

# 開放特許リスト

(開放特許WEB説明会用)

2024知財ビジネスマッチング会inとっとり

公益財団法人鳥取県産業振興機構

## 【開放特許】

◆(一財)NHK財団	6件	◆パナソニックIPマネジメント(株)	21件
◆NTT 日本電信電話(株)	3件	◆ライオン(株)	15件
◆日産自動車(株)	7件	◆ロート製薬(株)	4件
◆日本アビオニクス(株)	11件		
◆日本ハム(株)	2件	【新技術紹介】 (開放特許ではありません)	
◆農研機構 農業・食品産業技術総合研究機構 (うち1件は新技術紹介)	4件	◆(株)ナノバブル研究所	1件
		◆(株)Waqua	1件

## (一財) NHK財団

は開放特許WEB説明会で説明します

No.	技術シーズ	特許番号	内容
1	要約映像自動生成技術	特許第 6990998号 他	・映像から重要な区間を自動で選び出して要約映像を生成する技術です。映像要約AIにより、映像のあらすじや台本などの付加的な情報を必要とせず、映像のみからの自動生成が可能です。 ・本技術で使用する映像要約AIは、実際に映像制作のプロが編集した番組要約映像を学習データとしています。本技術により、プロが選んだ重要シーンならではの構図やカメラの動きを考慮した要約映像の生成が可能です。
2	白黒映像のカラー化技術	特許第 6902425号 他	・白黒フィルムなどの白黒映像コンテンツを、AIを用いてカラー化する技術です。フレームごとの色ぶれの発生を抑えることや、簡単な操作で色を部分的に変更することができます。 ・本技術では、色推定AIに加えて、新たに開発した色伝播AIと色修正AIを用いることで、同じシーンにおける色ぶれの発生を抑えるとともに、自動でカラー化したフレームの色を部分的に変更することができます。
3	3次元コンテンツのリアルタイムストリーミング技術	特許第 6789761号 他	・3次元コンテンツをタブレットにリアルタイムにストリーミング伝送し、画面上に、AR(Augmented Reality)で現実空間に合成して表示します。3次元コンテンツを自由な視点から楽しむことができます。 ・3次元コンテンツはテレビやディスプレイの映像・音声と連動させることもできます。また、配信するデータは同じでも、体験者がそれぞれ自由な視点から3次元コンテンツを視聴できます。
4	話速変換技術	特許第 5412204号 他	・音声の発話速度(話速)を自由に調節できる技術です。一様に時間伸縮するだけでなく、時間遅れを蓄積することなく、ゆっくりとした聞こえを実現する機能を備えています。この技術を高速再生に適用することで、2倍速を超える音声も聞き取りやすくなります。 ・特長としては、①話速を変えても声質が変わりません。②高速再生も聞き取りやすくすることができます。③外国語にも利用できます。
5	定型文手話CG生成技術	特許第 6378964号 他	・気象情報や交通情報などの定型データをもとに、手話表現のひな形(定型文テンプレート)とモーションデータを組み合わせて、手話CGアニメーションを自動生成する技術です。 ・特長としては、①自動で字幕付きの手話CGアニメーションを生成することができます。②テンプレートとモーションデータを追加して発話内容を増やすことができます。③キャラクタ・背景セット・画像などを自由に変更することができます。
6	解説音声制作・配信技術	非公開	・視覚障害者を含む多くの方々に番組の内容を等しく伝えるため、放送映像と連動した解説音声を制作・配信する技術です。解説放送サービス(*)が困難なスポーツの生中継番組を対象とし、スマートフォンなどの携帯端末へ解説音声をリアルタイム配信します。 *視覚障害者のテレビ視聴を支援するため、放送映像の内容を音声で補完するサービス。 ・放送局側で映像解析により、得点状況やボールカウント、選手の動きに関する情報を自動取得し、音声データに変換して利用者のスマートフォンへ配信します。またスマートフォンでリクエスト発話ボタンを押すことで、得点などの試合概況をいつでも確認できます。

## NTT 日本電信電話(株)

は開放特許WEB説明会で説明します

No.	技術シーズ	特許番号	内容
1	平面に凹凸感を与える技術	特許第6604643号 他	<ul style="list-style-type: none"><li>S極とN極が交互に並べられている磁性シート同士をこすりあわせると発生する、異極同士が重なり合う時の引き合う力、同極同士が重なり合う時の反発する力を利用し、あたかも磁性シート間に「デコボコ」した凹凸面があるかのような触角を提示することができる。</li><li>適用例としては、スマホ・タブレットのインターフェース（スライダのガタガタ感、ツマミのカチカチ感）、触角絵本、ピンディスプレイ（マグネットシートに合わせて複数のピンが上下運動）など。</li></ul>
2	紙片が動いているように錯覚させる技術	特許第6786176号 他	<ul style="list-style-type: none"><li>「錯覚」を適用することで紙媒体の広告やサイン、描いた絵がスイングするように動く視覚効果を実現できる。</li><li>動きの印象を与えたい対象の画像の明るさや配置角度を変えたものを合成し、背景を暗くしたり明るくすることで、画像がスイングしているように見える。</li><li>適用例としては、広告、ポスター、POPなど。</li></ul>
3	防食効果を高めたジンクリッヂ塗料	特許第6785382号 他	<ul style="list-style-type: none"><li>ジンクリッヂ塗料は金属を腐食から守る防食塗料の一つで、亜鉛の粉末が高濃度に配合された塗料。</li><li>このジンクリッヂ塗料に硫酸カルシウムを添加し、結着剤としてエポキシ樹脂を用いることで、塩害環境下での防食効果を高めることができる。</li><li>適用例としては、鉄塔、橋梁、鋼管、貯水槽、立体駐車場、船舶など。</li></ul>

