

# KurucO

2018年	4月1週	4月お届け商品ご利用代金 口座引落日 5/7(月)				
		月	火	水	木	金
注文用紙 提出日	3/26	27	28	29	30	
定番品 お届け日	4/2	3	4	5	6	

※「くらしと生協」など、一部お届けが異なる商品もございます。

使い勝手ぐーんとアップ

NEW

ボトルで新登場!

野菜たっぷり和風ドレッシング



リニューアル Point その1

中栓をなくした  
キャップで、  
すぐ使える  
便利なカタチに。



うまみたっぷり  
国産野菜をふんだんに!

コープのロングセラー「野菜たっぷり和風ドレッシング」のボトルがリニューアル!今回は人気の秘密をおさらいします。

最大の魅力は、**たっぷりの国産生たまねぎ&生にんにく**。シャキシャキ感と食欲をそそる香りで、サラダのおいしさを引き立てます。味のベースには、**もろみを搾っただけの生醤油**を使用しました。

味も  
リニューアル

ごまの風味と、  
クリーミー感がアップ!

もうひとつの人気者「深煎り胡麻ドレッシング」は、ボトルと一緒に味わいもリニューアル! **一番搾りごま油**と**ねりごまで、風味とクリーミー感をアップ**しました。

もちろん今までどおり、**高温焙煎した深煎りごま**は、香ばしさを際立たせるためすり立てをブレンド。りんご酢を隠し味に、酸さのこないおいしさに仕上げています。

リニューアル Point その2

いつでもキレイを保てる、  
液だれしにくい  
ノズルに。



深煎り胡麻ドレッシング



34 ページ

34 ページ

505 CO-OP 週週 ニュー  
野菜たっぷり和風ドレッシング 500ml  
500ml ..... 338円(税込365円) パッケージ変更

506 CO-OP 週週 ニュー  
深煎り胡麻ドレッシング 500ml  
500ml ..... 338円(税込365円) パッケージ変更 原材料一部変更

もくじ | 今週のクルコ

■ 特集 ..... 2~7	■ 惣菜 ..... 29~32	■ お酒 ..... 48	■ 化粧品 ..... 62
■ なみレピ・クローズアップ ..... 8	■ 調味料・加工品・乾物 ..... 33~37	■ クルコママ ..... 49	■ そろってGood! ..... 63
■ 産地からごんには、掲載マークの見方 ..... 9	■ たまご・牛乳・乳製品 ..... 38	■ クルコママ・日用品 ..... 50	■ 新茶予約をしませんか? ..... 64
■ 青果 ..... 10~13	■ 乳製品 ..... 39~40	■ 日用品 ..... 51	
■ 青果・お米 ..... 14	■ パン ..... 41	■ 書籍 ..... 52	
■ お魚 ..... 15~19	■ パン・飲料 ..... 42	■ 生活雑貨 ..... 53	
■ お肉 ..... 20~23	■ 飲料 ..... 43	■ 雑貨 ..... 54~57	
■ 冷凍食品 ..... 24~28	■ お菓子 ..... 44~47	■ 日用雑貨 ..... 58~61	

配達された商品がご注文どおりのものかどうか、また破損などしていないか直ちに確認してください。不良品・破損品の返品・交換はクルココールセンターまでご連絡ください。



# バイヤーが教える 注目品

check!

**甘み・うまみが増し  
さらにおいしえUP!**

青果(野菜)担当  
原田 貴之



調理例

名前のとおり、じゃがいもを低温で長い間暖らせることで、でんぷん質が糖に変化し甘みが増したじゃがいも(キタアカリ)です。素材の味がわかるじゃがバターやポテトサラダがおすすめの食べ方です。煮くずれしやすいため、煮る場合は火加減にご注意ください。



通常のじゃがいもより発芽しやすいため、冷蔵庫の野菜室で保存してください。

80 要冷蔵  
よくねたじゃがいも(キタアカリ)  
600g **228円(税込246円)**  
北海道

**木になったまま  
しっかりと木熟。  
甘み・うまみが違います。**

青果(果実)担当  
中村 智宏



多くのデコボンは1月に収穫し、いったん貯蔵して酸味を落ち着かせてから2月~3月にかけて出荷されますが、この「こだわりのデコボン」は、昨年5月の開花後から301日以上じっくりと樹上で成らせた「木熟デコボン」。

