

## 株式会社ユーサイド

# 会社の「本気度」や「信頼性」を特許で伝えることができる

「食」という生活の基本を通して、人々の健康・医療・介護を支援するプラットフォーム及びサービスを展開。ネットワークやデータベースなどのITシステムを活用し、さまざまな立場にいる人の健康づくりを支えている。また、地域の保健医療や、介護福祉環境の向上と発展のために、患者・利用者本位のサービスを開発・普及・発展させることをめざし、大きなイノベーションを起こそうとしている。

### 主な権利

2011年：「うちめしネット」  
商標登録 第5380461号  
2012年：「きれいごはん」  
商標登録 第5514883号  
2013年：「食材栄養価計算システム」  
特許 第5200277号

### 会社概要

所在地：東京都千代田区麹町 2-10-3  
リ・ノウ麹町 1F  
Eメール：ogura@uside.co.jp  
URL：http://www.uside.co.jp  
業種：健康・医療・介護の支援サービス  
設立：2008年（平成20年）  
資本金：1,700万円



代表取締役：小倉 佳浩さん

## 情報の価値を大切にしながら 目的別にレシピを提供するサイト

株式会社ユーサイドは、2008年に設立し、2010年からサービスを開始している、まだ新しい会社である。インターネットなどを通して「食」をテーマに、「健康」「医療」「介護」という3つのキーワードを見つめ、社会に貢献しようとしている。

まず、独自につくりあげた食材栄養価計算システムによって、健康レシピ投稿サイト「うちめしネット」を企画・運営している。小倉社長は、こう語る。「世の中にはインターネットを使ったさまざまなサービスやコンテンツがあふれていますが、私たちが大切にしているのは、情報の価値なんです。料理のレシピを紹介するサイトに100万種類以上のレシピが掲載されていても、一生のうちには食べ切れません。そうした情報よりも、例えば肉じゃがというレシピの中でも、糖尿病の人におすすめ、妊婦さんにおすすめなど、目的別に食を提供できるのが、私たちの考えるサービスなんです」

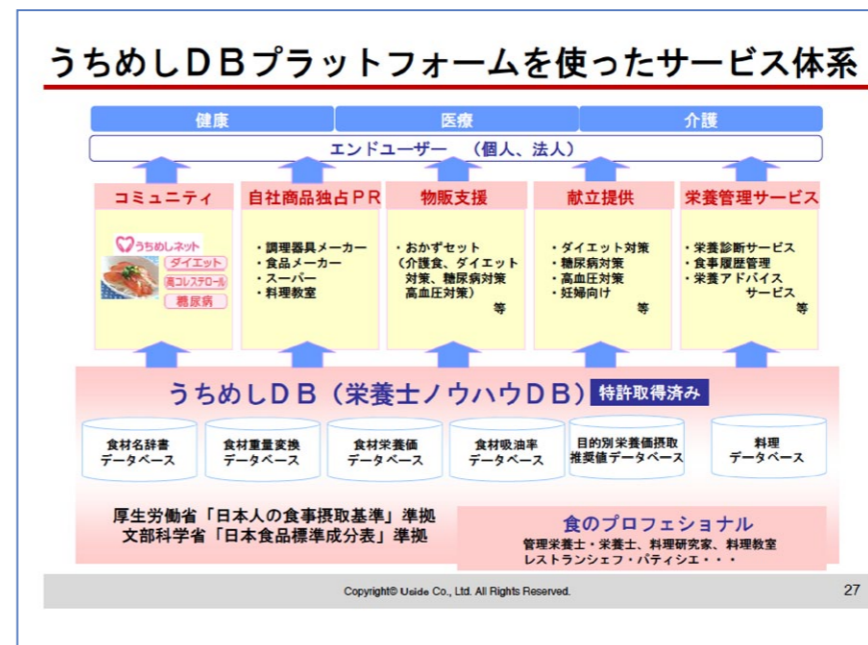
## レシピ栄養価の自動計算でメニューの幅が大きく広がる

食に携わる管理栄養士という仕事では、一人ひとりの悩みに合わせて栄養バランスのとれた献立を提供することが大切だ。その重要な指標は2つある。1つは厚生労働省が定めている「日本人の食事摂取基準」であり、各人のプロフィールに合わせて、各栄養素の摂取基準が定められている。もう1つは、文部科学省の「日本食品標準成分表」であり、食品ごとの100g当たりの栄養価が示されている。「ところが、鉄分を何mg摂りなさいと言われても、一般の人たちは、何を食べていいのかよく分かりません。管理栄養士ならば、『鉄分はレバーかな?』『ビタミンCはフルーツかな』と、まずは食材を考えるでしょう。でも、それでは使う食材が偏ってしまうんです。そこで、一般の人たちが考えて投稿したレシピの栄養価を自動的に計算して推奨する『うちめしデータベース』をつくりました。これによって、『あなたが作ったカレーは、

