

国産ナチュラルチーズ製造に取り組んでいる皆様へ



Jチーズ乳酸菌 を使ってみませんか?

「北海道」と「栃木県」の食品から分離した乳酸菌約700菌株から選ばれた4菌種の「Jチーズ乳酸菌」はチーズの旨味や香りを増強し、熟成期間短縮によるコスト削減効果も期待できます。

国産ナチュラルチーズ高付加価値化推進事業

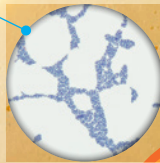
地方競馬全国協会畜産振興事業の助成により無料でご利用いただけます。原料に使う生乳代も助成され、出来上がったチーズの成分検査や官能評価も無料で受けられます。これまでにないチーズを作ってみませんか?

※2025年度分のお申込みは、2025年4月から受付予定です。

Jチーズ乳酸菌 で日本のチーズをおいしくしよう!

乳酸菌 OUT0010

分離源 酒粕(地域:帯広市)
添加したゴーダチーズが
消費者に高い評価



乳酸菌 33-5

分離源 熟成チーズ(地域:函館市)
チーズ風味、ナッツ風味、
旨味等成分が増量し、
香りと旨味に特徴



乳酸菌 P-17

分離源 熟成チーズ(地域:札幌市)
高温性のどさんこ乳酸菌、
硬質系チーズへの活用も期待



乳酸菌 OY-57

分離源 三五八漬け(地域:小山市)
地場産漬物の乳酸菌が活きた
薫るチーズ



Jチーズ 乳酸菌

ナチュラルチーズを作る時に原料乳に加える微生物をチーズスターターと言います。
Jチーズ乳酸菌はチーズスターターとして働き、チーズを美味しくします。

Jチーズ乳酸菌の魅力を知る 〈チーズ工房トークセッション〉ライブ開催

消費者イベント「チーズ工房トークセッション」ライブ配信をいたします。
Jチーズ乳酸菌を使ってナチュラルチーズを製造したチーズ職人の声をお届けします。

Web配信日 ▶ 3月12日(水) 12時30分~13時30分
配信 ▶ YouTube 主催 ▶ 公益財団法人日本乳業技術協会

ライブ配信はコチラから ▶▶ <https://www.youtube.com/live/jTyrm030BQM>



公益財団法人日本乳業技術協会

〒102-0073 東京都千代田区九段北1-14-19 乳業会館1階
TEL.03-3264-1921 FAX.03-3264-1569

<https://www.jdta.or.jp> cheese@jdta.or.jp

詳しくは、当協会Webサイト・電話・メールにてお問い合わせください。