

# 技術ライセンス供与に関してのご説明

KYSHOW  
**Technologies**  
海商テクノロジーズ株式会社

2025年 4月 1日

<b>常温長期保存できることのメリット</b>	・ ・ ・ ・ 2
<b>技術の特徴</b>	・ ・ ・ ・ 3
<b>初回にかかる費用見通し</b>	・ ・ ・ ・ 4
<b>導入された製造業者様と販売先</b>	・ ・ ・ ・ 5
<b>取得済特許と申請特許</b>	・ ・ ・ ・ 6
<b>技術ライセンス供与に関する流れ</b>	・ ・ ・ ・ 7
1.製品情報シートについて	・ ・ ・ ・ 8
2.常温化検査申込み	・ ・ ・ ・ 11
3.常温化検査実施	・ ・ ・ ・ 16
4.技術ライセンス契約書の締結	・ ・ ・ ・ 21
5.専用フィルムの購入	・ ・ ・ ・ 23
6.技術の伝達	・ ・ ・ ・ 26
<b>お問合せ先</b>	・ ・ ・ ・ 28

## ①販路拡大

- ・ 常温での販売でお土産品の売上UPが可能
- ・ 陳列場所を問わず販売が可能

## ②コスト削減

- ・ 保管や輸送コストの削減
- ・ 既存の機械設備（加熱殺菌機・真空包装機）で製造できる

## ③導入事例

- ・ 常温化で北米への輸出が開始できた
- ・ シンガポールのスーパーでも販売ができるようになった

- 現在冷蔵・冷凍で販売されている加工食品を  
常温長期保存(360日)できる技術  
※既存の常温商品も長期保存(360日)が可能
- 新たな設備投資は不要  
(加熱殺菌機、真空包装機のみ)
- レトルト殺菌でないため レトルト臭が  
しない
- 保存のための添加物は一切使用しない

## ①検査

常温化が可能かどうかの判断実験

1件につき**3万円**  
(税抜)

+

## ②技術ライセンス供与

ライセンス供与契約に基づく実施権料

1品目につき**10万円**  
(税抜)

+

## ③専用フィルム購入

常温化製品に使用する専用フィルムの購入

1ケース約**7.6万円**  
(税抜)

1,000~4,000枚入/1ケース  
(使用するサイズにより異なる)

**1品約20万円 (税抜) でスタート可能です**

2品目からはフィルム保有の場合購入不要で、1品13万円のみ

**弊社の技術導入 (1品目10万円/年間) で、  
レトルト殺菌装置の導入 (1000万円以上の費用) は、不要です。**

\* 上記内容は、中小企業様向けのプランです。上記以外のプランはご相談させていただきます。

## 製造業者様一覧

調理済魚介製品

北海道

調理済ミンチ肉製品

北海道

魚介製品

高知県

魚介練り製品

愛媛県

## 販売先一例

全国有名百貨店

大手カタログ会社

EC（フルフィルメントby Amazon）

海外スーパー

北米への輸出

## 取得済特許

1	包装された調理済魚介製品およびその製造方法	シンガポール	11202104151X
2	包装された調理済魚介製品およびその製造方法	マレーシア	MY-188641-A
3	包装された調理済魚介製品およびその製造方法	ベトナム	VN34070
4	包装された魚肉練り製品	日本	特許第6737973号
5	包装された魚肉練り製品	マレーシア	MY-192277-A
6	包装された魚肉練り製品	インドネシア	IDP000092356
7	包装された魚肉練り製品	ベトナム	VN35171
8	包装された魚介製品およびその製造方法	日本	特許第7241112号

