



Colors, Future!
いろいろって、未来。
川崎市

令和3年1月21日

～令和2年度 特産農作物セミナー～
「産地振興の取組 広がる香辛子の輪」





川崎市経済労働局 イノベーション推進室
知財戦略担当 加藤 行一郎

0

本日の内容

1. 知的財産マッチング事業について

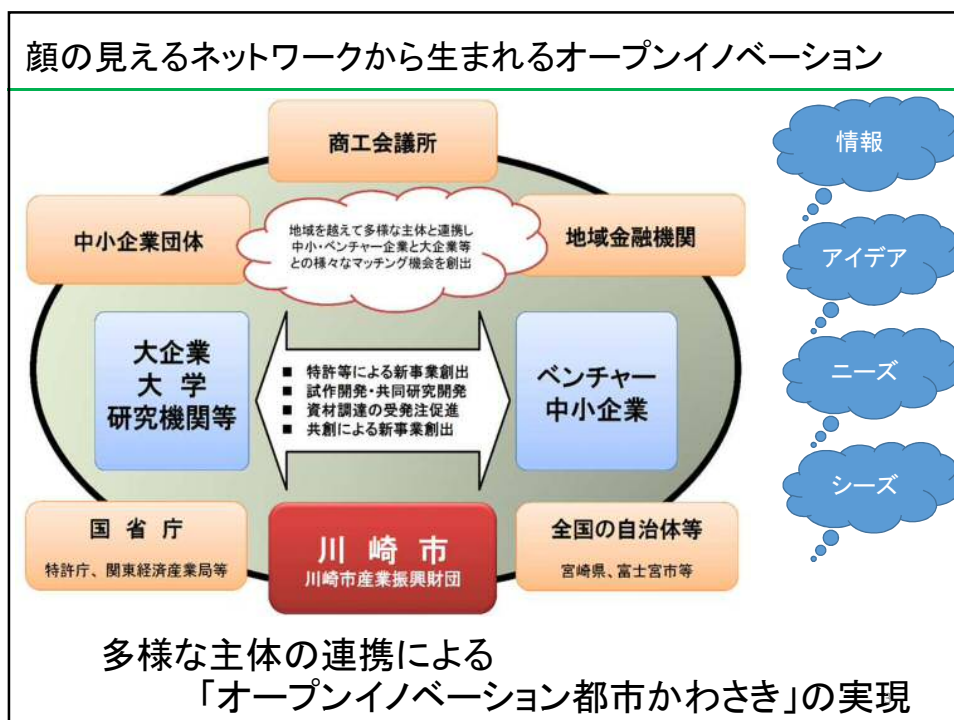
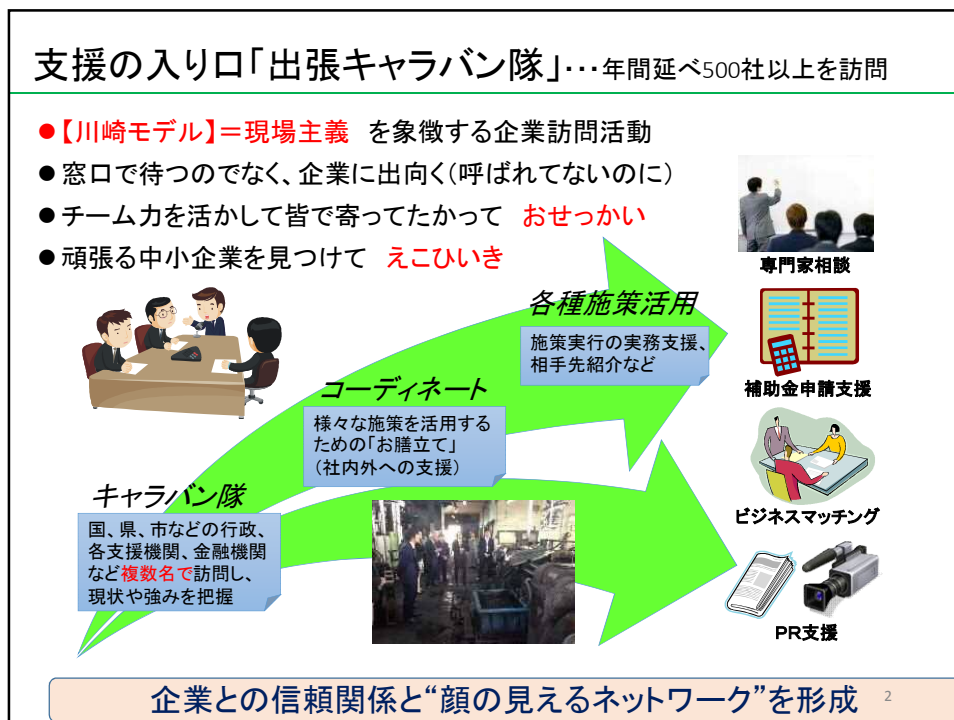
- ⇒大企業の持つ特許を活用し、中小企業が新商品やビジネスモデルを作る取組みです。
- ⇒「川崎モデル」と呼ばれている、これらの中小企業支援のスキームについて説明します。

