

募集①：共同開発・研究

新規性のある乳由来機能性成分や乳酸菌・ビフィズス菌を活用した食品づくり

- ✓ 「乳や乳製品に含まれる機能性成分」および「乳酸菌・ビフィズス菌」を活用した、健康に有用な食品開発につながる提案を募集します。①まだ広く活用されていない乳由来の機能性成分や乳酸菌・ビフィズス菌、②それらを新たに探索・評価する共同研究、③当社が保有する乳酸菌のライブラリに登録された菌株の機能性を探索・評価するような共同研究の提案を歓迎します。

【具体例】 「機能性成分」—— 乳・乳製品由来で、健康への効果が期待できる新規性のある機能性成分
「乳酸菌・ビフィズス菌」—— 健康機能を有し、まだ広く商品化されていない独自の菌株
「機能性の探索・評価」—— 当社が保有する乳酸菌の新たな機能性を見いだす技術・研究



よつ葉乳業商品ラインナップイメージ

募集②：共同開発・研究

乳製品の製造過程で生じる未利用資源の新たな活用アイデア

- ✓ 酪農家が生産した乳の価値を最大限に引き出すため、乳製品の製造過程で生じる副産物（乳成分が含まれる液体）の新たな活用技術やアイデアを募集します。食品原料や機能性素材、発酵原料、飼料・肥料、化粧品原料、エネルギー利用など、用途は問いません。乳由来資源に新たな価値を生み出す提案を幅広く歓迎します。

【具体例】 「食品・素材への活用」—— 乳由来の成分特性を生かした食品、原料、素材等への転換
「非食品分野への活用」—— 農業、工業、環境分野などでの新たな用途開発
「エネルギー・バイオ分野等への活用」—— 発酵やバイオ技術等を活用したエネルギー・資源化



スタートアップ・研究者等へのメッセージ

よつ葉乳業は、酪農家とお客様を結ぶ「架け橋」として、乳・乳製品に関する研究開発から製造、販売までを一貫して担っています。皆様が持つ独自技術や研究成果、アイデアと当社の資産を掛け合わせ、新たな機能性素材や未利用資源の価値創出に挑戦し、実用化に向けて共同で推進します。

関連リンク

- 植物性乳酸菌「HOKKAIDO株」使用ヨーグルト [\[外部リンク\]](#)
- 乳酸菌「YRC3780株」使用北海道のむヨーグルト [\[外部リンク\]](#)

募集テーマに関連する実績・アピールポイント

関連実績：

道内2つの研究所、道内4工場、道外1工場を中心に様々な共同研究や実証事業に取組実績有り。北海道大学をはじめとする道内外の大学、研究機関との共同研究実績あり。

提供アセット：※提案に応じて、提供アセットの内容を検討します。

サンプル提供、当社乳酸菌ライブラリ利用、研究・開発費用の供出の他、商品開発・製造機能、商流（自社EC、直営店等）の活用 など

企業HP

