

農山漁村地域ビジネス創出人材育成プログラム

商品・サービスの 価値形成の考え方・手法(1)(2)

講師：天野 良英
有限会社NEWビジネス研究所 所長

最終更新日：2015年10月15日

新商品開発・新サービスはどうあるべきか

新商品・新規ビジネスの開発は「売れる商品をつくるしくみ」

- ①新商品開発・新サービスの重要性、なぜ農林漁業者が新たな取組みを進める必要があるのか
- ②新商品開発・新サービスはどのように進めるか
- ③何をどうすれば、売れる商品になるか
- ④「売れる商品」「成功する新商品の」定義は何か
- ⑤売れる商品にするための組織、人、金、連携はどうするか

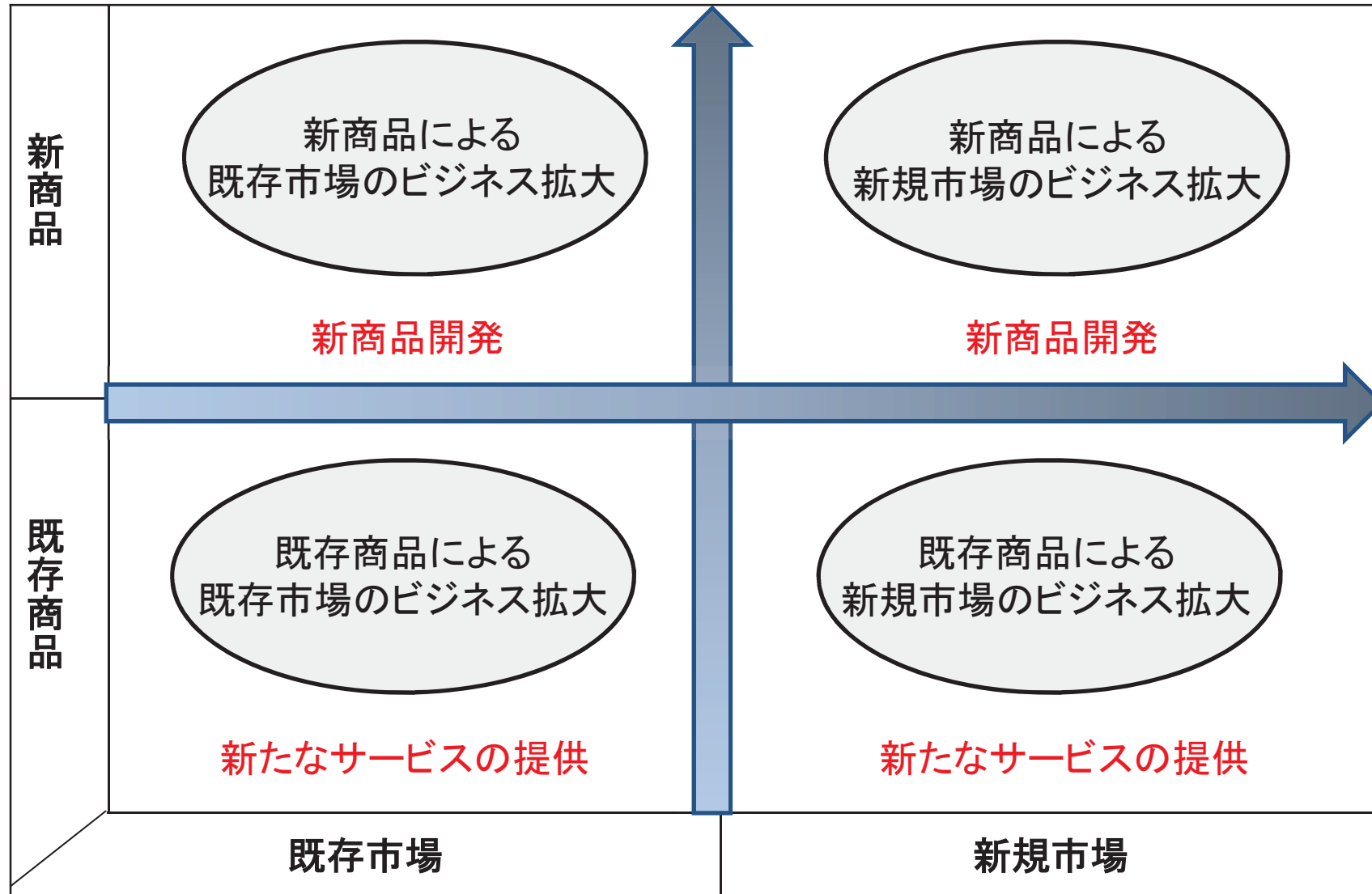
新商品・新サービスの重要性

売上を伸ばすためには、新商品開発、新サービスの提供か新規顧客開拓の選択がある

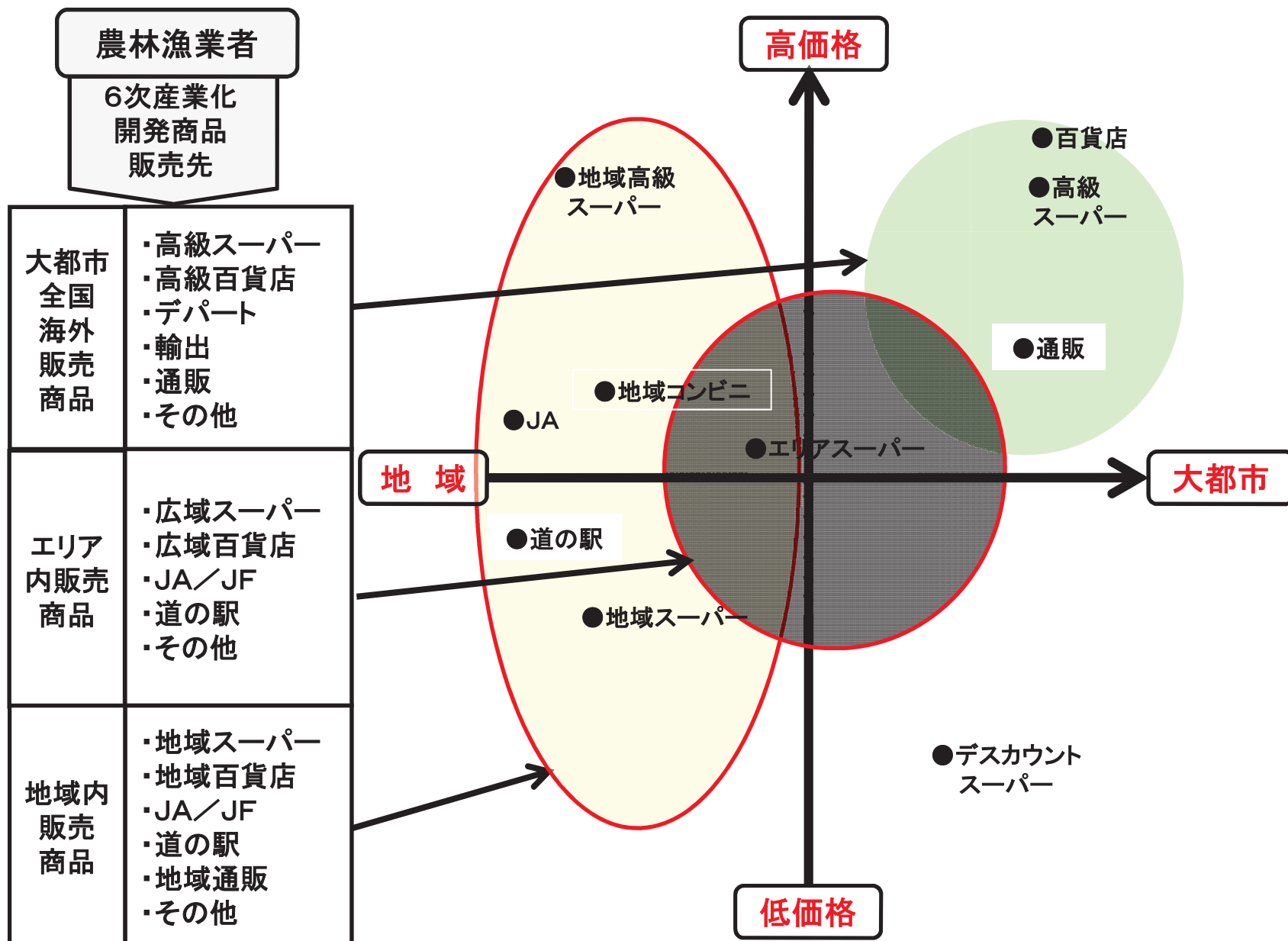
農林漁業者が進める必要性

農林漁業者等による農林水産物及びその副産物（バイオマス等）の生産・加工・販売を一体的に行う取組等を創出することにより、農山漁村の活性化を図るとともに、収益性を上げるための取組

商品・市場マトリックス



市場別販路先 事業者が求める市場



過去の成功・失敗要因の見直しから

成功・失敗要因を生かす



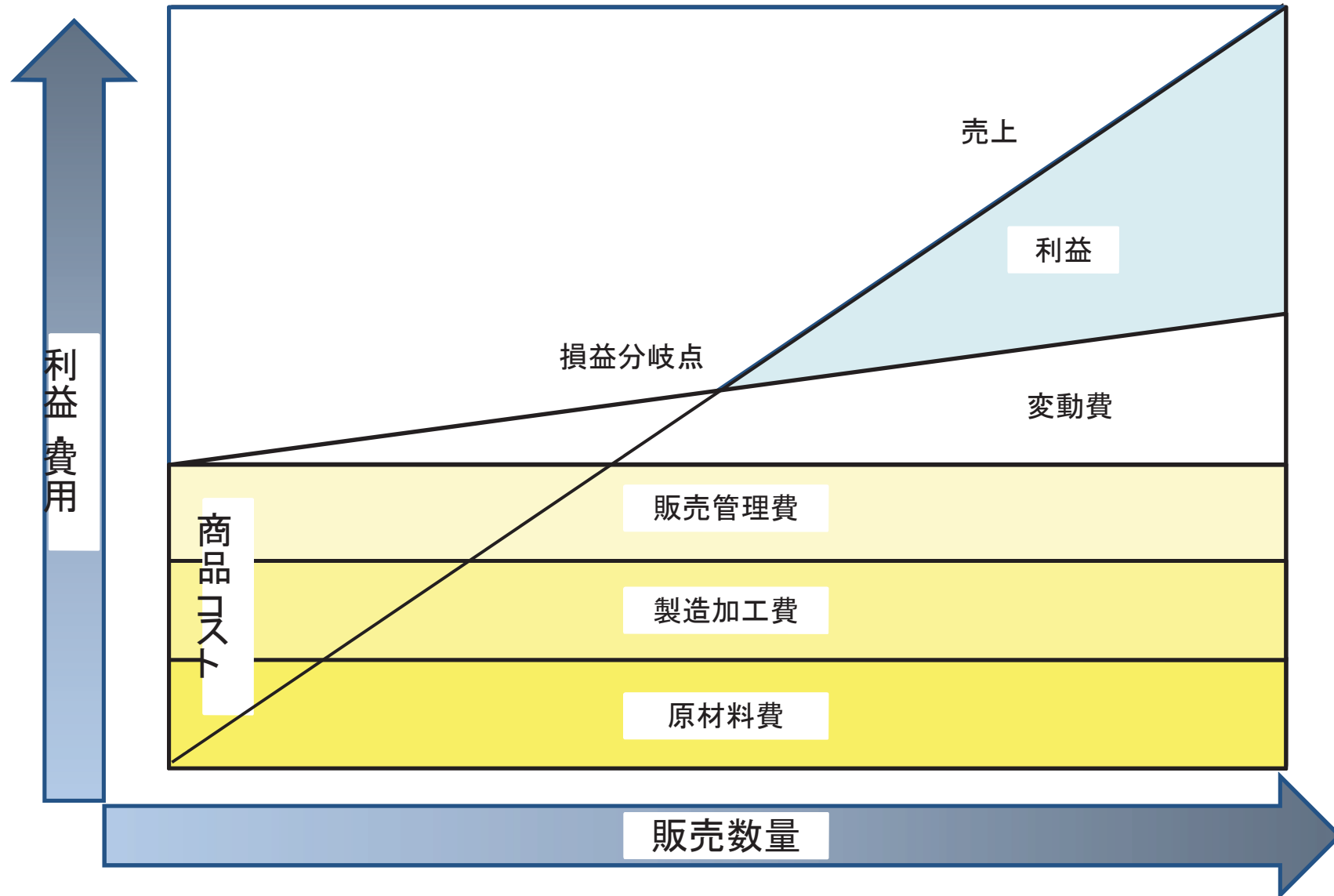
失敗は成功のもと

	新商品開発の成功要因	新商品開発の失敗要因