## 日産自動車(株)

は開放特許WEB説明会で説明します

No.	技術シーズ	特許番号	内容
1	重筋作業なしで重量物の載せ替え・移動ができる台車	特開2023-069235	<ul style="list-style-type: none"><li>重量物の運搬・台車への移載も含め重筋作業を廃止。台車車輪は前後方向・左右方向の切り替え構造を有し運搬性・操作性的向上を実現。AGVのバッテリー交換台車として開発。</li><li>からくり技術を応用し動力源は一切なし。</li><li>台車側のフックがかかる場所があれば運搬物は制限なし。</li></ul>
2	移動式踏み台	特開2023-068870	<ul style="list-style-type: none"><li>設備点検等作業で使用する踏み台の移動作業性を向上。</li><li>重量物である踏み台を車輪を付け可動式にすることで1人で作業が可能。</li></ul>
3	バリ取り工具／除去方法	特許第5217255号	<ul style="list-style-type: none"><li>マシニングセンターでの交差穴加工において開口部に発生するバリを効率的かつ確実に除去できる加工工具及び加工方法。</li></ul>
4	電力変換装置保護システム	特許第6844702号	<ul style="list-style-type: none"><li>半導体発熱部近傍と冷媒の温度生データにより、半導体の発熱量を制御し、システムの故障を回避。</li><li>発熱体と冷却装置が存在しているユニットであれば、活用可能（例：風力発電装置など）。</li></ul>
5	複数用途で活用できる台車（仮称）	特開2024-063968	<ul style="list-style-type: none"><li>からくり機構を追求したことにより動力フリー、安価。</li><li>レバー操作で重量物の昇降が可能で、持ち上げ作業不要、腰痛撲滅。</li><li>積載状態でも、載せ替え工数を掛けることなく多岐の用途で活用できる。（段差部の走行、ラックへの収納、自動車への移載、高低調節シャーティー、作業台）</li></ul>
6	動力フリーの回転式バリ除去装置（仮称）	特開2024-067911	<ul style="list-style-type: none"><li>プレス成型後のひげバリ完全除去装置。</li><li>エアーを動力とした回転機構によりバリ除去。</li><li>見逃しや取り忘れによる後工程へのリスク大幅減。</li></ul>
7	二刀流台車	特開2024-043229	<ul style="list-style-type: none"><li>レバー操作で台車の4輪の360度稼働させることができる。通常の2輪回転台車と、用途にあわせて4輪回転台車に切り替え可能。</li></ul>

## 日本アビオニクス(株)

は開放特許WEB説明会で説明します

No.	技術シーズ	特許番号	内容
1	超音波接合強度の予測方法	特許第4988303号	<ul style="list-style-type: none"> <li>少ない実験データの収集で接合強度予測が簡単にできます!</li> <li>圧縮変形モデルに基づく理論計算式から、接合強度を予測できます。膨大なパラメータ組み合わせの実験データ取得を行う必要が無く、効率良く最適条件を導けます。</li> <li>用途:半導体チップの金/金超音波フリップチップボンディング 金属導電粒子を用いた基板同士の超音波接合US-FOB(Flex on Board)。</li> </ul>
2	プラスチックシート小型溶着器	特許第5810464号	<ul style="list-style-type: none"> <li>誰でも手軽にプラスチックシートの溶着加工ができます!</li> <li>小型・軽量・静音の卓上機でオフィス内でも使えます。</li> <li>100V電源のみでOK エアコンプレッサ不要です。</li> <li>省エネ効果に優れ、電気代が安く済みます。</li> <li>用途:クリアファイル溶着、不織布溶着、プラスチック包装材溶着、プラスチックシート模様転写。</li> </ul>
3	リッドの仮止め方法および装置	特許第5164269号	<ul style="list-style-type: none"> <li>超小型部品の高精度接合ができます!</li> <li>吸着ノズルを光透過材で形成し、吸着ノズルを透過してレーザ光を照射。</li> <li>用途:小型金属リッドの仮止め、微細チップ部品のはんだ付け。</li> </ul>
4	はんだ供給装置	特許第5645648号	<ul style="list-style-type: none"> <li>高精度かつ安定的に微小部品のはんだ付けができます!</li> <li>はんだワイヤの先端を検出し、一定量のはんだを接合部に送り込むシステム。</li> <li>はんだ待機位置を一定にするので送りスタート位置が常に一定になります。</li> <li>はんだ送り機構がノズル先端に近いので応答性に優れます。</li> <li>万が一の送りトラブル(はんだ詰まり)が生じても廃棄ワイヤ量が少なくて済みます。</li> <li>小径はんだワイヤΦ0.3以下に対応できます。</li> <li>用途:微小部品のレーザはんだ付け、微小部品のパルスヒートはんだ付け、はんだ量を精密に制御したいとき。</li> </ul>
5	熱画像撮像装置	特許第5190257号	<ul style="list-style-type: none"> <li>異常個所の変化を簡単に正しく検知することができます!</li> <li>熱画像を用いた点検・診断では、撮影条件が異なってしまうと、比較が困難であった。           <ul style="list-style-type: none"> <li>①色合いの違い(温度状態が異なる画像)</li> <li>②光軸の違い(撮影位置が異なる画像)</li> </ul> </li> <li>解決手段として、幾何学的特徴を利用した           <ul style="list-style-type: none"> <li>- 過去の画像と同一範囲の温度、同一アングルで簡単かつ正確に計測し、記録が可能</li> <li>- 熱画像を重ね合わせて表示ができるようにした。</li> </ul> </li> <li>導入効果としては、同条件(温度範囲、アングル)で比較が可能となり、過去の熱画像を用いて外壁などの異常を簡単かつ正確に検知することができます。</li> <li>用途:建物・構造物。</li> </ul>
6	赤外線撮像装置	特許第6689650号	<ul style="list-style-type: none"> <li>移動する発熱体でも表面温度を正確に測定できる!</li> <li>移動する発熱体は、赤外線熱画像にモーションブラー(移動する発熱体によって生じる滲みに似た軌跡)が発生するため、発熱体の温度を正確に測定できなかった。</li> <li>解決手段として、特定のパラメータ情報を用いてモーションブラーの影響を軽減した。</li> <li>導入効果としては、鉄鋼所にぶら下げられた移動する取鍋の表面温度を正確に測定し、内鍋の劣化具合を推測、取鍋(肉厚)の異常状態を早期に発見するといったことが期待できます。</li> <li>用途:製造ライン、監視、移動体の画像取得。</li> </ul>

