



# A FUTURE WITH HOPE AND A SMILE

ミラクルフルーツで  
世界中の子供たちに希望と笑顔届けたい

## ミラクリンラボ会社概要



miraculinLab

株式会社 ミラクリンラボ

- 《 商 号 》 株式会社ミラクリンラボ
- 《 本 社 》 〒530-0004 大阪市北区堂島浜 2-2-28 堂島アクシビル 4F
- 《 大 阪 営 業 所 》 〒574-0046 大阪府大東市赤井 2-1-23-2F  
TEL : 072-813-7131 FAX : 072-813-7132  
MAIL : minfo@miraculin-lab.jp
- 《 事 業 内 容 》 ミラクルフルーツ総販売会社  
イベント企画運営 / Web・デザイン制作・システム開発
- 《 資 本 金 》 4,100万円( 2026 年 2 月時点 )
- 《 取 締 役 》 代表取締役 中村 元彦 / 取締役会長 三井 信  
取締役副会長 浦川 敏彦 / 取締役副社長 石橋 範隆 / 取締役専務 高山 了俊



miraculin-lab.jp

## 《グループ法人》



miraculin group

株式会社 ミラクリングループ

- 《 商 号 》 株式会社ミラクリングループ
- 《 事 業 内 容 》 ミラクルフルーツ生産メーカー / ミラクルフルーツ農園運営管理  
ミラクルフルーツフィリピン自社農園・自社工場(真空凍結乾燥機)
- 《 本 社 》 〒530-0004 大阪市北区堂島浜 2-2-28 堂島アクシビル 4F  
TEL : 06-6648-8396
- 《 取 締 役 》 代表取締役社長 中村元彦  
代表取締役会長 三井 信



一般社団法人 ミラクリン

- 《 商 号 》 一般社団法人ミラクリン
- 《 営 業 所 》 〒574-0046 大阪府大東市赤井 2-1-23-2F  
TEL : 072-813-7131 FAX : 072-813-7132
- 《 事 業 内 容 》 <支援事業団体>3つの支援活動  
世界の恵まれない子供支援 / 1 型・2 型糖尿病支援 / 障がい者自立支援  
支援の樹 : <https://shiennoki.jp/>  
1 型糖尿病専門の情報発信サイト「ID GATE」 : <https://id-gate.jp/>  
障がい者ネットワーク「みらサポ」 : <https://mira-sapo.com/>

## Injeest life フードロス削減への取り組み

私たちと一緒に、フードロス削減に向けた第一歩を踏み出しませんか？

世界では、まだ食べられるにもかかわらず規格外・酸味・渋み・見た目の理由だけで廃棄される多くの果物や野菜が存在しています。私たちは、この“もったいない”を味覚の科学で解決できる可能性に着目。ミラクルフルーツの特徴「酸味を甘味として感じる」この特性を活用することで、新しい“美味しさ”として再生させます。廃棄されるはずだった食材が、驚きと笑顔を生む体験へ変わる。それが、ミラクルフルーツによる新しいフードロス削減のかたちです。



※本資料に掲載の研究エビデンスおよび情報は株式会社ミラクリングループより提供されています。



miraculinLab

Pioneer of Miracle Fruit  
Company & Science



ミラクルフルーツ農家が育んだ40年の熱い思い

*From 40 Years of  
Miracle Fruit Growers*

# 酸っぱい物が甘くなる不思議な果実

**Miracle Fruit** ミラクルフルーツ  
学名：Synsepalum dulcificum

## ミラクルフルーツとは？

ミラクルフルーツ（Miracle Fruit）は、西アフリカ原産の小さな赤い果実で、食べた後に酸っぱい物を甘く感じさせるという、非常に希少な性質を持つ植物です。この不思議な現象は、果実に含まれる天然のタンパク質「ミラクリン（miraculin）」という甘味誘導体が関係しております。

甘味誘導物質とは味覚修飾物質のひとつで酸味を甘味に感じさせる特性をもちます。このミラクルフルーツを約2分間、舌に馴染ませるように舐めると、舌の味蕾に作用し酸味の刺激を“甘味”として脳に伝えるように変化させます。レモンなどの柑橘類やトマトなど食べると驚くほど甘く感じられるのです。

この不思議な作用は、甘味を“足す”のではなく、味覚を“変化させる”自然由来の新しい甘味のカタチです。ミラクリンラボでは甘味料や人工甘味料に頼らず、舌の感覚を活かす感じる甘さ「感覚甘味料」を推奨しております。

※甘味を感じる効果と時間には個人差があります。甘味を感じる効果は約30分～1時間程度です。

## What is Miracle Fruit? 「感覚甘味料」

奇跡の果実を  
「世界が求める価値」へ

株式会社ミラクリンラボは、“奇跡の果実”「ミラクルフルーツ」の可能性を最大限に引き出し、商品として世の中に届ける役割を担う総合開発・総合販売企業です。原料研究・栽培技術を有するミラクリングループの知見を基盤とした健康食品・美容製品など、唯一無二の魅力を、日本から世界へ届ける役割を果たしています。

# 世界最大規模のミラクルフルーツ自社農園

## 世界に広がる感動！世界流通を実現に！

ミラクルフルーツのパイオニアとして  
農薬に頼らない自然農法で「環境や人にやさしい」農園を確立

1986年よりミラクルフルーツの育成が始まり、現在では世界最大規模の本格自社農園へと発展し、農薬に頼らない自然農法にこだわった「環境や人にやさしい」持続可能な農園を確立いたしました。さらに、収穫した果実の品質を最良の状態の商品化するため、自社工場を設置し、生産から加工まで一貫体制を整えております。

ミラクルフルーツは収穫後すぐに実が傷みやすく、長年冷凍保存しか方法がありませんでしたが、※世界初となるフリーズドライ加工に成功し、常温での長期保存を実現。これにより、世界市場への供給が可能となりました。

※当グループ法人による調査確認



# 新時代の The Science スーパーフルーツ へ



ファスティングなど糖へのアプローチを自身でコントロール

## 糖尿病・生活習慣病 などへの探究

足す甘さから感じる甘さへ

「感覚甘味料」

×

100種類以上の栄養素

「栄養価」

×

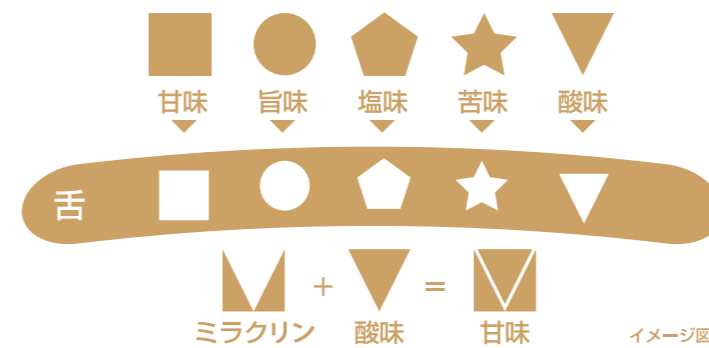
最高品質の認証

「ブランド」



「味覚修飾活性」

なぜレモンが甘くなるのか？



奇跡の果実「ミラクルフルーツ」

※) 味覚変化により感じた甘味は糖質・血糖値には反映いたしません。

糖質そのまま血糖値そのまま※

味覚は鍵と鍵穴の関係に似ている

酸っぱいものを甘く感じるのは、ミラクルフルーツの果実に含まれているタンパク質の一種で「ミラクリン」と言う甘味誘導体に関係しています。甘味誘導物質とは味覚修飾物質の一つで酸味を甘味に感じさせる特性を持つ成分となり、味覚の働きを一時的に変化させる不思議な作用で舌にある味蕾(みらい)に結合し酸性条件下、いわゆる「酸っぱいものを食べることで甘味の味蕾を活性化させ甘く感じる」ことができるようになります。

