

# HI-COOK NEWS

発行 / アサヒ装設株式会社 〒924-0017 石川県白山市宮永町1863-1 TEL076(275)8159 [www.hicook.com](http://www.hicook.com) 2015年10月号

## コラム

知的財産を守る

## HI-COOKING

広がる真空包装

## PRODUCTS

真空ミキサー Wedge®型

## 頭も整理して

学生時代は試験前になると、部屋の片付けから始めたものです。掃除をして、学習スケジュールを立てると不思議とやる気が湧いてきます。もちろんその予定通りに勉強ができていれば、苦勞はしませんでしたが。

このような行為は、ある部分で現実から逃避していることもありませんが、頭の整理につながります。片付けること＝全体の把握・必要のないものを削除。スケジュール＝学習内容のポイントの整理。そして限られている時間内での最善の方法の組み立てにつながります。仕事も同じです。リポートをまとめる前には、まずはファイルの整理です。書類や書籍がつまれていなくても、パソコンの中はその時々で気ままに格納された資料が山積みです。ついついその整理に時間を費やしてしまいます。

ラグビーのルーティンと言われる動作が集中力を高めると話題になりました。同様に、人にはそれぞれのルーティンがあります。頭を整理して、集中力を高めて効率的な仕事をしましょう。



# 知的財産を守る

海外で類似品論争が行われており、対岸の火事と思つていたが日本でも東京オリンピックのロゴ・マーク問題が発覚した。インターネットの世界では、世界70億人の眼が類似品を見つけようと血眼になっている気がする。

## 【産業財産権とは】



\*特許庁のHPより抜粋

知的財産権と言われる個人・会社の創作権利を保護するシステムは大きく分けて4つに分類されている。

### ロゴマークは商標

オリンピックで問題になっているのは「商標」だ。「商標」とは、「文字、図形、記号若しくは立体的形状もしくはこれらの結合又はこれらと色彩との結合した物。」と説明されているが、昨年5月に商標権に新しい流れが来た。「動き」「ロゴグラム」「色彩」「音」「位置」に関する商法が追加された。

薬品)のラッパ音をはじめ、「おーいお茶」(伊藤園)、「サッポロいちばん」(サンヨー食品)、「あじのもと」(味の素)など、いずれもCMでおなじみのメロディが申請されている。

### 意匠権

今製造業で注目されはじめているのが「意匠権」だ。意匠とは、物品のより美しい外観、使ったより使い心地のよい外観を探索するものであり、その外観は、一見してだれにでも識別することができるといえる。模倣することが容易なため、模倣することが容易なため、保護する目的で作られている。意匠権は申請時点から審査までの間に補正手続きが認められるので、他の権利とは若干性質が異なる。

### 特許との違い

(1)特許も意匠も審査を経て要件を満たしたものの登録されるが、特許は、出願の他に出願審査請求しないと審査されない。一方、意匠は、出願されたものは全て審査される。したがって、意匠は出願費用だけで審査されるので、特許よりも低コストで権利化を望める。(2)一般的には、特許に比べて意匠の方が早期に権利化できる。(3)特許の権利期間は通常「出願」から20年であるが、意匠権の権

利期間は「登録」から20年。特許よりも意匠権の方が独占期間が長くなる。

### 判断が難しいデザインや音楽

しかしながら、今回論争になったデザインに関しても、デザイン業界と一般人の見解には大きな差がある。一般人は外観イメージで判断するが、デザイン業界は各寸法の比率をかなり重要視している。かのデザインを盗用とすれば、誰しもが新しい物をクリエートすることは厳しい時代になってくる。音楽についても、古の時代まで遡れば、有名音楽家たちも何かしら過去の名称の影響を受けている。これを影響と呼ぶのか、パクリとこのかは難しい判断であろう。

我々機械メーカーも海外進出が急務になってきた。人々の目ほとんど触れない生産財に関しては、「コピーされるのは当たり前」と言った風潮もある。それと同時にYouTube等で公開すれば瞬時に類似品が出てくる時代である。新興国では、インターネット検査能力が商品開発者に必要になってきている。「特許を申請して公開するか、申請せずに極秘にするか。」といった論争がすでに陳腐化している気がする。権利を主張する事が身を守ることにも繋がる。





# 広がる真空包装

精肉店で真空パック包装が目につくようになってきた。元来長期保存にはレトルトなどへの使用が主流であったが、食の安全性への配慮からであろうか。このまま食品の包装の流れは真空パックへ向かうのだろうか。

平成12年から容器包装リサイクル法で再資源化が推奨されて、スーパーの店頭では発泡トレーに乗せられてラップされた商品が販売されてきた。野菜から精肉・魚介類まで幅広く利用されている。

その中で、精肉業界では真空パックされた冷凍肉を目にする事が多くなった。真空パックされた肉は消費期限が長く、さらに冷凍する場合はそのまま冷蔵庫に入れることが可能なのである。これらは共稼ぎ世帯におけるまとめ買いの流れに乗っている。