栽培期間中は「落下や露食、台風などの自然災害、鳥に食べられる!」などさまざまなリスクを乗り越え、やっと収穫された数少ない出荷量のなかから、さらに糖度15度(±0.5度)設定の基準をクリアした一品です。

糖度15度(±0.5度)設定で選別

1 産直 要冷蔵  
こだわりのデコボン  
350g **648円(税込699円)**  
JA紀南(和歌山県)

**ゆずが香る  
爽やかな味わいです。**

お魚担当  
小川 静夫



調理例

暮の時期に漁獲したさばを三枚おろしにして、扇貝やピンポンといわれる小骨取りから味付けまですべて手作業で行います。塩で締め、まろやかな味わいに仕上げるために、りんご酢を使用した調味液でひと晩じっくり漬け込みました。さらに、さっぱり味わっていただけるようにせん切りゆずをちらしました。スライスしてそのまま、サラダ、ちらしずしなどにもおすすめです。スライスは半解凍が簡単です。



114 要冷蔵  
さば(柚風味)  
2枚180g **398円(税込429円)**  
産180日 真さば(国産)、柚子皮(国産)

**脂がのった  
うまみたっぷりの「時鮭」。**



調理例

鮭といえば秋鮭でおなじみですが、時鮭とはどんな鮭? その特徴はといえば、まだ産卵に時間がある5月~8月ごろに漁獲した鮭で、とった栄養が身に行きわたり、脂がたっぷりのっている若い鮭なのです。季節はずれの時期に獲れることから「時知らず」ともいわれ、産卵直前の秋鮭とは違った味わいで楽しんでいただける鮭です。



156 要冷蔵  
沖獲り塩時鮭切身  
3切210g **428円(税込462円)**  
産180日 ロシア産

**なしの酵素で  
「ビックリ」するほど  
お肉がやわらか  
梨果汁シリーズ!**

お肉担当  
田邊 優介



調理例

なしに含まれるたんぱく分解酵素の働きで、厚めにカットしたお肉でも大変やわらかくお召し上がりいただけます。なし果汁は、毎の時期に新潟県内のなし産園から1年分を確保してすりおろし、ペースト状で冷凍保存しています。(^^)v



246 要冷蔵  
梨果汁でやわらか新潟県産豚ももステーキ  
180g **370円(税込399円)**  
産180日 栄デリカ(新潟県)

**手間の掛かる酢豚も、  
これでちよつと簡単調理!**



調理例

国産豚もも肉は火がとおりやすい約5mm厚のひと口サイズにカットし、表面に米粉を付けてあるのでそのままフライパンで調理ができます。甘酸っぱい酢豚のたれも付いているので、ご家庭のたまねぎ、ピーマン、にんじんを加えて炒めるだけで、酢豚が完成!お弁当の一品にも! (^o^)/



新登場  
247 要冷蔵  
フライパンでつくる国産豚の酢豚セット  
豚肉145g 大れ80g **370円(税込399円)**  
産越前(長野県)

**5種類の国産具材に  
こだわりました。**

冷凍食品担当  
橋谷 澄子



調理例

豆腐と魚肉すり身で作ったなめらか食感の生地に、国産具材(たまねぎ、にんじん、枝豆、かぼちゃ、ひじき)を約34%使用したがんもどきです。魚肉はもちろん、電子レンジ調理もできるので、おかずのあと一品に重宝します。



347 要冷蔵  
国産具材のがんもどき  
10個200g **275円(税込297円)**  
産 7月フレッシュフーズ(兵庫県)

**お肉の食感と  
甘辛味のたれが  
好相性。**



調理例

子どもからおとなまで楽しめる甘辛味のカツは、夕食のおかずにとぴったりです。また、さめてもやわらかく、お弁当やパンにもよく合うので朝食やランチにも、電子レンジ調理はもちろん、自然解凍もできるので、忙しいお母さんの強い味方です。



290 要冷蔵  
国産チキンのごま醤油カツ  
8個270g **358円(税込386円)**  
産 マルイ食品(鹿児島県)





新潟県産茶豆を入れた  
ジュシーな一品!