# Hidden Potential

「奇跡の果実」が 育んだ秘めたるチカラ

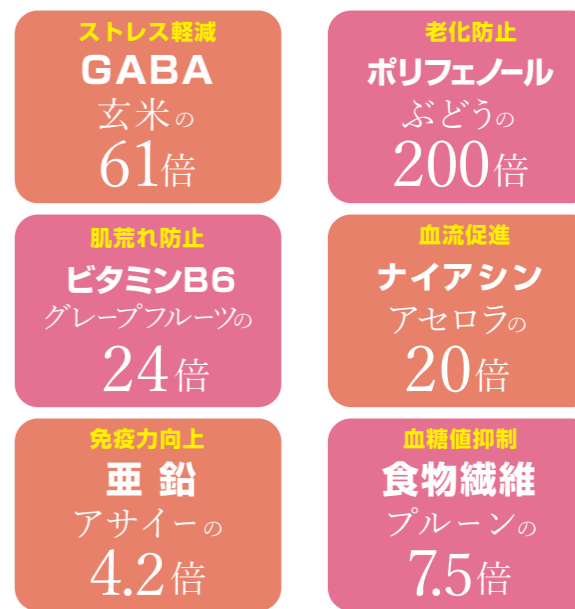


- ✓ 超希少成分ミラクリン「酸味を甘味に変化」
- ✓ 機能性関与成分7種+栄養機能関与成分17種
- ✓ インスリン抵抗生改善効果  
Wiley InterScience / DOI: 10.1002/ptr.1919
- ✓ 必須アミノ酸全9種「EAA」が豊富
- ✓ ショ糖分解酵素阻害成分「ブラストース」検出  
K. Sato, N. Nagai, T. Yamamoto, K. Mitamura, A. Taga, Int. J. Mol. Sci., 20, 5041 (2019).

ミラクルフルーツは「奇跡の果実」とも言われ、酸っぱい物を甘くする不思議な作用がある果物として知られています。この1粒に100種類以上の栄養素が含まれており、機能性関与成分7種類、栄養機能関与成分17種類、必須アミノ酸全9種(EAA)、天然ポリフェノール「タキシフォリン」「ケルセチン」などが含まれています。

この自然由来の多様な成分が「抗糖化」「抗酸化」「抗炎症」など美容健康を体の内側から輝かせます。文部科学省食品成分データベース果実類においても約30種類は含有量ランキング1位・2位・3位等の上位を占めており、「新時代のスーパーフルーツ」として期待されています。

## 100種類以上の自然由来成分



## 「抗糖化・抗酸化・抗炎症」の主要成分が究極に詰まった果実

日本食品分析センター・文部科学省

「食品成分データベース果実類」・その他研究機関より弊社比較(含有量100gあたり)

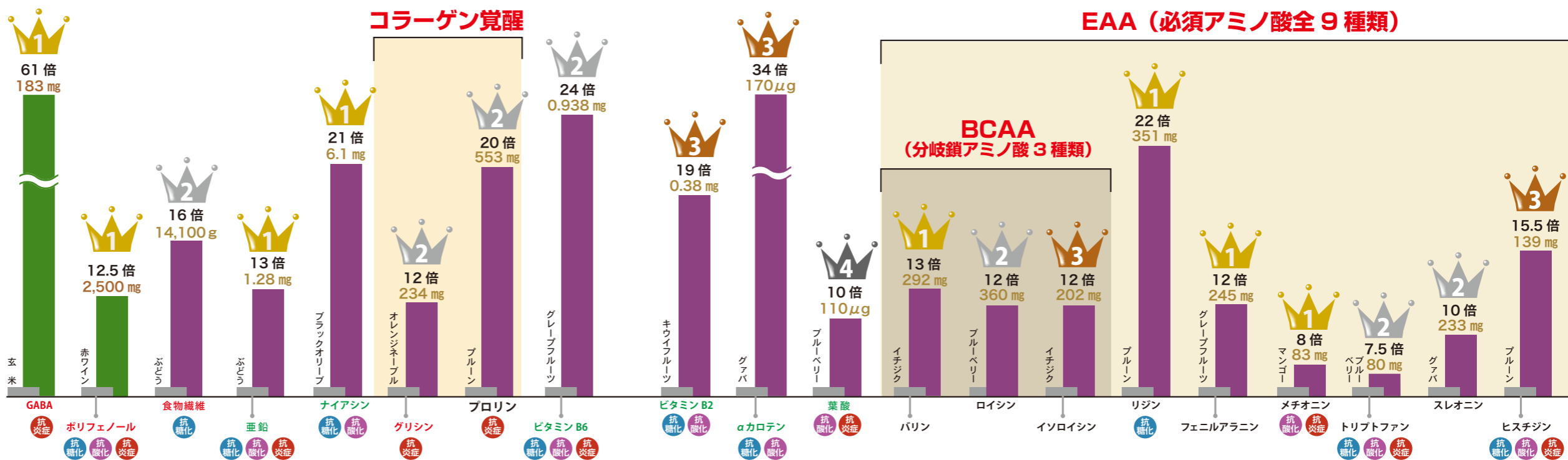
### ミラクルフルーツ含有量ランキング



ミラクルフルーツには抗糖化・抗酸化・抗炎症の主要成分が豊富に含まれていることが科学的根拠による研究により得られました。また必須アミノ酸全9種類「EAA」も突出して含有していることがわかりました。

「ミラクルフルーツ」は、新時代のスーパーフルーツとして研究者にも注目されています。

棒グラフ ■文部科学省より ■他分析機関より  
成分名 ■機能性関与成分 ■栄養機能関与成分  
主役成分 ●抗糖化成分 ●抗酸化成分 ●抗炎症成分



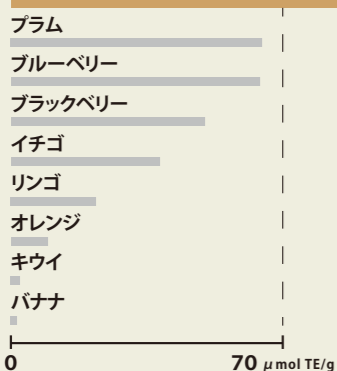
# 奇跡の果実「ミラクルフルーツ」の秘めたるチカラ

世界の研究者による論文・文献・学術および科学書が発表されており、糖尿病患者に喜ばしいインスリン抵抗性（感受性）改善効果の報告があがっております。またアメリカの研究者の論文によると癌の代謝性危険因子の制御に有効と考えられていることが発表されています。ミラクルフルーツ抽出物の抗酸化活性は、ブルーベリーやブラックベリーなど良く知られた抗酸化物質を豊富に含むベリー類よりもはるかに高い事がわかりました。癌患者における科学療法後の味覚障害の改善、肥満者における低カロリーダイエット、糖質摂取量制限の目的などに期待。

# Evidence

## ✔️ 突出した抗酸化能力「ORAC値」

### ミラクルフルーツ

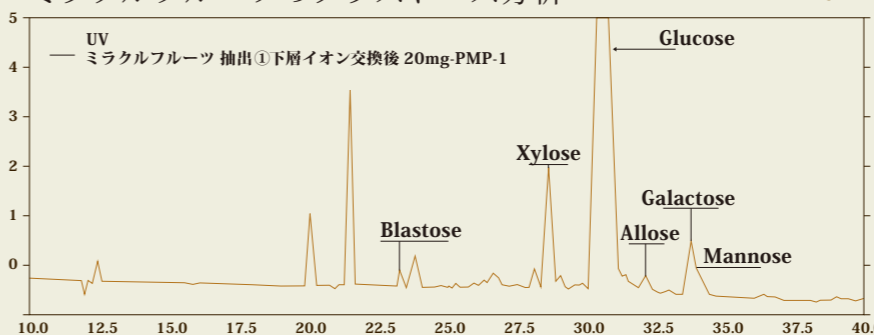


日本食品分析センターによる分析にて、ミラクルフルーツORAC値が280 μmol TE/gという圧倒的に高い数値を検出。この結果、高い抗酸化力による体のサビ（活性酸素）を除去、老化予防・美肌・免疫サポートに大きく期待が出来ます。

