

## 中野BC 株式会社

<http://www.nakano-group.co.jp/index.html>

所在地	和歌山県海南市藤代758-45	TEL&FAX	073-482-1234	073-482-2244			
代表者	代表取締役社長 中野 幸治	創立年月日	1961年11月	資本金	8,000万円	従業員数	193人

### 事業内容

中野BC株式会社は、日本酒・焼酎等のアルコール飲料の製造販売を通じて、人々のおいしさや笑顔に貢献している企業である。また、伝統に培われた技術を用いて、和歌山県特産の農作物を高度利用し、人々の健康に寄与できる機能性素材の開発にも注力している。

和歌山県特産の農産物としては、「梅」を素材とした梅果汁、梅肉エキスの製造販売や、「温州青みかん」を素材とした機能性食品の製造を行い、梅エキスに関しては、農林水産省食品総合研究所と連携を行う中で、機能成分であるムメフラールの定量化に成功し、含有量を管理した製品を供給することに成功した。さらに、近年、梅の実の未利用成分の新たな機能性に注目することで、梅エキスの錠剤化に成功し、100%梅原料を使用した、「梅真珠」を開発し、展開を行うなど「食」を通じて社会に貢献できる「ものづくり」を図っている。



当社が製造販売するアルコール飲料



梅を活用した機能性製品



100%梅原料を使用した「梅真珠」

### 知的財産活用事例

中野BC株式会社の知的財産に関する取り組みは、食品総合研究所との連携の中で基礎が培われた。梅の機能成分であるムメフラールは同所が発見したもので、その内容について問い合わせたことをきっかけに連携がスタートしたものである。この物質特許は食品総合研究所が有するもので、その実施許諾を受けるための体制づくりとして、知的財産に関する基礎的知識の獲得および知的財産に関する契約についての考え方の整理を行うことができた。

この物質特許の許諾を受けることで、販売に関して大きな後ろ支えができ、梅エキス販売に関しては後発であったものの、展開を図ることができる大きなツールとなった。また、研究機関との連携の中で構築できた機能成分に関する分析手法については、商品の特徴を訴求できる大きなツールとなり、商品の優位性を示すツールとして活用できた。

さらに、自社の知的財産だけでなく他社の知的財産を意識した開発姿勢が構築できたことにより、優位性をさらに発揮するために、いかに開発していく必要があるかとの思いを共有することができ、研究開発をさらに加速する原動力となった。これら知的財産は、機能性食品事業の基本技術として活用が継続されている。

### 知的財産の創出や活用に関する取組

梅エキス事業の取り組みの初期から、商品の優位性と知的財産との関係が意識できたことにより、知的財産に関する専門チームを構築して研究開発に取り組んでいる。この専門チームは、県の助成事業である、弁理士の方を定期的には派遣いただける事業を活用して体制構築できたもので、単に出願・権利化だけでなく、知的財産の考え方や社内での体制づくりにおいても知的財産の専門家のアドバイスを受け、知的財産に関する教育を充実させている。

開発で見出された知的財産に関しては、出願すべきか、ノウハウ化するか、あるいは公知化を図るかについての判断を行い、特許として出願する場合は、知的財産の創出に関わった担当者が明細書レベルに落とし込めるまで到達している。

### 起業を目指す人への知的財産に関するアドバイス

開発・事業化にスピード感をもって取り組んでいただきたい。知的財産の内容によって、出願して権利化を図るのか、ノウハウとして秘匿するのかを考えていくことが必要である。出願して権利化を行う時の判断基準としては、権利侵害を確認し排除する手立てがあるのかどうかということであり、知的財産が実施される状況を想定して対応していただきたい。