

冷凍餡餅の商品化支援で商圏拡大、雇用増へ【INPIT 島根県知財総合支援窓口】

企業情報

合同会社系賀製餅店

所在地	島根県出雲市		
ホームページ URL	https://www.itoga-mochi.jp/help/about		
設立年	1976年	業種	製造業
従業員数	7人	資本金	300万円

企業紹介

当社は出雲大社で有名な出雲の地で、創業以来昔ながらの製法を守って餅商品を提供しています。当社の生餅は普通の餅よりも長く（約2日）柔らかさを保てる当社秘伝の製法「斐伊もち製法」で製造しています。また、当社の餡餅は地元ですっと愛されてきた看板商品です。その餅を全国の皆様にお届けするため冷凍餅の提供も行っています。

相談のきっかけ

同社から、普通の餅よりも長く柔らかさを保てる餅の製造方法について特許化できないか相談があり、権利取得やオープン&クローズ戦略を支援したのがきっかけです。その後、新商品の相談もあり、特許・商標のほか、パッケージデザイン、販売戦略など多面的な支援を行いました。

支援概要

まず、同社の「斐伊もち製法」について島根県産業技術センターと連携しながら検討し、専門家（弁理士）の支援も踏まえノウハウとして秘匿化することにしました。

次に、新商品の市場性検討のため活用した専門家から、餡餅の美味しさを見出され、冷凍餡餅販売のアドバイスがありました。最初は同社も半信半疑でしたが、試作品を試食すると、作りたてと変わらない美味しさから商品化を決定されました。さらに、最適な解凍方法の検討及びパッケージデザインも支援し、冷凍餡餅を上市することができました。また、同社ロゴ他に関する商標4件の出願支援を行い、いずれも登録できました（商標登録第6277962号他）。

支援成果

冷凍餡餅を強みに取引のなかった販売店に営業をかけ新規店舗を開拓し、これにより販路拡大と商圏拡大ができ、相談当初と比較し2倍の売り上げ増加、新たに3人の従業員の雇用を行いました。また、東京の大手スーパーからも販売したいとの商談があり、首都圏への販路拡大も達成しました。

さらに、「ものづくり補助金」に採択され、生産設備を導入し、生産体制を整えることができました。



企業コメント

これまで餅屋は斜陽産業と思っていましたが、冷凍餡餅の開発を契機に、売上アップや事業拡大ができ、意欲を持って働けるようになりました。特許相談から、思いもよらぬ形となり大変感謝しています。皆様も、お近くのINPIT知財支援窓口にご相談してみてください。

窓口担当者コメント（氏名：福代 功一）



支援する際、相談者のやる気を感じ、いつも嬉しく思っています。専門家から見出された冷凍餡餅の開発を契機にそのやる気に弾みが付き、さらなる事業拡大を計画されていますので、今後も継続して支援していきたいと思っております。