

## 窓口支援事例 【青森県 知財総合支援窓口】

### 企業情報

株式会社とや製菓			
所在地	青森市幸畑字谷脇 69-1		
ホームページ URL	http://www.a-hatoya.com		
設立年	1963年	業種	和菓子・洋菓子の製造、観光用菓子卸売、一般・冠婚葬祭・イベント用菓子の販売
従業員数	45人	資本金	2,200万円

### 企業概要

本社工場の焼菓子部門を2カ所ライン化し、他に蒸し部門と手作り部門があり、第2工場の自動計量器1機で「ソフトりんご」袋詰め作業及び「ホタテスープ」のパック詰め作業を行っています。また、つがる市工場にて凍結乾燥機（F、D）1基により、青森県産の食材を活用したフリーズドライ製品を生産しており、県内全域の観光地のホテルの売店、お土産店やアスパム物産、キヨスク売店、A-FACTORY、道の駅、高速道路のサービスエリア等に商品を納入しています。（直営店：新青森駅 旬味館店）



ソフトりんご（自社独自のフリーズドライ製法。厚さと歯ごたえに特徴があります。）

### 自社の強み

青森県の素材にこだわった「ソフトりんご」などのロングラン商品のお菓子ははじめ、安心・安全にこだわったリンゴや魚貝類などのフリーズドライ製法による素材の特徴を活かしたオリジナル商品を自社の強みとしています。

青森さんのやさしいスープ（青森県産魚介類の旨みまでをフリーズドライしました。）



### 一押し商品

函館の「いかの塩辛」と青森産の「ホタテ」「サケ」「椎茸」をフリーズドライし、ワサビ味にした「のっけ丼茶漬」は高級感のあるお茶漬です。また「ソフトりんご」に「あおもりカシス」のピューレや「ふかうら雪人参」のジュースを贅沢に含ませたりんごのシャーベット「冷や。りんご」（商標登録第6001127号）は冷凍すると食感が楽しめる氷菓です。



## 知財総合支援窓口活用のポイント

### 窓口活用のきっかけ

同社は、フリーズドライ製法等の特許を出願しているが、知財を有効活用しているとはいえない面がありました。このため、青森県知財経営実践モデル企業活用支援事業の対象企業に採択されたことをきっかけに、弁理士と窓口支援担当者及び県の担当者が定期的に訪問し、課題を明確にして解決への方向性が定まるよう支援を行うことになりました。

### 最初の相談概要

自社オリジナルブランド「あおもりだから、」のコンセプトが曖昧でしたが、類似品や模倣対策のために商標権の取得は必要であると考えていたため、商標出願について支援を行うことになりました。フリーズドライ製法の特許に関しては特許出願だけで終わっており、権利取得や活用に至っていないため、経営の中で知財の位置づけも不明確でした。このため経営との関係について理解いただけるよう助言等行いました。

### その後の相談概要

ブランディングやその活用、効果を明確にするため「あおもりだから、」の商標権取得が必須であると認識できるようにまでなりました。同業他社の菓子の商標権、意匠権、菓子製造機械の特許等の知財情報を知ること、知財の位置づけが明確になり、経営面においても知財を重要視できるようになりました。

### 窓口を活用して変わったところ

当初は類似するネーミングを使用し商標権者から警告されても、名称変更で対応できると軽く考えていましたが、商標権の機能や活用を認識することでブランドの効果を理解できるようになり、社長から模倣対策とパッケージのブランド化のため包装紙等を意匠登録したいとの相談がありました。さらに「あおもりだから、」が商標登録されたことで専務や社員が知財教育を受け入れやすい環境が整いました。また社長の長年の夢だったりんごのシャーベットが完成し商品名「冷や。りんご」を発売のタイミングに合わせて商標登録を行いました。

### これから窓口を活用する企業へのメッセージ

経営の中での知財の位置づけを明確にし、知財経営を意識することで、ブランド保護のための方向性が定まりました。今後も、知財に対する意識を高め、自社の商品づくり、商品開発に反映されていきます。

