

子どもにおいしくにんじんの栄養を取つてもらいたい

誕生から39年愛され続ける「CO-OPミックスキャロット」発売当初は40%だったにんじんの割合を、今までの味わいを残したまま60%に増やしてリニューアルしました。

願いは
いつも…



※今回の記事は、企業を訪問せずに作成しています

にんじんをよりおいしく。にっこり笑ったにんじんと果物のイラストがトレーディングカードの「CO-OPミックスキャロット」。1981年の発売当初から着色料や香料を使用せず、にんじんに黒さだけをミックス。にんじんが苦手な子どもでもおいしく飲めるように仕上げた、コープの野菜果実ミックスジュースで一番人気の商品です。製造元である「ゴールドパック株式会社 企画開発本部 商品開発部の清水由香利さん」に話を聞きました。「発売当時は、にんじんは今までの味わいを奪えないことでした。

の品質はとても重要。極端に味が違うなどミックスキャロットに適していないものは決して使いません。にんじんの割合は2003年に45%、2010年に50%、2018年に55%へと上げ、今年60%にリニューアルしました。その際、大事にしたのはこれまでの味わいを奪えないことです。

株式会社 企画開発本部 商品開発部の清水由香利さんに、「私はこれを飲んで育ち、今は小学生の自分の子どもたちと一緒に飲んでいます。子どもたちが喜んでいる姿を見ると、この仕事に携われて良かった!と思います。組合員の皆さんからも『にんじん嫌いの子どもが飲んだ!』『2世代で飲んでいます』などの声をいただきありがとうございます」と清水さんは話してくださいました。

りも独特の味が強くて、嫌いな子どもも多く、「子どもににんじんを食べさせたい!」という組合員の皆さんとの声と、「にんじんをおいしいジュースにしたい!」という私たちの思いから、「コープ商品として誕生しました」にんじんをゆでてから加工することで、特有のえぐみを抑え、きれいな色を残し、味と香りは消さないように、そして果物の甘味で子どもたちが「甘くておいしい!」と飲めるようにと完成させました。当初のにんじんの割合は40%でした。

発売当初から現在に至るまで、使用するにんじんは国産に限定しています。素材の味を生かしたジュースのため、原材料



CO-OPミックスキャロットができるまで

1 皮むきと選別

産地の選果場で選別された国産にんじんがジュース工場に到着。皮をむいて洗い、ゆでます。人の目でチェックし、商品に適さないものは取り除いています



2 捣汁と濃縮

ゆであがったにんじんを熱いまさ細かく砕いてから搾汁します。ゆでてから搾汁することで、くせのないまろやか味わいに。濃縮機で100°C以下で濃縮した後、冷凍保管します。必要な分だけ解凍して使用しています



3 果汁と調合

にんじん汁に、りんご・オレンジ・バナナ・パイナップル・ぶどう・うんじゅうみかん・レモンの7種類の果汁をブレンドし、調合液の完成です



4 検査

調合液の糖度・酸度などを調べる検査だけでなく、味・色・風味などは人の五感を使った官能検査で厳しくチェックしています。官能検査は、社内の官能検査員認定制度に合格した社員4人で実施しています



5 殺菌・冷却・充填・箱詰め

検査で問題がないことを確認できたら、加熱殺菌し、冷却後に紙パックに充填。賞味期限などを印字し、製品検査を経てから出荷します



●長野県安曇野市のあるみ野工場で製造しています

思っています」

子どもの頃から飲んでいます

「今回リニューアルを任せられ、責任重大だと思いました。発売當時と比べ、野菜全般の改良によつてにんじんそのものが食べやすい味になつてゐるため、にんじんを60%にしておひらきできました。とはいゝ、にんじんの割合を増やすだけでは味が変わつてしまふので、他の果物の割合も変えて試作を繰り返しました。発売当時からバナナの風味はポイントです。世代を問わず一緒に飲んでいただけの味に仕上げられたと

思っています」

にんじんの割合や果物の種類は、時代の嗜好に合わせて変化してきました。ですが、いつの時代にも大事にしているのは変わらないおいしさです。長く飲んでいた大手である組合員の皆さん抱く、ミックスキャロットのイメージを崩さないよう、時代に合った味づくりをしています。これからも組合員の皆さんに「CO-OPミックスキャロット」をぜひ飲んでみてください。

次のページで
レシピをご紹介

生で食べてもおいしい
国産のにんじんを
使用しています



親子でも
楽しめると♪

ミックスキャロットをもっと楽しもう！ カンタン！アレンジレシピ



コロコロかわいい
カラフルなゼリー♡

ほんのりオレンジ色◎
朝食やおやつにどうぞ♪



型がなくてもOK!
型がない場合は、バットや
ホウロウ容器で冷やし固めても。
1cm角に切って、気軽に
お手製ゼリーを楽しんで♪

ミックスキャロットで 作るプルプルゼリー

調理時間
10分
※冷やし固める
時間を除く

ミックスキャロット使用の場合(全量で) *カロリー: 186kcal *食塩相当量: 0.1g

材料 ●電子レンジは600Wを使用

CO・OP ミックスキャロット	砂糖	大さじ9
.....1本(125ml)	CO・OP ゼラチン	30g
お好みのジュース2種類		
(果汁100%)	各120ml	

1. ジュースをそれぞれ別の耐熱容器に入れ、砂糖大さじ3とゼラチンを10gずつ加えて、よく混ぜる。
2. 1種類につき電子レンジで1分30秒加熱したらよく混ぜ、それぞれお好みの型に流し入れて冷蔵庫で1時間冷やす。

※お好みのジュースは今回、CO・OP アップルジュース、CO・OP グレープジュースを作りました。

POINT

- 冷やす時間を長くすると硬くなっていくので、お好みのタイミングでお召し上がりください。
- 1cm程度の厚みがある型がおすすめです。
- ジュースの甘さによって砂糖の量は加減してください。

今回ご紹介した商品はこちら！

8ページでも
レシピをご紹介

CO-OP ミックスキャロット

宅配: 125ml・200ml(紙パック)を7月3回に、
125ml×12本、200ml×12本(紙パック)は毎週取り扱う予定です
店舗: 125ml・200ml(紙パック)、930g(ペットボトル)を
全店で取り扱っています
※125ml・200ml(紙パック)は別の柄の商品もあります



ミックスキャロットの フレンチトースト

調理時間
10分

1人分(レシピ1/2量で) *カロリー: 360kcal *食塩相当量: 1.0g

材料(2人分) ●電子レンジは600Wを使用

CO・OP 熟成食パン6枚	2枚	バター	10g
CO・OP ミックスキャロット	1本(125ml)	バニラアイス、ミント	
A たまご	2個	(お好みで)	適宜
牛乳	大さじ4		
砂糖	大さじ2		

1. 食パンを半分に切って耐熱皿に並べる。
2. よく混ぜたAを1にかけてよくからめ、電子レンジで20秒、裏返してさらに20秒かけてしっかり液を吸わせる。
3. フライパンを弱めの中火にかけてバターを溶かし、2の両面を焼く。器に盛ってお好みでバニラアイス、ミントを添える。

POINT

フタをして焼くと、しっとりとした仕上がりになります。