

<b>製品化・実用化 事例</b>	<b>共同研究</b>	<b>当センターが発見した乳酸菌を活用した 発酵甘酒の開発</b>
<b>支援先</b> 株式会社西岡本店		

**【研究の背景】**

(株)西岡本店は桜川市で日本酒の製造販売を行う酒蔵です。また、地元の米や筑波山系伏流水を原料に、酒造りの技術を活かし甘酒の製造販売も行っています。この度、センターが発見した乳酸菌を活用した新たな甘酒製品を提案したところ、開発がスタートしました。

**【研究の経緯・支援内容】**

当センターでは、発酵による香りに特徴を有する乳酸菌5株（IBARAKI-TS1株からTS5株）を発見し、知財化しています（特許第7160261号）。それらの乳酸菌を活用した製品開発を企業と行いました。

① 乳酸菌の選択

乳酸菌には、ヨーグルトに近い発酵香を生成するIBARAKI-TS1株を選定しました（図1）。

② 発酵条件の検討

小規模の試作にて、発酵温度、発酵時間、原料甘酒の糖度、酸素濃度などの条件を検討し、適した発酵条件を決定しました。

③ 賞味期限の設定

企業の製造設備で最終的な製造条件を決定後、賞味期限設定の為に保存試験を実施しました。

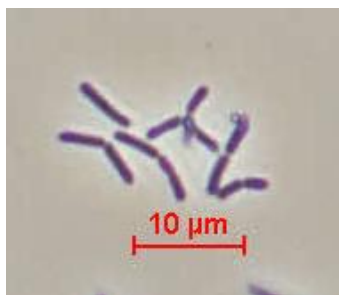


図1 IBARAKI-TS1株

**【開発した製品の紹介】**



図2 商品写真

(株)西岡本店で令和5年10月より販売を開始しました(図2)。

① 商品概要

商品名：「米の飲むヨーグルト」  
 価格：200g入り 540円（税込）

② 特長

- ・ TS1株によるヨーグルトの様な香りや爽やかな酸味
- ・ 原料は桜川市産米、米麴、筑波山系伏流水、乳酸菌のみ
- ・ サイクリング等での補給食に便利なスタンドパウチを使用

③ 取り扱い

- ・ 西岡本店オンラインストア (hananoi.jp/online-store)
  - ・ IBARAKI 佐藤酒店 (土浦駅直結 プレイアトレ土浦内)
  - ・ いばらき地酒バー水戸 (JR水戸駅みどりの窓口隣)
- ※サイクリングイベント等への出店も計画中

<b>基礎となった事業</b>	令和3～4年度 オンリーワン技術開発支援事業（共同研究） 平成27年度～令和元年度 研究開発費 テーマ名「香り良い漬物製造が可能になる乳酸菌に関する試験研究事業」		
<b>担当グループ</b>	フード・ケミカルG	部 長 若生 進一 主任研究員 飛田 啓輔 主 任 岩佐 悟	TEL:029-293-7497

