

2019年7月2日

報道関係者各位

【商標登録のお知らせ】 「おいしさデザイン®」「おいしさデザイン工房®」 ～さらに顧客へのソリューション提案力を強化し、新しいおいしさを社内外へ発信～

株式会社 J-オイルミルズ(東京都中央区、代表取締役社長:八馬史尚、以下当社)は、2019年6月14日付で、当社が企業理念として掲げるミッション「おいしさデザイン®」と、複合型プレゼンテーション施設名「おいしさデザイン工房®」が、経済産業省特許庁より商標登録として正式に認可されましたことをお知らせいたします。



「おいしさデザイン工房®」エントランス



「おいしさデザイン工房®」デモンストレーションルーム

■ 登録商標概要

- 商標: 「おいしさデザイン®」
- 登録日: 2019年6月14日
- 登録番号: 第6151896号
- 商願: 2018-98800
- 区分: 第29類、第30類、第31類

- 商標: 「おいしさデザイン工房®」
- 登録日: 2019年6月14日
- 登録番号: 第6151895号
- 商願: 2018-98799
- 区分: 第29類、第30類、第31類

■ 企業理念における「おいしさデザイン®」とは

当社グループは企業理念のミッションとして「おいしさデザイン®」を掲げています。これまで培ってきた知見やノウハウをもとに、「あぶら」が持つ価値・可能性を拡張して、様々な付加価値機能(揚げ物料理の価値、調理価値、健康価値、調味価値)を徹底的に追求します。さらには、油・スターチ・マーガリン、粉末油脂等の製品や素材を組み合わせた試作開発を行い、新しいおいしさを社内外へ発信していきます。

株式会社 J-オイルミルズ

〒104-0044 東京都中央区明石町 8-1 聖路加タワー Tel.03-5148-7103 Fax.03-5148-7107



■ 「おいしさデザイン工房。」とは

当社が「おいしさデザイン企業」を目指すための活動拠点として、2018年7月に東京都中央区八丁堀に新設した、複合型プレゼンテーション施設です。離れた拠点との会議が可能なTV会議システムが設置される他、災害時にはBCP拠点として機能する施設となります。

近年のトレンドから様々な要望が高まる中、自社の製品はもちろん、場合によっては社外の技術も取り込み、組み合わせてお客様にとって最適な「ソリューション」を探しています。「お客様と共に創っていく」活動であり、既に「おいしさデザイン工房」が顧客や市場との接点となり、様々な人々が交流して化学反応が起きています。

例：

- 家庭用用途： オリーブオイルの新しい食べ方、日本人の食事に合った使い方を模索し、その魅力と食べる楽しさを提案
- 業務用用途： 様々な技術サポートを通じた「あるべきおいしさ」の追求
 - 外食 ～ 人手不足に対応しながら、より本格的な「おいしさ」実現に貢献する製品の開発
 - 中食 ～ 風味・食感における経時変化を抑えシズル感をUPさせるなど、出来立ての「おいしさ」をお届けするためのお役立ち
 - 加工用～ それぞれの加工プロセスや、求められる「おいしさ」に合った独自素材の提供
- 製菓・製パン用途： オリジナリティの高い「マーガリンとスターチのコラボ」による、ユニークなアプリケーション開発

＜本件に関する報道関係者のお問い合わせ先＞

株式会社 J-オイルミルズ 広報・IRグループ

岡村、中西、三上

Tel: 03-5148-7103 Fax: 03-5148-7107

E-mail: PR@j-oil.com