

特許出願の代わりにSIR知財登録した商品事例（岡山県新見会員）

「NAGAOPAN」目標額の100%達成

「抗酸化料理」を生み出す NAGAOPAN



ながお屋の自社開発商品 Makuake で注目を集める

に作ることで、他
に類のない調理
革命。例えは天ぷらも
揚げたての「とろろ」
商品に魅力を生かす
RしよとMakuake
keに出品したところ、
「応援購入」する
人が相次ぎ、目標を大
きく上回る結果となっ
た。

同社が長年の研究開
発に裏付けされた発明
品や「ミニ」な商品
内閣府所管の「食の
「R」において知的財
産権として登録され、
NAGAOPANを使
いたい飲食店など申し
出があれば契約を結ん
でいく考えだ。「Makuake」
家庭用シリーズと合わ
せて業務用商品も考案
中という。

な、NAGAOPANの
ANの価格は、今回
新しに同社のオリジ
ナルに本が付いて2
万5000円（税別）
同い合わせ同社）電
明2・08004）へ。

経済

高尾のながお屋（長尾社長）が自社開発した食品抗酸化剤「NAGAOPAN」が、国内最大級のクラウドファンディングサービス「Makuake」で目標額の1000%を達成した。長尾社長は「世界に類のない弊社の食品抗酸化剤に類かない広域をいただいた。今後はシリウス展開を目指した

い。新見市から世界のな水分子リング外側の食生活革命を起した。薄にをまじり、揚げ物は少量の油で短時間で仕上がる。周囲への汚れも少なく、洗いも楽である。長尾社長は「40年前から調理器具の研究を続けていた。調理のために少ない油で調理できる鍋を作りた」と思ったのが原点。現在はヘルシーな食生活を支える商品開発に力を注いでいる。NAGAOPANは「抗酸化料理」が、食料から出る水分「ヘルシー」な料理を簡単に

(右欄)