

## 平成 22 年度 特許ビジネス市シーズ情報

整理番号

事務局使用欄

1	シーズタイトル	「おから」と判らせないで穀粉に混ぜて主食を作るアイデア
2	シーズ提供者 連絡先住所 TEL/E-mail/URL	(法人名) Well (担当者名: 隈川 久美子) TEL・FAX: 048-623-6887 well@friend.ocn.ne.jp
3	支援者 (特許流通AD等/連絡先)	埼玉県特許流通アドバイザー 中西 寛
4	特許番号 等	特許第 4253033 特許第 4114816 号

技術情報					
5	技術分野	(選択1) ⑥食品	6	機能	(選択2) 10
7	利用分野	食品 (おから入加工品)	8	適用製品	ピザ、うどん、ドッグフードなど 「おから黒ピザミックス」
9	本技術の完成度	(選択3) ③			
<b>10 本技術の特徴</b> ① 従来技術・類似技術の問題点 「おから」は豆腐の生産増加にもかかわらず再利用されずに産業廃棄されている。また、クッキー・ドーナツなどの副食の利用にとどまっている。食品として再利用をもっと進めたい。 ② 本技術の特徴・効果 / 類似技術との対比 おからをおからと判らず加工食品に混ぜることが出来る 出来上がりは黒い色になる 類似品なし ③ 特記事項・添付図面・製品外観図・効果を示す表等 ゴミを減らし健康をつくる 「環境と健康のコラボレーション」を目差している 食品の部分廃棄をなくし素材の全体を食すことを目的としている					

特 許 情 報		
11	発明の名称	加工食品用原料粉
12	特許権者(出願人)	隈川 久美子
13	特許番号 (公開番号/出願番号)	特許第 4353033 号
	出願日(優先日)	
14	海外出願 特許番号等	
<b>15 代表的な独立請求項の記載</b> 【請求項 1】 穀粉を主食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 1~15 重量部及び 2~10 重量部混メレ、かつおからに対するひじき重量割合 40~100%とすることを特徴とする加工食品用原料粉		
16	審査請求有無/審査経緯	審査 有 無 (審査請求日： )  (中小企業向け先行技術調査制度の利用状況)
17	関連特許 特許番号等	
<b>18. 先行・類似技術の調査結果/特許性の判断内容</b> (代表的な先行・類似技術の特許番号とその内容 等)		

ビジネスプラン		
19	特許ビジネス市に期待する 連携内容	(選択 4 : 複数回答可) 4, 5
20	ライセンス等の実績の有無	ライセンス実績 (あり) (1件) /なし 引き合い (あり) (5件) /なし
21	各種助成制度の利用状況	(産学連携・自治体等の助成制度等の利用・申込状況、他機関との連携内容等) なし

## 22 事業化に関する情報

① 追加開発の要否・具体的内容、事業化に向けて解決すべき問題点  
豆腐店からのおからの回収方法（低コスト化）

② 設備投資の要否・設備投資額、提供可能な中間材の規模・コスト  
おから回収車、おから乾燥機導入

## 23 本技術を活用したビジネスプラン

① 製品・サービスの概要・特徴（従来品・競合品と比較した優位性等を記載）  
おからを入れることでカロリーカット（油を使わないで製品化が可能）、おからを主食として再利用できる

② 対象とする市場・分野・顧客等（主な顧客、提供できるメリット等を記載）  
学校給食のうどん

ダイエット一般     ドッグフード

③ 競合商品・競合相手の状況等  
おからクッキーなど菓子以外競合なし

④ 売上・利益計画（市場規模、推定製品シェア、成長性等を記載）  
国内食物生産量の減少や世界中の人口増加などで輸入も厳しくなって行く時、再利用できる食品の見直しは必須と考えられる。健康増進、ゴミ問題解決など成長性あり。

事業計画:	第1期(初年度)	第2期(2年度)	第3期(3年度)	備考:
市場規模(千円/年)	20億	30億	40億	おから入の食品
製品シェア(%)	100%	100%	100%	
製品売上高(千円/年)	18,000	30,000	50,000	

※おからの国内生産量は推定年間 60 万トンくらいあると思います。その再利用率は 75% くらい食糧としてはその内の 1 割弱と考えられます。