営業担当  
古川 和宏

調理例

新潟県産の茶豆、豚肉、しいたけを入れたふんわりとしたジュシーな肉詰めめいりです。  
国産大豆で作ったきめ細かな油揚げにしみただしが口に広がります。肉だねのふんわりとした食感と茶豆の風味を感じられる一品です。



443 5月1週 蔵  
茶豆入りふんわり肉詰めめいり煮  
4個280g **348円** (税込**375円**)  
賞30日 まきば(新潟県)

国産大豆の  
甘みとうまみを感じる豆腐。



盛りつけ例



392 翌週 蔵  
絹とうふ(プロ-豆腐)  
300g×3個 **298円** (税込**321円**)  
賞45日 丸和食品(群馬県)

国産大豆を100%使用し消泡剤不使用のプロ-豆腐です。  
プロ-豆腐とは、充填と同時に密封・殺菌する製法で賞味期限が45日と長く買い置きなどに便利です。また、水にさらすことなく製造していますので、国産大豆の甘みと風味が感じられ、ほどよい弾力となめらかな舌ざわりが特徴です。



5種のチーズを  
たっぷりのせました!  
こんがり焼いて!

パン担当  
田邊 優介



660 翌々週 蔵  
5種のチーズフランス  
224g(4個入り) **328円** (税込**354円**)  
賞17日 日本ハム食品(兵庫県)

パルメザンは、焼き上げると非常に香ばしく、うまみたっぷりであり、味わい深い。レッドチェダーは、オレンジ色でねっとりクリーミー、独自の香りとココ、クリームチーズは、なめらかなでミルク、モッツァレラはとろ〜り伸びて、くせがなくクリーミー、ゴーダは動きがこない芳醇なコクです。(^^)



かつおの風味豊かな  
まろやかな味。

調味料・加工品・乾物担当  
西山 美香

使用例

「クルコのつゆ」をリニューアルし、原料の配合やうまみのバランスを見直しながら、かつおの風味をより豊かに、さらにまろやかな味わいをめざして改良しました。種類はもちろん、煮物やお鍋、炒め物にも使える、ほどよい甘みとだし感たっぷりの味わいです。



465 翌々週  
生協万能つゆ(化学調味料不使用)  
900ml **568円** (税込**613円**)  
賞12ヵ月 菱山六磨油(新潟県)

チキンのうまみがきいた  
顆粒タイプ。



調理例



482 未定  
チキンブイヨン  
30g(6g×5個) **248円** (税込**267円**)  
賞24ヵ月 マスコットフーズ(神奈川県)

粒が小さく溶けやすいため、スープはもちろんのこと野菜炒めや、リゾットなどの味付けの調味料としてお使いいただけます。脂質が少なくチキンのうまみがきいたさっぱりとしたブイヨンです。食塩は沖縄県糸満産海塩を使用しています。



おとな子どもも、  
手軽にカルシウム摂取。

乳製品・飲料担当  
清水 彩

637 5月1週 蔵

カルシウム入り「ミニ」ベビーチーズ  
180g(18個入り) **328円** (税込**354円**)  
賞12ヵ月 明治(長野県)



時間や場所を選ばない、食べやすいミニサイズのベビーチーズ。牛乳由来の乳清ミネラルで、1個(約10g)当たり牛乳コップ1杯分のカルシウムを摂取できます。やわらかくて食べやすく、おやつや朝食に手軽にプラスしてください。ビールやワインのお供にもぴったりです!  
※日本食品標準成分表2015年版(七訂) 普通牛乳でコップ1杯(200ml)換算



お菓子担当  
長谷川 桂

717 5月1週

バターカスティラ  
6本入 **380円** (税込**410円**)  
賞30日 島川製菓(北海道)

ソフトな食感と  
やさしい味がおやつにぴったり。



盛りつけ例

北海道の卵・小麦粉・砂糖を使いバターの風味豊かに焼き上げました。私のおすすめポイントは、カスティラというよりチーズケーキのような豊かな味わいとソフトな食感、食べきりサイズで個別包装になっているところ。子どものおやつにもぴったりです。

濃く美しい緑色で、  
ヨグとまろやかさが自慢です。



3回茶さじプレゼント  
喜作園



675 5月1週  
お徳用煎茶(深蒸し茶)  
300g **648円** (税込**699円**)  
賞12ヵ月 喜作園(静岡県)

日本一のお茶の生産を誇る静岡県。有数産地のひとつ牧之原台地で、太陽の光をいっぱい浴びて育った茶葉を、時間をかけて芯までじっくり蒸しました。お徳用でありながら味も追求し、ふだん使いはもちろんお客様用にもおすすすめなのでぜひ常備していただきたいです。

国産粟の芳醇な風味が  
味おえます。



盛りつけ例

原材料は粟と砂糖のみ。シンプルな材料で作られているので、粟の自然な味わいと風味が広がります。「3個でこの値段...」と思われる方もいると思いますが、職人のこだわりとおいしさが詰まっています。おいしいお茶と一緒にゆったりと味わってみませんか。

