

PATENT ATTORNEY

パテント・アトニー
春
VOL. 61

日本弁理士会広報誌

2011

●「PATENT ATTORNEY」は
「弁理士のことです。

◎ヒット商品を支えた知的財産権

- お洒落でヘルシーなスナック菓子
フランスパン工房
- 特許調査よもやま話 ■ジャーナリストJぽれ話
- 知つておきたいーーJの技術トレンド(3Dテレビ)
- シリーズ特産品(信楽焼)
- 知的財産権なんでもQ&A ●漫画「なすびくらのお仕事」
- 特許庁からのお知らせ ●JPAA Information

ヒット商品を支えた知的財産権
お洒落でヘルシーなスナック菓子
フランスパン工房

- 特許調査よもやま話 ■ ジャーナリストJぱれ話
- 知つておきたいJの技術 テレンジトヘイ(3Dトレンジ)
- シリーズ特産品(信楽焼)
- 知的財産権なんでもQ&A ● 漫画「なすびくふのお仕事」
- 特許庁からのお知らせ ● JPAA Information



知的財産権なんでも Q&A

Q 1年半前に特許出願した自社製品について、最近、同様の他社製品が販売されている事を発見しました。どの様な対策をとれば良いでしょうか。

A まず、その他社の特許権の保有状況や特許出願状況を調査すべきです。また、貴社の特許出願については、早急に特許権を取得できる様に手続きを行う事をお勧めします。具体的には、特許庁に対して出願審査の請求と早期審査の申請を行います。これにより、貴社が特許出願した発明について特許権が設定登録されれば、その特許発明と同じ他社製品については、その後の販売等に対して、差し止めの請求や損害賠償の請求をする事が出来ます。なお、特許権が設定登録される迄の販売等に対しては、補償金の請求が可能な場合があります。但し、補償金の請求ができるのは、貴社の特許出願の出願公開後であって、その他社に対して警告をした後(又は、その他社が本特許出願の存在を知った後)の販売等に限られます。また、貴社の特許出願前から他社製品が販売されていれば、上記のような権利行使が出来ない可能性が高いため、ご注意下さい。詳細については、専門家である弁理士にご相談下さい。

◎このコーナーでは知的財産権に関する皆さまの質問にお答えします。質問事項を記載して、下記の住所にハガキ又はFAX.03-3519-2706で日本弁理士会 広報・支援・評価室「Q&A係」までお送りください。

めの請求や損害賠償の請求をする事が出来ます。なお、特許権が設定登録される迄の販売等に対しては、補償金の請求が可能な場合があります。但し、補償金の請求ができるのは、貴社の特許出願の出願公開後であって、その他社に対して警告をした後(又は、その他社が本特許出願の存在を知った後)の販売等に限られます。また、貴社の特許出願前から他社製品が販売されていれば、上記のような権利行使が出来ない可能性が高いため、ご注意下さい。詳細については、専門家である弁理士にご相談下さい。

A まず、その他社の特許権の保有状況や特許出願状況を調査すべきです。また、貴社の特許出願については、早急に特許権を取得できる様に手続きを行う事をお勧めします。具体的には、特許庁に対して出願審査の請求と早期審査の申請を行います。これにより、貴社が特許出願した発明について特許権が設定登録されれば、その特許発明と同じ他社製品については、その後の販売等に対して、差し止

◎このコーナーでは知的財産権に関する皆さまの質問にお答えします。質問事項を記載して、下記の住所にハガキ又はFAX.03-3519-2706で日本弁理士会 広報・支援・評価室「Q&A係」までお送りください。



*特許印紙のデザインが平成23年4月1日から変わります。

**JPAA
Information**

意匠の底力キャンペーン 広報活動用マークの発表について

標記キャンペーンに多数ご応募ください、ありがとうございました。
応募総数、キャッチフレーズ2,263件、キャンペーンマーク358件
の中から大賞をそれぞれ選考し、ここに大賞フレーズとマークを使
用した広報活動用マークを作成しましたので、発表いたします。



