

掲載企業の開放特許一覧

(一財)NHKエンジニアリングシステム

	名 称	内 容
1	MMT によるコンテンツ配信技術	マルチアングルの映像を、テレビ、タブレット、スマホなどの複数の画面で同時に楽しむことができます。
2	ハイブリッドキャストコネクタの利用技術	放送コンテンツとインターネットサービスやスマホのアプリが連携したさまざまなサービスを提供することができます。
3	マルチチャンネル音響のための自動ダウンミックス技術	22.2ch や7.1.4ch などのマルチチャンネル音響を、ステレオなどに自動でダウンミックスすることができます。
4	書き起こし支援技術	音声認識技術と組み合わせることで、取材映像の中のコメントなどの書き起こしを効率よく制作することができます。
5	話速変換技術	聞き手のニーズに応じて、人の話す速さを、「ゆっくり」にしても「高速」にしても、話す内容をよく聞き取ることができます。
6	抑揚変換技術	声の抑揚（イントネーションやアクセント）を、見易く表示したり、お手本のように変換することができます。
7	簡易バーチャルスタジオシステム	CG をリアルタイムに合成して表示する「バーチャルスタジオ」の機能を、小規模なシステムで活用できるようにする技術です。
8	要約映像自動生成技術	動画を短くまとめて紹介する映像（要約映像）を自動生成する技術です。この技術を利用することで、動画の内容を短い時間で把握することができるようになります。
9	白黒映像のカラー化技術	人工知能を活用して、白黒映像を自動的にカラー映像に変換できます。
10	キューブ型触覚デバイス	立方体の各面に様々な触感を提示することで情報を伝えることのできるキューブ型触覚デバイスです。
11	垂直色分離型有機撮像デバイスの作製技術	有機材料を使った光導電膜を用いることにより、小型でも高画質なカメラを実現できます。
12	AIを用いたホログラム記録データの復調技術	ホログラム記録された二次元コードデータをAIにより正確に復調することができます。
13	U-SDIインターフェースの相互接続性評価技術	4K/8K 映像信号の機器間伝送インターフェース「USDI」の信号品質や機器同士の相互接続性について、測定環境の構築から結果の評価、機器の特性改善を図るためのノウハウをご提供します。

	名 称	内 容
1	水出しコーヒー及び水出しコーヒー製造装置	コーヒー粉末と常温水とを投入するだけで、コーヒー粉末への常温水の浸透を促進でき、コーヒー成分が十分抽出された水出しコーヒーを得られる。
2	廃棄物の有効利用～キッチンキトサンナノファイバー	簡易な装置を用いて、長くアスペクト比の大きいキチン又はキトサンのナノファイバーを製造する。
3	ペロブスカイト系太陽電池	塗布工程で製造可能な太陽電池において、その空乏層相当部分をペロブスカイト系、スズ系、有機ポリマー系とする一連の特許。塗布系で全固体のため、簡便な製造工程で、安定性に優れた太陽電池が得られる。
4	廃棄物のメタン発酵処理システム	メタン発酵に支障をきたすアンモニアを、薬品を添加することなく除去し、これによってメタン発酵効率を高めることができるメタン発酵処理システムを提供します。
5	廃棄物からのメタンガス精製方法	フィン管式熱交換器を用いた画期的なメタンガス精製方法。ガスエンジンやボイラーに対し有害となる有機ポリシロキサンなどの不純物を取り除くため吸着材に吸着させるが、吸着し切れず漏れ出た状態をモニターし吸着材の取り換え時期も確認可能。
6	ポリ乳酸の分解方法	ポリ乳酸を含む有機物をアンモニアに代表されるアミン化合物を含むガス雰囲気中で処理することによって、ポリ乳酸から高い収率で乳酸を得る技術です。
7	水処理システム	省エネルギーで分離効率の高い正浸透膜分離方法、これを利用した水処理設備、発電設備を提供します。油脂成分を含む排水からエネルギー資源としてのメタンガスを効率よく発生させることができる排水処理システム。
8	二酸化炭素を吸収する材料	CO ₂ を吸収する材料です。火力発電所、セメント工場、鉄鋼工場、化学工場、自動車等のCO ₂ 発生源からCO ₂ を分離・回収・貯蔵する用途に使用できます。
9	排水浄化	高濃度塩化ナトリウムを含有し、高pHの有機廃液を安価にかつ効率よく生物学的に処理し、メタン発酵させて有価物として利用できます。