763 未定 凍  
栗きんとん  
3個 **760円** (税込**820円**)  
賞60日 新特堂(岐阜県)



# 毎日の朝食

じっくり食べたい和食派の方へ。

和食

一日の活力は  
みそ汁から。



463 クルコ 翌週 蔵  
クルコ越後みそ  
1kgカップ 498円(税込537円)  
※180日 山崎醸造(新潟県)

ごはんはやっぱり  
新潟県産コシヒカリ。



102 翌週 翌々週  
新潟県産コシヒカリ  
5kg 1,950円(税込2,106円)  
2017年産 品種:コシヒカリまたはコシヒカリBL

8ページ(クロスアップ)もご覧ください

ごはんのお供におすすめの一品。

ごはんはもちろん、豆腐にのせてもおいしい。

口溜けのよい有明産のりを魚介のうまみで味付け。

盛りつけ例  
パッケージ変更  
30g→19gに  
規格変更

511 未定  
ねばり昆布と鷹節のふりかけ  
19g 388円(税込419円)  
※180日 リアス(三重県)

盛りつけ例  
510 未定  
有明海産味付のり  
10個64枚(全形6.4枚分) 318円(税込343円)  
※9ヵ月 ニコニコのり(福岡県)

409 クルコ 翌週 蔵  
国産こつぶ納豆  
42g×3(たれ付) 150円(税込162円)  
※10日 大力納豆(新潟県)

408 翌週 蔵  
旨味あぶら揚げ  
2枚 115円(税込124円)  
※3日 国産大豆(新潟県)

464 5月1週  
だし(顆粒)  
100g 198円(税込213円)  
※12ヵ月 シマヤ(山口県)

97 産直 翌週  
東樹さんの生なめこ  
100g 78円(税込84円)  
きのこ生産者の会 東樹さん(新潟県)

131 5月1週 凍  
銘茶干し真あじ開き(中骨抜き)  
2枚125g 278円(税込300円)  
※90日 長崎県産

130 翌々週 凍化  
無着色ひとくち明太子(徳用)  
120g 360円(税込388円)  
約13cm アメリカ(アラスカ)産

これがあればごはんがすすむ!しっかり味の和食の主菜!

中骨抜きで食べやすい。

131 5月1週 凍  
銘茶干し真あじ開き(中骨抜き)  
2枚125g 278円(税込300円)  
※90日 長崎県産

ピリッとした辛さが食欲をそそります。

130 翌々週 凍化  
無着色ひとくち明太子(徳用)  
120g 360円(税込388円)  
約13cm アメリカ(アラスカ)産

やさしい甘さの西京味噌でおいしさアップ!

165 4月4週 凍  
秋鮭西京味噌漬  
4切200g 498円(税込537円)  
※180日 三陸北部沖産

- 620 アサイーヨーグルトボウル  
原材料/【ヨーグルト】乳製品、砂糖、バナナ果肉、いちご果肉、アサイーピューレ、シアード、ゼラチン、乳たんぱく、ブルーベリー果肉、りんご抽出物/増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)、酸味料、野菜色素、甘味料(アセスルファムK、スクラロース)、香料、(一部に乳糖成分、バナナ、りんご、ゼラチンを含む)【凍付カップ】大豆、砂糖、米パウ(米粉、玄米粉、その他)、ライ麦パウ(ライ麦粉、小麦ふすま、その他)、水あめ、ココナッツ、植物油類、魚油/増粘剤(加工デンプン)、乳化剤、酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に乳糖成分、小麦、大豆を含む)
- 805 スリムアソート(オレンジ・アップル・グレープ)  
原材料/<オレンジ>オレンジ/香料 <アップル>りんご/香料 <グレープ>ぶどう/香料
- 806 九州産大麦若葉のフルーツ青汁 お試しセット  
原材料/大麦若葉粉末、デキストリン、マルチトール、麦芽糖、いちご果汁粉末、ぶどう果汁粉末、もも濃縮果汁粉末、ゆず粉末、りんご濃縮果汁粉末/調味料、香料、甘味料(スクラロース、ネオテーム)
- 809 やさしい味わい 鶏だんごそば《減塩タイプ》  
原材料/油揚げめん(小麦粉、そば粉、植物油類、小麦たんぱく、食塩、やまいも)、凍付調味料(乳糖、粉末しょうゆ、かつおぶし粉末、たんぱく加水分解物、こんぶエキス、食塩、米油、香辛料、酵母エキス)、かやく(凍付鶏肉だんご、かまぼこ、ねぎ)/加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na)、炭酸Ca、増粘多糖類、着色料(カラメル、ペニコウジ色素、カロチン)、酸化防止剤(ビタミンE)、乳化剤、香料、(一部に卵、乳糖成分、小麦、そば、大豆、鶏肉、豚肉、やまいもを含む)



