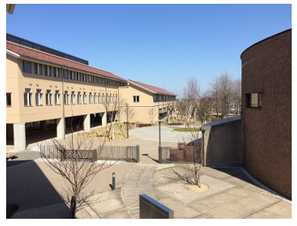
窓口支援事例　【島根県 知財総合支援窓口】　平成 29 年度版

企業情報

島根県立大学

所在地	島根県出雲市		
ホームページ URL	http://izumo.u-shimane.ac.jp/department/kangoeiyou/kenkou/		
設立年	2000 年	業　種	教育
従業員数	―	資本金	―

企業概要



本学健康栄養学科では、食と栄養、健康に関する専門的知識と技術を身につけ、「食」を通して豊な心と思いやりを育み、「人の健康づくり」に貢献できる地域密着型の栄養士を育成します。

人の健康に食と栄養がどのように関与しているのか、人の身体のしくみや栄養診断の方法、食品や調理、社会環境や地域の食文化など、食及び栄養と健康との関係について学びます。また、栄養教育、人とのコミュニケーション技術などについても学びます。基礎から専門にわたる講義や、実社会で活躍している管理栄養士との交流を通じて、保健・医療・福祉などの分野において、栄養士として、適正な栄養管理ができる能力を培います。

自社の強み

本学科は、入学した学生が、地域社会との関わりの中で、栄養士としての必要な知識や技能を修得でき、様々な状況で柔軟な思考や的確な判断ができるようになるための適切なカリキュラムを持っています。凝縮された時間に精一杯努力することにより、実力をそなえ地域に貢献できる栄養士になることができます。多くの卒業生が管理栄養士の資格を取得して地域で活躍しています。2018 年 4 月からはキャンパスを出雲市へ移し、島根県の将来を担う人材を育てていくために、管理栄養士課程として出発しました。

一押し商品

本学科しまね三昧食品科学研究所（籠橋有紀子研究室）では、①食肉（しまね和牛・ジビエなど）や島根米などを中心とした、県内農産品の特性や美味しさを科学的に検証する食味研究②フィールド活動（地域の食材の良さを知り活かせる人材育成）を通じて地域と連携③地域の農産品の特性を活かした調理加工方法の提供・商品開発による地域への発信を行っています。産官学連携により企画・商品化した商品（しまね三昧ジビエ・ガンボスープ、ぜんざい風デニッシュパン、島根県産いちじくの豆乳ホイップエクレアなどのスイーツやベーカリー13品、しまね三昧おおち山くじらカレーおよびカレーパンなど）の製造販売は業者へ委託し、県内外で販売されています。また、しまね三昧ジビエ・ガンボスープは学校給食へも展開されています。

知財総合支援窓口活用のポイント

窓口活用のきっかけ

知財総合支援窓口を運営する一般社団法人島根県発明協会及び公益財団法人しまね産業振興財団が、島根県立大学と包括的連携協力協定を締結したことがきっかけで、共同研究や産学連携を担当する地域連携課より支援依頼がありました。

最初の相談概要

新スープを開発した同学科しまね三昧食品科学研究所から、製造委託する企業へスープレシピを提供する前に、当該レシピの機密保持方法について相談がありました。そこで、機密保持契約書のブラッシュアップに加え、連携する関係者間の問題に応じて迅速に対応することで、秘密保持契約並びにライセンス契約を締結することができました。

その後の相談概要

業者へ製造販売を委託するにあたり、当該スープ名を商標登録することについて相談がありました。相談を進めるにつれて、当該スープの他にも商品展開を検討中であることが判明したため、「商標」＋「固有名詞」としたツリー展開により、商標の集約とコストの削減を助言しました。その結果、最終的に１つの商標にまとめて出願することになりました。

窓口を活用して変わったところ

知財意識が高い大学機関ですが、知財担当者が不在であることから、職員が兼務で対応をなされましたので、大変なご苦労だったと思います。しかし、当窓口を頻繁にご利用頂いたことで、一連の知財保護への対応方法をご理解頂きましたので、今後はよりスピーディな対応と学生への展開を期待しています。

これから窓口を活用する企業へのメッセージ

知的財産の保護を自力でやり遂げたことは、とても良い経験になりましたし、今後の学術活動においても好影響をもたらすことでしょう。この支援窓口を活用することで、知財活動の推進とともに、関係者の意識を一新するチャンスがありますので、積極的にご利用することを推奨致します。