れに乗っている。

しかし、空気に触れている肉の方が赤く鮮やかな為に、発泡トレーの方が新鮮に見える傾向が強い。西欧では生産地で処理された肉が真空包装されて店頭へ運ばれるのが当たり前なのである。

## 変わるコンビニ業界

従来は日配品が主流であったコンビニ業界でも、販売形態が変化してきている。弁当類は冷蔵帯(3〜8℃)で輸送・販売される「チルド弁当」に、長期保存可能な総

菜はレトルトパウチ(加圧加熱殺菌方式)タイプが主流となっていたが、新規に窒素ガスを封入した魚総菜の販売も計画されている。

## 食品における包装の目的

包装する目的は、内容物の価値を損なう様々な要因から内容物の品質を保護する為だ。食品の場合は「劣化」「腐る」を防止する事が重要なファクターであり、賞味期限や消費期限に影響を及ぼす。生産者とすれば出荷時の品質を出来るだけ長く保ちたい。

## レトルトの技術

食品の劣化要因の主な物は微生物と酸素と温度である。昔から利用されてきた冷凍技術は微生物の増殖を防ぐと同時に酸化を遅らせているが、冷凍する事による品質低下を防止する技術の研究が盛んである。

レトルト殺菌は蒸気釜で高温短時間(例えば140℃5秒)加熱することにより、品質の加熱劣化を抑えながら商業的な無菌状態に出来るので常温流通が可能となる。

ガス充填包装は、窒素等の不活性ガスの中に食品を保持して酸素による影響を防止している。スナツ

ク等でも使われているが、容器が膨らんだ状態で流通できるので破損防止の効果も大いにある。

## 正しい知識で安全な食生活を

真空パック方式は家庭用も発売されているが、袋内の空気は酸素を抜いて真空状態で食品の科学的な変化や微生物による変質を抑制する。

しかし、食材の中や包装資材自体に細菌等が存在するので、真空パックの場合は追加工程が必要になる。レトルト食品も真空パックした商品を再加工している。家庭でも真空パックをしただけで室内に放置するのはNGだ。また、使用する袋も真空度が失われないような材質を選定する必要がある。

様々な包装形態での食品の流通が行われているが、その機能と形態を調べているうちに、新聞紙での包装が一番エコのような気がしてきた。

断熱効果が高く、閉じれば密封性も加味でき、水で濡らせば加湿状態を維持でき、インクにも衛生安全が配慮されている。全てが宇宙食のようなパッケージの食べ物となつてはなんととも味気ない。新聞紙に包まれた焼き芋が食べたくなつた。



# 真空ミキサー Wedge® 型

ソーセージ具材の混合用に開発された真空ミキサー  
多方面から高品質を目指した引き合いを頂いております。

## Super-sanitation system

1. 肉が滞溜・環流しないシャフトシール構造。
2. 頑丈なパドル溶接構造とオーバーロード遮断。
3. 操作しやすいタッチパネルとレバー操作の併用。
4. 作業者に優しい低床式タンクと排出構造。
5. 原料供給用の専用リフトボーイも提供。
6. ダブルジャケットタンクや窒素冷却も可能。



## Wedge®ラインアップ・製品情報

型 式	Wedge 450	Wedge 650	Wedge 950	Wedge 1550
タンク容量(L)	438	636	974	1,573
投入高さ(mm)	1,005	1,030	1,080	1,290
最大消費電力(3相200V)	9.65	11.15	13.15	16.65

3相、200V、50/60Hz標準。製品の仕様は予告なく変更することがあります。

## ONE POINT ADVICE

11月9日～15日まで「秋の全国火災予防運動」が行われます。

2015年度 標語

**無防備な 心に火災が かくれんぼ**

加熱機器には多くの安全装置が組み込まれておりますが、安全装置が故障した場合は機器の使用が出来なくなっております。

が、多くの食品企業では日配生産が基本となっておりますので、電気回路を修正して一時的に使用する場合も多くあります。

この機会に、貴社生産設備の安全装置が正しく作動しているかのチェックをお願いいたします。



## ASAHI 株式会社

本社・工場  
水島研究所  
東京営業所  
大阪営業所  
福岡営業所  
TEL 076(275)8159  
TEL 076(277)8159  
TEL 03(3482)2245  
TEL 06(7662)8159  
TEL 092(574)1802

〈代理店〉  
北海道地区(有)ヤスタ  
東北地区(有)明恒装設  
千葉地区(株)京葉フーズマシーン  
北陸地区(有)イセ商事  
静岡地区(株)SKシステム  
TEL 011(785)1768  
TEL 022(363)2521  
TEL 043(262)8466  
TEL 076(248)0391  
TEL 054(281)8581

〈関連会社〉  
(株)HI-COOK  
(株)アサヒエンジニアリング  
韓国アサヒ装設(株)  
昆山好烤克食品机械有限公司  
Hi-Cook(Thailand)Co.,Ltd  
TEL (+81)076(293)8159  
TEL (+81)044(766)0886  
TEL (+82)031(695)7911  
TEL (+86)021(6219)9676  
TEL (+66)02(136)3180