# 元気は から!

## 洋食

パッと清ませたい洋食派の方へ。



調理例

**269** 惣惣週 蔵  
焼製工房 無塩せきロースハムスライス  
60g **370円** (税込**399円**)  
賞13日 肉の片山(新潟県)



**268** 惣惣週 蔵  
焼製工房 無塩せきベーコンスライス  
80g **398円** (税込**429円**)  
賞13日 肉の片山(新潟県)



9.9円税別  
毎箱262121  
毎箱262139

**641** クルコ 惣惣週  
食パン(6枚切)  
1斤・6枚 **110円** (税込**118円**)  
乳麦 湯おろけ日含め3日  
マルシャン(新潟県)



9.9円税別  
毎箱262147  
毎箱262154

**642** クルコ 惣惣週  
食パン(8枚切)  
1斤・8枚 **110円** (税込**118円**)  
乳麦 湯おろけ日含め3日  
マルシャン(新潟県)



9.9円税別  
毎箱262188  
毎箱262196

**582** 産直 惣惣週 蔵  
生協たまご(赤玉)  
10個パックMS-Lサイズ **228円** (税込**246円**)  
賞16日  
鎌田農鶏・渡辺鶏園(新潟県産)



**324** CO-OP 5月1週 凍 惣惣週  
北海道ハッシュドポテト  
400g(8枚入) **298円** (税込**321円**)  
パイオニアフーズ(北海道)



目ざめのからだに  
フルーツをチャージ!



忙しい朝におすすめ

写真はイメージです。

盛りつけ例

**21** 惣惣週  
バラコンバナナ  
300g **248円** (税込**267円**)  
フィリピン

**714** CO-OP 惣惣週  
種めきブルー  
280g **348円** (税込**375円**)  
正栄食品工業 アメリカ製造

おいしく飲める、  
野菜と果汁の  
ミックスジュース。



**678** CO-OP 惣惣週  
ミックスキャロット  
200ml×12 **890円** (税込**961円**)  
賞180日 ゴールドバック(長野県)

お湯を注ぐだけで  
豊かな香りと  
深い味わい。



使用例

味の目安  
甘さ ★★★★★  
苦さ ★★★★★  
コク ★★★★★

**677** CO-OP 5月1週 18円税別/1杯  
コーヒーバッグオリジナルブレンド  
850g(7g×50個入) **888円** (税込**959円**)  
賞12ヵ月  
関西アライドコーヒーロースターズ(兵庫県、大阪府)



ヨーグルトにほんのり甘い  
グラノーラを  
トッピング。



**新登場**  
**620** 未定 蔵  
アサイーヨーグルトボウル

90g(シリアル14g付) **168円** (税込**181円**)  
乳麦 賞22日 日本ルナ(群馬県)

袋のまま電子レンジでチン。具材たっぷり満足感◎。



調理例

今回に限りピーターラビット  
パッケージでお届けします。

**428** 未定 蔵 化  
朝のたべるスープ コーンチャウダー  
200g **180円** (税込**194円**)  
乳麦 賞60日 フジッコ(千葉県)



調理例

今回に限りピーターラビット  
パッケージでお届けします。

**429** 未定 蔵 化  
朝のたべるスープ ミネストローネ  
200g **180円** (税込**194円**)  
乳麦 賞60日 フジッコ(千葉県)

**810** やさしい味わいかき玉かつねうどん《減塩タイプ》

原材料/油揚げめん(小麦粉、植物油、食塩、乾燥酵母、小麦たん白)、  
鶏肉、小麦粉、卵白、添加調味料(砂糖、みそ、植物油、しょうゆ、  
たん白加水分解物、ねりこま、食塩、ポークエキス、豆腐、香辛料、小麦発  
酵調味料)、かやく(キャベツ、たまねぎ、にんじん)/加工でん粉、着色料  
(カラメル、クチナシ黄色素)、調味料(アミノ酸等)、アルコール、炭酸C  
a、かんすい、酸化防止剤(ビタミンE)、増粘多糖類、(一部に卵・乳成分・  
小麦・大豆・豚肉・ごまを含む)

