

窓口支援事例 【奈良県 知財総合支援窓口】 平成29年度版

企業情報

株式会社アスカグリーンファーム

所在地	奈良県五條市		
ホームページ URL	http://www.asukakikurage.co.jp/		
設立年	2004年	業種	農林水産業
従業員数	7人	資本金	1500万円

企業概要

当社は、2004年創業の農業法人です。2008年に現在の奈良県五條市に本店を移し、無農薬野菜の栽培・加工及び販売、観光農園の経営、食肉製品の製造販売等を幅広く行っています。

特に、名水あふれる自然豊かな奈良県五條市に農場をかまえたことにより、五條市の指定管理を受け、2009年に農産物直売所として「奈良五條自然と柿の里ファーム」を開業しました。

また、2011年に奈良県との協働協定直売所として大和高田市に「片塩楽市」を、2012年にアンテナショップ「飛鳥やさい工房」を奈良市に開業しました。



自社の強み

当社は、農林水産省より六次産業総合化事業計画の認定を受けたことにより、地域資源を活用した新事業の創出を図ってまいりました。そして、2015年には近畿地方初となる「きくらげの周年ハウス栽培」を開始しました。

当社のきくらげは、栽培中ほとんど日光に当てずに育てます。ハウスの中は湿度を保つため噴霧器でミストを噴出していますが、その湿度はなんと70~90%もあります。少し息苦しさを感じるほどのミストで、足元もよく見えない真っ暗な中、懐中電灯で照らしながら慎重に作業を行っています。

当社の強みは、連続生産が困難な「白きくらげ」を一年中安定して生産できる「ハウス栽培ノウハウ」です。



一押し商品

当社の一押し商品は、生産が難しく大変貴重な高級食材である「白きくらげ」です。当社は、その「白きくらげ」の周年ハウス栽培に成功しました。

「白きくらげ」は、「黒きくらげ」や「しいたけ」に比べて非常に高い栄養価を含んでいます。

〈白きくらげの栄養価：成分分析センター調べ〉

- ・ビタミンD : 「黒きくらげ」の約6倍、「しいたけ」の650倍
- ・不溶性食物繊維 : 「しいたけ」の約2倍
- ・カルシウム : 「しいたけ」の約16倍



また、栽培に薬品等を一切使用しておりませんので、安心して食べていただけます。

知財総合支援窓口活用のポイント

窓口活用のきっかけ

同社は、親会社が県内の商工会議所会員であり、同商工会議所の紹介により、知財総合支援窓口をお知りになりました。きくらげの周年ハウス栽培の開始に伴い、「屋号」や「ブランド」の保護が必要と考えられ、知財総合支援窓口を利用されるようになりました。

最初の相談概要

屋号である「アスカグリーンファーム」と今後的重要ブランドである「明日香きくらげ」の商標登録出願についてご相談をいただき、商標制度の基本事項や先行登録商標の事前調査方法をご説明しました。また、当窓口の専門家（弁理士）相談会を利用され、同弁理士の助言により上記2つの商標をロゴマークとの結合商標に変更されるとともに、ご自身で商標登録出願され、権利化を実現されました（商標登録 第5889363号、第5889364号）。

その後の相談概要

同社は、今後他者に委託して生産量を増やすことを検討され、その活動における団体名称「全国キクラゲ協会」の商標登録出願についてご相談いただき、弁理士より助言を行いました。

また、ノウハウ流出を心配した窓口担当者が訪問して相談を行ったところ、同社は「白きくらげ」栽培とその「菌床」販売に大きな事業ポテンシャルを有していますが、独自ノウハウを守るために体制整備ができていないことが分かりました。そこで、栽培ノウハウを守るために知財活用の重要性を説明し、弁理士及びINPIT 知的財産戦略アドバイザーを活用して、業務委託先との秘密保持契約の締結や営業秘密管理体制の構築支援を進めました。

窓口を活用して変わったところ

同社は、商品開発とその販売促進を専ら進めてこられましたが、知財総合支援窓口を利用され、「知財を用いて事業リスクを軽減する」ことの重要性に気づかれました。また、特許出願や営業秘密管理体制の構築を進め、他者への特許使用許諾や技術供与等、知財を事業に活用することの重要性にも気づかれました。

これから窓口を活用する企業へのメッセージ

業務委託先との秘密保持契約の締結、営業秘密管理体制の構築等、知財により事業リスクを低減させることは極めて重要であることが分かりました。技術・ノウハウ等の資産を守るために、今後も知財総合支援窓口に相談して、知財経営を進めていきたいと思っています。

窓口担当者から一言 （氏名：篠田 英穂）



これまでの知財総合支援窓口の支援により、知財の重要性に気づいていただけました。今後は、独自の栽培ノウハウに基づき、「白きくらげ」を奈良から大きく発信されるにあたり、知財活動の更なる自立化に向けて支援していきたいと思います。