## 申請中特許

1	常温で長期品質保持が可能な包装された魚介製品	日本	特願2024-93986
2	常温で長期品質保持が可能な 包装された挽肉加工製品およびその製造方法	日本	

## 1.製品情報シートについて

- ・製品情報シート（様式1）の提出  
海商テクノロジーズにて製品・必要設備の確認

## 2.常温化検査申込み

- ・常温化検査申込書（様式2）の提出  
海商テクノロジーズよりサンプル依頼書と請求書の送付

## 3.常温化検査実施

- 海商テクノロジーズより検査結果報告（2回）

## 4.技術ライセンス契約書の締結

## 5.専用フィルムの購入

- ・サイズを選択、発注  
CF（Chilled Free）ロゴ付専用袋を納品

## 6.技術の伝達

- ・技術内容：殺菌温度と時間

**各番号をクリックいただくと詳細ページがご覧いただけます。**

# 1. 製品情報シートについて

## 所定用紙（様式1）を弊社にメールにて送付

様式1

製品情報シート

申込日          年          月          日

技術ライセンス供与に係るヒアリング内容

企業名		
住所		〒
担当者 連絡先	所属	
	氏名	
	メールアドレス	
	電話番号	
常温化 希望製品	製品名	
	原材料名	
	内容量	※1パックあたりの切数・g数など詳細を記入
	賞味期限	
	流通形態	<input type="checkbox"/> 冷凍 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> その他（    ）
	商品掲載URL	
確認事項	製造装置	真空包装機 <input type="checkbox"/> あり <input type="checkbox"/> なし
		加熱殺菌機 <input type="checkbox"/> あり <input type="checkbox"/> なし
		ありの場合 <input type="checkbox"/> レトルト <input type="checkbox"/> スチーム <input type="checkbox"/> ポイル
	製造地	<input type="checkbox"/> 日本国内 <input type="checkbox"/> 日本国外（国名：    ）
	販売予定国	<input type="checkbox"/> 日本国内 <input type="checkbox"/> 日本国外（国名：    ）
その他特記事項		

海商テクノロジーズ  
記入欄

申請受理番号：  
申請受理年月日：

■製品情報シートは  
常温化が可能か否かの判断資料です。  
全ての項目にご記入ください。

注：常温化を希望する製品は、  
1品目1枚でご提出ください。

送付先：[info@kyshowtech.jp](mailto:info@kyshowtech.jp)

※加熱殺菌機をお持ちでない方は、  
お気軽にご相談ください。

## ■ 冷蔵品および冷凍品の常温化に必要な設備は

1. 真空包装機…製品をフィルムに入れ、脱気とシールで包装します。
2. 加熱殺菌機…フィルム内を殺菌します。

## ■ 製品情報シート of 製品内容及び使用している装置の確認後、弊社よりメールにて担当者様にご連絡させていただきます。

(繁忙期を除き、通常3営業日以内)

## 2. 常温化検査申込み

## 所定用紙（様式2）を弊社にメールにて申し込み

様式2	
常温化検査申込書	
申請日 年 月 日	
海商テクノロジーズ 御中	
申請者住所	
会社名	
申請者（役職・氏名） 印	
下記の検査費用について承諾の上、常温化検査を依頼します。	
製品名/内容量	①
	②
	③
	④
	⑤
<b>検査費用についての承諾事項</b>	
<input type="checkbox"/> 一品目3万円（税抜、外部検査費用も含む）とし、 複数の場合は「品目数×3万円（税抜）」の料金が発生する。	
<input type="checkbox"/> 検査費用は前払いとし、入金確認後に検査を開始する。	
<input type="checkbox"/> 検査依頼製品の現物の提供を行う。	
<input type="checkbox"/> 検査結果の合格不合格その他いかなる理由に関わらず、検査費用の返還は行わない。	
<input type="checkbox"/> 申請する製品規格書を提出する。	
<input type="checkbox"/> 製品規格書通りの仕様で検査を行う。	
海商テクノロジーズ 記入欄	申請受理番号： 申請受理年月日：

### ■ 検査費用

一品目3万円（税抜）

検査内容：初発検査・ストレス検査の2回と外部機関での細菌検査を2回実施します。

※一品目の定義はP.13をご参照ください。

### ◆ 常温化検査を希望する製品名と内容量をご記載ください。

1行に1製品名を記載し、5製品以上は複数枚でお申し込みください。

### ■ 検査依頼製品の製品規格書をご提出ください。

※製品規格書の提出についてはP.14をご参照ください。

送付先：[info@kyshowtech.jp](mailto:info@kyshowtech.jp)

- **入数や魚種、原材料、調理方法が違えば別品目となります。**

例えば、1切入と2切入は別品目となります。  
同製品で重量違いは同品目（80 g と100 g 等）となります。

例：いか天50 g といか天80 g は同品目  
いか天50 g（1枚）といか天100 g（50 g × 2枚）は  
入数が違うため別品目  
いか天50 g と野菜天50 g は原材料が違うため別品目と  
なります。

※その他ご不明な点は、メールでお問合せください。

お問合せ先 [info@kyshowtech.jp](mailto:info@kyshowtech.jp)

