

# これからも、変わらぬおいしさお届けします。

2019年9月より「週刊KuruCo」は新しくリニューアルしました。

長年ご利用いただいているクルコオリジナル商品、

にいがたシリーズ商品

(にいがた100、made inにいがた、にいがた素材)や

これまでクルコで人気のあった商品はそのまま継続しています。

親しまれてきた商品の一部をご紹介いたします。

ご心配しないで!  
クルコでのお気に入り  
商品は、継続中!



<p><b>虹っ子牛乳</b> 本体 248円 1000ml (税込 267.84円)</p> <p>毎週</p> <p>にいがた 100 登録できます</p> <p>①新潟県。②新潟県。③3.5%以上。④65℃30分(LT LT殺菌)。⑤成分無調整牛乳。</p>	<p><b>ゆめっ子牛乳</b> 本体 200円 1000ml (税込 216円)</p> <p>毎週</p> <p>にいがた 100 登録できます</p> <p>①新潟県。②新潟県。③3.5%以上。④UHT殺菌。⑤成分無調整牛乳。</p>	<p><b>生協のヤスダのむヨーグルト</b> 本体 380円 900g (税込 410.4円)</p> <p>毎週</p> <p>にいがた 100 登録できます</p> <p>新潟県産生乳を使用し、安田町(現阿賀野市)でつくられたまろやかなコクのある飲むヨーグルト。</p>	<p><b>良寛プリン</b> 本体 128円 80g×3 (税込 138.24円)</p> <p>隔週</p> <p>にいがた 100 登録できます</p> <p>口あたりなめらかで、甘さひかえめな飽きのこない味わいのプリンです。</p>	<p><b>生協たまご(白玉)</b> 10個パック・MS-LL混 本体 218円 (税込 235.44円)</p> <p>毎週</p> <p>にいがた 100 登録できます</p> <p>卵黄はアニマルウェルフェアに沿った環境で選ばれた卵殻を配合。塗地は新潟県。</p>
<p><b>生協たまご(赤玉)</b> 10個パック・MS-LL混 本体 248円 (税込 267.84円)</p> <p>毎週</p> <p>にいがた 100 登録できます</p> <p>卵黄はアニマルウェルフェアに沿った環境で選ばれた卵殻を配合。塗地は新潟県。</p>	<p><b>こめっ粉パン (米粉50%使用)</b> 本体 170円 4個 (税込 183.6円)</p> <p>月1回</p> <p>made in にいがた</p> <p>新潟県産米の米粉と北海道産小麦粉を50%ずつ使用。もちっちり食感のパンです。</p>	<p><b>リリッカ デニッシュキューブ (プレーン)</b> 本体 440円 1斤 (税込 475.2円)</p> <p>月1回</p> <p>にいがた 100 登録できます</p> <p>しっとり感が特長のデニッシュパンです。お好みの厚さにスライスして、朝食や軽食にどうぞ。</p>	<p><b>米粉入りクロワッサン</b> 1ケース・20個入り 本体 1,000円 (税込 1,080円)</p> <p>月1回</p> <p>にいがた 100 登録できます</p> <p>国産米粉を使用した、ほのかに米の甘みが感じられるクロワッサンです。</p>	<p><b>田舎味だしパック</b> 80g(10g×8)×4 本体 698円 (税込 753.84円)</p> <p>毎週</p> <p>にいがた 100 登録できます</p> <p>鰯節、さば節をベースに昆布、椎茸をミックスした、調味料(アミノ酸)不使用のだしパック。</p>
<p><b>紺カットわかめ (石巻十三浜産)</b> 本体 438円 20g (税込 473.04円)</p> <p>月1回</p> <p>にいがた 100 登録できます</p> <p>宮城県石巻十三浜産の肉厚でやわらかい中にも弾力のあるわかめです。</p>	<p><b>小川の麦茶つぶまる</b> 本体 218円 500g (税込 235.44円)</p> <p>ときどき 挿載</p> <p>国産六条大麦を昔ながらの石窯で丹念に二度煎りました。煮出し用。</p>	<p><b>ゆず醤油かけぽん</b> 400ml</p> <p>ときどき 挿載</p> <p>丸大豆うすくち醤油と高知県産ゆずを使用。かけ・つけ専用醤油です。</p>	<p><b>金笛春夏秋冬のだしの素</b> 1L 本体 950円 (税込 1,026円)</p> <p>隔週</p> <p>にいがた 100 登録できます</p> <p>1789年越後郡川島町で創業。伝統の技術で天然醸造した「金笛醤油」がベースに、かつお節、昆布、椎茸のだしを生みました。溶き折らずの料理に使えます。</p>	<p><b>圧搾一番しおり国産なたねサラダ油</b> 910g 本体 885円 (税込 955.8円)</p> <p>ときどき 挿載</p> <p>国産菜種の一番搾りサラダ油です。淡泊で風味がよいです。遺伝子組み換えでない。</p>