《肌老化の原因に先回り！》

## ✔️ ショ糖分解酵素阻害成分「ブラストース」を検出

ミラクルフルーツのブラストース分析 保持時間 / 面積 / 分離度 (JP)

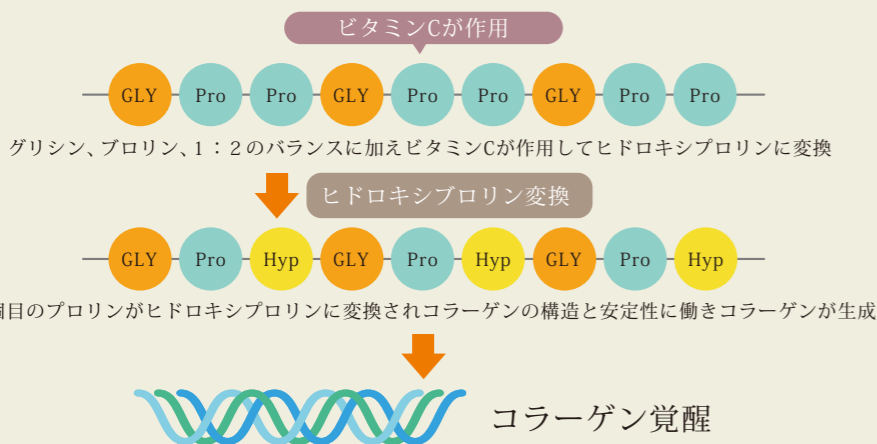


K. Sato, N. Nagai, T. Yamamoto, K. Mitamura, A. Taga, Int. J. Mol. Sci., 20, 5041 (2019).

共同研究において近畿大学薬学部病態分子解析学研究室教授の多賀淳によりミラクルフルーツに天然では珍しいとされるオリゴ糖「ブラストース」が含まれていることを確認いたしました。このブラストースは、動物実験で糖の吸収を抑制する結果が得られています。

《近畿大学薬学部と共同研究》

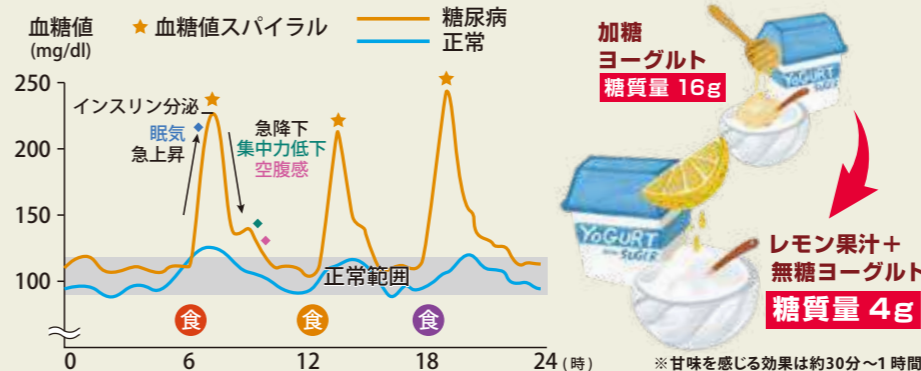
## ✔️ コラーゲン体内生成



ミラクルフルーツには、コラーゲンの体内生成に重要なアミノ酸「グリシン」「プロリン」が理想的な最高バランス1:2の比率で含まれており、そこにビタミンCが作用し、ヒドロキシプロリンに変換され、コラーゲン体内生成へと導き、肌の潤いや弾力を促します。

《低分子コラーゲンより遥かに期待！》

## ✔️ 唯一無二「感覚甘味料」



ミラクルフルーツの大きな特徴でもある酸味を甘味に変換する「味覚修飾活性作用」。この不思議な作用は、甘味を「足す」のではなく、味覚を変化させる。自然由来の新しい甘味のカタチです。この感じた甘味は糖質・血糖値には反映致しません。甘味料や人工甘味料に頼らず、舌の感覚を活かした感じる甘さ「感覚甘味料」を推奨しております。

《血糖値スパイク予防に期待！》

## ✔️ 新しい自然由来「EAA」

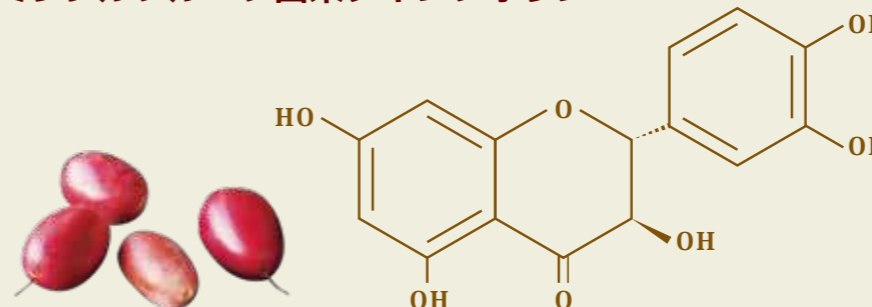
<b>コラーゲン 肌・ハリ</b> ・リジン ・トレオニン ・ロイシン	<b>睡眠・ホルモン メンタル美容</b> ・トリプトファン ・フェニルアラニン
<b>引き締め・代謝 ボディメイク</b> ・ロイシン ・イソロイシン ・バリン	<b>髪・爪 ツヤケア</b> ・メチオニン ・バリン
<b>透明感 抗酸化ケア</b> ・メチオニン ・ヒスチジン	<b>巡り 血色サポート</b> ・イソロイシン ・ヒスチジン

筋肉の源となるBCAA含む必須アミノ酸全9種類「EAA」がミラクルフルーツに豊富に含まれており文部科学省食品成分データベース果実類において、含有量ランキング1位・2位・3位を独占。肌・髪・血液・ホルモン・酵素などの栄養素でエイジングケアとして重要な役割を担います。

《ミラクルフルーツEAAが美容に期待！》

## ✔️ 神秘の生命力「タキシフォリン」を検出

### ミラクルフルーツ由来タキシフォリン



ポリフェノールの突出した含有量に加え、フラボノイドの構造を持つ「タキシフォリン」を検出。高い抗酸化作用や抗糖化作用をもつことから注目が集まっています。さらに研究により、タキシフォリン標準品成分と含有成分のピーク値が一致したことも合わせて確認。