- 常温化検査は、専用フィルムに入れ替えて加熱殺菌を実施します。
- 規格書記載の内容量（切数・グラム数）で行うため、内容量の詳細は必ずご記入ください。
- 内容量から検査に必要なサンプル数を算出します。

※専用フィルムのサイズ表は、専用フィルムのサイズ（[P.25](#)）をご参照ください。

## 検査用製品サンプル依頼書と請求書を担当者様へメールにて送付

### 検査用製品サンプル依頼書

依頼日

海商テクノロジーズ株式会社

御中

様

下記製品の必要数を送付先までお願いいたします。

納期の指定はございません。到着日お知らせください。

実験製品名 必要数	①
	②
	③
④	
⑤	

#### 検査用製品サンプル送付先

ヤマト運輸 黒門市場営業所 止め

営業所コード 060304

〒542-0073 大阪市中央区日本橋1丁目14-10

※海商テクノロジーズ引き取り

090-7872-3978

■ 常温化検査申込書と製品規格書を確認後検査費用の請求書と、検査に必要な製品サンプルの依頼書を弊社より担当者様へメールでお送りいたします。

■ 検査費用の入金確認と検査用製品サンプルの到着確認後、検査スケジュールをメールでお知らせします。  
※検査は申込順に実施するため、開始までに少々お時間をいただく場合がございます。

# 3. 常温化検査実施

## ■ 製品サンプルの検品

- ・ 運搬時に破損や汚染がないか検品
- ・ 製品規格書と製品サンプルの照合

## ■ 検査 1（初発検査）

- ・ 専用フィルムに入れ替えて真空
- ・ 商品特性に合わせた加熱殺菌条件にて実施
- ・ 殺菌後、常温で3日間保持
- ・ 目視検査
- ・ 外部の検査機関へ送付（後日、検査結果をお知らせします。）

## ■ 検査 2（ストレス検査）

- ・ 専用フィルムに入れ替えて真空
- ・ 商品特性に合わせた加熱殺菌条件にて実施
- ・ 殺菌後、35℃で14日間保持
- ・ 目視検査
- ・ 外部の検査機関へ送付（後日、検査結果をお知らせします。）

## 検査報告書

### 検査報告書

B1701001

海商株式会社 御中

部署 1  
部署 2

株式会社 食品微生物センター  
神奈川県小田原市扇町3-26-15  
TEL 0120-409-929 FAX 0465-30-1731

検体受理日	検査実施日	報告書作成日
2023/10/17	2023/10/17	2023/10/19

番号	検体名
A63369	XXXXXXXXXX

ご依頼いただきました検査の結果は下記の通りです。

検査項目	結果	単位	試験方法（使用培地）
一般生菌	300未満	CFU/g	標準寒天培地
大腸菌群	陰性	CFU/0.1g	XM-G寒天培地
大腸菌	陰性	CFU/0.1g	XM-G寒天培地
黄色ブドウ球菌	陰性	CFU/0.01g	卵黄加マンニット食塩寒天培地

検査方法：食品衛生検査指針微生物編（1990・2004）食品衛生検査指針追補Ⅱ微生物編（1996）厚生労働省 監修を準用

備考  
海商株式会社様にて常温3日間保存

検査責任者：坂口徹

- 初発検査は、専用フィルムで真空し加熱殺菌、殺菌後は常温で3日間保持し外部の検査機関へ細菌検査を依頼します。

検査は下記の4項目で行います。

- ・ 一般生菌 ..300未満
- ・ 大腸菌群 ..陰性
- ・ 大腸菌 ..陰性
- ・ 黄色ブドウ球菌 ..陰性

（後日、検査結果をメールでお送りいたします。）

- 検査で問題がなければストレス検査を行います。

検査後、細菌の発生があった場合は殺菌条件を変更してストレス検査を行います。

- 初発検査で条件を満たした製品は、ストレス検査を行います。

※ ストレス検査とは…

35℃で14日間保持し製品にストレスを与える恒温試験のこと

(厚生労働省が公表している「容器包装詰加圧加熱殺菌食品の規格基準」より) [添付資料①](#)

