



可能性無限大！超進化系大豆粉

ミラクル きなっこ®

大豆を特殊加熱・特殊微粉碎する技術（特許取得）により
従来より驚くほどなめらかで、加工に適したきな粉を開発！
様々な食品に加工して、私たちの健康・美容をサポートする
スーパーフードとして新登場！

驚くほどなめらか
超微粒子

栄養阻害物質
不活性化

水に溶けやすい
分散水溶性

不快風味のない
美味しい味

大豆9種類の栄養成分そのまま

たんぱく質

イソフラボン

オリゴ糖

サポニン

大豆レシチン

ビタミンB群

食物繊維

脂質

ミネラル

ミラクルきなっこの秘めたる可能性

新食感のきな粉として

超微粉のなめらかな舌触り！
新しい食感が商品価値を高める
きな粉商材へ



牛乳・小麦粉代替原料として

小麦粉の代替としてお菓子などへの使用や、
牛乳の代替として、チーズ・ヨーグルト・アイス
などに加工が可能！



大豆ミートに加工して

大豆ミートへの加工が可能！
ヴィーガン、ベジタリアン向けや
ハラール食品向けの食材に

ミラクルきなっこ 製品情報



商品名/大豆粉(きな粉)
成分/国産大豆、輸入大豆
表示/大豆加工品
賞味期限/12カ月

商品	用途	内容量
ミラクル きなっこ	ソイチーズ ソイアイス ソイミート 小麦粉 代替	15kg/1袋

ミラクルきなっこ 関東学院大学 角田博士監修



角田 光淳 博士
(つのだ こうじゅん)
栄養学博士
関東学院大学
材料・表面工学研究所 研究員

東京農業大学卒業。大手総合商社、東京都衛生局
(現在の福祉保健局)勤務後、女子栄養大学大学院にて
学術博士号を取得 (Ph.D. 栄養学)。
関東学院大学人間環境学部教授等を経て現職に至る。
ミラクルきなっこの開発の他、食糧難の課題に
独自の視点で立ち向かう『食』のスペシャリスト。

※「ミラクルきなっこ」は関東学院大学の登録商標です。

SINCE 1889



容器と先端技術のその先に

ヤマトマテリアル株式会社

〒104-8614 東京都中央区京橋 2-2-1 京橋エドグラン 24F



ミラクルきなっこプロジェクト

TEL : 03-3275-2821

E-mail : m.kinakko@yamato-material.co.jp