

# おから黒ピザと加工用原料粉 ～ 新しい食品のご提案 ～

環境と健康のコラボレーション  
(食のリサイクルを追求する)

平成22年10月13日  
Well 隈川久美子

# 目次

特許の特徴 とポイント	P3
	P4
改正食品リサイクル法への対応	P5～6
	P7
	P8
本提供する商品例	P9
	P10～11
特許実施許諾の方針	P12
	P13
最優秀賞を受賞	P14
	P15
本件の特許について	P16～17

# 特許の特徴とポイント

## 1. おからとヒジキと穀粉の配合で多岐の食品加工が可能

- ・ おからクッキー等よりおから消費が大きい。(商品単位毎及び食生活上の消費量)

## 2. おから特有の食感、臭いが消える。(本件登録特許による)

- ・ 美味しい!! 冷めても固くなりにくい !!
- ・ 低カロリー(油なしでも焼ける)
- ・ 栄養バランス向上
- ・ 腹持ちが良く便通が良くなる

## 3. 事業化のメリット

- ・ 設備投資の必要がない。(生のおからも使用可。乾燥なら長期保存可)
- ・ ライセンス料は低額提供の予定。ご相談下さい。
- ・ 商品形態は3つある(原料粉、ピザ生地や麺などの加工、製品の販売)。
- ・ **食品リサイクル法に対応出来る**
- ・ おからの廃棄処分削減

# 改正食品リサイクル法への対応

世界の言葉 **モッタイナイ!**

環境と健康のコラボレーション  
(リサイクルを追求する)

改正食品リサイクル法に基づき、平成19年11月に定められた新たな基本方針においては、食品関連事業者の目標として、個々の食品関連事業者は、食品循環資源の再生利用等に取り組み、平成24年度までに再生利用等の実施率を、業種別に以下のとおりとすることが定められている。

**食品製造業85%、食品卸売業70%、  
食品小売業45%、外食産業40%**

**おからの廃棄量:年間 約65万t(2009年6月NHK放送資料より)**

# 提供する商品例①

\*ピザミックス

黒 おから  
ピザ Mix

主婦の発想から生まれた  
ノンオイルの健康ピザ



TEL: 048-623-6887 Well  
www.well-clan.co.jp

\*麺・パスタ



# 提供する商品例②

## ①ピザ



## ②キッシュ



## ③ワッフル



- ①「おから黒ピザミックス」を使ってノンオイルで作ったピザ
- ②パイ生地代わりにピザ生地を使ったヘルシーなキッシュ
- ③食感が本格的なワッフル

# 特許実施許諾の方針

実施権の形態:	通常実施権許諾
共同開発の意思:	あり(所在地による)
サンプルの提供:	あり(特許契約ベース)
技術指導:	あり
契約期間:	5年＋自動延長 (相談の上)
対価:	4%前後

# 最優秀賞を受賞

(さいたま市ニュービジネス大賞)

A New Business is born in Saitama City

## さいたま市 ニュービジネス大賞



[08年さいたま市ニュービジネス大賞募集要項概要](#) | [紹介者パンフレット](#) | [メディア掲載](#) | [TOPページへ](#)

### 「2008年度 さいたま市ニュービジネス大賞」受賞者

◆最優秀賞／1件 (副賞:賞金50万円・賞状・盾)

隈川 久美子 氏 (株式会社Well)

● ビジネスプラン名

「おからを使った健康パウダーの開発・販売」

● 事業概要

◎「もったいない」という想いから、産業廃棄物となる“おから”を再利用した幅広い用途に使用できる健康パウダーを開発。特許取得した“ひじき粉”配合のピザ生地をはじめ、様々な食品の原料として提案が可能。さいたま市内の豆腐店との連携や、地場の原料を使うなど地産地消の考え方も取り入れています。



◆優秀特別賞／1件 (副賞:賞金30万円・賞状・盾)

中嶋 弘視 氏 (アヅミ産業株式会社)

# 本件の特許について

発明の名称	ピザ生地
特許番号	特許第4114816号
出願日	平成19年9月6日
登録日	平成20年4月25日
特許権者	隈川久美子
発明者	隈川久美子

発明の名称	加工用原料粉
特許番号	特許第4253033号
出願日	平成20年6月18日
登録日	平成21年1月30日
特許権者	隈川久美子
発明者	隈川久美子

連絡先： 隈川 久美子 080-3487-0306

# 特許請求の内容(1)

## 1. ピザ生地

### 【請求項1】

小麦粉を主体とする穀粉からなるピザ生地において、おから及びひじきを穀粉100重量部当たり、それぞれ、5～15重量部及び2～10重量部混入し、かつおからに対するひじきの重量割合を40～100%とすることを特徴とするピザ生地。

