



DAY BREAK

会社説明 (ダイブレイク)



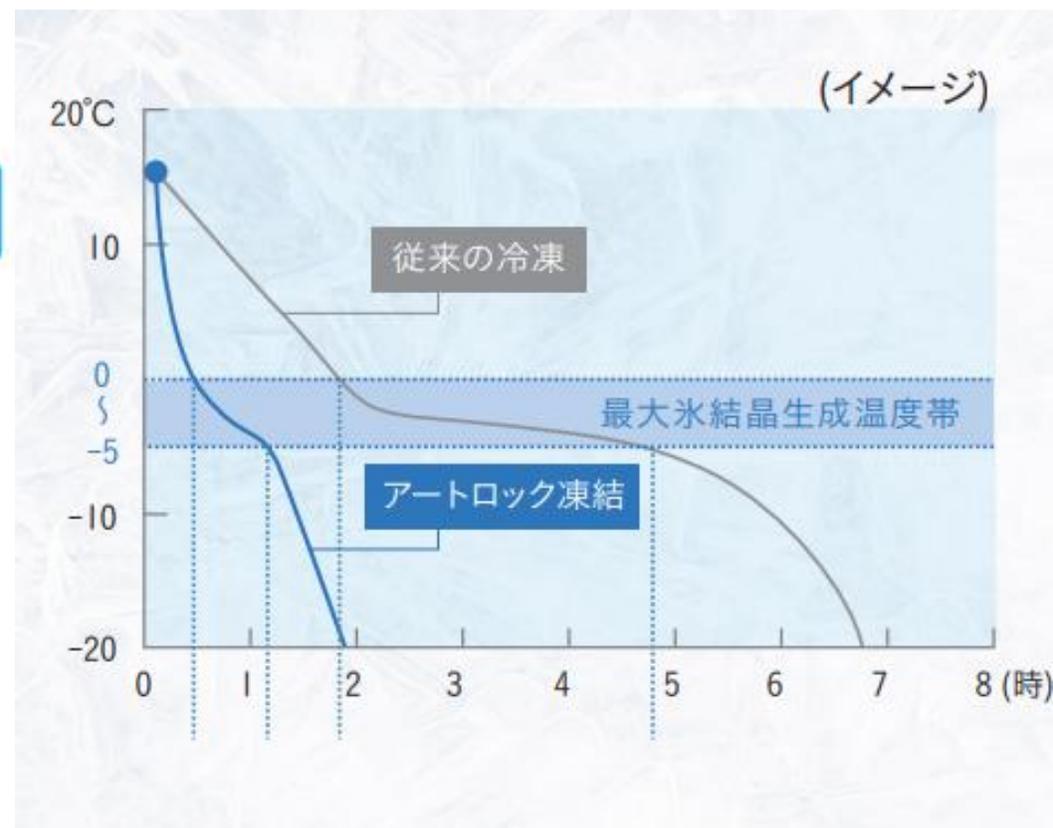
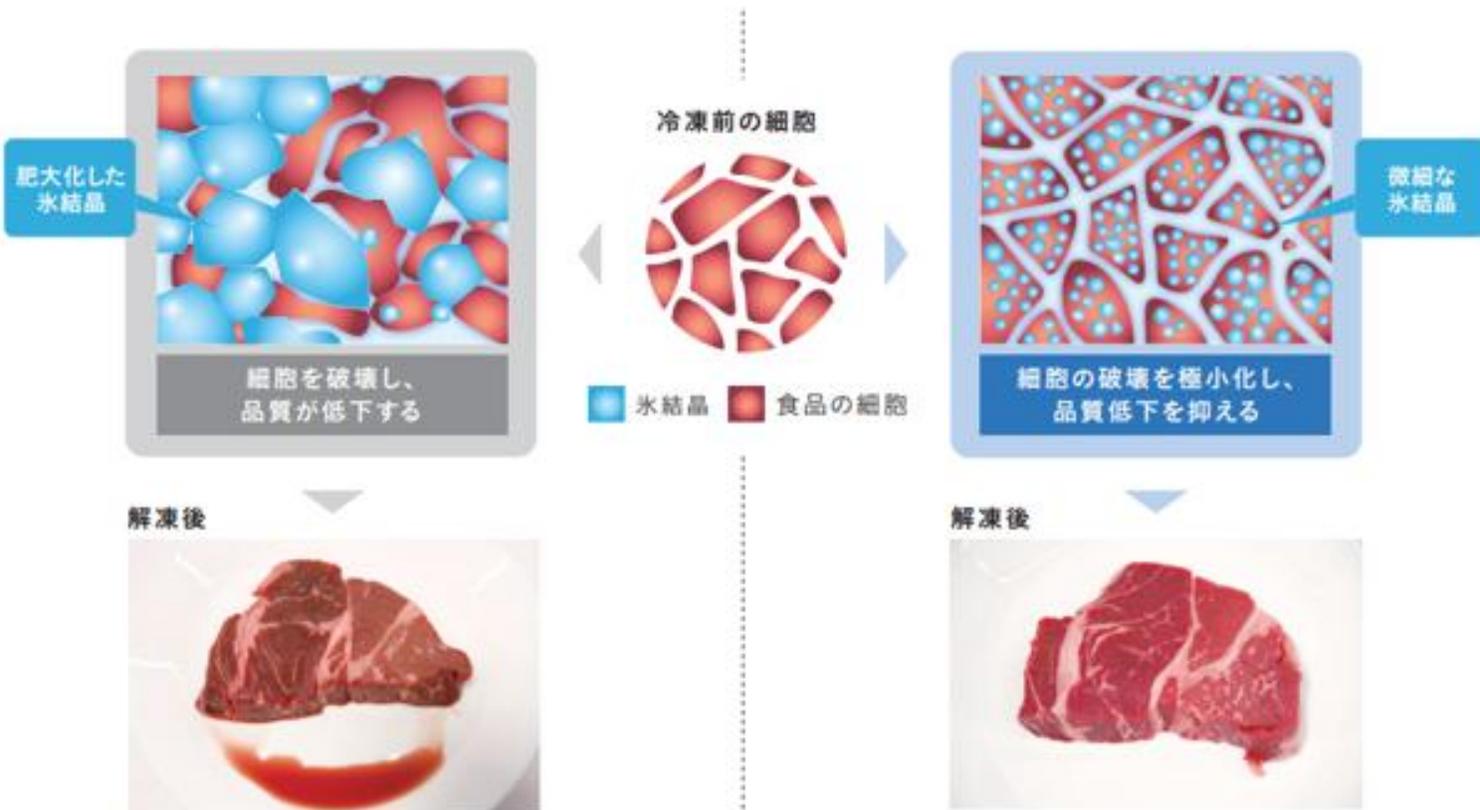
高品質な冷凍に必要なのが、「特殊冷凍」
使用用途によって、最適な冷凍の種類は異なる



「氷結晶生成温度帯（0～マイナス5℃）」の通過速度を早く凍結することで、氷結晶が小さく生成されるため、食品の細胞が破壊されずドリップが出にくい。また、食品表面の感想や酸化を防ぎ、風味や食感を損なうことなく冷凍することができる。

