

醤油代替調味料の商品化支援

中嶋アドバイザーによる支援

特許情報活用セミナー受講をきっかけに支援開始

特許権・商標権取得に向けたサポート

- 知的財産権活用の重要性、知的財産権制度の概要、共同開発時の留意点を説明
- 特許電子図書館を利用した特許・商標の先行調査の支援
- 特許権・商標権の取得に向けた出願戦略の支援及び出願書類作成等の総合的な支援
- 無料先行技術調査等中小企業向け支援策の説明

事業戦略に向けたサポート
経営革新計画策定、承認による支援策（審査請求料の減免等）の説明

株式会社浅沼醤油店

学校給食において食物アレルギーの子供達でも食することができる大豆・小麦を使用しない醤油代替調味料の開発が望まれていた
厳しい醤油製造業界の状況から脱することができる付加価値の高い新商品の開発が必要と考えていた

大豆・小麦を使用しなくとも十分な風味・香り・色を有する醤油風味の発酵調味料の製造技術を確立し、権利化した上で市場に提供したい！

特許情報活用による成果

殆どを自社による手続きで
■ 特許出願4件（国内優先出願含）

特願2007-86318他

■ 商標出願2件

商標登録第5149411号他

特許（技術）情報を活用し、試験装置を製作

● 新商品の開発に知的財産の権利・情報が活用できることを理解

● 経営革新計画の策定・承認による事業開始

この支援によって開発・販売された商品

商品名「荳胡麻（えごま）醤油・ドレッシング」「芥子（からし）醤油」

原料に大豆、小麦を使用しないため、食物アレルギーの方でも安心して利用できる調味料です。荳胡麻醤油は、荳胡麻の搾り粕を発酵・熟成させたもので、環境と健康にやさしく、色は薄いですが味は濃く、まろやかさが特徴です。

芥子醤油は、マスタードシードを原料とする辛くない醤油です。

支援先企業の概要

- 会社名 株式会社 浅沼醤油店
- 代表取締役 浅沼 和男
- 住所 岩手県盛岡市
- 創業 1914年
- 資本金 1,000万円
- ホームページ <http://www.asanumashoyu.co.jp/>

中嶋 孝弘（岩手県知的所有権センター）特許情報活用支援アドバイザーの一言

大豆・小麦を使用せず、その代替原料としてアレルギーを含まない芥子の種子や荳胡麻の搾り粕を使用しても、十分な風味、香り、色を有する醤油風味の発酵調味料の製造技術を、岩手県工業技術センターの支援を受けて確立し、商品化に成功したものです。芥子醤油は、国内最大手のマスタードメーカーと共同開発。

2006年の特許情報活用セミナーの受講をきっかけに支援を開始。この事業の担当者である専務様に対し、支援開始直後、県の経営革新計画の承認を得ることで審査請求料等の減免を受けられることを説明したところ、急遽経営革新計画の策定・申請をなされ、承認後直ちに特許出願をされた際はそのスピードに少し驚かされました。これまでに習得された開発ノウハウや知的財産の活用ノウハウを、次の新しい調味料の研究開発戦略や事業戦略、さらには知的財産戦略に活用されようとしており、中小企業の見本としたい事例と考えられます。今後も継続し支援を行っていく予定です。



平成21年2月現在