### 【請求項2】

おから及びひじきを、穀粉100重量部当たり、合計で7～20重量部混入することを特徴とする請求項1記載のピザ生地。

# 特許請求の内容(2)

## 2. 加工用原料粉

### 【請求項1】

穀粉を主体とする加工食品用原料粉であって、おから及びひじきを穀粉100重量部当たり、それぞれ、5～15重量部及び2～10重量部混入し、かつ、おからに対するひじきの重量割合を、40%～100%とすることを特徴とする加工食品用原料粉。

### 【請求項2】

おから及びひじきを、穀粉100重量部当たり、合計で7～20重量部混入することを特徴とする請求項1記載の加工食品用原料粉。

### 【請求項3】

パン、ケーキ、シリアル、菓子、麺、お好み焼き、たこ焼きに用いられる請求項1または2記載の加工食品用原料粉。

### 【請求項4】

請求項1または2記載の加工食品用原料粉を使用したピザミックス。

### 【請求項5】

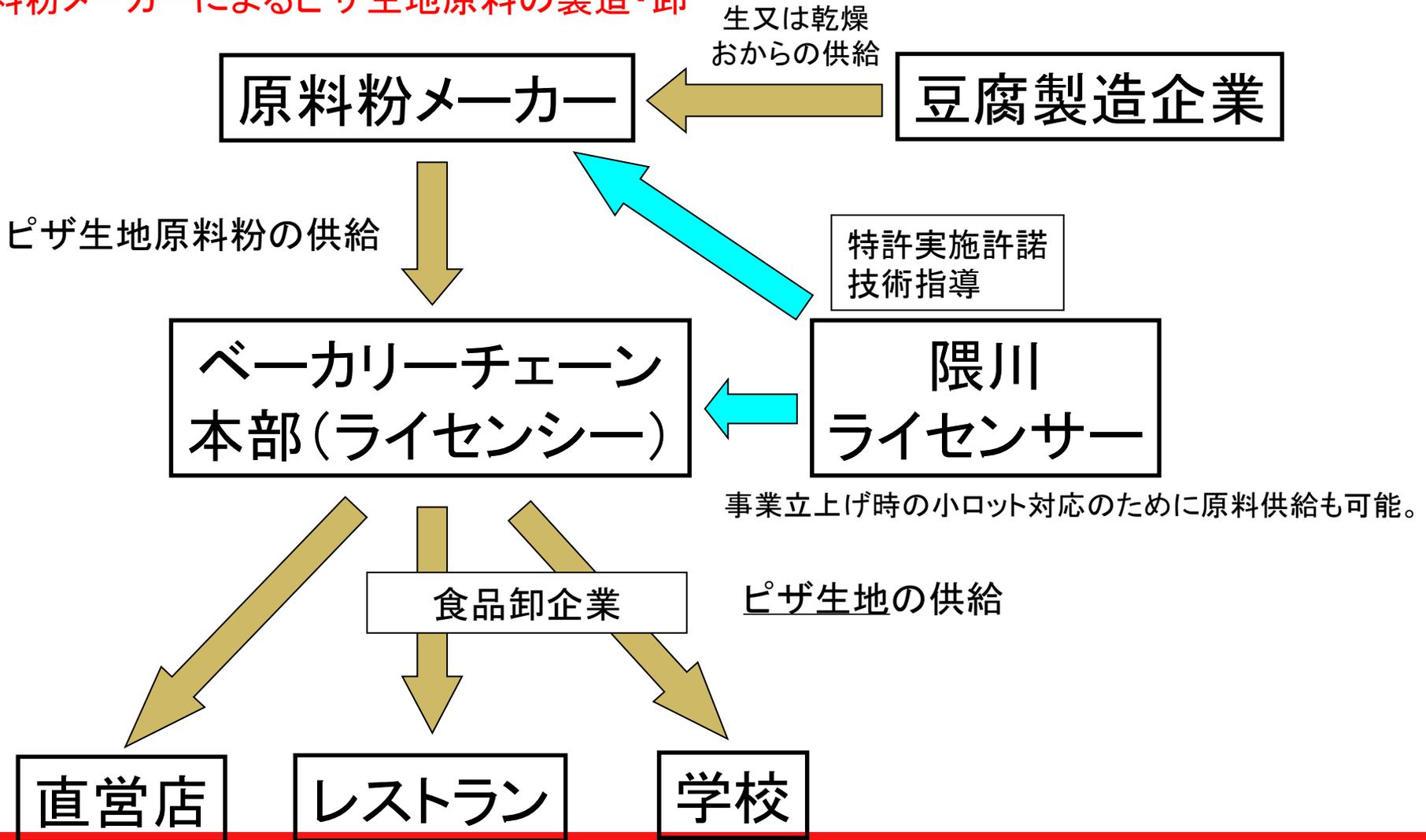
請求項1または2記載の加工食品用原料粉を使用した麺。

# 実施許諾希望先

No	実施許諾希望先	備考
1	製粉事業者	<p>おから黒ピザ(粉体)の製造・卸として事業化する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 大量のおからを出す豆腐製造事業者。パン製造・販売チェーン やピザチェーン、レストランチェーンと組んで事業を組み立てる方法がある。</li> </ul>
2	豆腐製造事業者	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 豆腐やおから関連商品を店頭で販売している事業者。</li> </ul>
3	うどん製造事業者	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 製麺事業者。</li> <li>・ 手打ちうどんを出すうどん店。(可能性はあるが、難しい模様)</li> </ul>
4	パン製造・販売チェーン	<p>チェーンでなくても、こだわりのパン屋さんなら実施可能。</p>
5	ピザチェーン	<p>市販の乾燥おからで事業を立上げ、軌道に乗ってきた段階で、豆腐製造事業者からおからを調達する方向に進む。</p>