**811** キャベツたっぷり焼そばホイコーロー風

原材料/油揚げめん(小麦粉、植物油、精製ラード、食塩、しょうゆ、粉  
末野菜、香辛料、卵白)、添加調味料(砂糖、みそ、植物油、しょうゆ、  
たん白加水分解物、ねりこま、食塩、ポークエキス、豆腐、香辛料、小麦発  
酵調味料)、かやく(キャベツ、たまねぎ、にんじん)/加工でん粉、着色料  
(カラメル、クチナシ黄色素)、調味料(アミノ酸等)、アルコール、炭酸C  
a、かんすい、酸化防止剤(ビタミンE)、増粘多糖類、(一部に卵・乳成分・  
小麦・大豆・豚肉・ごまを含む)

**812** 6種野菜の美味しいヌードル ビリ辛チゲ

原材料/油揚げめん(小麦粉、植物油、食塩、小麦たん白)、かやく(キャベ  
ツ、たまねぎ、いんげん、ごま、ねぎ、にんじん、でん粉)、添加調味料(粉  
末みそ(大豆・遺伝子組換え不分別)、食塩、粉末野菜、ポークエキス、唐辛子、  
たん白加水分解物、しいたけエキス、ガーリックパウダー、植物油、しょう  
ゆ、粉末しょうゆ、こしょう、魚骨)、加工でん粉、調味料(アミノ酸  
等)、炭酸Ca、増粘多糖類、乳化剤、かんすい、着色料(カラメル、クチナシ黄  
色素)、酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に乳成分・小麦・大豆・豚肉を含む)



信州味噌を使った甘めのたれで  
やわらかく仕上げました。



調理例  
4月4週に「骨取りさばの  
味噌煮3切180g」を企画  
予定。

魚  
802 未定 凍  
骨取りさばの味噌煮

1切60g **148円(税込159円)**

さばの頭骨、小骨をとり信州味噌を使った甘めの  
たれで柔らかく仕上げました。お試しパックです。  
ノルウェー産



「ちょっと  
試してみたい」  
の声にこたえて。

# お試し企画

## 特集

大根おろしを使った  
しょうゆベースのたれで  
さっぱりと仕上げました。



調理例  
4月3週に「骨取りさばの  
みぞれ煮(1袋増量)240g  
(2切 x 4袋)」を企画予定。

魚  
803 未定 凍  
骨取りさばのみぞれ煮

60g(2切x1袋) **148円(税込159円)**

さばの頭骨、小骨をとり大根おろしを使ったたれ  
でさっぱりと仕上げました。お試しパックです。  
ノルウェー産



**新登場** 生協ポークローススライスと  
バラスライスカット各100gの  
お試しセット。



調理例  
4月4週まで「生協ポークお  
試しセット ロース100g・  
バラ100g」を企画予定。

804 未定 凍  
生協ポークお試しセット

ロース100g・バラ100g **370円(税込399円)**

生協ポークロース肉とバラ肉のお試しセットで  
す。ロース肉、バラ肉を各100gに個別包装しました。  
11/20日 いそべ



**新登場** 3種類の果汁100%ジュース  
アソートパック。



調理例  
4月4週に「アップルジュース200ml x 12」  
5月1週に「オレンジジュース200ml x 12」  
5月2週に「グレープジュース200ml x 12」  
を企画予定。

805 未定 65円税別/1本  
スリムアソート(オレンジ・アップル・グレープ)

200ml x 6 **388円(税込419円)**

オレンジ、アップル、グレープの3種類の果汁  
100%ジュースを2本ずつセットしました。  
11/20日 ふくれん(福岡県)



**新登場** 手軽に使える個包装タイプ。



調理例  
5月5週に「九州産 大麦  
若葉のフルーツ青汁3g  
x 30本」を企画予定。

806 未定 36円税別/1本  
九州産大麦若葉のフルーツ青汁 お試しセット

3g x 5本 **178円(税込192円)**

九州産大麦若葉と5種の国産フルーツが入った、ほのか  
な甘さとフルーツの香りでおいしく飲める青汁です。  
24/6月 東洋新薬(佐賀県)



