

特許アイデアマッチング2021

オンライン開放特許説明会参加者募集

県内中小企業のモノづくりイベント

大企業・研究機関



開放特許



オンライン説明会



利用



中小企業



モノづくり

大企業・研究機関の開放する特許を紹介して、県内の中小企業のモノづくりを支援します。その場でもマッチング・面談等の受付も致します。積極的な参加をお待ちしております！学生の皆様には、後の交流会でアイデアを提供してもらうための説明会となります。

主催

栃木県

実施

(公財) 栃木県産業振興センター

対象者

栃木県内中小企業
県内の高等専門学校、短大、
大学、大学院の学生
(チームでの参加も可能)

参加費

無料

オンライン開放特許説明会

日時：令和3(2021)年9月29日(水)

ライブ13:15～16:30(予定)

10月4日より栃木県産業振興センターHP掲載

URL <http://www.tochigi-iin.or.jp/index/6/5.html>

1 事業説明「特許アイデアマッチング事業」
(公財)栃木県産業振興センター

2 開放特許の紹介(5機関より)

3 補足説明「知的財産権について 基礎、学生向」
(公財)栃木県産業振興センター

交流会

日 時：令和4(2022)年2月8日(火) PM(予定)

会 場：栃木県庁会議室予定(オンライン併用予定)

参加者：県内中小企業、学生等

内容

1 開放(選択)特許説明

2 参加学生からのアイデア発表

3 表彰式

4 参加者同士の交流

【お問合せ先・お申込み先】

(公財)栃木県産業振興センター 知的財産支援センター 知財コーディネーター 菊地

TEL:028-670-2617 FAX:028-667-9436 E-MAIL:chizai@tochigi-iin.or.jp

参加申込書

特許アイデアマッチング2021

オンライン開放特許説明会：9月29日(水)



