

## 窓口支援事例 【INPIT 新潟県知財総合支援窓口】 平成30年度版

### 企業情報

### 農事組合法人第四生産組合

所在地	新潟県西蒲原郡弥彦村		
ホームページ URL	-		
設立年	1990年	業種	農林水産業
従業員数	10人	資本金	-

### 企業概要

新潟県のほぼ中央に位置し、おだやかな山並みの麓に広がる観光のまち、弥彦村。そんな自然に囲まれた大地にて、極上のコシヒカリと椎茸を製造・販売しております。

お客様の健康と豊かな食生活を第一に考え、美味しく安全な農作物作りを行う当組合は、お米の「新潟県特別栽培農産物認証」と「JGAP認証」を受けており、農業のプロの目に叶ったものだけを提供しております。



### 自社の強み

全国の椎茸市場は9割以上が菌床栽培で、材木の運び出しなど手間のかかる原木栽培は希少であるなか、当組合では毎年、長さ約1メートルに切りそろえたナラの原木1万5千本をビニールハウス内に並べ、椎茸を5トンほど生産しています。

原木1本は3年間使いますが、菌を植え付けるのは初めの年だけ。2年目以降は原木全体に菌が行き渡り、菌を植え付けた箇所以外からも生えてきます。

ビニールハウス内に暖房は使わず、日中と夜間の寒暖差をすることで、傘の部分肉厚になります。



### 一押し商品

#### 「やひこ太郎」(原木椎茸)

傘の直径が7cm以上ある椎茸が「やひこ太郎」です。大きいものになると傘が12cmにもなるものもあります。因みに、これに満たないものは「やひこ小太郎」と呼んでいます。

大きくて肉厚もあり、歯ごたえも充分。豊かな風味も自慢です。旨味を最大限に引き出すために、日本の山で育った広葉樹原木に植菌をした後、原木の養分だけで、手間暇かけて育てています。「陸(おか)あわび」とも言われ、独特の食感がクセになる美味しさです。

この「やひこ太郎」は、商標登録第6036357号として登録済です。



## 知財総合支援窓口活用の概要(記: 窓口担当者)

### 窓口活用のきっかけ

新潟県地域振興局からの紹介で同組合に出向き、自作テキストに基づき相談者等に商標制度、出願・登録費用の説明と窓口による支援事例の紹介を行い、ブランド化の重要性について説明したことがきっかけです。

### 最初の相談概要

冬の厳しい寒さの中で1つひとつ厳選し、肉厚で大きく育つ「やひこ太郎」を、野菜、乾燥野菜を対象に商標登録し、ブランド化したいとの相談であり、同組合内で他社の出願・登録商標の調査方法、商標登録願の作成方法について助言しました。

出願に際しては新潟県の補助金も活用したいとの要望もあり、早急に登録出願手続等を進めるよう助言しました。

### その後の相談概要

審査に相当の期間を要しましたが、無事に登録査定となり、補助金の交付も間に合いました。ブランドの重要性を認識するとともに「やひこ太郎」の更なる生産拡大を図るため、第三者に対する商標権の使用許諾も検討中です。

### 窓口を活用して変わったところ

窓口を活用し、商標制度並びに支援事例の説明を受け、ブランド化の重要性に気づき、認識を深めることができたとのことでした。

商標権を取得して、ブランド化を行ったことにより、販路も拡大し、直売所、スーパー等で販売中です。また、新潟市や県央エリアの飲食店で食することができます。

### 企業からのメッセージ

今後も、農業界において企業として成り立って行く為に、オリジナルブランドの確立は当組合の強みにもなり、発展の起爆剤となると確信しております。商標権取得に向け、この窓口を利用したことは、よいきっかけとなりました。これからもいろいろとご相談をさせていただきたいと思っております。また、「やひこ太郎」は当組合のfacebookでも紹介しております。

<https://www.facebook.com/やひこ太郎-182226485693059/>

### 窓口担当者から一言 (氏名: 比企 修)



同組合は「伊彌彦米(特裁コシヒカリ)、やひこ太郎(原木椎茸)」等を生産していますが、知名度を高めるにはブランド化が必要と今回の商標登録に繋がりました。窓口としても地域の特産物のブランド化が図れるよう、今後とも支援を継続していきたいと思っております。

