

マザーベース

ピカイチ野菜くんの製造部



工場長より

ピカイチ野菜くん製造部マザーベースです。マザーベースでは、手搾りの手作業にこだわって、より生のジュースに近い、安心安全なジュースを日々製造しております。

大量の人参を洗浄し、その後1本1本手で皮を剥きます。こうすることで、生産土壌中の苦味や渋みなどの雑味が取れ、人参そのものの味になります。

機械剥きだと、この味が出ないのです。

次に、専用の大型低速圧搾ジュースーを使用し、手作業で人参を搾っていきます。手作業で行う事で、人参の繊維を傷めすぎず、栄養も味も人参本来の味に近づけることができます。



工場外観

ピカイチ野菜くんの製造部

大量の人参を洗浄し、その後1本1本手で皮を剥きます。こうすることで、生産土壌中の苦味や渋みなどの雑味が取れ、人参そのものの味になります。

機械剥きだと、この味が出ないのです。

次に、専用の大型低速圧搾ジュースーを使用し、手作業で人参を搾っていきます。手作業で行う事で、人参の繊維を傷めすぎず、栄養も味も人参本来の味に近づけることができます。



1本1本手搾りで作るストレートジュースなので、搾ったそのまま100%です。色合いや、香味の調整をしていないので、人参やレモンりんごの作柄によって色味にばらつきがあります。(右画像参照→)

手をかける分、どうしても大量にはできないのです。その為お届けが遅れが出てご迷惑をおかけしてしまう事があり、心苦しく思っております。

製造工程や人の配置等を工夫して、少しでも製造数を増やしていけるよう、毎日毎日頑張るジュースを搾っております。



冬は寒く夏は暑い。エアコン知らず風邪知らず。ここで働くメンバーはとて元気が良く〇年間風邪知らずの人。

ピカベジジュースの工場
「マザーベース」では、冷凍ジュースと、常温ジュースのピュアキャロップルの製造を主に行っています。

工程のほとんどを手作業で行っています！

(例) 葉っぱ付きまるごと人参ジュース
全て、自然なバラツキの範囲になります。



1本1本手搾りで作るストレートジュースなので、搾ったそのまま100%です。色合いや、香味の調整をしていないので、人参やレモンりんごの作柄によって色味にばらつきがあります。(右画像参照→)

手をかける分、どうしても大量にはできないのです。その為お届けが遅れが出てご迷惑をおかけしてしまう事があり、心苦しく思っております。

製造工程や人の配置等を工夫して、少しでも製造数を増やしていけるよう、毎日毎日頑張るジュースを搾っております。



冬は寒く夏は暑い。エアコン知らず風邪知らず。ここで働くメンバーはとて元気が良く〇年間風邪知らずの人。



ピカイチ Heart to Heart

「ハート トゥ ハート」
本音で語ろう

今回のお客様は
第23回 東京都にお住まいの U様です
ご協力ありがとうございました！

ピカイチ Heart to Heartとは、ピカイチ野菜くんをご利用頂いているお客様のもとへスタッフが直接お伺いしたり、お電話にて取材のような形でお客様と本音で語り合う企画です。

一日にたくさんのお水を飲んでほしいですね。

飲み始めたきっかけは、実は悪性リンパ腫と診断を受けたことがきっかけです。

お医者さんに言われてからすぐに、人参ジュースを飲み始めました。

診断を受けた後に、「抗がん剤の治療を始めました。」

お医者さんに抗がん剤、効かないかもしれないと言われてしまいました。

でも幸い、抗がん剤が大変よく効いてくれたのが嬉しかったです。

その時は本当に安心しました。

毎日飲んでいるものだから、気持ちも焦ってしまいますね。

でも朝飲んだから、大丈夫かなとおもってなんとか過ごしていました。

それで今日も試したけどやっぱり動かないですね。よく見たら、何か詰まってるようにも思えます。

これだけ小さくお水を付けて切っているジュースって詰まってしまうことがあるんですね。

毎日飲んでいるものだから、気持ちも焦ってしまいますね。

でも朝飲んだから、大丈夫かなとおもってなんとか過ごしていました。

それで今日も試したけどやっぱり動かないですね。よく見たら、何か詰まってるようにも思えます。

これだけ小さくお水を付けて切っているジュースって詰まってしまうことがあるんですね。

毎日飲んでいるものだから、気持ちも焦ってしまいますね。

ピカイチ野菜くんのジュース工場とにんじんの出荷場に突撃！

出荷担当より
ピカイチ野菜くん出荷場のご紹介です。入社11年目のベテランさんを筆頭に、20代~50代の女性中心で頑張っています。

犬を愛する心優しい松尾くんが、まとめ役走りまわっています。人参検品や計量、りんごもレモンも、ミカンやショウガなども一手に出荷対応しています。ギフト梱包作業なども行っております。

