

昔からの定番!  
母の優しさの味

co-op

**ミックスキャロット**

紙容器にはこんな仕掛けが!



機関誌  
プレゼントクイズに挑戦!  
(4面をご覧ください)



親子3代で飲んでます!  
観音寺市 下川桂子さんの娘さんとお孫さん

写真のミックスキャロットは旧デザインです。

野菜嫌いだっ娘に飲ませました。今は孫が来た時のために、冷蔵庫にいつも入ってます。

紙パックの両耳を広げて、耳を持って飲むとこぼれないよ!

やったあ〜だいきち!

砂糖が使われてないのがいいです。果物が多くてもジュースなら手軽に利用できるし、125mlサイズは、子どもがお腹いっぱいにならずちょうどいい!

\*\*\* ミッキヤロあるある!エピソード \*\*\*

生協さんといえばミックスキャロット!昔からの定番だと思えます。小さい頃、共同購入のトラックから次々と届けられる商品の中に必ずあって、冷蔵庫にしまう前に1つ取って飲んでたなあ。(坂出市 みかちゆうさん 40代)

高校時代、長距離を走っていた私の事を気づかい、母が購入してくれていました。人参だけでは飲みにくい野菜ジュースですが、ミックスキャロットはとても飲みやすかったのを思い出します。私にとって「母の優しさ」の味です。(高松市 A.Kさん 30代)

子どもが小さかった頃、野菜嫌いだっだったので、夏の水分補給でよく飲んでいました。子どもは野菜が入っているとは思っていなかったと思います。甘味があり飲みやすく、野菜嫌いには強い味方でした。(高松市 H.Mさん 40代)

子どもの頃は苦手でした。でも、忘れもしない長女を出産した日。未明から強まる陣痛に耐え、朝方無事に長女を出産し、汗だくで喉はカラカラ。病院にかけつけてくれた母の手には、途中にコープで買ってきたミックスキャロット!その時の味は、長女が高校生になった今でも覚えています。超おいしかった♡(さぬき市 Yさん 40代)

母が入院中、あまり食欲がない時に、これは飲んでくれていました。量もちょうどいいし、常温で置いておけたので助かりました。(普通寺市 ふーちゃんさん 50代)

\*\*\* こんな風アレンジしてます \*\*\*

バナナを凍らせ、ミックスキャロットと一緒にミキサーに入れてスムージーにすると、夏の朝食に良いです。(さぬき市 Yさん 30代)

炊き込みピラフに使うと、ご飯にほんのり色がついておいしいです。玉ねぎ、ソーセージ、エリンギなどを入れます。(高松市 Yさん 40代)

ホットケーキミックスに混ぜてホットケーキ。人参をすりおろす必要もなくあつという間にできます。たこ焼き器でボール型に焼き、かわいいピックにさすと、子どものテンションがあがっていました。(坂出市 Oさん 40代)

●人参の苦手な子どもに、カレーや卵焼きにちょっと入れていました。甘味がありコクと旨みも出ます。  
●牛乳パックで作る蒸しパンに入れてみると、いい色になっておいしそうでした。  
材料 { ホットケーキミックス200g、卵1個、牛乳+ミックスキャロット=150ml  
作り方  
① 空の牛乳パック(1ℓ用)の上フタを切り取る。  
② 材料をさっくりと混ぜて①に入れ、ラップを軽くのせる。  
③ レンジで5分加熱。竹串をさして何もつかなければOK。(丸亀市 Uさん 50代)

製氷器で凍らせて、アイスシャーベットにして食べていました。(さぬき市 Oさん 30代)



2016年12月で発売35周年。

ミックスキャロットは、「子どもにおいしく野菜の栄養をとらせたい」という組合員さんの願いから生まれ、組合員さんと一緒に成長し続けています。

ミッキヤロ History

※以下は缶タイプのリニューアルの変遷です。

<p>組合員さんへの試飲用に配られていた缶。開発目的などを記入。</p> <p>1980年</p>	<p>日本初の人参ベースのジュースとして販売。</p> <p>1981年12月</p>	<p>環境を配慮し、ゴミが出ないステイオンタイプ缶へ。</p> <p>1993年6月</p>	<p>ストックしやすいよう缶を重ねられる形状に。</p> <p>1999年10月</p>
<p>組合員さんからの「甘さをひかえて」との声に応じて人参の配合率を40%から45%にアップ。果実も5種から6種に加え、オレンジを加えてすっきりとした味わいに。</p> <p>2003年10月</p>	<p>人参配合率50%にアップ。いちごやパイナップルを追加し、より甘さを加えた味に。</p> <p>2010年3月</p>	<p>人参の食物繊維分とマンゴーを加えることで深みのあるフルーティな味わいに。</p> <p>2014年4月</p>	<p>2016年6月 リニューアル!</p>

リニューアル1 8割以上が国産原料!

「原料の産地が気になる」という声に応えました。

リニューアル2 よりフルーティで飲みやすく!

人参の繊維分は入れず、汁のみを使い、りんごは混濁果汁に。苦手な子どもも多いマンゴーといちごをはずし、りんご、オレンジ、うんしゅうみかん、バナナ、パイナップル、ぶどう、レモンの7種類に。

