響はありませんので、安心してお召し上がりください。



「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っています。

りんご

**Q** 切ったら中が傷んでいました

**A** 病害によるものでした

これは果実が大きくなる時期に花落ち部(お尻)からカビが進入し、内部が傷んでしまう「芯カビ病」と呼ばれるものです。りんご・なしなどによく発生し、外観では判別できず、切ってみて分かることがほとんどです。芯の部分を取り除けばお召し上がりいただけますが、このような場合は担当者にお申し付けください。



使い捨てカイロ

**Q** とても熱くなり、  
発火しないか心配です

**A** 発火することはありません

使い捨てカイロは、鉄粉が酸化する(さびる)際に発する酸化熱を利用しており、発火はしませんが、皮膚の同じ部分に長時間接すると、低温やけどになることがあります。カイロは直接肌に当てず、熱いと感じたらすぐに外しましょう。就寝時には使用せず、長時間使用する場合は、肌の様子を見ながら使しましょう。



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

キャップが  
ちぎれて分別  
できません。

かたち

▶ **キャップの材質をやわらかいものに変えました。また形状も変更し、どこからでも注ぎやすく、液切れの良いものに改善しました。**

CO-OP 白だし

かつお、さば、むろあじ、しいたけを使用した風味豊かな白だしです。

\* 宅配  
500mlを2月3回、1ℓを3月3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  
500mlを一部店舗で取り扱っています。

※ CO-OPつゆの素3倍濃縮、CO-OP本醸造特級しょうゆも同様にリニューアルしました



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。