名 称	内 容
1 配管用防水キャップ	異なる配管径であっても対応でき、種々の径を用意する必要のない配管用防水キャップ
2 農業トリジェネ用排ガス利用技術	内燃機関で炭化水素を燃焼させて発電し、電力および熱を利用して温室内の温度と湿度を適正に保ちます。
3 省エネ&防カビ!自動乾燥機	省エネ意識の高い利用者の意図に従って運転切換えできる乾燥機を提供します。
4 寿命お知らせゴム管	ゴム管にはゴムより劣化変色しやすい樹脂をゴム管用寿命表示材料として用い、この樹脂には酸化防止剤を混合しておく。これにより、樹脂材料の変色時期をゴム管の劣化時期と同時となるよう調整する。
5 各種騒音低減方法	タワー内の空間では発電機などの騒音源から騒音が発生して共鳴し定在波（定常波）を生じる。この定在波を弱めることで風力発電装置の騒音低減が図れる。
6 スマートハウス	建物が撮影された撮影画像に基づいて屋根部材の勾配を推定する。このエネルギー管理システムを一般家庭に容易に低コストで導入できるほか、太陽光発電を導入するご家庭においてもよりスムーズな導入環境を実現する。
7 管内を自走可能なロボット	ガス管などの状態を管の内部から検査するための機器を送り込む自走ロボット技術です。車輪を球状にすることで曲面でもスムーズに動くことができ、車輪をモーターと減速機の一体構造として取り付けることで、管壁と接触しない安定した走行を可能にした。
8 暖房機器移動時の安全機構	使用者が燃焼運転中の暖房機器を移動等させることがないように、その注意喚起等が可能な暖房機器を提供する。
9 リモコン通信線を利用した非常用電源	停電時に補助電源から電力供給を受ける場合でも、リモコン通信線を介して長時間運転できるガス熱源機を提供する。
10 調理支援システム	調理者の料理の習熟度などに応じて ① 機器側が調理する段階 ② 調理者が調理する段階 ③ 放置する段階 にスマホ上で分けでき、調理の効率化を図れる。スマホの献立表画面に表示されている献立のうち ①機器、②調理者、③放置 の各段階に区分けし、調理の進行の効率化を図る。

カゴメ株式会社

	名 称	内 容
1	加工トマト、乾燥トマト、及びその製造方法	出荷されないトマトがレーザー照射(特許)により風味濃厚なドライトマトに変身します。トマトのクチクラ層の一部をレーザー切削することで、食感に優れ、トマト本来の風味を保ったドライトマトを製造できます。
2	野菜又は果物の切り込み装置	自動で野菜・果物にドリップしにくい切れ目を入れます。野菜・果実の表面をスライド刃(特許)の刃先でなぞりながら、皮を切り込みます。
3	野菜又は果物の芯切除装置	自動でドリップしにくいトマトの芯抜きをします。刃先の到達位置を調整(特許)して、ドリップしにくい芯抜きトマトを製造できます。
4-6	湯剥きトマトの製造方法、剥皮装置	自動で見た目がキレイなトマトの湯剥きをします。切り目の入ったトマト同士を熱水中で擦り合わせる回流剥皮(特許)で、見た目の綺麗な湯剥きトマトを製造できます。
7	トマトの選別装置	大量にトマトを加工する際、不良果を選別する。沈むトマト(良果)と浮くトマト(不良果)で選別。

