



昨年春のリニューアルで原料の国産にんじんが60%から65%にアップした **co-op** ミックスキャロット。フルーティーで飲みやすく、料理の食材としても好評です。今回は“ミッキャロ”大ファンの組合員が長野県松本市と安曇野市にあるゴールドバックの工場を訪問し、おいしさ誕生のヒミツに迫りました。

“ミッキャロ”の進化をたどる！

CO-OP商品で人気No.1のジュース、ミックスキャロット。“ミッキャロ”の愛称でも親しまれ、1年間で3千万本以上も飲まれています。125mlの紙パックを積み上げると、その全長は日本の南北の長さを超える2861.634km※に！人気のカギは、“進化”にありました。

野菜が苦手な子どもたちにも「おいしくにんじんをとらせたい」という組合員の思いをかたちにした1981年の発売以来、**co-op** ミックスキャロットは組合員の声を反映しながら“進化”し続けてきたのです。

子どもに楽しくにんじんをとらせたい

甘さを控えてほしい

にんじんを増やしてほしい

※日本の最南端～最北端の距離は約2861.634km



**2025**

フルーティーで飲みやすい味わいはそのままに **国産にんじんの配合率60% → 65%にアップ!**

果汁 35%  
にんじん 65%

りんご、みかん、オレンジ、バナナ、パイナップル、ぶどう、レモン

**200ml パックのパッケージデザインもリニューアル**

組合員のアンケートでデザインを決定！  
手に取る人が元気になるよう「だいすき」「おつかれ」「ありがとう」の3種類のメッセージと、自由に書き込みできるスペースもプラスしました。

**co-op** ミックスキャロットは国産にんじんと7種類のフルーツと水だけを材料に、砂糖、香料、着色料を使用しないことにこだわり続けています。40年にわたり世代を超えて組合員に愛され続けている味わいや、まろやかな食感を変えることなくにんじんの配合をアップするのは、実は至難のワザ。リニューアルのたび「味は変えない!」をテーマに、数十回におよぶ試作を繰り返し、にんじんとフルーツのベストな配合バランスを見出し、商品化を実現してきました。

▲開発担当の清水さん

## 工場見学で体感!“ミッキャロ”ができるまで

私たち組合員レポーターが取材しました！

今回の見学先は**ココ**

### ゴールドバック株式会社

松本工場（長野県松本市双葉12-63）  
あずみ野工場（長野県安曇野市堀金鳥川1984-1）

りんご産地を背景に加工食品工場として1960年松本市に創業。現在、松本、あずみ野、青森、恵庭（北海道）、信濃大町の各工場で、新鮮な国産果実や野菜を原料とするジュースや各種清涼飲料を製造しています。国産にんじんジュースを日本で初めて開発製造しました！



#### 松本工場で搾汁工程を見学

##### ①原料

旬に収穫した、主に千葉県産のにんじんが原料。規格外のにんじんを使用することでフードロス削減や生産者支援にも。

##### ②洗浄・湯通し

茹でてアクを抜くことでにんじんのおいしさを引き出します。ゴールドバックが独自に開発。



##### ③破碎・搾汁

茹でたにんじんを砕いて裏ごし。えぐみの出ない方法を独自に開発。



##### ④濃縮

水分を蒸発させて濃縮。

##### ⑤にんじん濃縮汁充填後冷凍

濃縮汁を冷却後に充填し、冷凍保管することで品質を保ちます。

#### あずみ野工場で125mlパックの製造を見学



▲①調整・調合の見学  
※イオン交換…水中の不純物を除去する方法



##### ①調整・調合

にんじん汁、果汁を決められた配合で混ぜ合わせます。水は工場でくみ上げている地下水をイオン交換※で純水にして使用。

##### ②分析・官能検査

数値化による分析と官能（味わいや香り、見た目など）による検査で判定。分析は工程ごとにきめ細かく行います。

##### ③殺菌

加熱による殺菌を実施。

##### ④無菌充填

ジュースの詰まったロール状の紙を圧着、裁断。次々と紙パックに。

##### ⑤出荷

商品として問題ないことを検査、確認して出荷。



## 挑戦！ミッキャロのおいしさに迫る

にんじんの濃縮液、7種のフルーツ、水を自分で自由にブレンド。風味や食感を確かめながらミックスキャロットづくりを体験しました。

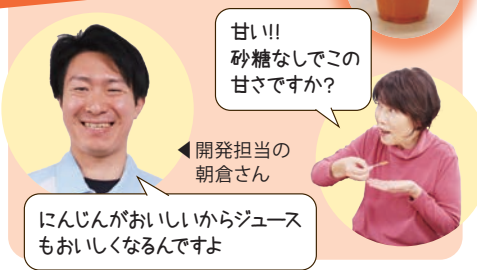


ミッキャロの配合バランスって絶妙！

バナナなしだとスッキリしてる

発見！やさしい味のヒミツはバナナね

#### にんじん濃縮液を試飲



にんじんがおいしいからジュースもおいしくなるんですよ

甘い!! 砂糖なしでこの甘さですか？

▲開発担当の朝倉さん

#### 工場見学を終えて…

ミックスキャロットがどのように作られているのかを目の前で見られ、しかもフードロス削減や生産者支援にもつながっていることを知り、商品がぐんと身近になりました。そのままでもおいしいですが、あっという間にできる「ミッキャロごはん」もとびきりのおいしさ！パッケージの遊びの要素にも感動しました。

みずの のりこ  
水野 宜子さん

原料や工程のすべてを見せていただき、自分で素材をブレンドする体験もできて、“ミッキャロ”がいかに安全安心で、野菜・果物そのものなジュースかを実感できました。にんじんと果物との絶妙な味のバランスにも感激！母の代からこだわって購入していますが、ますます胸を張って子どもたちに飲ませることができそうです。

みずたに あつみ  
水谷 淳さん

長く愛飲しているミックスキャロットについて深く知ることができ、以前にも増して愛着が深まりました。厳重な衛生管理のもとで製造されている様子はもちろん、つくり手の皆さんの製品づくりへの情熱も実感でき、あらためて自慢できる商品だと確信！家族にも多くの組合員の皆さんにも飲んで欲しいと思います。

まつばら ひろみ  
松原 弘美さん