生産面	<ul style="list-style-type: none"> ・他社のマネの出来ないアイデア商品 ・他の技術との有効な結びつき ・高い生産、技術力 ・特許などの知的財産の取得 	<ul style="list-style-type: none"> ・開発コストの増大 ・品質の悪さ、問題の発生 ・生産、技術力の弱さ ・商品開発でのつまづき
販売面	<ul style="list-style-type: none"> ・潜在ニーズの先取り ・開発、販売のグットタイミング ・マーケットリサーチの徹底 ・豊富な商品知識による販売力 	<ul style="list-style-type: none"> ・市場の不安定 ・マーケットリサーチのミス ・開発ニーズの不適合性 ・開発、販売時期のズレによる市場変化
組織面	<ul style="list-style-type: none"> ・トップの強力な意思決定と支援 ・連携先との円滑な連携 ・担当者に対する権限の委譲 ・リーダーの強力なリーダーシップ 	<ul style="list-style-type: none"> ・連携先との不徹底 ・緊急時のミスジャッジ ・強力なリーダー、開発担当者の不足 ・トップの支援体制の不備
人材面	<ul style="list-style-type: none"> ・担当者の強力な熱意 ・チームワークのよさ ・リーダーの能力向上 ・優れた研究者、技術者の保有 	<ul style="list-style-type: none"> ・リーダーの能力不足／リーダー不在 ・チームワークの悪さ／個人プレー ・研究開発者、生産技術者の不足 ・生産部門の問題

