

微生物利用食品の分類

参考資料3

1. 酒類	醸造酒	清酒、ワイン、ビールなど
	蒸留酒	ウイスキー、ブランデー、ウオッカ、焼酎など
2. 調味料	みそ、しょうゆ、酢、かつお節など	
3. その他の微生物利用食品	納豆、麴漬け、塩辛、くさや、チーズ、ヨーグルト、バターなど	
4. 微生物でつくる食品素材	きのこ、パン酵母、微生物タンパク質など	