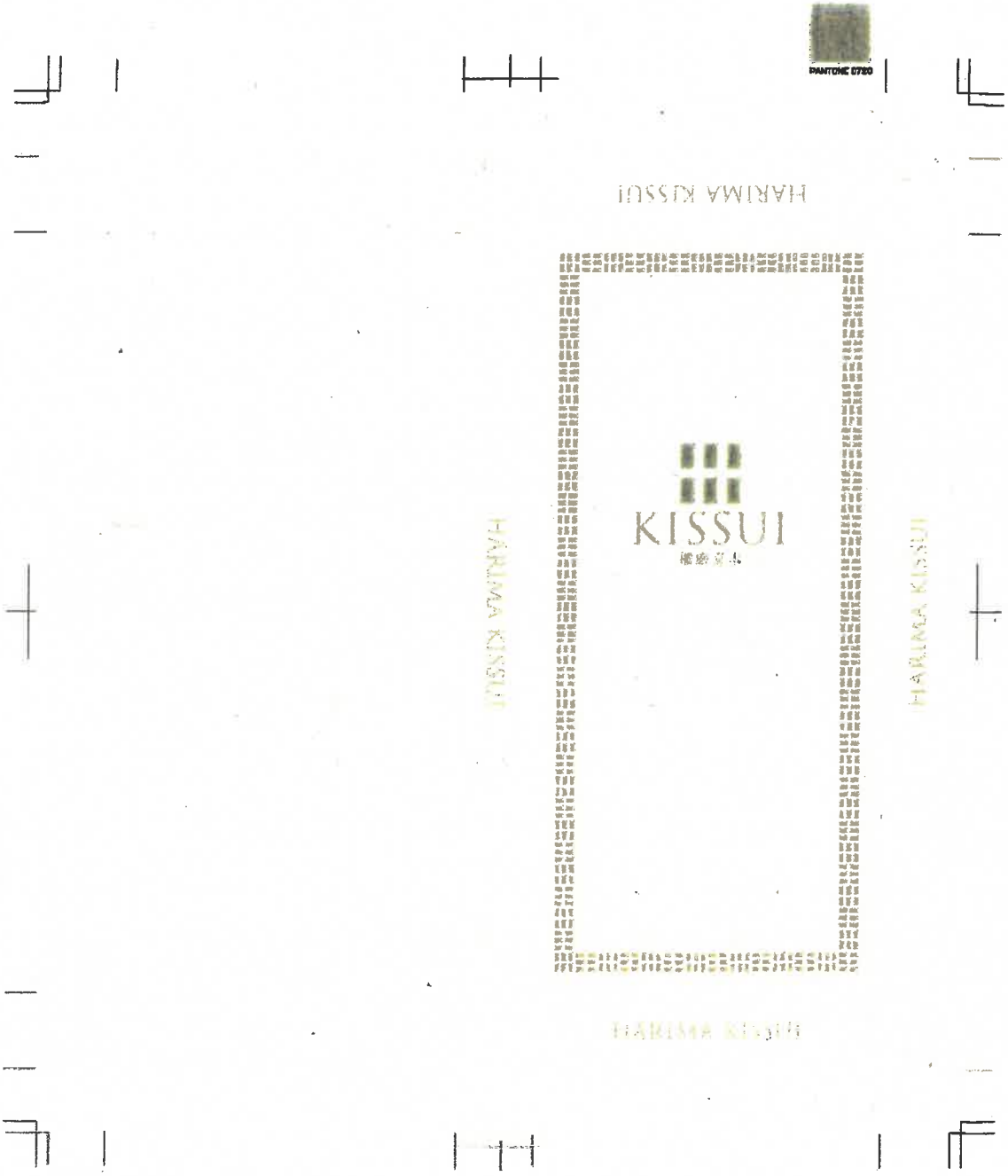
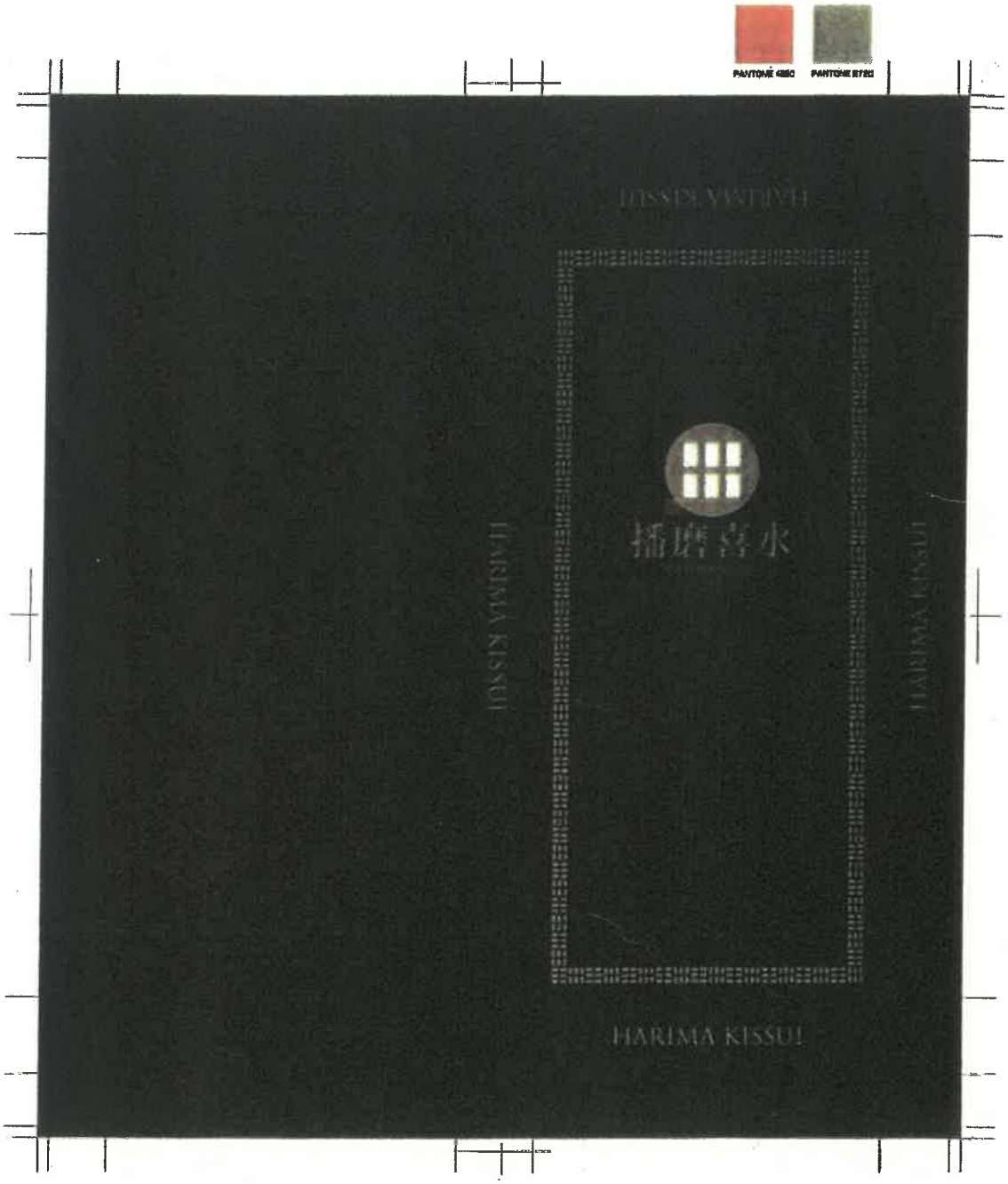
別紙