消費者ニーズから企画・立案



利益を上げる



付加価値をつける 加工方法

様々な加工処理

粉碎加工

・凍結粉碎 ・ミル／圧縮 ・衝撃 ・摩擦 ・スプレードライ

ペースト・液化

・酵素分解 ・圧搾処理 ・遠心分離 ・蒸留 ・ろ過

加熱・乾燥

・乾燥処理 ・燻煙処理 ・湯煮 ・蒸し ・焼く ・揚げる ・マイクロ波加熱

その他

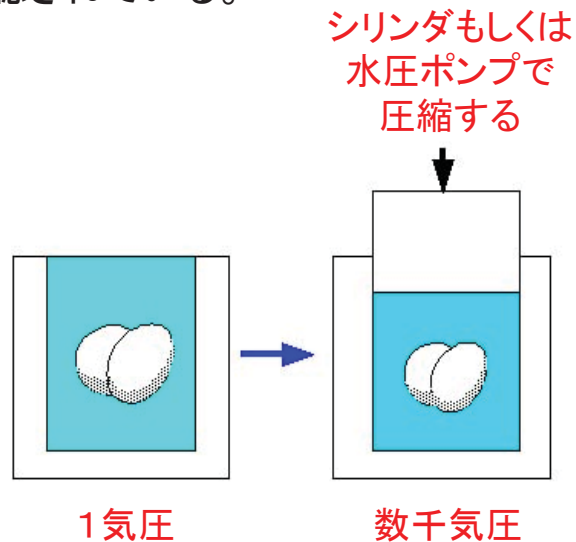
・超臨界処理 ・発酵 ・超高压処理 ・真空含浸

超高压食品加工

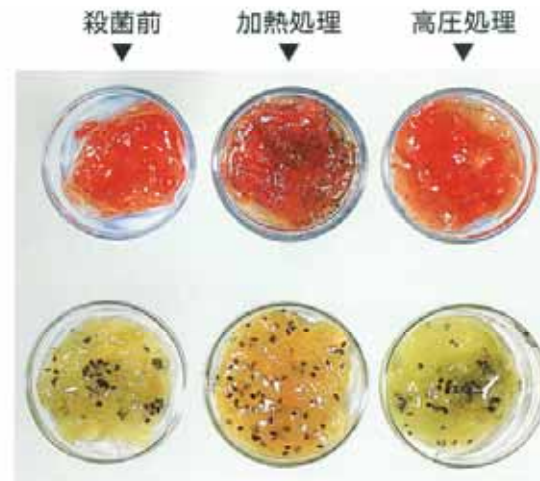
超高压加工处理

数百～数千気圧の超高压を利用して食品製造や加工を行うところから超高压利用技術と呼ばれ、できあがった食品は超高压食品と呼ばれています。

圧力(この場合の圧力とは数百～数千気圧の超高压)による製造、加工は熱を伴わないか、もしくは少ない加熱で行われるために、加熱による欠点をみごとにカバーし、新鮮さを保った食品の製造が可能です。個々には熱を伴わないタンパク質の変性や多糖類のゲル化、殺菌などの様々な超高压による効果が確認されている。



高压処理によるジャムの変化



高压処理で色・香り・栄養そのまま



■卵の状態変化（高压処理と加熱処理との比較）



酵素分解加工食品

消化酵素(しょうかこうそ)

消化に使われる酵素のことである。分解される栄養素によって炭水化物分解酵素、タンパク質分解酵素、脂肪分解酵素などに分けられる。生物が食物を分解するために産生するほかは、食品加工、胃腸薬、洗剤として使用される。海外ではサプリメントとしての利用も一般化している。

酵素とは特定の生化学反応の触媒作用をもつ物質です。

＜例えば＞

● 人間の唾液に含まれているアミラーゼはでんぷんを分解する酵素。

● パイナップルが持つプロメラインはたんぱく質分解する酵素。

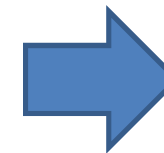
酵素は自然界上では生物(植物も生物です)が生成するものですが、人工的に特定の酵素を作ることも可能です



規格外メロンを酵素分解した原料を活用した「メロン発泡酒」



規格外みかん



酵素分解したみかんペースト

高圧処理技術と酵素処理技術の融合装置

「まるごとエキス」は、微生物と酵素の特徴を利用した装置

広島県立食品工業技術センターが開発



タンパク質を主成分とする素材
(動物性・植物性を問わない)



超高压タンク内で、酵素の作用により分解！
(50～100MPa、40～60℃)

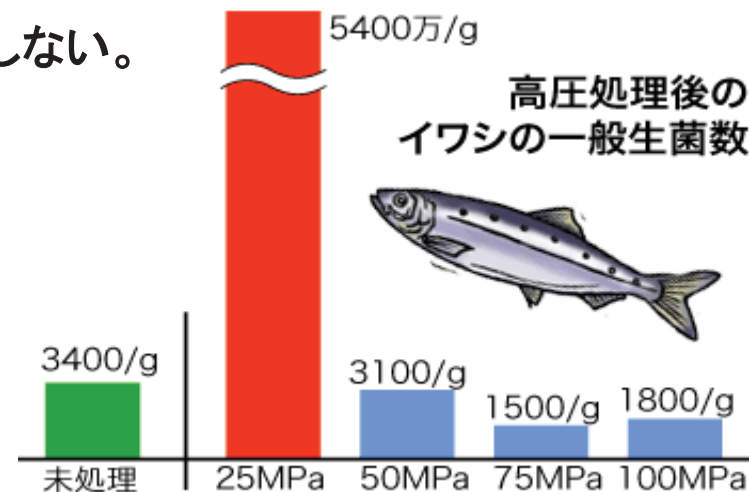


短時間で素材がまるごと液体化。
イワシを用いた実験では24時間で完全液体化！（骨まで溶けて残渣がない）※素材によって分解時間は多少異なります。

高圧力なので微生物の増殖が抑制され、腐敗しない。

調味料等の製造過程では、腐敗防止のため食塩を多量に添加する必要がありました。しかし、高圧力なので微生物の増殖が抑制され、食塩を用いなくても腐敗しません。（食塩不要）

右のグラフのように50MPaを超えると菌の増殖は大幅に抑制されます。しかし酵素は圧力に強く、300MPa以上で活性化する酵素もあります。



ピューレ加工

従来のピューレと全く異なる、新しい製法

過熱蒸気による加熱処理と、刃物を使わない優しい遠心分離処理を組み合わせた新しい製法です。ミキサーで素材を細かく切り刻み、裏ごしをする従来のピューレの製法とは全く異なります。

加工の流れ

野菜や果物などの素材を水洗い、種取りなど下処理をします

下処理をした素材を、過熱蒸気処理します。過熱蒸気での調理では、過熱蒸気で満たされた部分からは酸素が排除され、素材は酸化されることなく加熱調理されます。

その結果、素材本来の味、香り、色、栄養価が損なわれにくくなります

過熱蒸気処理した素材を、優しい遠心分離技術を用いて、加水することなく、ピューレ状に加工します。

組織の破壊が少なく、素材の持ち味が保たれた状態となり、素材本来の味、香り、色、栄養価が残された「ネピュレ®」が完成します

コメ産地:秋田県

乳化作用と保湿効果を持っています。小麦粉や米粉等、他の素材の良さを引き出しパンや洋菓子、麺等にも幅広く利用できます



「おコメ食パン」

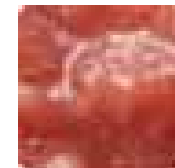
黒千石大豆産地:北海道

栄養価が高く、人気の黒千石大豆は、希少で入手困難。ネピュレにすることでさらに機能性が高くなり安定供給が可能になりました



とちおとめ 産地:栃木県

柔らかな果肉と豊かな甘さ、適度な酸味を感じるバランスがとれたイチゴ「とちおとめ」の美味しさそのままネピュレにしました。



にんじん産地:北海道

北海道産の新鮮な人参を栄養、旨味を損なうことなくまるごとネピュレにしました。人参特有の甘みが格別な逸品です。



かぼちゃ 産地:北海道

北海道の大地で育まれたかぼちゃを厳選してネピュレにしました。かぼちゃはβカロテンはじめポリフェノールを多く含んだ緑黄色野菜の代表格です。



デザイン・包装 商品価値を高める

新感覚のふりかけ商品

ふりーらフルーラは、「フリースタイルのフリー」、「フルーツ感覚のフルー」に、静岡の方言「ら」を付け、親しみやすく郷土色出した商品名です。アイスクリーム、ヨーグルト、パスタ、トーストに！食べ方フリースタイルの楽しいふりかけ「ふりーらフルーラ」そのおいしさと実力をギュッと詰め込んだ新感覚の「フリースタイルふりかけ」