従来型フリーザー

アートロックフリーザー



特殊冷凍機の販売だけでなく、特殊冷凍を施した食品の製造から販売までを支援

ARTLOCK
FREEZER

特殊冷凍機の販売だけでなく、
レシピ開発やコンサルティング支援

ソリューション事業

ARTLOCK
FOOD

フード事業

特殊冷凍を施した冷凍食品を自社で開発し
『製造～物流～販売』までをアレンジ

ARTLOCK
LABO
ARTLOCK FAMILY ARTLOCK CONSULTING

ラボ・コンサルティングで蓄積したレシピ・ノウハウを活用し、米国へ冷凍寿司を輸出・販売をスタート

ARTLOCK FREEZER

2



アートロックフリーザー“こんな使い方してほしい”

裸のまま凍結できます

アートロックフリーザー“こんな使い方してほしい”

熱々のまま凍結できます



アートロックフリーザー“こんな使い方してほしい

天ぷらのサクサクも実現



「特殊冷凍」とは、従来の急速冷凍では凍結できない様々な食品（例えば、アツアツの料理など）を高品質な冷凍に活用することができる冷凍技術

「限りなくありのまま。」品質をそのまま保つ、急速冷凍。



500品目以上の実験データから、最適な運用をご提案

最適な保管温度や解凍方法など、食品ごとに異なる最適運用を、現場のオペレーションに合わせてご提案させていただきます。

▶詳しくはP13へ



いつでも誰でもどんな状況でも
高品質冷凍を実現することができる特殊冷凍機

ARTLOCK FREEZER

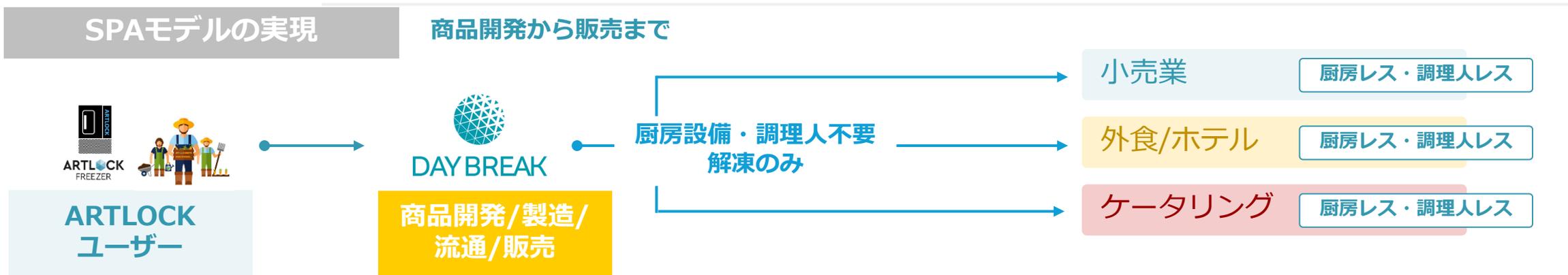
2つの革新的技術

- 01 食材にダメージを与えず全てを均一に凍結
マイクロウィンドシステム
- 02 センサー自動検知で冷凍機も、品質もしっかり守る
フリーズプロテクト

ARTLOCK FOOD

3

商品開発から輸出に関わる、物流、海外店舗での販売まで一気通貫（SPAモデル）で提供



寿司を制するものが世界の日本食を制する



# Sushi	4,021万件
# Japanesefood	2,431万件
# ramen	1,614万件
# Tempura	157万件

※2025年11月時点



冷凍寿司元年イベント

2025.9.17 @Tokyo Innovation Base



2年連続で農林水産省のフードテック助成金に採択！
 コメ加工品の輸出拡大に向け、国からも支援いただく中で事業を推進
 その他にもメディア取材や食品産業技術賞を受賞



米国現地での小売業・外食の課題をヒアリング。

課題認識

人件費高騰による
新たなオペレーション構築が急務

- × 米国現地の賃金が高騰が激しく、これまで以上に熟練職人の確保が難しくなっている
- × 店頭に並べることができれば売れるのに製造に人手が回せずチャンスロスが発生している
- × 習熟度に起因する、商品クオリティのバラつきが発生している
- × 時間や人に起因する一度の限られた提供数量
- × バックヤード確保による新規出店の制約

提案内容

人に帰属する課題を解消し、
売上拡大と持続可能な運営を実現

- 冷凍食品を活用することで最小限のスタッフでの運営を実現する
- 解凍のみのオペレーションで販売コントロールを行うことで機会損失をミニマイズする
- 変数をなくした解凍オペレーションを構築することで、クオリティのムラ0を実現する
- 簡易解凍を活用した一度での大量提供
- 迅速な店舗出店の実現

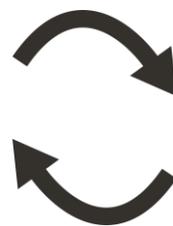
過去4,000件以上の冷凍テストで蓄積した膨大なデータとノウハウに基づき、500パターン以上のレシピ検証を行い、業界では長年不可能だった最も難しい「冷蔵解凍」できる冷凍寿司の開発に成功。

Proprietary Technology

最新の冷凍技術と

ファンや内部構造を
全体最適で設計

これまでの知見を活かし



得られた結果で
さらなる検証

Original Recipe

研究を重ねた独自レシピ

米品種、寿司酢の
オリジナル配合

弊社ノウハウなし Without Knowledge



お米の水分が失われ
蟻のようにポロポロと崩れる
白蟻化がおこる。食感も硬い。

弊社ノウハウあり With Knowledge



水分が保たれ炊き立てのよう
な柔らかくふんわりとした食感。
色も透明感がある。

冷蔵解凍
可能

解凍後賞味期限

解凍後10℃保管48時間
を経過しても細菌基準は
問題なし。販売の**ロング
ライフ**化でロス率の削減
も可能に！

検査報告書			
ダイブレイク株式会社 東京		80417004	
株式会社 食品微生物センター			
〒113-8501 東京都荒川区西日暮里2-1-1			
TEL: 0120-409-909		FAX: 0465-30-1731	
検査依頼日	検査実施日	報告書作成日	
2025/06/17	2025/06/20	2025/06/22	
品名	検体名		
AB33400	冷凍寿司 60時間 10℃保管		
*依頼いただいた検査の結果は下記の通りです。			
検査項目	結果	単位	試験方法 (使用媒体)
一般細菌	300未満	CFU/g	標準菌天培地
大腸菌群	陰性	CFU/0.1g	3M-C寒天培地
大腸菌	陰性	CFU/0.1g	3M-C寒天培地

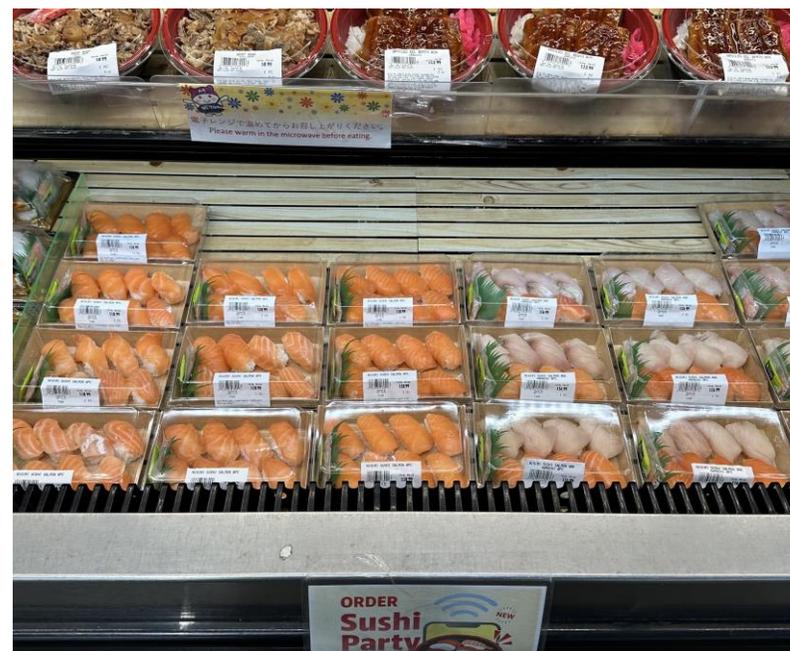
米国ミツワマーケットで6月より世界初の定番商品の小売店販売を開始！店内バックヤードで冷凍寿司を冷蔵解凍後、チルド商品として販売。鮮度・風味・食感を損なわない品質が現地消費者から高く評価されるとともに、必要な数量を解凍して提供できる冷凍寿司の特性も活かされ、販売開始直後より高い消化率を記録。

