

産業技術イノベーションセンターが発見した 新しい乳酸菌を活用し漬物を共同開発！

県産業技術イノベーションセンターでは、県内中小企業のイノベーション創出を促進するため、企業の新製品・新技術開発等を支援しております。

この度、大平漬物食品（行方市）が、センターが発見した新しい乳酸菌 IBARAKI-TS5 株（特願 2020-147161 号）を活用し、センターと共同で新製品を開発しました。完成した漬物が発売されることとなりましたので、各報道機関におかれましては、ご取材いただければ幸いです。

なお、本開発の内容は、オンラインで開催する産業技術イノベーションセンター成果発表会でも紹介する予定ですので、併せてお取り上げいただければ幸いです。

1 概要

製品名：香々屋 惣左衛門（こうこや そうざえもん）
販売開始日：令和2年11月15日（日）（予定）
販売場所：大平漬物食品売店、行方市観光物産館こいこい
価格：350 円（税別）100g 入り



2 販売する漬物の特長

- ・センターが発見した乳酸菌を使用することにより、旨味や酸味の向上に加えて、素材の風味を引き立てる香りを付与することができ、化学調味料不使用でも非常に美味しい漬物になっています。
- ・原料にこだわり、茨城県行方市産の胡瓜、鈴木醸造（株）（桜川市）の醤油などを使用しています。

3 製造販売者

大平漬物食品（住所：茨城県行方市吉川 201、TEL：0291-35-0885、代表者：大平 昭市）

企業の方の声：センターとは、胡瓜に適した乳酸菌の選択から最適な発酵条件の決定まで、一緒に研究を行いました。おかげで、これまでに無い特長を持ったオリジナルの漬物を製造することができました。

4 センターが発見した乳酸菌の概要

別紙1の通り

5 産業技術イノベーションセンター成果発表会（オンライン開催）について

別紙2の通り

＝ お問い合わせ先 ＝

茨城県産業技術イノベーションセンター 技術支援部 フード・ケミカル G 武田、岩佐

Tel 029-293-8576 Fax 029-293-8029

茨城県産業戦略部技術振興局技術革新課 技術革新支援 G 入江、山下

Tel 029-301-3579 Fax 029-301-3599

別紙1 センターが発見した乳酸菌の概要

1. 特徴

センターが発見した5株の乳酸菌は、発酵に伴う効果として一般的に知られている酸味や旨味の付与に加え、香りの変化に株ごとの特徴があり、株を選択することで様々な特徴を付与できます（特願2020-147161号）。

2. 発見した乳酸菌の菌株名(菌種※)と特徴 ※旧分類名

- IBARAKI-TS1株（ラクトバチルス プランタラム）
ヨーグルトに近い発酵香のする漬物製造に適
- IBARAKI-TS2株（ラクトバチルス ペントーサス）
ヨーグルトに加え、様々な発酵香のする漬物製造に適
- IBARAKI-TS3株（ラクトバチルス ブレビス）
発酵香が少なく、素材そのままの香りを残した漬物製造に適
- IBARAKI-TS4株（ラクトバチルス サケイ）
発酵香が少なく、浅漬けに近い香りの漬物製造に適
- IBARAKI-TS5株（ロイコノストック メセンテロイデス）
発酵香に加え、漬物らしい香りのする漬物製造に適



図 今回使用したIBARAKI-TS5株

3. 活用可能な食品例

- 発酵漬物
- 豆乳ヨーグルト
- 発酵野菜ジュース など

4. 当該乳酸菌の活用例

- 発酵に伴う香りを好む／好まないなど、消費者の好みに応じた製品開発が可能
- 大根、白菜などアブラナ科植物のツンとしたにおいの調整が可能
- 漬物、豆乳、青汁などの青臭さの調整が可能

5. 今後の展開

企業の要望に応じた菌を提案し、商品化に向けた支援を行います。（有料）

6. 当該乳酸菌の利用について

茨城県産業技術イノベーションセンター（Tel：029-293-8576）までお問い合わせください。

なお、一般家庭への販売は予定しておりません。

茨城県産業技術イノベーションセンター 令和2年度 研究成果発表会(オンライン開催)のご案内

今年度の産業技術イノベーションセンター成果発表会は、オンラインのみで開催いたします。

研究成果や製品化・実用化支援事例の発表、機器紹介などがございますので、是非ご参加ください。

なお、参加には事前のお申し込みが必要になります。

参加費無料

開催期間: 令和2年 11月30日(月) ~ 12月4日(金)
(上記期間内であれば、いつでも閲覧可)

申込方法: 下記URLより事前にお申し込みください。

<http://www.itic.pref.ibaraki.jp/reseach/seika/seikahappyoukai/R2/R2.html>

開催期間内に成果発表会ページにアクセスするためには、
お申し込み後に返信されるID・パスワードが必要になります。

申込期限: 令和2年12月3日(木)

PC閲覧環境が無い方向けに、センター内にPCをご用意いたします。
数に限りがございますので、事前に下記お問い合わせ先までご連絡ください。

<主な発表内容>

○研究事例

- ・協働型双腕ロボットによる仕上げ加工
- ・機械学習を用いた画像処理技術
- ・乳酸菌による発酵漬物の香りの制御
- ・納豆菌の発酵・熟成に関わる遺伝子の解析と制御 など



○製品化・実用化事例

- ・明るくからよく見え取れる口腔ケア用光るスポンジブラシ「ピカスポ」の開発
- ・販売シェアNo.1の移動入浴車にIoT技術を搭載「移動入浴車モニタリングシステム」の開発
- ・構造解析を用いた温水タンク開発支援 など

お申し込みはコチラ



【お問い合わせ先】

茨城県産業技術イノベーションセンター イノベーション戦略部 産業連携グループ 担当 石川、永島
TEL: 029-293-7213 FAX: 029-293-8029 E-mail: renkei2@itic.pref.ibaraki.jp