

信頼と実績があります

～川崎の知的財産マッチング～

Making History 「香辛子」が市内に広がっています

味の素(株)が研究開発し、特許を持つ「香辛子」をセレサ川崎農業協同組合の協力により、市内農家で栽培。マツコ・ンに、「香辛子」を用いた新商品の開発、販売につながっています。



1 地元大手企業が開発
味の素(株)川崎農業技術研究所
主任研究員 棚田 賢さん
長年、香辛子製造に関する特許の技術管理に携わる

2 市内29農家が栽培
まつざわファーム(多摩区) 松澤 久安さん
今年から香辛子を試験栽培しています。栽培面積が少くとも収量は確保できるから、都市型農業にぴったり。1回食べれば、ファンになれるんじゃないかな。

3 飲食店・小売店で新商品開発が進む
アルチの食べ(麻山) 麻山留美さん
香辛子はチーズや蜂蜜と一緒に性が良いので、パンに用いています。とても美味しい素材です。
※香辛子が通常の消費量は9~10枚のため、要流通量が少なく、紙面での扱いが決算時に掛からない場合があります。

香辛子の新商品
味の素(株)川崎農業技術研究所
主任研究員 關哲也さん
市内農家が栽培した「香辛子」をセレサ川崎農業協同組合の協力により、市内飲食店などで、香辛子を用いた新商品の開発、販売につながっています。

2 市内29農家が栽培
まつざわファーム(多摩区) 松澤 久安さん
今年から香辛子を試験栽培しています。栽培面積が少くとも収量は確保できるから、都市型農業にぴったり。1回食べれば、ファンになれるんじゃないかな。

3 飲食店・小売店で新商品開発が進む
アルチの食べ(麻山) 麻山留美さん
香辛子はチーズや蜂蜜と一緒に性が良いので、パンに用いています。とても美味しい素材です。
※香辛子が通常の消費量は9~10枚のため、要流通量が少なく、紙面での扱いが決算時に掛からない場合があります。

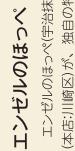
知的財産マッチングってなーに？

＼私がお答えします／



大企業が保有する知的財産、開放特許などを中小企業に提供して、製品開発や技術力を高めています。大・中・小企業が相互に交流できる場を提供し、知的財産のマッチングがアシスト。事業化までの代理支援、技術移転支援、販路開拓支援などを実現します。

担当係長 加藤 行一郎



エンゼルのぼっべ

エンゼルのぼっべ宇治抹茶チヨコ大福は、菓子匠未永庵(本店川崎店)が独自開発した特許技術(体感分析)の甜と森永製菓からライセンスを受けた製品です。市内外で人気があり、販路拡張が進んでいます。



「知的財産」

行政

川崎市

川崎市産業振興財団

「技術」

中小企業

・新製品開発

・技術事業への進出

・技術の高度化

・委託協力の向上

・新規事業への代理支援

・技術移転支援

・販路開拓支援

・資金獲得支援

・特許の支払い

・対象：ライセンス料の支払い

・対象：ライセンス料の支払い