日本にて
製造・冷凍

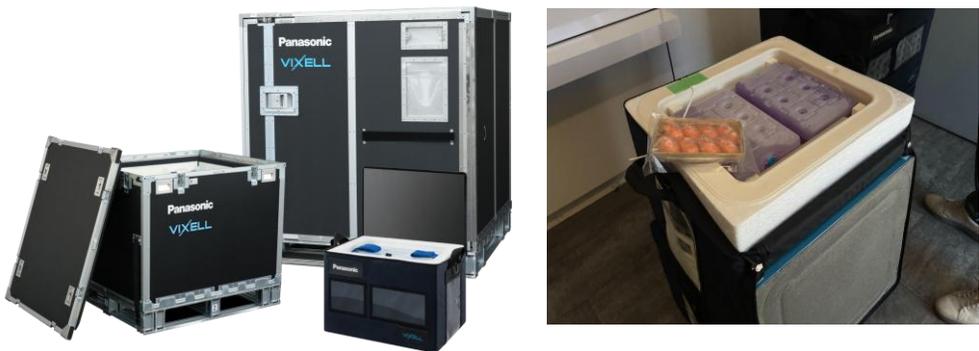
海上輸送

米国店舗にて
冷蔵解凍

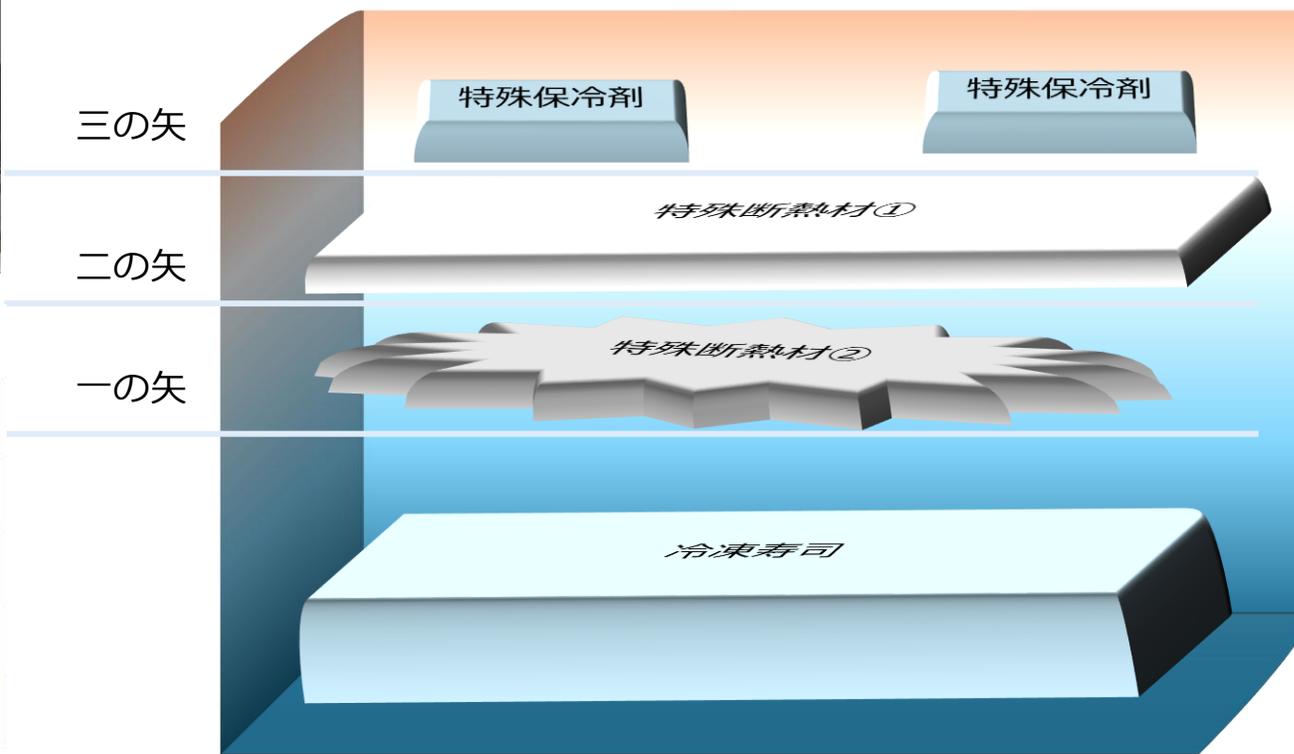
惣菜コーナーにて
販売



熱移動の三原則（伝導・対流・輻射）を理解した上で様々な資材を活用し、100通り以上の組み合わせを検証。輸出保冷対策と冷凍トレーサビリティ（追跡）を実施することで空輸・海上ともに消費者に届くまでの温度管理や流通品質の担保を実現



【イメージ図】



日本-北米(LA)間の海上輸送中の温度変化比較

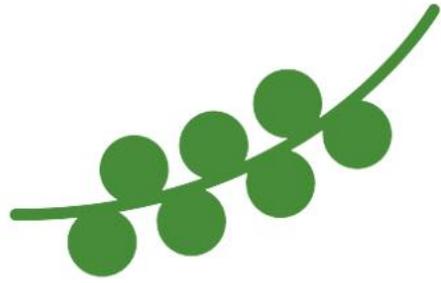
	保冷環境A 保冷段ボールA×断熱材A	保冷環境B 保冷段ボールB×断熱材B	保冷環境C 保冷段ボールC×断熱材C	保冷環境なし 一般的な段ボール
段ボールの外側で検知した最も高い温度	17°C	16.5°C	11.5°C	10°C
段ボールの内側で検知した最も高い温度	-3.75°C	3.5°C	0.25°C	7°C
段ボールの外側で-10°C以上を検知した回数	34	19	41	35
段ボールの内側で-10°C以上を検知した回数	4	14	27	37

- 計測期間: 2024/10/17~2025/01/26
- 総計測回数: 4,864回
- 計測頻度: 30分に1回

■ 段ボールの内側で最も温度が低い環境
■ 段ボールの内側で最も温度が高い環境

The background is a monochromatic blue image of a person's face, possibly a woman, with a grid pattern overlaid on it. The grid is composed of small, light blue squares. The person's eyes are closed, and their expression is serene. The overall aesthetic is clean and modern.

Thanks!!



