「活力發酵精萃(含天然酵素)」
對品質的堅持

自然發酵

活用附著於蔬菜中的乳酸菌，採傳統製法以黑糖進行自然發酵

蔬菜、黑糖等層層堆疊後，進行自然發酵。

以ARSOA選定的製法進行自然發酵。將採收完成附著於蔬菜中的乳酸菌及其他微生物進行傳統製法發酵。使用20多種蔬菜和含豐富礦物質的黑糖進行發酵，藉以增加其營養價值。在自然發酵的過程中，需透過職人的經驗與技術，才能完整將蔬菜的所有生命力都能徹底發揮極致。

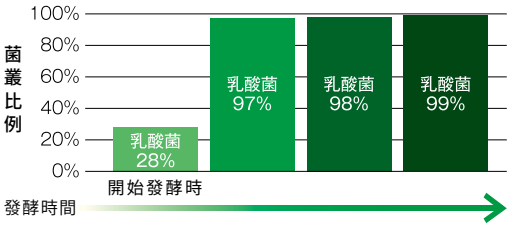
富含營養價值的季節蔬菜，需隨季節變換調配比例。透過職人親自攪拌發酵桶，同時邊進行調整作業。

「蔬菜黑糖發酵液」含有多樣化的乳酸菌

以無農藥蔬菜和黑糖自然發酵後的蔬菜黑糖發酵液中，含有多樣化的乳酸菌。ARSOA還因此發現了意想不到的稀有菌種「*Lactobacillus kosoi*」並登錄記載於國際期刊。為人類的健康持續不斷的研究。

Topix

蔬菜黑糖發酵液 菌叢解析



根據東京大學共同研究的調查結果

蔬菜黑糖發酵液於開始發酵時，其乳酸菌的比例分配約28%。經長時間發酵後，增加將近100%的乳酸菌。

發現新種稀有乳酸菌「*Lactobacillus kosoi*」

顯微鏡下的乳酸菌

活力發酵精萃(含天然酵素)

富含多樣化的乳酸菌

***Lactobacillus kosoi*（乳酸菌*Kosoi*）**

\ *Kosoi*登載於國際研究期刊 /

Antonie van Leeuwenhoek
https://doi.org/10.1007/s10482-018-1019-7

CrossMark

ORIGINAL PAPER

***Lactobacillus kosoi* sp. nov., a fructophilic species isolated from kôso, a Japanese sugar-vegetable fermented beverage**

Tai-Ying Chiou · Wataru Suda · Kenshiro Oshima · Masahira Hattori · Chiaki Matsuzaki · Kenji Yamamoto · Tomoya Takahashi

AMERICAN SOCIETY FOR MICROBIOLOGY | Microbiology Resource Announcements

GENOME SEQUENCES

Draft Genome Sequence of *Lactobacillus kosoi* NBRC 113063, Isolated from Kôso, a Japanese Sugar-Vegetable Fermented Beverage

Tai-Ying Chiou,[a] Wataru Suda,[b] Kenshiro Oshima,[c] Masahira Hattori,[b] Chiaki Matsuzaki,[d] Kenji Yamamoto,[d] Tomoya Takahashi[a]

INTERNATIONAL JOURNAL OF SYSTEMATIC AND EVOLUTIONARY MICROBIOLOGY

VALIDATION LIST NO. 183

Oren and Garrity, *Int J Syst Evol Microbiol* 2018;68:2707–2709
DOI 10.1099/ijsem.0.002945

MICROBIOLOGY SOCIETY

List of new names and new combinations previously effectively, but not validly, published

Aharon Oren[1,*] and George M. Garrity[2,*]

Name/authors	Proposed as	Nomenclatural type*	Priority†	Reference
Aquincola amnicola Chen *et al.* 2018, 816‡	sp. nov.	TTM-94 (=BCRC 80890=LMG 28709)	23	1
Corallulutеibacterium Chen *et al.* 2018, 478	gen. nov.	*Corallulutеibacterium stylophorae*	22	2
Corallulutеibacterium stylophorae Chen *et al.* 2018, 479	sp. nov.	Sty a-1 (=BCRC 80968=KCTC 52167=LMG 29479)	22	2
Corynebacterium otitidis (Funke *et al.* 1994) Baek *et al.* 2018, 8§ |	comb. nov. [basonym: *Turicella otitidis* Funke *et al.* 1994]	234/92 (=DSM 8821=JCM 12146)¶	1	3
Ezakiella massiliensis Diop *et al.* 2018, 461	sp. nov.	Marseille-P2951 (=CSUR P2951=DSM 103122)	9	4
Flavobacterium aquimarinum Kristyanto *et al.* 2018, 321#	sp. nov.	Dol 15-39 (=JCM 31930=KEMB 9005-617)	7	5
Geminisphaera Wertz *et al.* 2018, 1§	gen. nov.	*Geminisphaera colitermitum*	20	6
Geminisphaera colitermitum Wertz *et al.* 2018, 1§	sp. nov.	TAV2 (=ATCC BAA-2264=DSM 25453=NRRL B-59605)	20	6
Hymenobacter terrigena Ohn *et al.* 2018	sp. nov.	S1-2-2-5 (=JCM 32195=KCTC 52737)	14	7
Kosakonia pseudosacchari Kämpfer *et al.* 2018, 6**	sp. nov.	IM-387 (=CIP 110597=DSM 27151)	18	8
Kribbella podocarpi Curtis *et al.* 2018, 880	sp. nov.	YPL1 (=DSM 29424=NRRL B-65063)	8	9
Lactobacillus kosoi Chiou *et al.* 2018, 1155	sp. nov.	10H (=BCRC 81100=NBRC 113063)	21	10
Macrococcus bohemicus Mašlaňová *et al.* 2018, 188	sp. nov.	CCM 7100 (=DSM 103680)	16	11
Macrococcus caseolyticus subsp. *caseolyticus* (Schleifer *et al.* 1982) Mašlaňová *et al.* 2018, 17§	subsp. nov.	CCM 3540 (=ATCC 13548=CCUG 15606=CIP 100755=DSM 20397)	16	11
Macrococcus caseolyticus subsp. *hominis* Mašlaňová *et al.* 2018, 16§	subsp. nov.	CCM 7927 (=DSM 103682)	16	11
Macrococcus epidermidis Mašlaňová *et al.* 2018, 18§	sp. nov.	CCM 7099 (=DSM 103681)	16	11
Macrococcus goetzii Mašlaňová *et al.* 2018, 17§	sp. nov.	CCM 4927 (=DSM 103683)	16	11
Neisseria zalophi Volokhov	sp. nov.	CSL 7565 (=ATCC BAA-2455=DSM	19	12

Lactobacillus kosoi Chiou *et al.* 2018, 1155 | sp. nov. | 10H (=BCRC 81100=NBRC 113063) | 21 | 10

共好 多様化乳酸菌強化守護力

共生 多元化植物力啟動自癒力

「健康與乳酸菌共生共好」