原告制作物目録

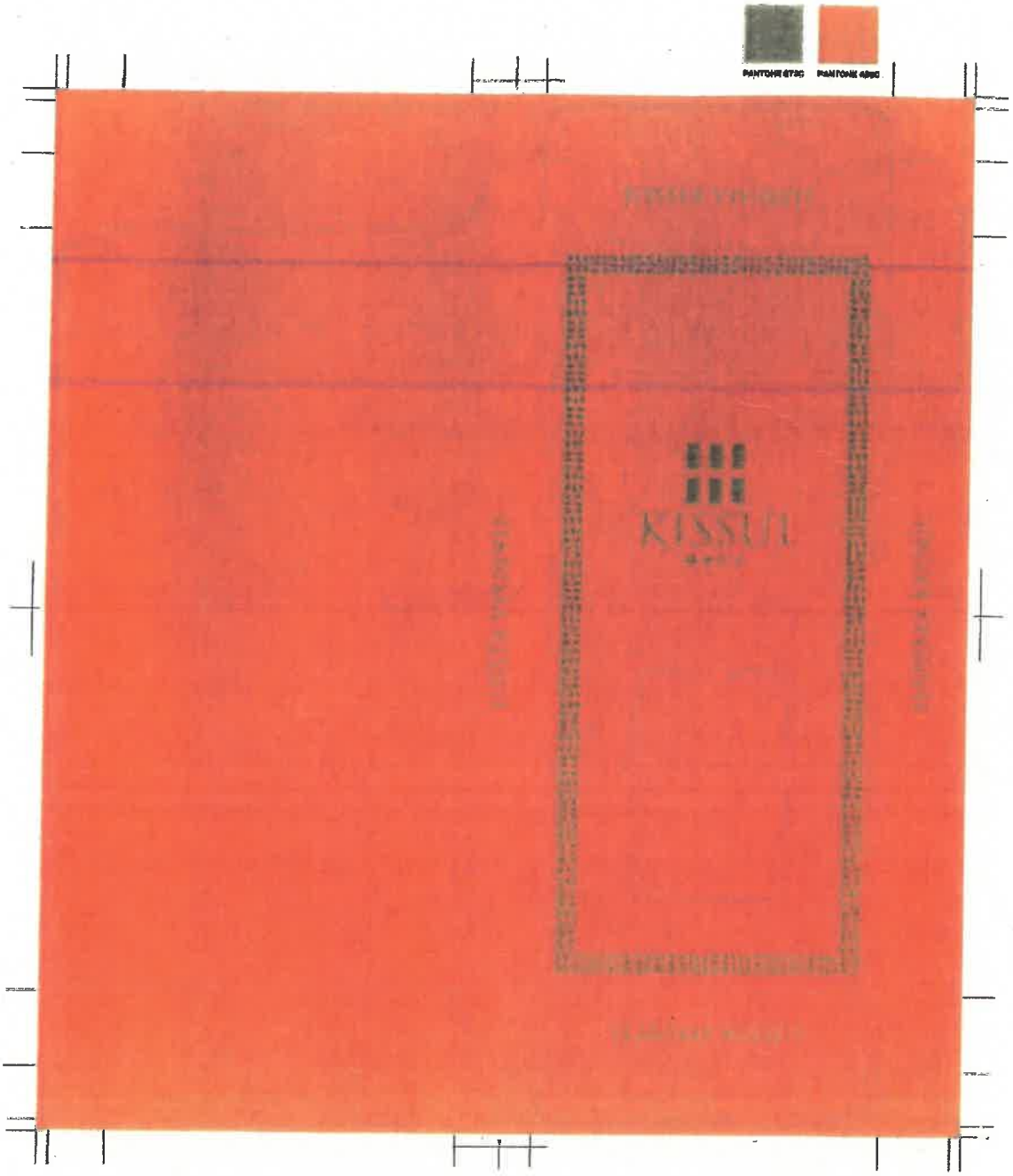
1－1　パッケージデザイン（白）



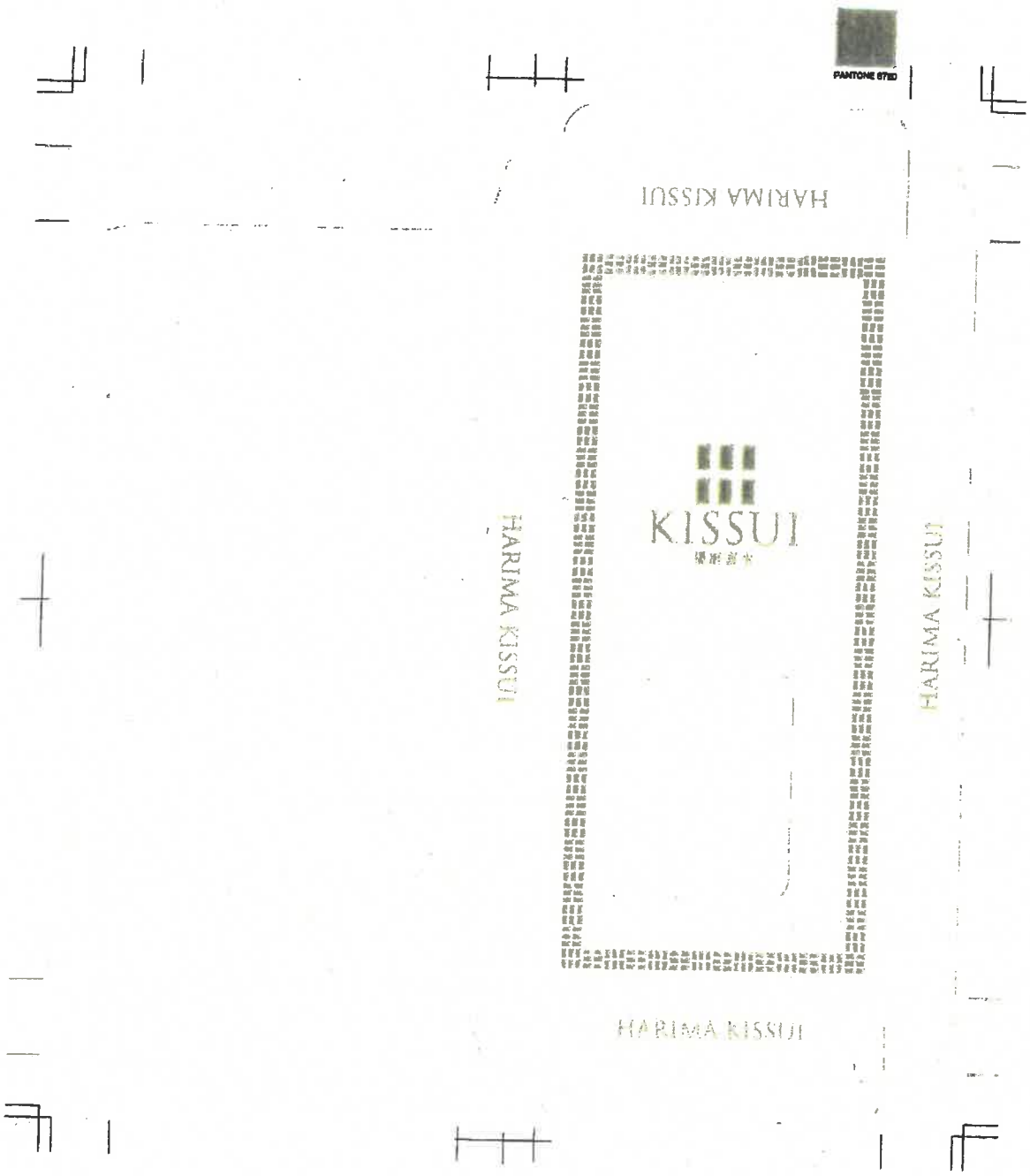
１－２　パッケージデザイン（黒）



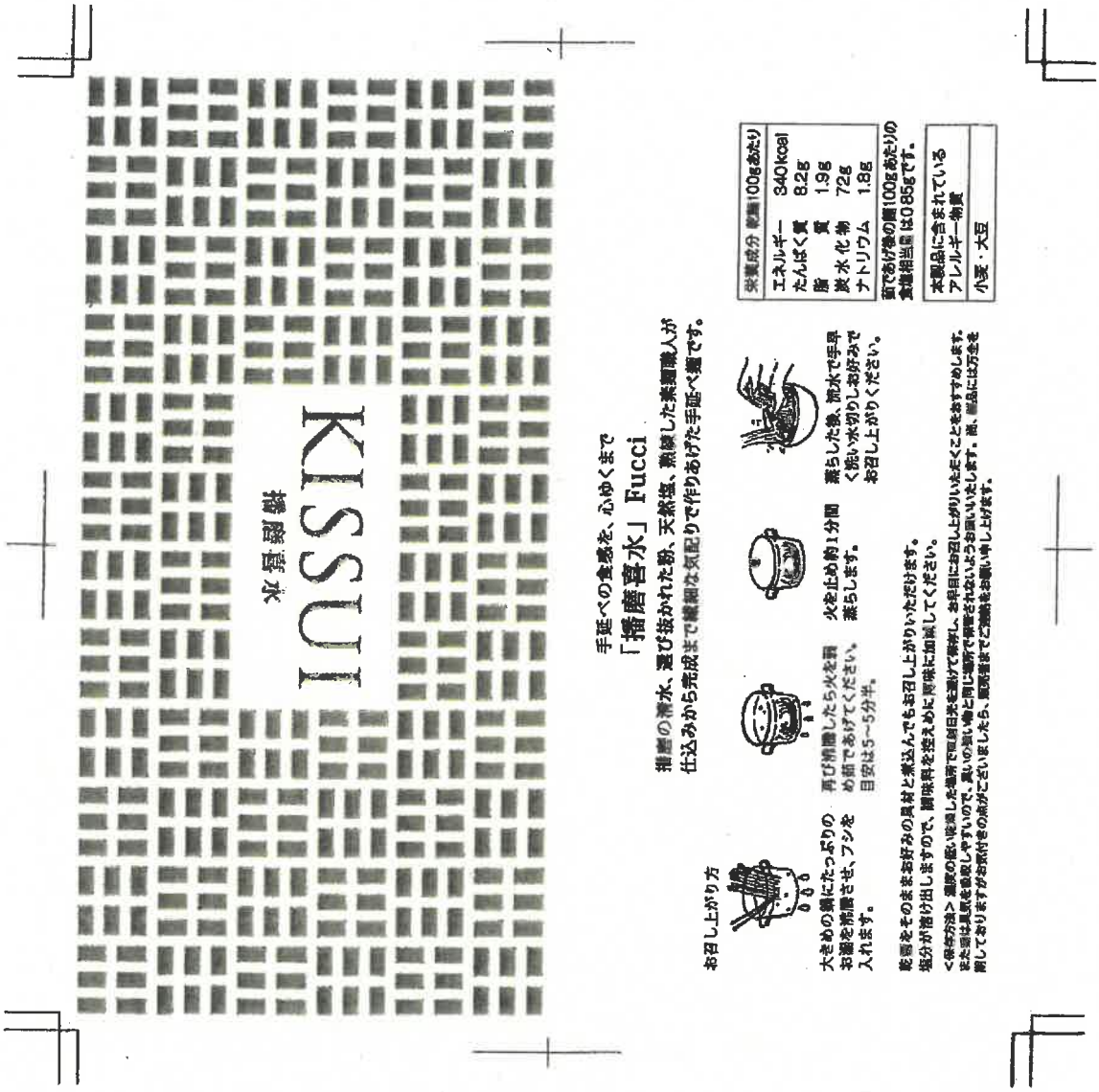
１－３　パッケージデザイン（赤）



１－４　パッケージデザイン（プレミアム）



１－５　パッケージデザイン（Fucci&Bacci）



PANTONE 872C

KISSUI

播磨喜水

至福の喉越し、小麦のアロマ

「播磨喜水」Bacci

播磨の清水、選び抜かれた粉、天然塩、熟練した素麺職人が
仕込みから完成まで繊細な気配りで作りあげた手延べ麺です。

お召し上がり方

大きめの鍋にたっぷりのお湯を沸騰させ、パチを入れます。

再び沸騰したら火を弱め茹であげてください。目安は2〜2分半。

茹であげたら流水で手早く洗い水切りしお好みでお召し上がりください。

乾麺をそのままお好みの具材と煮込んでもお召し上がりいただけます。
塩分が染け出しますので、調味料を控えめに薄味に加減してください。

<保存方法> 湿度の低い乾燥した場所で直射日光を避けて保存し、お早目にお召し上がりいただくことをおすすめします。また麺は臭気を吸収しやすいので、臭いの強い物と同じ場所で保管されないようお願いいたします。尚、製品には万全を期しておりますがお気付きの点がございましたら、販売者までご連絡をお願い申し上げます。