## 日本アビオニクス(株)

は開放特許WEB説明会で説明します

No.	技術シーズ	特許番号	内容
7	配管検査装置及び配管検査方法	特許第7126406号	<ul style="list-style-type: none"> <li>・赤外線カメラによる遠隔・常時監視により、配管の老朽化および故障の予兆検知ができます。</li> <li>・従来は、次のような課題があった。           <ul style="list-style-type: none"> <li>①熱画像による温度値のみで配管状態モニタを定期的にメンテナンスしていた。</li> <li>②可視カメラやその他センサによる検出によってセンサの取り付けられているポイントのみで診断していたが配管詰まりなどのポイントが分かり難かった。</li> </ul> </li> <li>・解決手段として、温度勾配からの診断(部位温度変化)や、標準偏差からの診断(温度分布変化)など、配管の診断を変化量で行った。</li> <li>・導入効果としては、配管の交換時期が適切になり、定期メンテナンス費用の削減が期待できます。</li> <li>・用途:建物・構造物の点検・診断。</li> </ul>
8	温度監視システム及び温度監視方法	特許第7055602号	<ul style="list-style-type: none"> <li>・少ないカメラでも広域を同時に監視できます!</li> <li>・監視範囲が広域にわたる巨大堆積物などは少ないカメラでの全域の同時監視が困難</li> <li>・解決手段として、赤外線カメラを特定配置しました。</li> <li>・導入効果としては、広域にわたる山状堆積物の全体温度を少ないカメラで監視することが期待できます。</li> <li>・用途:監視。</li> </ul>
9	体温測定方法及び管理システム	特許第6002048号	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ワーカスルーデ大量に正確な体温を測定、測定情報を一元管理!</li> <li>・正確な体温測定に用いられる腋下測定は測定に時間を要するため作業効率が低く、電子化(DX化)が進まず電子カルテや他の医療機器との連携を阻害している。</li> <li>・また、赤外体温計は精度が低い。</li> <li>・解決する手段として、腋下体温と相関が高い部位の体温を赤外線センサで測定することによって正確な体温を簡単かつ短時間に測定し、測定データは管理サーバに送信する。</li> <li>・導入効果としては、医療現場での作業ストレス軽減と測定情報管理を効率化などが期待できる。</li> <li>・用途:医療現場。</li> </ul>
10	温度検出用赤外線カメラ	特許第6989330号	<ul style="list-style-type: none"> <li>・脆弱なネットワーク回線でも高解像度の効果を得られる!</li> <li>・工場に施設されている有線LANの規格が古い場合、高解像度のカメラを使用してもデータ転送できなかった。</li> <li>・解決する手段として、高解像度で得られた特徴データのみを転送することで、分解能を低減せずに必要な情報を取得する。</li> <li>・導入効果としては、更新レートを変えずに、高解像度での特徴検出が期待できる。</li> <li>・用途:設備監視・侵入者監視。</li> </ul>
11	携帯型無線端末	特許第5680475号	<ul style="list-style-type: none"> <li>・発熱セルフチェックに最適モニタ前に立ってカンタン測定!</li> <li>・従来の体温測定手段では感染リスクやデータ管理等のコストの発生が懸念された。</li> <li>・解決する手段としては、赤外線検出素子を利用してことで、測定器の構成を携帯型無線端末化する。</li> <li>・導入効果は、測定及び測定情報にかかるコストの削減が期待できる。</li> <li>・用途:ヘルスケア、飲食店、公共施設。</li> </ul>

