



ゴールドバック株式会社  
(長野県安曇野市・松本市)

長野県  
安曇野市・松本市



## 世代を超えて愛されるミックスキャロットの歴史

1979年(国際児童年) 1981年 1993年 1999年 2003年

にんじん配合率 40%

現在の開缶方式!

45%

1979年(国際児童年) にんじん嫌いの子どもでも飲めるジュースの開発がスタート。

1981年 20回の試作を経て日本で最初のにんじんベースのジュースとして発売。

1993年 環境配慮への意識が高まり、ゴミが出ないステイオンタブ缶に。

1999年 ストックしやすいよう、缶を重ねられる形状に。

2003年 甘さをひかえてほしいとの声に応じてオレンジを追加、すっきりした味わいに。

2010年 2014年 2016年 2020年

50%

2018年 55%

ミックスキャロット 史上最高のにんじん配合率 60%に!

にんじん 60% 果物 40%

2010年 いちご、パインを追加して家族で飲める、より甘さをおさえた味わいに。

2014年 にんじんの繊維分とマンゴーを加えて深みのあるフルーティーな味わいに。

2016年 アレルギーの原因となりやすいマンゴーやいちご、にんじんの繊維を抜いてシンプルな配合に。

2020年 果物の種類は変えず、配合を調整してこれまで通りのフルーティーな味わいに。

### ゴールドバック清水さんに質問 Q.リニューアルで大変だったことは?

ミックスキャロットは、香料や砂糖などを使用していない素材の味を生かした製品なので、にんじんと果物のバランスが少しでも変わると味の雰囲気が変わってしまいます。果物の配合を何通りも試し、フルーティーでおいしいと感じるバランスを探るのに苦労しました。

企画開発本部 商品開発部 清水 由香利さん

ミックスキャロット (930g×6本)  
〈次回7月3回〉  
1,580円(税抜)

ミックスキャロット缶 (160g×30缶)  
〈次回7月3回〉  
1,980円(税抜)

**進化を続ける変わらないおいしさ**

自身もミックスキャロットを飲んで育ったという企画開発本部商品開発部の清水由香利さん。「子ども頃に飲んでいた方が大人になった今も飲み続け、今ではそのお子さまも飲んでいられるというお話もお聞きます。そんな歴史があり、幅広い年代の方にご愛飲いただいている商品の製造に携わることができるのは嬉しい気持ちとともに責任も感じています」

発売から39年。根本にあるのは変わらないおいしさ。時代に応じた味づくりをしながらも、組合員が抱えているミックスキャロットのイメージを崩さないように開発を行っています。「組合員の皆さまに安心して飲み続けていただけるように、これからも大切に製造していきます」ミックスキャロットは組合員の声とともに進化を続けています。

なく、いったんゆでることでえぐみが少なくなりまろやかにするのがポイント。搾汁後、濃縮して冷凍保管。ミックスキャロット製造時には必要な分を解凍し、7種の果汁をブレンドします。できあがったジュースは糖度、酸度、pHなどを機械等で検査するだけでなく、人の舌と目で確認する「官能検査」を行います。社内認定制度に合格した社員が味や風味などをチェックし、機械では検出できないわずかな変化を見逃さず品質を確かめます。



※商品の取り扱い状況、パッケージデザインは、変更になる場合もありますのでご了承ください。



## おいしさに、ひたすら、ひたむき

“ミックスキャロット”ことミックスキャロットが発売されて39年。サンキュー!ということで今年3月にリニューアルしました。ミックスキャロットの缶とペットボトルを製造しているゴールドバック(株)を紹介し、(紙バックを(株)ふくれんが製造)

**信州のきれいな水と空気のもとで**

ゴールドバック(株)は野菜ジュースや果実ジュース、水、お茶などの製造と野菜・果実の搾汁を行っています。日本初の野菜ジュースを開発したメーカーです。自然環境に恵まれた長野県、北海道、青森県に生産拠点を置き、長野県では松本市と安曇野市に工場があります。原料となるにんじんやりんごを搾る一次加工は松本工場、それを調査し、容器に詰めるなどの二次加工をするのは松本工場、あずみ野工場の両工場。安曇野市は北アルプスの麓にあり、清らかな湧き水が有名です。

**みずみずしいにんじんをおいしいまま搾る**

ミックスキャロットの原料には秋から冬に収穫した千葉県や北海道のにんじんを使用しています。寒い時期にじっくり成長したにんじりは、青臭さやえぐみが弱く、色鮮やかで甘みが強くなります。

自然の恵みをたっぷり受けたにんじりは旬の時期に栄養価を損なうことなくまとめて加工。皮をむき、洗浄したにんじんをゆでた後、搾汁に適さないものを人の目で取り除き、熱いまま細かくして搾ります。生のままジュースにするのでは