ふりーら フルーラ
「フルーツ&ベジタブル」
フリースタイルふりかけ



パスタに



ヨーグルトに



strawberry
紅ほっぺ

ふりーらフルーラ ストロベリー

紅ほっぺは静岡生まれの超人気ブランド

”ほっぺが落ちるほど美味しい”ニューフェイスのブランドイチゴ。



mikan
三ヶ日みかん

ふりーらフルーラ みかん

三ヶ日みかんは静岡生まれの産地名称みかん

200年の歴史が培う匠の技術で独特の甘みと酸を増すミカン。



green tea
静岡のお茶

ふりーらフルーラ グリーンティー

静岡のお茶は静岡生まれの農産物のシンボルです

一級銘茶のお茶処。懐深い歴史と文化を持つ静岡のお茶。



tomato
アメーラ®

ふりーらフルーラ トマト

アメーラ®は静岡生まれの超高級高糖度トマト

ブランドトマトで1位を獲得。デザート感覚の甘い高濃度トマト

(有)三角屋水産

色をキーワードに



塩麴商品



塩麴飴(うすき製菓)



柴芋麴サイダー(錦灘酒造)



塩麴飴(うすき製菓)



塩麴 海人の藻塩



塩麴スープ(マルサン)



白菜漬け
(ピクルスコーポレーション))



塩麴顆粒タイプ(菊正宗)

メディアへの発信 新商品・新サービス のPRにメディアを活用

メディア活用(新製品のPRにメディアを活用)

■地方メディア (新聞、テレビ、ラジオ、ミニコミ紙、通信社)

■新聞 (ブロック紙、県紙、地域紙、専門誌)

■社会部記者か、経済部記者か、専門記者か

■地方紙が重視する基準

地域に関係のある内容

新聞を読んでいない県外のリリース半分は廃棄

……メディアとの付き合い方……

■地域に関する発表は現地で

■リリースは中央・地方、放送、新聞など同時に

■全国発信は通信社に取材を依頼

■概要地域との接点を強調

地域のためになる事業、社長の出身地など

■フリーペーパーは読者数が多い

読者向け特典つきは紹介されやすい

■テレビは映像用の事例が必要

■広報窓口を一本化する

■「投げ込み」はできるだけ記者に会って説明

日頃から関係構築

- ・掲載後の挨拶
- ・情報発信
- ・飲食出来る関係
- ・携帯番号交換

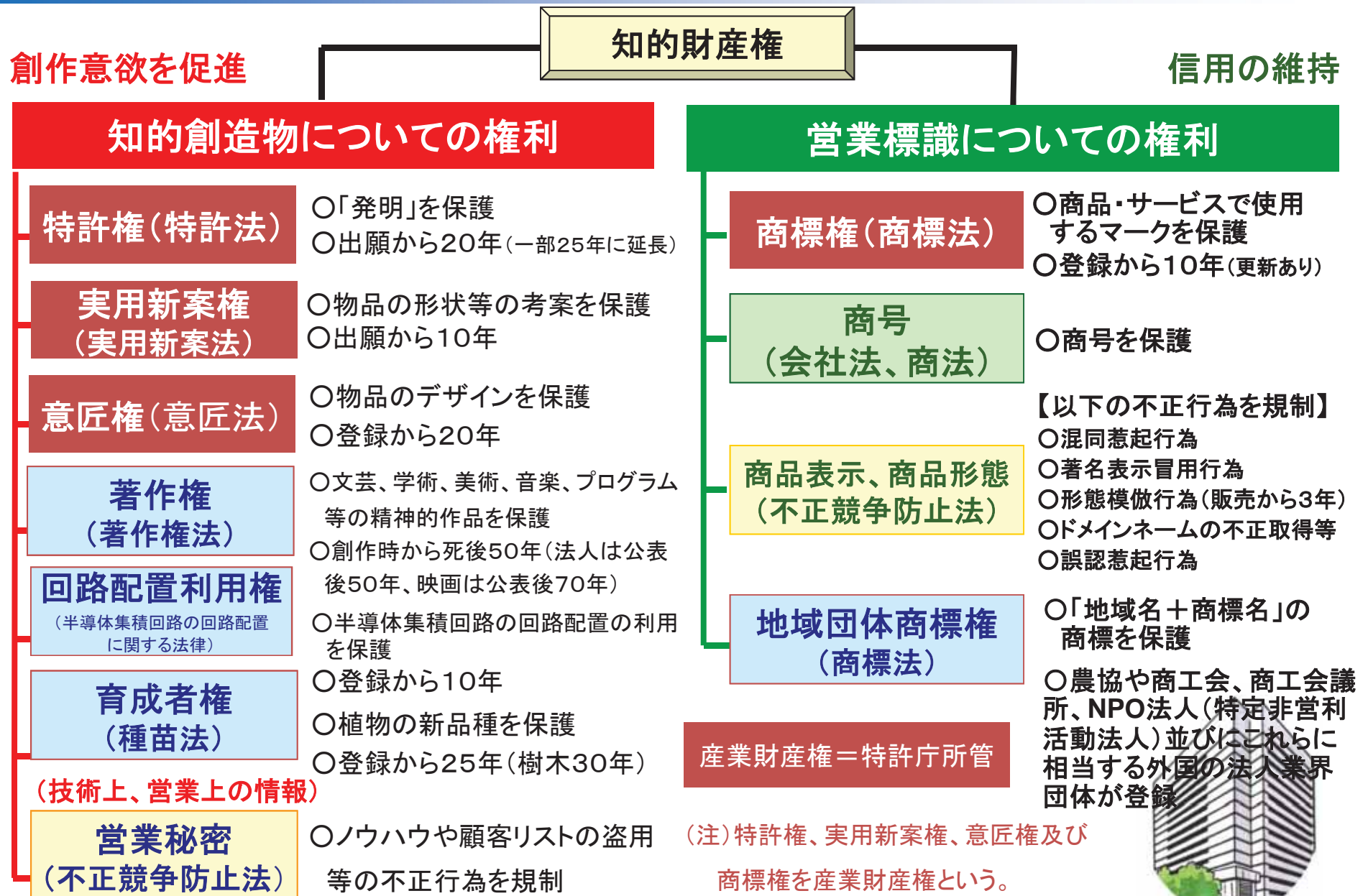
知的財産権を守る (商標・特許)

知的財産権の利用

農林漁業分野には、新品種、栽培／養殖技術、加工技術、ブランドなどの知的財産権が存在する。今後、競争が激しくなるにつれ、知的財産の創造、保護及び活用が、競争を勝ち抜くための重要なポイントである。

