



平成 29 年 11 月 14 日

各 位

会 社 名 株式会社ゼネラル・オイスター
代 表 者 名 代 表 取 締 役 C E O 吉田 秀則
(コード番号：3224 東証マザーズ)
問 合 せ 先 常務取締役 CFO 経営戦略本部長 安部 浩司
(TEL. 03-6667-6606)

海洋深層水による牡蠣の畜養方法（浄化方法）に関する特許査定のお知らせ

当社は、自社開発の牡蠣の安全性を高水準で確保する海洋深層水を用いた牡蠣の畜養方法（以下「浄化方法」といいます。）に関する特許出願について、特許庁から特許査定を受けましたので、お知らせいたします。

なお、今後、所定の手続を経て、登録番号が付与され特許権が成立いたします。

記

1. 概要

(1) 特許権について

①発明の名称	牡蠣の蓄養方法
②特許権者	株式会社ゼネラル・オイスター
③発明者	鷲足 恭子 (当社連結子会社(株)ジーオー・ファーム代表取締役社長)
④特許出願日	平成 26 年 7 月 10 日
⑤特許出願番号	特願 2014-142450
⑥特許査定を受けた発明の概要	本発明は、病原性ウイルスや細菌の汚染がなく清浄性が高いという特徴を有する海洋深層水を用いて、牡蠣を水槽の中でかけ流して畜養することにより、細菌やウイルスの感染リスクを減少させ、栄養価が高くかつ鮮度を保持した牡蠣を提供することが可能となるという牡蠣の浄化方法に関するものであります。

(2) 本特許取得の意義

当社は、生牡蠣の安全性を高めることを追求しており、平成 19 年 9 月に広島県呉市に紫外線殺菌海水を用いた浄化センターを開設しましたが、安全性を更に高めるべく平成 26 年 8 月に富山県下新川郡入善町に海洋深層水を用いた浄化センターを開設し、安全性の極めて高い牡蠣をお客様に提供してまいりました。

このたび特許査定を受けた海洋深層水を用いた牡蠣の浄化方法についての発明は、他社で行われている従来の浄化方法（表層水の清浄濾過海水や表層水の紫外線殺菌海水を用いる方法等）に比べて、安全性が高く、栄養価に優れかつ鮮度が保持された高品質の牡蠣を提供することを目指した、当社研究開発の成果の一つです。

従来の浄化方法では、技術的な理由から、表層水から確実な微生物フリーの浄化海水を製造することが困難であり、満足する浄化効果が得られないことがあるという問

題がありました。さらに、表層水中において長時間にわたる浄化を行うと牡蠣の鮮度が落ち、牡蠣の品質が損なわれるという問題もありました。

これに対して、当社試験によれば、本発明の海洋深層水を用いた浄化方法は、細菌除去率が表層水のそれを上回り、紫外線殺菌などの処理を施した表層水に比べても、同等以上の浄化効果が期待できることがわかりました。さらに、海洋深層水による蓄養は、海洋深層水の富栄養性から、牡蠣の鮮度を保持しつつ、栄養価の高いカキを提供し得ることが見出されました。

このように、本発明は、従来の浄化方法の問題点をクリアし、ウイルスや細菌汚染のリスクを低減し、安全性が高く、栄養価に優れ鮮度のよい高品質な牡蠣を提供し得るものです。

本発明で用いる海洋深層水は 200m～700mの深度からくみ出された海水であり、人間の排水や化学物質などで汚染された河川の影響を受けず、人体に危害を加える可能性のある病原性細菌やウイルスなどの微生物が殆ど含まれず、化学的にも清浄であるという特徴を有しております。また海洋深層水はシュウ酸態窒素、リン酸態リン、ケイ素などの無機栄養塩類を含んでおり、栄養性に富むという特徴も有しております。

このたびの特許査定により成立する特許は、このような性質をもつ海洋深層水を用いて、水槽中の牡蠣の占める割合を適切な水準にした状態で、海洋深層水をかけ流して畜養する方法を権利範囲に含むものです。

本特許取得により、競合他社との差別化を明確に図るとともに、今後より一層の安全性を高める取り組みを行ってまいります。

2. 今後の事業に与える影響

本特許の取得に関して、業績に与える影響は精査中であり、判明次第速やかにお知らせいたします。

以 上