

知的財産事例

株式会社 Log Style

飲食と製造をつなぎ、次の世代に受け継げる事業を 廃棄されるニラをヒントに生み出した商品が、独自路線の契機に

事業内容

2013年設立
飲食業「元祖辛麺屋 柘元」の運営(大分県内5店舗)
ニラを使用した商品の製造販売
餃子の製造販売

知的財産権と内容

商標第6330660号	必然のニラ醤油
商標第6426556号	Log Style
商標第6463744号	みんなのニラ醤油
商標第6602118号	辛のニラ醤油
商標第6602237号	店舗看板イラスト(ロゴ)

(2024年12月現在)

ACTIVITIES & ACQUISITION IS INTELLECTUAL DATA



代表取締役 時松 秀豊さん

フランチャイズの飲食店から独自商品を発信

元々建設業に従事していた時松代表は、宮崎グルメ・辛麺の味に魅せられ、「大分にもこの美味しさを届けたい」と起業を決意。2013年、宮崎発祥の飲食店「元祖辛麺屋 柘元」のフランチャイズ店としてスタートし、同年に立ち上げた法人が当社である。現在は大分県内の経営権を有し、5店舗(以下柘元大分)を展開している。転機となったのは2019年ごろ。柘元大分で提供していた独自の調味料「ニラ醤油」の評判が上がったため、持ち帰り商品としてしっかり商品化しようと考えた。製造にあたっては、食中毒リスクにも配慮すべく、漬物製造業の許可を取得し、専用の工場を設立。瓶のパッケージには柘元大分ならではの特徴的なデザインを施すなど、製造・営業双方の視点から様々な工夫のもと生まれた。フランチャイズ元からも前向きな協力を得られており、ゆくゆくは全国に販路を広げていきたいとの展望もあるようだ。

信頼できる弁理士との出逢いで スムーズに商標を取得

当社が製造するニラ醤油は、辛麺に使用されずに廃棄されるニラの茎部分を有効活用できないか、という考えから生まれた。大分市産にこだわり、茎のみで作ったニラ醤油は旨みが強く、これはまさに“必然だ”と声が上がったため『必然のニラ醤油』と名付けたとい

う。また、その後コロナ禍で辛麺の売上が減少し、一時的にニラ全体のロスが増加したことから作られたのが、葉の部分もプラスされた『みんなのニラ醤油』だ。現在は、唐辛子を使用した『辛(しん)のニラ醤油』を加えて、全3種類の商品で商標を取得している。商標の取得については「オリジナリティの証明として、すべての開発商品に®マークを付けたいと思った」と時松代表は話す。初めて商標を出願した際には、時松代表が加盟している中小企業家同友会大分支部の同業者から弁理士の紹介を受け、現在も親交が続いているという。幸い、当初から話し合いはスムーズに進み、手続きまで信頼して任せることができた。その後も新たなアイデアや知財に関する疑問が生まれると、こまめに連絡を取り合っているようだ。

2022年には「知的財産活用奨励賞」を受賞

当社の商標としては、各商品名と併せて取得しているパッケージイラスト『ニラ子』も印象的である。こちらは時松代表自身が柘元大分の看板用に描いた絵をもとに、専門のデザイナーが新たなエッセンスを吹き込み仕上げた。彼女はニラ醤油だけでなく「柘元大分」のシンボルとして消費者の関心を惹く、特徴的なキャラクターだ。豊かな風味はもちろん、こういった目を惹く要素も魅力のひとつとなり、全国ネットのメディアで紹介されることも増えた。時松代表は「知財の活

用に関しては、まだまだこれからという期待が大きい」と話すが、2022年に「知的資産経営WEEK」において知的財産活用奨励賞を受けたことは確かな誇りとなっている。今後も商標等の知財取得に積極的に取り組んでいく方針だ。

商標の力を引き出すため 販路の拡大を目指す



商標取得の準備や手続きに関しては、弁理士の心強いサポートもあり、一切不安はなかったという時松代表。しかし、知財を直接売上に繋げることに関しては難しく感じる面もある。「取引のきっかけになるというよりは、取引成立後に商標が話題になることの方が多い」として、まずは商品の魅力を広く知ってもらうことを目標に、大分県のよろず支援拠点等の支援を受けながら、販路の拡大に取り組んでいるそうだ。現在は国内に留まらず、香港や台湾、シンガポール、アメリカ、スイスといった海外展開も視野に入れ、現地に足を運ぶなど営業活動に励んでいる。ニラはアジアのイメージが強いが、欧米にも

既にネギが流通しているほか、ヘルシー志向が高まり醤油も注目されていることから、試食で好感を持ってもらえるケースが多いという。「まだ知られていない、というのは伸びしろでもある。地道に販路を開拓し、より商標を役立てるためにも可能性を探っていけたら」と時松代表は話す。

知財取得を目指す経営者へのメッセージ



「商標は、自分にとって“書道大会の金賞”のようなもの」と、時松代表はユーモアを交え例えた。そして「字が綺麗で損をすることはないし、実力を示すエビデンスになる。その後どのような人生を歩むかによっては、大きな価値に繋がることがある」と続けた。また、「そうした付加価値に繋げるためにも、独自性に自信が持てるものは積極的に知財を取得した方がいい。経験者になったからこそ学んだことが多く、他の事業者を手助けできるようになるので、経営者同士の信頼関係を強めるきっかけにもなるのでは」とも併せて語った。



使用する食材の部位や味付けによって個性が異なるニラ醤油。新製品も続々登場している



「ニラ子」は販促も含め、「シャツやキーホルダーにしてプレゼントすることも

知的財産活用のポイント

視野を広く持ち 常に前向きに邁進する姿勢

時松代表は知財について「自分が第一人者であるという自信の根拠」とする一方で、模倣対策に関してはあえて深く考えすぎないようにしているという。「大事なのは他社との比較ではなく、都度ブラッシュアップを重ね、唯一無二を追求すること

だ」と。このような前向きな姿勢が独自のアイデアにつながり、現在も次々に新商品を生み出している。今後は若い世代にも事業を受け継げるよう、地元の一員として「地域の特産であるニラを時代に合った商品に変え、国内外を問わずその魅力を広めることで、雇用を増やしていきたい」との展望もある。農家や飲食、製造といった業種の垣根を超えたことが知財を取得する契機となり、これからの商標の活用にも繋がっていく。

COMPANY DATA

取材：2024年12月

企業名：株式会社LogStyle 所在地：大分県大分市松原町1-3-11-102 電話番号：097-578-7309

URL：<https://logstyle-oita.com/> 創業：2013年 資本金：100万円 従業員：120名(パート・アルバイト含む)