## 窓口支援事例 【INPIT 新潟県知財総合支援窓口】 平成 30 年度版

### 企業情報

### 農事組合法人第四生産組合

所在地	新潟県西蒲原郡弥彦村		
ホームページ URL	-		
設立年	1990 年	業 種	農林水産業
従業員数	9 人	資本金	-

### 企業概要

新潟県のほぼ中央に位置し、おだやかな山並みの麓に広がる観光のまち、弥彦村。そんな自然に囲まれた大地にて、極上のコシヒカリと椎茸を製造・販売しております。

お客様の健康と豊かな食生活を第一に考え、美味しく安全な農作物作りを行う当組合は、お米の「新潟県特別栽培農産物認証」と「JGAP 認証」を受けており、農業のプロの目に叶ったものだけを提供しております。



### 自社の強み

全国の椎茸市場は9割以上が菌床栽培で、材木の運び出しなど手間のかかる原木栽培は希少であるなか、当組合では毎年、長さ約1メートルに切りそろえたナラの原木1万5千本をビニールハウス内に並べ、椎茸を5トンほど生産しています。

原木1本は3年間使いますが、菌を植え付けるのは初めの年だけ。2年目以降は原木全体に菌が行き渡り、菌を植え付けた箇所以外からも生えてきます。

ビニールハウス内に暖房は使わず、日中と夜間の寒暖差をすることで、傘の部分が増え肉厚になります。



### 一押し商品

#### 「やひこ太郎」(原木椎茸)

傘の直径が7cm以上ある椎茸が「やひこ太郎」です。大きいものになると傘が12cmにもなるものもあります。因みに、これに満たないものは「やひこ小太郎」と呼んでいます。

大きくて肉厚もあり、歯ごたえも充分。豊かな風味も自慢です。旨味を最大限に引き出すために、日本の山で育った広葉樹原木に植菌をした後、原木の養分だけで、手間暇かけて育てています。「陸(おか)あわび」とも言われ、独特の食感がクセになる美味しさです。

この「やひこ太郎」は、商標登録第6036357号として登録済です。



## 知財総合支援窓口活用の概要(記: 窓口担当者)

### 窓口活用のきっかけ

新潟県地域振興局からの紹介で同組合に出向き、自作テキストに基づき相談者等に商標制度、出願・登録費用の説明と窓口による支援事例の紹介を行い、ブランド化の重要性について説明したことがきっかけです。

### 最初の相談概要

冬の厳しい寒さの中で1つひとつ厳選し、肉厚で大きく育つ「やひこ太郎」を、野菜、乾燥野菜を対象に商標登録し、ブランド化したいとの相談であり、同組合内で他社の出願・登録商標の調査方法、商標登録願の作成方法について助言しました。

出願に際しては新潟県の補助金も活用したいとの要望もあり、早急に登録出願手続等を進めるよう助言しました。

### その後の相談概要

審査に相当の期間を要しましたが、無事に登録査定となり、補助金の交付も間に合いました。ブランドの重要性を認識するとともに「やひこ太郎」の更なる生産拡大を図るため、第三者に対する商標権の使用許諾も検討中です。

### 窓口を活用して変わったところ

窓口を活用し、商標制度並びに支援事例の説明を受け、ブランド化の重要性に気づき、認識を深めることができたとのことでした。

商標権を取得して、ブランド化を行ったことにより、販路も拡大し、直売所、スーパー等で販売中です。また、新潟市や県央エリアの飲食店で食することができます。

### 企業からのメッセージ

今後も、農業界において企業として成り立って行く為に、オリジナルブランドの確立は当組合の強みにもなり、発展の起爆剤となると確信しております。商標権取得に向け、この窓口を利用したことは、よいきっかけとなりました。これからもいろいろとご相談をさせていただきたいと思っております。また、「やひこ太郎」は当組合のfacebookでも紹介しております。

<https://www.facebook.com/やひこ太郎-182226485693059/>

### 窓口担当者から一言 (氏名: 比企 修)



同組合は「伊彌彦米(特栽培コシヒカリ)、やひこ太郎(原木椎茸)」等を生産していますが、知名度を高めるにはブランド化が必要と今回の商標登録に繋がりました。窓口としても地域の特産物のブランド化が図れるよう、今後とも支援を継続していきたいと思っております。