《100年時代への道しるべ》

# Solution

## ミラクルグループワンストップ体制

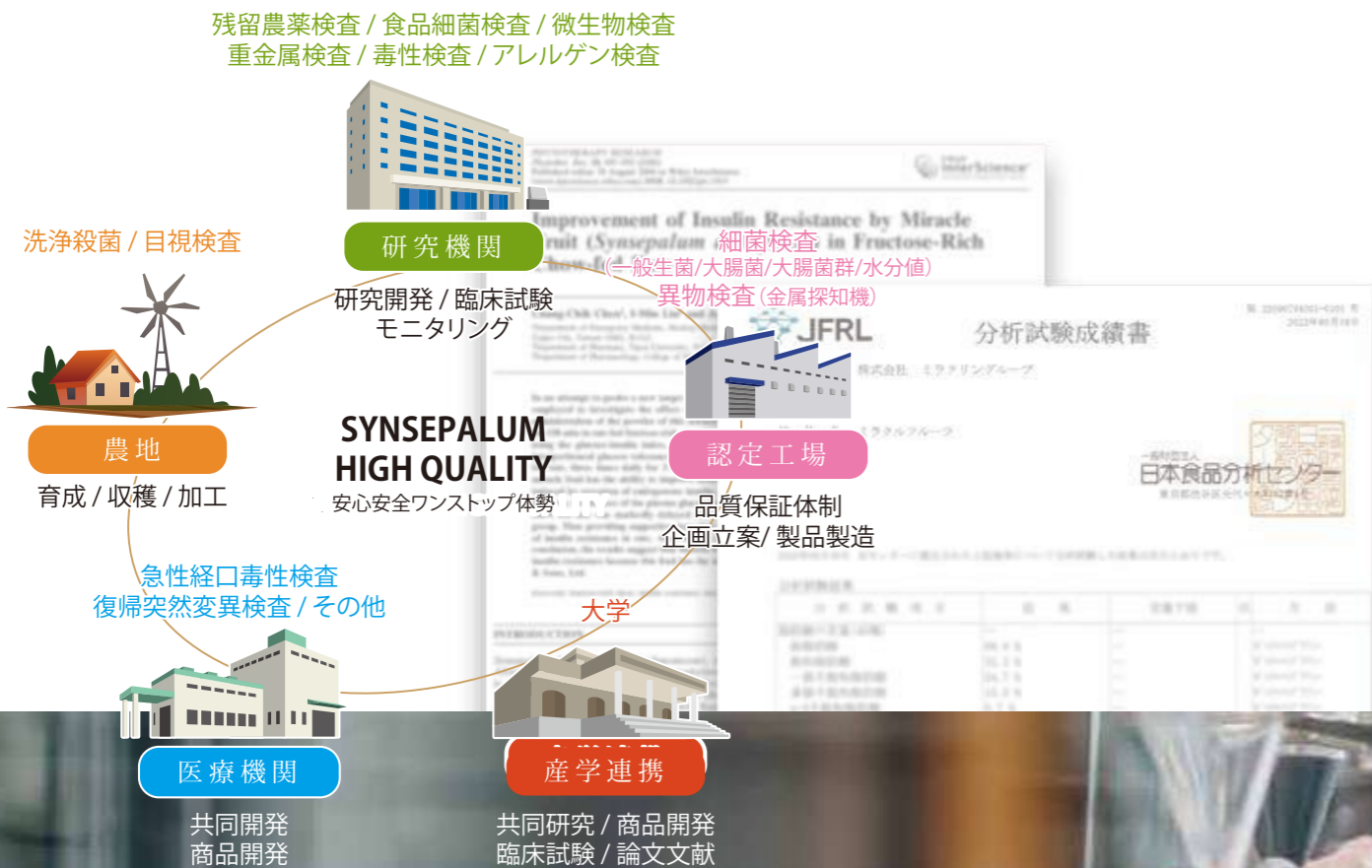
弊社ではミラクルフルーツ自社農園より収穫し洗浄検品作業の工程を経て独自製法による高濃縮加工「真空凍結乾燥」にてフリーズドライにしております。安全性に関し、残留農薬検査・微生物検査・毒性検査・厚生労働省令に定めた食品検査・金属探知機による異物検査等を経て出荷へと進んでいきます。提携加工会社と常に安全性を重点に置き食の安全に勤めております。



## 驚きと感動の新たな発見で未来を切り拓く

### 大学との産学連携による共同研究

大学との産学連携によるミラクルフルーツ共同研究に取り組んでおり、組成について糖を中心とした単糖組成やオリゴ糖類の成分分析から始まり、現在ではあらゆる研究に着手しております。また、ミラクルフルーツの種子よりオイル抽出にも成功。主成分には、パルミチン酸・オレイン酸・リノール酸・ステアリン酸など有用な脂肪酸も多く含まれ、化粧品原材料としても活躍の場が広がると考えております。当グループでは、ミラクルフルーツの秘めた力をあらゆる研究機関と共に引き出していきたいと考えます。



## 研究成果が安心に繋がりに心地よい生活へ

当グループは安心安全のワンストップ体制を目指し、あらゆる研究機関と共に「驚き」「感動」「笑顔」を追求し研究分析に力を入れております。ミラクルフルーツのパイオニアだからこそ可能となる特殊加工および独自製法。世界トップレベルの最高品質を探索し開発した原料「シンセパルム」。さらに医薬品や化粧品の製造など品質管理に関する国際基準の GMP 認定工場、また食品安全管理の国際認証規格でもある FSSC22000 による国内製造で安心安全をお客様にご提供できるよう心がけております。

製造特許出願中

特許出願番号 2024-66401



酸っぱいものを甘くするだけじゃなかった

# 40年の実績が生む 最高品質へのこだわり



SYNSEPALUM  
miracle fruit

《シンセパルム》

ミラクルフルーツから生まれた自然由来成分

## 新しい 未来活性因子®

# Product Collection



SYNSEPALUM  
miracle fruit

## 世界で最も希少な恵みを特別な貴女へ

当社の手により育まれたミラクルフルーツ  
当社だけが創り出した唯一無二のブランド「シンセパルム」が意識の高い貴女へ感動をお届けします

### ミラクルフルーツから生まれた新しい自然由来のサプリメント

奇跡の果実と言われている「ミラクルフルーツ」には機能性関与成分7種類、栄養機能関与成分17種類、必須アミノ酸全9種(EAA)、天然ポリフェノール「タキシフォリン」「ケルセチン」など101種類の栄養素が含まれてます。この原料に加え、レスベラトロール・GABA・ビタミンCを配合した贅沢で極上の新しいサプリメントです。

#### 未来活性因子サプリメント「SS-1」

入数：1瓶/18g(300mg×60カプセル)  
定価：14,580円(税込)

【原材料】：  
シンセパルムデュルシフィクム果実粉末(国内製造)、レスベラトロール(ブドウ抽出物)、デキストリン(食物繊維)、GABA(γ-アミノ酪酸)/結晶セルロース、セラチン、ビタミンC(L-アスコルビン酸)、ステアリン酸Ca、微粒二酸化ケイ素、クチナシ色素  
【アレルゲン28品目対象】：セラチン  
本製品加工工場では、乳成分、えび、かに、大豆などを含む商品を加工しております。



### 甘さの常識が変わる！“足す甘さ”から“感じる甘さ”へ

ミラクルフルーツに含まれている自然由来の多様性成分(86種類の栄養素※果肉)に加え、有胞子性乳酸菌・ビタミンCを配合した新しいインナービューティーサプリメント。さらに味覚修飾活性により、酸っぱい物を甘くする不思議な効果があります。甘味を“足す”のではなく、味覚を“変化させる”自然由来の新しい甘味のカチです。甘味料や人工甘味料に頼らず、味覚を活かした感じる甘さ「感覚甘味料」をお役立てください。

#### 味覚修飾活性因子サプリメント「MS-1」

入数：1箱/21g(700mg×30包)  
定価：5,940円(税込)

【原材料】：  
シンセパルムデュルシフィクム(ミラクルフルーツ)粉末(国内製造)、還元麦芽糖水飴、還元パラチノース、エリスリトール、乳糖、有胞子性乳酸菌/ステアリン酸カルシウム、ビタミンC、糖料(CMC-Ca)、微粒二酸化ケイ素、アセロラ香料、糖料(フルラン)  
【アレルゲン28品目対象】：含まれておりません。  
本製品加工工場では、卵、乳、小麦、えび、かになどを含む商品を加工しております。



### 味覚修飾活性サプリメントMS-1「トライアルパック」

ミラクルフルーツに含まれている自然由来の多様性成分(86種類の栄養素※果肉)に加え、有胞子性乳酸菌・ビタミンCを配合した新しいインナービューティーサプリメント。さらに味覚修飾活性により、酸っぱい物を甘くする不思議な効果があります。甘味を“足す”のではなく、味覚を“変化させる”自然由来の新しい甘味のカチです。甘味料や人工甘味料に頼らず、味覚を活かした感じる甘さ「感覚甘味料」をお役立てください。

#### 味覚修飾活性因子サプリメント「MS-1 トライアルパック」

入数：1箱/7g(700mg×10包)  
定価：2,160円(税込)

【原材料】：  
シンセパルムデュルシフィクム(ミラクルフルーツ)粉末(国内製造)、還元麦芽糖水飴、還元パラチノース、エリスリトール、乳糖、有胞子性乳酸菌/ステアリン酸カルシウム、ビタミンC、糖料(CMC-Ca)、微粒二酸化ケイ素、アセロラ香料、糖料(フルラン)  
【アレルゲン28品目対象】：含まれておりません。  
本製品加工工場では、卵、乳、小麦、えび、かになどを含む商品を加工しております。