農林漁業における知的財産権の例		
場面	例	知的財産権
農作物の育成	新しい品種	育成者権
	花の色を決める遺伝子の配列	遺伝子特許
農林漁業の生産、養殖技術	新しい栽培の方法	特許権
	新しい養殖技術	特許権
	作物を形よく育てるパイプ	実用新案権
	農機具の形状	意匠権
商品につけるマーク・ブランド	近大マグロ／キンダイマグロ	商標権
	宇治茶	地域団体商標

知的財産権の種類



知的財産権とは(図解)



農林漁業者の知的財産権の悩み

○知財に関する農林漁業者の悩みや公的支援への期待は、多種・多様

知財に関する悩み

- ①知財は「難しい」、「関係ない」という最初のハードルの高さが意識の根底に有。
- ②知財に取り組もうとする意思を有しても、以下のような悩み有。

支援策が必要と思われる局面

【専門的・技術的知見の不足によるもの】

例えば、以下の知見がない。

- ・自分の発明した技術を「特許出願」する方法
- ・既に他が発明したものがないか
「先行技術の調査方法」
- ・特許出願書類の書き方
- ・弁理士などの専門家の探し方

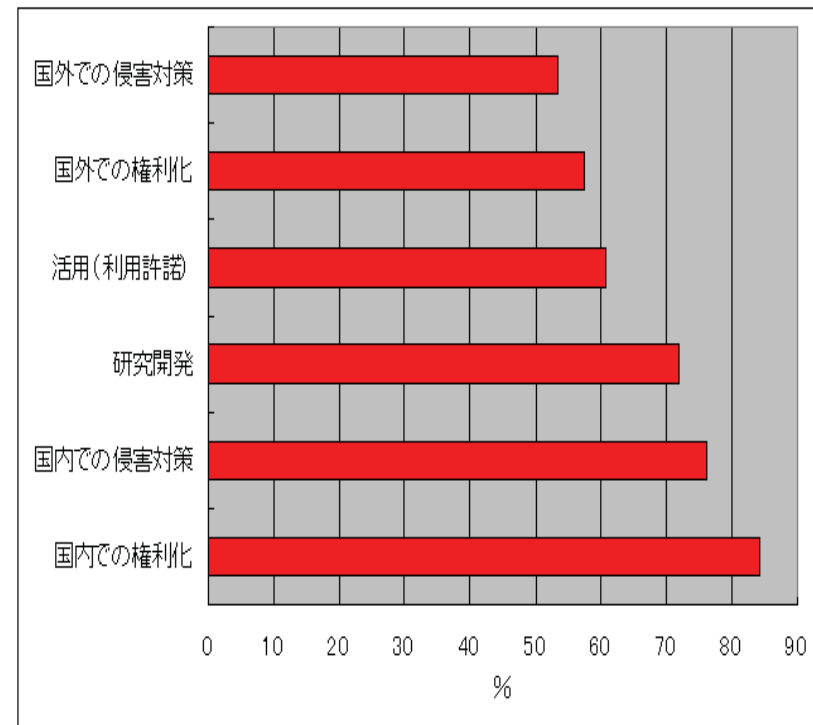
【人的・資金的不足によるもの】

- 出願に要する費用(弁理士費用等)が高額
- 警告書が届いたが、対応方法を不知

【知財意識の欠如に伴う課題】

- 経営者・従業員の教育方法
- 共同研究開発や取引先との関係での技術流出防止方法

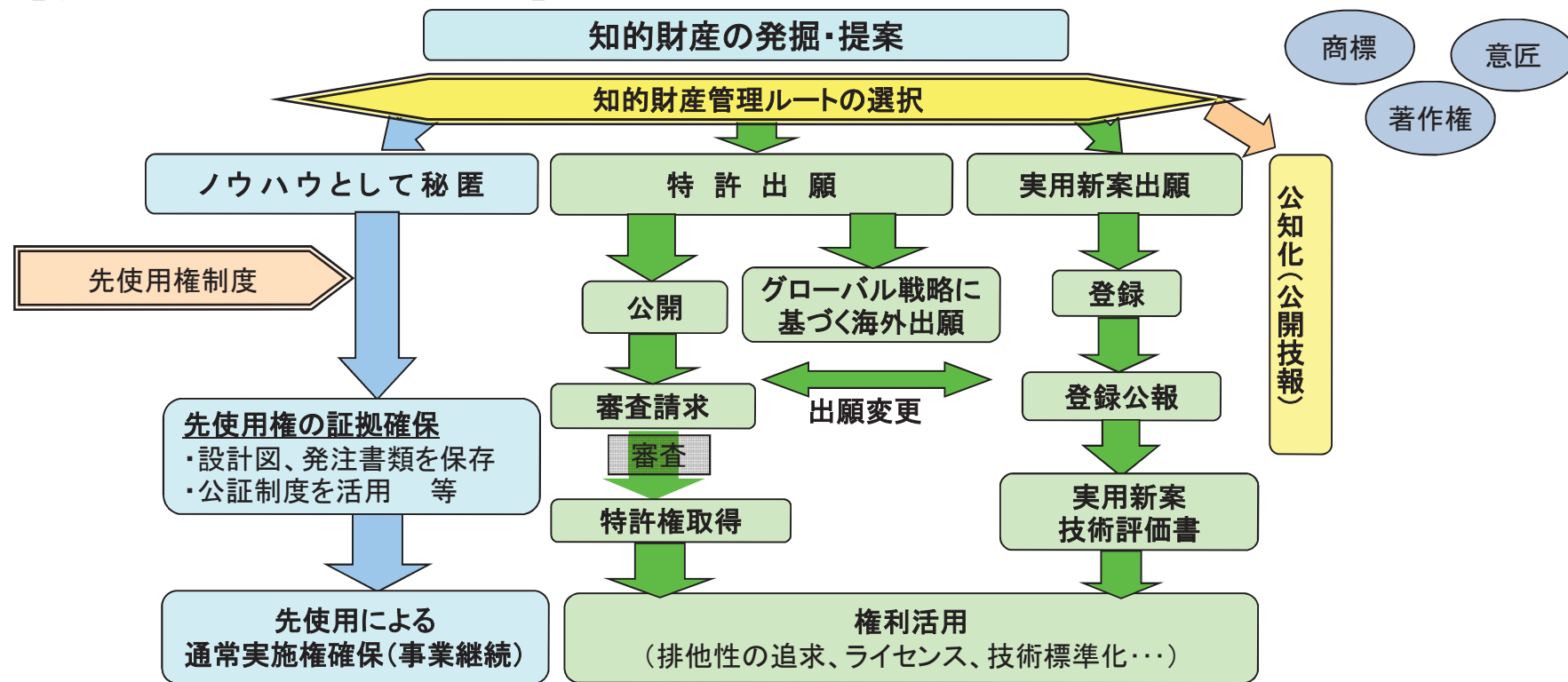
中小企業524社回答(2005.12調査)



複眼的視点からの知的戦略

- 国際的な競争が激しくなる中、公開が前提となる特許権取得の対象とするか、ノウハウ(営業秘密)として秘匿するかを峻別し、特許権取得を選択した場合には、海外でも権利化していくなど、戦略的な取組が求められている。
- ノウハウとして秘匿する場合には、「先使用权」によって通常実施権を確保することも必要。
- 「先使用权制度」とは、他者が特許出願をする前から、事業やその準備をしていた者については、他者が特許権を取得したとしても、例外として事業を継続できる制度。

