



Vol.22

榎陶和の渡辺です。「ありがとう通信」を読んでいただきありがとうございます。

「クッキーの製造方法およびクッキー」の特許習得について、書かせていただきます。今まで賞味期限の問題で、クッキーを廃棄していました。その繰り返しで、利益が出ていないと議題になり、私はクッキーの製法は全く知らないが、開発すれば作れることがわかったので、早速三好国内特許事務所と弁護士先生と打ち合わせ。

原材料は米粉、小麦粉は使用しない。

玉子・バター・マーガリン・香料・着色などアレルギー成分は一切使用しておりません。

シュガーは「オーガニックココナッツシュガー」効能は砂糖よりダイエットに最適で健康的な砂糖。

① 果物パウダーシリーズ

ストロベリー・ラズベリー・オレンジ・マンゴ・バナナ

② 野菜パウダーシリーズ

ジンジャー・ごぼう・キャロット・南瓜・ほうれん草

③ 酒・ビールのおつまみシリーズ

ピリッと辛いハート種・明太子マヨネーズ・ブラックペパー

④ チョコレートコーティング

チョコレートの種類：3種類

パウダーシリーズは、決定までに社員に試食してもらい、上記のパウダーで進めることにしました。酒・ビールのおつまみシリーズは珍しいですよ。米粉を使うことで、農家の方へ少しでも還元できればと恩返しのつもりで使用することにしました。TPPも始まりますからね。「Drop Tea」も大きな話題となったことから、同じ手法ということで「Drop Cookie」と命名したいと思います。2014年9月29日に出願、2016年2月11日に「この出願については、拒絶の理由を発見しないから、特許査定をします。」「認証日平成28年2月3日経済産業事務官から認証する。」「特許証 特許第5888824号」が届いた。特許が取れたと社員全員にメールしました。この「ありがとう通信」で話題になることを期待して書いております。人はいつでも未来に向かって試行錯誤しながらいろいろと考えるべきであることを神様は教えてくれますね。次も特許が取れる商品を考えたいです。皆様アイデアを内緒でメールして頂けませんか。私はそれを商品化します。一緒に特許申請をしましょうよ。儲けは折半ですよ。今からでも遅くない！挑戦とスピーディーな実行、迅速な判断、情報収集の速さを実現します。毎日ありがとうと感謝を唱え、笑顔で攻める、感動の商品作りに邁進します。

とうわ
株式会社陶和
代表取締役
渡辺正道



〒183-0011 東京都府中市白糸台3-37-4
T:042-369-3131 F:042-369-3184 Email:w@kktowa.co.jp