### ミラクルフルーツからの贈り物「MS-1+SS-1」オリジナルギフト

ミラクルフルーツから生まれた“特別な贈り物”として、味覚の不思議を体験できる味覚修飾活性因子「MS-1」と、未来の美容と健康を内側から支える未来活性因子「SS-1」をひとつにまとめたプレミアムギフトセットをご用意しました。

#### オリジナルギフト「TG-1」

入数：1箱/MS-1：1.4g(700mg×2包)  
/SS-1：1.2g(300mg×4カプセル)  
定価：1,350円(税込)

【MS-1/原材料】：  
シンセパルムデュルシフィクム(ミラクルフルーツ)粉末(国内製造)、還元麦芽糖水飴、還元パラチノース、エリスリトール、乳糖、有胞子性乳酸菌/ステアリン酸カルシウム、ビタミンC、糖料(CMC-Ca)、微粒二酸化ケイ素、アセロラ香料、糖料(フルラン)  
【アレルゲン28品目対象】：含まれておりません。  
本製品加工工場では、卵、乳、小麦、えび、かになどを含む商品を加工しております。  
【SS-1/原材料】：  
シンセパルムデュルシフィクム果実粉末(国内製造)、レスベラトロール(ブドウ抽出物)、デキストリン(食物繊維)、GABA(γ-アミノ酪酸)/結晶セルロース、セラチン、ビタミンC(L-アスコルビン酸)、ステアリン酸Ca、微粒二酸化ケイ素、クチナシ色素  
【アレルゲン28品目対象】：セラチン  
本製品加工工場では乳成分えびかに大豆などを含む商品を加工しております。



# 自然由来の可能性を 美容の未来へ

私たちはこれまで、ミラクルフルーツの持つ栄養価や機能性に着目し、内側から整えるインナービューティー素材として研究・開発を進めてきました。

そして今——  
その可能性を、外側からのアプローチへと広げます。

ミラクルフルーツに含まれる多様な美容成分を化粧品原料として解析・応用し、新たなスキンケア価値の創出に挑戦していきます。

「日美」と隣りあう



※イメージ画像

## 新たな可能性の領域へ

ミラクルフルーツ原料が、化粧品成分の国際的な名称であり全世界で化粧品成分を表す「国際 INCI (International Nomenclature of Cosmetic Ingredients)」を取得。

※1 国際 INCI 登録 Application Number: 2022-11268

日本化粧品成分表示名事典に Synsepalum Dulcificum Seed Extract に収載。

※2 日本化粧品成分表示名辞典 (成分番号:568066)



「食品事業」  
Food business

国内シェア  
95%以上



お得な新パッケージ  
1箱 / 6粒入

旧パッケージ  
1袋 / 5粒入

## 酸味のフルーツを極上の甘さへ

### 《フリーズドライ果実》

当社では自社農園で栽培した新鮮なミラクルフルーツを、栄養成分を損なわない独自製法により加工。果実本来の品質を保持したまま常温で扱える素材として提供しています。

## MIRACLE FRUIT freeze dried

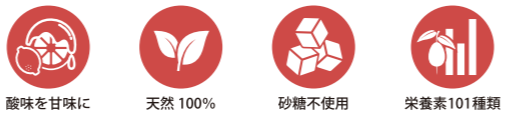
酸っぱいは甘く！  
甘酸っぱいはもっと甘く！！

商品名：ミラクルフルーツ  
入数：フリーズドライ果実 / 6粒入

栄養成分：1粒400mg当たり		
エネルギー：0.583kcal	たんぱく質：0.009g	脂質：0.004g
炭水化物：0.138g	食塩相当量：0.000g	

【アレルギー28品目対象】含まれておりません。  
本製品加工工場では、卵、乳、大豆、もも、山芋、りんごなどを含む商品を加工しております。

ミラクルフルーツ認定 国内GMP工場製造 MEID IN JAPAN



テレビやメディア等に紹介されました

### 多くの体験者に 投稿いただいています

酸っぱいものが甘くなる不思議な果実「ミラクルフルーツ」をはじめ、不思議なラムネ「あまなれ / 味覚の不思議実験」を数多くの体験者様に投稿いただきました。

【掲載一覧】  
でんじろう先生【公式】・Seikin TV・ntv ZIPサイエンススッカー航・ノッコン寺田・ノッコンと嫁コン・ヴィレッジパンガード【公式】・インスタグラマー・ティクトッカーなど

その他にも新聞などにも取り上げられています。



2021年5月8日 YouTube「でんじろう先生のはびエネ!」にて酸っぱいものが甘くなる不思議な果実「ミラクルフルーツ」を取り上げて頂きました



## 体験をもっと手軽にもっとひろく

### 《ミラクルフルーツラムネ》

天然果実は魅力的である一方、種の存在や個体差により体験品質にばらつきが生じる課題をクリアした魔法のラムネです。安定した味覚変化を再現できるようになり、体験の質と安全性を両立した規格へと上げています。単なる食品ではなく、体験・健康・美容・教育・エンターテインメントなど、幅広い分野に応用可能な“体感型素材”として活躍しています。

## あまなれ!?



商品名：あまなれ / 味覚の不思議実験  
入数：ミラクルフルーツラムネ菓子 / 4包入

栄養成分：ラムネ1粒800mg当たり		
エネルギー：2.96kcal	たんぱく質：0.018g	脂質：0.031g
炭水化物：0.650g	食塩相当量：0.046g	

【アレルギー28品目対象】含まれておりません。  
本製品加工工場では、乳成分、えび、かに、大豆などを含む商品を加工しております。

ミラクルフルーツ認定 国内GMP工場製造 MEID IN JAPAN



2025年7月27日 / テレビ朝日「ナニコレ珍百景!」にて酸っぱいものが甘くなる不思議な果実「ミラクルフルーツ」を取り上げて頂きました



2023年1月25日 / 読売テレビ関西ローカル番組「朝生ワイドす・またん」にて酸っぱいものが甘くなる不思議なラムネ「あまなれ」を取り上げて頂きました



2022年12月15日 / TBS「ひるおび!」にて酸っぱいものが甘くなる不思議なラムネ「あまなれ」を取り上げて頂きました

# 「エンターテインメント事業」

Entertainment business

# COMMUNICATION AND RAPPORT

繋がりと信頼

## EVENT イベント ～驚きが学びに変わる瞬間をつくる～

ミラクルフルーツは、味覚という身近な感覚を通して、誰もが直感的に「なぜ？」を感じる素材です。私たちはこの特性を活かし、味覚の変化を体験できる“体験型プログラム”を各地で実施しています。レモンの酸味が甘く感じられる——その驚きは、単なる娯楽ではなく、感覚・身体・科学への興味へと自然に繋がっていきます。実際に味わい、考え、話し合うことで、好奇心や探究心を育むきっかけを提供します。



## Kitchen Car キッチンカー ～「驚き」「感動」「笑顔」をお届け～

イベント会場に魔法の果実「Alele」キッチンカーが出向きます。酸味を甘みに感じるスイーツやドリンクを販売しており、季節に合わせた旬のフルーツなど驚きの甘さで味わう事が出来ます。今後は関西から全国へキッチンカーを展開し、ミラクルフルーツを活用したスイーツメニューなどをお届けをしていきたいと考えています。



## Novelty ノベルティー ～オリジナル魔法グッズ～

ミラクルフルーツを活用したノベルティー事業は、“味覚が変わる”という驚きと体験価値を提供する体験型プロモーションです。酸味が甘く感じられる特性を活かし、食品メーカーや飲料ブランド、健康関連企業のPRと連動。イベント配布や限定パッケージ化により話題性とSNS拡散を促進し、記憶に残るブランド体験を創出します。高印象の差別化ノベルティーとして展開可能です。



## Creative クリエイティブ ～パンフレット・HP制作・イラスト～

クリエイティブ事業部は、ブランド設計からデザイン制作までを一貫して行います。自社開発で培った表現設計の知見を活かし、企業・商品・サービスの魅力を可視化します。現在、外部企業様からの制作・デザイン業務のご依頼にも対応しています。



