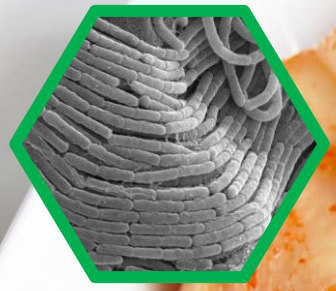
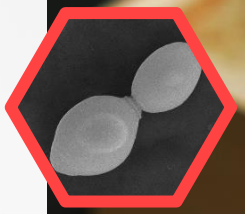


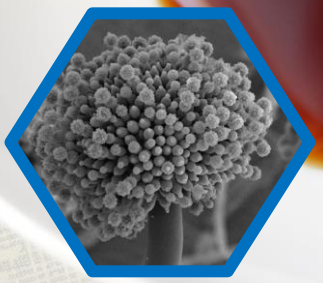


nite NBRC NITE Biological Resource Center

発酵・醸造 微生物

麹菌、酵母、乳酸菌、酢酸菌 etc.

新製品開発に！



お問合せ先、発酵・醸造用菌株（一例）は裏面をご覧ください

発酵・醸造用菌株（一例）

麹菌

NBRC 100959	*Aspergillus oryzae* var. *brunneus*	
NBRC 4281	*Aspergillus luchuensis*	麹由来

日本酒（清酒）酵母

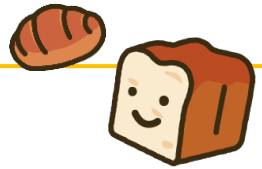
NBRC 2164	*Saccharomyces cerevisiae*	酒造用協会1号株
NBRC 2342～2347	*Saccharomyces cerevisiae*	酒造用協会2号～9号株
NBRC 2349～2359		
NBRC 2363～2373		
NBRC 2375～2377		

ビール酵母

NBRC 10217	*Saccharomyces cerevisiae*	ビール上面発酵酵母株
NBRC 11024	*Saccharomyces pastorianus*	ビール下面発酵酵母株

醤油・味噌酵母

NBRC 0533	*Zygosaccharomyces rouxii*	



パン酵母

NBRC 0555	*Saccharomyces cerevisiae*	

酢酸菌

NBRC 115563	*Acetobacter pasteurianus*	きょうかい酢酸菌 No.6株

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　✉ nbrc@nite.go.jp

オンラインカタログから注文できます。
株番号、学名等をご入力ください。
NBRC　カタログ　で検索してください

2025.4.1