

窓口支援事例 【INPIT 栃木県知財総合支援窓口】 2019年度版

企業情報

米山そば工業株式会社

所在地	栃木県鹿沼市		
ホームページ URL	https://www.yonesoba.com/		
設立年	1870年	業種	玄そば製粉業、麺類製造業
従業員数	8人	資本金	1000万円

企業概要

日光連山の麓、内陸性の晩秋の昼夜の寒暖差が良質な在来種そばを育む産地・栃木県鹿沼市で玄そば製粉、及び製麺とその販売を行っている会社です。

当社は、創業明治3年、穀物問屋を原点に、地元産のそばを柱に、風味と香り、食感にこだわったおいしさをお届けしております。

小さい会社ではありますが、五代目の現在、従来の業販に加え直売店「そば問屋治平庵」を開設し、ご来店のお客様とのふれあいを通して直接「そばの里」鹿沼と日光例幣使そば街道の歴史と文化を発信しております。

日光寒晒し蕎麦を初めとした地域の恵みが生きるここにしかない香りを、ぜひ一度ご賞味くださいませ。



自社の強み

日光連山の麓、日光市、鹿沼市は、栃木県内随一のそばの生産地です。

鹿沼市は、中・山間地のいくつもの沢が、特に良質なそばの生産と在来の継承につながっています。そば生産者との長年の信頼関係は、そばの栽培管理から始まり、刈り取りにおいても適期収穫の優良そばが優先的に供給されます。有機的連携はそば店との交流もしかりです。お客様の反応をフィードバック、生産者～弊社自家製粉加工～そば店との三位一体の取り組みになっております。また、異なる紋様の目立てをもつ石臼を用いそば粉の粒度分布の違いをあわせる「石臼式層挽き製法®」は、弊社の登録商標（商標登録第6110049号）です。



一押し商品

弊社は12年前から「寒晒し蕎麦」の生産に取り組んでいます。現在、日光～鹿沼のそば振興を統括する栃木県「日光例幣使そば街道推進協議会」とともに特産品としてのブラッシュアップを図っております。

秋に採れた日光山麓産の良質な玄そば（殻つきのそばの実）を厳冬の日光東照宮境内に流れる権現水（世界遺産エリア独自の上水道）に浸し、アク、雑味を抜き、その後、氷点下の寒風に晒しながら自然乾燥を行う。蕎麦の実が凍るまいとする生体防御本能により旨味成分のGABAが増加し、上品な甘みが際立ちます。最終乾燥まで寒風で仕上げ、その後、熟成貯蔵を経て仕上げていきます。1月の大寒から100日を超える至高の逸品で、4月のGWから寒晒し蕎麦フェア期間になり、日光や鹿沼の各そば店で権現水仕込みの至高の一品、寒晒しそばをお楽しみいただけます。



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、長年そば粉の製造・販売を主に行っている企業であり、窓口対応者が周知活動で当窓口の事業紹介をしたのが始まりで、同社から商標の取得やそば粉の製法での特許取得の相談がありました。

最初の相談概要

そばの製法についての特許出願の相談でしたので、環境条件でのデータ取得、そばの内容成分でのデータ取得等を行うように助言しました。

その後の相談概要

その後同社は、従来の製粉との違いによる特徴を活かし、味・官能の違いを顧客に説明し、新たに開発した製粉でのそば粉を顧客の好む配合割合での提供ができるようにしました。その結果、徐々に違いが顧客に認識されるようになりました。また、製法に関連する名称の商標登録出願し、権利を取得しました。その後、取得した商標権を利用した販売戦略により、売り上げが増えています。

更に、当初相談のあったそばの製法での特許出願を行い、権利化が図られました。

窓口を活用して変わったところ

同社は、知的財産の必要性は認識しておりましたが、当窓口にご相談することで、事業に知的財産を活用することの必要性を認識してもらえたものと考えております。

企業からのメッセージ

当社は、知的財産の必要性は認識しておりましたが、権利化は行っておりませんでした。今回、商標を取得することで、事業に活用することができました。知財総合支援窓口にご相談することで、知的財産の重要性を認識することができましたので、ぜひ相談することをお勧めします。

窓口担当者から一言（氏名：金子 一雄）



同社は、新商品・技術の開発に取り組んでいます。今後は、成果に対する知的財産の活用を図ってくれることを期待しております。事業に対する知的財産の活用を図れるよう継続して支援を行うことにしております。

窓口支援事例 【INPIT 栃木県知財総合支援窓口】 2019年度版

企業情報

米山そば工業株式会社

所在地	栃木県鹿沼市		
ホームページ URL	https://www.yonesoba.com/		
設立年	1870年	業種	玄そば製粉業、麺類製造業
従業員数	8人	資本金	1000万円