# クルコ商品ブック〈保存版〉

				
<p><b>しめさば</b> 1枚70g <b>本体268円</b> (税込289.44円)</p> <p>国産の真さばを三枚におろし、腹骨を取り除いた後、りんご酢を加えた調味料に漬け込みました。</p>	<p><b>月1回</b> 今夜は焼魚 らすかれい みりん漬 3切180g <b>本体498円</b> (税込537.84円)</p> <p>脂ののったからすかれいをみりんしょうゆにじっくり漬け込みました。</p>	<p><b>月1回</b> 国産真あじフライ 4枚220g <b>本体380円</b> (税込410.4円)</p> <p>真あじを開き加工し、パン粉を付けました。フライパン調理ができます。</p>	<p><b>ときどき掲載</b> 一夜干いか 1枚150g <b>本体538円</b> (税込581.04円)</p> <p>国産の真いかを一夜干しにしてうまみを引き出しました。焼き物、天ぷら、炒め物などに。</p>	<p><b>ときどき掲載</b> 切りこんぶ 80g×2 <b>本体258円</b> (税込278.64円)</p> <p>三陸産のこんぶをボイルし2mm幅にスライスしました。解凍後、煮物・サラダなどに。</p>
<p> <b>毎週</b> クルコのエコ米 コシヒカリ <b>本体2,458円</b> 新潟県産・5kg (税込2,654.64円)</p> <p>クルコで一番人気のお米。一般的な栽培よりも農薬75%以上、化学肥料50%以下削減して栽培。</p>	<p> <b>毎週</b> にいがた大好き！野菜セット (新潟県産) <b>本体798円</b> 1セット (税込861.84円)</p> <p>新潟県内のおすすめ野菜4品目以上をセットでお届け。品目は届いてからお楽しみ。</p>	<p> <b>毎週</b> 小松菜(新潟県産) 200g <b>本体188円</b> (税込203.04円)</p> <p>くせがなく何でも合う野菜。火を通しすぎないように手早く調理するのがコツ。新潟県坂井ファームクリエイト</p>	<p> <b>毎週</b> ホムトンバナナ 700g <b>本体370円</b> (税込399.6円)</p> <p>皮が薄く、香りと甘みが特徴のバナナ。タイ産</p>	<p> <b>毎週</b> 生協鶏モモ肉 250g <b>本体399円</b> (税込430.92円)</p> <p>鶏のおいしさをよく味わえる部位です。抗菌性物質を添加しない飼料で育てました。</p>
<p> <b>隔週</b> やまと豚バラスライス 200g <b>本体498円</b> (税込537.84円)</p> <p>やまと豚のバラ肉を、約3mm厚でスライスしました。脂身の多い部位です。</p>	<p> <b>月1回</b> 梨果汁でやわらか新潟県産 豚のにんにく 醤油だれ漬 180g <b>本体398円</b> (税込429.84円)</p> <p>にんにく風味が効いたしあゆ味。梨果汁を少しにれる事でお肉がやわらかになります。調味料(アミノ酸)不使用。</p>	<p> <b>毎週</b> クルコ皮なしポーク&amp;チキン ウインナー冷凍 210g <b>本体370円</b> (税込399.6円)</p> <p>国産の豚肉と鶏肉を使用した、冷凍の無塩せき皮なしウインナーです。</p>	<p> <b>隔週</b> 国産パラパラカット ベーコン 180g <b>本体555円</b> (税込599.4円)</p> <p>国産豚バラのベーコンを使いやさしく大きさにスライスカット後、パラ凍結しました。</p>	<p> <b>毎週</b> 腸詰めあらびきソーセージ 310g <b>本体490円</b> (税込529.2円)</p> <p>国内産の豚肉と鶏肉を原料にしたパリッとジューシーな食感。約14本入。無塩せき。</p>