栄養成分 乾麺100gあたり	
エネルギー	340kcal
たんぱく質	8.2g
脂質	1.9g
炭水化物	72g
ナトリウム	1.8g

茹であげ後の麺100gあたりの食塩相当量は0.85gです。

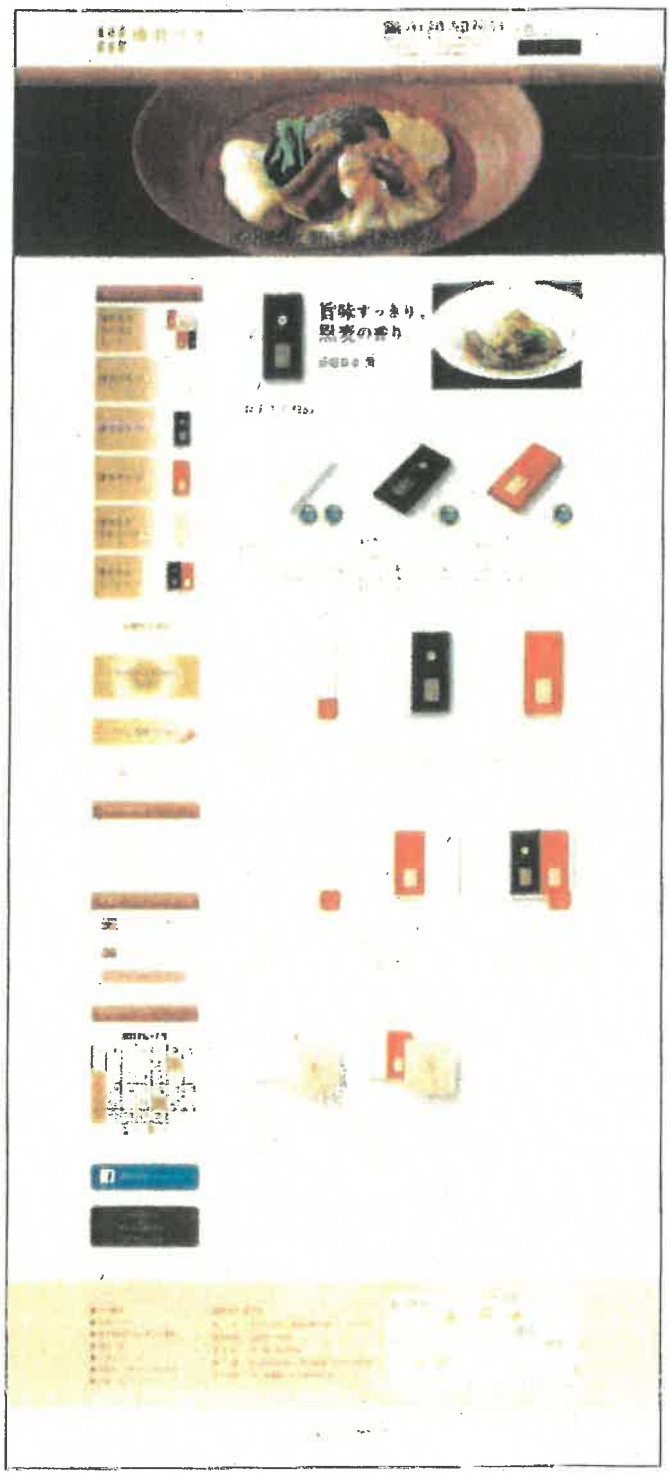
本製品に含まれているアレルギー物質
小麦・大豆

１－６　素麺だし（つゆ）のボトル

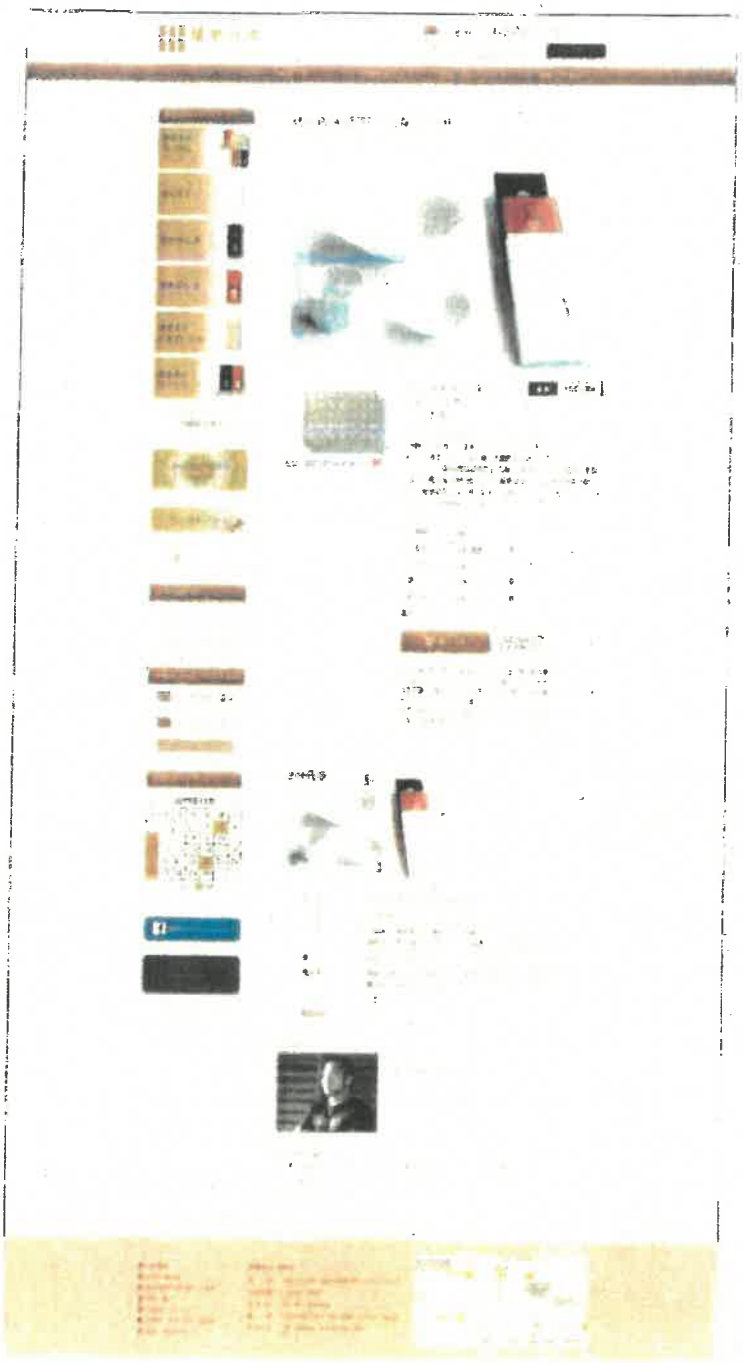
別紙

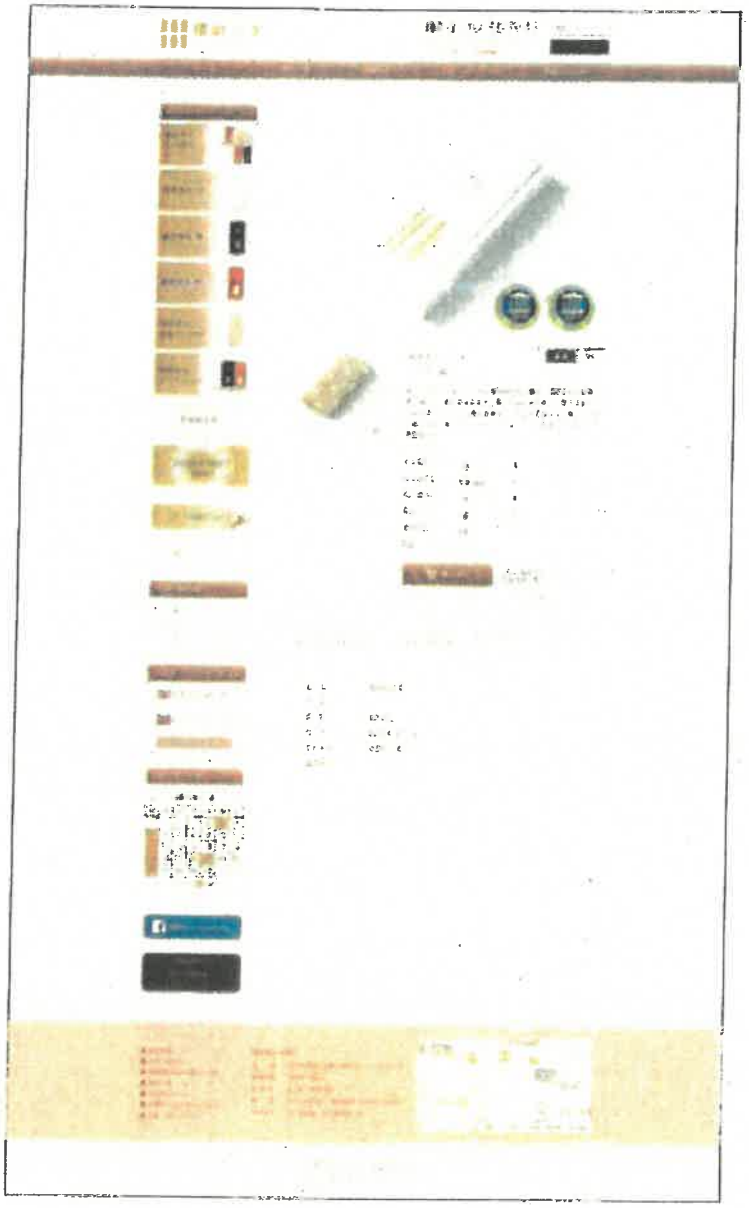
被告制作物目録

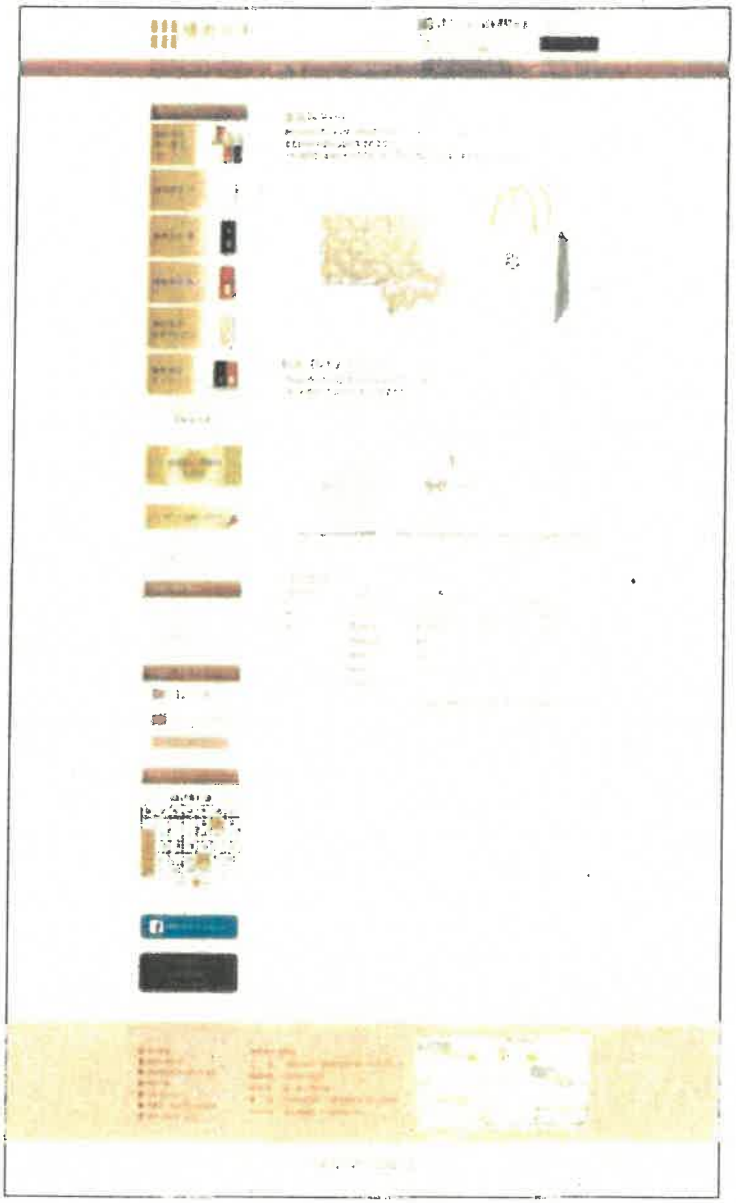
1　ホームページ




国際優秀味覚賞ITQi
2年連続 三ツ星賞
旨味すっきり、
黒麦の香り。
播磨喜水 黒
手延べの食感
心ゆくまで
播磨喜水 赤
ITQI 国際優秀味覚賞
最高ランク受賞！
INTERNATIONAL TASTE & QUALITY INSTITUTE
iTQi
2017
BRUSSELS







2　チラシ

KISSUI
播磨喜水

きちんと、夏のご挨拶

お世話になっている方に日頃の感謝の気持ちを伝えたい。
そんな時は、夏の思い出を演出する播磨喜水の贈り物はいかがでしょうか。
ご家族みなさまで思わず笑みのこぼれる、楽しいひと時をお楽しみください。

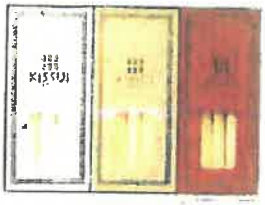
お中元ペアセット

3,000円 送料込・税込

品番 SP-2

外寸　約20×21×2.5cm
特定原材料　小麦粉、大豆

セット内容
白（5束 250g×1ケース）
プレミアム（国産小麦100%）（5束 250g×1ケース）



お中元プレミアムセット

4,500円 送料込・税込

品番 SPA-3

外寸　約30.5×22.5×2.5cm
特定原材料　小麦粉、大豆

セット内容
白（5束 250g×1ケース）
赤（5束 250g×1ケース）
プレミアム（国産小麦100%）（5束 250g×1ケース）

特撰桐箱セット

7,000円 送料込 税込

品番 IB-SSAP

外寸　約22.8×20.7×5.5cm
特定原材料　小麦粉、大豆

セット内容
白（5束 250g×2ケース）
赤（5束 250g×1ケース）
プレミアム（国産小麦100%）（5束 250g×1ケース）

6月1日（木）～
7月31日（月）までの
ご注文限定

■お問い合わせ
商品に関するお問い合わせやご購入については下記にご連絡ください。
0120-507941 播磨喜水 姫路店
受付時間 10:00～18:00（日・祝・年末年始除く）

