

新たな機能性食品の商品化

企業概要

喬木村商工会 設立：1961年 会員数：100～200

農商工連携で、農業生産者・工業及び食品製造業者等が連携し、主に市田柿を生産する際に発生する果物の皮等を、独自に開発した加圧水熱処理分解装置・方法を用い、新たな機能性食品を開発し、商品化を目指している。食品廃棄物の低減に繋がり、環境に配慮した食品の提供も可能となる。同事業は長野県地域中小企業育成プロジェクトに認定された。

きっかけ

当連携事業を支援していた長野県商工会連合会の上席専門経営支援員から、上記機能性食品の製造装置・方法を知的財産で保護したいとの相談を受けた。

支援内容・ポイント

食品・化学分野に詳しい弁理士を派遣して、特許出願の検討、その後の知財戦略についてアドバイスし、特許出願した。現在は審査請求の検討中で、商品のリーフレット等には、特許出願中であることを表示している。

一方、開発商品のブランド化・差別化を図るため、本商品の特徴であるタンニンを含む機能性食品であることを強調すべく、商標に詳しい弁理士の支援により、解り易い商標を農商工連携チームで検討し商標登録を獲得して、商品リーフレットに表示している。

機能性食品の効果については、連携チーム内で確認し、公的試験機関の評価も得ている。

成果

機能性食品の商品化を達成した。更に、新商品として、上記方法により得られた原料を基に、ポリフェノール等の機能性成分を多く含む柿ワインを作ることにも成功し、販路開拓中である。

柿以外の、果物、農産物にも上記方法は適用でき、商品化を模索中である。

本農商工連携の成果は、平成30年度の全国商工会連合会主催の全国大会で発表し優秀賞を獲得している。



柿のワインのリーフレット



柿皮エキス