2. 知的財産マッチング事業の新たな事業展開「香辛子プロジェクト」

- ⇒香辛子プロジェクトの発足経緯について説明します。
- ⇒香辛子のマッチング・活用の状況について紹介します。

3. 香辛子がつなげるネットワーク

- ⇒香辛子をきっかけとしたネットワークの広がりについて紹介します。
- ⇒今後の展開について



川崎市知的財産マッチングへの参加大企業

富士通	東芝	日本電気	日立製作所	日産自動車
パイオニア	味の素	ミットヨ	NHK エンジニアリング システム	日本電信電話
出光興産	日本ハム	キヤノン	中国電力	富士通 セミコンダクター
イトーキ	シャープ	京セラ コミュニケーション システム	ソシオネクスト	富士ゼロックス
トヨタ自動車	シーメンス	荏原製作所	パナソニック	三井化学
日新製鋼	KDDI	ポリプラスチックス	本田技研工業	キューピー
アネスト岩田	新電元工業	JR東日本	中部電力	森永製菓
日本無線(日清紡)	ヤマハ	関西電力	リコー	野村総合研究所
富士通 アドバンスド エンジニアリング	その他国立研究法 人(NEDO, JAMSTEC等)			

- ・多様な中小企業に参加してもらうために、大企業も多業種に展開
- ・ここ数年で急激に増加している（41社）

6

香辛子とは？

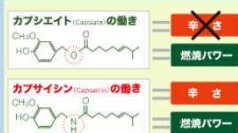


・ 燃焼力の高いリビネロ、ブートジョロキアから育種されたフルーティな香りの、辛味が弱く、体に優しい、食べられるハーブペッパー(カプサイシンがカプシエイトに置換されたトウガラシ)です。また保管により辛味を低下できます(カプシエイトはカプサイシンの辛味1/1000でシャープな辛味です)。

・ トマトの10倍以上と言われているトウガラシのカロテノイド等の健康成分と、カプシノイドを同時に摂取できます。ラズベリーリーフ、ローズヒップ等に続く、新しい、食べられるハーブペッパー。

