



HIROSAKI  
UNIVERSITY

# プレス発表資料 PRESS RELEASE

凍<sup>®</sup>としたうどんを目指して。

なべや製麺株式会社



令和7年6月24日  
国立大学法人弘前大学  
なべや製麺株式会社  
株式会社 ラビプレ

報道関係各位

「白神の森乳酸菌<sup>®</sup>」使用 うどん（乾麺）  
「白神の森乳酸菌<sup>®</sup>入りうどん」販売開始

## 【本件のポイント】

- ・「白神の森乳酸菌<sup>®</sup>」を使用した麺製品として初めてとなる「白神の森乳酸菌<sup>®</sup>入りうどん」が、2025年7月1日から販売開始されます。
- ・白神山地に自生する樹木の「キハダ」から分離した「白神の森乳酸菌<sup>®</sup>」L8 パウダーを、秋田県能代市特産の「能代うどん」に配合しています。
- ・販売開始に合わせ、弘前大学にて共同記者発表会をおこないます。



白神の森乳酸菌<sup>®</sup>入りうどん《参考小売価格》220円（税込）《内容量》1袋100g



HIROSAKI  
UNIVERSITY

# プレス発表資料 PRESS RELEASE

凍<sup>®</sup>としたうどんを目指して。

なべや製麺株式会社



このたび、これらの研究成果製品についての記者発表を下記のとおり実施しますので、取材方よろしくお願ひ申し上げます。共同記者発表は下記の日程で行います。

1. 日時： 令和7年7月1日（火曜日）AM10時～10時30分
2. 場所： 弘前大学創立50周年記念会館 1階 会議室1  
(青森県弘前市文京町1 TEL: 0172-39-3490)
3. 発表者： 弘前大学農学生命科学部教授 殿内暁夫 (とのうち あきお)  
弘前大学農学生命科学部准教授・弘前大学地域戦略研究所兼任教員  
前多隼人 (まえだ はやと)  
なべや製麺 株式会社 代表取締役社長 鍋谷 暁 (なべや あかつき)  
株式会社 ラビプレ 代表取締役 三浦 和英 (みうら かずひで)

## 【本件の概要】

### ・背景と経緯

「白神の森乳酸菌<sup>®</sup>」L8株は、白神山地に自生する植物から弘前大学が分離した新規の乳酸菌 (*Lactococcus lactis* subsp. *lactis*) です。今回の能代うどん (乾麺) には、ミカン科キハダ属の落葉高木であるキハダから分離したL8菌株が使用されています。弘前大学と株式会社ラビプレはL8菌株の肝機能改善作用や、L8菌株の培養法について、2024年6月に特許を取得しました。その後、L8菌株の粉末を様々な企業に対して提供できる体制が整ってきました。これまで、パンやリンゴジュース、サプリメントに配合され販売開始されています。

### ・成果の内容

「白神の森乳酸菌<sup>®</sup>」を使用した秋田県第1弾食品として、なべや製麺株式会社から「白神の森乳酸菌<sup>®</sup>入りうどん」が2025年7月1日から販売開始されます。

なべや製麺株式会社は、秋田県能代市で昭和35年創業の「能代うどん」の製麺所です。「能代うどん」とは、能代地方で古くから親しまれている伝統的なうどんで、つるつるとした食感が特徴です。なべや製麺株式会社では「能代うどん pasta」をはじめ、新商品開発にも力を入れています。

この度、新商品として、秋田県にも面している白神山地から分離した「白神の森乳酸菌<sup>®</sup>」を使用した初めての麺製品食品であるうどんを開発しました。





・今後の展開

- ① 販売場所は、秋田県、青森県内のスーパーや道の駅、なべや製麺自社販売サイトで販売されます。
- ② また「白神の森乳酸菌®入りうどん」の売上の一部は、白神山地の研究／教育／環境保全活動や、地域資源の利活用に関する研究支援金として活用される予定です。尚、弘前大学では、世界自然遺産白神山地に関する研究／教育／環境保全活動の充実を目的に「白神の森基金」を設置し「福田眞作学長定例記者会見（2005/4/23）」で発表されました（▷<https://www.hirosaki-u.ac.jp/topics/102914/>）。

③ 研究成果製品発表会の開催について

なべや製麺社の新商品のご紹介と調理法を併せた試食会を秋田県でも開催します。

《製品試食会 in 能代市会場》

開催日 7月4日（金）午前11時より

場 所 働く婦人の家 調理室（〒016-0842 秋田県能代市迫分町4-2 6）

【用語の解説】

- ・白神の森乳酸菌®・・・弘前大学が白神山地から分離した乳酸菌に命名しているブランド名。これまでに白神山地のキハダやブナから乳酸菌を分離している。2024年6月に肝機能改善作用や、L8菌株の培養法についての特許を取得している。
- ・L8菌株・・・ミカン科キハダ属の落葉高木であるキハダから分離した乳酸菌 (*Lactococcus lactis* subsp. *lactis*)。
- ・株式会社ラビプレ・・・2009年創業。青森県の農水産物を、2010年10月～2024年3月まで、コラボ弘大「レンタルラボ」に入居し、大学等の研究機関と共同研究しながら化粧品／健康食品に展開する事業をおこなってきた。  
特に、2017年から企画開発を進めてきた「白神の森乳酸菌®」事業については、2021年6月に地域未来投資促進法に基づく地域経済牽引事業計画を策定して青森県知事から承認を受けており、同計画に基づき、青森県内外企業様と共に一般食品／化粧品への展開を推し進めている。

【情報解禁日時】 なし

【取材に関するお問い合わせ先】

（ 所 属 ）	弘前大学農学生命科学部
（役職・氏名）	准教授・前多 隼人（まえだ はやと）
（電話・FAX）	0172-39-3790
（ E - m a i l ）	hayatosp@hirosaki-u.ac.jp



HIROSAKI  
UNIVERSITY

プレス発表資料  
PRESS RELEASE

凜としたうどんを目指して。

なべや製麺株式会社



白神の森乳酸菌  
LACTIC ACID BACTERIA from FOREST SHIRAKAMI

【製品に関するお問い合わせ先 ①うどん商品に関して】

(所属) なべや製麺株式会社  
(役職・氏名) 代表取締役社長 鍋谷 暁 (なべや あかつき)  
(電話・FAX) TEL:0185-52-5679 FAX:00185-52-5982 携帯:090-3126-7264  
(E-mail) nabeya-a@shirakami.or.jp  
(ホームページ) <https://www.noshiroudon.com/>

【製品に関するお問い合わせ先 ②白神の森乳酸菌食品原料に関して】

(所属) 株式会社ラビプレ  
(役職・氏名) 代表取締役: 三浦 和英 (みうら かずひで)  
(電話・FAX) TEL:0172-55-0847 FAX:0172-55-0948 携帯:080-6036-7796  
(E-mail) [kazu\\_miura@laviepre.co.jp](mailto:kazu_miura@laviepre.co.jp)  
(ホームページ) <https://www.laviepre.co.jp/>