窓口担当者から一言　（氏名：齊藤　俊哉）

前任者から引継いで、対応させて頂きました。地元の消費者として新商品の展開を楽しみにしつつ、今後もより良い支援を継続したいと思います。

窓口支援事例　【島根県 知財総合支援窓口】　平成 29 年度版

企業情報

島根県立大学

所在地	島根県出雲市		
ホームページ URL	http://izumo.u-shimane.ac.jp/department/kangoeiyou/kenkou/		
設立年	2000 年	業　種	教育
従業員数	―	資本金	―

企業概要

本学健康栄養学科では、食と栄養、健康に関する専門的知識と技術を身につけ、「食」を通して豊な心と思いやりを育み、「人の健康づくり」に貢献できる地域密着型の栄養士を育成します。

人の健康に食と栄養がどのように関与しているのか、人の身体のしくみや栄養診断の方法、食品や調理、社会環境や地域の食文化など、食及び栄養と健康との関係について学びます。また、栄養教育、人とのコミュニケーション技術などについても学びます。基礎から専門にわたる講義や、実社会で活躍している管理栄養士との交流を通じて、保健・医療・福祉などの分野において、栄養士として、適正な栄養管理ができる能力を培います。

自社の強み

本学科は、入学した学生が、地域社会との関わりの中で、栄養士としての必要な知識や技能を修得でき、様々な状況で柔軟な思考や的確な判断ができるようになるための適切なカリキュラムを持っています。凝縮された時間に精一杯努力することにより、実力をそなえ地域に貢献できる栄養士になることができます。多くの卒業生が管理栄養士の資格を取得して地域で活躍しています。2018 年 4 月からはキャンパスを出雲市へ移し、島根県の将来を担う人材を育てていくために、管理栄養士課程として出発しました。

一押し商品

本学科しまね三昧食品科学研究所（籠橋有紀子研究室）では、①食肉（しまね和牛・ジビエなど）や島根米などを中心とした、県内農産品の特性や美味しさを科学的に検証する食味研究②教育活動（地域の食材の良さを知り活かせる人材の育成）を通じて地域と連携③地域の農産品の特性を活かした調理加工方法の提供・商品開発による地域への発信を通して、企画・商品化した 3 品（しまね三昧ジビエ・ガンボスープ、ぜんざい風デニッシュパンと島根県産いちじくの豆乳ホイップエクレア、まつえジビエ・宝刀鍋スープ）の製造販売を業者へ委託するとともに、学校給食へも展開しています。

知財総合支援窓口活用のポイント

窓口活用のきっかけ

知財総合支援窓口を運営する一般社団法人島根県発明協会及び公益財団法人しまね産業振興財団が、島根県立大学と包括的連携協力協定を締結したことがきっかけで、共同研究や産学連携を担当する地域連携課より支援依頼がありました。

最初の相談概要

新スープを開発した同学科しまね三昧食品科学研究所から、製造委託する企業へスープレシピを提供する前に、当該レシピの機密保持方法について相談がありました。そこで、機密保持契約書のブラッシュアップに加え、連携する関係者間の問題に応じて迅速に対応することで、秘密保持契約並びにライセンス契約を締結することができました。

その後の相談概要

業者へ製造販売を委託するにあたり、当該スープ名を商標登録することについて相談がありました。相談を進めるにつれて、当該スープの他にも商品展開を検討中であることが判明したため、「商標」＋「固有名詞」としたツリー展開により、商標の集約とコストの削減を助言しました。その結果、最終的に１つの商標にまとめて出願することになりました。

窓口を活用して変わったところ

知財意識が高い大学機関ですが、知財担当者が不在であることから、職員が兼務で対応をなされましたので、大変なご苦労だったと思います。しかし、当窓口を頻繁にご利用頂いたことで、一連の知財保護への対応方法をご理解頂きましたので、今後はよりスピーディな対応と学生への展開を期待しています。

これから窓口を活用する企業へのメッセージ

知的財産の保護を自力でやり遂げたことは、とても良い経験になりましたし、今後の学術活動においても好影響をもたらすことでしょう。この支援窓口を活用することで、知財活動の推進とともに、関係者の意識を一新するチャンスがありますので、積極的にご利用することを推奨致します。