# CHALLENGE TO NEW POSSIBILITIES

新しい可能性への挑戦

## 「ワイン事業」 Wine business



### ～世界初のミラクルフルーツワインへ～

ミラクルフルーツに含まれているポリフェノール含有量は果実類の中でも突出して多く含まれおり、ぶどうの約200倍、赤ワインの約11倍と強い抗酸化作用が期待できます。このフルーツは特に希少な果実として世界的にも知られており「希少ワイン」の開発、販売に向け始動しております。

## 「お茶事業」 Tea business



### ～バナバ茶に変わる新しい健康茶へ～

血糖値上昇抑制作用があり健康茶として有名なバナバ茶に含まれる「コロンリン酸」がミラクルフルーツの葉にも含まれており、バナバ茶以上の含有量である事が研究により分かりました。糖の代謝を促す働きがあり血糖値や血圧の上昇を抑制さらには睡眠の質を良くする効果やストレスを軽減する効果も確認され「ミラクルフルーツ茶」が新たな注目の健康茶として期待されています。

## 「モリンガ事業」 Moringa business



### ～「奇跡の木」自社農園へ～

農園の運営で培った栽培・品質管理のノウハウを活かし、新たにモリンガ農園の開拓を開始しました。「奇跡の木」モリンガは、世界中で「栄養価の高い植物」として注目されている一方、産地や加工条件により品質差が大きい素材でもあります。だからこそ私たちは、原料のトレーサビリティと品質設計を重視した栽培から加工までの一貫体制に挑戦します。

## 「チョコレート事業」 Chocolate business



### ～美味しさに機能という価値を～

ミラクルフルーツは、味覚変化だけでなく、健康や美容に関わる栄養素を豊富に含む希少な果実です。私たちはこの特性に着目し、嗜好品として楽しまれてきたチョコレートへ、「体に嬉しい価値」を加える新たな素材提案として開発を進めています。

## 「プロテイン事業」 Protein business



### ～新しいプロテインのかたち～

ミラクルフルーツは100種以上の栄養素に加えBCAAを含む必須アミノ酸9種類「EAA」を含有する、果実類の中でも高い栄養価を持つ素材です。私たちはこの特性に着目し、従来の「タンパク質を補う食品」とは異なる、新しいプロテイン開発への取り組みもスタートしております。

# Miracle Fruit Story

支えよ

未来

A FUTURE WITH HOPE AND A SMILE  
世界中の子供たちに希望と笑顔のある未来を届けたい



創業者：中村憲司（2020年2月永眠）  
生年月日：1941年2月12日  
出身：群馬県前橋市  
有限会社ワールド・アグリ・エンタープライズ代表  
日本ミラクルフルーツ協会代表

## 1986年 一人の男の「熱い 想い」

創業者の中村憲司は、1986年に横浜国立大学の栗原教授による味覚修飾活性の研究にて、の事を知り、今後莫大に増え続けるとされる糖尿病患者への期待の果実になると心を

しかし国内でのミラクルフルーツの育成は環境的に難しく、温暖な環境でなければ世界に共に、ミラクルフルーツの育成に着手しました。

その時、ストリートチルドレンやスモーカーマウンテンで働く子供達を目の当たりにし、受け、このような恵まれない子供たちを何とか救いたい、希望がある未来を創ってあげたい、ルビビジネスを構築することにいたしました。

40年以上築き上げたミラクルフルーツ農園では、恵まれない子供たちの親御さんにお仕事を斡旋しています。

創業者の夢は道半ばで断たれましたが中村憲司の「夢」「熱い想い」に共感したメンバーがてまいます。

酸っぱい物を甘くする不思議な効果がある「ミラクルフルーツ」震わせミラクルフルーツの育成を決意しました。

流通させる事は困難と判断し、知人でフィリピンの大学教授と

フィリピンと日本との経済格差や教育格差などに大きな衝撃をそのような想いでミラクルフルーツ事業と慈善活動のソーシャ

事支援の取組みを行い、農園のメンテナンスや収穫などあらゆる

継承し、希望と笑顔にあふれる未来「新しい可能性の領域」を築い



# 支援の樹

# TREE OF SUPPORT



ミラクルフルーツ支援の樹で  
3つの社会貢献へ

世界で最も希少かつ不思議な果実として有名なミラクルフルーツ（1本の樹）のオーナーになることで3つの支援やカーボンニュートラルなどを含めた持続可能な活動をご体験頂けます。



[www.shiennoki.jp](http://www.shiennoki.jp)



1. 貧困の子供たちの世界は路正  
「ストリートチルドレン」  
子供たちに世界を知るきっかけを。

## 貧困問題 poverty problem

世界の子供たちを取り巻く問題「ストリートチルドレン」。発展途上国の多くに存在するストリートチルドレンは、貧困をはじめとするさまざまな社会の課題に繋がっています。ストリートチルドレンとなる背景には家庭内暴力や児童婚、貧困など、家庭の問題が主な原因であるとされています。



2. 友達の前で注射を打つのが怖かった。  
「1型糖尿病」って  
どんな病気か知ってる？

## 1型糖尿病 type 1 diabetes

世界の糖尿病人口は爆発的に急増。有病者数は4億6,300万人に及び小児期を中心にどんな年代にも起こる原因不明の難病で自身でインスリンの作ることができない「1型糖尿病」。2型糖尿病とは異なり生涯にわたってインスリンの補充が必要不可欠。



3. 診断されたからって何もかわらない  
「障がい者」だからって  
皆と同じように頑張ってる。

## 障がい者の課題 Challenges for people with disabilities

日本には、1164万人（約10人に1人）の障がい者とされる人々がいます。「障がい」は「身体障がい」「知的障がい」「精神障がい」の3つに区分されます。課題には、県民の理解が不足している・専門性の高い療育・教育を受けたい・働きたくても働けない・専門の相談窓口が不足しているなど多くの課題があります。



# 世界の恵まれない 子供たちへの支援

- 「教育支援・生活支援」
- 「お仕事支援」



《子供支援》

当団体ではストリートチルドレンやスモークマウンテンで働く子供たちを支援しているNPO団体（フィリピン）と共に「教育支援」「生活支援」を行っております。世界中の子供たちに希望と笑顔のある未来を届けたいと考えております。



《父母支援》

ストリートチルドレンやスモークマウンテンで働く子供たちを支援するだけでは改善して行きません。この環境にいる子供たちのお父さんやお母さんに仕事が無いと悪循環の繰り返しになります。当団体ではお父さんお母さんへのお仕事支援にも積極的に取り組んでいます。



# 1型糖尿病の方々 への支援

- 治療研究者への支援
- 発信支援



《発信活動支援》

当団体では1型糖尿病の抱えている課題をより多くの方々に認知頂ける発信活動を中心に行って参ります。新しい取組みでは1型糖尿病情報発信「それいけ！インスリン」によるネットメディア等への定期リリース漫画を配信し、1型糖尿病患者やそのご家族様の想いなどを発信して行きたいと思えます。

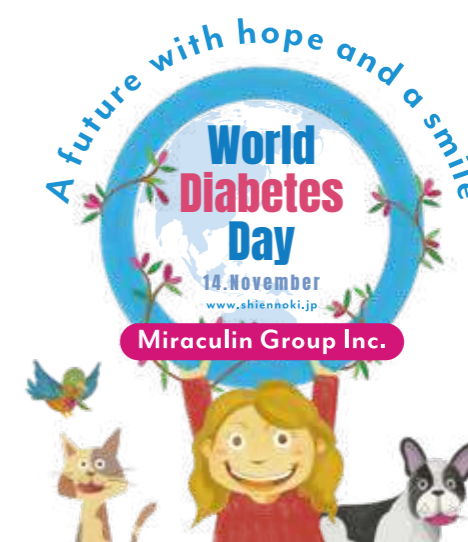


《1型糖尿病専門の情報発信サイト》

1型糖尿病 治る未来へ「ID GATE」  
1型糖尿病の方々とイベントや交流会を通して意見交換する中であらゆる情報発信やミラクルフルーツを活用した「驚き」「感動」「笑顔」を皆様と共有して行きたいと思えます。



