

窓口支援事例 【埼玉県 知財総合支援窓口】

企業情報

株式会社ペリカン

所在地	埼玉県桶川市		
ホームページ URL	http://www.pelican-eg.co.jp/		
設立年	1985 年	業 種	穀物類関係の食品製造及び販売
従業員数	65 人	資本金	3,000 万円

企業概要

当社は、顧客からの要請により、農産物の加工（選別、脱皮、粉碎等）を実施する会社です。

出荷する製品が要求事項に適合し、顧客の視点から最善の加工をすることを、常に目指して業務を推進しています。

（受託加工実績品目）

大豆・小豆・ひよこ豆・黒豆・マローファット・レンズ豆・空豆・コーン・マスタード・ハトムギ・粟・稗・チアシード・キヌア・芥子の実・紅茶・オーツフレーク・加工澱粉・米粉・砂糖・スターチ・デキストリン・野菜類パウダー等



自社の強み

お客様の多様な要求の一つひとつに対応することで、脱皮・挽割・粉碎・分級・乾燥・混合といったさまざまな加工技術を培い、豊富なノウハウを蓄積してきました。雑穀、加工澱粉、米粉、香辛料などの食品用農作物原材料を中心に、困っていることをスピーディーに解決できる「業界のお助けマン」として幅広いお客様から信用・信頼を得ています。

また加工技術と製品化のアイデアを売りにしています。加工する原材料はお客様からお預かりし、加工のプロセスで技術を発揮する受託加工業としてお客様を支えることが当社の仕事です。

一押し商品

積極的に研究を進めているのが大豆加工製品です。食物繊維やイソフラボンなど体に良いといわれる成分を豊富に含む大豆は、日本はもちろん海外の市場でも注目される食材です。健康志向の時代に合った食材機能を活かして、今まで世の中になかった全く新しい製品を開発し、製造のノウハウや技術を提供していきたいと考えています。



知財総合支援窓口活用のポイント

窓口活用のきっかけ

埼玉県産業技術総合センターの技術支援を得ながら進めてきた、豆乳の発酵食品・飲料の試作品ができあがり、製造へと移行する段階になり、製品販売前に何らかの権利を得ておく方が良いと、埼玉県よろず支援拠点から連携支援の要請がありました。

最初の相談概要

「発酵食品・材料に関する製造特許を取りたいが、どうすれば良いか?」、「本製品を作る為の基本特許は取得済みであるが、本製品の特許はどのような内容にすれば、強い特許になるか?」といった相談に対し、製造特許のメリット・デメリット、パラメーター特許の意義とその使い方、製法に関するノウハウ秘匿の得失などを説明しました。

その後の相談概要

これまで支援を受けてきた機関の他に、バイオに強い専門家（弁理士）を派遣し、先行技術と対比すると共に、権利化や取り組みの方向を確認しながら開発を進めました。

また自社での製造だけでなく、委託加工する場合の契約の結び方なども、埼玉県よろず支援拠点と知財総合支援窓口が共同して支援しました。

窓口を活用して変わったところ

1. 本開発品の特許を出願できましたが、さらに補完の研究を進めて、さらなる出願でより強い特許になるように検討を進めています。
2. 商標権も取得して、その活用方法等についても気軽に問い合わせるようになり、知財の権利化だけでなく、知財を活用した企業経営活動にも知財総合支援窓口を活用して戴け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

「こんなことを聞いてもいいのかな?」ということにも丁寧に答えて下さいます。

まずは相談にのって戴いてから専門機関へ持っていくことができるので、経費も時間も節約でき、これから自社内で知財の強化を検討していくには大変心強い存在です。

窓口担当者から一言（氏名：大澤 忠行）



経営者だけでなく、研究者（開発者）も自分の研究をどのように経営に活かせるかを一緒に考えながら進行して戴いたので、知財総合支援窓口を上手に活用戴けた事例と喜んでいきます。