「カプシエイト」とは

京都大学で新品種CH19甘から得られた新規化合物である。
辛味は1/1000だが代謝促進効果はカプサイシンに
匹敵。



7

プロジェクトの経過



【味の素㈱研究所の視察】



【栽培現場】



【関係者勉強会】



【香辛子入アイスの試作】



【今後の方向性を関係者で検討】

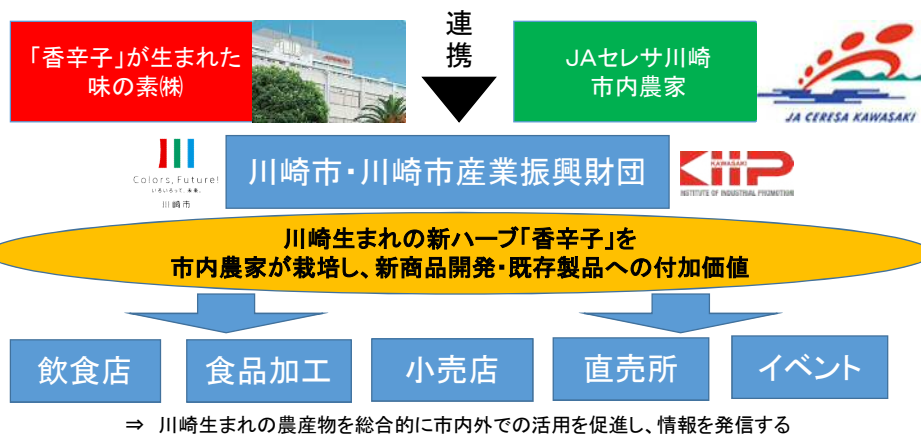


令和元年8月19日
共同記者発表

味の素㈱専務、川崎市
長、JAセレサ川崎組合
長の3者共同の記者発表
を川崎市庁舎で実施

8

プロジェクト概要・体系図



9

メディア関係の状況



【メディア掲載数】新聞・雑誌、テレビ、ラジオ等 40件程度

ネットニュース「グルメプレス」

「辛くない唐辛子」で新商品
フルーティーな香り 生産も

日本経済新聞

「辛くない唐辛子」で新商品
フルーティーな香り 生産も

読売新聞

「辛くない唐辛子」で新商品
フルーティーな香り 生産も

東京新聞

「辛くない唐辛子」で新商品
フルーティーな香り 生産も

神奈川新聞

「辛くない唐辛子」で新商品
フルーティーな香り 生産も

グルメ雑誌「外食日報」

発表翌日の本市試算で、**広告換算額2,500万円**。その後、ラジオではFMヨコハマで2回、FMかわさきで1回、日本テレビ「NEWS every」での放送、地方局でのニュースでの放映など多くのメディアに取り上げられた。

10

マッチングの状況

【令和3年1月1日現在】



マッチング件数(2年間)

約140件 個別に紹介した件数
 (内訳) レストラン・飲食店
 ケータリングサービス
 和菓子・洋菓子・パン
 食品加工業
 ホテル
 その他(行政・他業種)

「香辛子」試食マッチング会
 開催日：2021年8月30日(金)
 場 所：セレスモ宮前店モスビーホール
 時 間：14:00～16:14 (14:00開場、14:15開始)
 内 容：試食された新商品「香辛子」を各社に紹介し、試食後の感想や今後の展開について話し合います。
 出席は無料で参加費も少なく、ぜひご参加ください。



香辛子マッチング会

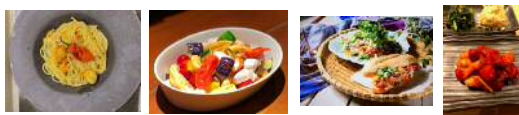
令和元年8月30日(金) 14:00
 @セレスモ宮前店モスビーホール

約10社の飲食店・食品製造業等が参加。その後の試作開発につながっている企業もある。

活用・製品化件数

36件 レストラン・飲食店でのメニュー化、食品加工での商品化、イベントでの限定販売

内訳 レストラン・飲食店
 ケータリングサービス
 和菓子・洋菓子・パン
 食品加工業



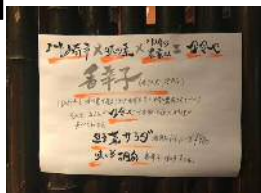
11

具体的なマッチング事例・『飲食店』活用

マッチングによるメニュー開発

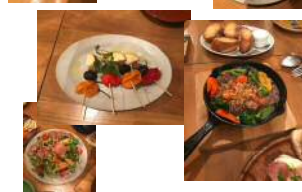
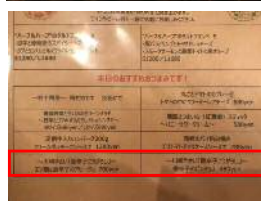
第1号マッチング 飲食店での活用「すずや」 令和元年8月19日(月)共同記者会見で発表

市内に4店舗を展開する「すずや」の武蔵中原店で香辛子メニューを提供。和食、中華、洋食と幅広くメニュー開発を行っていただき、香辛子パンフレットのレシピもご提供いただいた。日本テレビ「NEWS every」で「気になる」のコーナーで香辛子特集の番組内でお店も紹介された。



市政だより12月号で紹介「ピストロキュー」 香辛子の鮮やかな色を活かしたメニューを提供

武蔵新成駅から徒歩3分、地元野菜を取り込んだ洋食屋「ピストロキュー」では、香辛子ピンチョス、アヒーシ、サラダなど複数の料理でメニュー化を行っている。香辛子を活用したメニューを提供する飲食店としては、すずや、ラ・ボルネに続き、3店舗目。



12

具体的なマッチング事例・『イベント』活用

イベントによる活用

ストレス解消イベント「武蔵小杉駅前スタンド」 令和元年9月27日(金)武蔵小杉駅北口前広場

企業で働く人に笑顔で帰宅してもらうために、帰宅時間に合わせて武蔵小杉駅前史上初の「ストレス解消イベント」を開催。「コシギカレー」が香辛子を使った「豚バラ濃すぎカレー」を提供。主催：イツコム/NEC/グランツリー武蔵小杉/武蔵小杉東急スクエア/ららテラス武蔵小杉



NECレッドロケットの試合会場で香辛子クッパ販売 令和元年11月24日(日)@とどろきアリーナ

NECが有するバレーボールチーム「レッドロケット」担当者から市に連絡。とどろきアリーナで行われるバレーボールの試合に合わせて、香辛子商品をキッチンカーでの販売したいとの相談。市内農家の協力で、香辛子をNECの委託先、焼き肉店に販売。キッチンカーで香辛子クッパを販売。NECが味の素様をご招待。川崎市長も試食。



