

プチ贅沢商品のブランド構築支援 【INPIT 佐賀県知財総合支援窓口】

企業情報

居酒屋大志

所在地	佐賀県唐津市		
ホームページ URL	https://kofuku2022.jp/taishi.php		
設立年	2003 年	業 種	宿泊・飲食業
従業員数	5 人	資本金	—

企業紹介

当社は、高級感溢れる店内で料理と接客の両面から質の向上を追及している創作居酒屋です。鮮魚店の家に生まれ育ち、調理専門学校を経て 20 年間、大阪で修行した後、父の他界を機に地元に戻り唐津の食材を使った居酒屋を創業しました。お客様には、地元ブランド完全養殖魚「唐津 Q サバ」を使った新商品「鯖蒲鮓」をはじめ、七輪で炙り素材の旨さを堪能していただく新鮮な海の幸を提供しています。

相談のきっかけ

唐津市に開設する臨時窓口に来訪され、開発中の商品の商標出願に関して、そのブランド化、ビジネスモデル（直販を見据えた新築工場での生産体制の充実）や知財に価値を与える戦略についての相談を受けました。これによりブランド化支援が始まりました。

支援概要

INPIT 佐賀県知財総合支援窓口での商標の相談対応をきっかけに、ブランド専門家（吉栖康浩先生、弘蔵周子先生）を中心として、各種専門家を通じてブランド構築を支援しました。特に工場の衛生管理専門家（今城敏先生）による品質管理の質の向上を進めるとともに、模倣商品を防止するために「鯖蒲鮓」の姿を強みと捉え、弁理士（北村佳代子先生）による意匠権の出願支援も行いました。販促支援は、プチ贅沢を求める消費者向けに SNS マーケティングの専門家（山本卓先生）を活用し、SNS の短尺動画で「唐津 Q サバを使用した加工商品」を拡散しました。

支援成果

商品の美味しさは表情に出ることから、従来の写真によるマーケティングから映像を中心とした SNS 戦略に変更。WEB メディアライターの助言のもと、SNS 配信をクラウドファンディングに結び付け、特に都市圏のプチ贅沢を求める顧客から注文予約（目標の 509% 達成）が入っています。現在はこの情報を百貨店バイヤーに拡散するなど、更なる大量販売の展開を進めています。



企業コメント

INPIT 佐賀県知財総合支援窓口を利用したことで、色々な知恵を専門家から授かりました。特に、商品のブランド構築（ブランド⇒信頼を作る）について改めて勉強することができました。更なる知恵を活用して新たなビジネス（唐津 Q サバの粗や骨）を利用して、魚嫌いの子供にも好きになれる「独自開発の料理」の商品化を目指します。

窓口担当者コメント（氏名：末次 孝之）



同社は 20 年の辛い修行から独自の製法を見つけ出し、今回の商品開発に繋がっています。自社商品の強みである料理人が考案した商品の「なにこれ新食感、鯖蒲鮓」は地元・自社の武器になるので、成長する居酒屋を目指して支援を継続していきたいと思えます。