

# 鎌倉日和<sup>®</sup> Vol.21

発行日：2017年 師走  
編集 / 将星国際特許事務所



つばやき～事務所にて～ 師走に入りました。気がつくとも2017年もあと僅か、一年を振り返る時期となりました。2017年は皆様にとってどんな一年であったでしょうか。私どもはお陰様で、大変多くの出会いやお客様との深い交流があり、皆様あつての将星と、感謝の気持ちでいっぱい的一年です。今月は事務所からお知らせがあります。

## 事務所移転のご報告



2017年12月1日に事務所を移転いたします。新事務所は若宮大路沿い、駅から徒歩4分。段葛に面した便利な地で、新たなスタートを切らせていただきます。

### ●鎌倉の海と森がコンセプト

事務所のデザインコンセプトは「鎌倉の海と森」。

打ち合わせスペースは「海」、会議室は知財の舵をきる「船」をイメージしました。右上がりに3つ並んだ黒い窓は、「皆様の事業の右肩上がりの黒字発展」を祈願しています。



オフィススペースは鎌倉の森をイメージした、木目調の落ち着いたデザインとなっています。

また「鎌倉ブランド

発信基地」のコーナーを設置しました。実際に商標登録した商品やサービス、商標の活用事例を展示し、ブランド化に役に立つ有益な情報を発信する基盤としていく予定です。

これを機に、ますます地域社会の発展のために貢献し、皆様のご信頼にお応えできるよう、より一層日々研鑽を積み活動していく所存でございます。

### ●内覧会・相談会を開催します

下記日程で内覧会と相談会を開催します。お気軽にご参加下さい。

■ 新事務所内覧会 平成29年12月4日 (月)

■ 知財何でも相談会 平成29年12月6日 (水)

いずれも11:00～16:00(相談会のみ事前にご予約ください)。お気軽にお越し下さい。

### 将星国際特許事務所

神奈川県鎌倉市小町2-11-14

山中MRビル3階

電話:0467-73-8540

<http://shousei-tm.com/>



## 鎌倉セミナー開催決定

日本弁理士会関東支部では、毎年各地域で「知財セミナー」を開催しています。今年度は鎌倉での開催が決定しました。ぜひご参加下さい。

### ■第一部「知的財産セミナー2017in鎌倉」

タイトル：看板・名前をずっと使い続けるために  
社長が知っておきたい商標の3つのポイント

日時：2018年2月28日(水) 13:30～16:20

場所：鎌倉商工会議所 会議室(定員30名)

後援：鎌倉市、鎌倉商工会議所、一般社団法人神奈川県発明協会

### ■第二部 弁理士との交流会

レストランレネに会場を移しての懇親会となります。

時間：16:45～18:45(参加費無料、先着20名)

## 所長弁理士、講演のご案内

### ■「商標を活用したブランドづくりの基本」

日時：2017年12月11日(月) 13:30～16:30

場所：神奈川県産業振興センター(横浜市)

主催：横浜市・関東経済産業局

### ■「やまなし知的財産経営戦略塾」

2018年1月26日(金) 13:30～16:30

### ■「知的財産セミナーin鎌倉」2018年2月28日

### ■「ものづくり中小企業の経営に活かすIoT特許の取得術と活用法」

神奈川県立産業技術総合研究所「IoT技術活用のための知的財産活用促進支援事業」の選任弁理士として、2018年1月24日に東京、2月6日に埼玉、3月7日に神奈川にて講演を行います。

※各セミナーの詳細については弊所に直接お問い合わせ下さい。

## 鎌倉ブランドのお客様・その②

三日月堂花仙<sup>®</sup>様●創業88年、一級和菓子職人の  
こだわりの和菓子

北鎌倉建長寺のお膝元に、純日本家屋の素敵な佇まいの和菓子屋さんがあります。三日月堂花仙。「満月ではなくて、常に三日月の精神で頑張る」という思いが込められているそうです。

今年で創業88年。長く池袋で営業していましたが、再開発に合わせて移転を考えました。移転先を決めるために足を使って日本中を回り8年がかりで決めた場所が現在の北鎌倉のお店です。「この場所でこの店構えて、自分が笑顔で商売している姿が夢に出てきた」ことが決め手だったそうです。夢は正夢となり、いつも笑顔で、沢山の美味しい和菓子を届けてくれます。

## ●厳しかった菓子職人の世界

笑顔で温厚な三代目社長の上原様ですが、和菓子職人への道は大変厳しかったそうです。21歳で家業を手伝いますが、なかなかお菓子を作らせてもらえませんでした。それでもお菓子を作りたいと、ある時夜中に隠れてカステラを焼き、全部失敗してしまいました。翌朝叱られ、「責任をもって全部食べる」と言われ、必死に食べた思い出があるそうです。

この失敗後、やっと工場への立ち入りを許され、菓子職人としての修行が始まります。昼夜を問わずに勉強し、睡眠は4



時間が普通だったそうです。その結果、和菓子一級技能士に合格。作品は何度も賞を受賞され、製菓学校で先生も務められる技は一級品です。

## ●1日に2000個売れるどら焼き

看板商品の「相州伝 鎌倉どらやき<sup>®</sup>」は毎日2000個も出荷されます。こぼれ落ちそうなほど入った餡は甘すぎず、上品な美味しさで、贈り物としても安心の逸品です。



店内では自家製のおんみつ、お汁粉もいただけます。

## ●技、品質、一切の妥協なし

温厚な口調の上原様ですが、和菓子作りには職人として一切の妥協がないことがお話から伝わります。

「材料にはこだわり、最高の物を使っています。同じ銘柄でも気をぬくと品質の違う物が納められることがあるので、常に気を配って確認します」「餡をつくる小豆は、夜中水に浸しておきます。浸り具合を見れば、餡の練り上がりまで分かりますよ。」

皆が帰った後の一時間半、静かになった工房に一人残り、材料、道具、冷蔵庫の音までをチェックするそうです。道具に少しでも違和感があればこまめに取り替え、ネジは毎晩締め直す。品質を保つ為には当然の作業だそうです。花仙の美味しさの秘密は、手間暇かけられたぬくもりにもあるのかもしれない。



## ●商標登録も万全

三日月堂<sup>®</sup>、三日月堂花仙<sup>®</sup>、相州鎌倉路<sup>®</sup>など、多くの商標も登録済みです。地元で有名になり、紀ノ国屋やシェルガーデンといった多くの店舗で販売される際に、安心して販売を続けられるよう、商標登録をしたのは当然の流れだったそうです。

毎年開山忌には、周辺の多くのお寺からおまんじゅうの注文が入るそうです。変わらぬ味と確かな信頼があるからこそ、任される仕事なのですね。

## 三日月堂花仙

鎌倉市山ノ内133-11 TEL: 0467-22-8580  
営業時間: 9:00~17:00 定休日: 月曜