

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。

あなたのアイデアを  
盗用・模倣から守ることができます！

### 知財総合支援窓口

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

☎011-747-8256

[Eメール] chizai@jiii-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4日

# 知財で知る 北海道のチカラ

-vol.5-

有限会社 中田食品  
「豆腐の未来を広げたい」。その想いで知財を活用

十 勝は全国の大豆の30%を生産する北海道において、もっとも栽培が盛んな地だ。道産大豆、特に地元・十勝産にこだわり、品質の高い豆腐作りを続ける中田食品の貴戸武利取締役役を話を聞いた。

同社では商標登録・出願中が合わせて6件、特許の出願が1件ある。

商標に関しては、知財総合支援窓口にご相談、支援を受けながら貴戸さん自ら手続きを行った。「考え抜いて付けた商品名で、自信を持って出せる。商標登録していないと、どこかで『それウチの商標』ということもありえますから」というのが出願に至った理由だ。



大豆の味わいが凝縮され、シコシコとした弾力がある豆腐の燻製「とうふくん」と、十勝産大豆「トヨマサリ」を使用した濃厚な木綿豆腐「大地の香り」。両者とも商標登録済みだ。



しっかりした味付けとなめらかな食感の、新感覚豆腐「味な網ちゃん」。商標も出願中だ。



手作業の工程を多く残した同社の工場。左手には導入したばかりの「味な網ちゃん」専用ラインがある。



取材にご協力いただいた貴戸さん。豆腐の未来を自分の手で切り拓こう、という気概を感じた。

取材協力  
有限会社 中田食品  
帯広市西24条北2丁目5-99  
TEL.0155-37-3501

費用面の問題もあり、苦勞する道を選んだが、得たものは大きかったようだ。「自分でやってみたことが糧となり、その後は自社で出願できました。窓口に育ててもらった感覚ですね。今では、考える順番が逆になり、まず『商標登録できるかどうか』でネーミングするようになりました」と貴戸さんは自信を見せる。

特許については、窓口から紹介された弁理士に依頼し、出願手続きを終えている。これは、「味な網ちゃん」という商品に用いる、味付けに関する特許。豆腐を固めたあとで味を染み込ませる従来の工程に対し、同社では味噌や醤油で味付けをしてか

ら固める製法を発明した。塩分を含む豆乳は凝固しにくいのが常識だが、豆腐については門外漢だった貴戸さんの逆転の発想と研究の末にこの問題を克服したのだ。

地域内で消費されることが多い豆腐だが、加工技術の向上で、日持ちする豆腐が少しずつ増えてきた。同社の燻製豆腐「とうふくん」は60日、真空パックの木綿豆腐「大地の香り」は2週間もつ。このことは、販路拡大によってセールスに貢献する一方で、知財の盗用などトラブルの可能性を広げることもなる。知財の保護・活用は、成長を続ける企業に欠かせない武器なのだ。