



鎌倉日和® Vol.17

発行日：2017年初夏
編集 / 将星国際特許事務所

つぶやき～事務所にて～

紫陽花シーズンの6月、今年も鎌倉はとても賑わっていました。TVや雑誌で特集が組まれ、お客様からの嬉しい悲鳴が届くと私たちも嬉しくなります。今月はTVや雑誌で引っ張りだこの2社を、各社の知財への取組みと共にご紹介します。

鎌倉ブランドのお客様・その①



鎌倉手毬様

●鎌倉和のおもてなし

和菓子を通じて新しい鎌倉の楽しみ方を提供する「鎌倉手毬」。現在大変注目されていて、取材の申し込みが後を絶ちません。

代表の御園井様はこれまでに

国内のみならず、フランス、NY、ドイツなど各国で和菓子の魅力を伝えてきました。鎌倉で和菓子を作って20年が経ち、「古都鎌倉から発信し続けていくことがやはり大切」と、昨年坂の下に本格的な工房、教室、茶寮をオープンしました。

美しく可愛い和菓子を通じて提案したいのは「非日常の特別な体験」。四季の移ろいや、自然界の淡い色合いを美しい

和菓子で表現し、五感を使って味わう。ここでしかできない体験が人気を博しています。

●非日常を楽しむ

手毬が提供するのとは「非日常の楽しみ」。「創るだけじゃない、ここでしか味わえない鎌倉を体験して、来月もまた来たいな、友達に教えたいなって、特別な感情をもって帰って欲しいんです」。

お客様に楽しんで頂くために、講師からのおもてなしを徹底。シミュレーションして何十回も練習するそうです。お菓子の美味しさや美しさ、扱うお茶も勿論こだわりの一級品。お客様のために、妥協は一切ありません。



●一歩一歩進んできた道

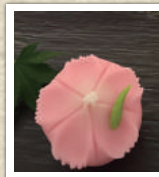
ここまで遠回りもしたそうです。製菓、調理師の勉強し資格をとり、和菓子店で修行しました。当時の職人は男社会。女性は菓子を作らせてもらえず、それならご自身で始められました。

和菓子店で「練り切りは売れない」と聞いたとき、「日本人の手仕事の素晴らしさ表現できる美しい技術なのに残念。みんながやらないなら自分がやろう」と考え、創作和菓子の分野を開拓されました。しかしパステルカラーの可愛い練り切りは前例がなく、なかなか広くは受け入れてもらえなかったそうです。

転機が訪れたのは2014年秋。和菓子扱ったことのないファッション誌「VOGUE」が初めて和菓子を取り上げた際に、1ページの特集が組まれました。これを機に、創作和菓子が注目されるようになったそうです。

●鎌倉坂の下で極上の体験を

和菓子作り体験は予約制で、HPから申し込みます。茶房では四季折々の和菓子と「すすむ屋茶店」の特別なお茶と一緒に頂くことができ、持ち帰りもできます。



鎌倉手毬

鎌倉市坂ノ下28-35

<http://temari.info/index.html>

(営業日はHPを確認下さい)



鎌倉ブランドのお客様・その②

はんなりいなり[®]様



鎌倉の小町通りは食べ歩きメッカ。その中でも「はんなりいなり」はテレビで度々紹介されるなど、有名なお店です。まだ食べたことのない方は、

ぜひ一度ご賞味あれ。しつとりと上品な美味しいいなり寿司。メディアで何度も取り上げられるのも納得です。

「はんなりいなり」は、寿司職人だった代表が、15年前に考案しました。「何か世に出る物を作りたい」と、新しい細工巻の開発に試行錯誤を重ねていた時、たまたま食べた油揚げの美味しさに、「これだ!」とインスピレーションを受けて完成しました。海苔をいなりに変えて寿司を巻くという斬新な発想から、「はんなりいなり」が誕生したそうです。

●華やかながら上品に 名前にぴったりの商品を

この開発にはもう一つ秘話がありました。先に「はんなり」という名前が決まっていたそうです。「はんなり」は「華なり」から転じた言葉で、「華やかながら、上品。そして優雅さが満ちている様」を表します。「はんなり」という名前にぴったり合う商品を開発したい。その思いから生まれたのが、「はんなりいなり」でした。先に名前を決めておいて、そのイメージで商品を開発する。逆転の発想ですね!



●長く愛されるには理由(わけ)がある

こうして誕生した「はんなりいなり」。名前に合うようにと、惜しみのない工夫がされています。



まずはしつとり感。いなり特有の「ばさつき」をなくすために、ジューシーさにこだわりました。国産大豆100%の油揚げを全て手作業で開き油抜きをして一晩寝かせ、秘伝の味付けで煮上げます。仕上げに黒蜜をぬり、海苔を敷いて酢飯を巻いた「ロールいなり」が「はんなりいなり」。梅味や、山ゴボウの味噌漬けを真ん中に入れた「はんなりごぼう巻き」。湘南シラスもたっぷり楽しめる「湘南しらすいなり」など、全て代表が考えたオリジナルいなり。からしを付けて食べるスタイルも独特で、味のコントラストが楽しめます。

会社や会合の際のお弁当もお願いできるそうです。

●アイデア商品は続々追加

「湘南しらすの玉子焼き」「イクラとしらすのミルフィーユ」など、アイデアマンの代表の開発意欲は健在です。「葉山牛あぶり寿司」は若宮大路店限定の贅沢な逸品です。



はんなりいなり[®] 小町通り店 食事処小町F2

鎌倉市小町2丁目9-7
TEL:0467-23-7399
FAX:045-517-6690(ご注文先)

若宮大路販売店

鎌倉市雪ノ下1-9-27



知的財産だより

～ 事業を守る 知財で守る ～

●はんなりいなり様の場合

「商標登録で大切な名前を保護」

美味しさにこだわり手間暇かけて作った大切な商品。「名前が知れた時に、同じ名前で他社に作られたらお客様が間違ってしまう。」誤購入を防ぐために「はんなりいなり[®]」を商標登録したそうです。大切に守り続けてきた味と名前。世に出た15年前から変わらぬ味だから、御歳貢さんが変わらずリピートして下さるのでしょう。

●鎌倉手毬様の場合

「意匠登録でお菓子のデザインを保護」

代表作である創作和菓子「手毬」「市松」は、デザインを意匠登録して保護しています。「自分が最初に考えて広めても、人気が出ると簡単に真似されてしまう。周りからの注意もあり、意匠登録しました。」お菓子のデザインを公開前に意匠登録して、模倣対策を講じておく。先見の明がありました。