### 窓口担当者から一言（氏名：今野峰子）



当初は知財と経営に距離感がありましたが訪問の度に課題を発見し対応することで両者は切り離せないと認識していただきました。相談者と弁理士、窓口支援担当者等が win-win の関係を構築でき、社長からも意匠登録に係る積極的な相談をいただくことになり、意識が大きく変わったことがうかがえます。

## 窓口支援事例 【青森県 知財総合支援窓口】

### 企業情報

株式会社とや製菓			
所在地	青森市幸畑字谷脇 69-1		
ホームページ URL	http://www.a-hatoya.com		
設立年	1963年	業種	和菓子・洋菓子の製造、観光用菓子卸売、一般・冠婚葬祭・イベント用菓子の販売
従業員数	53名	資本金	2,200万円

### 企業概要

本社工場の焼菓子部門を2カ所ライン化し、他に蒸し部門と手作り部門があり、第2工場で真空ガス充填機8基によりりんごスナックを生産しています。またつがる市の工場の凍結乾燥機（F、D）1基により、青森県産の食材を活用したフリーズドライ製品を生産しており、県内全域の観光地のホテルの売店、お土産店やアスパム物産、キヨスク売店、A-FACTORY、道の駅、高速道路のサービスエリア等に商品を納入しています。

（直営店：新青森駅 旬味館店）



ソフトりんご（自社独自のフリーズドライ製法。厚さと歯ごたえに特徴があります。）

### 自社の強み

青森県の素材にこだわった「ラプリーパイ」などのロングラン商品のお菓子をはじめ、安心・安全にこだわったりんごや魚貝類などのフリーズドライ製法による素材の特徴を活かしたオリジナル商品を自社の強みとしています。

青森さんのやさしいスープ（青森県産の食材のまてをフリーズドライしました。）



### 一押し商品

2016年3月の北海道新幹線・新青森・新函館北斗間開業を機に、函館の「いかの塩辛」と青森産の「ホタテ」「サク」「椎茸」をフリーズドライし、ワサビ味の「のっけ丼茶漬」を販売開始しました。それぞれの素材の味がそのまま凝縮され、具も大きく高級感のあるお茶漬です。



## 知財総合支援窓口活用のポイント

### 窓口活用のきっかけ

同社は、フリーズドライ製法等の特許を出願しているが、知財を有効活用しているとはいえない面がありました。このため、青森県知財経営実践モデル企業活用支援事業の対象企業に採択されたことをきっかけに、弁理士と窓口支援担当者及び県の担当者が定期的に訪問し、課題を明確にして解決への方向性が定まるよう支援を行うことになりました。

### 最初の相談概要

自社オリジナルブランド「あもりだから、」のコンセプトが曖昧でしたが、類似品や模倣対策のために商標権の取得は必要であると考えていたため、商標出願について支援を行うことになりました。フリーズドライ製法の特許に関しては特許出願だけで終わっており、権利取得や活用に至っていないため、経営の中で知財の位置づけも不明確でした。このため経営との関係について理解いただけるよう助言等行いました。

### その後の相談概要

ブランディングやその活用、効果を明確にするため「あもりだから、」の商標権取得が必須であると認識できるようにまでなりました。同業他社の菓子の商標権、意匠権、菓子製造機械の特許等の知財情報を知ること、知財の位置づけが明確になり、経営面においても知財を重要視できるようになりました。

### 窓口を活用して変わったところ

当初は類似するネーミングを使用し商標権者から警告されても、名称変更で対応できると軽く考えていましたが、商標権の機能や活用を認識することでブランドの効果を理解できるようになり、社長から模倣対策とパッケージのブランド化のため包装紙等を意匠登録したいとの相談がありました。さらに「あもりだから、」が商標登録されたことで専務や社員が知財教育を受け入れやすい環境が整いました。

### これから窓口を活用する企業へのメッセージ

経営の中での知財の位置づけを明確にし、知財経営を意識することで、ブランド保護のための方向性が定まりました。今後も、知財に対する意識を高め、自社の商品づくり、商品開発に反映されていきます。