特許提供機関	開放特許項目番号・名称		
株式会社ミットヨ	M 1. 放電加工機用のパルス電源装置 M 4. 直角隅加工可能な微細ワイヤ放電加工装置 M 7. AR(拡張現実)を利用したデータ収集装置 M10. 視線トラッキングUIシステム M13. 真空吸着エアアリング(VPAB)	M 2. 微細放電加工による貫通穴加工法 M 5. 情報処理装置の認証装置 M 8. ARマーカ認識レポート作成システム M11. 測定データ収集グローブ M14. オートパルプを備えた真空チャック	M 3. 微細加工方法および微細加工装置 M 6. 変速機 M 9. Myコラージュメニュー作成システム M12. 大型タブレット両手持持安全操作システム
カゴメ株式会社	KA1. 加工トマト、乾燥トマト、及び製造方法 KA4. 湯剥ぎトマトの製造方法、剥皮装置 KA7. テルド飲料およびその製造方法	KA2. 野菜又は果物の切り込み装置 KA5. トマトの選別装置	KA3. 野菜又は果物の新切除装置 KA6. 制御性T細胞誘導剤
富士通株式会社	F 1. 印刷画像へのコード埋込技術 F 5. 電子タグを用いた捕獲遊具技術 F 8. 非接触バイタルセンサー(発汗検知) F12. 3D重量(設計製造物診断)技術 F15. 筐体用板状部材、部材製造方法 F18. ラメ模様を加飾法、加飾構造 F21. 鉄系の正極材料 F24. 水晶発振器を用いた周囲環境センサー	F 2. 人間画像からの採寸技術 F 6. 顔画像から脈拍計測技術 F 9. 好感度アンモニアセンサー F13. 水性植物性塗料 F16. 木材部材、筐体製造 F19. 芳香発散技術 F22. 光触媒TiO ₂ パタイトの樹脂練りこみ F25. クーポン配信プログラム	F 3. スマートクリップ技術 F 4. ハンズフリー音声端末 F 7. 非接触バイタルセンサー(心拍・呼吸) F10. グラフエンガストセンサー F11. 3Dデジタイジング技術 F14. 高強度な植物性プラスチック F17. 筐体、筐体製造方法、電子機器 F20. 粉砕植物原料の圧縮成形技術 F23. 水没防止技術 F26. 低カリウム野菜栽培技術
キューピー株式会社	ke 1. 植物ステロール水分散技術 ke 2. 煮崩れ防止技術 ke 3. 鮮やかな色調で保形性のある泡調味料の提供 ke 4. 廃棄物(食酢のもろみ粕)に有効利用 ke 5. 再加熱時のシワ発生抑制技術 ke 6. 片手で簡単に混ぜられる小袋形状技術 ke 7. 小ロット対応できる攪拌タンク ke 8. 絞りだし容器 ke 9. 作業負担軽減 ke 10. パウチ入食品サンプルの展示技術 ke 11. 粉末(食塩)調味料のサラダへの付着改善技術 ke 12. 練りからし等のペースト状香辛料の辛味・香味の長期間保持技術 ke 13. ジュール加熱殺菌における非加熱物の温度分布均一化技術 ke 14. 食感のよいポテトサラダの製造技術 ke 15. 洗濯しやすい作業服の名札カバーの構造 ke 16. マカロニサラダの外観の経時変化抑制 ke 17. 根菜類の軟化技術 特許商品 ke①.カスタードプリンの食感改良技術 ke②.澱粉含有食品の老化防止技術 ke③.多剤耐性グラム陽性菌の抗菌剤 ke④.廃棄物(卵殻粉)の有効利用 ke⑤.米の品質向上剤/米の収穫安定化剤 ke⑥.泡立ち改善した卵白 ke⑦.食感改善用卵白 ke⑧.アルデヒド分解酵素剤 ke⑨.ノロウィルスの不活化剤 ke⑩.染毛剤・パーマントウェーブ剤		
栃木県産業技術センター	T 1. 消石灰系塗材組成物 T 2. γ-アミノ酪酸富化麹及び高塩分食品の製造方法 T 3. 板状蛍光体とそれを使用したディスプレイ T 4. 板状蛍光体のその利用 T 5. スタンパ用表面材 T 6. ナスの下漬液からのアントシアン系色素の精製方法 T 7. 金属担持ダイヤモンド微粉の製造方法及び金属担持ダイヤモンド微粉 T 8. ゼオライトXに分散する金属ナノ粒子、金属ナノ粒子分散ゼオライトX及び金属ナノ粒子分散Xの製造方法 T 9. リチウム型ゼオライトの製造方法 T10. 青色に発行する蛍光体とその製造方法および利用 T11. 酸化セリウムナノ粒子-ゼオライト複合体、その製造方法および紫外線遮蔽材としての利用 T12. 耐溶損性鍍物およびその製造法、ならびに金属溶湯接触部材 T13. 耐溶損性鍍物、その製造法、および金属溶湯接触部材 T14. ABW型ゼオライトの製造方法 T15. オルニチン富化した納豆の製造方法 T16. 静電容量式角度検出装置 T17. アロフェン膜複合体、それを用いたシート、及びアロフェン膜複合体の製造方法		

下記申込書にて、必要事項記載してFAX、またはメールでお申し込みください。
折り返し、**オンライン開放特許説明会招待メール**を送付いたします。
(Cisco Webex Meetings)

オンライン
参加申込書

『特許アイデアマッチング2021』 オンライン開放特許説明会 令和3年 9月29(水)実施
FAX: 028-667-9436 MAIL : chizai@tochigi-iin.or.jp 申込 9月10日(金)まで

企業・団体名		
参加者所属・役職・氏名		
申込み 代表者 連絡先	〒・住所	〒
	連絡先	TEL: _____ FAX: _____ E-mail: _____
後日面談等 希望の有無	あり ⇒ なし	ありの場合の項目番号： (複数件記入可)

個人情報の収集と
利用について

お申込みの際して、ご提供いただきました個人情報は、特許アイデアマッチング事業に関する事項以外に、関連する開催案内、その他自治体の知的財産関連事業に関わる活動等に利用させていただく場合がございます。