2017 SUMMER

3　商品カタログ

小麦のアロマが食卓をおいしく際立たせる。
素材から製法までこだわり尽くしたプレミアムな手延べ麺。

香り立つ小麦のアロマと至福の喉ごしを堪能

播磨喜水「白」

厳選された小麦、赤穂の天然塩、播磨の清水を使用した、播磨喜水のスタンダードな手延べ麺。香り立つ小麦のアロマをご堪能いただけます。

1,620円(税込)

- 外寸：約9.5×20×2cm
- 特定原材料：小麦粉、大豆
- セット内容：播磨喜水 白(5束250g)

手延べの食感を追求し、お料理にも活躍

播磨喜水「赤」

「白」の茹りはそのままで平打ちタイプの太麺に。いっそうの食感とうまみを引き出しました。料理とも相性がよく、手延べ麺のおいしさがひろがります。

1,620円(税込)

- 外寸：約9.5×20×2cm
- 特定原材料：小麦粉、大豆
- セット内容：播磨喜水 赤(5束250g)

黒麦をブレンド。色、うまみ、茹り、すべてが新鮮

播磨喜水「黒」

独自の小麦ブレンドに、黒麦(そば)粉をさらにブレンド。黒の色合いとともに、独特のすっきりした味わい、喉ごしが魅力の新感覚手延べ麺。

1,296円(税込)

- 外寸：約9.5×20×2cm
- 特定原材料：小麦粉、大豆、そば、山芋
- セット内容：播磨喜水 黒(5束250g)

播磨喜水　二箱ギフトセットのご紹介。

ギフトボックスセット A

3,240円(税込)

- 外寸：約20×21×2.5cm
- 特定原材料：小麦粉、大豆
- セット内容：
  播磨喜水 白(5束250g×2ケース)

ギフトボックスセット C

3,240円(税込)

- 外寸：約20×21×2.5cm
- 特定原材料：小麦粉、大豆
- セット内容：
  播磨喜水 白(5束250g×1ケース)
  播磨喜水 赤(5束250g×1ケース)

ギフトボックスセット B

2,916円(税込)

- 外寸：約20×21×2.5cm
- 特定原材料：小麦、大豆、そば、山芋
- セット内容：
  播磨喜水 白(5束250g×1ケース)
  播磨喜水 黒(5束250g×1ケース)

ギフトボックスセット J

2,916円(税込)

- 外寸：約20×21×2.5cm
- 特定原材料：小麦粉、大豆、そば 山芋
- セット内容：
  播磨喜水 赤(5束250g×1ケース)
  播磨喜水 黒(5束250g×1ケース)

播磨喜水　三箱ギフトセットのご紹介。

ギフトボックスセット D

[illegible]円(税込)

[illegible]

- 外寸：約30.6×22.5×2.5cm
- 特定原材料　小麦粉、大豆
- セット内容：
  播磨喜水 白(5束250g×3ケース)

ギフトボックスセット F

[illegible]円(税込)

[illegible]

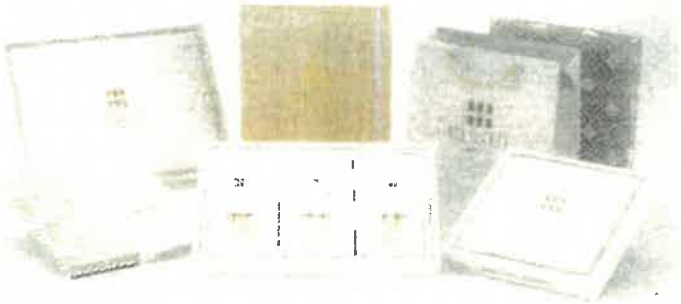
- 外寸：約30.5×22.5×2.5cm
- 特定原材料：小麦粉、大豆
- セット内容：
  播磨喜水 白(5束250g×2ケース)
  播磨喜水 赤(5束250g×1ケース)

ギフトボックスセット G

[illegible]円(税込)

[illegible]

- 外寸：約30.5×22.5×2.5cm
- 特定原材料：小麦、大豆、そば、山芋
- セット内容：
  播磨喜水 白(5束250g×1ケース)
  播磨喜水 緑(5束250g×1ケース)
  播磨喜水 赤(5束250g×1ケース)



大切なあの方への贈答だから、木のぬくもりで包みたい。

播磨喜水　桐箱ギフトのご紹介。

播磨喜水 桐箱ギフト 純白

7,560円(税込)

[illegible]

- 外寸：約22.6×20.7×5.5cm
- 特定原材料：小麦粉、大豆
- セット内容：
  播磨喜水 白(5束250g×4ケース)

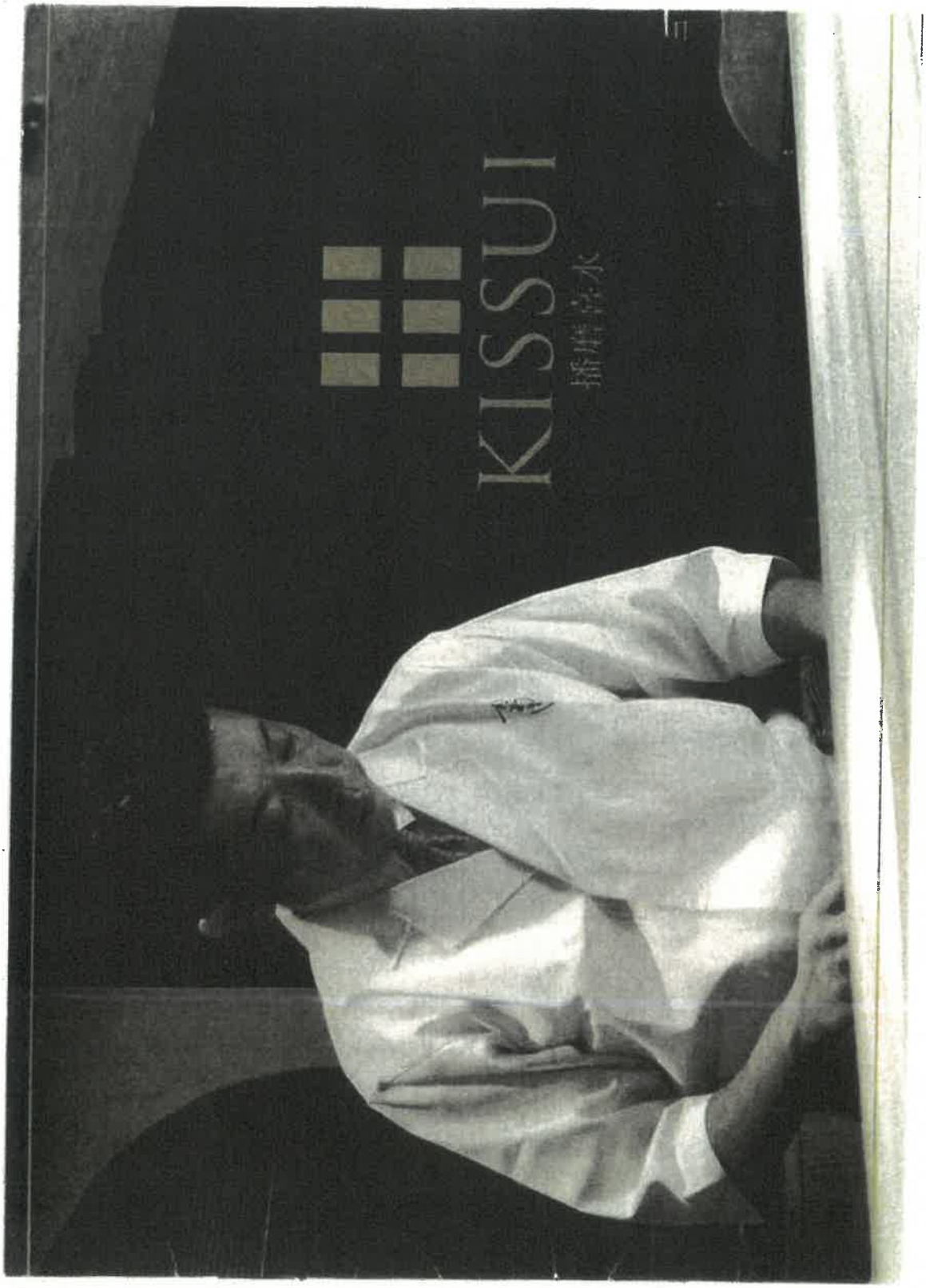
播磨喜水 桐箱ギフト 紅白

7,560円(税込)

[illegible]

- 外寸：約22.6×20.7×5.5cm
- 特定原材料：小麦粉、大豆
- セット内容：
  播磨喜水 白(5束250g×2ケース)
  播磨喜水 赤(5束250g×2ケース)

4　シェフコラボレシピブック



KISSUI × KADOWAKI

「うまいね」の一言が聞きたくて――。

銀座にたたずむ高級割烹「かどわき」は、今夜も特別なお客様で賑わう。

東京車庫で17年間愛され続ける店の裏では、
リズミカルな包丁の音とともに、自然の宝熱林と長津の清水が出迎えてくれる。

各界の著名人をも唸らせる割烹「かどわき」、極楽井水との出会い。

この流派の門脇氏が、
極楽の水で磨き上げられた最高級の手延べ麺に合う8つのレシピを考案。

「そこにしかない美味しさ」を追求し続け、
一流の素材を一流の職人技が生かす、珠玉の逸品。

素朴な見た目とは裏腹の、口にした時のあの感動。
笑がほころぶ絶品の味わいを、存分にご堪能ください。

01

KISSUI
KADOWAKI

冷やしとろろ素麺

麺によくからむ長芋を、生姜が落ち着いた味に仕上げます。
シンプルながらも麺の小麦の香りを、より深く味わえる
一品です。

［材料］4人分
長芋　160g
うずらの卵　4個
生姜　適量
素麺　播磨醤水（白）　4束

㊀ かつお出汁　280cc
味醂　40cc
薄口正油　40cc

㊀を加熱して冷ました後、
長芋を加えてホイッパーで混ぜ合わせます。
素麺を茹でたのち、冷水に取って水を切ります
素麺を好みの器に入れ、とろろ汁をかけます
おろし生姜とうずらの卵をのせて完成です

KISSUI
KADOWAKI

木ノ子カレー出汁と素麺

さっと煮たきのこととともに、麺の喉越しをカレー味で
楽しむ一品。
オレンジの風味でさっぱりといただけます。

［材料］4人分
- エリンギ　4本
- えのき　2束
- 椎茸　8ヶ
  - その他きのこを
    お好みで入れても良い。
- オレンジ　1/4ヶ
- 福神漬　適量
- 素麺　播磨菖水（白）　4束

※カレー出汁
- Ⓐ 出汁　600cc
- 正油　150cc
- 味醂　150cc
  - 粉末のカレー粉を
    お好みで入れても良い。

椎茸はお好みの大きさに、エリンギは細めに切り、
えのきはバラして太白胡麻油で炒めます。
炒めたきのこをⒶのカレー出汁でさっと煮ます。
素麺を茹で、冷水に取って水を切ります。
薄く切って皮を落とした四角いオレンジと、みじん切りにした
福神漬けを添えて完成です。
素麺を木ノ子カレー出汁につけて、お召し上がりください。