日本アリミ士会 <http://www.jpaa.or.jp>



PATENT ATTORNEY [パテント・アトニー]

●平成23年3月17日発行 第61号 ●無断転載禁止 ●編集／日本弁理士会広報センター ●発行／日本弁理士会
〒100-0013 東京都千代田区霞が関3-4-2 ●電話 03-3581-1211(代) ●FAX 03-3581-9188



ヒット商品を支えた知的財産権

VOL. 61

お洒落でヘルシーなスナック菓子「フランスパン工房」

商標登録 第5126190号
 特許 第4148320号
 特許 第4195068号
 特許 第4195069号
 特許 第4219971号



(株)おやつカンパニーの「フランスパン工房」は、パンを加工した新感覚のスナック菓子として2007年に発売された。1月に東海地区で先行販売するや、1ヶ月の販売目標を4日で超過する売れ行きをみせた。さらに関東から順次、販売エリアを広げ、メディアでも話題のヒット商品として紹介された。

「ベビースターラーメン」を主力商品とする同社では、90年代半ばから、ラーメンと同様にスナック菓子に展開できる食品の模索が始まっていた。パンも有力候補だったが、ステータラーメンのノウハウを応用した加工法では、油と調味液を吸収しすぎるのが難点だった。

一方で、愛知県三河地方の伝統的なえびせんべいの製造用プレス機を入手し、独自の「えびチップス」を2001年に発売した。このプレス

技術を用いた新商品開発において、あらゆる食材がプレスされ、パンも押しつぶされた。

「食パン、バターロールなどさまざま

なパンだけでなく、パン生地も試しました」と、開発に携わった同社開発部主任研究員の河村朗子さんは振り返る。試行錯誤を重ねる中で、フランスパンの食感にピントくるものがあった。最初はパンをプレスすることは考

えていなかつたという河村さん、加工法の緒を見いだすまでの3年ほどが一番大変だったという。

02年にフランスパンからつくる商品

の原型ができ、翌年に製法特許を出願。ここから具体的な商品化が始まった。スナック菓子の王者であるボテトチップスの食感に近づけるため形状がスナック菓子らしくないと、反りもつけた。こうした点は「得意な領

域

ですから、すぐに加工法の見当がつきました。袋を開けて、わづ、薄いと驚いて、さくさくと気持ちよく食べられるものをつくりたかった」と河村さんはいう。この商品に最適なフランスパンを安定的に確保するために、社内に製パン工場も設けられた。

ノンフライ加工のフランスパン工房

は、スーパーの主な顧客である30代、40代の女性を主要ターゲットに

お洒

落

でヘルシーなスナック菓子をコンセプトにしていた。テスト販売などによるマーケティングにも力を入れ、最終段階で追加された、原色を使わないパッケージ、中身がストレートに伝わり高級感もある商品名が決まったといふ。これが、既存のスナック菓子には手を出さなかつた年配の女性たちも含め、幅広いファンを獲得する結果をもたらした。商品の魅力とネーミング、パッケージが相まってヒット商品を生んだ好例である。

化粧品の特許出願のうち平成10年に公開されたものを検索することを考えてみます。特許電子図書館の特許・実用新案検索の公報テキスト検索において、公報種別を「公開特許公報(公開、公表、再公表)」にして、公報発行日をH100101:H101231にします。検索項目選択を「発明の名称」にして、検索キーワードに「化粧品」と入力して検索すると181件です。「要約+請求の範囲」で「化粧品」を検索すると554件です。かなり増えます。IPC(国際特許分類)で「A61K8/?」(A61K8/00は化粧品あるいは類似化粧品製剤です。)を

検索すると2258件です。さらに増えます。特許分類を使うことの利点が良く分かります。しかし、FI記号(IPCと共に日本特許庁で採用している特許分類で、IPCを細分化したもの)で「A61K8/?」を検索してみると、不思議なことに0件です。一方で、有料の日本特許データベースの一例としてPATOLIS-Jで検索してみると、同様の条件で、IPCでは153件で、FI記号では2264件です。今度は、IPCではきわめて少数になり、FI記号ならばうまくいきます。このようなことが起きる理由は省ますが、日本特許出願をIPCやFI記号で検索するには、自分の使うデータベースが特許分類検索をどのように処理しているかを知っている必要があるのです。(弁理士 鈴木利之)