【技術の戦略的な管理について】



特許になる発明とは

(経済産業省北海道経済産業局資料より)

特許法上の発明であるか

特許を受けることができる「発明」であるためには、まず第一に、産業として実施できなければなりません。これは、ただ単に学術的・実験的にしか利用できない発明は「産業の発達」を図るという特許法の目的が達成できず、保護する価値がないからです。特許法における「産業」は、工業、鉱業、農業などの生産業だけでなく、運輸業などの生産をともしない産業もふくめた広い意味での産業を意味します

❶事実上、明らかに実施できないもの



例：地球と月を結ぶ連結橋

❷個人的にのみ利用され、市販などの可能性のないもの



例：猫舌向けのお茶の飲み方



→ 特許を受けることができない発明

産業として実施できるか

特許を受けることができる「発明」は、今までにない「新しいもの」でなければなりません。すでにだれもが知っているような発明に特許権という独占権をあたえることは、社会にとって百害あって、一利もないからです。特許法では、次の発明の場合に「新しさ」がないとして特許されません

新しいかどうか

特従来技術をほんの少し改良しただけの発明のように、だれでも簡単にできる発明については、特許を受けることができません。科学技術の進歩に貢献していない自明の発明には特許権をあたえるほどの価値がありませんし、簡単な発明でも特許権が認められるようになると、日常的に行われている技術的な改良についても次々出願しないと別の人に特許をとられてしまいかねず支障がでるからです。

商標とは

(特許庁HPより)

商標とは、事業者が、自己(自社)の取り扱う商品・サービスを他人(他社)のものと区別するために使用するマーク(識別標識)です。

私たちは、商品を購入したりサービスを利用したりするとき、企業のマークや商品・サービスのネーミングである「商標」を一つの目印として選んでいます。

そして、事業者が営業努力によって商品やサービスに対する消費者の信用を積み重ねることにより、商標に「信頼がおける」「安心して買える」といったブランドイメージがついていきます。商標は、「もの言わぬセールスマン」と表現されることもあり、商品やサービスの顔として重要な役割を担っています。

このような、商品やサービスに付ける「マーク」や「ネーミング」を財産として守るのが「商標権」という知的財産権です。

商標には、文字、図形、記号、立体的形状やこれらを組み合わせたものなどのタイプがあります。

また、平成27年4月1日以降受付の出願から、動き商標、ホログラム商標、色彩のみからなる商標、音商標及び位置商標についても、商標登録ができるようになりました。



商標権を取得するためには、特許庁へ商標を出願して商標登録を受けることが必要です。商標登録を受けないまま商標を使用している場合、先に他社が同じような商標の登録を受けていれば、その他社の商標権の侵害にあたる可能性があります。また、商標を先に使用していたとしても、その商標が、自社の商品やサービスを表すものとして需要者に広く知られているといった事情がなければ、商標権の侵害にあたる可能性がありますので注意が必要です。

一般商品名(商標)のつけ方

✧覚えやすいこと

✧言いやすい、書きやすい、聞きやすい、読みやすい

✧発音しやすい

✧聞いているだけで快い感じを起こさせやすい

✧イメージしやすい

✧記憶させやすい

✧流行にマッチしている

登録できない商標

類似商標

【概観】 視覚をもって判断

* ライオンとテイオン * アマロンとママロン

【発音】 聴覚をもって判断

* ノーベルとノーブル * ミリオンとミニオン

【意味】 意味の比較

* Kingと王様 * Heartとハート

商品の効能

「スイート」「あまい」「美味しい」「美しい」など効用
を表すものは単独では登録されない

例：スイートようかん→駄目 スイートハートようかん→OK

・・・文字標語をいれることで可能となる・・・

*** 品質・用途・数量・原料名・形状を表すものも駄目**

地域団体商標制度

地域ブランドをより適切に保護することにより、信用力の維持による競争力の強化と地域経済の活性化を支援（平成18年4月1日施行）。

改正前の商標法下での地域ブランド保護に関する問題点

地域名と商品名からなる商標について商標登録を受けるためには全国的な知名度が必要

- ・全国的な知名度を獲得するまでは、登録を受けられない。
- ・それまでの間に他者の便乗を排除できない。

改正の内容

地域名と商品名からなる商標（地名入り商標）について、一定の範囲で周知となった段階で地域団体商標として登録を受けることを可能とする。

具体的な登録例

岩槻人形

権利者：岩槻人形協同組合



出願件数

1097件（平成27年6月末現在）

地域別登録査定内訳一覧表

北海道	東北	関東
46	90	111
甲信越	北陸	東海
74	76	138
近畿	中国	四国
284	63	40
九州	沖縄	その他
125	41	9

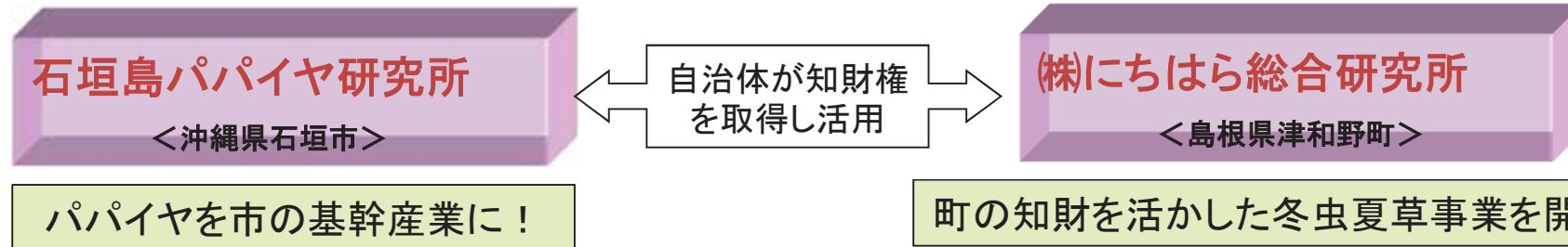
合計：1097件（平成27年6月末現在）

「地域団体商標2015（15年3月）」



平成27年3月末日までに登録査定された出願185件について商品の写真や商品の特徴などを紹介。

地域における知的財産活用事例



農家の発案でパイヤ栽培
技術の研究開始(1996年)

市や研究機関が援助

栽培技術特許権取得

○2004年石垣市が市の共有財産と
して取得

研究所を設立

販路開拓・製品開発

○2006年「石垣市パイヤ」の図形
商標取得



旧日原町が特許・商標を取得

○国内特許権取得(2004年)

○中国で特許権取得(2005年)

○地域独自ブランド化の商標出
願「元気工房」(1999年)

町ぐるみの知財への取組

○会社の売り上げの一部を町に支払
い、町は特許の年金として使用

○弁理士活用した知財教育を実施

事業を積極的に展開

○産学官連携による研究開発

○販路開拓への連携

地域団体商標MAP(平成27年6月末現在570件登録)

地域団体商標MAP

平成27年6月30日までに登録された商標(578件)