13

1年目の反省・マッチングの課題



マッチングにおいて課題となる主な要点

- どこから仕入れを行えばよいか、仕入れた場合の配送はどうか(販路・流通)
- 年間を通じて手に入れたい、冬場に活用したい(収穫時期)
- 香辛子の認知度がなくてメニューに活用しても客に伝わらない(知名度)
- 大量に活用したいが「量」の確保と「品質」の安定に問題ないか(栽培数量・品質)

マッチングがうまくいかなかった事例(主な理由)

- メニュー化を検討したが、辛さにムラがある(大手A社 ケータリング)
- 冬場に売り上げがある食品に掛け合わせた商品開発をしたいが入手困難(洋菓子店)
- メディア発信が一時的な盛り上がりになる可能性もあるので状況を見たい(市内飲食店)



14

金融機関との連携による広がり



川崎信用金庫からの紹介でメニュー化



はやま(川崎大師)
香辛子の天ぷら



松月庵(川崎大師)
あせっかきカレー

きらぼし銀行からの紹介でメニュー化



牛小僧(川崎区)
アヒージョ、キムチ 他

15

広域的な自治体連携による広がり



相模原市の事例



相模原市のわざわざあり香辛子オリーブオイル「香力」

一般販売ほか
市内3店舗で
活用

市外初の 加工品誕生



郡山市の事例

KORIYAMA TECH MEET-UP
郡山テックミートアップ

大企業、ベンチャー企業の開発技術や技術シーズを紹介するオープン型、マッチング交流会を開催します。

日時 2020年 13:30-16:00
(土曜日) 1階第2ホール

会場 郡山市産業文化交流館 中ホール
(土曜日も公開、事前予約制・予約不要)

料 金 参加無料
定員 30名

郡山市内の7の施設で開催する企業など

県外初の 活用

9/13福島民友で掲載

香辛子ジェラート



民間企業の活躍



流通経路の確保



トカイナカ・ワイレッジ



まんま・MIYU

川崎南部の飲食店へ

アンテナショップ化



メルシーサンク
「香辛子ジャム」



吉田ジェラート
「香辛子ジェラート」



エチエンヌ
「香辛子シロップ」



わざわざ「香力」

香辛子商品の集約

レシピコンテスト

香辛子“レシピ”コンテスト
オンライン！

味の素(株) × JASせし川崎 × 川崎市
連携が生んだ新種、川崎生まれのハーブペッパー
『香辛子』を使ったレシピ大募集

食のアイデア
いつもの料理
を香やかに！

果物みたいな
甘い香り♪
芳醇な旨味♪

命が懸か
る様々な料理に
活用商品！

応募要項
募集期間
2020年12月1日(火)～12月31日(木)まで
募集場所
募集先
募集内容
募集料
募集料
募集料

一般消費者へアプローチ


知名度アップ向上に向けて



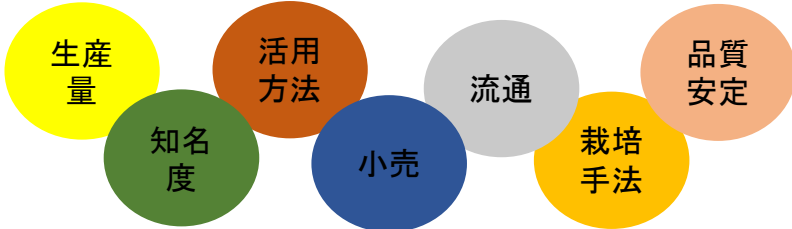
大手企業の活用	テレビ放送
 <p>7/16 川崎市内の食材を めぐるツアー開催</p>  <p>10/12~10/31 ハロウィン企画 崎陽軒 スイーツ専門店 H&B STYLE KIYOUKEN 「香辛子 杏仁ソフトクリーム」</p>	<p>10/29 テレビ朝日「グッド！モーニング」 香辛子畑からの生中継</p>   

18

まとめ



香辛子の普及に課題はいろいろ...



香辛子の普及に向けたポイントは？

香辛子の魅力を感じる人たちのネットワークを
つなげる・広げることが大切

19

最後に



香辛子がつなぐ輪と一緒に参加しませんか？

川崎市経済労働局イノベーション推進室
知財戦略担当 加藤
TEL 044-200-3896
メール kato-k@city.kawasaki.jp



20

ご清聴ありがとうございました