## 日本ハム(株)

は開放特許WEB説明会で説明します

No.	技術シーズ	特許番号	内容
1	電子レンジでオムライス	特許第 6681523号	<ul style="list-style-type: none"><li>・「ライス部分を卵できれいに包めない」「破れてしまう」「手間がかかる」「味付けが難しい」など、オムライスをご家庭で調理する方からの声にお応えし、誰でも簡単にオムライスが作れる技術を開発しました。</li><li>・チキンライス・ドライカレーが入ったパウチに、卵を入れて電子レンジでチンするだけで簡単にオムライスができます。袋のまま電子レンジで調理するので、火を使わず、だれでも簡単にオムライスができます。</li><li>・この発明を活用すれば、様々な具材を液卵で包みこみ電子レンジ加熱で仕上げる食品を製造できます。</li></ul>
2	焼肉のたれやドレッシング に利用できる野菜発酵エキス	特許第 6695111号	<ul style="list-style-type: none"><li>・タマネギ、ニンジン、トマト等の野菜を原料にし、2段階で発酵させて得られる野菜発酵エキスの製造方法です。</li><li>・1段階目の発酵（第1発酵）は、原料の野菜に酵母を加えて酒精発酵させます。これにより、野菜の本来もっているうま味成分の生成とともに香気成分を副生させます。</li><li>・2段階目の発酵（第2発酵）は、酒精発酵後の野菜に穀物麹を加えて発酵させることで、第1発酵で生成された成分を有効に利用しつつ、まろやかな甘味を付与し野菜の雑味を除去します。</li><li>・野菜発酵エキスに調味料で味付けすることで、焼き肉のたれ、ドレッシング、スープ、飲料などに利用できます。</li></ul>

## 農研機構 農業・食品産業技術総合研究機構

 は開放特許WEB説明会で説明します

No.	技術シーズ	特許番号	内容
1	NAROインキュベーションラボ紹介 ①未来環境で作物を育成 ②イチゴのジャストインタイム生産の原理実証  (本テーマは開放特許ではありません)	非公開	<ul style="list-style-type: none"> <li>野外の環境や食のニーズは年々変化していますが、品種育成や栽培技術の開発などの農業研究には多くの時間と労力が必要です。インキュベーションラボでは、様々な環境を再現する高度な人工環境制御システム（栽培環境エミュレータ）をロボット計測装置などと組み合わせて提供しています。</li> <li>（事例1）未来環境で作物を育成：蓄積された過去の環境データと気候変動シナリオから未来環境を予測し、エミュレータで構築して作物を育成し、将来に向けた栽培技術及び品種改良のための収量・品質のデータ取得に利用できます。</li> <li>（事例2）イチゴのジャストインタイム生産の原理実証：イチゴの生育を精密に制御し、収穫ピークをクリスマスなどの高需要期に合わせるために開発したアルゴリズムの原理実証に利用できます。</li> </ul>
2	グルテンなしで米粉パンを作製する技術開発	特許第6584185号 特許第7141090号	<ul style="list-style-type: none"> <li>グルテン等を含まない米粉パンを作製できます。（JP6584185）</li> <li>本技術の生地は一般的な小麦粉パン生地と異なり粘弾性が低いですが、焼成により小麦粉パンと同等に膨らみます。</li> <li>原料は米粉、水、ドライイースト、砂糖、食塩、油脂のみ。ホームベーカリーとオーブンで簡単に作製可能です。</li> <li>上記の品質を損なわずに大豆イソフラボンを配合したパンも作製できます。（JP7141090）</li> </ul>
3	カキ果実の剥皮方法及び剥皮カキ果実	特許第5916116号	<ul style="list-style-type: none"> <li>カキ果実に化学的処理、物理的処理、酵素処理を順次行うことで、カキ果実の剥皮が可能になりました。</li> <li>本技術は、全工程が液体を用いた処理（液体処理）で構成されています。</li> <li>本技術では以下の処理を順次行います。            ①乳化剤処理（化学的処理）：果皮の強度低下→            ②弱アルカリ沸騰水加熱処理（物理的処理）：果皮に亀裂生成→            ③酵素処理：果皮組織の分解→            ④擦過洗浄処理：果皮の除去。         </li> <li>本技術が適用対象とする品目は、カキです。</li> </ul>
4	青果物の剥皮方法及び剥皮青果物	特許第6671618号	<ul style="list-style-type: none"> <li>青果物の表面に研削材を衝突させた後、外果皮に酵素等の外果皮崩壊剤を導入することで、果実類、野菜類、イモ類の剥皮が可能となりました。</li> <li>本技術は、青果物を加熱する処理を含みません。</li> <li>本技術では以下の処理を順次行います。            ①表面処理（プラスト処理）：外果皮崩壊剤の導入口の形成→            ②外果皮崩壊処理（酵素処理）：外果皮崩壊剤の導入→            ③外果皮除去処理：外果皮の除去。         </li> <li>本技術が適用対象とする品目は、果実類（カキ、キウイフルーツ、アボカド、ナシ）、イモ類（サツマイモ、ジャガイモ）、根菜類（レンコン、カブ、ゴボウ、サトイモ、ニンジン）、葉菜類（アスパラガス）、果菜類（カボチャ）です。</li> </ul>