シリーズ JAPAN 特産品「信楽焼」

商標登録 第5087658号

信楽は日本六古窯の一つであり、その起源は742年に聖武天皇が紫香楽宮の造営に着手されたときに、布目瓦、須恵器などが焼かれたことに始まります。信楽焼の伝統的な特徴としては、うわぐすりをかけないで焼くことで灰が溶けて自然にうわぐすりをかけたようになる「自然釉(ビードロ釉)」、焼成することによって表面がほの赤くなる「火色」、薪の灰に埋まる部分が黒褐色になった溶岩のような色になる「焦げ」などがあり、水がめ、種壺、茶壺、茶器、徳利、火鉢、植木鉢など大物から小物に至るまで信楽焼独特の「わび」「さび」を残し今日に至っています。中でも「狸」の置物は有名で、酒買い小僧スタイルを基本として、あらゆる形、寸法、あらゆる用途にも、狸が使われ、信楽焼の代名詞ともなっています。

信楽焼は、国により昭和51年伝統的工芸品として指定され、信楽は陶器の町として全国に知られています。



このコーナーに掲載御希望の方は、「特產品」のプロフィール・連絡先をFAX:03-3519-2706までお送りください。

極限環境は地球初期の環境を今も残し、それを探れる可能性が残された場所でもある。生命の起源をはじめとした多くの謎の解が、ここに隠されているかもしれない。

我々ヒトをはじめとした多くの動物はこれをほとんど体内で合成できないため、食事から得る必要がある。特にDHA(ドコサヘキサエン酸)やEPA(エイコサペンタエン酸)などはサプリメントなどで目にする機会が多いだろう。循環器系疾患の発症を予防する効果も確認されている。

さてその生理活性ゆえに注目されたDHAやEPAだが、その由来は深海微生物で、食物連鎖によって海洋生物に蓄積されている事がわかつた。しかしその生産の理由はまだ不明で、微生物自身の研究からは、これらの多くが生息する極限環境への適応機構が関わっていると推測されている。

(鈴木)

魚などの海洋生物の脂質には、陸上の動物に比べ、不飽和脂肪酸が多く含まれている。肉や乳製品に多く含まれる飽和脂肪酸とは異なる生理活性や融点が低い特徴を持つものは必須脂肪酸と呼ばれている。

我々ヒトをはじめとした多くの動物はこれをほとんど体内で合成できないため、食事から得る必要がある。特にDHA(ドコサヘキサエン酸)やEPA(エイコサペンタエン酸)などはサプリメントなどで目にする機会が多いだろう。循環器系疾患の発症を予防する効果も確認されている。

さてその生理活性ゆえに注目されたDHAやEPAだが、その由来は深海微生物で、食物連鎖によって海洋生物に蓄積されている事がわかつた。しかしその生産の理由はまだ不明で、微生物自身の研究からは、これらの多くが生息する極限環境への適応機構が関わっていると推測されている。

魚などの海洋生物の脂質には、陸上の動物に比べ、不飽和脂肪酸が多く含まれている。肉や乳製品に多く含まれる飽和脂肪酸とは異なる生理活性や融点が低い特徴を持つものは必須脂肪酸と呼ばれている。

我々ヒトをはじめとした多くの動物はこれをほとんど体内で合成できないため、食事から得る必要がある。特にDHA(ドコサヘキサエン酸)やEPA(エイコサペンタエン酸)などはサプリメントなどで目にする機会が多いだろう。循環器系疾患の発症を予防する効果も確認されている。

さてその生理活性ゆえに注目されたDHAやEPAだが、その由来は深海微生物で、食物連鎖によって海洋生物に蓄積されている事がわかつた。しかしその生産の理由はまだ不明で、微生物自身の研究からは、これらの多くが生息する極限環境への適応機構が関わっていると推測されている。