

窓口支援事例 【滋賀県 知財総合支援窓口】

企業情報

百匠屋

所在地	滋賀県長浜市		
ホームページ URL	https://hyakusyouya.com/		
設立年	2003年	業種	農林水産業
従業員数	3人	資本金	—

企業概要

百匠屋は近江の小さな米農家です。滋賀県の湖北地域にある米どころで、家族で農業をしています。小さい農家ですが、規模が小さいからこそ田んぼに目を行き届かせ、化学肥料や農薬ができるだけ使わずに美味しいお米が作れるように頑張っています。また、百匠屋はおいしさを体感する農家です。農作物は生きるために必要なもの。安心・安全はもちろん、おいしい！が一番。しかし、おいしさって数字で表せないし、表現も難しい。さらに、美味しくなる栽培方法も毎日試行錯誤です。これがまた、楽しいのです。そこでこの楽しみを分かち合おうというのが百匠屋の農業体験です。現場の空気を感じ、雰囲気を味わってください。



自社の強み

おいしさを追求し、化学肥料・農薬は最低限。

百匠屋は滋賀県が主導する「環境こだわり農業」に取り組んでいます。使用する化成肥料・農薬は慣行栽培の半分以下です。おいしいお米、安心安全なお米を、赤ちゃんからお年寄りまで食べていただけるように、心をこめてお届けします。



一押し商品

「ごろごろ雑穀米」は、百匠屋がこだわりをもって育てた、コシヒカリ、滋賀羽二重もち、大豆、小豆、黒豆などの雑穀をふんだんに使った雑穀米です。ふつうの雑穀米と比べ、豆の大きさや香ばしさにまず驚かれると思います。お米は無洗米を使用し、豆にもひと手間加えてありますので、浸水時間なしでふっくら香ばしく炊き上がります（通常炊飯モード）。

時間がないけど、健康には気をつけたいお母さんやお父さんにピッタリです！



知財総合支援窓口活用のポイント

窓口活用のきっかけ

雑穀米についてアイデアがあるとのことで、何らかの権利化が出来ないかとの思いが窓口利用のきっかけとなり、当知財総合支援窓口に電話での相談がありました。

最初の相談概要

簡単に炊けるように雑穀とお米と一緒にパッケージで売る、雑穀米についてのアイデアがあるため、何らかの権利が取れないかとの相談がありました。洗わなくて良いように雑穀を事前に加工する点は、詳しく話を聞き調査しないと権利化の判断が出来ない旨を伝えました。合わせて、商品に商標を付けて類似商品と識別させる方法をご紹介しました。

その後の相談概要

雑穀の事前加工方法については、弁理士による相談会で先行技術文献との技術的差異を確認し、権利化の可能性がある旨と、加工法の細かなノウハウがあるなら秘匿化する手もある旨を伝えました。また、相談者が販売する商品および経営する店の屋号については、商標登録出願することを勧めた結果、屋号は早々登録査定（商標登録 第5947083号）となり、商品商標は審査継続中です。

窓口を活用して変わったところ

同社は、商品の製造方法の秘匿化のメリット／デメリットを理解されるとともに、事業活動における商標権の重要性に気付かれ、販売促進とブランド確立／商標への信用蓄積に邁進されています。

これから窓口を活用する企業へのメッセージ

出願ありきの支援スタンスではなく、相談企業の知的財産の活用レベルに合わせた支援、活用レベルアップにつながる支援を受けることが出来ました。知的財産に関するお悩みがあれば、一緒になって課題解決に取り組んで頂けます。知財総合支援窓口に相談することをお勧めします。

窓口担当者から一言 （氏名：木村 誠治）



思い入れのある屋号の商標登録ができ、今後の商品拡販への取組も一段と力が入る事と思います。首都圏での販売、地元のふるさと納税の特産品として引き合いが多いなど、「百匠屋」の名前と商品が全国に広がっていくことを期待しています。