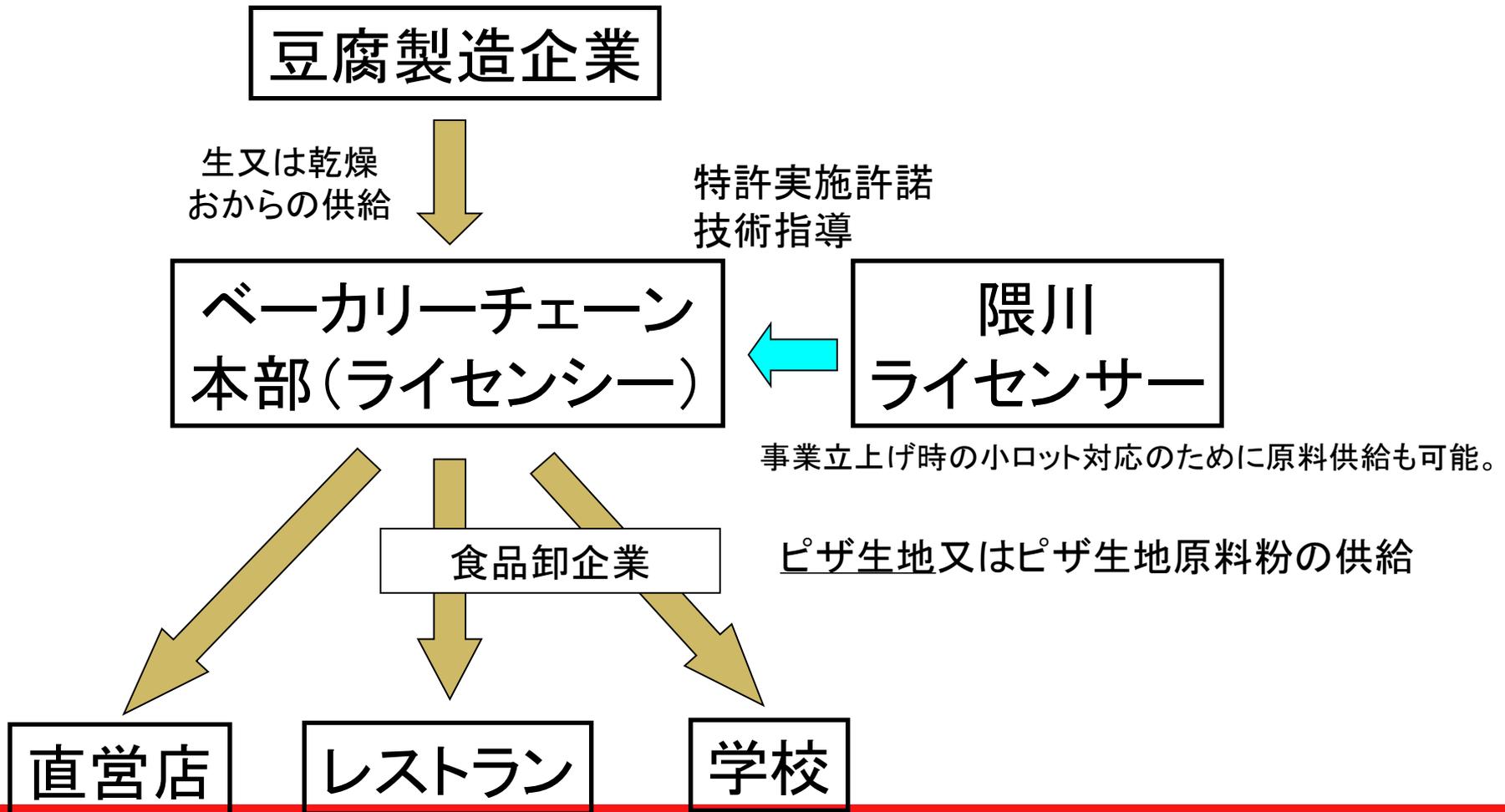
# 事業の組み方

原料粉メーカーによるピザ生地原料の製造・卸



# 事業の組み方(2)

ベーカリーチェーンによるおからピザ生地製造・小売



# あちこちで反響が！

Google

おからピザ 隈川久美子

検索

検索オプション

ウェブ全体から検索  日本語のページを検索

ウェブ [+ 検索ツールを表示](#)

おからピザ 隈川久美子の検索結果 約 104 件中 1 - 10 件目 (0.51 秒)

## [「アイデアあれば起業を」おからで食品パウダー「もったいない」で ...](#)

2009年3月2日 ... 受賞したのは、同市西区の隈川久美子さん。隈川さんは、おからを使ったパウダーを開発し、低カロリーのパザ生地用として売り出している。商品には「おからは栄養も豊富。子どもたちの体をつくる食品のことを、真剣に考えてほしい」という ...

[mediajam.info/topic/813434](http://mediajam.info/topic/813434) - [キャッシュ](#) - [類似ページ](#) - [🗨](#) [🔍](#)

## [おから黒ピザの店うえる](#)

【お知らせ】。株式会社Wellは店舗を設け、おから黒ピザの店うえる になりました。10月30日(金)オープン予定で、現在着々と準備を進めております。皆様におかれては、これからも引き続きご愛顧お願ひします ...

[www.well-clan.co.jp/index.html](http://www.well-clan.co.jp/index.html) - [キャッシュ](#) - [類似ページ](#) - [🗨](#) [🔍](#)