- 検査後、再度下記の4項目で検査し、それぞれの条件を満たせば常温化可能製品となります。

- ・ 一般生菌 ..300未満
- ・ 大腸菌群 ..陰性
- ・ 大腸菌 ..陰性
- ・ 黄色ブドウ球菌 ..陰性

後日、検査結果と製品画像をメールでお送りいたします。

- 上記検査で細菌の発生があった場合は、出来得る限り原因の究明を行い報告いたします。

※検査に問題がなかった場合、現物確認のために常温化製品を1品目につき2パック 着払いにてご返送させていただきます。

## ■ 検査結果を踏まえてWEB面談を行います。

※技術内容に関するご質問にもお答えできるよう事前に  
**秘密保持契約書**添付資料②**の締結**をお願いいたしております。

**所要時間**：約15分を予定

**面談内容**：検査結果の詳細説明

不明点などの質疑応答

サンプル品の製造について

技術ライセンス契約について

専用フィルムの購入について

技術の伝達について など

※サンプル品が必要な場合はお受けいたします。

10パックにつき1万円（税抜）

- ・10パック単位ですが、端数必要な場合はご相談ください。
- ・サンプル品の送料はご負担ください。

**ツール**：Zoomなど

## 4. 技術ライセンス契約書の締結

- 1通の契約書で複数製品の実施権の取得が可能です。
- 実施権とは、常温化検査で問題のなかった製品に対して技術情報（製造方法含む）を提供するものです。
- 技術ライセンス契約の締結後、実施権を取得することが可能となり、30日以内に実施権料をお支払いいただきます。

実施権料 一品目 年間10万円（税抜）

**※年次更新が必要となります。**

- 常温化検査で問題のなかった製品は何品目でも実施権を取得することができます。

# 5. 専用フィルムの購入

## 常温化製品に使用するフィルム

( **Chilled Free** ロゴ付き専用袋) を

購入頂きます。

\* **Chilled Free** は弊社が供与する技術の認証マークです。

■ 1,000~4,000枚入／1ケース

\* フィルムサイズにより入数は異なります。

1ケースにつき約**7.6**万円（税抜）

\* ケース単位でご購入をお願いします。

## 専用フィルムサイズ表（チルドフリー真空袋）

NO.	三方袋／ケース入数		レンジ対応三方袋／ケース入数	
	1	120×170	4,000	130×170
2	130×180	4,000	150×190	2,000
3	130×230	3,000	120×220	2,000
4	140×200	3,000	175×250	2,000
5	140×240	2,000		
6	150×250	2,000		
7	160×260	2,000		
8	170×230	2,000		
9	170×270	2,000		
10	180×280	2,000		
11	200×300	1,600		
12	220×330	1,600		
13	240×360	1,000		

※三方袋の240×360、レンジ対応三方袋の175×250サイズ以上は常温化できません。

## 6. 技術の伝達

常温化検査を実施した際の  
温度および時間  
をお伝えいたします。

ご不明な点などございましたら下記まで  
お問い合わせください。

M a i l : [info@kyshowtech.jp](mailto:info@kyshowtech.jp)

お問合せ内容により、  
**秘密保持契約書**の締結をお願いする事がございますのでご了承ください。

動画視聴はこちら



## 我が国の容器包装詰加圧加熱殺菌食品の規格基準

### 食品、添加物等の規格基準（抜粋）

#### 第1 食品

##### D 各条

##### ○ 容器包装詰加圧加熱殺菌食品

- 1 容器包装詰加圧加熱殺菌食品（食品（清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品及び魚肉ねり製品を除く。）を気密性のある容器包装に入れ、密封した後、加圧加熱殺菌したものをいう。以下同じ。）の成分規格

容器包装詰加圧加熱殺菌食品は、当該容器包装詰加圧加熱殺菌食品中で発育し得る微生物が陰性でなければならない。この場合の微生物の試験法は、次のとおりとする。

##### (1) 恒温試験

検体を容器包装のまま採取し、 $35.0^{\circ}$ （上下  $1.0^{\circ}$  の余裕を認める。）で 14 日間保持する。この間において容器包装の膨張の有無又は内容物の漏えいの有無を観察する。この場合容器包装の膨張の有無は約  $20^{\circ}$  に冷却して観察するものとし、容器包装の膨張又は漏えいを認めたものは、当該容器包装詰加圧加熱殺菌食品中で発育し得る微生物が陽性であるとみなす。