## パナソニックIPマネジメント(株)

は開放特許WEB説明会で説明します

No.	技術シーズ	技術分類	内容
1	集中度センシング	ヒューマンセンシング	<ul style="list-style-type: none"><li>・PCユーザーの集中度をセンシングする技術。</li><li>・映像解析:ユーザーの顔の向きを分析、音響解析:特徴領域の抽出、動画編集:興味分野を抽出。</li></ul>
2	近赤外生体センシング	ヒューマンセンシング	<ul style="list-style-type: none"><li>・生体検知や生体情報を利用したアプリケーションへ応用可能。</li><li>・近赤外光を生体に照射して、生体内散乱光を検知し、生体情報((脈拍、血流量等)を取得することが可能。</li></ul>
3	目センシング	ヒューマンセンシング	<ul style="list-style-type: none"><li>・撮影された「目の画像」から、正確な「瞳孔・目(瞳)」を検出できる技術。</li></ul>
4	視線センシング	ヒューマンセンシング	<ul style="list-style-type: none"><li>・ひとの「視線方向・視点位置(注視点)」を検出できる技術(アイトラッキング等)。</li></ul>
5	虹彩認証	ヒューマンセンシング	<ul style="list-style-type: none"><li>・あなたの「目」であなたを認証します。</li><li>・人間の目の「虹彩」をコード化して個人照合。</li></ul>
6	生体判定	ヒューマンセンシング	<ul style="list-style-type: none"><li>・生体(生きている)か否(フェイク)かを判定可能。</li><li>・静止画1枚からスマホ・写真などのフェイク顔か生体顔かをAIが判定する「静止画判定機能」と、ユーザに特定の顔向きや目の動きを指示することにより生体かどうかを判定する「アクション判定機能」の両方にに対応。</li></ul>
7	音声感情認識	ヒューマンセンシング	<ul style="list-style-type: none"><li>・相手の感情を音声だけで推測する技術。</li><li>・会話などの音声から、「喜び」「怒り」「平静」の3種類の感情判定結果を得られる技術。</li></ul>
8	生体ガスセンシング	ヒューマンセンシング	<ul style="list-style-type: none"><li>・昆虫による匂いセンシングの原理を工学実用化。</li><li>・ホルモン、ストレスセンシングへの応用により人体の保健衛生管理レベルを向上しからだの代謝変化を生体ガスをセンシングして検出。また、人間のストレス状態などを生体ガスから判定。</li></ul>
9	光ID(可視光通信)技術	情報発信のDX	<ul style="list-style-type: none"><li>・可視光通信を用いて、ネットワーク通信機能が安定しない屋内、地下、山間部などでも、必要な情報・サービスをお客様にご提供することができる技術。</li></ul>
10	行先案内	情報発信のDX	<ul style="list-style-type: none"><li>・画面情報には不要なものが多いため、目的/状況に応じて適切な情報のみ提供する技術。</li><li>・現在位置を中心として移動方向や速度、時間に合わせて特定のワードに対応するレコメンド結果を表示する。</li></ul>
11	ドローン制御	情報発信のDX	<ul style="list-style-type: none"><li>・飛行ルート制御・生成・表示技術。</li><li>・バッテリー残量に基づく制御、飛行ルート判定、視界通知などの情報を、操縦者や監視者の端末へ表示も可能。</li></ul>
12	ストレッチャブルLED	デバイスイノベーション	<ul style="list-style-type: none"><li>・渦巻き形状の配線により、形状自由度と堅牢性を有している。</li><li>・自由局面形状への配置が可能である。</li></ul>
13	発光装置	デバイスイノベーション	<ul style="list-style-type: none"><li>・透明保護膜面における全反射を制御、光取り出し効率を10%以上大幅アップ。</li><li>・有機EL素子の光取り出し効率をアップ可能。</li></ul>
14	水素センシング	クリーンエナジー	<ul style="list-style-type: none"><li>・独自開発のプロトン伝導体(水素イオンを通すセラミック材料)による次世代型水素センサー技術。</li><li>・プロトン伝導体を用いることで、水素選択性、感度に優れ、安価に低濃度から高濃度の水素を測定可能なセンサーを実現。</li></ul>

## パナソニックIPマネジメント(株)

は開放特許WEB説明会で説明します

No.	技術シーズ	技術分類	内容
15	熱発電	クリーンエナジー	・排熱等の熱エネルギーを電力に変換する技術。 ・熱電変換材料と金属を傾斜積層した構造をパイプ型にすることで、熱水等の排熱による発電を高効率に実現。
16	抗菌・抗ウイルス技術	クリーンテクノロジー	・可視光応答型光触媒/亜酸化銅のハイブリッド型の抗菌・抗ウイルス材料で、暗所・明所いずれの環境でも効果を発揮し、わずか1時間で99.9%以上のウイルスを抑制。 ・ドライな環境下で実施された実証実験において、1年間に亘って有効性を確認。
17	水中プラズマ技術	クリーンテクノロジー	・薬剤フリーで安全、高い殺菌力を持つ改良水であなたの食や暮らしを守ります。 ・バブルとプラズマの力でイオン種を浸透拡散させて高い酸化力をもつた改良水を生成。 ・汚れや油・臭い・微生物や細菌を分解・殺菌する。 ・試作機あり(貸与可能)。サンプル動画あり。
18	触媒による水浄化	クリーンテクノロジー	・微細粒子を光触媒(TiO <sub>2</sub> :酸化チタン)でコーティングし、水の浄化に用いる技術。 ・微細粒子に直接触媒をコーティングすることで、水との接触面積を確保でき触媒の酸化効率を向上、粒子構造のためフィルター等による回収が容易で再利用が可能。
19	魚鮮度推定	フード・アグリテック	・魚眼の虹彩部の輝度の経時変化による鮮度測定。 ・測定対象(魚)の加工不要であり、短時間で測定可能。
20	撥水砂	フード・アグリテック	・砂粒子を撥水材料の単分子膜でコーティングする技術。 ・「水蒸気を通すが、水を通さない」機能性土壤を作成。 ・1tの砂を僅か10gの撥水材料でコーティングでき、環境負荷が低い。
21	植物病原菌センシング	フード・アグリテック	・空気中の植物病原菌を検出する技術。 ・細胞壁に穴を空けて侵入する植物病原菌の特性に着目した検出技術。 ・検出キットパーソンあり(貸与可能)。

