



アップサイクルから生まれた

和のカカオ

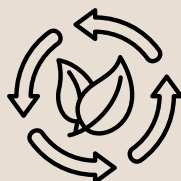
大豆珈琲微粉

「大豆珈琲の製造過程で自然に生まれる香り豊かな“微粉”を、新たな素材として再価値化しました。」



原料価格の高騰 安定調達リスク回避

「大豆珈琲微粉」は、カカオパウダーに比べ約1/6の価格で安定供給が可能。価格変動リスクを抑える新素材



サステナブル・アップ サイクル素材として

製造工程で発生する副産物を再利用。廃棄物ゼロを目指したアップサイクル設計。



からだにやさしい 素材提案

・ノンカフェイン
・国産大豆100%
高タンパクで食物繊維が豊富。植物性スイーツやプロテイン商品にも応用可。



国産大豆100%、たんぱく質はピュアココアの **2倍**



深煎りコーヒーやビターカカオを思わせる焙煎の香り。色味を変えずに、菓子に奥行きとコクをもたらします。



製菓・製パンからドリンク、調味・料理用途まで、レシピの幅を広げる素材です。

株式会社 美濃与

所在地：京都府京都市西京区山田畑田町13-5

TEL：075-392-6349