<p> <b>月1回</b> 燻製工房 無塩せき ウインナー ソーセージ100g <b>本体398円</b> (税込429.84円)</p> <p>和豚もちぶたを原料に無塩せき製法で素材のうまみを引き出しました。</p>	<p> <b>隔週</b> とんかつ太郎新潟タレカツセット 320g (豚カツ(8枚)タレ付) <b>本体698円</b> (税込753.84円)</p> <p>薄めにスライスしたパン粉付けした国産カツ240g(8枚)と甘醤油ダレ40g×2袋のセットです。</p>	<p> <b>月1回</b> まきばのヒレカツ 4個140g <b>本体380円</b> (税込410.4円)</p> <p>新潟県産の豚ヒレ肉に焼いたパン粉を粉砕して作った衣を付けて油で揚げました。調味料(アミノ酸)不使用。</p>	<p> <b>ときどき掲載</b> 居酒屋風もつ煮込 300g <b>本体398円</b> (税込429.84円)</p> <p>国産豚もつを玉ねぎの甘みを生かした味噌ベースのタレで煮込みました。</p>	<p> <b>ときどき掲載</b> 手羽元やわらか醤油煮 270g(5-6本) <b>本体440円</b> (税込475.2円)</p> <p>国産手羽元を醤油ベースのタレでやわらくなるまで煮込みました。料亭千賀の味をご家庭で。調味料(アミノ酸)不使用。</p>
<p> <b>毎週</b> 新潟大豆もめん豆腐 400g <b>本体98円</b> (税込105.84円)</p> <p>消泡剤を使用せず新潟県産大豆とにがりのみで作ったなめらかな食感のもめん豆腐です。</p>	<p> <b>毎週</b> 新潟大豆絹ごし豆腐 400g <b>本体98円</b> (税込105.84円)</p> <p>消泡剤を使用せず新潟県産大豆とにがりのみで作ったなめらかな食感のきぬごし豆腐です。</p>	<p> <b>隔週</b> 新潟大豆にがり厚揚 200g <b>本体118円</b> (税込127.44円)</p> <p>新潟県産大豆とにがりだけでつくった豆腐をこめ油で揚げています。消泡剤不使用。</p>	<p> <b>毎週</b> 新潟大豆にがり絹揚 2枚入 <b>本体198円</b> (税込213.84円)</p> <p>新潟県産大豆を使用した絹豆腐をしっかり水切りし、こめ油で揚げました。消泡剤不使用。</p>	<p> <b>毎週</b> 昔味あぶら揚げ 2枚 <b>本体120円</b> (税込129.6円)</p> <p>国産大豆使用。消泡剤不使用の身厚の油揚げです。</p>
<p> <b>隔週</b> 柄尾の油揚げ(豆撰製) 1枚 <b>本体228円</b> (税込246.24円)</p> <p>一枚一枚手揚げした大豆の風味が楽しめる大きな油揚げです。新潟県産大豆使用。</p>	<p> <b>月1回</b> 佐渡恵護(えご)からし 酢味噌付 120g <b>本体258円</b> (税込278.64円)</p> <p>佐渡産のえご草を使用。さわやかな口あたりとシコシコとした食感が特長。からし酢みそ付。</p>	<p> <b>毎週</b> 国産極小粒納豆 42g×2 <b>本体98円</b> (税込105.84円)</p> <p>北海道産の極小粒大豆を、魚沼の地下水を含ませて作りました。</p>	<p> <b>毎週</b> 国産中粒なっとう 45g×3 (たれ・からし付) <b>本体108円</b> (税込116.64円)</p> <p>国産中粒大豆を使用した納豆です。たれ、からしには調味料(アミノ酸)不使用。</p>	<p> <b>隔週</b> キムチ白菜漬 200g <b>本体280円</b> (税込302.4円)</p> <p>昔から韓国の家庭に伝わる製法で漬けた熟成手造りのキムチです。調味料(アミノ酸)不使用。</p>