## ライオン(株)

は開放特許WEB説明会で説明します

No.	技術シーズ	特許番号	内容
1	錠剤ケース	特許第5060937号	<ul style="list-style-type: none"><li>・ケース内におけるブロッキング現象（＊）を抑制し、1回の取り出し操作において、錠剤を確実に取り出すことが可能な錠剤ケース。</li><li>・活用例は、大量に保管している小物を少しづつ出ししたい用途、細かい作業が苦手な方向けの介護用途。</li><li>・現物は試作品で提供可能。</li></ul> <p>（＊ブロッキング現象：複数の錠剤がお互いにスタックして動けなくなる現象）</p>
2	薄肉プラスチックボトル	特許第6034556号	<ul style="list-style-type: none"><li>・薄肉のプラスチックボトルにおいて、本体胴部の剛性を高めつつ、ラベル貼付時の見栄えを向上させることができる。</li><li>・容器胴体に、直線状のリブと、このリブより広い幅で容器内部方向にへこんだ凹部を複数設けることが特長。</li><li>・活用例は、容器自体の樹脂原料を削減したい場合、製品積載量を増やしたい（輸送コスト効率化）場合など。</li><li>・現物は試作品で提供可能。</li></ul>
3	密閉容器	特許第6351148号	<ul style="list-style-type: none"><li>・密閉性を高めても、開封しやすい容器。</li><li>・密閉時は蓋と容器は強固に接触しているが、開封時は容易に変形を起こして接触を解除できることが特長。</li><li>・活用例は、密閉性が求められる食品や素材の保管容器（海産物などを移し替えて販売する容器、お弁当箱など）、1日に何回も開封する容器、細かい力加減の調整が苦手な方向けの介護用途。</li><li>・現物は試作品で提供可能。</li></ul>
4	フィルム付容器	特許第6604807号	<ul style="list-style-type: none"><li>・浴室や洗面所などの水回りに置いても、シュリンクフィルム付き容器の底部側からの水の浸入を阻止して、カビ等の発生を抑制できる包装体付き容器。</li><li>・容器とシュリンクフィルムとの間に毛細管現象を生じないので、それ以上の侵入を阻止できる。</li><li>・活用例は、水回りで使用する容器、凹凸構造が多いデザイン容器、公共で複数の人が使用する容器等。</li><li>・現物は試作品で提供可能。</li></ul>
5	抗酸化、しみ・しわサポートのサプリ（抗酸化成分の組合せ）	特許第5177350号	<ul style="list-style-type: none"><li>・優れた過酸化脂質生成抑制効果を有する抗酸化剤、及びこの抗酸化剤を配合してなる抗酸化剤組成物の提供。</li><li>・食品、化粧品、飼料の抗酸化剤として、カテノイド類、ビタミンE様物質が用いられているが、さらに優れた抗酸化剤が求められていた。</li><li>・活用例は、過酸化脂質生成抑制剤、老化防止剤、シミ・しわ予防剤、過酸化脂質生成抑制用食品、老化防止用食品、シミ・しわ予防用食品、健康食品。</li><li>・特許実施製品をサンプルとして提示可能。（配布は不可）</li></ul>
6	GABAを含有するチュアブルタイプの食品	特許第5309977号	<ul style="list-style-type: none"><li>・高い硬度を有すると共に、歯への付着が低減・抑制され、水分活性が低い、ソルビトール含有チュアブル錠の提供。</li><li>・ソルビトールは錠剤にした際に高い硬度が得られる特長を有し、このソルビトールを配合したチュアブル錠は良好なパリパリ食感があるが、歯に付着しやすい課題がある。また、ソルビトールは吸湿性が高くカビが発生しやすい課題がある。</li></ul> <p>（＊チュアブルタイプの食品、品：固形製剤の一種で、口腔内で噛み碎いて服用する）</p>

