野菜の凍結・傷みがみられた時の対応について

いつも「西からの旬菜便」をご利用いただき、こころからお礼申し上げます。

お客様から「野菜BOXをあけたら、葉物野菜が凍っていた、水分が抜けてぐったりしていた」といった ご連絡を頂くことがありました。西からの旬菜便では、現在ヤマト運輸冷蔵便でみなさまのもとへお野菜をお届けしています。

ごくまれに運搬途中で野菜が凍ってしまうことがあります。一旦凍ったものが、みなさまのお手元に届くときには解凍されていて、特に葉物野菜などは葉っぱが腐ったような状態になってしまうことがあるようです。ご迷惑をおかけして大変申し訳ございません。

●配送車でドライアイスを使用している場合

通常便に大きなクーラーボックスを積み込んで冷蔵の荷物を一緒に運ぶ場合(地域により違いがあります)、ドライアイスを使用することがあります。

その付近に「野菜BOX」が置かれた場合、野菜が凍ってしまう可能性がわかっています。

- ●保冷コンテナの冷風吹き出し口付近に野菜BOXが置かれている場合 保冷コンテナ内の温度を一定に保つための冷風吹き出し口付近は、温度が低くなっています。 そこに「野菜BOX」が置かれた場合、野菜が凍ってしまう可能性があります。
- ■お手元に届いた野菜が凍っている、もしくは、凍っていた形跡がみられるようで したら、下記の手順で対応をお願いいたします。 (お手数をおかけして、申し訳ありません)
 - 1.ヤマト運輸へ電話連絡をお願いします。 (受付時間:年中無休 8:00~21:00)

固定電話から

TEL:0120-01-9625

スマートフォンなどから

TEL:0570-200-000

2. 伝票番号と野菜が凍っていた可能性がある状況をお伝えください。

後ほどヤマト運輸のドライバーがお伺いして、野菜の確認をします。

「野菜BOX」をドライバーが持ち帰りますので、処分したり、調理したりしないようお願いいたします。

3ヤマト運輸ドライバーから「クレヨンハウス西からの旬菜便センター」に連絡が入ります。 打ち合わせの結果につきましては、クレヨンハウス「西からの旬菜便センター」からお客様にご連絡い たします。

「どこよりもオーガニック クレヨンハウス西からの旬菜便」。

ご利用者のご理解をいただきながら、有機農家といっしょになって、より良いサービスをめざします。 ご支援のほどよろしくお願いします。

Veggie &Box

西からの旬菜便センター

〒564-0062大阪府吹田市垂水町3-34-24 クレヨンハウス大阪店 営業日時 月~金 9:00~17:00

TEL: 06-6338-3006 FAX: 06-6330-8075

E-mail: info@crayonhouse-yasai.jp https://crayonhouse-yasai.jp