



Specialist 01

管理栄養士
野菜ソムリエ上級プロ
野口知恵先生



Chie Noguchi

おいしいだけでなく、
野菜の栄養や味そのものを
前面に出す商品に

ミオサイのレシピ監修を担当いただいた野口知恵先生に商品開発の経緯やこだわりポイントをお伺いしました。

—野口先生は、管理栄養士をされながら野菜ソムリエ上級プロだと仰っておりませう。なぜ2つの資格を取得されたのですか？

こんにちは、野口知恵です。

私は学生時代に管理栄養士になろうと思い、卒業後に資格を取得しました。その後大手食品会社で数年働いていましたが、もっと社会に役に立つ勉強をしたいと思い、野菜に興味があったので、野菜ソムリエの勉強をしました。多くの農家さんと接しているうちに、同じ品種でも農家さんによって、味が違うということにも気づきました。そこでもっと野菜の勉強をすることで野菜の栄養情報を伝えたり、野菜の魅力を引き出すレシピを考えたり、農家さんと消費者の架け橋になれるのではないかとと思うようになり、野菜ソムリエ上級プロの資格を取得したのです。いつも全国の農家さんとお話させて頂いていますが、農家さんのお話はとても楽しく、日々勉強させて頂いています！



—2つの資格を持ち、テレビ出演もされ、また農家さんからも信頼されている野口先生ですが、今回ミオサイ開発を担当された経緯を教えてください。

ミオサイ代表の角井さんにお話をいただき、共同開発することになりました。最初は「おいしい野菜ジュースをつくる」ことが目的でしたが、1年以上開発をしているうちに、多くの素晴らしい農家さんに出会い「おいしいだけでなく、野菜の栄養や味そのものを前面に出す商品にしよう！」ということになりました。また、角井食品さんが研究している高圧技術にも以前から興味があり、私も学会などで勉強していたので、その新しい技術を使った商品を作りたいと思うようになりました。野菜不足の人や健康に気をつけている人の力になりたいと思い、レシピを監修しました。

—特に苦労されたポイントなどはありますか？

いっぱいあります！私にとって、高圧というのは新しい技術だったので、低温加熱と高圧加工をした後の味を想定してレシピを考えるのが難しかったです。また実際に試作したあとの数日間たってからの味を何回も確認をします。それに加えて、栄養素のバランスがとれた商品を考えるのは本当に苦労しました！塩や砂糖などで味付けをしない、水も一切使わないというミオサイのポリシーとPH(ペーハー)という法律の基準、高圧加工や低温殺菌、原価などすべてを考えてつくるレシピは、とても大変でしたが、その分、とても良い商品ができたという自信も持っています！角井さんと私が納得する商品を作るまでは道のりは長く大変でしたが、力を合わせたのでここまでやって来れました。



—最後に野口先生からお客様へメッセージをお願いします。

私は大学で講座をもっているのですが、生徒のみなさんが毎日忙しくてなかなか野菜を摂りにくいということを実感しています。厚生労働省は1日350gの野菜を摂るように推奨していますが、実際に摂れている人は多くありません。そのような中で、ミオサイを通じて手軽に野菜を摂っていただき、ジュースやピュレを飲み続けることで体調が良くなったり、便秘が改善するなどの実感も少しだけでも感じていただければうれしいです。

野口先生とミオサイ開発チームで1年以上かけて開発したミオサイの野菜ジュース・野菜ピュレ。国内初の低温殺菌と高圧加工の組み合わせの野菜ジュースに、国内初の高圧加工のみの野菜ピュレ。誰もチャレンジしていないところに挑戦した野口先生の好奇心と野菜に対する愛情が、今のミオサイ製品をつくりだしたと云っても過言ではありません。今後どんどん進化していくミオサイをご期待ください。

Specialist 02

料理家
吉田麻子先生



Asako Yoshida

野菜の味わいが感じられる
おいしいジュースです！

NHK「きょうの料理」をはじめ、数多くのTVにご出演中の料理家 吉田麻子先生にミオサイの感想をいただきました。

吉田先生は数多くの野菜ジュースを飲んでいらっしゃるかと思いますが、いかがでしたか？

どのジュースも味のバランスが良くとてもおいしかったです。野菜それぞれの味わいを感じることもでき、1つのジュースで数種類の野菜を摂れるのがいいと思いました。忙しい朝に手作り感のあるジュースを手軽に摂ることができ、野菜不足を感じる時や忙しくてジュースを作れない時に便利です。

ありがとうございます。これがオススメ！という種類はありましたか？

「あらしほり人参」の食感と香り、味がとても好みました。野菜を摂っている感じがしっかり味わえました。

「トマトとパプリカ」は塩を足してスープとして食事にしてもいいと思いました。「ピーズとトマト」は土の香りが生かされていて、大地の力を感じるおいしさでした。「濃いめの緑黄色野菜」は飲んだ瞬間は濃厚だと思うのですが、レモンが効いていて後味が良かったので、もっと飲みたくなる味わいでした。どのジュースも手作り感のある食感でボリュームを感じ、満腹感を感じました。

ミオサイ開発チームでは「野菜の栄養や味そのものを前面に出す」ことにこだわって製造していますので、吉田先生から「野菜それぞれの味わいを感じる」というコメントをいただき、とてもうれしいです。今後も手作り感のある、味のバランスが良いジュースを作り続けていきます。

おすすめ商品



トマトとパプリカ7個セット ¥5,292円 (税込)

ピーズとトマト7個セット ¥5,292円 (税込)

いろいろ7個セット ¥5,292円 (税込)

4人暮らし用7個セット ¥5,292円 (税込)