牛肉の
塩胡麻炒めと素麺

弾力のある手延べ麺に負けないよう、
牛肉にはしっかりとした塩味を。
噛めば噛むほど肉の旨味が感じられ、
小麦の香りとあいまって箸が止まらぬ美味しさ。

【材料】4人分

牛ロース スライス　400g
しその葉　8枚
白胡麻　適量
素麺　播磨島水（白）　4束

※薄張り出汁
Ⓐ 出汁　140cc
薄口正油　20cc
味醂　20cc
（加熱して冷ます）

牛ロースのスライス肉を太白胡麻油で炒め、塩で味付けをし、
仕上げに白胡麻を加えます。
素麺を茹でたのち、冷水に取って水を切ります。
牛肉と素麺を器に盛り Ⓐの薄張り出汁を注ぎ入れ、
しその葉を添えて完成です。

塩だれとろろ昆布

黄金色の濃い塩だれが極の小麦の香りを引き立て、シンプルだけど
あと引く味を実現。
トマト、豚、生姜など、何をのせても美味しくなる万能レシピです

【材料】4人分
とろろ昆布　適量
素麺　播磨喜水（白）　4束

＊薬味
わさび　適量
ねぎ　[illegible]
のり　適量

＊塩だれ
昆布出汁　600cc
（600ccのミネラル水に5cm角の
昆布を3枚、2時間浸す）
昆布茶　小さじ4
酒　少々
味醂　少々

塩味が足りない場合、
塩を足してください

素麺を茹でたのち、冷水に取って水を切ります
器に盛り、とろろ昆布を麺の上にのせて完成です
薬味とともにお召し上がりください

KISSUI
KADOWAKI

KISSUI
×
KADOWAKI

明太子和え素麺、エリンギ炒め

太白胡麻油の一手間で、麺と明太子がまろやかにつながり、
コクのあるプロ並みの一品に仕上がります。
シャキシャキのエリンギは和えてものせても歯ごたえ楽しく、
リズミカルに食が進みます。

【材料】4人分
明太子　大二腹
エリンギ　8本
太白胡麻油　適量
素麺　揖斐書水（白）　4束
正油　少々
味醂　少々
酒　少々

エリンギを適度にスライスし、縦半分に切ったのち、
太白胡麻油で炒め、酒、味醂、正油で味付けをします。
素麺を茹でたのち、ザルにあげて水気を切り、
ボウルに移して太白胡麻油をからめ、ほぐした明太子を加えます。
味が足りなければ正油を少々加え、お皿に和えた素麺を盛り、
エリンギを添えて完成です。

素麺海苔巻き

うまいシャリの代わりは、コシのある手延べ麺。
他にはないホロホロとした食感が癖になります。
具材はレシピの材料の他、うなぎや鶏肉、穴子などでも
よく合います。簡単にできてボリュームもあるので、
おかずの他にパーティ料理としても。

［材料］4人分

玉子焼き　適量	マヨネーズ　適量（正油を2割程）
万能葱　適量	七味
かにかま　適量	素麺　播磨喜水（白）　2束
海苔　適量	
かんぴょう（煮たもの）　適量	

素麺の束の片方を輪ゴムで留めて茹でます。
茹であがったら輪ゴムの部分を切り落とし、
素麺を海苔の上に広げます。
玉子焼き、かにかま、かんぴょう、万能ねぎも
海苔の上にのせ、海苔巻きの要領で巻きます
正油とマヨネーズを和えて七味を振りかけて
小皿に盛り、海苔巻きをつけていただきま

鶏そぼろとレタスと素麺

コシの強い麺には、コクのある濃厚な鶏そぼろを合わせて。
四角く切ったレタスはシャリシャリ小気味良い歯ごたえ。
隠れた白みその風味が、一層食欲をそそります。

［材料］4人分

鶏挽き肉　200g	正油　少々
レタス　適量	砂糖　少々
白みそ（なければ田舎みそ）40g	白胡麻　少々
酒　40cc	太白胡麻油　適量
味醂　20cc	素麺　播磨喜水（白）　4束

鶏挽き肉を酒煎りし、白みそと味醂を加えて加熱します。
正油と砂糖で好みの味付けにします。
レタスは好みの大きさに切り、太白胡麻油を加えた水で洗って水切りします。
素麺を茹でたのち、冷水に取って水を切ります。
素麺と鶏そぼろを器に盛り、レタスを添えて白胡麻を振りかければ完成です。
冷麦でも勿々でもお召し上がりいただけます。

KISSUI
KADOWAKI

葛あんかけと
たたきなめこ素麺

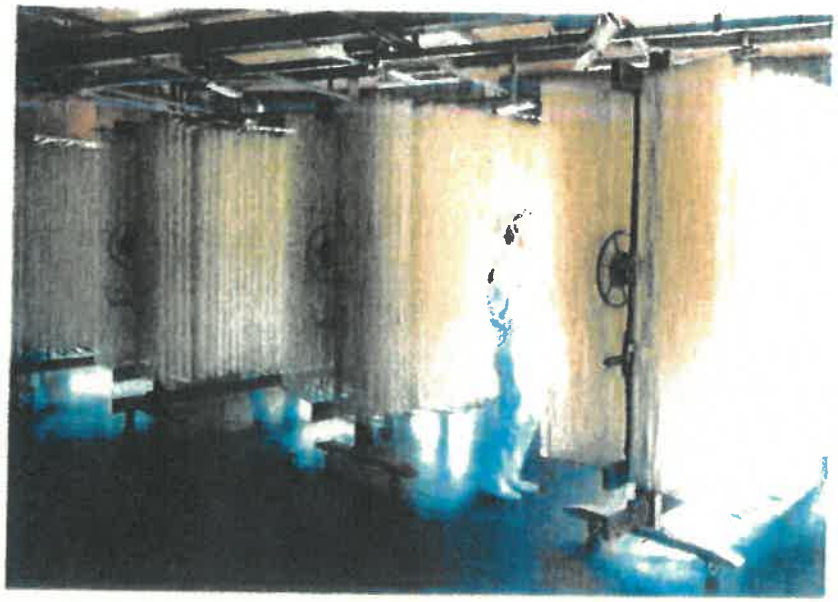
たたきなめこのぬめり、辛味大根とわさびの辛み。
相反する味覚が調和した旨味のある一品。
ねぎは刻まずあられ切りで主張を抑え、葛あんにからんで
麺の風味を引き立てます。

【材料】4人分
- なめこ　200g
- 長ねぎ　1/2本
- 辛味大根　適量
- わさび　適量
- 素麺　播磨喜水（白）　4束

※葛あん
- かつお出汁　700cc
- みりん　100cc
- 薄口しょうゆ　100cc
- 水溶き片栗粉　適量

素麺を茹で、冷水に取って水を切ります。
先の熱した素麺を、出汁にてお椀に盛ります。
熱々の葛あんを掛け、なめこを粗く包丁でたたいた物と、
5mm角に切った長ねぎを炙った物を添えて完成です。
お好みで辛味大根おろしとわさびを合わせてお召し上がり
ください。

5　店頭 POP



播磨の清水、選び抜かれた粉、天然塩。

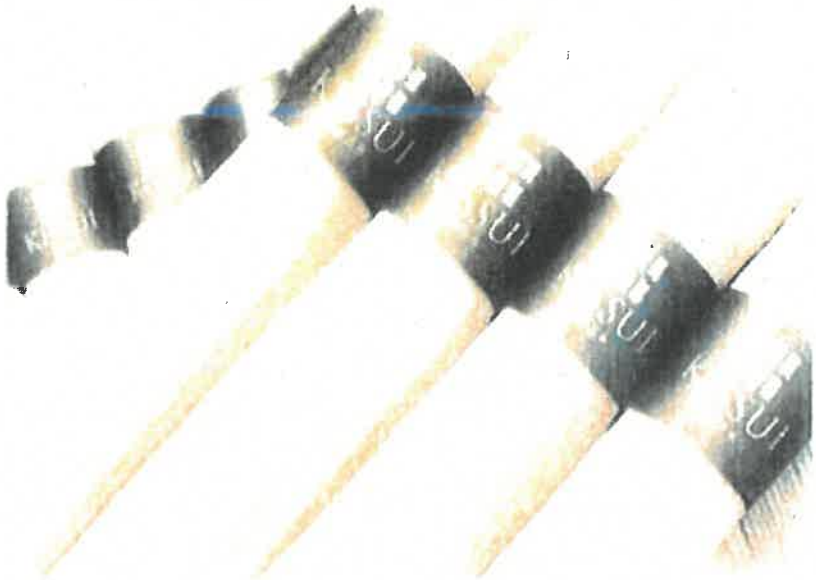
素材にこだわり、最高の素麺を追い求めた熟練の職人が

人生をかけて作りあげたこだわりの手延べ麺。

伝統の中から生まれた革新的で

忘れられない格別な素麺になりました。

至福の喉越し、小麦の香りをご堪能ください。



喜ばれる、播磨のごちそう。

素麺は夏の風物詩として知られていますが

播磨喜水は毎日食べたい播磨のごちそうです。

そのままで何もつけず、オリーブオイルで、明太子で、

あたたかいお出汁とお椀で、お鍋やすき焼きの〆の一品として

さまざまな食べ方で楽しんでいただけるよう

完成度の高いおいしい麺をお届けいたします。

播磨喜水

HARIMA KISSUI

播磨の清水、選び抜かれた粉、天然塩。
素材にこだわり、最高の素麺を追い求めた熟練の職人が
人生をかけて作りあげたこだわりの手延べ麺。
伝統の中から生まれた革新的で忘れられない格別な素麺になりました。
至福の喉越し、小麦の香りをご堪能ください。

播磨喜水

5束 250g

1,620円(税込)

播磨喜水
ギフトボックスセット

1セット 15束(5束 250g×3ケース)

4,860円(税込)

播磨喜水

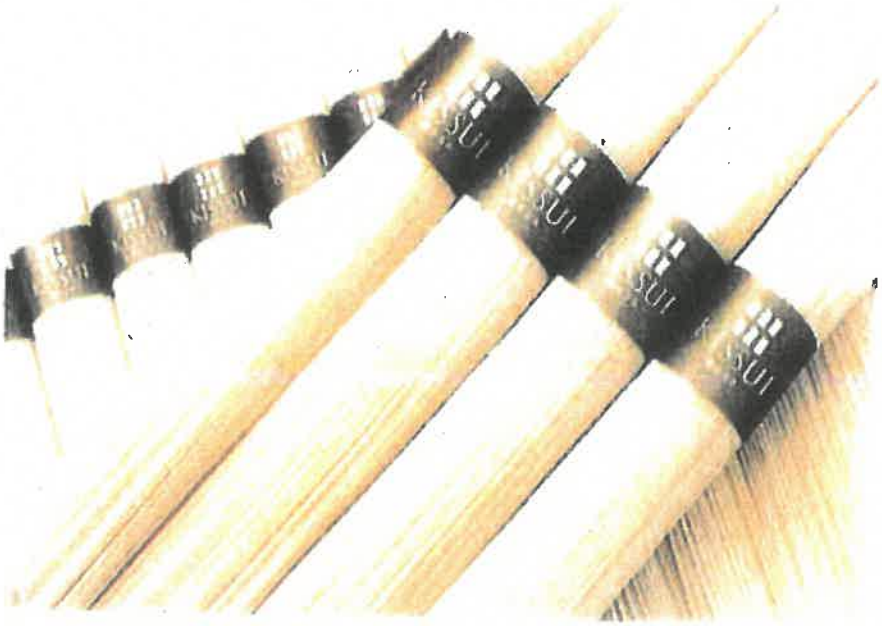
5束 250g

1,620円(税込)

播磨喜水
ギフトボックスセット

1セット 15束(5束 250g×3ケース)