窓口支援事例 【奈良県 知財総合支援窓口】 平成29年度版

企業情報

株式会社アスカグリーンファーム

所在地	奈良県五條市		
ホームページ URL	http://www.asukakikurage.co.jp/		
設立年	2004年	業種	農林水産業
従業員数	7人	資本金	500万円

企業概要

当社は、2004年創業の農業法人です。2008年に現在の奈良県五條市に本店を移し、無農薬野菜の栽培・加工及び販売、観光農園の経営、食肉製品の製造販売等を幅広く行っています。

特に、名水あふれる自然豊かな奈良県五條市に農場をかまえたことにより、五條市の指定管理を受け、2009年に農産物直売所として「奈良五條自然と柿の里ファーム」を開業しました。

また、2011年に奈良県との協働協定直売所として大和高田市に「片塩楽市」を、2012年にアンテナショップ「飛鳥やさい工房」を奈良市に開業しました。



自社の強み

当社は、農林水産省より六次産業総合化事業計画の認定を受けたことにより、地域資源を活用した新事業の創出を図ってまいりました。そして、2015年には近畿地方初となる「きくらげの周年ハウス栽培」を開始しました。

当社のきくらげは、栽培中ほとんど日光に当たずに育てます。ハウスの中は湿度を保つため噴霧器でミストを噴出していますが、その湿度はなんと70~90%もあります。少し息苦しさを感じるほどのミストで、足元もよく見えない真っ暗な中、懐中電灯で照らしながら慎重に作業を行っています。

当社の強みは、連続生産が困難な「白きくらげ」を一年中安定して生産できる「ハウス栽培ノウハウ」です。



一押し商品

当社の一押し商品は、生産が難しく大変貴重な高級食材である「白きくらげ」です。当社は、その「白きくらげ」の周年ハウス栽培に成功しました。

「白きくらげ」は、「黒きくらげ」や「しいたけ」に比べて非常に高い栄養価を含んでいます。

〈白きくらげの栄養価：成分分析センター調べ〉

- ・ビタミンD : 「黒きくらげ」の約6倍、「しいたけ」の650倍
- ・不溶性食物繊維 : 「しいたけ」の約2倍
- ・カルシウム : 「しいたけ」の約16倍



また、栽培に薬品等を一切使用しておりませんので、安心して食べていただけます。

知財総合支援窓口活用のポイント

窓口活用のきっかけ

同社は、親会社が県内の商工会議所会員であり、同商工会議所の紹介により、知財総合支援窓口をお知りになりました。きくらげの周年ハウス栽培の開始に伴い、「屋号」や「ブランド」の保護が必要と考えられ、知財総合支援窓口を利用されるようになりました。

最初の相談概要

屋号である「アスカグリーンファーム」と今後的重要ブランドである「明日香きくらげ」の商標登録出願についてご相談をいただき、商標制度の基本事項や先行登録商標の事前調査方法をご説明しました。また、当窓口の専門家（弁理士）相談会を利用され、同弁理士の助言により上記2つの商標をロゴマークとの結合商標に変更されるとともに、ご自身で商標登録出願され、権利化を実現されました（商標登録 第5889363号、第5889364号）。

その後の相談概要

同社は、今後他者に委託して生産量を増やすことを検討され、その活動における団体名称「全国キクラゲ協会」の商標登録出願についてご相談いただき、弁理士より助言を行いました。

また、ノウハウ流出を心配した窓口担当者が訪問して相談を行ったところ、同社は「白きくらげ」栽培とその「菌床」販売に大きな事業ポテンシャルを有していますが、独自ノウハウを守るための体制整備ができていないことが分かりました。そこで、栽培ノウハウを守るための知財活用の重要性を説明し、弁理士及びINPIT 知的財産戦略アドバイザーを活用して、業務委託先との秘密保持契約の締結や営業秘密管理体制の構築支援を進めました。

窓口を活用して変わったところ

同社は、商品開発とその販売促進を専ら進めてこられましたが、知財総合支援窓口を利用され、「知財を用いて事業リスクを軽減する」ことの重要性に気づかれました。また、特許出願や営業秘密管理体制の構築を進め、他者への特許使用許諾や技術供与等、知財を事業に活用することの重要性にも気づかれました。

これから窓口を活用する企業へのメッセージ

業務委託先との秘密保持契約の締結、営業秘密管理体制の構築等、知財により事業リスクを低減させることは極めて重要であることが分かりました。技術・ノウハウ等の資産を守るために、今後も知財総合支援窓口に相談して、知財経営を進めていきたいと思っています。

窓口担当者から一言（氏名：篠田 英穂）



これまでの知財総合支援窓口の支援により、知財の重要性に気づいていただけました。今後は、独自の栽培ノウハウに基づき、「白きくらげ」を奈良から大きく発信されるにあたり、知財活動の更なる自立化に向けて支援していきたいと思います。