

チーズ「鼓動 Kodou」 チーズ工房【千】sen



チーズ工房【千】sen が「鼓動
Kodou」を製造
Japan Cheese Award 2024
金賞／最優秀部門賞
World Cheese Awards 2024
GOLD賞を受賞

海外産スターターの独占状態であるチーズ製造の分野において、
国産乳酸菌を活用した快挙。

nite

NBRC
NITE Biological Resource Center

RD株製品化事例

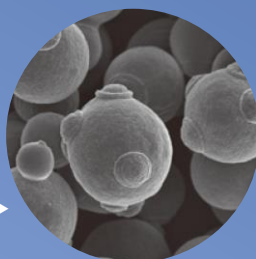
YUKIME

酵母による化粧品原料

株式会社東洋発酵が化粧品原料を開発。

イチジク由来酵母で
発酵させた化粧品原料が、
セラミド産生促進作用により
売れ筋商品に。

ラカンセア属酵母 ▶



お問合せ先、RD株については裏面をご覧ください

製品開発のための

RD株を使ってみませんか？

国内の多様な環境から収集した各種菌株を提供

分離源例

花・果実などの植物



イチジク



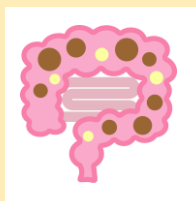
バラ

発酵食品



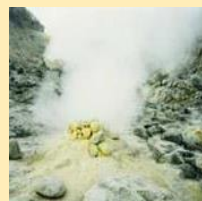
かぶら寿司

ヒト



腸内

極限環境



温泉



酸性環境

ヒト腸内細菌

乳酸菌

酵母

放線菌

糸状菌

- ✓ 1年間毎のレンタル利用
- ✓ 製品化の際のロイヤリティ不要
- ✓ ご利用者様単独での特許出願が可能

お問合せ先

独立行政法人 製品評価技術基盤機構（NITE）
バイオテクノロジーセンター（NBRC）
生物資源利用促進課

〒292-0818 千葉県木更津市かずさ鎌足2-5-8
TEL.0438-20-5763 ✉ rd@nite.go.jp

ご利用料金



RD株の詳細なご案内



こちらからどうぞ！

総合検索サイトDBRP



フリーワード検索可能！