

新作和菓子の特許による差別化

相談カテゴリ：特許

会社概要

権兵衛峠古町あかはね（伊那市）

伊那市古町で60年、現在は権兵衛峠道路に店舗を構えて13年の間「名代焼ききんつば」を代表する名店であるが、和菓子の他に洋菓子も常に新たな菓子を開発しています。

そして、古町あかはねは、“福”を届ける大福最中の意味を含めた「権兵衛さんの米の道」を開発しました。この大福最中は、最中の中に大福もちを入れた新作の和菓子であり、この大福最中は例がありません。



きっかけ

・相談内容

開発した大福最中は、外皮のパリパリとした食感と、中のもっちりとした大福餅の食感と、相異なる2種の食感を持たせることが重要であり、試行錯誤を繰り返して完成しました。この大福最中を同店のオリジナル和菓子とするため、特許で保護したいとして、知財総合支援窓口にご相談がありました。

支援内容・ポイント

大福最中は、最中として必要な外皮のパリパリ食感を損なうことなく、もちもち食感のやわらかな大福もちを最中の中に入れ、しかも時間が経過してもこの食感を維持させることが最も苦労したことでした。

大福餅と最中の食感を維持するために重要なことは、一定量の糖分に設定することであり、この点をポイントとするようアドバイスし、特許出願するよう支援しました。

成果

菓子業界は、新作の菓子を提供するため、日々開発を繰り返しています。これは、小規模な菓子店も同様であり、他店には真似されたくない銘菓を保護するためには特許が必要です。今回の大福最中も、同店にとって歴史に残る銘菓になると考えます。

販売した大福最中は、同店のオリジナル和菓子として、Instagramにおいても話題となっています。

