

知的財産(権)とは…

発明や創作による知的創造物が「知的財産」。それを保護する権利が「知的財産権」。この権利は「産業財産権」と文学や芸術などを保護する「著作権」からなり、産業財産権には「特許権」「実用新案権」「意匠権」「商標権」の4つの権利がある。これらは特許庁に出願し登録されることによって、初めて独占的に使用できる権利となる。

あなたのアイディアを  
盗用・模倣から守ることができます!

平成28年度 独立行政法人工業所有権情報・研修館事業

北海道知財総合支援窓口

☎011-747-8256

札幌市北区北7条西4丁目1-2 KDX札幌ビル 北海道発明協会内  
[Eメール] chizai@jii-h.jp [利用時間] 9:00~12:00, 13:00~17:00  
[休日] 土・日曜、祝日、12月29日~1月3日



上品に食べるのがなかなか難しい、やきとりの最後の1ピースにまつわる問題を解決する串皿。肉を1つ食べるごとに順次上にずらしていくと、さらに入れる。

元は業務用として開発された串皿。室蘭やきとりの代表格といえる「一平」でも使用されている。現行の串皿は2代目。顧客からの声を受け、突起を大きくするなどの改良を施した。



プロダクトデザインのみならず、キャラクターや印刷物、立体造形などデザイン全般を手がける須藤さん。社名の「ノールド」はオランダ語で「北」を意味する。



取材協力  
ノールドデザイン  
室蘭市輪西町1丁目32-8  
0143-84-5510  
<http://www.noord.jp/>

# チ ザイ 知財で知る 北海道のチカラ

-vol.10-

ノールドデザイン

日常のひらめきを形に。その価値を高める実用新案

## 突

起と穴のある小皿。おしゃれな灰皿ではなく、やきとり専用の取り皿だ。鉄のまち室蘭市のノールドデザインが企画・デザインを手がけている。商品名はストレートに「串皿」。

「室蘭市内のやきとり店で、女性のお客さんが焼き鳥の根元の肉をはしで外そうとして、勢い余って落としてしまった光景を見たんです。そこでひらめきました」と同社代表でプロダクトデザイナーの須藤大介さんが開発した串皿。突起の溝に串を通して引き抜き、最後に残った食べにくい肉を先端方向にスライドできる。また、室蘭やきとりに必須のカラシを付けやすくなる、と

いうアイディアだ。やきとりのまちらしい、ニッヂだが生活の役に立つ商品である。

突起の反対側に設けた穴がもう一つの工夫だ。串を引き抜くときに穴に指を通じて押さえられるとともに、皿を重ねると穴に突起がうまくはまり、安定する。

商品の開発段階から協力を受けていた室蘭テクノセンターに実用新案の取得を勧められ、紹介された弁理士のバックアップで、平成19(2007)年の出願から2カ月あまりで実用新案を取得できた。

実用新案というのは、発明した「物」を保護する制度。特許は物も方法も保護の対象となる点で異なる。また、特許が申請から取

得まで数年を要するのにに対し、実用新案では数カ月で済み、費用も安い。その反面、保護の範囲は実用新案のほうが狭い。

「販売する側から見ると、実用新案は信頼の証になります。知的財産権を侵した商品を売りたい店はないですね」と須藤さんは実用新案を申請した意図を語る。

この経験から、須藤さんの知財への意識はさらに高まったようだ。平成26(2014)年には知財総合支援窓口に相談して、自ら作成した書類で社名の登録商標も取得した。現在は、次なる新商品の発表に向けて準備中。「今回も自分で書類を作つています」と須藤さんは自信をのぞかせた。