九州電力株式会社

	名 称	内 容
1	非常用電源として機能する小型蓄電池内蔵コンセント	家庭内コンセント内部に設置した蓄電池が、停電時に各電池を自動で連係し、仮想的に大型電池を形成し、重要度の高いコンセントに優先的に供給するシステム
2	電池監視制御ユニット (BMCPU)	蓄電池を監視制御するBMU※1の機能と充電器などの装置を制御するCPU※2の機能とを統合した電池監視制御ユニットBMCPU※3
3	木材チップ及び石炭灰を利用した法面など向けの被覆材料	防草性、耐久性、施工性並びに美観性を備えた法面など向けの被覆材料。流木や剪定等の廃材並びに石炭灰の有効利用に貢献。
4	IHクッキングヒーターを利用した冷却調理器	発明品をIHクッキングヒーター上に置くとIHクッキングヒーターから発生する磁力線が冷却素子のエネルギー源となることでIHクッキングヒーターで冷却調理が可能
5	火傷の恐れが少ないアイロン (本体が発熱しない)	アイロン内の電磁コイル (小型IH) で発生する磁束により、アイロンと接しているアイロン台が発熱するアイロン
6	居住者の健康状態を推定する方法	スマートメーターから提供される家庭での電気使用量を監視することにより、居住者の健康状態を推定する方法

名 称	内 容
1 植物ステロール水分散技術	複合化技術により、植物ステロールを容易に水分散できる。植物ステロールと卵黄リポ蛋白質とを特定比率で混合し、複合化させることにより、容易に水分散可能な植物ステロールの複合体を製する。
2 煮崩れ防止技術	煮崩れを起こし難い下味の付けられたジャガイモ加工品を提供。皮を剥いたジャガイモを丸のまま低濃度の水溶性カルシウム溶液に浸漬処理した後、高濃度の水溶性カルシウムを含むおでん用調味液で加熱処理する。
3 鮮やかな色調で保形性のある泡調味料の提供	鮮やかな色調で保形性のある泡調味料。色素、起泡剤および増粘剤を配合した着色液状食品をノンガスフォーマー容器に充填。
4 廃棄物（食酢のもろみ粕）の有効利用	食酢のもろみ粕と卵殻との両食品廃棄物を有効活用した肥料。食品廃棄物である食酢のもろみ粕を用いることで、水分20%以上の腐敗しやすい食品廃棄物から日持ちの良い肥料が得られる。
5 再加熱時のシワ発生抑制技術	焼成後、冷却する際に生じるソース表面のシワの発生を抑制する。イヌリンを含有するグラタンソースを用いる再加熱用焼成済冷凍グラタン。
6 片手で簡単に混ぜられる小袋形状技術	水相と油相が分離したドレッシングを片手で簡単に混ぜることができる。分離型ドレッシングの容器である小袋に縦長のスティック状容器を採用し、内容物のヘッドスペースを確保することで片手で簡単に混ぜやすくした。
7 小ロット対応できる攪拌タンク	構造がシンプルでありながら効率的な攪拌が可能な攪拌タンクを提供。直径の異なる3段積み形状の攪拌タンクで直径が小さいものを最下段とし、タンクの側壁の一点が一系列になるように積み重ねた形状に配置。
8 絞り出し容器	棒状体を巻き取り芯として容器を容易に巻き取り可能。口部とは反対側の底部に底部のシールを有し、端部に所定の棒状体が挿入される巻き取り用の未シール部を有している。
9 作業負担軽減	多数のポリ袋を一時的に閉鎖する場合でも、作業員の労力の負担をかけることなく閉鎖できる。両端に球状の膨出部を有する金属製のS形状のポリ袋用閉鎖器具。
10 パウチ入り食品サンプルの展示技術	パウチ袋に収納した状態で展示をすることができ、廃棄することなく何度でも展示可能。透明パウチ袋に製品の表面及び裏面の印刷物と前記印刷物の間に充填物及び磁石とを入れ、当該磁石を入れた透明パウチ袋を磁石を装着したサンプル支持体に取り付ける。

