

提供日 2023/03/24  
タイトル Ma O I 海洋微生物ライブラリーを活用した事業化成果 駿河湾シラス由来の乳酸菌と静岡産ジャージー乳を使った「静岡チーズ」の販売開始  
担当 経済産業部 産業革新局産業イノベーション推進課  
連絡先 産業イノベーション推進班  
TEL 054-221-2609




**Ma O I 海洋微生物ライブラリーを活用した事業化成果  
駿河湾シラス由来の乳酸菌と静岡産ジャージー乳を使った  
「静岡チーズ」の販売開始**

県が推進する「マリンオープンイノベーションプロジェクト(Ma O I プロジェクト)」において管理・運営する「海洋微生物ライブラリー」に登録されている、駿河湾シラス由来の乳酸菌を活用した「静岡チーズ」が3月25日(土)から販売開始となります。

本ライブラリーを活用した商品の正式販売は、本製品で第4号となりました。

今後も、本プロジェクトの推進機関である一般財団法人マリンオープンイノベーション機構(Ma O I 機構)と県公設試験研究機関が連携し、海洋由来の微生物を活用した食品開発等を推進していきます。

○ 製品概要

	製品名	静岡チーズ
	製造販売	うしづまチーズ工場株式会社(静岡市)
	開発	静岡県工業技術研究所 うしづまチーズ工場株式会社 東海大学
	製品概要	駿河湾のシラスから採取した乳酸菌を使用した、酸凝固ソフトタイプのチーズです。きめが細かくミルクの風味豊かで、熟成度により味や風味が変化するのも特徴です。
	価格	100g 1,296円(税込)
	販売方法	自社店舗「チェスターハウス」内

○ Ma O I 海洋微生物ライブラリーについて  
静岡の海を中心とした海洋由来の有用微生物に関する菌株情報を集積したデータベース。

菌株の分譲申請も可能。(令和5年2月末時点:784株登録)

<https://bishop-i.jp>

○ Ma O I プロジェクトについて  
一般財団法人マリンオープンイノベーション機構

(Ma O I プロジェクト推進機関) HP <https://maoi-i.jp>

(問い合わせ先)

- 1 Ma O I プロジェクトについて  
静岡県経済産業部産業革新局産業イノベーション推進課  
電話:054-221-2609
- 2 乳酸菌について  
静岡県工業技術研究所食品科  
電話:054-278-3026
- 3 製品について  
うしづまチーズ工場株式会社(静岡市葵区牛妻538-1)  
電話:054-294-9300