

RD株 製品化事例



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。

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。

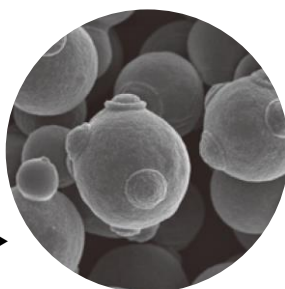


Japan Cheese Awards 2024 金賞／最優秀部門賞
World Cheese Awards 2024 GOLD賞を受賞

酵母による化粧品原料「YUKIME」 株式会社東洋発酵

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 ▶



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

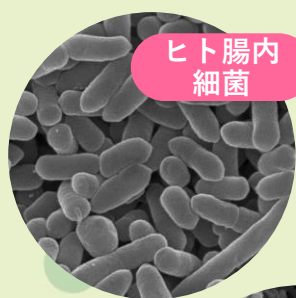


温泉

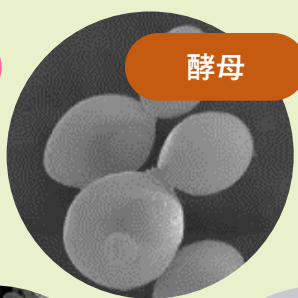


酸性環境

- 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



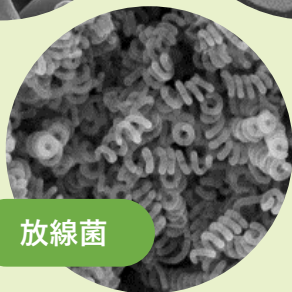
ヒト腸内細菌



酵母



乳酸菌



放線菌



糸状菌

詳しくはこちら

ご利用料金



RD株のご案内



総合検索サイト
DBRP



nite

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
[お問い合わせ rd@nite.go.jp](mailto:rd@nite.go.jp)



NBRCの
ウェブページ

2025.9.12