	名 称	内 容
11	粉末（食塩）調味料のサラダへの付着改善技術	単にふりかけても食塩等の呈味成分がレタス等のサラダ用食材に容易に留まり呈味効果に優れた粉末調味料を提供する。
12	(中止) レーザー印字可能なコスト低減した包装フィルム技術	
13	練りからし等のペースト状香辛料の辛味・香味の長期間保持技術	練りからし等のペースト状香辛料において、香辛料特有の香味を長期間安定的に保持できる。香辛料、油脂、粉体、糖アルコール及び乳化剤とわずかな水分を含有し、水に容易に乳化するペースト状香辛料。
14	ジュール加熱殺菌における被加熱物の温度分布均一化技術	ジュール加熱殺菌において、被加熱物の流れを渦巻状にして被加熱物の温度分布を均一化し、被加熱物の温度を正確に検出できる。被加熱物を渦巻状に流れるように複数の傾斜経路を有したジュール加熱装置の温度調整器具
15	食感のよいポテトサラダの製造技術	① 冷蔵保存後でも口どけの良い作り立ての美味しさを有するポテトサラダ。クラッシュしたジャガイモにゼラチン又は寒天の溶液を含侵させた後、調味料と和える。 ② 収穫後数か月間保管した澱粉含有量の少ないジャガイモでも良好な食感を有するポテトサラダ。Brix7～11のジャガイモを用いたポテトサラダで水戻しした乾燥マッシュポテトを前記ジャガイモに対し特定量配合する。
16	(中止) 血清コレステロールを低減させる技術	
17	洗濯しやすい作業服の名札カバーの構造	洗濯しても名札カバー内に水蒸気がこもることなく短時間で乾燥でき、名札カバー内に糸くずなどがたまり難い。名札カバーの構造は透明な軟質合成樹脂部材を挿通口を残して周回を縫合しており、一縦辺側の上方および他縦辺側の下方に特定幅の挿通口を有する。
18	マカロニサラダの外観の経時変化抑制	非溶解状態で高架橋澱粉を配合することで、乳化調味料中の水分がマカロニやジャガイモ等に吸収されず、マカロニサラダ等の表面の乾きや、外観の経時的変化を抑えることができる。マカロニやジュガイモ等、吸水性食材を配合したサラダにおいて、高架橋澱粉を分散した状態でサラダに配合させる方法。
19	根菜類の軟化技術	咀嚼・嚥下機能が低下した高齢者であっても根菜類特有の食感を有したまま根菜類を食べることができる固さに軟らかくする。根菜類を0.5～5%濃度重曹溶液で10時間～10分間浸漬処理後、酸性溶液で10～30分間ボイル処理を施して、誰でも食べられる固さにする。

佐賀大学

名 称	内 容
1 制御システム及び制御プログラム	人の行動に伴ってセンサで検知された情報から行動内容を特定すると共に、特定された行動内容に合致するように実行部の動作を駆動制御する制御システム及び制御方法を提供する。
2 貼付型人工皮膚製剤	コラーゲンビトリゲル膜乾燥体を使用し、患部に容易に貼付できると共に、当該コラーゲンビトリゲル膜乾燥体がある程度患部に融着した後にこれをカバーした粘着性の材料を剥離する場合でもコラーゲンビトリゲル膜に損傷を与えることのない貼付型人工皮膚製剤。
3 粘膜再生用デバイスおよびこれを利用する粘膜欠損の治療方法	粘膜再生用デバイスは粘膜切除を行った後にその部分の狭窄防止と上皮化促進を同時に可能とすることができ、消化管癌等での広範囲内視鏡的粘膜層剥離術に利用しうる粘膜再生用デバイスおよびこれを利用する粘膜欠損の治療方法である。
4 糸及びその製造方法	ネイティブコラーゲングルよりも強度がないハイドロゲルを原料としてできる糸の製造方法。製造方法は、柱状ハイドロゲルに紫外線を照射する工程A、紫外線照射後の柱状ハイドロゲルをガラス化して糸状ハイドロゲル乾燥体を得る工程B、その糸状乾燥体を再水和して糸状ビトリゲルを得る工程C、を備える。糸はビトリゲル乾燥体からなり、疎水性溶媒が付着又は含浸されている。

株式会社資生堂

名 称	内 容
1 乳化化粧品の高エネルギー製造技術	従来の70℃付近での乳化～冷却工程を経ないためエネルギー消費、装置洗浄の水使用量を削減できる。
2 濃縮型のボディソープ・ヘアケア製品	使用前に水で希釈して使用する濃縮製品によって、製造から流通時のエネルギー負荷を低減できる。

中部電力株式会社

名 称	内 容
1 コーヒー飲料製造装置	抽出条件によって好みの味を再現できるコーヒー抽出マシンの開発。ユーザーの好みの味を実現する豆条件と抽出条件を理論式に基づき自動で最適化。複数種のコーヒー豆からブレンド抽出するコーヒーマシンに。