保存料無添加。  
きめ細か  
やわらかな口溶け。



42ページで「毎日クロ  
ワッサン」20個入りケース  
規格をご紹介します。

807 未定 賞味期限を1/2以上残  
してお届けしています。  
毎日クロワッサン 4個入り

4個 **268円(税込289円)**

パネトニス種を使用した生地で作ったプレーンタ  
イプのイタリアンクロワッサン。4個の個入りセット。  
卵乳麦 35日 コモ(愛知県)

あっさり味で食べやすい  
燻製風味。



5月5週に「くんせい味  
付けうずらのたまご5個  
入 x 5P」を企画予定。

808 未定 化  
くんせい味付けうずらのたまご

5個入 **98円(税込105円)**

国産うずらのたまごを、特製だれでほんのりく  
んせい風味に仕上げたおつまみおやつです。  
卵麦 12/20日 三和食品(山梨県)



**新登場** だしの香りがきいた  
減塩タイプ。



調理例  
5月3週に「やさしい味わい  
鶏たんごそば(減塩タイプ)  
1袋 x 12」を企画予定。

809 未定 化  
やさしい味わい 鶏たんごそば(減塩タイプ)

67g(めん55g) **98円(税込105円)**

ココロの鶏たんごそばのだしの香りがきいた減塩  
タイプのカップそばです。1食2.5gの減塩です。  
卵乳麦 11/20日 酒悦(千葉県)

**新登場** かつおとこんぶの  
合わせだしにゆずの風味。



調理例  
5月3週に「やさしい味わい  
かき玉きつねうどん(減塩タ  
イプ)65g x 12」を企画予定。

810 未定 化  
やさしい味わいかき玉きつねうどん(減塩タイプ)

65g(麺55g) **98円(税込105円)**

かつおと昆布のあわせだしに、ふわふわたまご  
ときざみ揚げ入りのうどんです。減塩タイプ。  
卵乳麦 11/20日 酒悦(千葉県)

**新登場** たっぶり具材のキャベツとよく合う  
ホイコーロー風味の甘さ。



調理例  
5月5週に「キャベツたっぷり  
鶏そばホイコーロー風135g  
(めん90g) x 12」を企画予定。

811 未定 化  
キャベツたっぷり焼そばホイコーロー風

135g(めん90g) **125円(税込135円)**

2つのかやく袋でたっぷりのキャベツと相性  
の良いホイコーロー風味の焼そばです。  
卵乳麦 11/20日 東洋水産(兵庫県)

**新登場** コシのある麺と  
ピリツと辛い  
みそベースのスープ。



調理例  
4月3週に「6種野菜の美味しい  
ヌードル ピリ辛チゲ63g(めん  
45g) x 12」を企画予定。

812 未定 化  
6種野菜の美味しいヌードル ピリ辛チゲ

63g(めん45g) **115円(税込124円)**

味噌の風味とココロに唐辛子の辛味を加えたピリ辛  
スープに、たっぷり野菜が入ったヌードルです。  
卵乳麦 11/20日 酒悦(千葉県)





# 何より「おいしい!」の声にこだわった、「コープクオリティ」特集

## 「コープクオリティ」とは?

2015年6月に誕生した、CO-OPのプレミアムブランドです。おいしいものを食べたいと思うとき、選んで間違いのない味を目指した商品です。3つのポイントを満たした商品のみをラインナップしています。



コープクオリティの  
3つの条件

① ○○だからおいしい  
原料や製造方法など  
おいしさの理由が明らか

② ○○にこだわっている  
他の商品との違いが明確

③ みんなの「おいしい」  
100人規模の組合員テストで  
8割以上がおいしいと評価

### 大きな馳走えびフライ

濃厚なえびのうまみと、  
迫力あるサイズ。



インターネット  
注文で  
**50円引**

調理例

約13cm

**813** 未定 凍化

大きな馳走えびフライ

6個280g **1,280円(税込1,382円)**

大型のブラックタイガーを産地で生のまま衣付け、衣にもえびの旨味をさせたリッチなえびフライ。

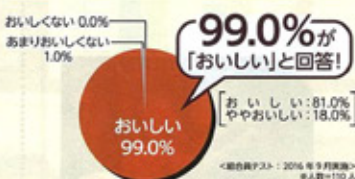
卵麦え インドネシア(既精)産 製造

コープクオリティの条件

条件① ○○だからおいしい  
産地一回凍結なのでえびのうまみをにがしません。

条件② ○○にこだわっている  
えびの頭を煮込んだスープを衣に加え、深みのある味わいを出しました。

条件③ みんなの「おいしい」



### 鹿児島県産黒豚の焼売

黒豚のkokと  
うまみがギュッ!  
天然えびの食感がブリッ!