窓口支援事例 【滋賀県 知財総合支援窓口】

企業情報

百匠屋

所在地	滋賀県長浜市		
ホームページ URL	http://hyakusyouya.com/		
設立年	2003年	業種	農林水産業
従業員数	3人	資本金	—

企業概要

百匠屋は近江の小さな米農家です。滋賀県の湖北地域にある米どころで、家族で農業をしています。小さい農家ですが、規模が小さいからこそ田んぼに目を行き届かせ、化学肥料や農薬ができるだけ使わずに美味しいお米が作れるように頑張っています。また、百匠屋はおいしさを体感する農家です。農作物は生きるために必要なもの。安心・安全はもちろん、おいしい！が一番。しかし、おいしさって数字で表せないし、表現も難しい。さらに、美味しくなる栽培方法も毎日試行錯誤です。これがまた、楽しいのです。そこでこの楽しみを分かち合おうというのが百匠屋の農業体験です。現場の空気を感じ、雰囲気を味わってください。



自社の強み

おいしさを追求し、化学肥料・農薬は最低限。

百匠屋は滋賀県が主導する「環境こだわり農業」に取り組んでいます。使用する化成肥料・農薬は慣行栽培の半分以下です。おいしいお米、安心安全なお米を、赤ちゃんからお年寄りまで食べいただけるように、心をこめてお届けします。



一押し商品

「ごろごろ雑穀米」は、百匠屋がこだわりをもって育てた、コシヒカリ、滋賀羽二重もち、大豆、小豆、黒豆などの雑穀をふんだんに使った雑穀米です。ふつうの雑穀米と比べ、豆の大きさや香ばしさにまず驚かれると思います。お米は無洗米を使用し、豆にもひと手間加えてありますので、浸水時間なしでふっくら香ばしく炊き上がります（通常炊飯モード）。

時間がないけど、健康には気をつけたいお母さんやお父さんにピッタリです！



知財総合支援窓口活用のポイント

窓口活用のきっかけ

雑穀米についてアイデアがあるとのことで、何らかの権利化が出来ないかとの思いが窓口利用のきっかけとなり、当知財総合支援窓口に電話での相談がありました。

最初の相談概要

簡単に炊けるように雑穀とお米と一緒にパッケージで売る、雑穀米についてのアイデアがあるため、何らかの権利が取れないかとの相談がありました。洗わなくて良いように雑穀を事前に加工する点は、詳しく話を聞き調査しないと権利化の判断が出来ない旨を伝えました。合わせて、商品に商標を付けて類似商品と識別させる方法をご紹介しました。

その後の相談概要

雑穀の事前加工方法については、弁理士による相談会で先行技術文献との技術的差異を確認し、権利化の可能性がある旨と、加工法の細かなノウハウがあるなら秘匿化する手もある旨を伝えました。また、相談者が販売する商品および経営する店の屋号については、商標登録出願することを勧めた結果、屋号は早々登録査定（商標登録 第5947083号）となり、商品商標は審査継続中です。

窓口を活用して変わったところ

同社は、商品の製造方法の秘匿化のメリット／デメリットを理解されるとともに、事業活動における商標権の重要性に気付かれ、販売促進とブランド確立／商標への信用蓄積に邁進されています。

これから窓口を活用する企業へのメッセージ

出願ありきの支援スタンスではなく、相談企業の知的財産の活用レベルに合わせた支援、活用レベルアップにつながる支援を受けることが出来ました。知的財産に関するお悩みがあれば、一緒になって課題解決に取り組んで頂けます。知財総合支援窓口に相談することをお勧めします。

窓口担当者から一言 （氏名：木村 誠治）



思い入れのある屋号の商標登録ができ、今後の商品拡販への取組も一段と力が入る事と思います。首都圏での販売、地元のふるさと納税の特産品として引き合いが多いなど、「百匠屋」の名前と商品が全国に広がっていくことを期待しています。