## [コーヒー問屋ウエスト 社長の部屋](#)

その第一弾として、リアルショップ「おから黒ピザ うえる」が開店することになった。このショップは、代表の隈川久美子氏と、フードディレクター新井順子氏の2名が運営を行い、広く、この商品の素晴らしさを伝えていくというものだ。 ...

[shop.plaza.rakuten.co.jp/west/diary/.../200910210000/](http://shop.plaza.rakuten.co.jp/west/diary/.../200910210000/) - [キャッシュ](#) - [類似ページ](#) - [🗨](#) [🔍](#)

## [おから黒ピザMIX、ぜひ食べてみてください！ - フリーライター小谷祐子 ...](#)

2009年5月22日 ... 先週、うえるの隈川久美子さんを訊ねました。隈川さんは、おからを使った健康パウダー「おから黒ピザMIX」を作り、2008年度さいたま市ニュービジネス大賞の最優秀賞を受賞された方です。そのときのことは、以前、このブログでも紹介させ ...

[www.zkaiblog.com/obstaff/archive/290](http://www.zkaiblog.com/obstaff/archive/290) - [キャッシュ](#) - [類似ページ](#) - [🗨](#) [🔍](#)

## [もったいない！から生まれた主婦ビジネス - フリーライター小谷祐子の ...](#)

2009年3月4日 ... 最優秀賞のうえるの隈川久美子さんのビジネスプランは「おからを使った健康パウダーの開発・販売」。... 研究を続けた結果、海藻(ワカメ)を混ぜることでおからの欠点である臭みや食感を解消し、ピザ生地ミックスとして特許を取得。 ...

