

## 加熱攪拌の道を拓いた製あん機のパイオニア

### 事業内容

食品加工機械・製菓機械の開発・販売、食品製造ライン・システムのプラントエンジニアリング、食品加工・製菓に関する基礎研究

### 特許登録番号と内容

|                    |                |
|--------------------|----------------|
| 特許第 4491617 号      | 餡の製造方法及び餡の製造装置 |
| 特許公開 2008 - 199982 | 加熱浸漬加工装置       |
| 特許公開 2006 - 255285 | 調理装置           |
| 特許公開平 7 - 67570    | 粒餡煮練り方法およびその装置 |
| 実用新案公開平 7 - 25780  | 食品成形切断装置       |

他、特許 94 件、実用新案 11 件（2010 年 8 月現在）



代表取締役会長 梶原徳二さん

### より多くの人々に、 よりおいしい幸せを

製あん製菓機械や調理用加熱攪拌機の開発・製造販売を手掛ける株式会社カジワラ。製あん機開発を中心に発展してきた同社は、製あんのみならず、冷凍・レトルト食品、中食市場にも圧倒的な影響力を持つ業界のパイオニアだ。製品ラインは、スタンダードタイプだけでも 100 種類以上。オーダーメイドタイプを合わせると膨大な数に及ぶ。

また、食品製造ライン・システムのプラントエンジニアリングにも積極的であり、2005 年には埼玉県八潮市にカジワラカスタマーセンターを開設。同センター内では、顧客が自由に材料を持ち込み、機械を使用しながら具体的な機種種の検討・打ち合わせをすることができるテスト室が完備されている。



今後、カジワラが開発・推奨予定の「コク味あん」製品

現在、カジワラの機材は食品メーカーを中心とする大手企業に導入されている。

### 国内の需要の高まりを読んで 製あん機を開発し、成長

戦前の同社は、家族を中心とする従業員十数人で、かまぼこ製造業者向けの機械修理を生業としていた。現事業への転機は、戦時の厳しい社会情勢の中、和・洋菓子を売る菓子屋が浅草の繁華街に増えたこと。

現会長の梶原徳二さんは当時、大学を卒業し、司法試験準備の傍ら家業を手伝っていた。あんを練る職人たちが「あんを焦がさないように混ぜるにはどうしたらいいものか」と悩む姿を見て、その解決策を考えていると、いつしか家業に強い関心を持つようになっていた。司法試験をあきらめ、家業を選択した梶原さんは、機械開発のために理工学部の夜間へ進学。機械の勉強に明け暮れ、試行錯誤した努力が実り、ついに世界で初めての煮炊攪拌機を発明した。その後、製あん機の普及や国内の食品工業の急成長、高品質な製品への需要の高まりを受け、事業を拡大。食材を混ぜながら熱を加えることができ、職人の味を大量に生産することが可能な同社の製品は、調理用加熱攪拌機分野で業界を先導してきた。

### 年10件の特許申請の判断基準は 「事業のプラスになるか」

現在、同社には有効な特許が約 30 件あり、年間約 10 件のペースで申請をしている。期限が切れたり、

### COMPANY DATA

所在地：東京都台東区東区松が谷 2-13-13

電話番号：03-3842-6611 URL：http://www.kajiwara.co.jp/index.html

創業：1939 年 1 月 資本金：8,400 万円（株式非公開）

売上高：42 億円（2007 年 9 月） 従業員数：70 人（2007 年 7 月現在）

廃棄した特許を含めると、これまでに約 130 件の特許を取得してきたという。特許申請の判断は、社長と専務、そして営業技術部長が中心となって行う。判断基準は事業にとってプラスになるかどうか。会長である梶原さんはアドバイザーの役割を務めている。

また、梶原さんは顧問契約を結ぶ弁理士に、特許専門誌に掲載されるデータを常時送ってもらっているという。送られたデータは梶原さん自身がチェックし、気になる特許は詳細情報を弁理士に依頼。社長を含む関係者と、随時情報を共有している。

### 先端技術を取り入れながら “特許を守る”

特許取得のきっかけは、ライバルとなるメーカーを意識してのことだった。現在でも、同社の特許に対する思いは変わっておらず、「カジワラ」が業界においてパイオニアであることを同業他社や社会全体に示すこと、また、競合企業と技術的な障壁を持つことで、ビジネスを優位にすることが必要であると考えている。

梶原さんは、長期にわたる特許取得の経験から、“特許を取得したら、守らなければ意味がない”ことを実感。「これまでも何度か特許侵害がありました。その場合には、内容証明を送ったり、組合を通じて競合企業との関係者と直接交渉をするなど、徹底して戦ってきました。それでも対応してくれない相手に対しては、特許訴訟に持ち込むこともありました」という。

きちんと特許侵害に対応するという姿勢は、同社の広報活動においても一貫している。埼玉県八潮市にあるカジワラカスタマーセンターでは、入口脇のフロアにこれまで受賞した数々の賞状とともに、同社を守り発展させてきた特許証書が掲げられており、訪れた人



ハイブリッド加熱攪拌機電磁スチームは「機械振興協会会長賞受賞」など多数受賞

はその数に驚く。このように特許取得を広報することで、「カジワラは先端技術を取り入れながら、いつも“特許を守る”企業である」という強いメッセージを発信してきた。

### 海外進出も視野に さらなる技術の向上をはかる

今後は海外進出を意識しつつ、製あん事業を横展開し、さらに食品加工機械の研究と開発を進め、そして生産技術を高めて、ハードとソフトの両面から食品製造のシステム化に務めていくという同社。最近では環境を配慮した製あん機を新開発し、今まで捨てられていた豆の皮を利用することで、コクのあるおいしいあんを作ることに成功している（特許取得）。

一方で、国際特許の取得には高額な費用が必要であるなど、中小企業にとってはハードルが高いことも事実だ。中小企業の海外展開については、国による支援も必要だと、梶原さんは指摘する。

手作りの味わいをテクノロジーで実現し、その技術の特許で守っていく。創業 70 年を超える同社の挑戦は、まだまだ続く。

### 知的財産活用のポイント

材のすぐ隣に模倣品が設置されていることがあるという。こういった場面では、きちんと顧客に特許侵害であることを説明し、写真を撮らせてもらう。それらの写真を証拠材料として、模倣した企業に対し警告や裁判申し立てをするのだ。このような対応をすることで、同社は会社を守ってきた。

### 特許侵害に毅然と対応することで 「カジワラ」を守り続ける

5～6 年に 1 件のペースで、特許侵害の問題に対応してきたという同社。特許が侵害されたことがわかるケースで一番多いのが、機材増設に伴って顧客先を訪問した時。同社の機