大型のトラックで人参を全国から取り寄せ、周年で安全な人参をお届けできるよう一本一本手作業で検品を行っています。

主に規格外品を取り扱っていますので、機械よりも手の検品の方が、間違いがないのです。



出荷場外観

人参に携わること、20年！
ピカイチ野菜くんの商品出荷の要である出荷場です。生人参、りんご、レモン等の生鮮品を出荷します。

お客様が目となり検品します
人参は季節によって収穫できる産地が変わります。そのため、夏場と冬場で比べると日本中の産地をリレーしています。なので色々な規格外の人参が集まってきます。

大切に育てられた人参は、弊社の出荷場の拠点である静岡県に集まります。大型の冷蔵庫で徹底した温度管理のもと保護しています。

人参に携わること、20年！
ピカイチ野菜くんの商品出荷の要である出荷場です。生人参、りんご、レモン等の生鮮品を出荷します。

お客様が目となり検品します
人参は季節によって収穫できる産地が変わります。そのため、夏場と冬場で比べると日本中の産地をリレーしています。なので色々な規格外の人参が集まってきます。

大切に育てられた人参は、弊社の出荷場の拠点である静岡県に集まります。大型の冷蔵庫で徹底した温度管理のもと保護しています。

毎日お客様のお届け日に間違いなく到着できるように、どんなに出荷数が多くてもその日のうちに出荷させています。

みんな頑張って走りまわっています。ご注文いただいたお客様が、楽しみにお待ちいただいていることを考え、これからもしっかりと検品し、出荷いたします。今日も走ります！

毎月決まった日付・時間に届けてもらえているのがすごく助かっています。

本場にストレスがなくなりました。

いつ届くのか、時間も分かっていて人参の消費も計算しやすくなりました。

「ピカイチ」で感謝しています。

ただ、6月に申し込みましたあとすぐに夏場の人参になって。

品物が落ちていたので、もしかして定期便にしたから品質がおちたのかしら？なんて思ったりもしていました。

毎月決まった日付・時間に届けてもらえているのがすごく助かっています。

本場にストレスがなくなりました。

いつ届くのか、時間も分かっていて人参の消費も計算しやすくなりました。

「ピカイチ」で感謝しています。

ただ、6月に申し込みましたあとすぐに夏場の人参になって。

品物が落ちていたので、もしかして定期便にしたから品質がおちたのかしら？なんて思ったりもしていました。



出荷場内観



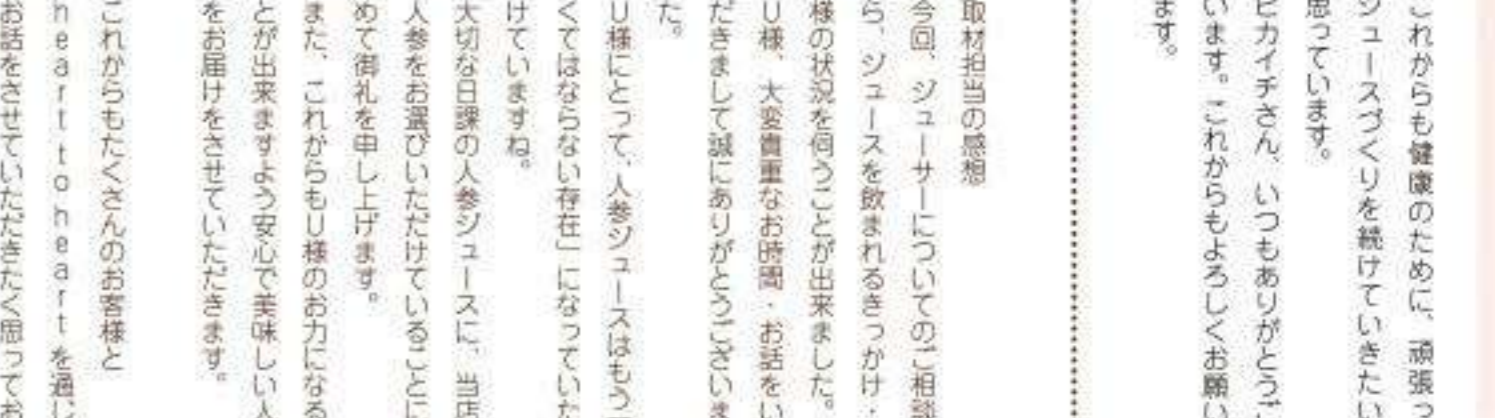
検品は丁寧



検品は丁寧



検品は丁寧



検品は丁寧

※記事の内容につきましては、個人の感想であり、効果効能を示すものではありません。どうぞご了承ください。