1型糖尿病漫画ニュース



id-gate.jp



Sore Ike! Insulin type one diabetes cartoon news



# 障がい者への (就労)支援

- お仕事支援
- 自立支援



《障がい者支援サイト》

障がい者支援ネットワーク「みらサポ」  
障がい者の方々が持っている力を発揮出来る社会、経済的自立へのサポートを全力で応援します！一般社団法人ミラクリンは大阪関西を中心に就労支援施設様と内職および軽作業等のお仕事支援を積極的に行っております。



《農福連携》

一般社団法人ミラクリンは、就労継続支援施設の障がい者と共に農業分野で活躍する事を通じ、生きがいを持って社会参画の実現に向けた取り組みを行います。  
農福連携に取り組むことで、障がい者の方々への自立支援、雇用促進、また高齢化で担い手不足が進む農業分野において新たな働きの可能性を高めるサポートを推進します。

障がい者就労継続支援企業会員数約60社

## 障がい者による 内職村

新しいシェアロジの選択肢  
内職・軽作業の大口対応

[mira-sapo.com](http://mira-sapo.com)



# carbon neutral



## 地球温暖化への取り組み

ミラクルフルーツの木は地球温暖化の対策に大きな役割を果たしています。樹の光合成により1本あたり70.2kg/年間の二酸化炭素(CO2)を吸収すると共に酸素を発生させながら炭素を蓄え成長し地球温暖化への防止と環境保全活動「カーボンニュートラル」への取り組みに貢献しております。

# SDGs

# DEVELOPMENT GOALS



株式会社ミラクルingroupは  
9つのSDGsの分野に取り組んで参ります



### 貧困をなくそう

あらゆる場所のあらゆる形態の貧困を終わらせる



### 飢餓をゼロ

飢餓を終わらせ、食料安全保障及び栄養の改善を実現し持続可能な農業を促進する



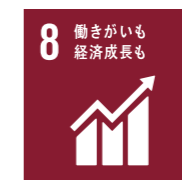
### すべての人に健康と福祉を

あらゆる年齢のすべての人々の健康的な生活を確保し、福祉を促進する



### 質の高い教育をみんなに

すべての人に包摂的かつ公正な質の高い教育を確保し、生涯学習の機会を促進する



### 働きがいも経済成長も

包摂的かつ持続可能な経済成長及びすべての人々の完全かつ生産的な雇用と働きがいのある人間らしい雇用(ディーセント・ワーク)を促進する



### 人や国の不平等をなくそう

国内及び各国家間の不平等を是正する



### つくる責任 つかう責任

持続可能な消費と生産のパターンを確保する



### 平和と公正をすべての人に

持続可能な開発のための平和で包摂的な社会を促進し、すべての人々に司法へのアクセスを提供し、あらゆるレベルにおいて効果的で説明責任のある包摂的な制度を構築する



### パートナーシップで目標を達成しよう

世界のすべての人がみんなで協力しあい、これらの目標を達成しよう

持続可能な開発目標(SDGs)、通称「グローバル・ゴールズ」は、貧困に終止符を打ち、地球を保護し、すべての人が平和と豊かさを楽しむことができるようにすることを目指す普遍的な行動を呼びかけています。

これら17の目標は、ミレニアム開発目標(MDGs)の成功を土台としつつ、気候変動や経済的不平等、イノベーション、持続可能な消費、平和と正義などの新たな分野を優先課題として盛り込んでいます。ある目標を達成するためには、むしろ別の目標と広く関連づけられる問題にも取り組まねばならないことが多いという点で、目標はすべて相互接続的といえます。

SDGsは、パートナーシップと実用主義の精神に基づき、いま正しい選択をすることで、将来の世代の暮らしを持続可能な形で改善することを目指します。すべての国がそれぞれの優先課題や、全世界的な環境課題に応じて採用できる明確なガイドラインやターゲットも設けられています。SDGsは包摂的なアジェンダとして、貧困の根本的な原因に取り組むとともに、人間と地球の両方にとってプラスとなる変化の実現に向け、私たちが団結させるものとなっています。



## 《知的財産への取り組み》 ミラクルフルーツで未来をデザイン

当社では、ミラクルフルーツの可能性を最大限に引き出す革新的な技術とアイデアを追求し、その価値を守るための知的財産戦略を積極的に推進しています。

- 革新の保護：  
独自の栽培技術や加工プロセスに関する特許取得を進め、品質と効能において業界をリードしています。
- ブランド価値の向上：  
商標やデザイン権の保護を通じて、信頼されるブランドを築き、世界中のお客様に安心を届けます。
- グローバル展開への備え：  
国際的な知的財産ネットワークを活用し、海外市場での競争力を高めています。

知的財産への取り組みは、単に技術やブランドを守るだけでなく、未来の食文化や健康市場を創造する重要な基盤です。投資家の皆さまにとって、私たちの活動は新たな価値創造の機会を提供し、長期的な成長を約束します。

## 《味覚障害》 味覚障害と向き合う

抗がん剤治療を受けている患者が味覚障害により14年間甘味を感じられなかった。その方にミラクルフルーツを贈らせていただいたところ、14年ぶりに甘さを感じたという嬉しいお手紙を頂きました。コロナ後遺症の味覚障害でも同様の報告があります。すべての方に効果があるとは言えませんが、この体験が希望になる可能性を信じ、私たちは味覚研究への挑戦を続けて参ります。



## 《味覚変化を脳波値にて》 甘味変化の科学的評価を目指して

「甘く感じた」その感覚は、本当に脳で起きているのか。私たちは今、味覚変化によって生まれる甘味の感覚を脳波計測などにより客観的に捉えられないかを検討しています。味覚は主観の世界とされてきました。しかし、もし感覚の変化を科学として記録できるなら、味覚の理解は大きく前進するかもしれません。

この体験を“感想”で終わらせず、“データ”として残すための研究に着手します。



「唯一無二の希少商材、ミラクルフルーツで共に市場をリードしませんか？」

# Third party support comments

## 多賀 淳 教授 近畿大学薬学部

ミラクルフルーツについて共同研究させていただく中で、まずは成分分析からということでいろんな分析をしてきましたが、その度に面白い成分が出てきます。実や皮からは高濃度のグリシンやプロリンなどコラーゲンに含まれるアミノ酸や私たちの研究でショ糖の分解酵素を抑制することを見出したプラストースと呼ばれるオリゴ糖、さらに種子にはフラバノールのタキシフォリンやケルセチンなどのポリフェノール類も含まれていました。  
特定の機能性成分を含む植物はいろいろありますが、これほど様々な種類の特徴的な成分を含むフルーツは非常に珍しいと思います。まさにミラクルフルーツ！今後の展開を楽しみにしています。



## 元ボクシング世界3階級制覇王者 長谷川 穂積 氏 HOZUMI HASEGAWA FITNESS & BOXING ジム会長



ミラクルフルーツの大きな特徴でもある酸味を甘味に変える不思議な力の働きは、アスリートにとって非常に魅力的だと思います。  
自ら糖質コントロールする事で食事管理にも役立つ可能性があり、健康維持や体づくりに貢献できると期待しています。この素晴らしいミラクルフルーツを、ぜひ多くの人に知ってもらいたいですね！

## 輅 浩康 会長 医療法人オルソグループ

医療法人オルソグループでは、真の健康を追求する医療グループとして、患者様の健康管理には予防（休息・栄養・運動）と手技療法、そして地域医療が不可欠であると考えています。病気の治療だけでなく、病気を未然に防ぐことこそが、生涯を健康で笑顔と元気に過ごすための鍵となります。  
そこで注目されるのが、酸味を甘みに変える作用や、100種類以上もの栄養素を含む「ミラクルフルーツ」です。医療に携わる者としても、この果実の持つポテンシャルに大きな期待を寄せています。日々の食生活に取り入れることにより、より健やかな毎日を送るためのサポートになる事を期待しております。