掲載頻度  
マーク説明

企画の予定は、作成時の情報に基づき掲載しています。やむを得ない理由により変更する場合がございます。

**毎週**

毎週掲載します。

**隔週**

隔週掲載します。

**月1回**

1カ月に1回掲載します。

**ときどき掲載**

ときどき掲載します。

ここでは紹介できなかった商品も多数あります。詳しくは毎週発行の「週刊KuruCo」でご紹介していきます。  
たくさんのご利用お待ちしております。

KuruCo クルコ

 <b>隔週</b> <b>生らーめん(醤油味)</b> 麺120g×2スープ付 本体 <b>178円</b> (税込 <b>192.24円</b> ) 北海道産小麦使用の麺に、調味料(アミノ酸)不使用の醤油味スープを添付。かんすい使用。	 <b>毎週</b> <b>おさかなソーセージ</b> 30g×8 本体 <b>298円</b> (税込 <b>321.84円</b> ) タラの無リンのすり身を使用した魚肉ソーセージ。おやつや料理の素材に。調味料(アミノ酸)不使用。	 <b>毎週</b> <b>こくないさん薄力粉</b> 1kg 本体 <b>188円</b> (税込 <b>203.04円</b> ) 国産小麦を新潟県内でていねいに製粉した無漂白小麦粉です。	 <b>隔週</b> <b>強力粉ゴールドクラウン</b> 1kg 本体 <b>238円</b> (税込 <b>257.04円</b> ) グルテン含有の高い1等級原麦使用。中心部分のみを抽出した強力粉です。	 <b>ときどき掲載</b> <b>ふれあい乾麵</b> 250g×3 本体 <b>295円</b> (税込 <b>318.6円</b> ) 組合員さんと一緒に作った「ふれあい乾麵シリーズ」そうめん、ひやむぎ、うどんの3種類。
 <b>月1回</b> <b>クルコスパゲッティ</b> 1kg(1.8mm) 本体 <b>360円</b> (税込 <b>388.8円</b> ) 標準ゆで時間約10分。	 <b>月1回</b> <b>宮崎県産寒干だいこん</b> 50g 本体 <b>218円</b> (税込 <b>235.44円</b> ) 宮崎県産の大根を風味豊かな寒干し大根に仕上げました。煮物、漬物におすすめです。	 <b>月1回</b> <b>ふるんふあん(乾燥糸こんにゃく)</b> 250g(10個入) 本体 <b>498円</b> (税込 <b>537.84円</b> ) こんにゃく特有のにおいがなく、味しみがよいです。熱湯につけて約5分で戻ります。	 <b>ときどき掲載</b> <b>焼のり金</b> 1P 全形10枚 本体 <b>328円</b> (税込 <b>354.24円</b> ) 有明産の風味豊かな海苔をお届けします。お手軽な1袋タイプ。	 <b>ときどき掲載</b> <b>青木のこがね餅(白もち)</b> 8切・450g 本体 <b>475円</b> (税込 <b>513円</b> ) 青木農場のこがねもち米を使用。「手のし」生もちです。
 <b>ときどき掲載</b> <b>中山さんの乾燥しいたけ(スライス)</b> 30g 本体 <b>280円</b> (税込 <b>302.4円</b> ) 肉厚でジューシーな椎茸を使い、セラミック乾燥で仕上げました。生に近い味と食感です。	 <b>毎週</b> <b>生協しょうゆ(本醸造)</b> 1L 本体 <b>208円</b> (税込 <b>224.64円</b> ) 味と香りのバランスがとれた本醸造のこいこくしょうゆです。遺伝子組み換えでない。	 <b>隔週</b> <b>生協純正しょうゆひしお</b> 900ml 本体 <b>410円</b> (税込 <b>442.8円</b> ) 熟成したもろみをしぼった、うまみのある純正しょうゆです。遺伝子組み換えでない。	 <b>隔週</b> <b>うすくちしょうゆ(かおり)</b> 900ml 本体 <b>448円</b> (税込 <b>483.84円</b> ) 素材の色、味を生かしてくれます。色も淡く、お刺し身、おひたしにおすすめです。	 <b>隔週</b> <b>つゆの素いづみ</b> 900ml 本体 <b>618円</b> (税込 <b>667.44円</b> ) かつお節のうまみが特長の希釀タイプのつゆです。煮つゆはもちろん、煮物や鍋などに、調味料(アミノ酸)不使用。