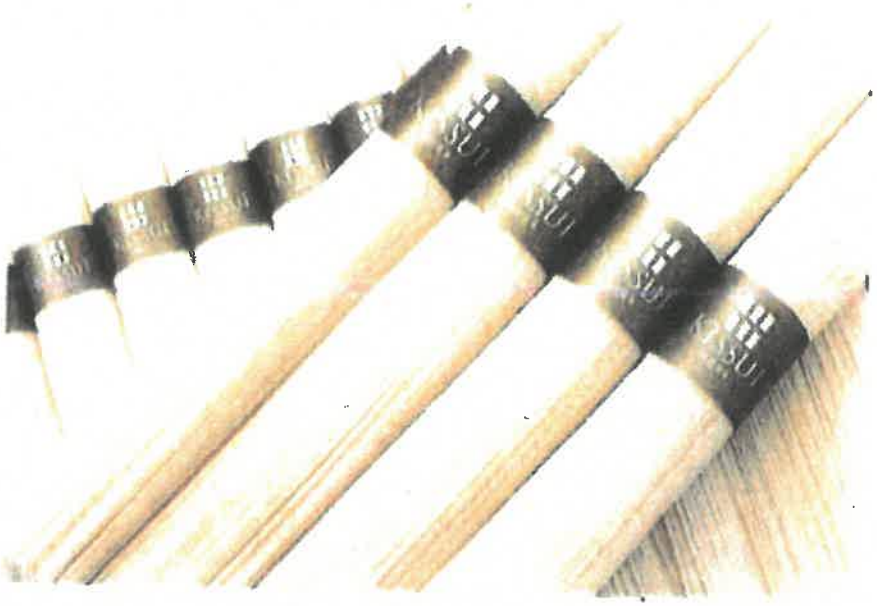
4,860円(税込)



食卓を笑顔に、播磨喜水。

毎日の食卓でおいしくお召しあがりいただける極上プレミアな手延べ麺をお届けしています。アロマのようにほのかに香る小麦の豊かな風味、一口一口食べる喜びわいてくる至福の喉ごし。江戸時代から変わらない真心の手延べ製法で、さまざまな麺の楽しみをお届けしてまいります。

KISSUI



播磨喜水

HARIMA KISSUI

播磨の清水・選び抜かれた粉・天然塩。

素材にこだわり、最高の麺を追い求めた熟練の職人が
人生をかけてつくりあげたこだわりの手延べ麺。
伝統の中から生まれた、革新的で忘れられない格別な
素麺になりました。

至福の喉越し、小麦の香りをご堪能ください。

至福の喉越し、小麦のアロマ

「播磨喜水」白

茹で上げると、美しいつやと透明感の白い麺は、
播磨喜水の看板手延べ麺です。
素材にこだわり、最高級の小麦と赤穂の塩を使用。
真心を込めてやさしく育てるように手延べながら
じっくり熟成させおいしさを引き出しています。
十分に熟成させた麺は、そのままでも美味しく、
さまざまなお料理と相性抜群です。

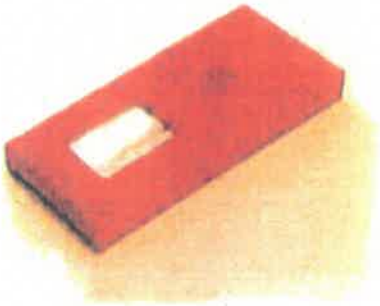
税込価格　1，620円

すっきりとした旨味、黒麦の香り

「播磨喜水」黒

黒麦(そば)粉を使った黒い麺は、黒麦の香りと
すっきりとした旨味が魅力の手延べ麺です。
茹でやすく、調理しやすく、ヘルシーな黒は、
シャキッと歯味大根をそえてつゆで、
彩り豊かな野菜とサラダ仕立てで、
おいしいお出汁を使ったあたたかいお椀で…
いろいろな料理でお試しください。

税込価格　1，296円



手延べの食感を、心ゆくまで

「播磨喜水」赤

看板麺「白」の香りをそのままに、食べ応えのある
食感と旨味を増す太さと厚みにこだわりました。
茹で上がりに1分程度の蒸らしを加えることで、
クセになる豊かな食感と、透明感が引き出されます。
濃いめのソースを絡めたり、魚介や肉と合わせて。
しっかりとした麺の存在感をご堪能ください。

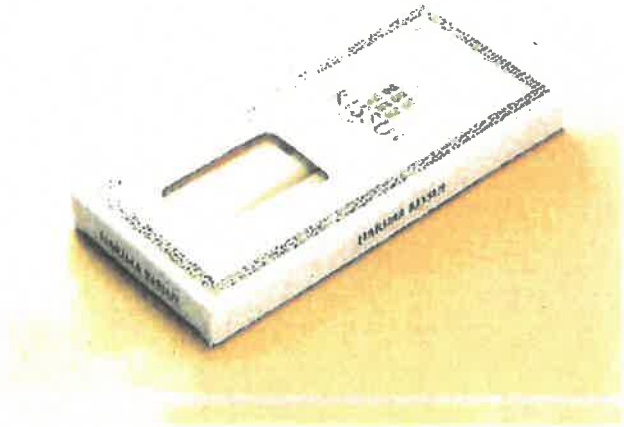
税込価格　1，620円

国産小麦100%のこだわり

「播磨喜水」プレミアム

豊かで肥沃な畑で大切に育てられた兵庫県産の
小麦にこだわり、播磨の清水、赤穂の天然塩で
真心を込めてやさしく育てるように作りました。
小麦の香り、食感、喉ごしをお楽しみください。

税込価格　1，620円

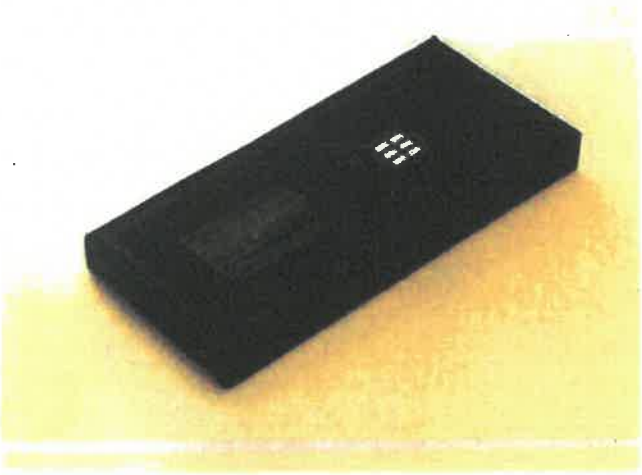


至福の喉越し、小麦のアロマ

「播磨喜水」 白

茹で上げると、美しいつやと透明感の白い麺は、
播磨喜水の看板手延べ麺です。
素材にこだわり、最高級の小麦と赤穂の塩を使用。
真心を込めてやさしく育てるように手延べながら
じっくり熟成させおいしさを引き出しています。
十分に熟成させた麺は、そのままでも美味しく、
さまざまなお料理と相性抜群です。

税込価格　**1，620円**

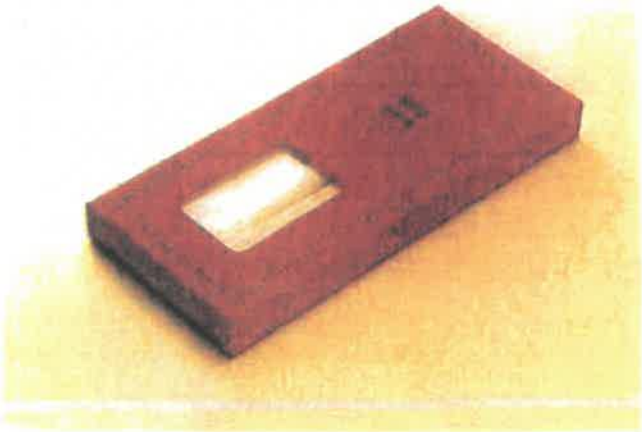


すっきりとした旨味、黒麦の香り

「播磨喜水」 黒

黒麦(そば)粉を使った黒い麺は、黒麦の香りと
すっきりとした旨味が魅力の手延べ麺です。
茹でやすく、調理しやすく、ヘルシーな黒は、
シャキッと辛味大根をそえてつゆで、
彩り豊かな野菜とサラダ仕立てで、
おいしいお出汁をはったあたたかいお椀で…
いろいろな料理でお試しください。

税込価格　**1，296円**



手延べの食感を、心ゆくまで

「播磨喜水」 赤

看板麺「白」の香りをそのままに、食べ応えのある
食感と旨味を増す太さと厚みにこだわりました。
茹で上がりに1分程度の蒸らしを加えることで、
クセになる豊かな食感と、透明感が引き出されます。
濃いめのソースを絡めたり、魚介や肉と合わせて。
しっかりとした麺の存在感をご堪能ください。

税込価格　**1，620円**

6　コーポレートシンボル

N-WAVE
Presented by Nakashima

7　事業領域図


管工機材・空調機器
上下水道
エネルギー
エンジニアリング
機械工具
Nakashima & Co.
生きるを、支える。
住宅設備機器
防災関連
食・文化
プラント配管
O&M
ロジスティクス

8　椅子カバー

9　リクルート用パンフレット

For Recruit

この星の
未来のために。

For the future of our planet.

Nakashima & Co.

ナカシマはライフライン事業を中心に、
暮らしの核となる多数の事業を展開しています

3つの事業領域

Career Paths

人材育成キャリアパス

▶ 人事フレーム（資格等級の構成及び資格等級と役職の対応関係）

基本的な考え方

求められる役割・期待する人材像の違いに応じて、処遇やキャリアパスを設定し、人材の育成・活用を推進しています。
職務隊行行動及び業績のレベルを同程度とする9段階の資格等級を設定しています。

