

2019年1月分

| 商品 | お申し出のお客様 | 内容 | 原因・対応 |
|-------|-------------|--------------------------------|--|
| 食品ごま | 中部地方の個人のお客様 | これまでよりも風味を強く感じた | 返送頂いた現品を官能検査で異常は認められず、過酸化値等油の酸化具合を示す数値も正常な値で、製品に問題ないと思われました。今後も品質管理に努めてまいります。 |
| ごま加工品 | 関東地方の個人のお客様 | 「九鬼黒ごまラテ」を開封して使用したが、チャックが閉まらない | 袋の構造上、はさみで開封すると、チャックが効かない状態となります。HPのよくあるお問い合わせにも開封の仕方を載せましたのでご参照をお願いします。 |
| ごま油 | 関東地方のお客様 | いつもより油の色が濃い | 返送頂いた油を調査したところ、胡麻由来の沈降物(オリ)と思われました。ごま油は脱色・脱臭といった精製工程を経っていないため、経時等によりオリが発生いたします。オリが発生しても品質には何ら問題はありません。低温に曝されるとオリが生じやすくなります。保管時は極力低温を避けていただくようお願いいたします。 |