

■参加者 申込日 / 令和 年 月 日

企業名			
役職		氏名	
TEL		E-mail	
参加予定	<input type="checkbox"/> 第一部セミナー編 / <input type="checkbox"/> 第二部ブースセッション編		
お連れ様	氏名		TEL
	参加予定	<input type="checkbox"/> 第一部セミナー編 / <input type="checkbox"/> 第二部ブースセッション編	

■関心のある開放特許 (ご関心のある開放特許がございましたら、中面をご参照の上、必要事項をご記入下さい。)

面談を希望する企業 (☑をつけて下さい)	<input type="checkbox"/> アークレイ株式会社 / <input type="checkbox"/> 株式会社イトーキ / <input type="checkbox"/> カゴメ株式会社 <input type="checkbox"/> キューピー株式会社 / <input type="checkbox"/> パナソニック株式会社 / <input type="checkbox"/> 富士通株式会社 <input type="checkbox"/> 三重県工業研究所 / <input type="checkbox"/> 三重県農業研究所
関心のある開放特許	
通信欄	ご希望の面談時間等がございましたらご記入下さい。その他、ご要望等がございましたらご記入下さい。

新型コロナウイルス感染症対策

参加者の皆さまへお願い

- 発熱のある方や体調の悪い方は参加をお控え下さい
- マスクを着用して下さい
- 手指の消毒をして下さい
- 参加者やスタッフ同士のソーシャルディスタンスの確保にご協力下さい
- 大きな声での会話はお控え下さい

※会場は利用定員の約半分で運営致します。

上記に必要事項をご記入の上、
FAX・E-mailまたはWebからお申し込み下さい。

FAX:052-218-7166
E-mail: contact@cosmos-patent.com
WEB: https://forms.gle/N65ppoXsJwfaFdXH7



本件に関するお問い合わせ・ご連絡先

<p>運営事務局</p> <p>特許業務法人 コスモス国際特許商標事務所</p> <p>担当:富澤(正)・坂野</p> <p>連絡先 名古屋市中区錦2-2-22 名古屋センタービル別館2階 TEL:052-218-7161 / FAX:052-218-7166 Mail:contact@cosmos-patent.com</p>	<p>主催者</p> <p>中部経済産業局 地域経済部 産業技術課 知的財産室</p> <p>担当:長村・小岩井</p> <p>連絡先 名古屋市中区三の丸二丁目5番2号 TEL:052-951-2774 / FAX:052-950-1764</p>
---	--

知財ビジネス マッチング in 三重

**参加費
無料**

会期 2021. **1.27** 水 13:00~17:30
[入場受付12:30~]

場所 ユマニテクプラザ [研修室300他]
四日市市鶴の森1-4-28

定員 50名
要事前申込み
申込先着順

応募 必切 **1.20** 水
17:00まで

開放特許を新事業・新商品開発に活用してみませんか


※開放特許…自社で研究開発を行った特許のうち、他社にライセンス契約等の形で供与できる特許のこと

**開放特許活用
4つのメリット**

- 新商品開発のアイデアを探ることができる!
- 大企業等の長年の研究成果を活用することで、開発期間の短縮・費用の縮減!
- 特許権で守られているため、模倣品を排除!
- 大企業等の信用・ブランド力により自社の知名度が向上!

第一部 セミナー編 (13:00~) 会場:研修室300

- 開放特許とは (講師:富澤 正) 13:00~13:40
演題:儲けるための知財活用~開放特許の活用はビジネスを発展させるチャンス~
- 開放特許概要紹介 (1社7分程度×8社) 13:45~14:45
アークレイ株式会社 / 株式会社イトーキ / カゴメ株式会社 / キューピー株式会社
パナソニック株式会社 / 富士通株式会社 / 三重県工業研究所 / 三重県農業研究所



第二部 ブースセッション編 (15:00~17:30) 会場:研修室300他

- 自由見学 シーズ提供者の空きブースにて、直接担当者から説明をお聞き下さい。
- 個別面談【事前予約制】
特定の特許技術の説明を詳しく聞きたい方は、ぜひ個別面談をご予約下さい。
面談にはコーディネーターも同席し、その後の伴走支援も可能です。(個別面談の予約については裏面をご覧ください。)

※開放特許提供者及び紹介する開放特許については、中面にてご確認ください。

アークレイ株式会社

シーズ①	シーズ②
シイクワシャーから抽出した機能性食品素材	老化を抑制する機能性食品素材
技術分野 食品	技術分野 食品
技術内容・用途 脂質代謝改善作用等の機能を持つため、メタボリックシンドロームに効果的	技術内容・用途 4種のハーブから熱水抽出したハーブエキス糖化を防止する効果を持つ食品素材



