

組合員からの
クチコミ

◆美味しいし、飲みやすい。クセがなくサラッとしていて、野菜ジュースよりフルーツジュースの感覚に近いかな！手軽に栄養補給です。 にんじん娘さん

◆忙しい朝にピッタリの飲み物ですね！これ一本でしっかりと栄養がとれるし私は毎朝のコーヒーからミックスキャロットに切り替えました。いつまでも健康でいたいからです。 サバ太郎さん

◆白玉粉にミックスキャロットを入れて団子を作ると、色もほんのりオレンジで見た目もカラフル味もあって美味しいです。 ひのきーさん

◆子ども用のカレーを作りたい時は、大人用のカレーにミックスキャロットを混ぜるだけ!!簡単に作れて食べやすく、栄養もそれだけでばっちり!!めろんさん

◆ハンバーグを両面焼いて、ミックスキャロット1缶とケチャップ、ソース、バターを入れて煮込んでも美味しくなりますよ(^-^)/ ごまちゃんずママさん

こんな使い方
してるよ!



コープぎふの森づくり
みんなでのんだよ



「母が飲ませてくれたミックスキャロット。今は私が子どもにも飲ませてあげています。」

(ホームページ
クチコミひろばより)

今から31年前、「栄養価の高いにんじんを子どもに食べさせたい」という組合員の思いから開発された「ミックスキャロット」。

今でも、子どもから大人まで、みんなに愛され続けているロングセラー商品です。その変わらぬ人気の秘密を知りたいと、信州にあるゴールドパック株式会社を訪ねました。

◆1歳の息子が大好きです。いろんなサイズがあるので、自宅で飲むのも、外出先に持っていくのも便利です^^ kotaraさん

質問 ミックスキャロットはどこの産地で作られているの？

質問 にんじん以外に何がミックスされているんですか？

北アルプスの麓に抱かれた信州の大地がふるさとです。二つの工場があり、創業の地の松本工場では、原料の入荷、搾汁、濃縮、冷凍保存を行い、缶の商品については、ここで調合、殺菌、充填を行います。清廉な水と空気に恵まれたあずみ野工場では、紙パックとペットボトル商品の調合、殺菌、充填を行っています。



質問 原料となるにんじんの産地はどこの産地ですか？

色がきれいで甘みがあり、品質や収量も安定しているという点で、開発当初から千葉原産を使用しています。収穫期に1年分の原料となる4000トンの搾汁を行うため、11月から3月、松本工場はにんじん一色に染まります。



貯蔵庫のにんじんには産地の情報や工場に入荷した日が記されたカードがつけられ、製品となるまで管理しています ※写真のカード産地は一例です



質問 安全・安心への取り組みは？

独自の総合工程管理システムで、原料の入荷から製品の納品までを管理しています。ゲルマニウム半導体検出器を導入し、使用水も含めて放射能検査も行っています。



コープぎふホームページクチコミひろばより

にんじんのほかに、りんご、みかん、オレンジ、ぶどう、パイナップル、バナナ、レモン、いちじくの8種類の果物をブレンドしています。にんじん50%に果物50%の割合でミックスしています。砂糖や甘味料は使っていません。



質問 堅いにんじんからどんなふうにジュースがでるのでしょうか？

皮をむいたにんじんをお湯で煮て柔らかくしてから、叩いたり、細かい歯で砕きます。それを遠心分離器にかけて搾汁し、真空状態の中で水分を飛ばして7分の1に濃縮します。この状態で1年分のにんじんジュースを冷凍保存。その濃縮液を還元し、他の果汁を調合して味を整え、高温短時間殺菌と冷却のあと、パックします。

質問 野菜嫌いな人もゴクゴク飲める甘さの秘密は？

搾汁した液を濃縮することで、にんじん特有の臭いやえぐみが取れ、甘みだけが凝縮されます。それを加水して還元すると、甘みにまろやかさが出てきます。にんじんの甘味に、果物のフルーティーな味わいが加わり、さらさらとしたみ口で、朝起きたてでも、暑い夏でも、どなたにもゴクゴク飲んでいただける味に仕上げられています。にんじんの栄養がぎゅっとつまった自然な甘みのジュース、ぜひお試しください。

お話をうかがった
ゴールドパックのみなさん



co-op ミックスキャロット

160gx30缶	2340円	企画予定▶34号
125mlx12	798円	企画予定▶29号・32号
200mlx12	1050円	企画予定▶28号
PET930x6	1620円	企画予定▶27号・33号

ミックスキャロットができるまで

1 にんじんがゴロゴロ! 高温の蒸気で皮を取ります。

2 熱湯で煮たにんじんはとてもきれいなオレンジ色。

3 すりおろして、搾るとにんじんジュースができます。

4 このジュースを原料に他の果汁とミックスしてパックにつめます。