 <b>隔週</b> <b>生協万能つゆ</b> 900ml 本体 <b>598円</b> (税込 <b>645.84円</b> ) 昆布の豊かな風味と香りでマイルドな味に仕上げました。あんつゆはもちろん、煮物などに。調味料(アミノ酸)不使用。	 <b>月1回</b> <b>佐渡情話 とび魚だし(四倍濃縮つゆ)</b> 480ml 本体 <b>513円</b> (税込 <b>554.04円</b> ) とび魚を丸ごと挽き干しのものを使い、とび魚の風味を引き出したつゆに仕上げました。調味料(アミノ酸)不使用。	 <b>毎週</b> <b>クルコ越後みそ</b> 1kg(カップ) 本体 <b>580円</b> (税込 <b>626.4円</b> ) 新潟県産大豆、国産米使用のこうじで造ったアルコール無添加の生みそです。調味料(アミノ酸)不使用。遺伝子組み換えでない。	 <b>隔週</b> <b>国産花見糖</b> 700g 本体 <b>348円</b> (税込 <b>375.84円</b> ) 沖縄県産・鹿児島県奄美産のサトウキビのみを使用。素材の風味を残し、まろやかに仕上げました。	 <b>月1回</b> <b>クルコ中濃ソース</b> 300ml 本体 <b>284円</b> (税込 <b>306.72円</b> ) 津南町産の完熟トマトを使用し、不要な添加物を使わずフルーティーな味わいに仕上げました。調味料(アミノ酸)不使用。
 <b>ときどき掲載</b> <b>鮪ライトツナフレーク オイル無添加</b> 70g×12 本体 <b>1,280円</b> (税込 <b>1,382.4円</b> ) 国産乾燥野菜のスープで仕込んだノンオイルタイプ。素材のうまみを引き立てたツナ缶です。調味料(アミノ酸)不使用。	 <b>月1回</b> <b>フラクトオリゴ糖</b> 230g 本体 <b>458円</b> (税込 <b>494.64円</b> ) 国産のてんさい糖が原料、お腹の環境を良好に保つ甘味料の少量タイプ。遺伝子組み換えでない。	 <b>月1回</b> <b>大人の旨辛カレー 辛口</b> 150g(約7皿分) 本体 <b>285円</b> (税込 <b>307.8円</b> ) 17種類のスパイスを使用し大人の辛さと深いうまみを追求しました。フレークタイプ。調味料(アミノ酸)不使用。	 <b>隔週</b> <b>みんなの旨辛カレー 中辛</b> 150g(約7皿分) 本体 <b>285円</b> (税込 <b>307.8円</b> ) 北海道産小麦粉を直火焙煎したルウを使用し、ほど良い辛さと深いうまみにこだわりました。調味料(アミノ酸)不使用。	 <b>隔週</b> <b>あったかクリームシチュー</b> 160g 本体 <b>358円</b> (税込 <b>386.64円</b> ) 北海道産ミルクとチキンブイヨンで、ほどよいコクとうまみのシチューに仕上げました。調味料(アミノ酸)不使用。
 <b>ときどき掲載</b> <b>豆天</b> 8枚 本体 <b>398円</b> (税込 <b>429.84円</b> ) 小麦粉と米粉の生地に大豆を練り合わせた揚げ菓子。手づくりのため大きさにばらつきがあります。	 <b>月1回</b> <b>こめっ粉バウム</b> 1個 本体 <b>428円</b> (税込 <b>462.24円</b> ) 新潟県産の米粉を使用。牛乳でしっとりと仕上げました。	 <b>ときどき掲載</b> <b>越後しんこもち</b> 210g(35g×6個) 本体 <b>358円</b> (税込 <b>386.64円</b> ) 北海道産小豆を原料とした餡を国産の上新粉の餅で包みました。	 <b>月1回</b> <b>生協の村上茶(煎茶)</b> 100g 本体 <b>490円</b> (税込 <b>529.2円</b> ) 北限の茶処村上で仕上げたまろやかな甘味のある煎茶です。	 <b>月1回</b> <b>生協の村上茶(棒ほうじ)</b> 100g 本体 <b>278円</b> (税込 <b>300.24円</b> ) 上品な香りにさっぱりとした味、渋み、苦みも程よくお愉しみいただけるお茶です。