[www.zkaiblog.com/obstaff/archive/219](http://www.zkaiblog.com/obstaff/archive/219) - [キャッシュ](#) - [類似ページ](#) - [🗨](#) [🔍](#)

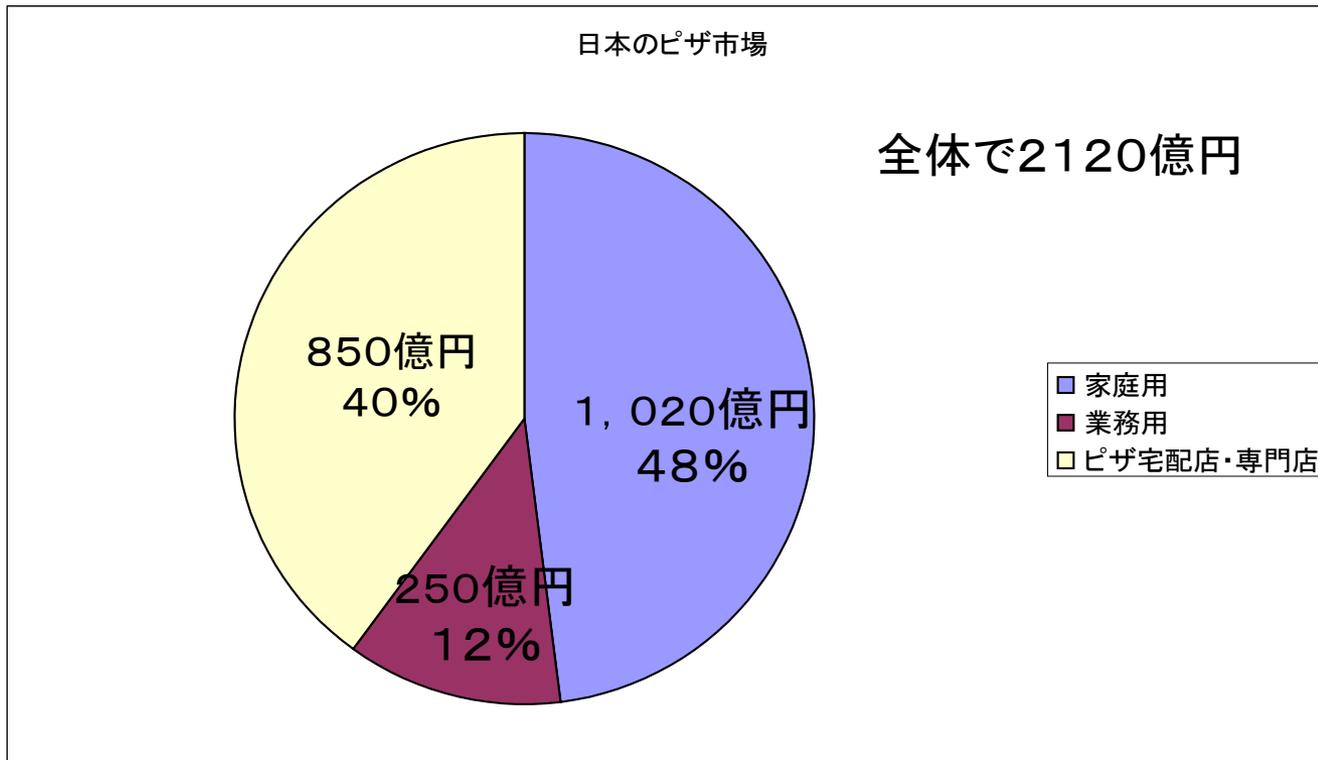
[+ www.zkaiblog.comのその他の検索結果を表示する](#)

## [「もったいない」の発想が生んだニュービジネス - 明日から独立経営者 ...](#)

この「おからの健康パウダー」はさいたま市西区のWell(隈川久美子社長、048-623-6887)という会社が開発したもの。... 利用方法としてはピザ生地など、様々な食品の原料が考えられる。さいたま市内の豆腐店との連携や、地場の原料を使うなど地産地消の ...

