

独自技術活用、食品ロス削減貢献

【関西】自社ブランド「海商」の商品「海商のやわらかシリーズ」を展開する水産食料品製造業の海商（大

阪市、高橋宏和代表取締役CEO）。自社特許技術でさばの味噌煮やじゃこ天など魚介製品を専用フィルムで包装し熱殺菌をすることで、360日間で常温で長期保存できるのが特徴だ。独自技術で食品ロスの削減に貢献することを企業理念に、海商の特許技術のライセンス供与を行う子会社を設立した。ライセンス供与先の販売機会の創出はも

ちろん、食品ロスを通じたSDGsへの貢献を図る。

やわらかシリーズは現在35アイテムあり、百貨店などでのギフト商材として支持を得ている。自社の特許技術を国内や海外の水産加工業者にライセンス供与することで協業を図るとともに、供与先企業などとともに食品ロスの削減につなげたいと考えた。同時にタイ、ベトナム、マレーシアなど東南アジア圏での販路拡大を計画。「地産外消」に取り組む国内の地方企

水産食料品製造業の海商



商品シリーズの「やわらか」を手にする高橋宏和氏

品に比べ輸送コストが大幅に削減できる効果も大きいとしている。

海商は今回のライセンス供与を行う際の

シネスモデルを展開して

業にとっては、海商の特許技術を活用することで商品の販売ロスを減らせるメリットがあると見込む。併せて海外輸出を展開する際には常温保存商品のための、冷凍・冷蔵商

月には大阪府が主催する「23年度新事業展開ティクオフ支援事業」伴走支援対象事業者にも採択された。

12月1日付で「独自の技術で食品ロスに貢献します」を企業理念に、特許ライセンス供与とともに付帯する業務全般を行う海商の100%出資子会社「海商テクノロジーズ」を設立した。24年1月4日から事業の開始を予定している。

海商の特許技術は魚介製品を360日まで常温で保存できるが、保存の

登録料11万円（同）、専用フィルム代としてフィルムサイズによる異なるが、1枚（1000×4000枚入り）約8万4000円（同）となっ

ライセンス供与子会社設立

ている。これに加え、1商品当たり海商テクノロジーズへの工場指導時の交通費負担分と合わせても、比較的安価で導入が可能だ。

海商テクノロジーズ代表取締役も務める高橋氏は「自社のみで特許技術を抱え込むのではなく、広く利用いただくことで特許ライセンス供与先の販売機会の創出や、SDGsへの貢献を一緒に目指していきたい」と話している。（藤林敏治）

▽海商ホームページ内に設けた海商テクノロジーズの特設ページ http://www.sakananet.com/kyshotech_pjp