※お届けする商品のパッケージ、商品規格・価格については、原料事情などの都合で変更する場合がございます。  
ご了承ください。

リニューアル前から

## 組合員さんの声をかたちにした“クルコオリジナル商品”

2018年9月4週掲載より

組合員と一緒に一緒に開発された白だし

味、使い勝手と組合員の声をもとに

**“クルコ白だし”**

鍋や煮物に欠かせない「クルコの白だし(調味料アミノ酸不使用)」。上品な味わいの白醤油に、低温でうまみを煮出した4種のだしを配合しました。

2019年5月2週掲載より

クルコロングセラーアイテム

クルコオリジナル商品第1号

**“虹っ子牛乳”**

新潟県内の酪農家の生乳のみを使用。新鮮で良質な生乳を65℃30分間の低温で殺菌処理を行い、牛乳本来の味や風味が生きています。

2018年10月1週掲載より

新潟の原料にこだわり、味にもこだわった

餃子部門ではこれ!

**“ひとくちぎょうざ”**

クルコのロングセラー商品。あんの豚肉も、皮の原料の小麦も新潟県産にこだわっています。ごはんにもピールにもぴったり。

2019年4月2週掲載より

copeにいがた、copeクルコ共同開発商品

**“にいがたそだち”**

新潟県産大豆を使ったお豆腐

“にいがたそだち”

原料の大豆に新潟県産「里のほほえみ」のみを使用し、三条市の老舗・(有)こなかわが製造した、地元産地酒にこだわった豆腐です。

2018年8月5週掲載より

新潟の越後みそで味付け

**“豚肉の越後みそステーキ”**

クルコ人気商品のひとつ

“豚肉の越後みそステーキ”

国産豚のモモ肉とウデ肉に、新潟県産大豆で仕込んだ越後みそをたれに使用した、風味豊かな一品。さめてもおいしいと評判です。

2018年7月2週掲載より

おまかせ!

夏のスタミナは生協ポークに

おまかせ!

長年、親しまれた

**“生協ポーク”**

山形県で大事に育てられる生協ポーク。地元産米や遺伝子組み換えでないとうもろこしなどを飼料に使い、くさみやアグが少なく脂身もあっさり。

KuruCo