名 称	内 容
2 菓子の味付け、乾燥装置	乾燥時間の長さと同転,落下での割れに対処。 乾燥時間の短縮, 生産コスト削減(スポンジローラによる味付け、赤外線と熱風の併用) 焼き菓子(例: えびせんべい)等の味付けと乾燥時間の短縮に貢献する技術
3 IH調理器	焼きムラがなく、均一に加熱が可能な業務用IH調理器の開発。分割プレートを用いたIHによる均一加熱。厚焼き玉子、お好み焼き等の焼成や餡の煮炊き等に貢献する技術。
4 真空凍結乾燥装置	真空凍結乾燥(フリーズドライ)乾燥時間の短縮。高周波誘電加熱を用いた非加熱物の直接加熱による乾燥時間の短縮。レトルト食品等の乾燥時間短縮に貢献する技術。
5 膨化菓子の製造装置	あられ・せんべい工場の作業性,生産性向上。 ・作業環境の改善(排出熱量の低下) ・緻密な出力制御(ヒータ温度を自動調整) ・焼成条件の最適化(綺麗な外観で焼き上げ) 膨化菓子の予熱、膨化、色付けに。
6 電気式連続焼成機	でんぶん、小麦粉等を使用した挟み焼による焼き菓子の電気式焼成装置の開発。 ・作業環境の改善(排出熱量の低下) ・緻密な出力制御(ヒータ温度を自動調整) ・生産管理の省力化(火力の定値設定) えびせん,ワッフル,最中の皮等の焼成機に。
7 IH機器用水冷式インバータ	オイルミストや蒸気等を含む過酷な環境下で使用できるIH機器用インバータの開発。 メンテナンスが容易で故障しにくいIH調理器の実現(オイルミストや蒸気等からの影響を受けない密閉型・水冷式冷却システムの採用)
8 電気調理釜	メンテナンス性に優れ、均一加熱が可能な電熱釜煮の開発。 ・メンテナンス性の向上(ヒータのモジュール化) ・赤外線放射塗料による均一な加熱 コクや香ばしさのある鼈甲飴等の生産に。
9 ハイブリット式脱臭技術	廃棄物が少なく、低ランニングコストで広範囲の臭気濃度に対応可能な脱臭技術の開発 ・広範囲の臭気濃度への対応(ゼオライトと光触媒、2種類のフィルター利用) ・脱離運転によるゼオライトの再生 食品工場、食堂厨房等における脱臭装置。
10 アスベストの無害化・資源化	・アスベスト処理のコストダウン、ゼロエミッション推進。 水熱処理による無害化、ゼオライト化(国内で流通する3種のアスベストに適用) アスベストの資源としての有効活用。

	名 称	内 容
11	光触媒による水素生成	化石燃料に依存しない太陽光による水素生産技術の開発。比較的安価な酸化銅等を用いて、高価な触媒(白金)を用いた場合と同等の水素生産性を実現。水とメタノールからの水素生産
12	シリコン樹脂コーティングスプレー装置	防錆能力の高い湿気硬化型シリコン樹脂の効率的な塗布装置の開発。耐食性や伸縮性に優れたシリコン樹脂を吹付けて、短時間に均一な塗布が可能。屋外設備の防錆対策、看板柱・柵等の防錆対策等。
13	シーリング剤の塗布及び硬化技術	アルミ材等への塩化ビニル系シーリング剤の硬化。プラズマ処理によるアルミ材等とシーリング剤との密着性の向上とシーリング塗布部の近傍にヒータを近づけて加熱することによる単時間での熱硬化の完了。塗装が必要なドアの前処理、振動・騒音を低減したいボディー、断熱性を高めたいアルミサッシ、その他シーリングが必要なアルミ製品等。
14	舟形ストレーナ	水路に設けられた取水口における異物(ゴミ)詰まりを防止するストレーナの開発。水の流れにより揺れ動く、先端にリングを有するチェーンを利用したストレーナ装置。水路におけるゴミ詰まりの防止。
15	入力情報分析装置(テキストマイニングシステム)	顧客意見等、ビッグデータの効率的な解析。テキストマイニングにより顧客意見等を解析するとともに、独自の[見える化]技術で可視化。顧客意見の傾向把握、評判分析等。