恒温試験で陰性の結果を得た検体については、細菌試験を行う。

##### (2) 細菌試験

##### 1. 試料の調製

恒温試験の結果陰性であった検体について、その開封部の表面をアルコール綿でよくふき、滅菌した器具を用いて開封し、その内容物（内容物の全部又は一部が固形状のものである場合は、滅菌ハサミ等を用いて細切する。）の全部を無菌的に混合した後、その 25 g を無菌的に採り、滅菌リン酸緩衝希釈水 225ml を加えて細碎する。その 1 ml を滅菌ピペットを用いて滅菌試験管に採り、滅菌リン酸緩衝希釈水 9 ml を加えてよく混和し、これを試料とする。

##### 2. 試験法

試料を 1 ml ずつ 5 本のチオグリコール酸塩培養基に接種し、 $35.0^{\circ}$ （上下  $1.0^{\circ}$  の余裕を認める。）で 48 時間（前後 3 時間の余裕を認める。）培養する。この場合、培養基のいずれかに菌の増殖を認めたものは陽性とする。

チオグリコール酸塩培養基 L-シスチン 0.5 g、ブドウ糖 5 g、酵母エキス 5 g、ペプトン 15 g、チオグリコール酸塩 0.5 g、食塩 2.5 g、レサズリン 0.001 g 及び粉末寒天 0.8 g を精製水 1,000ml に加えて加温溶解し、これを pH7.0~7.2 に修正し、試験管に 10ml ずつ分注した後、 $121^{\circ}$  で 15 分間滅菌する。

## 2 容器包装詰加圧加熱殺菌食品の製造基準

- (1) 製造に使用する野菜等の原料は、鮮度その他の品質が良好なものでなければならない。
- (2) 製造に使用する野菜等の原料は、必要に応じ十分に洗浄したものでなければならない。
- (3) 製造に当たっては、保存料又は殺菌料として用いられる化学的合成品たる添加物（次亜塩素酸ナトリウムを除く。）を使用してはならない。
- (4) 缶詰食品又は瓶詰食品以外の容器包装詰加圧加熱殺菌食品の容器包装の封かんは、熱溶融又は巻締めにより行わなければならない。
- (5) 製造の際に行う加圧加熱殺菌は、自記温度計を付けた殺菌器で行い、自記温度計によるその記録は3年間保存しなければならない。
- (6) 製造の際に行う加圧加熱殺菌は、次の二つの条件に適合するように加圧加熱殺菌の方法を定め、その定めた方法により行わなければならない。
  1. 原材料等に由来して当該食品中に存在し、かつ、発育し得る微生物を死滅させるのに十分な効力を有する方法であること。
  2. その pH が 4.6 を超え、かつ、水分活性が 0.94 を超える容器包装詰加圧加熱殺菌食品にあつては、中心部の温度を 120° で4分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法であること。
- (7) 加圧加熱殺菌後の冷却に水を用いるときは、飲用適の流水で行うか、又は遊離残留塩素を 1.0ppm 以上含む水で絶えず換水をしながらか行わなければならない。
- (8) 製造に使用する器具は、十分に洗浄したうえ殺菌したものでなければならない。

## 第3 器具及び容器包装

### E 器具又は容器包装の用途別規格

- 1 容器包装詰加圧加熱殺菌食品（缶詰食品又は瓶詰食品を除く。以下この項において同じ。）の容器包装

容器包装詰加圧加熱殺菌食品の容器包装にあつては、次に掲げる条件のすべて（封かんが巻締めにより行われた容器包装にあつては(4)の条件を除く。）を満たすものでなければならない。

- (1) 遮光性を有し、かつ、気体透過性のないものであること。ただし、内容物が油脂の変敗による品質の低下のおそれのない場合にあつては、この限りでない。
- (2) 水を満たし密封し、製造における加圧加熱と同一の加圧加熱を行ったとき、破損、変形、着色、変色などを生じないものであること。
- (3) 強度等試験法中の耐圧縮試験を行うとき、内容物又は水の漏れがないこと。
- (4) 強度等試験法中の熱封かん強度試験を行うとき、測定された値が 23N 以上であること。
- (5) 強度等試験法中の落下試験を行うとき、内容物又は水の漏れがないこと。ただし、容器包装が小売のために包装されている場合は、当該小売のための包装の状態のまま試験を行うこと。

