

組合員から寄せられた声

声を受け止めて

京番茶ティーパックは1袋でどれくらいのお茶が出来ますか？
煮だし用ですか？

商品案内に使い方が説明されてないため、情報が不足していました。
商品コメントを付け加えました。
『国産緑茶を焙煎し無漂白パックに詰めました。
2Lの水に1パックを目安にお使いください。煮出し用。』

【19号改善後（商品案内）】

683 次期予定 20号 21号 22号 23号

co-op 京番茶
ティーパック
240g (8g×30)
398円

国産緑茶を焙煎し無漂白パックに詰めました。2Lの水に1パックを目安にお使いください。煮出し用。

賞味 180日 日本生協連(ひしだい製茶)/国内製造

【17号改善前（商品案内）】

669 次期予定 18号 19号 20号 21号

co-op 京番茶
ティーパック
240g (8g×30)
398円

国産の緑茶を熱風焙煎し、無漂白パックに詰めました。渋みが少なく、さっぱりとした味わいです。

賞味 180日 日本生協連(ひしだい製茶)/国内製造

組合員さんの声で、商品案内は改善されています。ぜひ皆さんの声をお寄せください。

コーベル ☎0120-706-887

いつも箱



Q

ふとん打ち直し

以前チラシでふとん打ち直しの案内を見ました。生協でふとん打ち直しをお願いできるのでしょうか？どのように入ればいいですか？

A

生協では一年を通して「ふとん打ち直し」のお申込みを承っております。打ち直しが出来るおふとんの「わた」は、綿・羊毛・混紡綿（ポリ綿の混合綿）・羽毛です。古綿を出していただくから、4週間前後に、ご自宅もしくはご希望の場所にお届けいたします。

①お申込み

チラシに記載されている申込用紙にご記入のうえ配達担当者にお渡しいただくか生協店舗のサービスカウンターまでご提出下さい

い。FAX(24時間)からの申込みも承っております。
申込用紙がない場合は、配達担当者またはサービス事業センターまでご連絡下さい。(コープぎふホームページからも印刷できます。)

②回収

①お申込みから約10日前後で回収袋がヤマトメール便(郵便ポスト投函)で届きます。

・ご注文が多い場合は、段ボール箱が届く場合があります。

②提出ふとんの側生地をつけたまま、回収袋(または段ボール箱)に入れてご用意ください。

③指定の宅配業者(佐川急便)が提出ふとんを引き取りに参ります。

・提出ふとん回収日のご案内は回収グッズの中に入っています。

・「わた」を提出された後のキャンセルはできません。また、提出ふとんの側生地および余った「わた」はお返しができませんので、ご了承ください。

③お届け(回収日より4週間前後)

回収してから4週間前後、ご自宅もしくはご希望の場所にお届けいたします。

・全国無料配送(一部離島をのぞく)。

※お届け時に不在の場合は、宅配業者が不在票をおいていきます。

ふとん打ち直しに関するお問い合わせは

サービス事業センター

フリーダイヤル ☎0120-806-863
受付時間 月～金 10:30～17:00

商品に関するお問い合わせは

おふとん相談室

午前9時～午後5時(月～金)土・日・祝日はお休みです。
フリーダイヤル ☎0120-435-527
なとり産業株式会社 群馬県桐生市境野町6-1685

④お支払い方法

完成品お届け後、翌月～翌々月の月末に請求書をお届けします。

口座登録がお済の方

毎週のカタログ「商品案内」でご購入の商品代金と一緒に口座からの引落としとなります。

口座登録がお済でない方

郵便局またはコンビニでのお支払いとなります。請求書と同時期に払込票をお届けします。(期日指定・手数料生協負担)

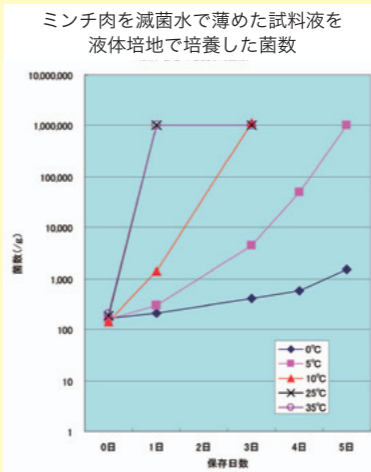
Report 商品安全検査センター

低温でも細菌は増殖する？

冷蔵の商品には表示に「冷蔵(10℃以下)で保存してください」と書かれている事が多いのですが、中には「5℃で保存」と書かれている商品もあります。一般的に冷蔵は10℃以下とされていますが、店舗の冷蔵ケースなどは5℃設定のことも多いです。家庭の冷蔵庫でも表示は3℃～5℃ぐらいのこともけっこうあると思います。例えば10℃と5℃では、細菌の増殖にどの程度違いがあるのでしょうか？検査センターで確かめてみました。

●実験の方法

市販のトリミンチ肉を10倍に薄めた液1mlを、滅菌した液体培地(細菌が育ちやすい溶液)に入れて0～35℃で保管した状態で比較し検査しました。保存温度ごとの液体培地の菌数の変化はグラフの通りです※2日目は検査していません。



【東海コープ商品安全検査センターとは…】
東海3県の3生協で「東海コープ」を作り、商品を共同仕入しています。東海コープは、メーカーさんや農家さんと、書類で約束を交わします。その約束が守られているか点検するのが、商品安全検査センターの役割です。

東海コープ商品安全検査センター

例えは... メーカーさん

約束 このウインナーは、添加物を減らして造らうね

東海コープの商品部

追加物検査 ぬきとりで、不定期に実施

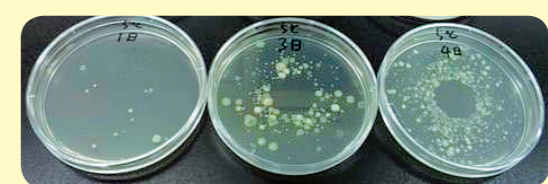
約束どおりだね!

●実験の結果

初日(0日目)は1gあたり数百の菌数でしたが、25℃、35℃保存では1日で100万/g以上の菌数になっていました。10℃では3日目には100万/gの菌数、5℃保存では5日目には100万/gを超えました。0℃では5日目でも1500/g程度でした。

●実験からわかったこと

今回は菌が育ちやすい培地を使用し、冷蔵肉の菌を使って一般的な指標となる菌でみたので、必ずしも全ての食品で、このように細菌が増えるとは限りませんが、10℃保存でも思ったより菌数が増加する事、また10℃と5℃ではかなり増え方に違いがあることが分かりました。



5℃保存した液体培地を塗抹したシャーレの写真(左から1日目、3日目、4日目)

博士からのアドバイス
5～10℃の温度でも意外と細菌が増殖するのじゃ。だから寒い時期でも配達後や買った冷蔵品は放置して温度を上げないように気をつけよう!

商品安全検査センターホームページ <http://www.tcoop.or.jp/kensa/index.htm>