

弘前

弘前大学と化粧品メーカー「ラビプレ」（弘前市）が共同研究で開発した「白神の森乳酸菌®」を配合したパン2種類が4日、工藤パン（青森市）から発

売された。世界初となる白神山地由来の乳酸菌が、コッペパンに100億個、食パン（3枚入り）に50億個それぞれ配合されている。県内企業とのコラボ食品は初めてで、新商品の発売で地域産業の活性化が期待される。（稲葉智絵）

弘大、ラビプレが工藤パンとコラボ商品

白神の乳酸菌パン



白神の森乳酸菌®配合のパン2種類を開発した（左から）前多准教授、殿内教授、工藤会長、三浦社長

2種を発売

好試食会で機能性食品を気軽に  
パンに配合されているの「山地に自生する樹木「キハダ」からの分離に成功した株」で、弘前大農学生命科学部の殿内暁夫教授が白神単人准教授らの研究で、肥



白神の森乳酸菌®の粉末（左下）を配合したコッペパン（右下）と食パン（同上）

満によって起る肝臓での炎症予防の働きがあることが示唆された。昨年6月に肝機能改善の機能性や培養法について特許を取得。同11月には乳酸菌粉末を配合したコーゲンパウダーを宮崎県の企業と共同開発し販売した。弘前大とラビプレ、工藤パンは昨春、商品開発に着

手、第1弾として、しっかりと柔らかな食感が特徴の食パンとミルク風味クリームをサンドしたコッペパンを完成させた。ラビプレの三浦社長は「誰もが手軽に食べることが出来る商品を届けたかった。それには県民に長年愛されている工藤パンの力が必要だった」と説明した。9日に弘前大で開いた新商品発表会で工藤パンの工藤泰裕会長が、第2弾を企

この画像は、当該ページに限って”陸奥新報”の記事利用を許諾したものです。転載ならびにページへのリンクは固くお断りします。