“Sea Grapes” to the World

～海ぶどうを世界へ～

海ぶどう生産×観光
=地域産業を創造する

株式会社日本バイオテック
代表取締役社長 山城 由希





Who we are ?

会社概要

ぷちぷちビーチ

「海ぶどうの生産×観光」で、 地域産業を創造する企業

CAMP
BBQ

オーシャンテラス(BBQ)

塩づくり
体験

あずま家

海ブドウ
摘み採り体験

海ぶどう養殖場

沖縄そばの店
宿泊施設

海ぶどうのお店
ぷちぷち

海ぶどう農園のお店
ぷちぷち(お土産・軽食)

CAMP
BBQ

オートキャンプ場





Mission

共生共栄

Vision

おきなわから、おおきなわを。
- 海ぶどうを世界の食材に -

Value

味わったことのない、
未知なる体験を。

沖縄に新たな産業を創る という想いを胸に、



何もなかった19年前から、開墾をして・・・

父と一緒に、「海ぶどうを世界へ」 夢を叶えるためにジョインして、17年目。



写真出典：[沖縄・輝く女性を紹介] 彩職賢美 | 株式会社 日本バイオテック 海ぶどう事業部門「海ん道（うみんち）」 取締役常務 山城由希さん | 沖縄の海ぶどう 世界へ広げたい より抜粋



