

窓口支援事例 【INPIT 佐賀県知財総合支援窓口】 平成30年度版

企業情報

有限会社渡邊水産

所在地	佐賀県東松浦郡玄海町		
ホームページ URL	-		
設立年	1973年	業種	農林水産業
従業員数	8人	資本金	500万円

企業概要

玄界灘に面している玄海町外津（ほかわづ）湾の天然漁場を使った養殖事業を昭和48年にスタートし、自社ブランド「穂州鯛」やブリ、カンパチなどの養殖厳選鮮魚を販売しています。毎朝注文が入ってから準備・加工し、新鮮なまま出荷するプロセスを確立しています。細やかな対応と条件をまじめに丁寧に守りこだわって育てた「穂州鯛」は市場でも定評があり、全国からのギフト注文や玄海町のふるさと納税の返礼品でも大人気となっています。鮮度と品質にこだわった商品に対し全国から喜びの声が届き、鯛の販売で日本一を記録するほど好評を得ています。



自社の強み

渡邊水産が扱うのは、真鯛やブリ、カンパチなどの高級厳選養殖魚です。イケスに入る鯛やブリの数をできる限り減らし、餌やりは機械で毎回決まった量を与えるのではなく人間の手で鯛の様子をじっくり見ながら与えて、天然に匹敵する健康的成長を実現しています。このように、こだわって育てられた穂州鯛は甘みが強く、もちもちとした食感と養殖鯛特有の臭みもない、安心・安全・健康な鯛です。真鯛を超える玄海外津（ほかわづ）の「穂州鯛」として人気が高まっています。また、朝イケスから水揚げし新鮮なまま加工する一貫生産工程、3Dフリーザーを用いた瞬間冷凍技術など新鮮さを維持する加工工程が確立できています。



一押し商品

“ブランド鯛「穂州鯛」と産直野菜の高級鯛しゃぶセット”

穂州鯛には皮と身の間に旨味がたっぷり含まれています。そのため、皮付き（湯引き）と皮なしをセットにしています。

朝イケスから水揚げし調理し、魚のくさみの原因である血合いを丁寧に取り除いて、そのまま真空パックし冷蔵便で出荷します。

急速冷凍機を用いて、魚本来の旨み脂もたっぷりと鮮度そのままに冷凍し出荷することもできます。



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

佐賀県知財総合支援窓口では、県内の商工会・商工会議所との連携強化を進めており、情報の共有のために訪問した際に、経営指導員の方から同社をご紹介いただきました。当窓口事業の紹介に同社に伺った際、社長から商標登録出願に関するご相談をいただき、また、自社ブランド魚開発構想について話をさせていただきました。

最初の相談概要

プランディングを進めるために商標登録出願を進めたいというご相談があり、商標制度や登録できない商標などの説明を行いました。また、類似の先行商標があるか否かの先行商標調査方法、出願書類の作成方法についても説明を行いました。

その後の相談概要

指定商品・役務の選定について質問が寄せられ、専門家（弁理士）と協働して指定商品・指定役務に関して詳細な検討を行いました。また、養殖方法や条件に多くのノウハウをお持ちのようでしたので、営業秘密管理について、INPIT 知財戦略アドバイザーの協力を得て秘密情報管理の進め方についてアドバイスを行いました。さらに、魚餌を最適化して特徴のある自社ブランドの養殖魚を開発したいとの相談を受け、プランディングに精通した専門家と協働して対応しました。

窓口を活用して変わったところ

知的財産の重要性、経営における役割や活用方法を学んでいただいたと思います。また、商標を用いたプランディングについても実践され、自社ブランド鯛の販売開始や販売路拡大を推進されました。さらに、新たなプランディングに取り組まれています。

企業からのメッセージ

知財総合支援窓口を活用することで、知的財産の重要性を認識できました。それにより、自社商品のプランディングが進みました。各分野の専門家から貴重な助言を得ることで不安や迷いが解消され、知財を活用したビジネスプラン構築を加速することができました。

窓口担当者から一言（氏名：嶋 直樹）



同社は、特徴のある鯛やブリのプランディングに大変熱心に取り組まれています。引き続き、知財専門家と協働して、新しいプランディングの支援を進めたいと思います。同社の次期看板商品になることを期待しています。