## 窓口支援事例 【INPIT 新潟県知財総合支援窓口】 平成 30 年度版

### 企業情報

### 農事組合法人第四生産組合

所在地	新潟県西蒲原郡弥彦村		
ホームページ URL	-		
設立年	1990 年	業 種	農林水産業
従業員数	8 人	資本金	-

### 企業概要

新潟県のほぼ中央に位置し、おだやかな山並みの麓に広がる観光のまち、弥彦村。そんな自然に囲まれた大地にて、極上のコシヒカリと椎茸を製造・販売しております。

お客様の健康と豊かな食生活を第一に考え、美味しくて安全な農作物作りを行う当組合は、新潟県「エコファーマー認定」および「特別栽培農産物認証」を受けており、農業のプロの目に叶ったものだけを提供しております。



### 自社の強み

全国の椎茸市場は9割以上が菌床栽培で、材木の運び出しなど手間のかかる原木栽培は希少であるなか、当組合では毎年、長さ約1メートルに切りそろえたナラの原木1万5千本をビニールハウス内に並べ、椎茸を5トンほど生産しています。

原木1本は3年間使いますが、菌を植え付けるのは初めの年だけ。2年目以降は原木全体に菌が行き渡り、菌を植え付けた箇所以外からも生えてきます。

ビニールハウス内に暖房は使わず、日中と夜間の寒暖差をすることで、傘の部分が肉厚になります。



### 一押し商品

#### 「やひこ太郎」(原木椎茸)

傘の直径が7cm以上ある椎茸が「やひこ太郎」です。大きいものになると傘が12cmにもなるものもあります。因みに、これに満たないものは「やひこ小太郎」と呼んでいます。

大きくて肉厚もあり、歯ごたえも充分。豊かな風味も自慢です。旨味を最大限に引き出すために、日本の山で育った広葉樹原木に植菌をした後、原木の養分だけで、手間暇かけて育てています。「陸(おか)あわび」とも言われ、独特の食感がクセになる美味しさです。

この「やひこ太郎」は、商標登録第6036357号として登録済です。



## 知財総合支援窓口活用の概要(記: 窓口担当者)

### 窓口活用のきっかけ

新潟県地域振興局からの紹介で同組合に出向き、自作テキストに基づき相談者等に商標制度、出願・登録費用の説明と窓口による支援事例の紹介を行い、ブランド化の重要性について説明したことがきっかけです。

### 最初の相談概要

冬の厳しい寒さの中で1つひとつ厳選し、肉厚で大きく育つ「やひこ太郎」を、野菜、乾燥野菜を対象に商標登録し、ブランド化したいとの相談であり、同組合内で他社の出願・登録商標の調査方法、商標登録願の作成方法について助言しました。

出願に際しては新潟県の補助金も活用したいとの要望もあり、早急に登録出願手続等を進めるよう助言しました。

### その後の相談概要

審査に相当の期間を要しましたが、無事に登録査定となり、補助金の交付も間に合いました。ブランドの重要性を認識するとともに「やひこ太郎」の更なる生産拡大を図るため、第三者に対する商標権の使用許諾も検討中です。

### 窓口を活用して変わったところ

窓口を活用し、商標制度並びに支援事例の説明を受け、ブランド化の重要性に気づき、認識を深めることができたとのことでした。

商標権を取得して、ブランド化を行ったことにより、販路も拡大し、直売所、スーパー、ワイナリー等で販売中です。また、新潟市や県央エリアの飲食店で食することができます。

### 企業からのメッセージ

今後も、農業界において企業として成り立って行く為に、オリジナルブランドの確立は当組合の強みにもなり、発展の起爆剤となると確信しております。商標権取得に向け、この窓口を利用したことは、よいきっかけとなりました。これからもいろいろとご相談をさせていただきたいと思っております。また、「やひこ太郎」は当組合のfacebookでも紹介しております。

<https://www.facebook.com/やひこ太郎-182226485693059/>

### 窓口担当者から一言 (氏名: 比企 修)



同組合は「伊彌彦米(特裁コシヒカリ)、やひこ太郎(原木椎茸)」等を生産していますが、知名度を高めるにはブランド化が必要と今回の商標登録に繋がりました。窓口としても地域の特産物のブランド化が図れるよう、今後とも支援を継続していきたく思います。