窓口支援事例　【INPIT 新潟県知財総合支援窓口】　２０１９年度版

企業情報

有限会社かんずり

所在地	新潟県妙高市		
ホームページ URL	http://www.kanzuri.com		
設立年	1966 年	業　種	農林水産業
従業員数	１５人	資本金	300 万円

企業概要

当社は、1966（昭和 41）年の創業以来、新潟県妙高市（旧新井市）に古くから伝わる塩漬けした唐辛子を雪にさらして麹と共に３年熟成させて出来る世界的にも珍しい辛味調味料「かんずり」を地元産のとうがらし、糀、柚子、食塩を原材料に使い、国内で唯一製造しています。現在は、伝統の「かんずり」を残しつつ、新たな「かんずり」の活用分野への挑戦も行っています。なお、「かんずり」は、「寒造里（かんずくり）」が語源とされています。

自社の強み

料理の味付けとして使用される昔ながらの製法による「かんずり」だけでなく、新たな製法による新製品の開発を行い、「かんずり」の利用可能性を日々追求しています。最近では、他社企業さんとの共同開発による製品化の過程で使用される調味料としての「かんずり」の提供等にも参画することで、例えば、ポテトチップス、ラーメン、液体調味料等の食品の香辛原材料等にも混合使用され、これまでになかった新規な味の提案のお手伝いをしています。

一押し商品

「生かんずり」は、糀の発酵を止めずに仕上げた逸品で、高級料亭や割烹等で利用され、通常の「かんずり」に比べてさわやかなゆずの香りが特徴です。

「かんずり漬」は、漬け込むことによって新しい風味が生まれ、各種素材別で各種バリエーションがあります。特に、「山菜」は、かんずり漬けの元祖で、山菜（うど、わらび、こごみ）を豊富に入れてあり、お酒のおつまみとしても最適です。また、「えのき茸」は、独自の製法で辛さ控えめで食べやすく作りましたので、ご飯の上やおにぎりの具に使えば、食が進むこと間違いなしです。この他、しその実の程よい風味がさっぱりとして美味しい「しその実」、かんずりに漬け込んだ干しするめの「あたりめ」、柚子の皮を大き目に刻み込み漬け込んだ「ゆず」も好評をいただいています。

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

同社は、知財に関する重要性を認識して「かんずり」に係る登録商標も複数保有しています。当窓口の周知活動で訪問したことがきっかけでその後に連絡をいただくことになりました。

最初の相談概要

自社保有商標権の更新についての相談を受け、その際にその登録商標をフューチャーした大手食品会社とのコラボ商品（期間限定販売のポテトチップス）に使用する原料としての「かんずり」の提供契約の話題に進み、顧客から提示された契約書内容の確認ポイントや商品パッケージに表示される登録商標の表記等の方法について説明を行いました。

その後の相談概要

その後、異なる大手食品会社とのコラボ商品（季節限定販売の袋入りラーメン、カップラーメン等）にも原料として「かんずり」が使用されることになり、顧客から提示された契約書についての相談を受けました。特に、各社から提示される契約書の構成や文言等の内容が異なり理解と対応に時間を要するとの悩みに対して、専門家（弁理士、弁護士）の協力を得ながら、契約締結へ至る基本的な対応方法、不利にならない契約内容にするための留意事項、自社の強みである登録商標の有効活用等についての支援を行いました。

窓口を活用して変わったところ

支援を通じ、自社製造の「かんずり」の販売だけに止まらず、他社への原材料として「かんずり」を提供することによる売上拡大と知名度向上にも積極的に目を向ける機運が高まり、現在も複数の提携先とのコラボ商品の開発が進んでいます。これまでの契約機会の蓄積により、原材料提供契約、秘密保持契約、商標権使用契約等の各種契約にも慣れつつあり、このような経験を社内に展開して運用されております。

企業からのメッセージ

INPIT 新潟県知財総合支援窓口や専門家からご支援をいただいたことで、大手食品会社等の顧客との契約をスムーズに進めることができました。特に、顧客から提示された契約書について、記載条項の内容や確認項目等の留意事項についてのアドバイスを受けました。このような支援が無料で何回も可能な窓口は、弊社にとっては非常に強い味方であり、今後もご指導を仰ぎたいと考えております。

窓口担当者から一言　（氏名：中村　敏行）

同社は、自社の製品だけでなく登録商標としての「かんずり」に大変愛着を持って大事に使用されおり、これまで注意深く維持及び活用に取り組まれていました。最近では、大手食品会社等の顧客から、原材料としての「かんずり」の提供依頼が多くなっているそうですが、これまでの支援により、契約への対応が明確になり、今後も臆することなく相手企業と交渉することができるとの謝辞を受けました。