株式会社野村総合研究所

	名 称	内 容
1	エリアマーケティングシステム	全国18万丁目を21のエリアタイプ分け。複数データの組み合わせで用途無限大
2	リモートショッピング	家に居ながら、会社に居ながら、リアル店舗でショッピング
3	WEB検索結果要約作成システム	サイト全体の膨大な情報をパワポ2枚にサマリーアップ
4	AI情報抽出システム	バラバラな様式の文書から、ホントに大事な必要事項を一発抽出
5	速読アプリ	自動スクロールで、文節ごとに読む。視線移動がないから読書速度40%アップ
6	モバイルプレゼンテーション	ページめくりも、動画再生も発表者と同期するペーパーレス会議
7	既存スライドの利活用 プレゼン作成支援システム	資料づくりもシェアリング。 社内のパワポを一括検索
8	ARギフト提供システム	モノだけじゃない。大切な人に宛てた動画もプレゼン
9	AIを用いた与信確認システム	関係性を見える化します。 先の先まで、奥の奥まで丸ハダカ

	名 称	内 容	分類
1	印刷画像へのコード埋込技術	写真画像にスマホをかざしてデジタルコンテンツにアクセス	スマホアプリ
2	人物画像からの採寸技術	スマホでの人物撮影による簡易な採寸	
3	スマートクリップ技術	クリップで書類を挟むとスマホにタスクが自動登録	
4	ハンズフリー音声端末	ボタン操作なしで音声翻訳・議事録作成が可	IoTサービス
5	電子タグを用いた捕獲遊具技術	電子タグ技術を応用した対象物捕獲ゲーム	
6	顔画像からの脈拍計測技術	顔動画の微妙な色変化から脈拍を検出	
7	非接触バイタルセンサー(心拍・呼吸)	非接触センサにより心拍数と呼吸数を検出	ヘルスケア
8	非接触バイタルセンサー(発汗検知)	非接触センサにより発汗検知・熱中症警報	
9	高感度アンモニアセンサー	呼気中の微量なアンモニアを感知可能	
10	グラフェンガスセンサー	二酸化窒素(NO2)等の微量ガスの高感度検出	行政
11	3D デジタイジング技術	レーザースキャン3Dデータを簡易に統合	行政
12	3D 重畳(設計製造物診断)技術	立体構造物の製造不良を簡易に発見	建築・土木
13	水性植物性塗料	植物由来樹脂により環境負荷を低減する水性塗料	建築(塗装)
14	高強度な植物性プラスチック	植物性プラスチックの耐衝撃性を強化	
15	筐体用板状部材、部材製造方法	木製板を重ねてプレス成型する際の割れを防ぐ	
16	木製部材、筐体製造方法	木製部材のプレス成型時の割れや亀裂防止	製造(部材)
17	筐体、筐体製造方法、電子機器	木製シート製筐体の木の風合いを確保	
18	ラメ模様の加飾法、加飾構造	対象物にラメ模様を施す技術	
19	芳香発散技術	スマホなどの携行品等に香りを付与	製造(小物)
20	粉碎植物原料の圧縮成形技術	粉碎植物原料を圧縮成形した軽量高強度材料	
21	鉄系の正極材料	リチウムイオン電池の安価な正極材料	製造(電池)
22	光触媒Ti アパタイトの樹脂練り込み	樹脂に抗菌性を付与	製造(抗菌)
23	水没防止技術	水没したスマホなどの携行品を浮上させ回収	製造(その他)
24	水晶発振器を用いた周囲環境センサー	金属を腐蝕させる有害物質を高感度で検出可能	
25	クーポン配信プログラム	来店日時・混雑状況に応じたクーポンを配信	IoTサービス
26	低カリウム野菜栽培技術	腎臓病患者等に好適な低カリウム野菜栽培技術	製造(野菜)