企業概要

日光連山の麓、内陸性の晩秋の昼夜の寒暖差が良質な在来種そばを育む産地・栃木県鹿沼市で玄そば製粉、及び製麺とその販売を行っている会社です。

当社は、創業明治3年、穀物問屋を原点に、地元産のそばを柱に、風味と香り、食感にこだわったおいしさをお届けしております。

小さい会社ではありますが、五代目の現在、従来の業販に加え直売店「そば問屋治平庵」を開設し、ご来店のお客様とのふれあいを通して直接“そばの里”鹿沼と日光例幣使そば街道の歴史と文化を発信しております。

日光寒晒しそばを初めとした地域の恵みが生きるここにしかない香りを、ぜひ一度ご賞味くださいませ。



自社の強み

日光連山の麓、日光市、鹿沼市は、栃木県内随一のそばの生産地です。

鹿沼市は、中・山間地のいくつもの沢が、特に良質なそばの生産と在来種の継承につながっています。そば生産者との長年の信頼関係は、そばの栽培管理から始まり、刈り取りにおいても適期収穫の優良そばが優先的に供給されます。有機的連携はそば店との交流もしかりです。お客様の反応をフィードバック、生産者～弊社自家製粉加工～そば店との三位一体の取り組みになっております。また、異なる紋様の目立てをもつ石臼を用いそば粉の粒度分布の違いをあわせる「石臼式層挽き製法®」は、弊社の登録商標（商標登録第6110049号）です。



一押し商品

弊社は12年前から「寒晒しそば」の生産に取り組んでいます。現在、日光～鹿沼のそば振興を統括する栃木県「日光例幣使そば街道推進協議会」とともに特産品としてのブラッシュアップを図っております。

秋に採れた日光山麓産の良質な玄そば（殻つきのそばの実）を厳冬期の日光東照宮境内に流れる権現水（世界遺産エリア独自の上水道）に浸し、アク、雑味を抜き、その後、氷点下の寒風に晒しながら自然乾燥を行う。蕎麦の実が凍るまいとする生体防御本能により旨味成分のGABAが増加し、上品な甘みが際立ちます。最終乾燥まで冬のチカラのみで仕上げ、その後、熟成貯蔵を経て仕上げていきます。1月の大寒から100日を超える至高の逸品で、4月のGWからの解禁としております。



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、長年そば粉の製造・販売を主に行っている企業であり、自社製品の販路拡大を目指し、展示商談会に出展していたところ、窓口対応者が周知活動で当窓口の事業紹介をしたのが始まりでありました。その場で、同社から商標の取得やそば粉の製法での特許取得の相談があり、後日、訪問支援することになりました。

最初の相談概要

同社を訪問して、権利化を図りたい内容の詳細をお聞きしました。また、知的財産に関する制度概要の説明を行いました。そばの製法についての特許出願の相談でしたので、環境条件でのデータ取得、そばの内容成分でのデータ取得等を行うように助言しました。また、既存の製法との対比を行うようにJ-PlatPatでの先行技術調査の方法についても説明しました。

その後の相談概要

その後、そばの製法と並行してそば粉の製粉に関して、新たに石臼を開発され、溝形状での製粉を行いました。新たな石臼での特許出願を目指し、粒径の相違による味・官能等のデータ取得を行うようアドバイスを行いました。しかし、特許出願には開発内容の開示が必要であり、類似のものが見つかったために、ノウハウとして秘匿することとしました。

同社は、従来の製粉との違いによる特徴を活かし、味・官能の違いを顧客に説明し、従来の製粉と新たに開発した製粉でのそば粉を顧客の好む配合割合での提供できるようにしました。その結果、徐々に違いが顧客に認識されるようになりました。また、製法に関連する名称の商標登録出願し、権利を取得しました。その後、取得した商標権を利用した販売戦略により、売り上げが増えています。

現在は、当初相談のあったそばの製法での特許出願に向けて、欠点の改善等の検討を行っております。

窓口を活用して変わったところ

同社は、知的財産の必要性は認識しておりましたが、当窓口にご相談することで、事業に知的財産を活用することの必要性を認識してもらえたものと考えております。また、新製品開発には、先行技術調査の必要性を認識し、事業上のリスクを低減するように取り組まれておられます。

企業からのメッセージ

当社は、知的財産の必要性は認識しておりましたが、権利化は行っておりませんでした。今回、商標を取得することで、事業に活用することができました。知財総合支援窓口にご相談することで、知的財産の重要性を認識することができましたので、ぜひ相談することをお勧めします。

窓口担当者から一言（氏名：金子 一雄）



同社は、新商品・技術の開発に取り組んでいます。今後は、成果に対する知的財産の活用を図ってくれることを期待しております。事業に対する知的財産の活用を図れるよう継続して支援を行うことにしております。