[j-net21.smrj.go.jp/establish/abc/entry/.../20090403.html](http://j-net21.smrj.go.jp/establish/abc/entry/.../20090403.html) - [キャッシュ](#) - [類似ページ](#) - [🗨](#) [🔍](#)

# ピザの市場規模

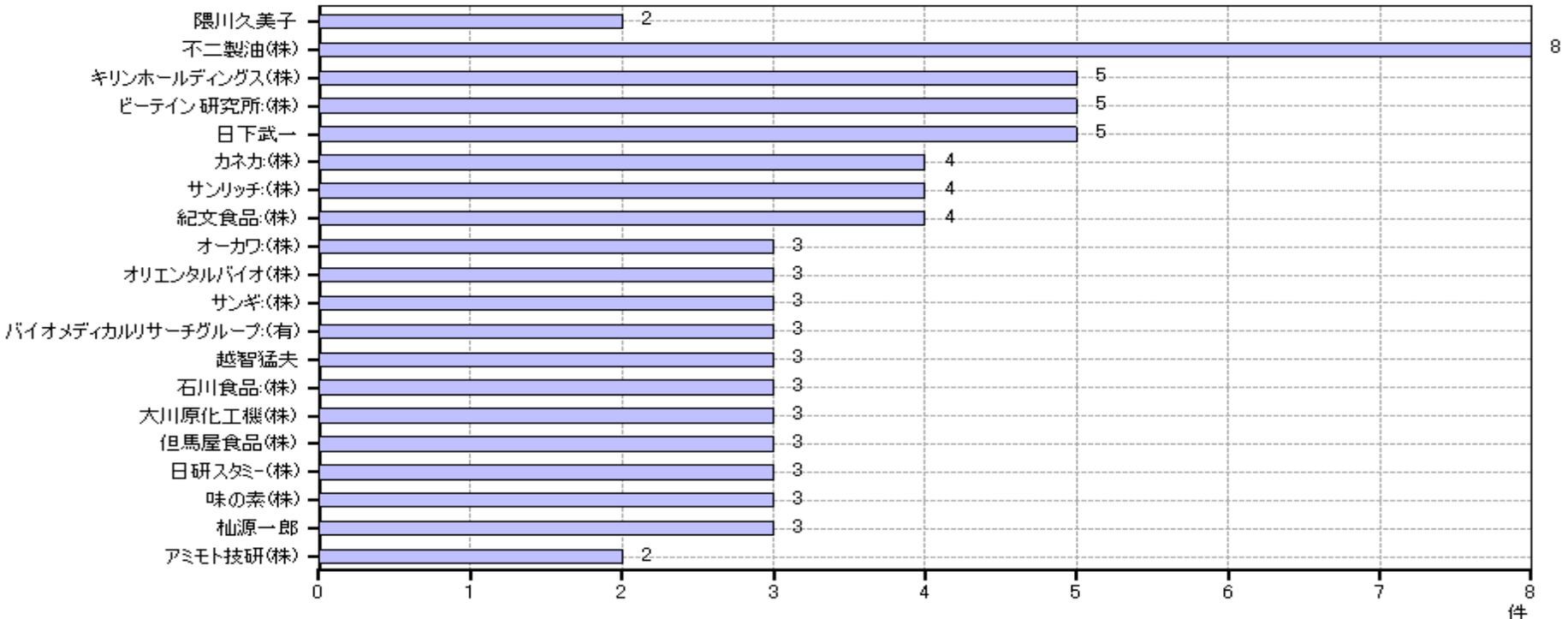


ピザ協議会の調査(2008年)