創業当初は陸上養殖の技術は全く確立されておらず
トライ&エラーを重ねながら、生産体制の構築に挑戦...
手探りで養殖に挑戦する日々が続いた

海人道モデル：生産×製造×販売×飲食×観光



保有施設

- ・ 陸上養殖場
- ・ 海ぶどう収穫体験
- ・ ペンション
- ・ キャンプ場
- ・ カフェ
- ・ 沖縄そば屋

年間来場者 約5万人 & 海ぶどう55トン販売

農林水産大臣賞

「ディスカバー農山漁村の宝」12回選定



特別賞受賞

三國(シェフ)委員より

体験でつなぐ海の恵み賞

海ぶどうで新たな価値を地域とともに創造！

Our innovation

沖縄を支える産業にー4つのチャレンジ

Innovation 1

台風に耐えられ、誰でも働ける
軽量鉄骨の陸上養殖ハウスを建設！

国による6次産業化 認定取得
生産 × 加工 × 販売の一体化の実現

※持続性・収益性の厳格な審査あり



養殖場半壊

台風の度、被害

塩分濃度低下

海ぶどう溶ける

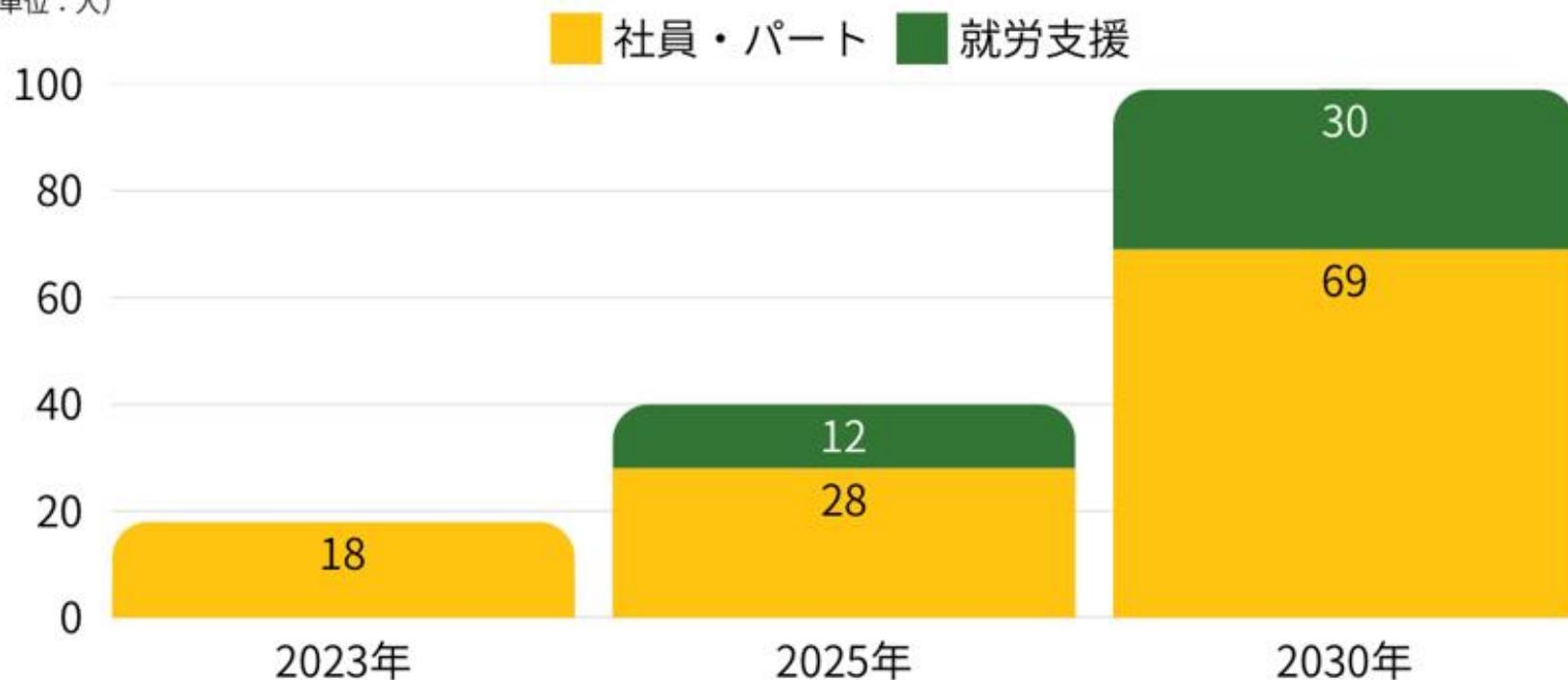
商品全滅



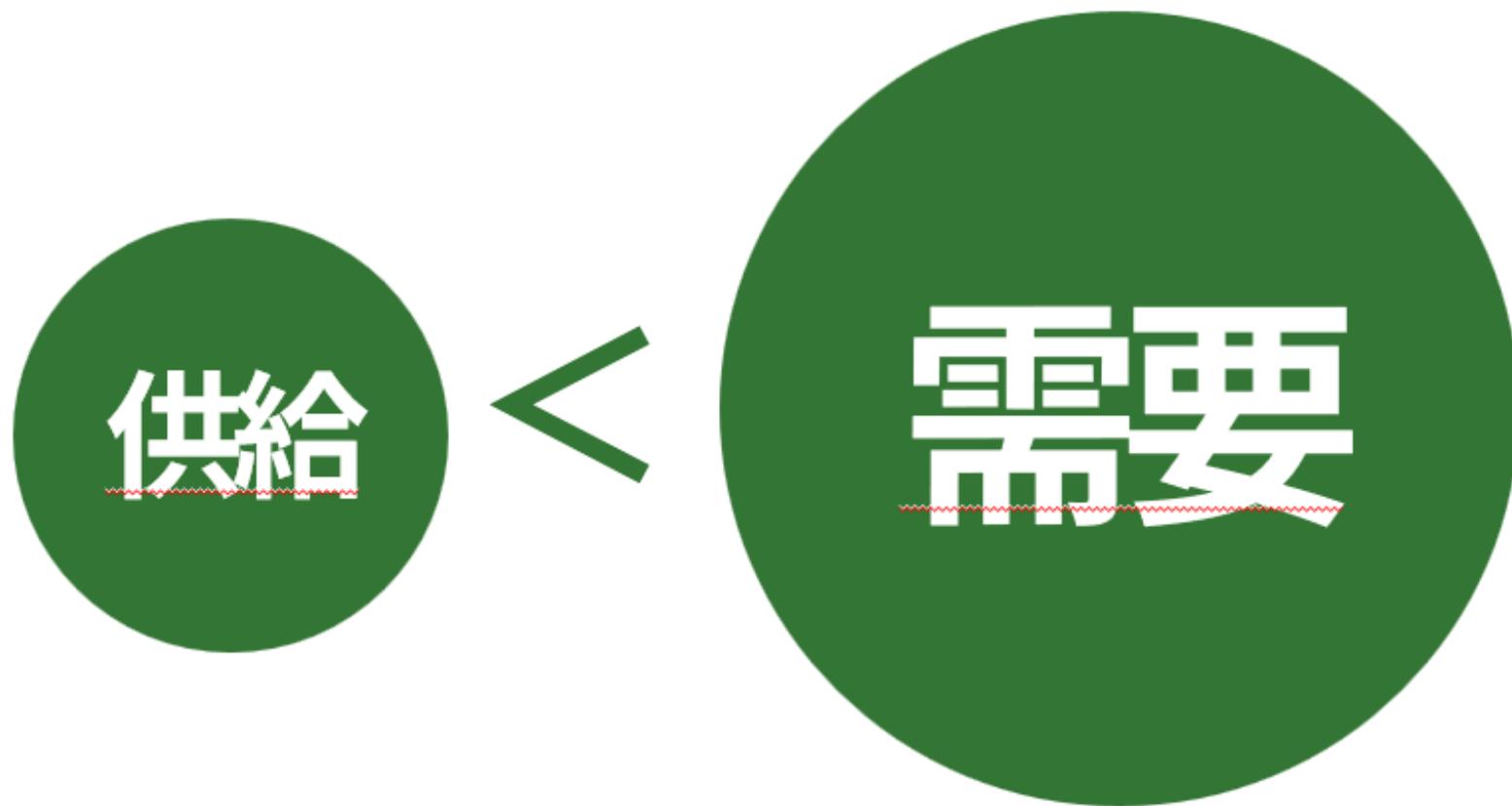
**女性・高齢者・就労支援（障がい者）
誰でも活躍できる環境を実現**

2025年現在…40人（内 12人就労支援） 2030年には、99人に増強する計画中

(単位：人)



Innovation 2



常に供給が追いつかない市場のニーズを・・・

Aランク・・・手間がかかるため、生産量は少ない

Aラン
ク



Bラン
ク



Bランク商品の存在

Aランク
Bランク

茎から分けないため、手間が少ない
しかし、「B級」のイメージが強い
注文量は伸び悩んでいた

ぷちぷち
サラダ
海ぶどう
シャモシャキと粒のふちふち2つの食感が一度に!

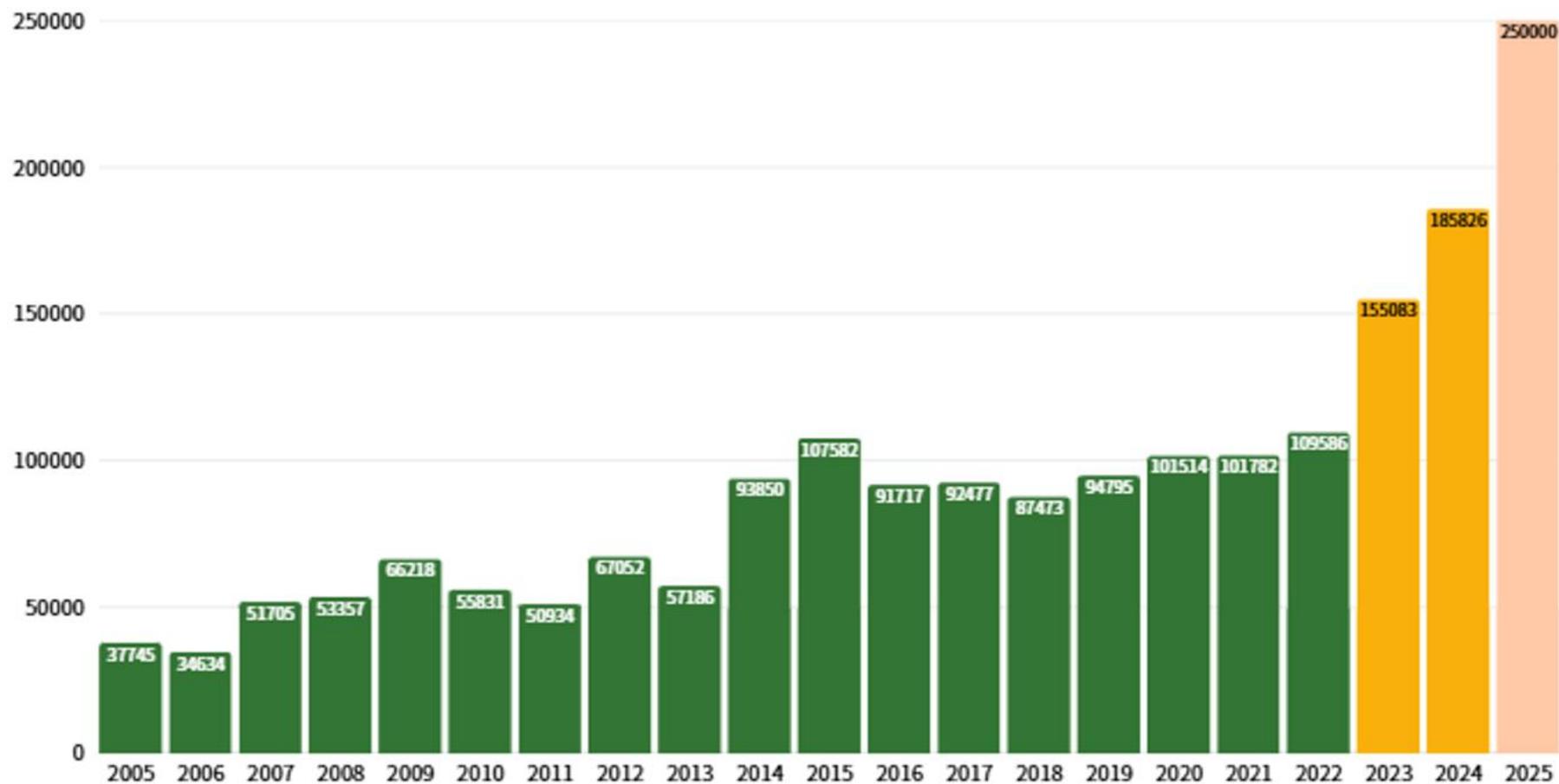


ぷちシャキ
サラダ
海ぶどう

葉の“シャキシャキ”と粒の“ぷちぷち”2つの食感が一度に!

**茎のイメージを活かすネーミング
リブランディングに成功!!**

ブランディング前の2022年対比で、約 **2.5** 倍に成長



従来の賞味期限は常温1週間…

Innovation 3

長期間 保存可能な商品の開発

常温・2年間 に、成功!!

