

イノベーションパートナー制度

千葉大学はパートナー企業様と協働し、イノベーション創出をともに目指します。

新たな事業の **タネ** を探したい!!
千葉大学の研究者や学生と接点を持ちたい!!

本学URA*が個別に支援します!

*URA：研究者の研究活動の活性化や研究開発マネジメント強化等に従事するユニバーシティ・リサーチ・アドミニストレーターの略



千葉大学・IMO
イノベーションパートナー

問題解決をサポートしてほしい!!
イノベーション関連情報を収集したい!!
イノベーション人材を育成したい!!

会員サービス項目

① IMO主催イベントへのご招待

企業向け・学内向けセミナーやイベントへご招待します。

② 技術シーズの情報提供

千葉大学の新着特許情報をお届けします。

③ 知的財産の事業化支援

千葉大学の知財を活用したパートナー企業様の事業化に向けて、その事前の仮説検証（PoC）や試作品製作等、権利活用相談等についても担当URAが伴走支援します。

④ イノベーション創出コンシェルジュ支援

パートナー企業様の技術開発の課題について担当URAが、「パートナー企業様の技術課題の整理、課題解決に向けた千葉大学研究シーズのご提案、千葉大学との共同研究コーディネートや千葉大学技術の導入サポート、大型助成事業の獲得支援」を行い、イノベーション創出活動を支援します。

⑤ イノベーション人材育成サポート

IMOが企画する“アントレプレナーシップ”や“知的財産経営”等のセミナーをご提供し、パートナー企業様のイノベーション人材の育成を支援します。また、インターンシップを希望している千葉大学大学院生等と、その受け入れに関心のあるパートナー企業様とのコーディネートを行います。

⑥ 年次総会の参加

年1回開催し、パートナー企業同士の交流も可能です。

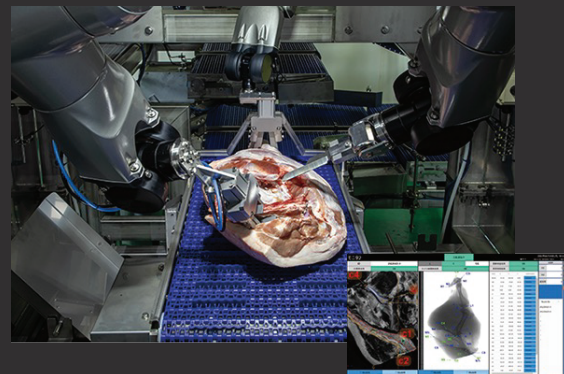
⑦ 会員名又はロゴの掲載

パートナー企業様の名称又はロゴをIMOのHPに掲載します。

連携成果

共同研究+共同発明

多種類の骨付肉を単機で処理可能な除骨システム：ロボット制御技術を用いて自動で食肉処理ができます。



連携先：（株）前川製作所

連携形態：共同開発

青色コショウラン：企業様が単離に成功した青色の遺伝子を使い、4年かけて本学の研究室が開花を実現しました。



連携先：（株）石原産業

連携形態：ライセンス

複数品目同時加熱を行う形態調理用具のデザイン開発。「蒸す」「湯煎」「沸かす」の3作業が同時に行える省エネ調理器です。



連携先：（株）新越ワークス



千葉大学・IMO
イノベーションパートナー

IMOバッジの 取得方法

会員種

正会員（サービス項目①～⑦）

大企業：100万円（年度額）、中小企業：30万円（年度額）

準会員・賛助会員（サービス項目①～②）



CHIBA
UNIVERSITY



学術研究・イノベーション推進機構
ACADEMIC RESEARCH & INNOVATION MANAGEMENT ORGANIZATION