

企業情報

ふたねや製麺所			
所在地	山梨県甲州市塩山下於曾1023-3		
ホームページ URL	http://futaneya.on.omisenomikata.jp/		
設立年	1953年	業 種	製麺業
従業員数	2人	資本金	万円

企業概要

当社は、先代が昭和28年に創業して以来、六十余年、甲府盆地の峡東地域となる塩ノ山の麓にて、味にこだわり、原料を吟味し、作りたての美味しい麺を提供し続けています。

地元の飲食店、学校給食、スーパーへの卸を経て、現在は、店頭販売、イベントへの出店を中心に活動しています。



自社の強み

平成26年度の食品衛生優良施設として、公益社団法人日本食品衛生協会から表彰されており、長年、食品衛生に配慮し、安全な食品の提供に努めたことが認められました。

また、甲州市への「ふるさと納税」をされる方に送られる甲州市特産品の一つに、当社の麺セットが選ばれています。

生パスタの開発と共に勝沼のレストラン「シャンモリ」と共同開発した「ミートソース」、「ほうとうかりんとう」、そして、桃力レーのありがとう農園とのコラボ商品の「ほうとうカレー」と、新商品を続々と提供しています。

一押し商品

ほうとう娘のかりんとうは、甲州名のほうとうを油で揚げた砂糖味、薬膳塩味、青のり塩味、チーズ味をつけた商品です。（尚、青のり塩味、チーズ味は、注文販売となります。）

また、山梨県民は、具も麺もとろけた2日目のほうとうを好み、それをごはんにかけて食べる習慣がありますが、ほうとうカレーは、この2日目のほうとうをカレー味で楽しめる商品に仕上がっています。



物



知財総合支援窓口活用のポイント

窓口活用のきっかけ

創業以来の屋号である「ふたねや製麺所」について、県庁の担当部署に相談しながらロゴマークを作成した際、商標権取得について知財総合支援窓口を紹介されました。

最初の相談概要

「ふたねや製麺所」の商標権取得に関し、
 ・商標権取得の必要性・商標制度概要（登録要件など）
 ・類似先願調査の必要性、先願調査方法
 ・商標登録願の様式、記載の仕方、費用概算・手続きの流れについて説明しました。

その後、出願手続きを行い、登録査定となり、登録料納付などの維持管理について支援しました。



その後の相談概要

その後、イベント会場で、ほうとう・桃・葡萄などの山梨の特産品、富士山を乗せた「ほうとう娘の帽子」をかぶり、営業活動しており、右に示すキャラクタについて、商標権を取得したいとの相談を受け、キャラクタを作成依頼したデザイナーとの商標権取得、著作権の使用についての契約及びその必要性などについて、窓口知財専門家（弁護士）の助言を得つつ、支援しました。



窓口を活用して変わったところ

商標権の取得・活用の重要性についての意識が高まってきており、イベント会場などでの積極的なPR活動などにより、商標の周知性も高まりつつあると考えられます。

これから窓口を活用する企業へのメッセージ

今回の案件は、無事に商標権取得できましたが、長年、使用している屋号、標章について、第三者に先に取得され、商標的な使用ができなくなるリスクを十分に認識していただくことが必要かと考えます。

窓口担当者から一言（氏名：望月賢治）



ほうとうの魅力を伝えるために、イベント会場でのPR活動のみならず、ほうとう教室をスタートさせ、出願又は権利取得された商標権を活用されつつ地元の農業・食文化の次の世代への橋渡し活動を続けられています。

窓口支援事例 【山梨県 知財総合支援窓口】

企業情報

ふたねや製麺所			
所在地	山梨県甲州市塩山上於曽 1023-3		
ホームページ URL	http://futaneya.on.omisenomikata.jp/		
設立年	1953 年	業 種	製麺業
従業員数	2 人	資本金	-

企業概要

当社は、先代が昭和 28 年に創業して以来、六十余年、甲府盆地の峡東地域となる塩ノ山の麓にて、味にこだわり、原料を吟味し、作りたての美味しい麺を提供し続けています。

地元の飲食店、学校給食、スーパーへの卸を経て、現在は、店頭販売、イベントへの出店を中心に活動しています。



自社の強み

平成 26 年度の食品衛生優良施設として、公益社団法人日本食品衛生協会から表彰されており、長年、食品衛生に配慮し、安全な食品の提供に努めたことが認められました。

また、甲州市への「ふるさと納税」をされる方に送られる甲州市特産品の一つに、当社の麺セットが選ばれています。

生パスタの開発と共に勝沼のレストラン「シャンモリ」と共同開発した「ミートソース」、そして、「ほうとうかりんとう」など、最近是一年に一商品のペースで、新商品を提供しています。

一押し商品

甲州名物【ほうとう】は、武田信玄の時代に陣中食として発展をとげたと言われる甲州地方の郷土食です。南瓜をはじめ季節の野菜を具材に、薄く幅広のほうとう麺を入れてじっくり煮込み、米麴と麦麴を半々の割合で混ぜた甲州味噌で、味付けします。

当社では、天空カボチャ・ペースト・ほうとう麺・甲州味噌からなる甲州天空カボチャセットを販売しています。

（尚、天空カボチャの生産時期の関係から季節限定商品となります）



知財総合支援窓口活用のポイント

窓口活用のきっかけ

創業以来の屋号である「ふたねや製麺所」について、県庁の担当部署に相談しながらロゴマークを作成した際、商標権取得について知財総合支援窓口を紹介されました。

最初の相談概要

「ふたねや製麺所」の商標権取得に関し、
・商標権取得の必要性・商標制度概要（登録要件など）
・類似先願調査の必要性、先願調査方法
・商標登録願の様式、記載の仕方、費用概算・手続きの流れについて説明しました。

その後、出願手続きを行い、登録査定となり、登録料納付などの維持管理について支援しました。



その後の相談概要

その後、イベント会場で、ほうとう・桃・葡萄などの山梨の特産品、富士山を乗せた「ほうとう娘の帽子」をかぶり、営業活動しており、右に示すキャラクタについて、商標権を取得したいとの相談を受け、キャラクタを作成依頼したデザイナーとの商標権取得、著作権の使用についての契約及びその必要性などについて、窓口知財専門家（弁護士）の助言を得つつ、支援しました。



窓口を活用して変わったところ

商標権の取得・活用の重要性についての意識が高まってきており、イベント会場などでの積極的な PR 活動などにより、商標の周知性も高まりつつあると考えられます。

これから窓口を活用する企業へのメッセージ

今回の案件は、無事に商標権を取得できましたが、長年、使用している屋号、標章について、第 3 者に先に取得され、商標的な使用ができなくなるリスクを十分に認識していただくことが必要かと考えます。

窓口担当者から一言 （氏名：望月 賢治）



ほうとうの魅力を伝えるために、イベント会場での PR 活動のみならず、ほうとう教室をスタートさせ、出願又は権利取得された商標権を活用されつつ地元の農業・食文化の次の世代への橋渡し活動を続けられています。