## ライオン(株)

は開放特許WEB説明会で説明します

No.	技術シーズ	特許番号	内容
7	ロコモティブシンドロームをサポートするサプリ(HMBとグルコサミン等含有)	特許第6437272号	<ul style="list-style-type: none"> <li>・HMBの味や臭いを十分に改善することができ、良好な筋肉の萎縮改善効果を發揮することができる組成物の提供。</li> <li>・HMBは、運動との併用で健常な筋肉量や強度の構築又は維持を助ける効果、及び加齢に伴う筋肉の萎縮(サルコペニア)の改善効果もある。</li> <li>・HMBには、特有の苦味や経時に増強する薬品様の臭いがあり課題であった。</li> <li>・活用例は、サルコペニア、ロコモティブシンドローム、フレイル予防・改善用の飲食品。</li> <li>・特許実施製品をサンプルとして提示可能。(配布は不可) (*HMB:3-ヒドロキシイソ吉草酸)</li> <li>(*フレイル:加齢により心身が老い衰えた状態で、健康な状態と身体機能障害の中間の段階)</li> </ul>
8	筋合成促進作用(ロコモティブシンドロームのサポート)を有する化合物のスクリーニング方法	特許第6937184号	<ul style="list-style-type: none"> <li>・取り扱いが容易な細胞(ラット由来の培養筋官細胞)を用いて短期間に作製できる運動模倣系の提供。</li> <li>・各種化合物の運動時の筋肉の動態への影響を評価するための筋肉運動モデルが求められているが、取り扱いが容易で短期間に作成できる運動モデル(運動模倣系)が求められていた。</li> <li>・活用例は、筋合成促進作用を有する化合物等のスクリーニング。</li> </ul>
9	ロコモティブシンドロームをサポートする飲料(コンドロイチンとHMB含有)	特許第6840647号	<ul style="list-style-type: none"> <li>・白濁の発生を抑制し、生臭さを改善したコンドロイチン含有液体組成物を提供。</li> <li>・コンドロイチンは、変形性関節症の改善や皮膚の美容等の効果を目的とした健康食品に利用されている。コンドロイチン含有食品の処方形態は手軽に摂取できる点から飲料が好ましいが、酸味料を同時に含む場合には白濁し、さらに冷やした場合に白濁が増加するという課題があり、特有の生臭さもある。</li> <li>・活用例は、ロコモティブシンドローム改善サプリ(液体飲料)。</li> </ul>
10	ロコモティブシンドロームをサポートする粉末飲料(大豆イソフラボン等含有)	特許第7202800号	<ul style="list-style-type: none"> <li>・効果的に泡立ちを抑制し、飲みやすい粉末タイプの飲料組成物を提供。</li> <li>・大豆イソフラボン原料である大豆胚芽抽出物、又は大豆抽出物は、大豆サポニンを含むため、水に溶かす場合、泡立ちが顕著に生じる。大豆サポニンは抗酸化作用等種々の機能を有しており、泡立ちを抑制する技術が望まれている。</li> <li>・活用例は、ロコモティブシンドローム予防用サプリ(粉末タイプ飲料)。 (*ロコモティブシンドローム:筋肉や関節などの運動機能の障害のために運動機能の低下をきたした状態) (*ロコモケアでは、筋肉ケア、関節ケア、骨ケアが重要)</li> </ul>
11	サポゲニン(田七人参由来)高含有組成物の製造方法	特許第5597136号	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「サポゲニン」を多く含有し、味や安全性の点でも優れたサポゲニン高含有組成物を簡便に製造することができる製造方法の提供。</li> <li>・配糖体であるサポニンは体内での吸収が悪いが、加水分解してサポニンの糖部分を切り離したサポゲニンは吸収が良く、生理活性がより強く現れることが知られている。</li> </ul>
12	血糖値サポートサプリメント(パナキサトリオール含有)	特許第5680498号	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「パナキサトリオール」を1日当たりの摂取量として2~20mgとなるようサプリメントに配合することで、食後血糖値の上昇抑制効果、空腹時血糖値の低下効果が期待されます。</li> <li>・パナキサトリオール(PT)からなる糖代謝改善剤は、筋肉細胞への糖の取込を促進すること、食後血糖値の上昇抑制作用、空腹時血糖値の低下作用、糖代謝関連指標の調節作用、及び食事由来の糖の代謝促進作用を有する。</li> </ul>

## ライオン(株)

は開放特許WEB説明会で説明します

No.	技術シーズ	特許番号	内容
13	血糖値サポートサプリメント (パナキサジオール含有)	特許第 5680499号	・「パナキサジオール」を1日当たりの摂取量として2~20mgとなるようサプリメントに配合することで、食後血糖値の上昇抑制効果、空腹時血糖値の低下効果が期待されます。 ・パナキサジオール(PD)からなる糖代謝改善剤は、筋肉細胞への糖の取込を促進すること、食後血糖値の上昇抑制作用、空腹時血糖値の低下作用、糖代謝関連指標の調節作用、及び食事由来の糖の代謝促進作用を有する。
14	長期安定化可能なパナキ サジオール(パナキサトリ オール)含有サプリ	特許第 5563285号	・「プロトパナキサトリオール」及び「プロトパナキサジオール」の少なくともいずれかを高濃度含有し、さらに前記成分の安定性を高めた組成物、及び該組成物を利用した安全性の高い飲食品の提供。 ・パナキサトリオール(PPT)及びプロトパナキサジオール(PPD)は、皮膚疾患に対する抗炎症作用、糖代謝調節作用などの生理活性を有する。
15	血糖値サポートサプリメント (田七人参とヒハツ等を含 有)	特許第 6177688号	・優れた糖代謝改善作用を有し、安全性が高く、簡便に利用できる飲食品、医薬品糖代謝改善組成物、糖代謝改善剤、及び、糖代謝改善方法の提供。 ・(A)田七人参と、(B)ヒハツ抽出物、並びに(C)ビタミンB1、その塩又は誘導体の少なくともいずれかと、を含有する組成物が、優れた糖代謝改善作用を有し、安全性が高く、簡便に利用できる。

