

漬物用乳酸菌 HS-1 製造販売の事業化

【相手先企業】

陶陶酒製造（株）

日本グリーンパックス（株）

（株）カザミ

サンエイ糖化（株）

【目的】

乳酸菌ラクトバチルス・サケ HS-1 は、茨城県工業技術センターで初めて漬物から発見された植物性乳酸菌である。漬物加工に向いていることから茨城県の特許として登録した。浅漬けや下漬けに使用すると塩なれが早く、容易に発酵感を得ることができ、大腸菌群等の生育を抑えて亜硝酸の生成を抑制するなど安全性を高めることができるなどの特徴を有する。

HS-1 の特徴

植物性なので野菜をよく発酵。

耐塩性は 8 %。

食中毒菌が増殖しない低温（15℃）で増殖。

酸味が強すぎない。

この県有特許『乳酸菌を用いた漬物の製造方法』（特許第 3 0 9 1 1 9 6 号）の事業化を図る。

【内容】

1) HS-1 の有用性を企業及び一般県民に広く知らせるため、平成 14 年 11 月より有償で生産物の譲受事業を開始した。

売却金額（100mL 液体スターター）

茨城県内企業及び個人	500円
茨城県以外の地域の方	1,000円



2) 漬物製造の実技講習会を実施し、HS-1 の有用性を訴えた。

平成 14 年 11 月 7 日、11 月 21 日東海村中央公民館で実施。

【成果】

1) 譲受事業については、12 月末で 3 年間の予定数量 500 本を突破し、およそ 700 本に達した。

2) 講習会は盛況で 80 人の参加者があった。

3) ホームページ等で民間への技術移転を公募した。その結果、12 月末で 10 企業より応募があった。

4) 平成 15 年 2 月 25 日に茨城県庁で特許実施権許諾契約調印式が行われ、前述 4 企業が契約して事業を行うことになった。2 企業が 3 月より製造販売を開始した。

基礎となった事業：試験研究指導事業

漬物用乳酸菌の研究開発（平成 12 年度～平成 14 年度）

加工食品部 橋本俊郎

漬物用乳酸菌 HS-1 の販売について

平成15年2月に乳酸菌HS-1の製造技術は民間企業へ技術移転されました。

乳酸菌HS-1の入手を希望される方は下記企業よりご購入ください
(平成30年9月21日改定)。

株式会社リアルバイオサイエンス(業務用・家庭用)

場所：千葉県印西市原山3-9-6

TEL&FAX：0476-46-6780, 携帯電話：090-3804-3591

e-mail：realbioscience@outlook.jp

株式会社那須バイオファーム(業務用)

場所：栃木県塩谷郡高根沢町1626-1

TEL 028-676-0770

サンエイ糖化株式会社(業務用)

場所：愛知県知多市北浜町24-5

TEL 0562-55-6070