窓口支援事例　【INPIT 新潟県知財総合支援窓口】 ２０１９年度版

企業情報

有限会社かんずり

所在地	新潟県妙高市		
ホームページ URL	http://www.kanzuri.com		
設立年	1966 年	業　種	農林水産業
従業員数	12 人	資本金	300 万円

企業概要

当社は、1966（昭和 41）年の創業以来、新潟県妙高市（旧新井市）に古くから伝わる塩漬けした唐辛子を雪にさらして麹と共に３年熟成させて出来る世界的にも珍しい辛味調味料「かんずり」を地元産のとうがらし、糀、柚子、食塩を原材料に使い、国内で唯一製造しています。現在は、伝統の「かんずり」を残しつつ、新たな「かんずり」の活用分野への挑戦も行っています。なお、「かんずり」は、「寒造里（かんずくり）」が語源とされています。

自社の強み

料理の味付けとして使用される昔ながらの製法による「かんずり」だけでなく、新たな製法による新製品の開発を行い、「かんずり」の利用可能性を日々追求しています。最近では、他社企業さんとの共同開発による製品化の過程で使用される調味料としての「かんずり」の提供等にも参画することで、例えば、ポテトチップス、ラーメン、液体調味料等の食品の香辛原材料等にも混合使用され、これまでになかった新規な味の提案のお手伝いをしています。

一押し商品

「生かんずり」は、糀の発酵を止めずに仕上げた逸品で、高級料亭や割烹等で利用され、通常の「かんずり」に比べてさわやかなゆずの香りが特徴です。

「かんずり漬」は、漬け込むことによって新しい風味が生まれ、各種素材別で各種バリエーションがあります。特に、「山菜」は、かんずり漬けの元祖で、山菜（うど、わらび、こごみ）を豊富に入れてあり、お酒のおつまみとしても最適です。また、「えのき茸」は、独自の製法で辛さ控えめで食べやすく作りましたので、ご飯の上やおにぎりの具に使えば、食が進むこと間違いなしです。この他、しその実の程よい風味がさっぱりとして美味しい「しその実」、かんずりに漬け込んだ干しするめの「あたりめ」、柚子の皮を大き目に刻み込み漬け込んだ「ゆず」も好評をいただいています。

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

同社は、知財に関する重要性を認識して「かんずり」に係る登録商標も複数保有しています。当窓口の周知活動で訪問したことがきっかけでその後に連絡をいただくことになりました。

最初の相談概要

自社保有商標権の更新についての相談を受け、その際にその登録商標をフューチャーした大手食品会社とのコラボ商品（期間限定販売のポテトチップス）に使用する原料としての「かんずり」の提供契約の話題に進み、顧客から提示された契約書内容の確認ポイントや商品パッケージに表示される登録商標の表記等の方法について説明を行いました。

その後の相談概要

その後、異なる大手食品会社とのコラボ商品（季節限定販売の袋入りラーメン、カップラーメン等）にも原料として「かんずり」が使用されることになり、顧客から提示された契約書についての相談を受けました。特に、各社から提示される契約書の構成や文言等の内容が異なり理解と対応に時間を要するとの悩みに対して、専門家（弁理士、弁護士）の協力を得ながら、契約締結へ至る基本的な対応方法、不利にならない契約内容にするための留意事項、自社の強みである登録商標の有効活用等についての支援を行いました。

窓口を活用して変わったところ

支援を通じ、自社製造の「かんずり」の販売だけに止まらず、他社への原材料として「かんずり」を提供することによる売上拡大と知名度向上にも積極的に目を向ける機運が高まり、現在も複数の提携先とのコラボ商品の開発が進んでいます。これまでの契約機会の蓄積により、原材料提供契約、秘密保持契約、商標権使用契約等の各種契約にも慣れつつあり、このような経験を社内に展開して運用されております。

企業からのメッセージ

INPIT 新潟県知財総合支援窓口や専門家からご支援をいただいたことで、大手食品会社等の顧客との契約をスムーズに進めることができました。特に、顧客から提示された契約書について、記載条項の内容や確認項目等の留意事項についてのアドバイスを受けました。このような支援が無料で何回も可能な窓口は、弊社にとっては非常に強い味方であり、今後もご指導を仰ぎたいと考えております。

窓口担当者から一言　（氏名：中村　敏行）

同社は、自社の製品だけでなく登録商標としての「かんずり」に大変愛着を持って大事に使用されおり、これまで注意深く維持及び活用に取り組まれていました。最近では、大手食品会社等の顧客から、原材料としての「かんずり」の提供依頼が多くなっているそうですが、これまでの支援により、契約への対応が明確になり、今後も臆することなく相手企業と交渉することができるとの謝辞を受けました。