## ポート製薬(株)

は開放特許WEB説明会で説明します

No.	技術シーズ	特許番号	内容
1	ぐりんとひと塗りで塗れる ボール型直塗り容器	特許第 6770776号	<ul style="list-style-type: none"><li>・ぐりんとひと塗りで塗ることができる半球形状の化粧品などをセットした、ボール型の直塗り容器に関する技術。</li><li>・蓋を使って固形状の化粧品を形作れるよう、設計された容器。(蓋部に化粧品材料を充填し固化することが可能)</li><li>・ワキなどに直塗りするタイプのデオドラント商品として、弊社での販売実績あり。「メンソレータム リフレア 薬用デオボール」など</li><li>・特許活用のイメージ:リップクリーム、デオドラント化粧品、かかとななどの乾燥への対策の商品、肩こり・筋肉痛対策の商品、その他化粧品や医薬品以外に、固体糊など のステーショナリー商品など。</li></ul>
2	天然ハーブ「ハルパゴシド」 を用いたエイジングケア用 化粧品・サプリメント	特許第 6058532号	<ul style="list-style-type: none"><li>・天然ハーブ・デビルスクロー中の成分「ハルパゴシド」に、皮膚の中でメラニンを増やす素となる物質をブロックする作用があることを発見。</li><li>・アフリカ原産の「ハルパゴシド」には、皮膚が紫外線を浴びることで作られるメラニンの素「エンドセリン-1」を抑え込む作用があり、また皮膚の細胞を増やす作用があることもわかり、ハルパゴシドを「化粧品」や「食品」として取り入れることで、皮膚のシワやたるみに対する効果も期待できる。</li><li>・特許活用のイメージ:デビルスクローを配合したエイジングケア用化粧品、機能性食品、サプリメントなど。</li></ul>
3	高い美白効果が期待でき るアスタキサンチン×ビタミ ンE配合化粧品	特許第 5530058号	<ul style="list-style-type: none"><li>・高い抗酸化作用で知られるアスタキサンチンと、高い美白作用を有するδ-トコフェロールを安定に水系製剤に配合することができる技術。(アスタキサンチンは光などで分解されやすいため、化粧品製剤への安定配合が難しい成分でした)</li><li>・美容効果だけでなく見た目も美しいオレンジ色がキープできます。</li><li>・特許活用のイメージ:美白やくすみケアの化粧水やミスト、オレンジ色が美しいジェル処方など。</li></ul>
4	肌にやさしいクレンジング技 術 ミセラウォーター	特許第 6420022号	<ul style="list-style-type: none"><li>・安全性の高い洗浄剤成分を使った、透明のクレンジング化粧品に関する技術。</li><li>・肌への刺激が少ないと言われているジラウロイルグルタミン酸リシンナトリウム(ジェミニ型アミノ酸系界面活性剤)とポロキサマー(ポリオキシエチレンポリオキシプロピレングリコール)とを組み合わせた、安定かつ透明な化粧品の処方が可能</li><li>・肌にやさしく、リーブオンの化粧品としても製品化が可能。水で洗い流す必要がないので、様々な生活シーン(旅行、介護現場、アウトドア、災害時)でも幅広く活用できる。</li><li>・クレンジング化粧品として、弊社での販売実績あり。「わたしもい ヒアルロンクレンジング化粧水」など)</li><li>・特許活用のイメージ:ウォータークレンジング、フェムケア製品、ドライシャンプー、ペットケア製品など。</li></ul>

## (株)Waqua

<b>新技術紹介</b> 開放特許WEB説明会実施:8月23日(金)	内容 (開放特許技術ではありませんのでご注意下さい)
小型分散型水インフラ事業について (災害対策、限界集落対応、地方創成事業)	

## (株)ナノバブル研究所

<b>新技術紹介</b> 開放特許WEB説明会実施:8月27日(火)	内容 (開放特許技術ではありませんのでご注意下さい)
マイクロバブルを含むナノバブルの 用途研究及び開発について (環境、農業、食品等の分野に適用可能)	

## 農研機構 農業・食品産業技術総合研究機構（再掲）

<b>新技術紹介</b> 開放特許WEB説明会実施:8月23日(金)	内容 (開放特許技術ではありませんのでご注意下さい)
NAROインキュベーションラボ紹介 ①未来環境で作物を育成 ②イチゴのジャストインタイム生産の原理実証	<ul style="list-style-type: none"><li>野外の環境や食のニーズは年々変化していますが、品種育成や栽培技術の開発などの農業研究には多くの時間と労力が必要です。インキュベーションラボでは、様々な環境を再現する高度な人工環境制御システム（栽培環境エミュレータ）をロボット計測装置などと組み合わせて提供しています。</li><li>（事例1）未来環境で作物を育成：蓄積された過去の環境データと気候変動シナリオから未来環境を予測し、エミュレータで構築して作物を育成し、将来に向けた栽培技術及び品種改良のための収量・品質のデータ取得に利用できます。</li><li>（事例2）イチゴのジャストインタイム生産の原理実証：イチゴの生育を精密に制御し、収穫ピークをクリスマスなどの高需要期に合わせるために開発したアルゴリズムの原理実証に利用できます。</li></ul>

日時	第1回 令和6年8月23日(金) 13:30~15:50 第2回 令和6年8月27日(火) 13:30~15:30	
開催方法	オンライン(Zoomを使用します)	
内容	第1回 令和6年8月23日(金)  13:30~ 開会(主催者挨拶) 13:35~ <a href="#">新技術紹介</a> 13:55~ 大企業開放特許説明 15:45~ 閉会(諸連絡)  *各企業の説明開始時刻は目安です	<p><a href="#">【新技術紹介】</a> 13:35~13:55 (株)Waqua</p> <p><a href="#">【開放特許説明】</a></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>① 13:55~14:15 農研機構(<a href="#">新技術紹介</a>含む)</li> <li>② 14:15~14:35 (一財)NHK財団 (14:35~14:45 休憩)</li> <li>③ 14:45~15:05 NTT(日本電信電話(株))</li> <li>④ 15:05~15:25 パナソニックIPマネジメント(株)</li> <li>⑤ 15:25~15:45 日本アビオニクス(株)</li> </ul>
	第2回 令和6年8月27日(火)  13:30~ 開会(主催者挨拶) 13:35~ <a href="#">新技術紹介</a> 13:55~ 大企業開放特許説明 15:25~ 閉会(諸連絡)  *各企業の説明開始時刻は目安です	<p><a href="#">【新技術紹介】</a> 13:35~13:55 (株)ナノバブル研究所</p> <p><a href="#">【開放特許説明】</a></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>① 13:55~14:15 日産自動車(株)</li> <li>② 14:15~14:35 日本ハム(株) (14:35~14:45)</li> <li>③ 14:45~15:05 ロート製薬(株)</li> <li>④ 15:05~15:25 ライオン(株)</li> </ul>
申込締切	8月16日(金) 17:00必着	定員: 50名程度 (鳥取県内の企業、団体、個人)