	名 称	内 容
1	耐食性に優れた防錆皮膜 HyDコート	6価クロムフリーの高耐食性・外観性に優れた樹脂コーティング（黒／銀）およびこれらの処理を施したボルト類
2	高強度耐熱マグネシウム合金	耐熱性に優れており、熱伝導率が汎用マグネシウム合金AZ91Dに対して約2倍溶解作業中の難燃性も優れている
3	着色メタリック樹脂	着色メタリック樹脂を用いた樹脂製品成形において、ハイサイクル且つ外観性を向上させる成形が可能な成形技術と、その材料技術
4	3D deco sheet（デコシート）	PETフィルム裏面側にUV樹脂成形で3D文字を形成する
5	エアクリーンフィルター用 抗ウイルス用品	車内空間に浮遊しているウイルス飛沫をフィルターでキャッチし、特殊表面形状でダメージを与えてウイルスを減少させる

株式会社ミットヨ

	名 称	内 容
1	放電加工機用のパルス電源装置	放電加工機用のパルス電源装置において、1パルスあたりのエネルギーを小さくして被加工物表面の仕上がり品質を保ちながら、同時に加工速度を向上させる。
2	微細放電加工による貫通穴加工方法	微細放電加工による貫通穴加工方法において、加工液を滴下しつつ放電加工を進めていき、裏側に液体を付着させておき、微細な貫通穴が開いた瞬間に発生する気泡を顕微鏡で確認して放電加工を停止させる。
3	微細加工方法および微細加工装置	微細放電加工において、加工液をプレートに吹き付けてほぼ均一な厚みの膜状に形成し、撮像手段でこの膜を通して加工部位を観察しながら、放電加工する微細放電加工方法および装置。
4	直角隅加工可能な微細ワイヤ放電加工装置	微細ワイヤ放電加工装置において、走行するワイヤを切削して断面形状の一部に直線部分を形成してからワークを放電加工することで、直角隅加工を可能とする。
5	情報処理装置の認証装置	PC等における、USBメモリを鍵のように使った認証システム。IDやパスワードを覚える必要がなく、PC等に刺して認証成功する度に認証コードが更新されるので、高いセキュリティを確保できる。

	名 称	内 容
6	変速機	ボールベアリングの内輪を回すことでボールが転動する。このときのボールとボールの間に差し込まれたリテーナの回転を出力することで、減速が得られる変速機である。これを複数段重ねることで簡単な仕組みで減速比を大きくすることができる。
7	AR(拡張現実)を利用したデータ収集装置	予め使用する測定工具の外観を撮影して3Dモデル化して測定値読取方法と共に登録しておく、測定作業を行う際に測定工具を自動認識して自動的に測定値読取を可能とする。
8	ARマーカ認識レポート作成システム	ARデバイスのカメラで撮影された背景に付されたマーカを自動認識し、このマーカに対応する測定結果を背景画像(映像)に合成表示する。
9	Myコラージュメニュー作成システム	自分だけのメニューを作り易くするコラージュメニュー作成システム。指定領域に対象物(IMG-1,2,3)を上下の重なるの情報と共にコマンドとの対応付けを設定しておく。ユーザーが対象物を選択することでコマンドを実行する。
10	視線トラッキングUIシステム	アイポイントデバイスにより視線を解析し、手を使わずにコマンドを選択可能にする視線トラッキング測定UIシステム。
11	測定データ収集グローブ	測定工具から測定データを近接無線通信チップを備えたグローブにNFCで収集して一時的に蓄え、測定終了後にNFC端末へ転送する。
12	大型タブレット両手持ち安全操作システム	片手を離す操作の必要性を減らして、タッチパネル式携帯端末を両手で持ったまま安定した状態で安全に操作可能とする
13	真空吸着エアベアリング (VPAB)	真空吸着機能を備えたエアベアリング。負圧発生機構(エジェクタ)を内蔵しているため、通常のエアベアリングと同様に圧縮空気を入れるだけで、真空吸着プリロード(与圧負荷)を発生して、剛性が高い負荷領域で使用可能になる高剛性エアベアリング。
14	オートバルブを備えた真空チャック	研削盤等で使用される真空チャックにおいて、ワークによって塞がれていない開口からエアを吸い込まないようにバルブが自動で閉じるオートバルブを備えた真空チャック。