1年半で14カ国への販路開拓に成功



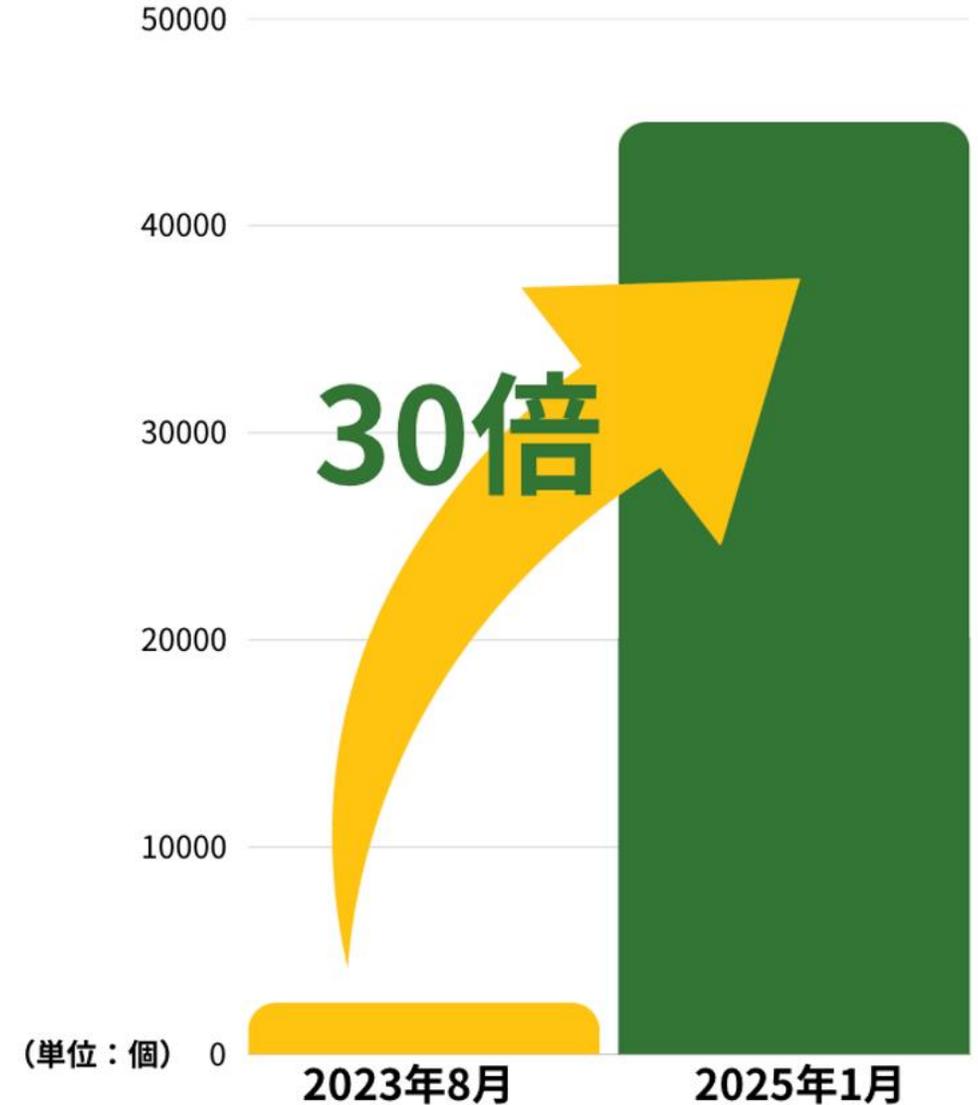


各国の高級レストラン市場で大人気!!

グリーンキャビア

#SDGsに対応した商品

1年半の販売個数の変化

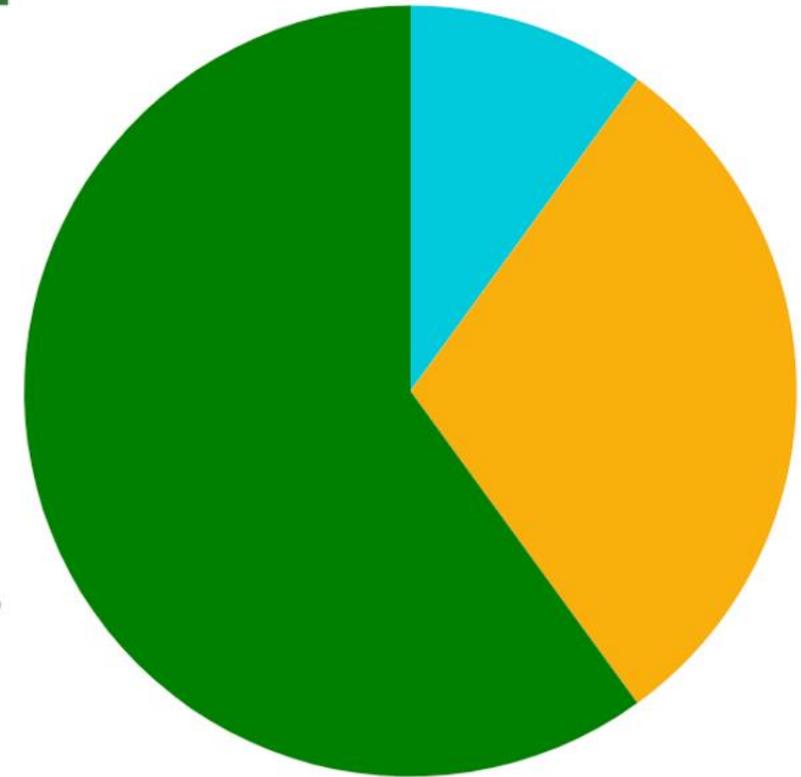


海外向け販売=全体の6割

※海外は国内単価の3倍 価格



海外
60%



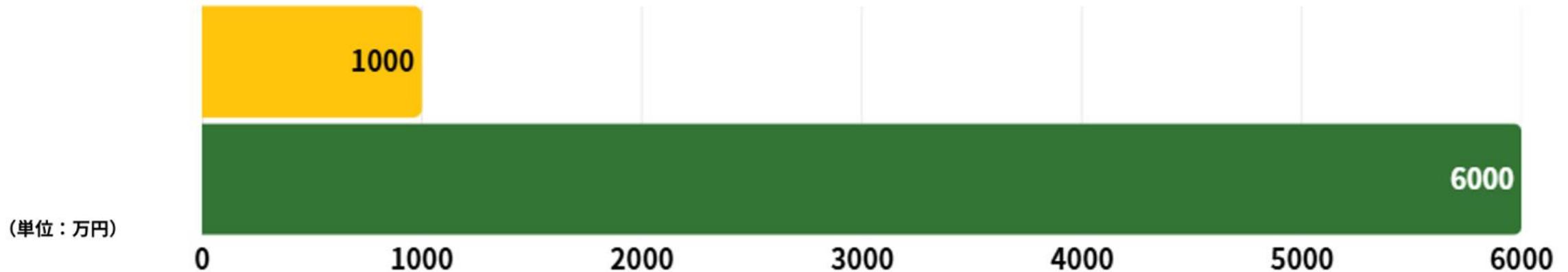
県内
10%

県外
30%

Innovation 4

観光事業立ち上げから 2年で売上6倍の急成長！

● 2023年 ● 2025年



観光事業部

海ぶどう沖縄そばの店 Open!!