調理例

**814** 未定 凍化

鹿児島県産黒豚の焼売

6個198g **380円(税込410円)**

鹿児島県産の黒豚と天然えび、国産玉ねぎを使用。黒豚の旨みとブリッとしたえびの食感が楽しめます。

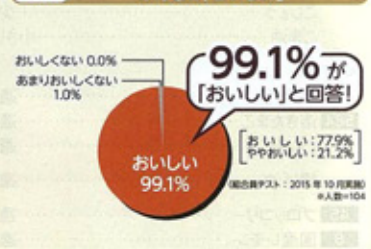
卵麦え 味の素冷凍食品(佐賀県) 製造

コープクオリティの条件

条件① ○○だからおいしい  
天然えびの風味豊かな味わいが楽しめます。

条件② ○○にこだわっている  
ひき肉は豚肉のみを使用し、しっかりとした味わいとジューシーなうまみが味わえます。

条件③ みんなの「おいしい」



### 北海道産生クリーム仕立てのポロネーゼ

モチモチの生パスタと  
濃厚でクリーミーな  
ダブルソース仕立て。



調理例

**815** 未定 凍化

北海道産生クリーム仕立てのポロネーゼ

1食280g **280円(税込302円)**

コク深いポロネーゼソースにマスカルポーネソースを合わせた濃厚な味わいの生パスタです。

卵乳麦 イニシオフーズ(埼玉県) 403kcal/1食280g

コープクオリティの条件

条件① ○○だからおいしい  
ひき肉がたっぷり。ソースには北海道産生クリームを配合。まろやかに仕上げました。

条件② ○○にこだわっている  
見た目の美しさと具材感、おいしさの両方にこだわりました。

条件③ みんなの「おいしい」



### まるごとフルーツ マーマレード

甘みと苦みの  
絶妙なバランスと果実感。



調理例

**816** 未定

まるごとフルーツ マーマレード

315g **448円(税込483円)**

ネーブルオレンジと夏みかんをブレンド、甘みと苦みの絶妙なバランスと果実感が楽しめます。

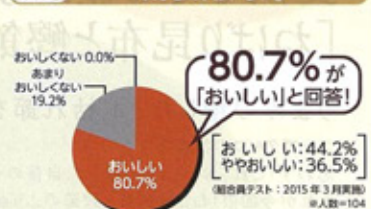
源9ヵ月 ストージャム(兵庫県) 糖度38度

コープクオリティの条件

条件① ○○だからおいしい  
果実が一番おいしく感じられる糖度にこだわり、甘さはごく控えめです。

条件② ○○にこだわっている  
砂糖を使わず、果実と果汁だけでつくりました。

条件③ みんなの「おいしい」



### ドリップコーヒー 深いコクと香りの美味しいコーヒー

芳醇な香り、  
深いコク極まる一杯。



調理例

**817** 未定

ドリップコーヒー 深いコクと香りの美味しいコーヒー

10g×20 **780円(税込842円)**

1袋に10gのアラビカ豆100%豆を使用した贅沢な味わいのコーヒーです。

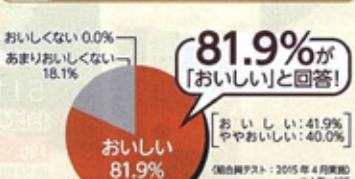
源12ヵ月 関西アライドコーヒーロースターズ(兵庫県)

コープクオリティの条件

条件① ○○だからおいしい  
香りを引き出したい豆と豊かなコクを引き出したい豆で焙煎方法を変えています。

条件② ○○にこだわっている  
10gの粉を入れ、味わい深さと香り立ちの良さにこだわりました。

条件③ みんなの「おいしい」



### 紅茶のシフォンケーキ

ふわふわ生地と、  
なめらかクリームの  
上品な甘み。



調理例

**818** 未定 凍

紅茶のシフォンケーキ

4カット(220g) **570円(税込615円)**

香り高いアールグレイ茶葉を生地に加えしっかりと焼き上げ、口どけの良いクリームを乗せました。

卵乳麦 日東コーンアルム(栃木県) 製造

コープクオリティの条件

条件① ○○だからおいしい  
紅茶パウダーをプラスし、紅茶の味わいを引き立てました。

条件② ○○にこだわっている  
ふんわりしっとりとした生地。ホイップに生クリームを加え上品な味に仕上がっています。

条件③ みんなの「おいしい」

