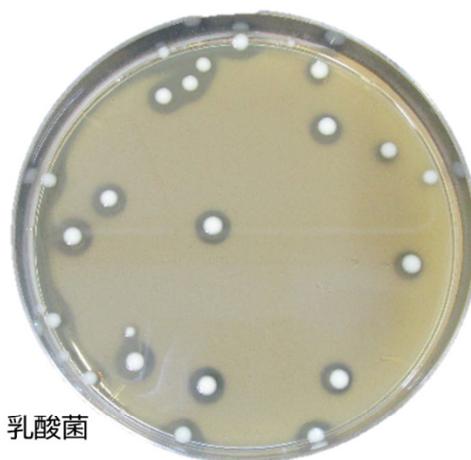


乳酸菌 — 奈良の桜由来 —



県内の桜から
乳酸菌を採取
しました



乳酸菌



採取の様子



<商品の特徴>

- ・奈良県内の桜の花や葉から集めた植物性の乳酸菌（13種）
- ・県由来としての話題性

<利用>

- ・様々な乳酸発酵
- ※県農業研究開発センターでは現在、柿葉の発酵に利用し、発酵した柿葉茶の研究をすすめています



乳酸発酵させた柿葉茶

<利用方法>

- ・乳酸菌はNBRC（独立行政法人 製品評価技術基盤機構バイオテクノロジーセンター）において管理されています
- ・ご利用の際は、NBRCにお申し込みいただくこととなります
- ・商用利用の場合は県の許諾が必要となりますので、ご相談ください
- ・詳細については農業研究開発センター 加工科までご連絡ください

— 加工、商品づくりに一緒に取り組みませんか！ —

奈良県農業研究開発センター 加工科では、県の農産物を活用した加工技術の開発に取り組んでいます。この加工品に興味のある方はぜひお問い合わせください。

奈良県農業研究開発センター 加工科

〒633-0046 桜井市池之内130-1

TEL 0744-47-4491 月～金曜日(祝日、年末年始除く)
8時30分～12時、13時～17時15分