

Benefit of Acquisition
知的財産権の活用で得られたメリット

- 1 他社の強い「見える化」をえた
- 2 従業員の「レベルアップ」を推進できた
- 3 統合する企業との「競争で優位」に立てた
- 4 取引先との「交渉力」を強化できた
- 5 顧客にオリジナリティーを「伝える」ことができた
- 6 パートナーとの「価値づくり」に活かされた



「特許権を持つことで、どんなメリットを感じていらっしゃいますか？」

菱谷：昔と今では、メーカー、スーパーマーケット

厳しい状況でも他社との競争に打ち勝てる知的財産権の存在を実感

しいこんにやく素材「マンナンミール」の製品化に成功しました。これらの技術により、果物の鮮やかな色とフレーバーを再現したり、色もさ味も本物に近い生魚の切り身など、これまで考えられなかった食品分野にもこんにやくの活用が広がっています。

ト、金融機関の関係に大きな違いがあります。そもそも当社の営業地盤には同業者がいなかったことから、地場のスーパーマーケットにこんにやくを卸していたのは当社だけで、値引き競争とは無縁でした。おかげで金融機関からも設備投資のための融資を受けやすく、事業も安定していました。

ところが、現在のように大手量販店が取引先になると、他社が参入してきて競争が激化。売り場を分け合うことになり、取引量は減少しています。さらに、量販店の本社はほとんどが東京にあり、営業活動で出向くにも経費がかかります。また、利益率の高い商品でない、商売として成り立たなくなっているんですね。知的財産権の価値を強く実感したのは、そうした厳しい状況でも、付加価値を武器にすれば販売ができるということでした。大手食品メーカーは知的財産権を上手に活用してブランド力や販売力を高め、量販店やコンビニエンスストアに売り込んでいます。地方だけで販売をしていたときにはそれほど価値を感じていませんでしたが、全国を見据えた販路拡大には知的財産権が不可欠だということを感じました。

——大手企業とライセンス契約を結ぶなど、他の手段は考えなかつたのですか？

菱谷：大手企業が持っている特許権を使わせてもらうというのでは、委託加工メーカーのような形になってしまう、自社の工場を効率良く稼働させることだけに終わってしまいがちです。それではメーカーとしての能力が発揮でき



——今後の経営課題について教えてください。

菱谷：新たな食品開発が進めば進むほど、懸念されるのが原料であるこんにやくの調達です。日本の一大産地である群馬県産だけでは足りないため、当社ではベトナム農業省の協力を受けながら、ベトナムの農業試験所で試験栽培を手掛けてきました。始めてから6年経った

Company Profile
ハイスキー食品工業株式会社
 マンナンミールカンパニー

代表取締役社長/菱谷 龍二
 本社所在地/香川県木田郡三木町大字氷上219
 事業内容/コンニャク製造販売、マンナンミール製造販売
 電話/087-898-1125

また、新たな取り組みとして力を入れているのが、5,000億円ともいわれる健康飲料市場への参入です。こんにやくに希少糖を加えた希少糖入りマンナンスムージーを2013年に商品化し、関連する技術の特許権も取得。血糖値の上昇や脂肪蓄積を抑える働きを持つ健康飲料として人気シリーズとなっています。これからも新しい技術開発に取り組み、知的財産権の取得を積極的に進めていきます。

今、ようやく日本産と同等の品質のものでできるようになってきています。ベトナムは日本よりも気温が高いため、こんにやくの生育スピードが速く、年に2回の収穫が見込めます。近い将来、ベトナムからも原料を調達できればと考えています。



次の100年に向けて知的財産を生かし新たな機能性食品を生み出す

低カロリー、低糖質でダイエットへの働きも期待できるとして注目されているこんにやく、生臭さや調理の際の下処理の面倒さといった弱点を克服するために、アルカリ性を中性・酸性で安定させる技術や、天然色素で色付けする技術、質感と食感を調整する技術などを開発し、13件の特許権を持つ「ハイスキー食品工業」代表の菱谷龍二さんに、知的財産の活用や効果について聞いた。

——こんにやくの既成概念を覆すような商品を次々と生み出されていますね。

菱谷：長年、こんにやく製品の研究開発を行ってきた中で、その特性を把握し、食品としての機能性を最大限に引き出す方法を追求し続けてきました。そこで得たさまざまな技術を特許権として取得しています。以前は特許に対して敵意が高いイメージを

目指すは「稼げる特許」
オリジナルの技術で商品に付加価値を

1924年の創業から、まもなく100周年を迎えられます。時代の変遷の中で、どのように業態を転換されてきたのでしょうか？



当初は基礎技術的なものが多く、それらの特許ですぐには収益を得られませんでした。ただ、収益につなげていくには商品化に直結する特許技術でなければなりません。即ち「稼げる特許」ですね。それを実現したのが、こんにやくの脱アルカリ技術です。通常のこんにやくは強アルカリ性で独特の臭みがあるのですが、そのままでおいしくありません。そこで、中性・酸性領域でも固形を保つことができる技術を独自に開発しました。その外にも、着色技術や調味技術など、味・色・うま味をつけたこんにやくを製造する技術で特許権を取得。水洗いや下茹でが不要でそのまま食べられるおい

持つていましたが、香川県知財総合支援窓口で相談ののっていただけると知ることが知り、出向いたのが知的財産に取り組むようになった始まりです。現在、取得している特許権は13件ありますが、出願し続けてきたことで技術の幅はどんどん広がっています。