ブースNo
T22

TeSH
Tech Startup HOKURIKU

研究機関概要

【研究代表者】日弁 隆雄 教授
【部　　署】生物資源学部
【研究開発分野】環境（フードテック）

公立大学法人
福井県立大学

TEL:0776-61-6000 / FAX:0776-61-6015
https://startupclass.co.jp/article/2026/08/04/fukui-university-hibi-lactic-acid-bacteria-cheese/

〒910-1195
福井県永平寺町松岡兼定島4-1-1





STEP1

睡眠の質と腸内環境を改善するナチュラルチーズの開発とその事業化

▶ 事業分野

機能性チーズの研究開発と、大学の菌株・製法特許を核に地域乳業メーカーへライセンス供与し、機能性食品として全国展開するファブレス型ブランド事業。

▶ シーズの特徴

福井の健康長寿を支える越前そばから見出した独自乳酸菌FHC3株と、それを用いたナチュラルチーズの製法に関する特許を核とするシーズです。当該菌株には腸内細菌と睡眠の質改善を示すエビデンスがあり、既存の乳業製造設備でも再現可能な製法として確立している点が特徴です。特許・ノウハウ両面で優位性を確保できます。

ココがスゴい!

Benefit

乳酸菌FHC3株は、腸内環境を改善、睡眠の質や活力を高めます。

高脂肪食
摂取マウス



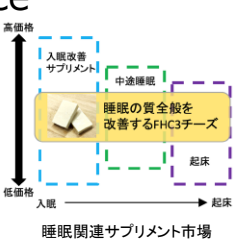
高脂肪食
＋FHC3株
摂取マウス



Difference



手頃な価格で
睡眠の質全般を
改善できます。



睡眠関連サプリメント市場

ASK

メーカーや流通など食品業界との連携を
手掛けられる経営人材を募集