



## ～ 果汁・野菜飲料特集 ～

雪印メグミルクは、お客様一人ひとりの声に耳を傾け、その声を大切に活かしていくことによって、さらにおいしく安全な商品をお届けし、お客様に満足いただけるようサービスの向上に努めております。そしてお客様センターは、「豊かな食生活」や「健康づくり」に貢献できるような、お客様とのコミュニケーションの窓口でありたいと考えております。



## 果汁・野菜飲料には、どんなタイプがあるのでしょうか？

おなじみの果汁・野菜飲料にも色々なタイプがありますね。これらは、どんな商品なのでしょうか。雪印メグミルクで発売している「Dole®」と「農協 野菜Days」を例にとってご案内いたします。

**果汁・野菜飲料は、JAS法によって、「ジュースとは原料となる果汁・野菜汁が100%のものだけ」と決められています。**

JAS法：正式名称は「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律」といいます。ちなみにJASとは「Japanese Agricultural Standard=日本農林規格」のことです。



ジュースと呼べるのは100%だけ

### 果実ジュース



**なるほど！**

“果汁100%”と言われるタイプ、1種類の果実を搾って100%にしたものです。

### 果実ミックスジュース



**なるほど！**

2種類以上の果実を搾って混合し、100%にしたものです。

### 果実・野菜ミックスジュース



**なるほど！**

果汁と野菜汁を混合して100%調整したものです。ただし果汁重量の割合は50%以上と定められています。右の商品は、果汁70% + 野菜汁30%

### にんじんミックスジュース



**なるほど！**

にんじん汁に、他の野菜汁や果汁を加えて100%にしたものです。ただし、にんじん汁の重量割合は50%以上と定められています。

果実・野菜ミックスジュースの中で、野菜汁が50%以上のタイプを“野菜・果実ミックスジュース”と呼ぶ場合もあります。(法律では定義されていません)右の商品は、野菜汁と果汁を混合して100%にしていますが、野菜汁の割合の方が多いため野菜・果実 ミックスジュースと呼んでいます。



### トマトミックスジュース



**なるほど！**

トマト汁に、他の野菜汁や果汁を加えて100%にしたものです。

### お客様からのご質問です

### 濃縮還元とは、どういう意味ですか？



原料産地では輸送と保管を容易にする為、搾った果汁の水分を蒸発させ、1/4～1/6程度に濃縮しています。この状態でドラム缶などに密封し冷凍保存し、商品化する際に水(飲料に適した水)を加えて元のジュースの濃さ(搾汁の状態)に戻します。これを濃縮還元(濃縮したものを再び水を加え元の濃度に戻す意)といいます。

ちなみにパッケージに「濃縮還元」表示が義務づけられているのは「果汁、にんじんミックスジュース、トマト加工品(トマトミックスジュースを含む)」だけになります。

制作：雪印メグミルク株式会社 お客様センター (Vol.12 発行14.11)

この内容に関するお問い合わせはフリーダイヤル 0120-301-369(9:00～19:00年中無休)までお寄せください。

## 果実・野菜の検査体制について

当社は、農家の方々が使用した農薬の記録を調査します。

調査結果及びこれまでの違反事例を考慮してモニタリング項目を設定し、当社分析センター又は外部分析機関で、残留農薬検査をおこなっています。

検査による果汁・野菜汁の分析値は、2006年5月に施行された食品衛生法のポジティブリスト制度の基準値を下回ることを確認しています。

**ポジティブリスト制度**: 生鮮食品や加工食品に一定量以上の農薬や飼料添加物などが残留している場合、その流通・販売を禁止する制度。

## 残留農薬の検査体制は？

農作物は種まきから収穫まで成長に合わせて農薬を散布することから、代表ロットで年1回の検査を行い、安全性の担保としています。

果実・野菜の産地を含め詳しくは...

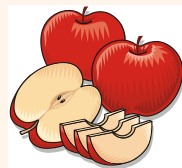
<http://www.meg-snow.com/nokyo/jiten/import.html>



## 果汁原料の搾汁方法について

(りんご・もも・ぶどう・マンゴー)

果皮が薄いことから圧搾して搾汁する方法が一般的です。(プレス搾汁と呼びます)



(オレンジ・グレープフルーツ)

外皮及び果皮を排出しながら、果肉に圧力をかけ果汁を取り出す方法です。(インライン搾汁と呼びます) また、外皮を剥皮してから搾汁する方法もあります。



(パインアップル)

外皮、芯抜をした後、破碎してバルパーフィニッシャーという機械で搾汁します。



(バナナ・ライチ)

皮を剥がしてから搾汁します。



## かんたん！ レシピ

### オレンジ風味のレアチーズ

調理時間: 30分以上 エネルギー: 194kcal

4人分【粉ゼラチン・・・5g 水・・・大さじ2 雪印北海道100 クリームチーズ・・・100g 砂糖・・・大さじ4 雪印メグミルク牛乳・・・100ml ナチュレ 恵 megumi・・・150g オレンジのリキュール・・・小さじ2 Dole® オレンジ 100%・・・120ml オレンジ・・・1個】

- 1) 水に粉ゼラチンをふり入れて、ふやかしておく。
- 2) ボウルにクリームチーズと砂糖を加え、すり混ぜる。
- 3) 温めた牛乳に1)を加え、溶かす。それを2)に少しずつ加えてよく混ぜる。
- 4) 3)にヨーグルトとオレンジのリキュールを加え、型に流し冷蔵庫で冷やしかためる。
- 5) オレンジは皮をむき、8等分のくし切りにする。
- 6) 4)がかたまったら、オレンジジュースを注ぎ、5)のオレンジを飾る。



おいしさ広がる雪印メグミルクのレシピ集: <http://www.meg-snow.com/recipe/>

雪印メグミルク お料理レシピ

検索

## ご存知ですか？ 雪印メグミルクのご当地人気商品



- “雪印メグミルク 大樹工場”で製造された
- ゴーダチーズ
- 『大樹熟成 ゴーダチーズ 220g』

十勝平野の南に位置する大樹町(たいきちょう)は、約2万頭の牛が飼育されている北海道でも有数の酪農の町です。

『雪印メグミルク大樹熟成ゴーダチーズ』は、おいしい空気と豊かな大地が広がる、北海道・日高山脈の麓の大樹町で、ひとつひとつ手塩にかけて、じっくり熟成させた濃厚なゴーダチーズです。

北海道・千歳空港と、札幌市内の雪印パーラーでの限定販売となっています。近くにお立ち寄りの際はぜひご購入ください！