# 特許情報から見た動向①

■ :件数 <出願人別件数ランキングマップ>

出典: アイアット国際特許業務法人



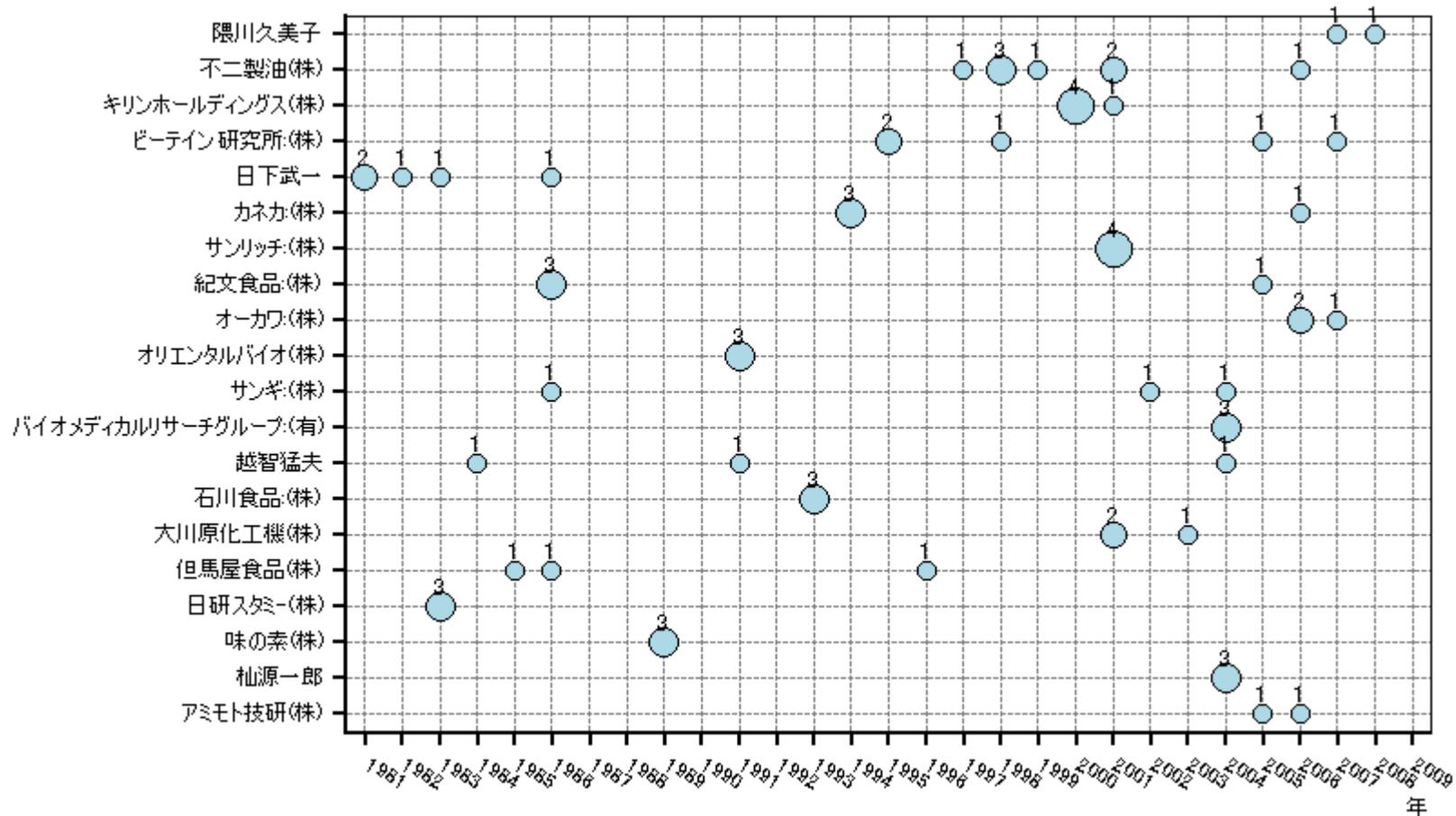
食品または食料品で「おから」または「ひじき」を「混入(混合、添加)」することに関するものを抽出。具体的には、FIとしてA23L1/(食品または食料品)またはA21D2/(添加材料による穀粉または生地処理)が付与されているもののうち、請求の範囲に「おから」または「ひじき」のワードを含み、且つ、請求の範囲に「混入(混合、添加)」のワードを含むものを抽出。なお、請求の範囲に「おから」と「ひじき」の双方のワードを含むものは隈川様以外には7件抽出(特開2009-077704(株)長根商店、特開2008-113622池田氏、特開2002-017237(株)カイ商事、特開平3-198760(株)松栄ハック、特開平3-143365中野氏、特開平1-160466立山氏、実登03099194安中氏)。