窓口担当者から一言　（氏名：齊藤　俊哉）

前任者から引継いで、対応させて頂きました。地元の消費者として新商品の展開を楽しみにしつつ、今後もより良い支援を継続したいと思います。

窓口支援事例　【島根県 知財総合支援窓口】　平成 29 年度版

企業情報

島根県立大学

所在地	島根県松江市		
ホームページ URL	http://matsuec.u-shimane.ac.jp/department/kenkoeiyo		
設立年	2000 年	業　種	教育
従業員数	―	資本金	―

企業概要

本学健康栄養学科（短期大学部）では、食と栄養、健康に関する専門的知識と技術を身につけ、「食」を通して豊な心と思いやりを育み、「人の健康づくり」に貢献できる地域密着型の栄養士を育成します。

人の健康に食と栄養がどのように関与しているのか、人の身体のしくみや栄養診断の方法、食品や調理、社会環境や地域の食文化など、食及び栄養と健康との関係について学びます。また、栄養教育、人とのコミュニケーション技術などについても学びます。基礎から専門にわたる講義や、実社会で活躍している管理栄養士との交流を通じて、保健・医療・福祉などの分野において、栄養士として、適正な栄養管理ができる能力を培います。

自社の強み

本学科は、入学した学生が、地域社会との関わりの中で、栄養士としての必要な知識や技能を修得でき、様々な状況で柔軟な思考や的確な判断ができるようになるための適切なカリキュラムを持っています。凝縮された時間に精一杯努力することにより、実力をそなえ地域に貢献できる栄養士になることができます。多くの卒業生が管理栄養士の資格を取得して地域で活躍しています。2018 年 4 月からはキャンパスを出雲市へ移し、島根県の将来を担う人材を育てていくために、管理栄養士課程として新たに出発する予定です。

一押し商品

本学科しまね三昧食品科学研究所（籠橋有紀子研究室）では、①食肉（しまね和牛・ジビエなど）や島根米などを中心とした、県内農産品の特性や美味しさを科学的に検証する食味研究②教育活動（地域の食材の良さを知り活かせる人材の育成）を通じて地域と連携③地域の農産品の特性を活かした調理加工方法の提供・商品開発による地域への発信を通して、企画・商品化した 3 品（しまね三昧ジビエ・ガンボスープ、ぜんざい風デニッシュパンと島根県産いちじくの豆乳ホイップエクレア、まつえジビエ・宝刀鍋スープ）の製造販売を業者へ委託するとともに、学校給食へも展開しています。

知財総合支援窓口活用のポイント

窓口活用のきっかけ

知財総合支援窓口を運営する一般社団法人島根県発明協会及び公益財団法人しまね産業振興財団が、島根県立大学と包括的連携協力協定を締結したことがきっかけで、共同研究や産学連携を担当する地域連携課より支援依頼がありました。

最初の相談概要

新スープを開発した同学科しまね三昧食品科学研究所から、製造委託する企業へスープレシピを提供する前に、当該レシピの機密保持方法について相談がありました。そこで、機密保持契約書のブラッシュアップに加え、連携する関係者間の問題に応じて迅速に対応することで、秘密保持契約並びにライセンス契約を締結することができました。

その後の相談概要

業者へ製造販売を委託するにあたり、当該スープ名を商標登録することについて相談がありました。相談を進めるにつれて、当該スープの他にも商品展開を検討中であることが判明したため、「商標」＋「固有名詞」としたツリー展開により、商標の集約とコストの削減を助言しました。その結果、最終的に１つの商標にまとめて出願することになりました。

窓口を活用して変わったところ

知財意識が高い大学機関ですが、知財担当者が不在であることから、職員が兼務で対応をなされましたので、大変なご苦労だったと思います。しかし、当窓口を頻繁にご利用頂いたことで、一連の知財保護への対応方法をご理解頂きましたので、今後はよりスピーディな対応と学生への展開を期待しています。

これから窓口を活用する企業へのメッセージ

知的財産の保護を自力でやり遂げたことは、とても良い経験になりましたし、今後の学術活動においても好影響をもたらすことでしょう。この支援窓口を活用することで、知財活動の推進とともに、関係者の意識を一新するチャンスがありますので、積極的にご利用することを推奨致します。

窓口担当者から一言　（氏名：齊藤　俊哉）

前任者から引継いで、対応させて頂きました。地元の消費者として新商品の展開を楽しみにしつつ、今後もより良い支援を継続したいと思います。