## 製品情報シート

申込日 年 月 日

## 技術ライセンス供与に係るヒアリング内容

企業名		
住所		〒
担当者 連絡先	所属	
	氏名	
	メールアドレス	
	電話番号	
常温化 希望製品	製品名	
	原材料名	
	内容量	※1パックあたりの切数・g数など詳細を記入
	賞味期限	
	流通形態	<input type="checkbox"/> 冷凍 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> その他（ ）
	商品掲載URL	
確認事項	製造装置	真空包装機 <input type="checkbox"/> あり <input type="checkbox"/> なし
		加熱殺菌機 <input type="checkbox"/> あり <input type="checkbox"/> なし
	----- ありの場合 <input type="checkbox"/> レトルト <input type="checkbox"/> スチーム <input type="checkbox"/> ボイル	
	製造地	<input type="checkbox"/> 日本国内 <input type="checkbox"/> 日本国外（国名： ）
	販売予定国	<input type="checkbox"/> 日本国内 <input type="checkbox"/> 日本国外（国名： ）
	その他特記事項	

海商テクノロジーズ 記入欄	申請受理番号： 申請受理年月日：
------------------	---------------------

## 常温化検査申込書

申請日 年 月 日

海商テクノロジーズ株式会社 御中

申請者住所

会社名

申請者（役職・氏名）

印

下記の検査費用について承諾の上、常温化検査を依頼します。

製品名/内容量	①
	②
	③
	④
	⑤

## 検査費用についての承諾事項

- 一品目3万円（税抜、外部検査費用も含む）とし、  
複数の場合は「品目数×3万円（税抜）」の料金が発生する。
- 検査費用は前払いとし、入金確認後に検査を開始する。
- 検査依頼製品の現物の提供を行う。
- 検査結果の合格不合格その他いかなる理由に関わらず、検査費用の返還は行わない。
- 申請する製品規格書を提出する。**
- 製品規格書通りの仕様で検査を行う。

海商テクノロジーズ 記入欄	申請受理番号： 申請受理年月日：
------------------	---------------------

# 秘密保持契約書

(以下、「甲」という。)と海商テクノロジーズ株式会社(以下、「乙」という。)は、次の通り秘密保持契約書(以下、「本契約」という。)を締結する。

## 第1条 (定義)

本契約において、「秘密情報」とは、甲又は乙が相手方から直接的若しくは間接的に開示された有形無形の技術、営業、人事、財務、組織その他の事項に関する一切の情報のうち、開示者が当該情報の開示時に秘密である旨を指定したものをいう。但し、受領者がこれが既に公知になっていた情報、または自らこれを保有または作出した情報、後に受領者の責任なく公知となった情報に該当する情報であることを立証したものは、秘密情報に含まれないものとする。

## 第2条 (秘密保持)

受領者は、本契約に別途定める場合を除き、秘密情報を第三者に開示、漏洩若しくは提供し、又は公表してはならず、開示の目的以外の目的のために使用してはならない。

## 第3条 (情報の返還)

受領者は、本契約が終了したとき、又は終了前であっても開示者から請求を受けたときは、秘密情報に係る書類、図面、見本その他一切の資料及びその複製あるいは開示情報に関連して自ら作成した一切の資料を開示者に返還し、又は復元不可能な方法で消去又は破棄しなければならない。消去又は破棄した場合には、その方法及び日付について開示者に報告する。その後一切の秘密情報を保持しない。

## 第4条 (法令等に基づく開示)

第2条にかかわらず受領者は、法令、規則(金融商品取引所の規則を含む。)、裁判所若しくは仲裁人の決定・命令、行政庁又は金融商品取引所その他権限ある公的機関の命令・指示等(以下、「法令等」と総称する。)に基づき秘密情報の開示又は提供を求められた場合、これに応じることができる。ただしこの場合、開示者に対し実務上可能な範囲内で遅滞なく書面にて開示又は提供を求められたことを報告する。

## 第5条 (差止請求、損害賠償等)

1. 甲又は乙は、本契約に違反して相手方に損害を与えた場合、損害の拡大防止のため適切な措置を講じるとともに、その損害を賠償しなければならない。

## 第6条 (有効期間)

1. 本契約の有効期間は、本契約締結日から2年間とする。

## 第7条 (準拠法・管轄裁判所)

本契約の準拠法は日本法とし、本契約に関して発生する一切の紛争については大阪地方裁判所を第一審の専属的合意管轄裁判所とする。

本契約締結の証として、本書2通を作成し、甲及び乙は各々記名捺印の上、各1通を保有するものとする。

年 月 日

甲

乙 海商テクノロジーズ株式会社

大阪府大阪市中央区淡路町一丁目2番5号 淡路町イーストビル1階

代表取締役 高橋 宏和