

2025 年 10 月 14 日

【森永乳業が保有する数千の菌株の中から選び抜いた乳酸菌】
「はびねす乳酸菌®」を海外市場向けに「LAC-Living+」として12月より販売を開始
～ハラル認証・コーシャ認証を取得した菌体～

森永乳業は、機能性素材「はびねす乳酸菌®」(*Lactobacillus helveticus* MCC1848(殺菌体))を12月より、海外市場に向けた BtoB チャンネルにて、商品名「LAC-Living+」(読み方:ラックリビングプラス)として販売を開始いたします。

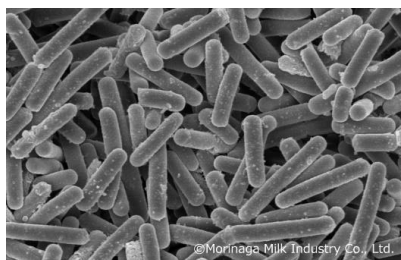
当社は、グループ 10 年ビジョンの一つに、「世界で独自の存在感を発揮できるグローバル企業へ(2029 年 3 月期までに海外売上高比率 15%以上)」を掲げています。また、今年4月から開始した中期経営計画においては、「国内外の菌体」を成長領域に位置付け、経営資源を集中投下していくことで 2029 年度 3 月期に売上倍増を目指しています。海外における菌体関連市場は、健康志向の高まりを背景に成長を続け、当社の菌体においても、育児用ミルク・サプリメント向けの用途を中心に販売量は順調に拡大しています。

近年、腸内細菌に関する研究が飛躍的に発展しています。世界中で腸内細菌の様々な食品への活用が期待されています。「はびねす乳酸菌®(LAC-Living+)」は、毎日を軽やかに、前向きに整えてくれる革新的なポストバイオティクス素材として、当社が保有する数千の菌株の中から選び抜いた乳酸菌です。この菌を通じて目指すのは“Upliving”。皆さまの心とからだが生きていくような、自由でのびやかな日々をサポートすることです。

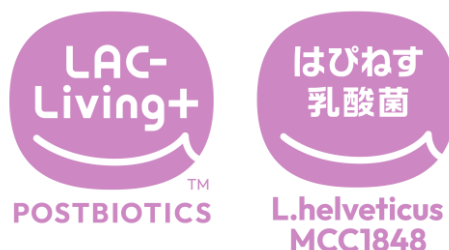
「はびねす乳酸菌®(LAC-Living+)」は菌体自体の風味がほとんどないため、配合する商品の風味を損ねにくく、また加熱殺菌体のため加熱工程のある食品に配合が可能な菌体です。また、生菌の扱いが難しい製造現場でも安心してご使用いただけるといった取り扱い易さが特徴です。すでに日本国内では、2020 年 5 月に BtoB チャンネルにて販売を開始し、これまで菓子や飲料などの様々な食品に採用いただいています。

海外での販売にあたっては、「LAC-Living+」という商標を広範囲のエリアとカテゴリーに出願・登録し、お取引先さま各社に共通の名称やロゴマーク*をご活用いただくことによって、ブランド価値向上ならびに国内外での競争力の強化を図ってまいります。

※一定の条件下でご使用いただけます。



はびねす乳酸菌®(LAC-Living+)
顕微鏡画像



はびねす乳酸菌®(LAC-Living+)を配合した商品に
表示できるグローバルロゴ(左:海外向け・右:日本国内向け)

「はびねす乳酸菌®(LAC-Living+)」は、森永北陸乳業(株)福井工場で製造し、ハラール(HALAL)認証・コーシャ(Kosher)認証を取得しているため、世界の人々のそれぞれのポリシーに配慮しながら、様々な国や地域での販売が可能な菌体です。

これまで培ってきた当社ならではの菌体に関する開発力・技術力を活かして、今後の成長が見込める海外市場において事業の強化を図り、世界の人々の健康・栄養に貢献することを目指します。

<参考情報>

1. 3月20日は森永乳業が制定した「はび活の日」！ ～一般社団法人・日本記念日協会認定～

自分や周りの笑顔・HAPPYをつくる活動を広く社会に推進するきっかけとして、当社が3月20日を「はび活の日」と制定。3月20日は国連が定めた世界幸福デー(International Day of Happiness)であり、「はび活」や「はびねす乳酸菌」の名前に関連が深いことからこの日を記念日としました。



2. 森永乳業の殺菌体:シールド乳酸菌®

”健康力をサポートする”をキーワードに、森永乳業が保有している数千の菌株の中から選ばれた乳酸菌です。食品本来の味わいを損ないにくいため、“おいしさそのままに”乳酸菌を手軽に摂ることができます。これまでに550社以上の企業、のべ1,000種類以上の商品に採用されています。お取引先さま各社に共通の名称やロゴマークをご活用いただくことによって、国内外での販売量を拡大しています。



シールド乳酸菌®を配合した商品に表示できるグローバルロゴ(海外向け)