Uechi 沖縄そば

950円 (税込)
Fork belly noodles

定食 大盛

山盛り海ぶどう 沖縄そば 750円 (税込)
Simple Noodles

山盛り海ぶどう 沖縄そば 1100円 (税込)
Lots of Sea Grapes noodles

追加 addition

海ぶどう 40g 400円 (税込)

炙りさば肉 1枚 300円 (税込)

海ぶどう麺 (半玉) 300円 (税込)

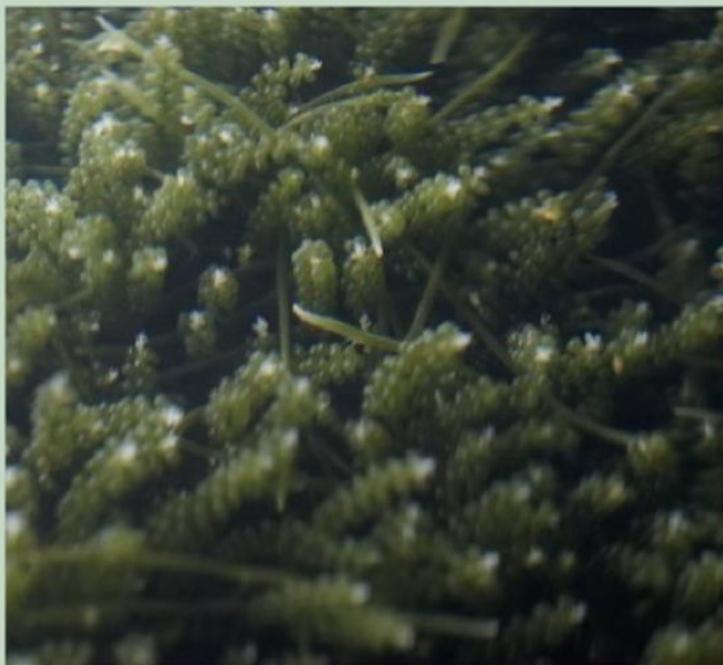
海ぶどう 1000円 (税込)
Sea Grapes with Ramen

海ぶどう 500円 (税込)
Sea Grapes with Ramen

海ぶどう 900円 (税込)
Sea Grapes with Ramen

海ぶどう 1000円 (税込)
Sea Grapes with Ramen

海ぶどうナイトツアー



観光事業部

県内唯一つみとり・すくい体験



6次化を超えた7次化へ
海ぶどう生産 × 観光 = 地域産業

食材事業部

(生産、卸、小売り、輸出)

- 18年の養殖経験
- 国内飲食小売店卸が全体の8割
- 海外輸出へ14カ国へ
- 沖縄県産海ぶどうのブランディング



観光事業部

(体験、イベント、直売所、飲食)

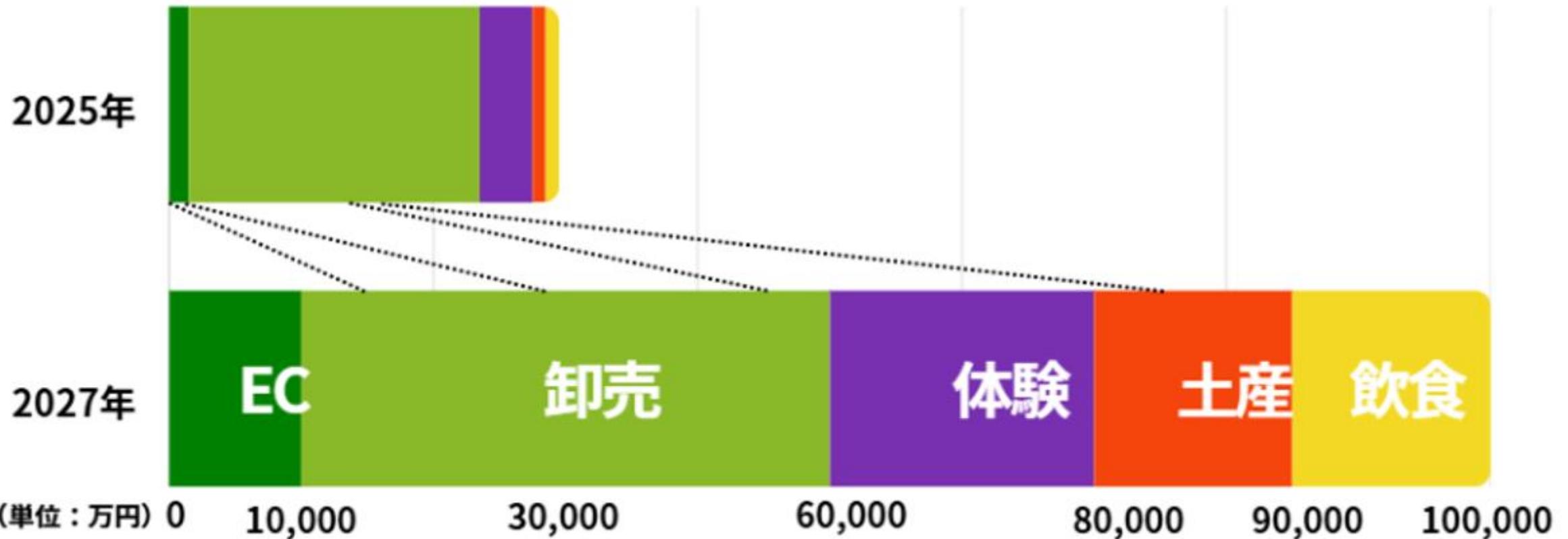
- 1年前に事業部として立ち上げる
- 海ぶどうの付加価値をあげるために
- 体験コンテンツの充実
- 海ぶどうつみとり体験
- 海ぶどうすくい (出張も人気)
- 海ぶどう沖縄そば専門店
- 海ぶどう卵かけご飯専門店

Vision for Growth

今後の成長戦略

6次産業化を強め、売上を2.5億円から10億円へ

● EC ● 卸売 ● 体験 ● 店舗お土産 ● 飲食



売上10億円を実現するために、 2025年~ 実施している挑戦

糸満市の実店舗 直販ショップの拡張工事

Eコマース強化：国内外向けのtoC事業を実施

製造力強化のため、出荷場・養殖場の拡張

需要に応える生産力の担保：雇用を拡大

楽天もはじめました



12月～



Our Vision

最後に

6次産業×観光=地方創生の循環型モデル



Mission

共生共栄

Vision

おきなわから、おおきなわを。
- 海ぶどうを世界の食材に -

Value

味わったことのない、
未知なる体験を。



生産×観光=地域の産業

#課題はチャンス・矛盾を乗り越える

#資源を活かし、新しい地方創生を！

ぷちぷちビーチ

「海ぶどうの生産×観光」で、 地域産業を創造する企業



CAMP
BBQ

オーシャンテラス(BBQ)

塩づくり
体験

あずま家

海ブドウ
摘み採り体験

海ぶどう養殖場

沖縄そばの店
宿泊施設

海ぶどうのお店
ぷちぷち

海ぶどう農園のお店
ぷちぷち(お土産・軽食)

CAMP
BBQ

オートキャンプ場

補足資料

ROAD TO ACHIEVING THE MISSION

<ミッション達成への道>



2002年 海ぶどう養殖場養殖事業を糸満市で開始



2009年 カフェ・宿泊用の建屋が完成



台風のたびに被害を受ける養殖場 養殖場半壊、商品も全滅 台風の大雨で塩分濃度が下がり海ぶどうが溶けてしまう等 受け入れ難い現実直面



海ぶどう養殖場(LP2)が完成



2024年 現在の海ん道



「海ぶどう つみとり体験」スタート



「海ぶどう ソフトクリーム」販売スタート

就労支援センターと養殖場・出荷作業協業スタート 2022年

「ふくらむぶちぶち」海ぶどう販売開始 (海外へ14カ国輸出)



ぶちぶち 海ぶどう

ぶちぶち サラダ海ぶどう

6次産業認定取得 台風にも耐えられる軽量鉄骨ハウスへ!!



