

セミナー情報

知財セミナー／技術セミナー

知財セミナー情報

技術セミナー情報

日本アイアール株式会社 HOME > セミナー情報 > ゼロからはじめる食品分野の特許調査と情報分析マスター講座

要付中

《明日から使える特許調査と情報分析のポイント》

ゼロからはじめる食品分野の特許調査と情報分析マスター講座



日程

2024年10月25日
(金) 10:00～
17:00



場所

日本アイアール(株)
本社セミナールーム



定員

12名



受講料

29,700円/1名
(税抜価格：27,000
円)

知財セミナー

特許 食品

ゼロからはじめる食品分野の特許調査と情報分析マスター講座

特許

数値限定・パラメータ発明に関する実務の重要ポイント

特許

特許リエゾン養成研修 (全4回コース)

特許

発明提案書の考え方と技術者への教え方

特許

強い特許を創出するための「発明のヒアリング方法とまとめ方」

特許

生成AI時代における秘密情報管理とメタバース空間の知財対応

特許

技術者の発明スキル向上のための「特許情報活用法」

特許

特許担当者が押さえておくべき知財戦略の考え方と推進法

技術セミナー

食品

食用油脂の基本 マスター講座

特許 食品

ゼロからはじめる食品分野の特許調査と情報分析マスター講座

x

講座概要

「特許調査は難しい」
「どうしたら良いのか分からない」
「こんな調査の方法で良いのだろうか？」
「特許情報分析を活用したいがよく分からない」

・・・このような声をよくお聞きします。

特許調査や情報分析の必要性は十分に感じているが、どのように理解し進めて利用していくかに課題を抱えている一般食品、健康食品、プロバイオティクス、微生物利用などの食品系技術者に向けて、無料ツールとエクセルを利用した解決策を伝授いたします。

企画、開発、製造等の各場面において、特許情報を活用することは必要不可欠な時代です。特許情報はいわゆる「技術分野のビックデータ」であり、そこには様々なアイデアが詰まっています。同時に、競合他社の特許を調査することで類似する技術が明確になり、分析することでその開発戦略や技術的方向性が見えてきます。このような有益な情報源を活用しない手はありません。特に、機械、電気・電子、IT分野では活発に活用が進んでいます。他方で食品分野に目をむけると、これらの分野と比較して特許出願件数が少なく、その利用価値が感じられないと思われるがちですが、それは違います。食品特許の出願件数は着実に伸び、特に大手企業では顕著であるといえます。

×

期待される効果

特許情報を活用した以下の事項

- 効率的な企画・研究開発・生産の実施
- 現行製品、技術の改善・改良の促進
- 侵害等の開発リスクの提言
- 自社、他社の技術的ポジショニングの見える化
- 商品企画、開発戦略、テーマの効果的な立案

×

主な受講対象者

- 食品関連企業等の新入社員
- 食品関連企業等の研究・開発担当者、事業・企画開発担当者
- 食品関連企業等の知財部員、特許担当で調査経験の少ない方
- 普段特許調査をしている中で疑問や不安などを抱えている食品系技術者
- 特許調査を習得したい中堅・ベテラン食品系技術者

×

セミナープログラム（予定）

1. 特許調査の基本

- 1.1 特許調査の目的
- 1.2 特許文献の構造と理解
- 1.3 特許文献の読み方
- 1.4 侵害・非侵害の判断ポイント

2. 特許調査の実務知識

- 2.1 調査の種類
- 2.2 特許分類
- 2.3 用語の解説
- 2.4 データベース
- 2.5 母集団検索式の構築
- 2.6 ケーススタディによる特許調査
- 2.7 特許文献の抽出と評価

3. 特許調査実習

- 3.1 各種テーマによる調査実習
- 3.2 調査実習と結果のフォロー

4. 特許情報分析の基本

- 4.1 特許情報の特徴
- 4.2 特許情報活用のメリット
- 4.3 IPランドスケープとは
- 4.4 特許マップとツール
- 4.5 非特許情報の収集と把握

- 5. 3 母集団のデータ処理
- 5. 4 特許マップ作成と非特許情報収集
- 5. 5 特許情報分析のフィードバック

質疑応答

【受講に際し準備頂きたいもの】

本セミナーではJ-PlatPatからデータをダウンロードする実習を行います。
実習前日までに以下URLで、J-PlatpatでのCSV認証ユーザIDとパスワードをご用意ください。
<https://www.j-platpat.inpit.go.jp/c1500>

× 持ち物

○ ご自身のPC

インターネット接続が可能で、ブラウザ、Excel等の表計算ソフトがインストール済みのもの。
ご自身でPCやWiFiを準備することが難しい方は、弊社のセミナー用PCをご使用頂くことも可能です

× その他

前日開催の「[食用油脂の基本 マスター講座](#)」を受講される方は9,900円/人（税込）の割引あり

講師プロフィール



中谷 明浩（なかに あきひろ）

中谷技術士事務所 代表 技術士（農業部門・食品分野）
AIPE認定 知的財産アナリスト（特許）
JHTC認定 HACCPコーディネーター
エネルギー管理士 など

1993年 東洋製油(株)（現・(株)J-オイルミルズ）入社
生産技術部門、研究開発部門（研究所）、知的財産部門を歴任。

生産効率化のための改善やプロセス開発、商品開発や品質改善、特許情報調査や分析、発明の権利化やノウハウ保護、契約、ライセンス、国内外係争対応などに従事。

2018年 中谷技術士事務所開業
特許マップなどの特許情報活用や知的財産実務支援を

として活躍中。

このセミナーを申し込む

+ GOOGLE カレンダー

+ ICAL エクスポート

詳細

日付：
10月25日
時間：
10:00 AM - 5:00 PM
参加費：
29,700円

会場

日本アイアール 本社セミナールーム
神田岩本町15-1 CYK神田岩本町3階
千代田区, 東京都 101-0033
Japan
電話番号：
03-6206-4966
Web サイト：
<https://nihon-ir.jp/>

主催者

日本アイアール（アイアール技術者教育研究所）
電話番号：
03-6206-4966
メール：
ir@nihon-ir.co.jp
Web サイト：
<https://engineer-education.com/>

食用油脂の基本 マスター講座

イベント

基礎から学ぶ スプレッドシートのバリデーション実務

お見積り・ご注文

特許調査や翻訳のお見積、包装取寄せ・書籍のご注文など
目的別の専用フォームからご連絡ください。

お見積り・ご注文はこちら

お問合せ

アイアールのサービスに関するご質問・ご相談など。
当サイトのフォームまたは電話・メールでお問い合わせください。
WEBミーティングをご希望の場合は、お気軽にお申し付けください。

03-6206-4966
【受付】9:00~17:00

ir@nihon-ir.co.jp
【受付】24時間365日

日本アイアールのソリューション別・専門サイト

SPECIALIZED SITE BY SOLUTION



〒101-0033
東京都千代田区神田岩本町15-1
CYK神田岩本町3階
TEL : 03-6206-4966
FAX : 03-6206-9993

商品・サービス

[セミナー情報](#)

[企業情報](#)

[採用情報](#)

[お知らせ](#)

[サイトマップ](#)

[Chinese Page](#)

[よくある質問](#)

[無料メルマガのご案内](#)

[関連リンク](#)

[お見積・ご注文](#)

[情報セキュリティ
基礎方針](#)

[プライバシー
ポリシー](#)

[お問合せ](#)



© 2018 Information Retrieval Japan Inc, All rights reserved.