シイクワシャーの果実



シイクワシャーエキス

株式会社イトーキ

シーズ③	シーズ④
フックの引掛けによる非接触給電	使い方を選べるソファ
技術分野 電気・電子	技術分野 椅子
技術内容・用途 給電・充電が必要な電子機器(コンセントの代替手段として利用可能)	技術内容・用途 背もたれを回転させているような用途で使用可能なソファ

ハンガーに採用した場合の事例

電源側を一本の線(ハンガーバー)で構成し、内部の給電線に電流を流すと、磁束の変化によりハンガー内のコイルに誘導電流が生じ、ハンガーバーから非接触でハンガーへと給電が可能

ハンガーバーを流れる電流

ハンガーを流れる誘導電流

①線上のどのポイントからでも電力を取り出し可能
②「ハンガー」の吊り下げの着脱によるON/OFF
③線上に複数の「ハンガー」の吊り下げ配置

④多少の位置ずれでも給電可能
⑤樹脂やガラスなどの障害物越しに給電可能
⑥水中等でも漏電せず給電可能

カゴメ株式会社

シーズ⑤	シーズ⑥
加工トマト、乾燥トマト、及びその製造方法	野菜または果実の芯切除装置
技術分野 食品	技術分野 食品
技術内容・用途 食感に優れ、本来の風味が保持され外観が良好なドライトマト	技術内容・用途 果物・野菜の切り口を美しく、切り口からのドリップを少なくできる

乾燥 目的: トマト内部の水分を蒸発させる。

果皮表面から水分を蒸発させる

60℃の場合、42時間程度

乾燥トマト完成!
果肉と一緒に果皮も収縮(剥離防止)
レーズンのような感じ

キューピー株式会社

シーズ⑦	シーズ⑧
カスタードプリン、食感改良技術	ヒアルロン酸配合の機能性食品素材
技術分野 食品	技術分野 食品
技術内容・用途 なめらかな食感を有するカスタードプリン	技術内容・用途 ヒアルロン酸配合の機能性表示商品で肌の乾燥に悩む方をサポート

発明の効果・特徴
滑らかな食感を有するカスタードプリンが得られる。

技術内容
飽和型リノリン脂質(卵黄リノリン脂質)と脂肪酸を特定割合とすることで、カスタードプリンの原料である卵黄や牛乳中のリポ蛋白質(中心:油脂、表面:蛋白質)の耐熱性を向上させる。

カスタードプリン

卵黄リノリン未配合
卵黄リノリンLPL-203配合

油脂
リン脂質
蛋白質

パナソニック株式会社

シーズ⑨	シーズ⑩
水中プラズマ技術	ストレッチャブルLEDディスプレイ
技術分野 機械	技術分野 通信情報IT
技術内容・用途 薬剤フリーで安全、高い殺菌力を持つ改良水を生成可能	技術内容・用途 伸縮自在のフレキシブルLEDを、様々なアプリケーションに活用可能

富士通株式会社

シーズ⑪	シーズ⑫
印刷画像へのコード埋込技術	芳香発散技術
技術分野 通信情報IT	技術分野 化学・素材
技術内容・用途 印刷物とインターネット上のコンテンツとをリンクする技術	技術内容・用途 匂いがするといった場合に適用が可能 名刺ケース等

高い導電性と形状自由度の両立させた伸縮性フレキシブルディスプレイ

多様なアプリケーションへ

車載デバイス、ウェアラブルデバイス、服飾、デジタルサイネージ等

ステアリングセンサー
ピラー表示
光る服飾
動くサイネージ

人の目
携帯電話
読み取りアプリ

コード
印刷画像

三重県工業研究所

シーズ⑬
ドライフルーツ、及びその製造法
技術分野 食品
技術内容・用途 外観や食感が優れる梨・ブドウ等のセミドライフルーツ

梨のセミドライフルーツ製造

果実の下ごしらえ

処理
マイクログ波

熱風乾燥

従来法
特許法

外観向上
食感向上
乾燥時間短縮

三重県農業研究所

シーズ⑭
透析患者向け低リン米の作出手法
技術分野 食品
技術内容・用途 通常の米よりリンを4割以上削減した、透析患者向けの米を作ることができる

透析患者は全国に30万人

ミネラル摂取制限
リンは700mg
カリウムは1300mg

栄養管理が大変!

主食である米は、食べる頻度が高く、食事一回あたりの摂取量も多い
リン摂取量に与える影響が大きい(米1合に含まれるリンは170mg)

「みえのゆめ」を加工すると、おいしさはそのままだに、リンおよびカリウムを減らせることがわかりました。

三重県農業研究所は、徳サタケ、徳ミエライスと共同で低リン米加工に適した品種の選定や加工技術を開発しました。

★その他にもご紹介できる開放特許をご用意しております。ブース担当者に詳細をお問い合わせ下さい。

※新型コロナウイルス感染症拡大の状況、政府・自治体からの要請等により、参加企業・実施内容が変更になる可能性があります。あらかじめご了承下さい。