## 公認スポーツ栄養士（管理栄養士 / 調理師） 牛島 千春 氏



ミラクルフルーツは、酸味を甘く感じさせる特性を持ち、食事の楽しみ方を広げる可能性を秘めた食品です。管理栄養士・公認スポーツ栄養士の視点からは、酸味が苦手な方の食事改善や、糖質制限中の甘味の代替としての活用が期待されます。ミラクルフルーツと食べ合わせることで、レモンや酢などに含まれるクエン酸や酢酸、ビタミンCなどを無理なく摂取することができ、運動後のリカバリーにも効果的です。  
また必須アミノ酸全9種類が含まれるのも魅力の一つです。ポリフェノールや不足しがちなビタミン、ミネラルなども豊富に含まれるため健康的な食生活の一助として、ミラクルフルーツの活用が今後さらに注目されるでしょう。

## 竹岡 哲朗 氏 一般社団法人 O labo 代表理事（株式会社ティーガイヤ 元会長）

長きにわたりミラクルフルーツの育成を行いながら、社会貢献へとつなげる活動を私も引き続き応援したいと思います。フィリピンのストリートチルドレンやスモーキーマウンテンで働く子供たちへの支援、インスリン注射が必要不可欠な1型糖尿病のサポートなど、ミラクルフルーツで希望と笑顔を届けたいという御社の理念に共感しております。さらなる今後の取組みが、より多くの人々に希望と笑顔をお届けることを願っております。



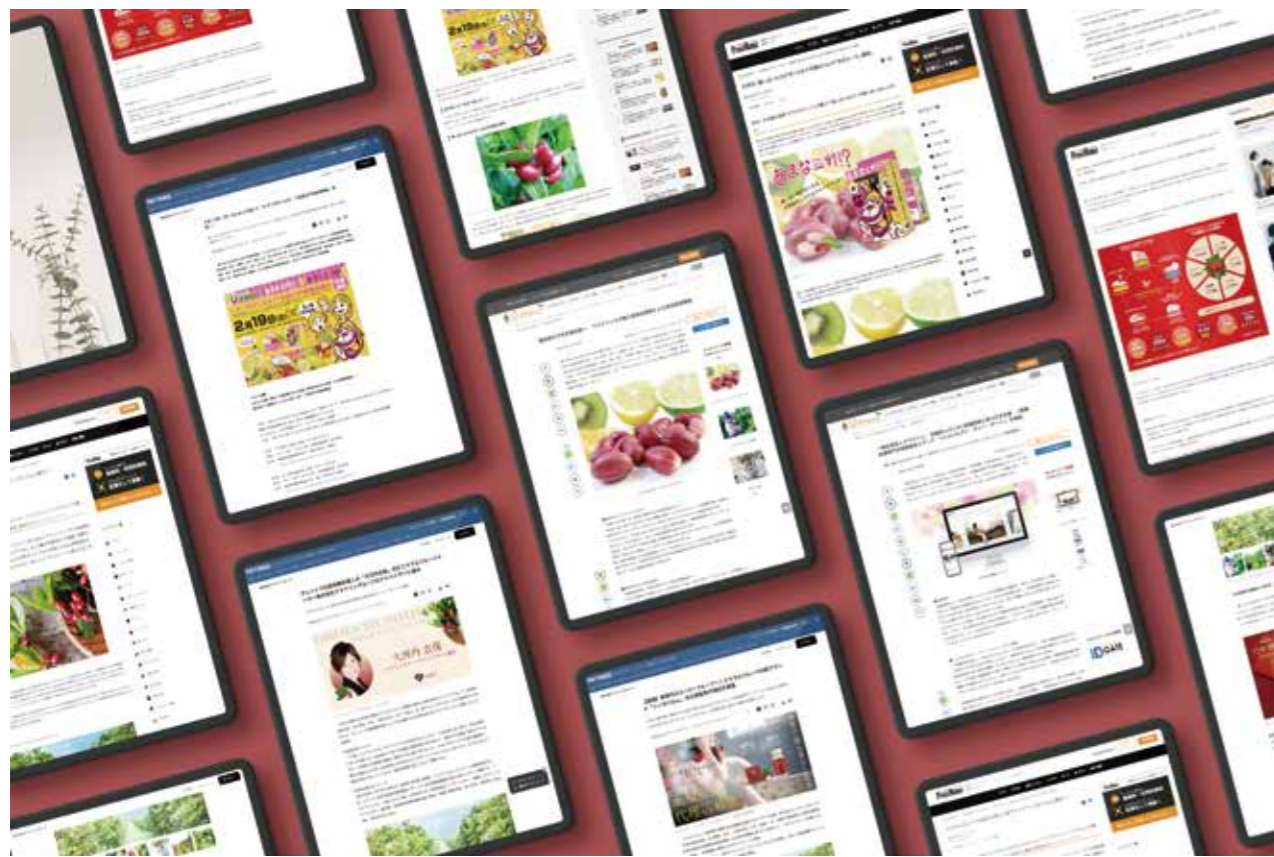
## 奇跡の68歳美容家 中野 ちさと 氏



近年、健康志向・美容やウェルネスへの関心が男女問わず高まっています。美容と健康は切っても切り離せない関係であり、健康的な生活が外見の美しさを引き出します。その様な中、自然由来の有効成分を豊富に含む「ミラクルフルーツ」は、今後ますます注目を集めていくと思います。このフルーツの持つエビデンスに基づいた美容・健康効果は、スキンケアやインナービューティー分野でも大きな可能性を秘めていると感じます。  
健康食品事業や化粧品事業への展開にも期待が高まり、美容業界に新たな価値をもたらす事を信じています。

## 竹内 大器 氏 株式会社おもちゃ王国取締役統括マネージャー

見て触れて体験できるおもちゃ王国の三つのテーマパークにて、ミラクルフルーツラムネ「あまな一れ」を使った味覚の不思議体験イベントを開催いたしました。酸っぱいものが甘くなる驚きの体験に、子どもから大人まで笑顔と驚きの連続！大盛況の素敵なイベントになりました。  
ミラクルフルーツの不思議な作用は、驚き・楽しさ・学びを提供できる魅力あふれるアイテムと感じました。今後さらなる可能性が広がり、多くの体験イベントなどにも期待できます！



# News Release List of articles...

- 2026 2 ミラクリングループ原料製造工場設立 / モリンガ農園新設
- 2026 1 ミラクリンラボ第4回目の第三者割当増資実施
- 2025 11 ミラクルフルーツフリーズドライ果実「新パッケージ」Wellness Tokyo 2025(ウェルネス東京)出展
- 2025 10 こども万博 EXPO2025 大阪・関西万博：協賛 ミラクリンラボ第3回目 第三者割当増資による資金調達実施
- 2025 9 学び EXPO2025 in KYOTO 出展 ヴィレッジヴァンガードにて「あまな一れ」販売
- 2025 7 JFEX「日本の食品」輸出 EXPO 2025 出展 CosmeKitchen・Biople・biop 2025 秋 新作コレクション発表会に出展
- 2025 6 新商品！ミラクルフルーツラムネ「味覚の不思議実験」EDEX 教育総合展出展 2025 出展
- 2025 1 モール型 EC サイトにて販売開始
- 2024 11 タレントで伝統発酵料理人の「大河内志保」氏がミラクルフルーツメーカー株式会社ミラクリングループのアドバイザーに就任  
現在契約は終了しております。
- 2024 7 【速報】新時代のスーパーフルーツへ！ミラクルフルーツの新ブランド「シンセバルム」発売開始
- 2023 2 「レモンが甘くなる！？味覚の不思議体験会」がおもちゃ王国3か所にて同時開催！
- 2022 2 ミラクリンラボ第2回目 第三者割当増資による資金調達実施
- 2022 1 糖尿病の子供支援加速へ ミラクリンラボ第三者割当増資による資金調達実施
- 2021 9 世界初！酸っぱいものが甘くなる不思議なラムネ「あまな一れ」爆誕
- 2021 1 一般社団法人ミラクリン、全国約14万人の1型糖尿病と戦う方を応援 1型糖尿病専門の情報発信メディア「ID GATE(アイ・ディー・ゲート)」を開設