# 特許情報から見た動向②

● : 件数

＜出願人別件数推移時系列マップ＞

出典：アイアット国際特許業務法人

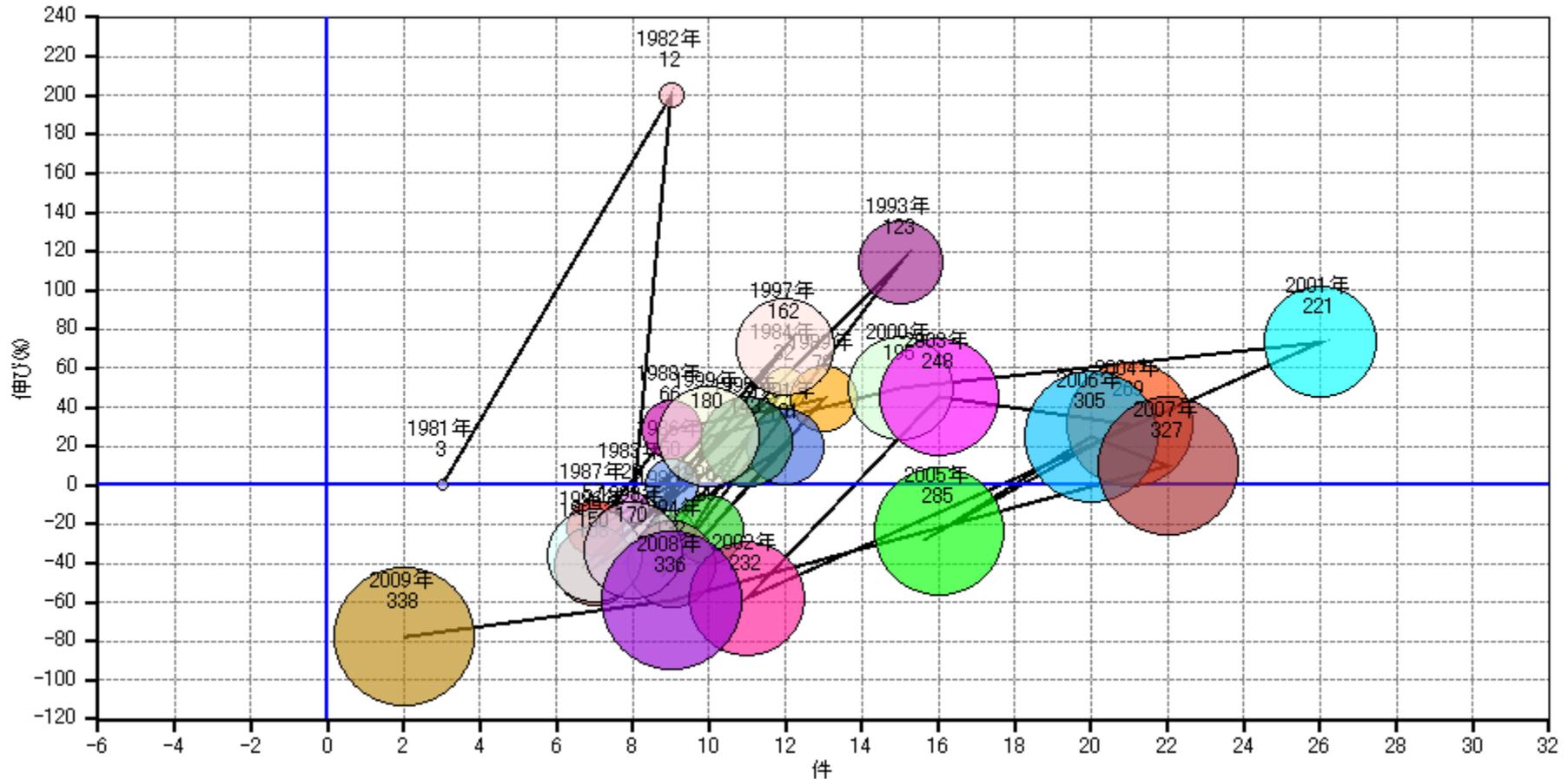


2年～3年の継続出願(不二製油(株)、日下氏など)はあるが全体的には散発的な出願が目立つ

# 特許情報から見た動向③

出典: アイアット国際特許業務法人

＜対象特許全ての合計のポートフォリオマップ＞



1982年と1993年に伸びを示したが、2000年以降は、年間10件～20件程度で横ばい状態。

# ご清聴有難う御座いました。

## ご連絡先

Well 隈川久美子  
さいたま市西区内野本郷964-7  
080-3487-0306

知的財産総合支援センター埼玉  
中西 寛（特許流通アドバイザー）  
さいたま市大宮区桜木町1-7-5  
ソニックシティビル10階  
048-647-4245  
090-5431-4608