

# 株式会社氷温研究所（鳥取県）

～特許のライセンス契約で会社を運営～

## 1. 研究過程の失敗から新しい技術を発見

（株）氷温研究所は、1985（昭和60）年、鳥取県が開発した食品加工技術「氷温」の研究開発、技術提供を行う企業として創業。自社での食品販売は行わず、他社への技術提供、特許のライセンス契約で会社を運営している。

この「氷温」といわれる技術は、創業15年前に当時鳥取県の研究員だった創業者が、鳥取県の特産品である二十世紀梨の長期間保存の研究中に温度調節に失敗し、梨を凍らせてしまったため、常温に戻そうと数日間そのままにしていたところ、腐って大変なことになっていると思っていた梨が予想に反して保存開始前と同じ新鮮な状態を保っていたという偶然に起きたエピソードがきっかけで発見し、創業者はその現象を研究、温度等のデータ解析や何回もの試験等を繰り返し特許を取得した。

この技術の特徴は、添加物を使わずに長期に鮮度を保つことができ、しかも旨みが増した食品が生まれるところである。

## 2. 権利保護から特許流通へ、氷温技術を用いた特許と「氷温」という商標で全国にPR

氷温技術の開発当初、創業者は特許について権利保護の手段としての認識しかなかったが、「この味、この技術を多くの人に伝えたい」という思いから、ライセンス契約という特許の新たな利用方法を見出し、氷温技術を用いた特許と「氷温」という商標で全国的にPRを開始し、自社での食品販売は行わず、他社への技術提供、特許のライセンス契約で運営する会社として同社を設立するとともに、日本氷温食品協会（任意団体）を設立し、全国規模で氷温技術の普及に努めた。

この結果、食品加工会社を中心とした多くの企業との技術提携により、いろいろな食材の氷温技術の研究開発、さらには特許取得を行い、「氷温」という商標と一緒に、現在約70社とライセンス契約を結んでいる。

## 3. 県内でも高評価、新たな分野への進出

氷温技術によって、県内で生まれた画期的な技術として鳥取県から評価され、県の取り組みとして平成5年に社団法人氷温協会（鳥取県認可）が設立。現在約300社の会員が登録している。

最近では、食品加工にとどまらず、医療分野における臓器保存の研究等にも活用される等、様々な分野から注目を集めている。

【特許活用製品】



氷温技術を用いた製品

●会社概要

代表者：代表取締役社長 山根 昭彦

所在地：鳥取県米子市大篠津町3795番地12

創業：1985（昭和60）年

資本金：9950万円

従業員：10名

主要製品：氷温技術（氷温貯蔵、氷温乾燥、氷温熟成、氷温発酵、超氷温等）