

大切なあなたに
美味しい健康を送る
新感覚の
にんじんジュース

栽培期間中
化学合成農薬 不使用

栽培期間中
化学合成肥料 不使用

岩手の大学生達が学んだ
知識を生かし手間と時間をかけて栽培しました。



β-カロテンが
一般のニンジンの
約2倍

※岩手の大学の調査より。

β-カロテン
必要に応じてビタミンAに変換
免疫力の強化
アンチエイジング
成長期の味方

ストレートの味を信じて

ちはま五寸

(にんじんの品種)

にんじん嫌いのお子様でも
飲めるから、お母さんにも
嬉しいにんじんジュース。

スムージーのようなとろみ感と
フルーツ並みの甘さが魅力

MAIYA

ひまわり

学生発 にんじんジュース

遊休農地活用し栽培

県内の大学生で組織する学生団体「畑ラポ」（増田侑十代表、学生10人）は自分たちで栽培したニンジンを用いた飲料「新食感！フルーツにんじんジュース」を開発した。大船渡市のマイヤ（井原良幸社長）が協力。遊休農地を活用した無農薬のこだわり商品を通じて、農業を盛り上げる。

県内団体「畑ラポ」

素材のニンジン「ちはま五寸」は甘みが強く、においが少ない。ジュースはスムージーのようなとろみ感があり、フルーツ並みに甘く、野菜嫌いな子どもでも飲みやすい。1800ミリリットル3980円（税別）。

農薬や化学肥料を一切使用せず、丁寧に育てたニンジンを使い、マイヤがジュースとして製造。学生たちはラベルの提案などに関わった。

畑ラポは県内農家が抱える担い

マイヤ（大船渡）が製造、販売

手不足や高齢化問題などの解決を探ろうと2018年設立。遊休農地の活用に取り組んでいる。これまで県内4カ所で野菜を育て、朝市などで販売してきた。加工品の開発は初めて。

増田代表は「周りの方々の協力で商品ができた。ジュースを味わい、農業の問題についても知ってほしい」と期待する。

マイヤ青山店で先行販売し、19日からは仙北、滝沢、アルテ桜台、大船渡、釜石、高田の各店舗で販売する。当面700本で、1月以降に千本を追加する予定。ギフトセットの販売も計画している。



素材のニンジンと開発したジュースを手にする増田侑十代表