海外

●イタリア産
●PROSCIUTTO DI PARMA
【カナダ産】
●カナダボーク
【中国産】
●浙江産

九州

●博多人形 ●小石原焼 ●博多焼 ●上野焼
●八宝焼付 ●倉島たけのこ ●八宝茶
●福岡の八宝茶 ●八宝焼 ●博多なす
●久喜なすびり ●久喜なす餅 ●深煎温泉
●博多漬物 ●博多 醬菜 ●はかた地どり
●福岡のり
【食文化】
●神焼そうめん ●佐賀のり ●伊万蒲鉾
●佐賀刺し牛 ●小城平焼 ●うれしの茶
●深津漬
【真珠類】
●九十九島スナウ ●五島うどん ●五島平揉うどん
●九十九島かき ●小島村牡蠣 ●五島牛
●高崎刺し牛 ●新巻牛
【熊本県】
●阿蘇焼酎 ●阿蘇たかな漬
●熊本産からし ●豊後 ●天草黒牛
●黒川温泉 ●小国村 ●まもろ煮物
●阿比志温泉 ●秋立温泉 ●まもろ茶
●天草ぶり
【大分県】
●大分そば ●鏡さば ●大分漬物類
●大分そば ●豊後 豊前 豊後 豊前 豊後 豊前
●豊後牛 ●日田鶏 ●小国漬物
●豊後牛のこし ●網がき ●秋津米
【宮崎県】
●宮崎牛 ●宮崎ハーフ ●宮崎の土地漬物
●北流アジ ●みやき地獄焼 ●都城市牛
【鹿児島県】
●かじりもち ●賀茂 ●本場奄美大島焼 ●龍郷焼
●賀茂 ●本場大島焼 ●川田仏造 ●かけろ
みずびり
●地獄焼 ●鹿児島黒牛 ●奄美黒焼漬物
●佐賀みかん ●佐賀漬物 ●平島さつま

沖調

●石垣の塩 ●沖縄そば
●琉球海産 ●琉球ひんがた
●首里城 ●本場久米島焼
●沖縄風物 ●八重山かまぼこ
●石垣牛 ●首里焼 ●宮古上肴
●琉球かすり ●琉球餅
●琉球茶 ●琉球山豆腐

中国

【鳥島特産】
 ●三好産鶏 ●夏伯和牛
 ●夏伯牛 ●国産和紙
 ●大ムロワッコー ●日南トマト
 【高橋特産】
 ●杉材瓦 ●しまね和牛
 ●五道産鶏 ●石見豆腐
 ●夢咲いちじく ●十六夜和牛肉
 【岡山産】
 ●岡山白ワイン ●干瓢 ●清酒
 ●岡山産鶏 ●夏伯和牛 ●岡山ステス
 【広島県産】
 ●山口産鶏 ●広島かんかん
 ●広島の高橋 ●広島はっく
 ●新中ノ宮 ●広島かん
 ●美祿かんかん ●広島レジン
 ●広島和牛 ●びんごう豆腐
 ●広島はっく ●広島和牛
 ●大正 ●大正 ●大正かんかん
 【山口県産】
 ●山口産鶏 ●山口産鶏
 ●山口産鶏 ●山口産鶏
 ●山口産鶏 ●山口産鶏

北緯

(喜山系)
●入野ジーン河内道 ●高倉年 ●富岡良典
●真田勝彦 ●加賀りんご
●大井忠生 ●関川有希 ●まほろこ ●とよみ子
●大山康徳 ●喜山道のシロエト

[石川系]
●宮城八千 ●吉沢弘治 ●七尾信雄 ●中島英
●牛久保誠 ●山代達也 ●片山直樹 ●和倉進
●加賀大神 ●谷津浩 ●江森清 ●山中重典
●喜山道 ●朝澤達 ●大野智 ●佐野伸司
●熊山隆二 ●田嶋正典 ●加賀勇輝 ●小松友
●加賀好博 ●加賀太一 ●沢村いづり ●松室光
●松本幸 ●松室太祐 ●沢村こづり ●松室光
[備前系]
●越前源郷 ●越前竹人形 ●青柳かれい
●青柳愛蔵 ●越前久美 ●越前がけ ●越前てつ
●青柳さとし ●越前打刀 ●越前龍馬 ●越前剛規
●河津達也 ●あわれ通菜 ●越前水仙
●越前たかし ●越前龍馬 ●若原のぼる

東北

【賀正歌】

- たつこんにに●あきみ●大賀まぐち
- 大賀通るも●和田地草つきこか正
- 風聞通るも●十和田湖ひめます

【無平歌】

- いわて年●うけて延寿角●年●南無慈尊
- 江刺りわ●其鳴わかぬ

【宮城歌】

- 佐古神傳●似合みそ●似合年
- 似合馬角●年●似合い●に●道経路

【秋田歌】

- 秋田由利牛●比内海蔵●秋田熊鷹
- 白神山うど●川津連歌●三郎牛
- 榎手やそば●大館げわいば
- 三郎せり

【山形歌】

- 刈屋郎●平田なげ●米沢熊●米沢牛
- 山形神田●山形おれまきまづラウア
- 雪割熊●米沢一めん
- 山形も物玉こんにや●風王かばり

【福島歌】

- 南郷マ●土溝通る●会津みそ
- 大塚馬角熊

北海市

【北海道】
 ●十勝川西岸いも●釧路川しゃも●釧路海いも
 ●はなはないもしょうすく●大正メークイン
 ●大正いも●大正だいごん●小笠原いも
 ●増知内いも●佐田佐田からこ●ほづろメロン
 ●十勝川沿岸●大森いも●あまのむちこぼろ
 ●めづるメークイン●十勝地中●北海道味噌
 ●室蘭いも●ばらどろどろ●十勝青いもけだ牛
 ●釧路いも●大倉町白濁水●北海道米
 ●うまいいも●うまいメロン

閩東·甲儒越

●**【京都市】** ●**【和歌山県】**
 ●本場越前鮎◆宮園漬 ●本場越前鮎◆佐津湯煮
 ●京都川湯煮 ●川津湯煮 ●中山かぼち ◆菓子漬
 ●京時だるま ◆上州 ◆伊賀湯煮 ●東海湯煮 ●十五み ◆鯛生鰻
 ●鮮魚の地湯 ●越前高津キヤン ●飯万湯煮
 ●**【埼玉県】**
 ●江戸水戸人形 ●お鯉人形 ●東京加分んべい ●武州正藍染 ●西川村
 ●千原漬
 ●熊手びわ ◆八重湯海生 ●市川のなし ●市川の鯉 ●道真スイカ ●茨城の
 ●小濱湯煮 ●安房鯉の花 ●船越のなし ●鯛子つりきん ●しょうの鯉
 ●東海ランタンメン ●船越のなし ●磯川湯煮
 ●**【東京都】**
 ●江戸城の鯉 ●江戸甘味梅 ●江戸芦根干干飯 ●江戸お鯉人形 ●
 ●江戸水戸人形 ●江戸本藍染 ●江戸芦根 ●江戸芦根 ●江戸從子
 ●江戸からかみ ●東京鯉 ●東京小鮎 ●江戸芦根 ●東京鮎地飯
 ●江戸小鮎 ●東京平鯉天婦 ◆かっぱ湯煮具用
 ●**【神奈川県】**
 ●小田原漬 ●小田原かき漬 ●松鮎サバ ●河川湯煮 ●足柄系
 ●流煮の鰻 ●鎌倉鮎 ●小田原ひもの
 ●**【新潟県】**
 ●小千原鮎 ●小千原鮎 ●新潟湯煮 ●安田瓦 ●新潟東京 ●越後上布
 ●知度鰻鮎 ●村上本鯉 ●越後湯煮 ●魚田鮎
 ●**【山梨県】**
 ●甲州平鯉 ●伊豆 ●やはいも ●南越の本 ●甲州水鳥石鰻 ●大塚にんじ
 ●**【長野県】**
 ●市田鮎 ●諏佐湯煮 ●河州鮎 ●山弘鯉 ●水磨湯煮 ●佐久鯉 ●上田鮎
 ●長野ササニ