【新入社員研修】
入社後約1ヶ月以上、社会人としての心構え、敬語商品研修など行われます。

座学だけではなく、体を使った研修もあります。

新入社員一人ずつに一年間インストラクターがつき仕事を1から教わります。

【マネジメント研修】
会社の経営 経理、決算書の読み方をゲームを通して教わります。

2年目、3年目も定期的にフォローアップ研修があります。

▶ 任用基準

基本的な考え方

人事考課により、任用基準を満たした社員はテスト・論文・面接を実施し昇降を決定します。

	2等級▶3等級	3等級▶4等級	4等級▶5等級	5等級以上
考課層	平均3以上かつ直前3以上	平均3超かつ直前3超	平均4以上かつ直前4以上	

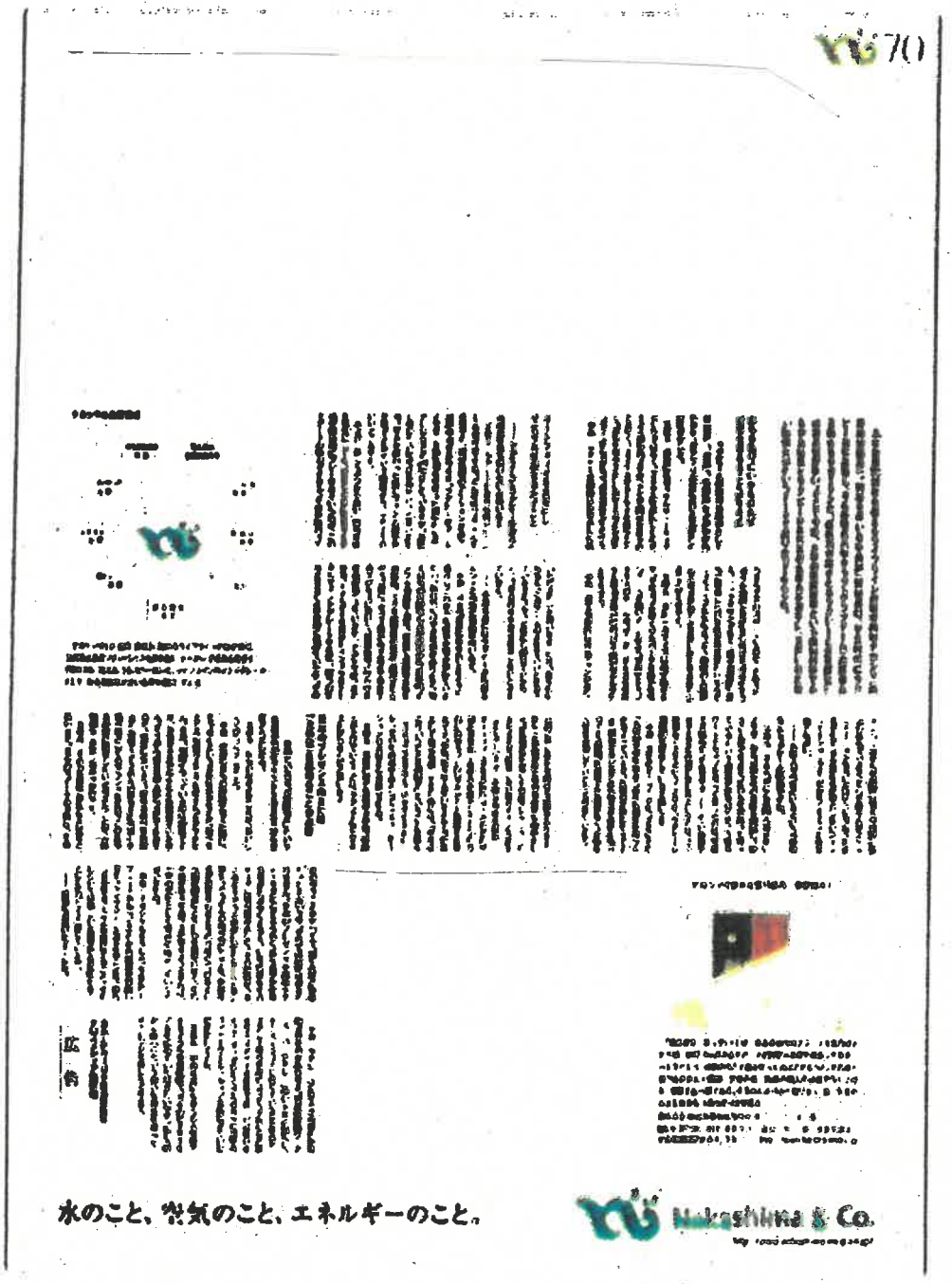
Event

社内行事

ナカシマには仲間とともにプロジェクトの成功を祝う、1年の労をともに労る、スポーツで仲間との信頼関係を強くする、社員が社員にお礼を伝える感謝祭など、さまざまな取り組みや仕組みがあります。それらは「自身の人生をより豊かにする」きっかけとなります。

社員旅行　ソフトボール大会　ナカシマ山岳部　ありがとう賞　新入社員歓迎会・忘年会

10　ポスターパネル



別紙

対照表　1

株式会社播磨喜水　写真関連

2016年夏のレシピブック用に撮影されたレシピ写真と商品写真を無断使用。

●オリジナル画像

●2016レシピブック入稿データ

●無断使用例

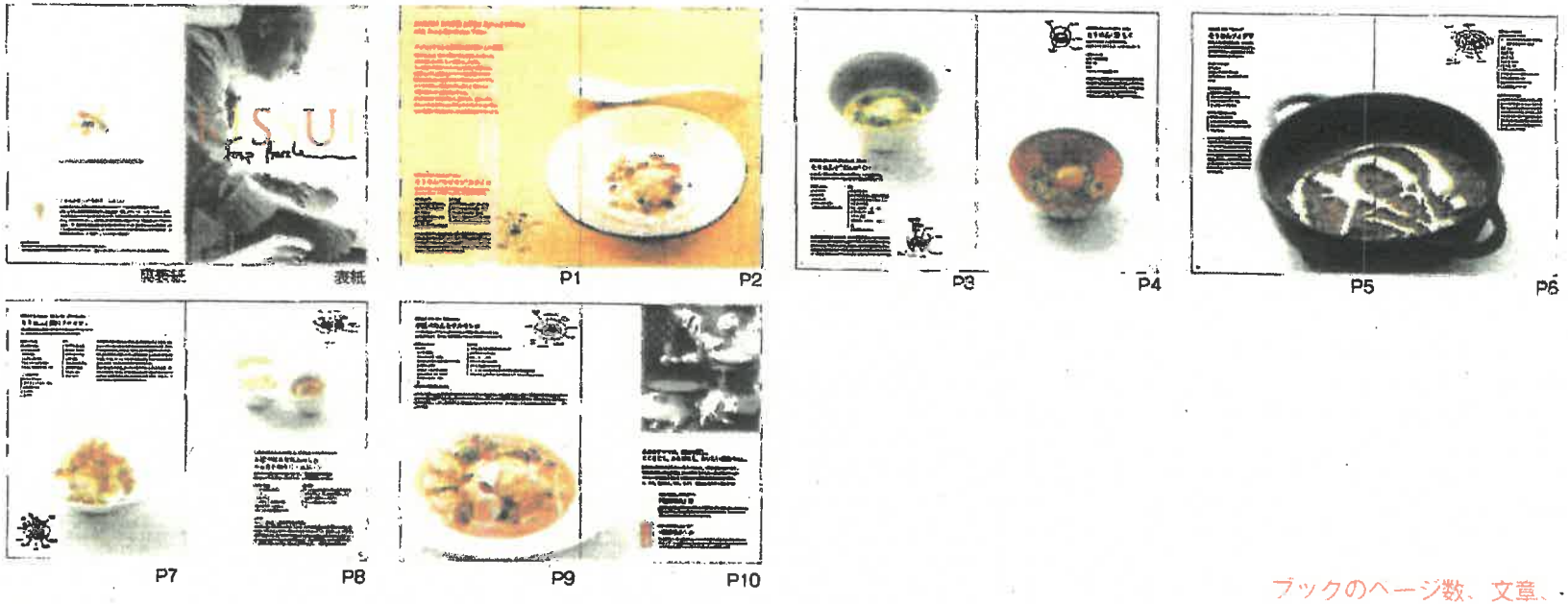
別紙

対照表 2

株式会社播磨喜水　レシピブック関連

2016年ジョセップ・バラオナ・ビニェス氏とのコラボレシピブックのデザインを無断使用。

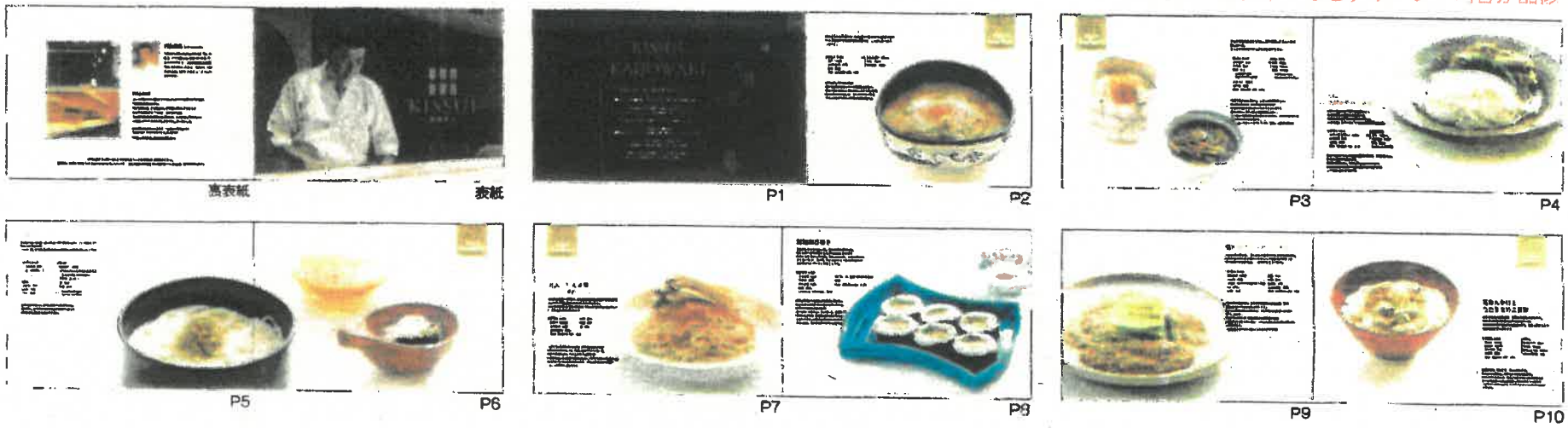
●オリジナルブック



●無断使用例

ブックのページ数、文章、

写真のレイアウトなとデザイン　内容が酷似



98

株式会社播磨喜水　レシピブック関連

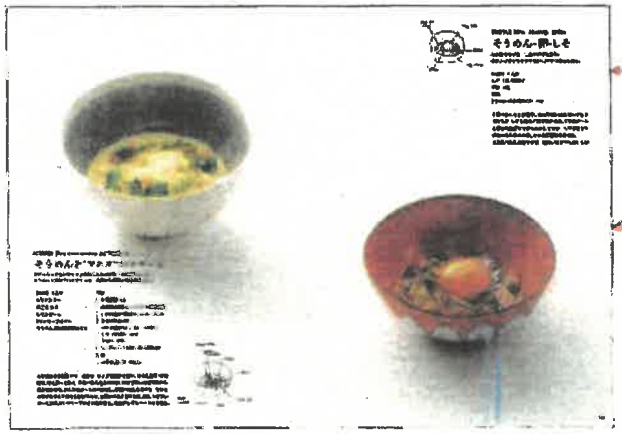
2016年ジョセップ・バラオナ・ビニェス氏とのコラボレシピブックのデザインを無断使用。

●オリジナルブック表紙

表紙画像を通常ならカラーで
表現しているところを
モノクロームで表現している

●著作権侵害例①表紙デザイン

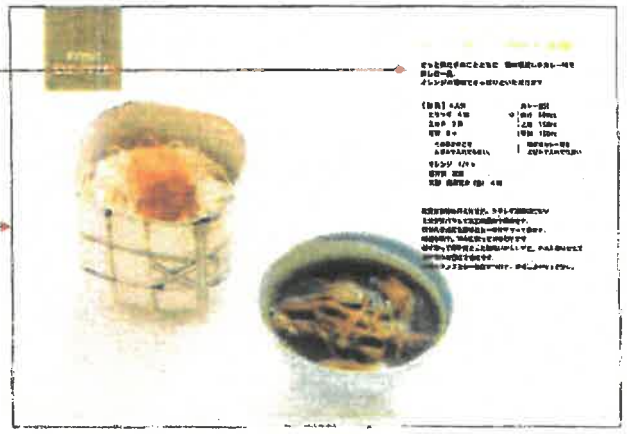
●コラボレシピブック入稿データ



レシピ情報のレイアウトが同じ

料理画像が白背景、
ライティング方法など
撮影方法が同じ

●著作権侵害例②料理写真レイアウト



株式会社播磨喜水　レシピブック関連

2016年ジョセップ・バラオナ・ビニェス氏とのコラボレシピブックのデザインを無断使用。

●オリジナルブックイントロページ

●著作権侵害例　イントロページ

タイトル、
キャッチコピー、
ボディコピーが酷似

HARIMA KISSUI BOOK Special Edition
with Josep Barahona Viñes

ジョセップさんと播磨喜水のおいしい関係。

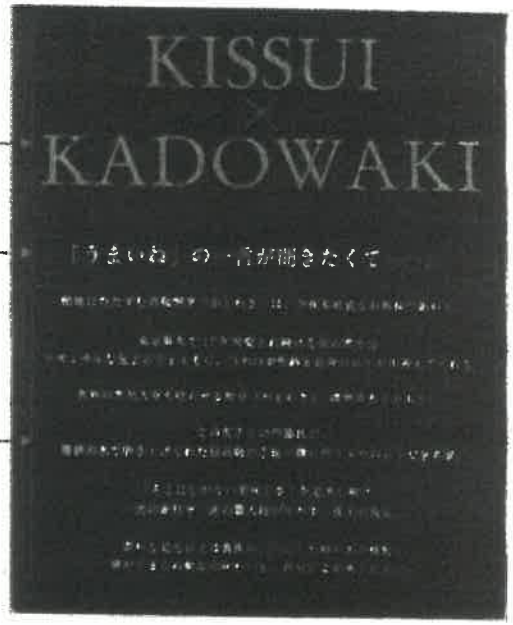
世界中の人に、日本の手延べめんを楽しんでほしい。
いろんなレシピで、もっと楽しく、自由に。
そんな想いで手延べめんづくりを続ける播磨喜水。
料理をとおして日本とスペインの文化的で楽しい
交流の場をたくさん作りたいと願うジョセップさん。
ワクワクするこの出会いから、美しくておいしい
手延べめんレシピが誕生しました。
どんな料理とも相性が良く、揚げても、煮込んで、
おいしいめんはジョセップさんのマジックで、食べ進む
ほどに奥深い新たなおいしさの世界を見つけています。