高血圧の人にいいですよ』ということが分かるんです。なぜなら、食材に微量に含まれている栄養素もきちんと厳密に積算していくソフトなので、極めて大雑把な食材依存の献立づくりから脱却することができるんですよ」

## 食べたいものを検索して食べ続けられるという喜びへ

このデータベースによる健康レシピ投稿サイト「うちめしネット」は、管理栄養士や、健康管理に悩んでいる人たちに好評で、利用された人のブログにも紹介されたりしている。「糖尿病のお父さんと、育ち盛りの子どもがいる家庭では、別の献立にしたり、片方に我慢してもらうことになり、料理を作る人はたいへんです。でも、この『うちめしネット』を使えば、両方とも満足できるメニューを見つけることができます。だから、糖尿病の人が薄味のものばかり食べて、飽きてしまうケースも解消されてきます。食べたいものを検索して、食べる。続けられるレシ



特許取得済みの「うちめしデータベース」を基盤に、さまざまなサービスによって健康・医療・介護に貢献することができます。



健康レシピ投稿サイト「うちめしネット」の画面  
http://www.uchimeshi.net



「うちめしネット」では、「ダイエット」「妊婦」「小学生」「貧血」「高血圧」「メタボ」など34種類のお悩み別テーマにおける推薦メニューが表示される。

ピによって、安心して食事を楽しんでもらうことができます」

この「うちめしデータベース」を利用して、新たなビジネスモデルの世界が広がっている。女子栄養大学では、「栄養と料理 レシピクラブ」を発足させ、ある調理器具メーカーでは、自社の商品をPRできるサイトを立ち上げた。さらに、物販支援、献立提供、栄養管理サービスなど、個々のエンドユーザーに対して必要なものを提供できるサービス体系が構築されようとしている。地域医療と連携して、個人に対してオンラインで献立付きの栄養指導ができる画期的なシステムもすでに考案されている。

## 商標を取り、アドバイザーの一言で特許まで取得できた

小倉社長は、ある異業種交流会で、公社がいろいろと相談に乗ってくれるという情報を得て、知財センターを知った。ちょうどその頃、「うちめし」で商標を取得しようと、代理人を通して申請を

行ったが拒絶されてしまった。「その時、知財センターのアドバイザーに相談したら、『うちめしネット』なら商標が取れるんじゃないかというアドバイスをもらい、それが無事に成功したんです。その後、特許までは取るつもりはなかったのですが、同じアドバイザーが、『これはたいへん有意義ですから、ぜひ自力で特許を取りましょう』と言われて、申請書の書き方から全部勉強しました。結局、2回拒絶された後、3度目の正直で特許を取得できたんです」

## 著作権についての規約も明確化してさらなるプラスに

著作権についても、知財センターのアドバイザーによって、すっきりと整理する

ことができた。著作権はレシピの投稿者に残るが、レシピの保守・修正は同社が行う。「著作権についての利用規約は、とても精度の高い表記ができています」と小倉社長。商標、特許、著作権の3つがすべて整った。

「やはり、特許も取得してよかったですね。なぜかと言うと、厚生労働省や文部科学省のデータに準拠し、管理栄養士の監修でシステムをつくっていることにプラスして、特許によって会社の本気度、システムのつくり込みへの真剣度が見えますからね。そうすると、信頼性が大きく変わってくるんです」

将来的には管理栄養士とともに、一人ひとりを健康へと導くメソッドをつくりたいと語る小倉社長は、まだまだこれからという情熱に満ちあふれていた。



## コンテンツについても豊富な知識でアドバイス

商標と特許の出願でアドバイスをを行いました。新たなビジネスモデル構築のお役に立てたうれしいです。担当：秋葉原 吉田アドバイザー 共同での権利出願、業務提携、ライセンスに関する契約のアドバイスをを行いました。コンテンツに関する不明点が多く悩まれている会社は、ぜひ知財センターをご活用ください。担当：秋葉原 福永アドバイザー