東遊

【料理系】

- 焼酎-牡丹・刀彫●秋草焼酎●焼酎牛乳●山梨純米酒●下呂温泉
- 焼酎一歩ル●焼酎焼●焼酎黒牛乳●焼酎夢野●焼酎アイスクリーム
- 焼酎牛●上製●焼酎のさる江江●真露焼酎●みずな●焼酎の家具
- 焼酎-高山の家具●真露白川酒●関の万寿●焼酎の遊美●真露川酒
- 真露和紙●焼酎ほうれんそう●焼酎トマト●真露焼●真露高カレー
- ひるがの真露たいこん

【狩鳥系】

- 伊予燗蒸し●由比燗蒸し●徳島燗蒸●丹那牛乳●川柳茶●特製茶
- 燗蒸●燗蒸●田畑のみ●御州茶●伊豆燗蒸●伊豆長崎燗蒸●海馬茶
- 三々・日かのみ●道州燗蒸天とらふく●三馬魚燗蒸●御州牛●夏山燗
- 燗助キンメ●三馬燗燗燗

【食料系】

- 三才瓦●寒清燗●青松燗燗燗●三才木燗●燗燗燗●色燗うなぎ
- 真露七宝燗●燗燗みかん●三才弘燗●真露の林茶●松文江ざんらん
- 真露七宝燗●燗燗うなぎ●真露産燗

【三馬系】

- 松園酒●松園牛●大内山牛乳●伊勢燗●伊勢たこ●伊勢むじき
- 伊勢くみり●伊勢うどん●みみ燗●伊勢燗どり●四日市真古燗
- 伊勢燗燗●伊勢燗●真露モン●くわ燗燗燗

近畿

【京師】●江戸中●阿賀田産鮎●海老池●近江の洲●近江びりめ●京都びりめ●サリマメロン●家康仏壇
●甲斐のお茶

【京都府】
●関人ガニ●舞鶴かまぼこ●京人形●鴨川納涼店●京あられ●京おかき●京石工製品●京仏壇●京都産すく
●京都産干柿酒●京都つちもの●京漬物●北山太夫●京餅●京印堂●京仏具●京草履●京西ひも●京つみれ
●京苧目●京小袖●京細帯●京仕立●京都丹波織●西陣着物●西宮産物●京都の子守歌●京煎子●京うらわ
●京本坊●京湯豆腐●宇治茶●京漬物●京りんべい●京苳豆●京産果●京の伝統的菓子●京うるし●読書器
●京たて紙●京菓予●京の河津草花●京鈴●清水焼●京たけなみ●北山村●京の色紙短袴和傘結●京漆器
●京竹工芸●京金箔●京美人形●万蘭●甘とう●京知識小物●第七堂●京扇●丹後とり貝●京蒲下り
【大分県】●京平張友禅●京おば●京秋葉●京洋具

【大阪府】●大阪焼酎●和泉木綿●泉州タオル●大阪泉州祝儀蓑●大阪仏壇●泉州木柵●京刀物●徳打刀物●農村こ
●京寝巻●八尾煮ごぼう

【兵庫県】
●豊岡産物●姫州白米●淡路瓦●豊岡白磁器工●熊川の道●城崎温泉●加古ボーデンバーニア●明石鯛
●龍野山口産物●三田内●三田牛●淡路産物●神戸ビーフ●神戸肉●神戸牛●姫州そばん●但馬牛
●但馬びら●但馬牛●淡路一つ●丹波産物●姫州織●三木食産物●京産品●姫州和牛●淡路島たまねぎ
●出石そば●淡路島3年ともろこ●丹波山鹿茸●城崎でん●丹波養蠶牛●黒頭和牛●神戸シューズ

【奈良県】
●高山茶葉●吉野村●吉野木葉●吉野葛●大和肉類●吉野杉●吉野桜●吉野新巻●吉野杉管●平野の小菊
●嵯峨木ナカ

【和歌山県】
●有田みかん●紀州みなべの高菜漬●紀州高菜●和歌山ラーメン●しもつまみかん●紀州うすい
●すみやケンケン●紀州松茸●紀州梅干●高良合点酒●龍神柿●紀州陶器産地まぐろ●紀州むろめ

【德島県】

- 道草やつぎなるを食時●徳島香木弘道
- 道草らつぎ●阿波しらね娘
- 阿波山田鍋
- 【吉川集】
- 鹿沼石●ひけた國●伊吹の山
- 讃岐牛
- 笠原馬
- 平和町みかん●其穴みかん●南阿波
- 阿波の七草●今治うすみ●金返道草
- 平島島じやこ天●芦島ぶら●大島石
- 山田草
- 【吉川集】
- 土佐打刀物●四万十川の夏の夕
- 四万十川の宵の夕●徳島トマト
- 土佐あじの

地域ブランド商標の例

商標登録されている地域ブランドの例

登録第4734753号



小田原蒲鉾

登録第4625235号



商標
現在8件登録

登録第4066358号



登録第4696358号



登録第4619615号



登録第457925号

信州味噌



1 貝最中

(1個) 85円 / (15個入) 1,312円

相州江の島に合ったお菓子。海にちなんだ五種類の貝を主材とした最中です。自然な味づくりと素材の良さ、本物の味を贈ります。

■井上総本舗

江の島2-1-9 ☎0466-22-4640

営業時間 / 8:00~18:00

定休日 / 全曜

<http://www.city.fujisawa.ne.jp/ti-ho/index.html>

MAP
B-8



23 江の島ビール

(1本) 330ml 515円

江島神社の祈願水を仕込水に使用したエールビールです。市内デパート・スーパー・酒販店にて販売中。詳しくはお問い合わせ下さい。

■鎌倉ビール醸造(株) 名越坂ブルワリーハウス

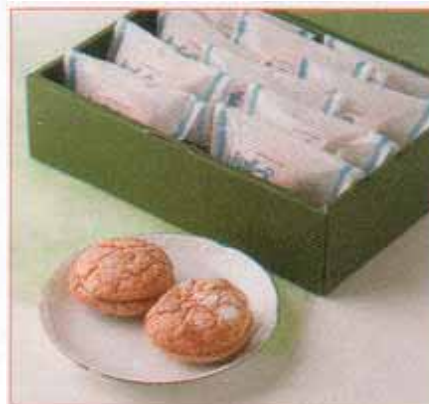
鎌倉市大町5-9-29 ☎0120-35-1192

営業時間 / 9:00~17:00

定休日 / 日曜・祝日

<http://www.enoshima-beer.com>

MAP
F-8



21 湘南ぼーい

(1個) 157円 / (10個入) 1,720円

小麦粉を一切使用せず、アーモンドブードルとヘーゼルナッツのブードルの生地、プラリネクリームをサンドした風味豊かなお菓子です。(お子様から大人の方までご好評いただいております。)

■洋菓子 チロル鶴沼店

鶴沼石上1-4-12 ☎0466-26-3053

営業時間 / 9:00~19:00

定休日 / 水曜

MAP
E-7

松坂牛の例



平成14年登録
(松阪市)



平成13年登録
(千葉県)



平成13年登録
(千葉県)

松坂牛元祖
和田金

昭和55年登録
(松阪市)



平成9年登録
(大阪府)



平成7年登録
(北海道)