

窓口支援事例 【山口県 知財総合支援窓口】

企業情報

株式会社原田食品			
所在地	山口県柳井市新市2番32号		
ホームページ URL	http://www.harada-foods.com/company.html		
設立年	1924年	業種	食品製造業
従業員数	32人	資本金	5,497万円

企業概要

当社は、大正13年創業以来90年となります。国内でのこんにやく製品製造から中国での製品製造、そして東南アジアでのこんにやく原料調達、さらに製品や原料の海外輸出へと、原料から製品まで国際的にこんにやくの一貫供給体制の構築、こんにやく食文化のグローバル化、国際化に挑戦中です。

自社工場（岩国市）



自社の強み

- 当社は、以下のような様々な国々に事業展開しています。
- ・水と地場にこだわった周東工場（1996年11月竣工）
- ・中国江蘇省の合作最新鋭製品工場（2007年10月竣工）
- ・ミャンマーのこんにやく精粉提携工場（2008年10月稼働）
- ・世界7カ国への輸出実績、海外代理店の設置（2011年～）

水質の悪い中国工場では、逆浸透膜濾過装置を設備し、純粋な水で仕込んでいます。また、芋栽培まで踏み込み、設備もオリジナル開発しています。

「適正価格」でお届けするため、LDC特恵関税の適用されるミャンマーで、栽培～乾燥～精粉しています。

また、アルコール精製までの原料一貫生産に取り組むとともに、原料と人件費の安い中国で手巻系こんにやく製造に取り組んでいます。

アメリカの展示会出展



一押し商品

マジック・マンナン・ペースト（以下MMP）で作った低カロリーのハンバーグMMPは低カロリー・食物繊維というこんにやくの特徴を備えつつ、様々なメニューに応用可能な魔法のような「こんにやく」です。カロリーは通常のハンバーグの60%で食味・食感は通常のハンバーグと遜色ありません。



知財総合支援窓口活用のポイント

窓口活用のきっかけ

同社は国内のみならず海外でもこんにやく原料の芋から精粉、さらに製品まで生産していますが、こんにやくの機能性を生かした高付加価値な商品を開発し、国際的に通用する商品として海外に展開するため、窓口支援アドバイザー（以下AD）の支援が必要でした。

最初の相談概要

同社のMMPの開発は、従来型こんにやくすなわち板こんにやく等の商品から、より高度・付加価値の高い商品への展開を図るために必要不可欠でした。こんにやくの食文化は日本でつくられ、現在は中国や韓国で食されてはいますが、広く世界でこんにやくの需要を拡大するためには、各国の食文化に溶け込む食品素材を開発する必要があり、さらに戦略的に知財を活用することを考えたいという意向がありました。

その後の相談概要

加熱状態ではゲル状をなし、冷温状態ではゾル状となる熱可逆性こんにやくは従来からありましたが、均一な品質の製品を効率よく大量生産することが難しく、加えて製造後の品質が不安定で長期間保存することができないという難点がありました。このため、より安定して効率的な製造法の開発について、同社でいろいろ研究開発を行い、その都度AD並びに窓口専門家（技術者、企業OB）と協議・相談を行い、商品開発に成功し、特許をPCT出願しました。MMPを使った食品は、ハンバーグ、白玉団子、チキンナゲット、さつま揚げなどができていますが、味・食感は従来品と遜色なく、低カロリー化することができました。

窓口を活用して変わったところ

従来の伝統食品の枠を破る新しい技術開発や画期的な新商品開発には長い時間と関係者の渾身の努力、そして投資が必要ですが、開発した技術・商品が第三者から真似をされたら、開発した意味がありません。これには知財を取得することが重要であることに気付き、特許・意匠・商標について登録するようになりました。また、中小企業単独で新規技術開発を行うことには大きな壁があり、産学共同研究、地方独立行政法人山口県産業技術センターの支援も要請するようになりました。

これから窓口を活用する企業へのメッセージ

新しい技術の開発、商品の開発には、知財のみならず様々な問題が絡んでおり、それを事前に把握しておくことが必要です。知財総合支援窓口は単なる知財の相談以外に、関係各方面と連携をとって、総合的に問題解決の支援をしてくれます。

窓口担当者から一言（氏名：尾山 昇）



株式会社原田食品はこんにやく芋の栽培～粉の製造～商品製造～販売まで行い、原料（こんにやく精粉）の海外からの調達やこんにやく製品の海外輸出に取り組んでおられる企業です。様々な難題に果敢にチャレンジされている頼もしい企業です。