### 窓口担当者から一言（氏名：今野峰子）



当初は知財と経営に距離感がありましたが訪問の度に課題を発見し対応することで両者は切り離せないと認識していただきました。相談者と弁理士、窓口支援担当者等が win-win の関係を構築でき、社長からも意匠登録に係る積極的な相談をいただくことになり、意識が大きく変わったことがうかがえます。

## 窓口支援事例 【青森県 知財総合支援窓口】

### 企業情報

株式会社とや製菓			
所在地	青森市幸畑字谷脇 69-1		
ホームページ URL	http://www.a-hatoya.com		
設立年	1963年	業種	和菓子・洋菓子の製造、観光用菓子卸売、一般・冠婚葬祭・イベント用菓子の販売
従業員数	53名	資本金	2,200万円

### 企業概要

本社工場の焼菓子部門を2カ所ライン化し、他に蒸し部門と手作り部門があり、第2工場で真空ガス充填機8基によりりんごスナックを生産しています。またつがる市の工場の凍結乾燥機（FD）1基により、青森県産の食材を活用したフリーズドライ製品を生産しており、県内全域の観光地のホテルの売店、お土産店やアスパム物産、キヨスク売店、A-FACTORY、道の駅、高速道路のサービスエリア等に商品を納入しています。

（直営店：新青森駅 旬味館店、青森駅ビル ラピナ店）



ソフトりんご（自社独自のフリーズドライ製法。厚さと歯ごたえに特徴があります。）

### 自社の強み

青森県の素材にこだわった「ラプリーパイ」などのロングラン商品のお菓子をはじめ、安心・安全にこだわったりんごや魚貝類などのフリーズドライ製法による素材の特徴を活かしたオリジナル商品を自社の強みとしています。

青森さんのやさしいスープ（青森県産の食材のみをフリーズドライしました。）



### 一押し商品

2016年3月の北海道新幹線・新青森・新函館北斗間開業を機に、函館の「いかの塩辛」と青森産の「ホタテ」「サク」「椎茸」をフリーズドライし、ワサビ味の「のっけ丼茶漬」を販売開始しました。それぞれの素材の味がそのまま凝縮され、具も大きく高級感のあるお茶漬です。



## 知財総合支援窓口活用のポイント

### 窓口活用のきっかけ

同社は、フリーズドライ製法等の特許を出願しているが、知財を有効活用しているとはいえない面がありました。このため、青森県知財経営実践モデル企業活用支援事業の対象企業に採択されたことをきっかけに、弁理士と窓口支援担当者及び県の担当者が定期的に訪問し、課題を明確にして解決への方向性が定まるよう支援を行うことになりました。

### 最初の相談概要

自社オリジナルブランド「あもりだから、」のコンセプトが曖昧でしたが、類似品や模倣対策のために商標権の取得は必要であると考えていたため、商標出願について支援を行うことになりました。フリーズドライ製法の特許に関しては特許出願だけで終わっており、権利取得や活用に至っていないため、経営の中で知財の位置づけも不明確でした。このため経営との関係について理解いただけるよう助言等行いました。

### その後の相談概要

ブランディングやその活用、効果を明確にするため「あもりだから、」の商標権取得が必須であると認識できるようにまでなりました。同業他社の菓子の商標権、意匠権、菓子製造機械の特許等の知財情報を知ること、知財の位置づけが明確になり、経営面においても知財を重要視できるようになりました。

### 窓口を活用して変わったところ

当初は類似するネーミングを使用し商標権者から警告されても、名称変更で対応できると軽く考えていましたが、商標権の機能や活用を認識することでブランドの効果を理解できるようになり、社長から模倣対策とパッケージのブランド化のため包装紙等を意匠登録したいとの相談がありました。さらに「あもりだから、」が商標登録されたことで専務や社員が知財教育を受け入れやすい環境が整いました。

### これから窓口を活用する企業へのメッセージ

経営の中での知財の位置づけを明確にし、知財経営を意識することで、ブランド保護のための方向性が定まりました。今後も、知財に対する意識が高め、自社の商品づくり、商品開発に反映されていきます。