HACCP対応の出荷場が完成

2023年

2018年 フランスに海ぶどう輸出開始

2020年

Mission: 共生共栄
Vision: おきなわから、おきなわを
Value: 味わたったことのない未知なる体験を

生産安定、100槽へ 沖縄県産の苗・1品種、生産技術が向上、安定生産へ繋がってきた

↓

誰でも働ける養殖場へ

2024年 海ぶどう沖縄そばの店 ぶちぶち開店



- 2024年
- 観光バス、海ん道内まで通用可、駐車場整備
 - 糸満の事業社と地域連携事業開始
 - 海の前の電柱を脱柱
 - 海ぶどうナイトツアーリリース



2020年 「キャンプ場」スタート

2020年 「海ぶどうすくい体験」スタート



2024年 海ぶどう卵かけご飯 POP UP店開始



2024年 那覇空港店舗にふくらむぶちぶち海ぶどう納品開始

2026年2月26日



品種改良品の持ち出しの防止と対策

—シャインマスカットを中心に—

議題

商標登録しないとどうなる？

3

育成者権と商標権の違い

4

改良品種が持ち出されると

5

アジアで起きていること

6

持ち出しを防止するために

8

まとめ

9



3

商標登録しないとどうなる？

- ・第三者が商標権を持っていると・・・輸入差し止め、輸入に関する法外な金銭要求等も起こり得る
- ・国内で商標権を持っていないと・・・第三者の使用を止められない、不正商品の輸入を止められない
- ・商標：品種登録の際に使った名称は商標登録不可！
新品種の名義として「商標名」を使うか、「品種名」を使うかは思案のしどころ。



4

育成者権と商標権の違い

- ・ 育成者権：存続期間終了後は誰でも使える
... 苗、種子等に限定される
- ・ 商標権：10年毎に更新=存続期間の延長可
... 苗、種子等以外に、ジュースやジャムなどの加工品等も保護可

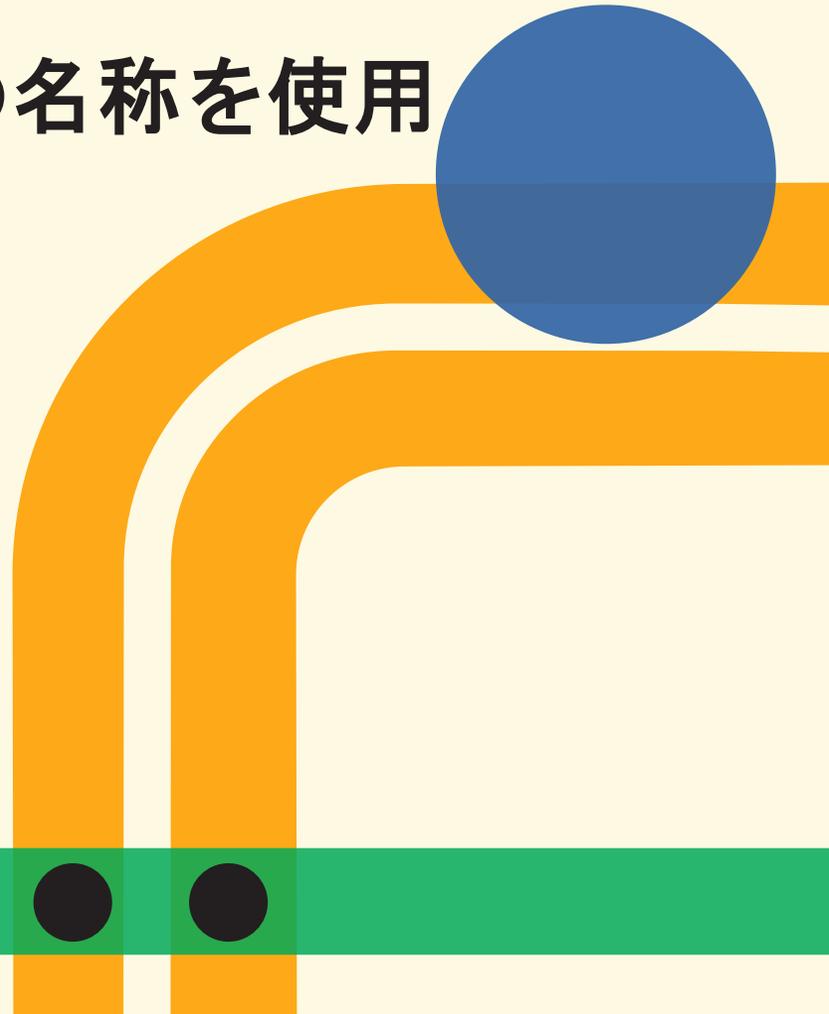


5

改良品種が持ち出されると

- ・ 品種登録で「シャインマスカット」の名称を使用
- ・ 国内で商標登録できず
- ・ 海外で品種登録せず
- ・ 海外の商標登録なし

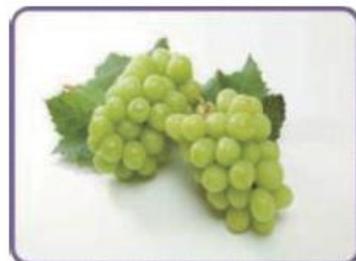
第三者の不正使用を止められない！





⑥

アジアで起きていること（1）



日本産シャイン
マスカット
(国内市場)



中国産シャイン
マスカット
(中国市場)



中国産シャイン
マスカット
(タイ市場)



韓国産シャイン
マスカット
(タイ市場)

資料：農林水産省作成



7

アジアで起きていること（2）

実際に海外ショッピングサイトで販売されていた偽の「日本」商品



Melão **Yubari** Raros Manual De Cultivo
500 Sementes
サイト: mercadolivre.com.br
生産国: 不明



【山福】**市田柿**干柿餅出口级别1.362KG
装厂家直销山东青州特产
サイト: 1688.com
生産国: 中国



马来西亚富达凉果**纪州青**350g*15罐
进口休闲食品低价批发
サイト: 1688.com
生産国: マレーシア



8

持ち出しを防止するために

- 品種改良している区画に第三者を入れない。
- 剪定した枝等をしっかり処分する。
- 持ち出しを水際で止めるのはほぼ無理。

- マーカー遺伝子の確定と検出手段の開発が必要
…圃場で短時間のうちに検出できれば確定が容易



まとめ（1）

Made in Japanというブランドの力は大きい

想定外の事態が発生する

日本の常識は通らない

負のスパイラルに入らないためには、保護手段とその活用が必須！

商標権なし、育成者権なし、地理的表示（GI）の登録なしでは打つ手なし

ありがとうございました

ご質問をどうぞ

農水知財対応委員会 副委員長
弁理士 柴田 富士子
danial@ayafune.com

知財の戦略は必須です！