### 窓口担当者から一言（氏名：今野峰子）



当初は知財と経営に距離感がありましたが訪問の度に課題を発見し対応することで両者は切り離せないと認識していただきました。相談者と弁理士、窓口支援担当者等がwin-winの関係構築でき、社長からも意匠登録に係る積極的な相談をいただくことになり、意識が大きく変わったことがうかがえます。

## 窓口支援事例 【青森県 知財総合支援窓口】

### 企業情報

株式会社はとや製菓			
所在地	青森市		
ホームページ URL	http://www.a-hatoya.com		
設立年	1963年	業種	和菓子・洋菓子の製造、観光用菓子卸売、一般・冠婚葬祭・イベント用菓子の販売
従業員数	53名	資本金	2,200万円

### 企業概要

当社は、本社工場の焼菓子部門を2カ所ライン化し、他に蒸し部門と手作り部門があり、第2工場で真空ガス充填機8基により、りんごスナックを生産しています。また、つがる市の工場の凍結乾燥機（F. D）1基により、青森県産の食材を活用したフリーズドライ製品を生産しており、県内全域の観光地のホテルの売店、お土産店やアスパム物産、キヨスク売店、道の駅、高速道路のサービスエリア等に商品を納入しています。



### 自社の強み

青森県の素材にこだわった「ラプリーパイ」などのロングラン商品のお菓子をはじめ、安心・安全にこだわったリンゴや魚介類などのフリーズドライ製法による素材の特徴を活かしたオリジナル商品を自社の強みとしています。

青森さんのやさしいスープ（青森県陸奥湾産のぼたてをフリーズドライしました。）



### 一押し商品

はとやブランドである登録商標「あおもりだから、」を使用したフリーズドライ製法による果実類の菓子、魚介類等「あおもりだから、」は登録商標第5637694号です。



ラプリーパイ

干し餅

カシのおくりもの

おからカリン糖

## 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、フリーズドライ製法等の特許を出願しているが、知財を有効活用しているとはいえない面がありました。このため、青森県知財経営実践モデル企業活用支援事業の対象企業に採択されたことをきっかけに、弁理士と窓口支援担当者及び県の担当者が定期的に訪問し、課題を明確にして解決への方向性が定まるよう支援を行うことになりました。

### 最初の相談概要

自社オリジナルブランド「あおもりだから、」のコンセプトが曖昧でしたが、類似品や模倣対策のために商標権の取得は必要であると考えていたため、商標出願について支援を行うことになりました。フリーズドライ製法の特許に関しては、特許出願だけで終わっており、権利取得や活用に至っていないため、経営の中で知財の位置づけも不明確でした。このため、経営との関係について理解いただけるよう助言等を行いました。

### その後の相談概要

ブランディングやその活用、効果を明確にするため「あおもりだから、」の商標権取得が必須であると認識できるようにまですりました。同業他社の菓子の商標権、意匠権、菓子製造機械の特許等の知財情報を知ることで、知財の位置づけが明確になり、経営面においても知財を重要視できるようになりました。

### 窓口を活用して変わったところ

当初は類似するネーミングを使用し商標権者から警告されても、名称変更で対応できると軽く考えていましたが、商標権の機能や活用を認識することでブランドの効果を理解できるようになり、社長から模倣対策とパッケージのブランド化のため包装紙等を意匠登録したいとの相談を受けました。さらに「あおもりだから、」が商標登録されたことで専務や社員が知財教育を受け入れやすい環境が整いました。

### これから窓口を活用する企業へのメッセージ

経営の中で知財の位置づけを明確にし、知財経営を意識することで、ブランド保護のための方向性が定まりました。今後も、知財に対する意識を高め、自社の商品づくり、商品開発に反映させていきます。

### 窓口担当者から一言（氏名：今野峰子）



当初は知財と経営に距離感がありましたが、訪問の度に課題を発見し対応することで両者は切り離せないと認識していただきました。相談者と弁理士、窓口支援担当者等がwin-winの関係を構築でき、社長からも意匠登録に係る積極的な相談をいただくことになり、意識が大きく変わったとうかがえます。