イントロ部分のアップ

タイトルが酷似

キャッチフレースが酷似

ボディコピーが酷似



イントロ部分のアップ

100

別紙

対照表 3

株式会社播磨喜水　WEB サイト関連

当社が制作したホームページのソースコードをそっくりそのままコピーペーストして 写真などの素材データだけを入れ替えて無断使用している。

●当社で制作したサイトページ（トップページ）

●無断使用例

株式会社播磨喜水　WEB サイト関連

当社が制作したホームページのソースコードをそっくりそのままコピーペーストして 写真などの素材データだけを入れ替えて無断使用している。

●当社で制作したサイトページ（KISSUI_LABO）

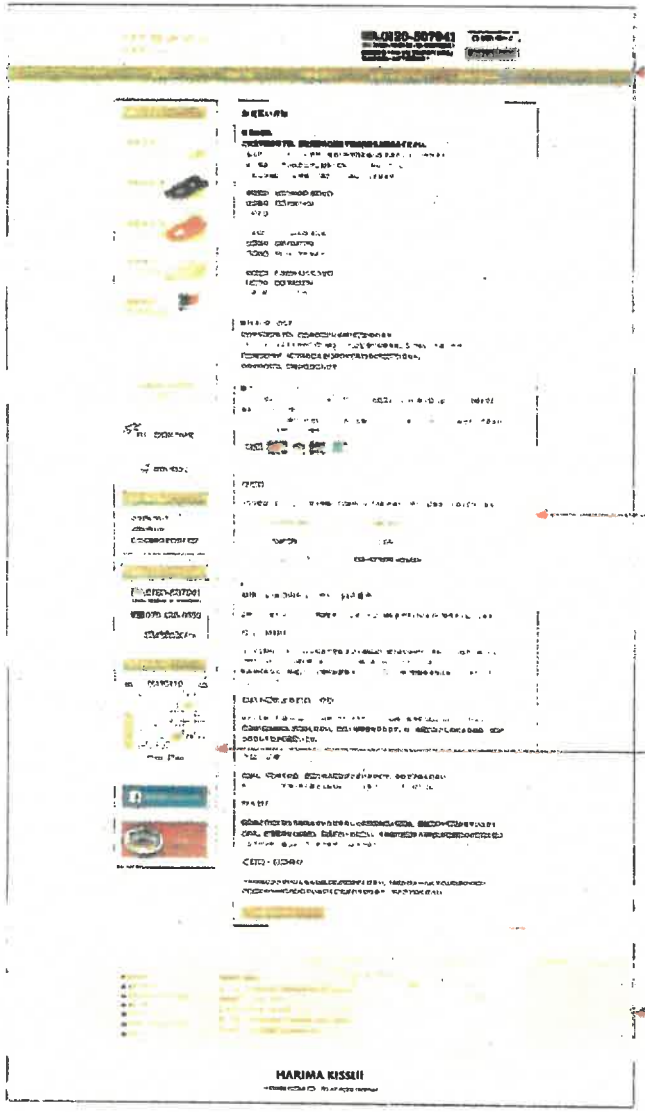
●無断使用例

株式会社播磨喜水　WEB サイト関連

当社が制作したホームページのソースコードをそっくりそのままコピーペーストして 写真などの素材データだけを入れ替えて無断使用している。

●当社で制作したサイトページ（ご注文について）

●無断使用例

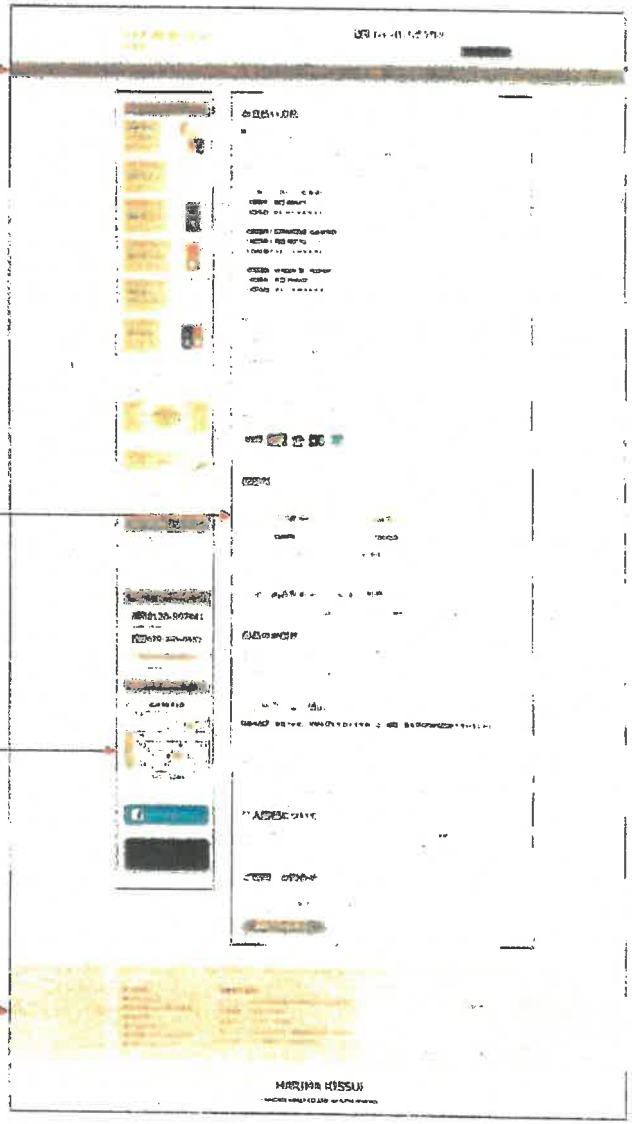


コンテンツ内容、デザイン、
レイアウトが同一

文字レイアウト、
編集、文意、図案が同一

サイドメニューのデザイン、
レイアウト、内容が同一

コンテンツ内容、デザイン、
レイアウトが同一

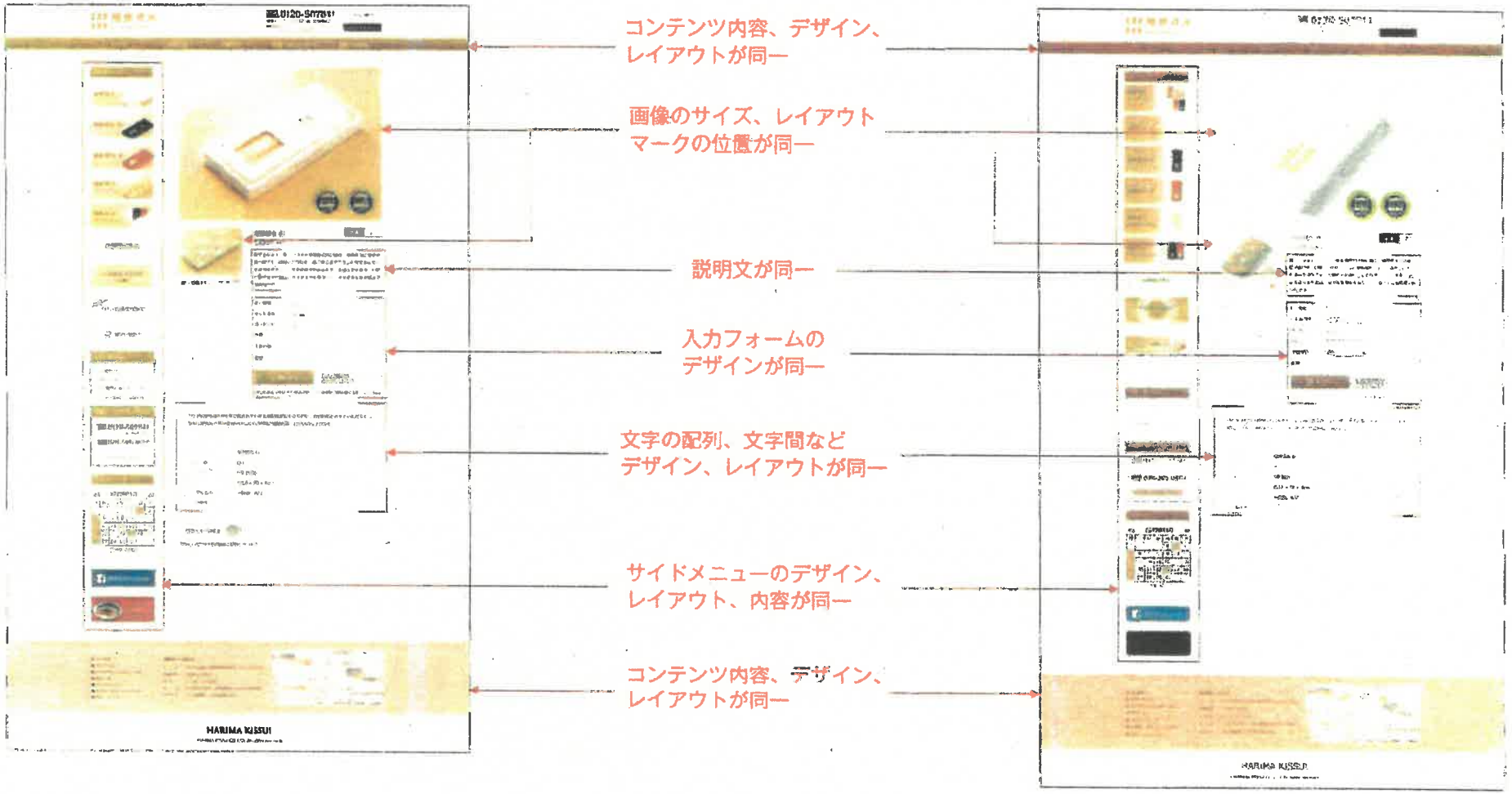


株式会社播磨喜水　WEB サイト関連

当社が制作したホームページのソースコードをそっくりそのままコピーペーストして 写真などの素材データだけを入れ替えて無断使用している。

●当社で制作したサイトページ（播磨喜水＿白）

●無断使用例

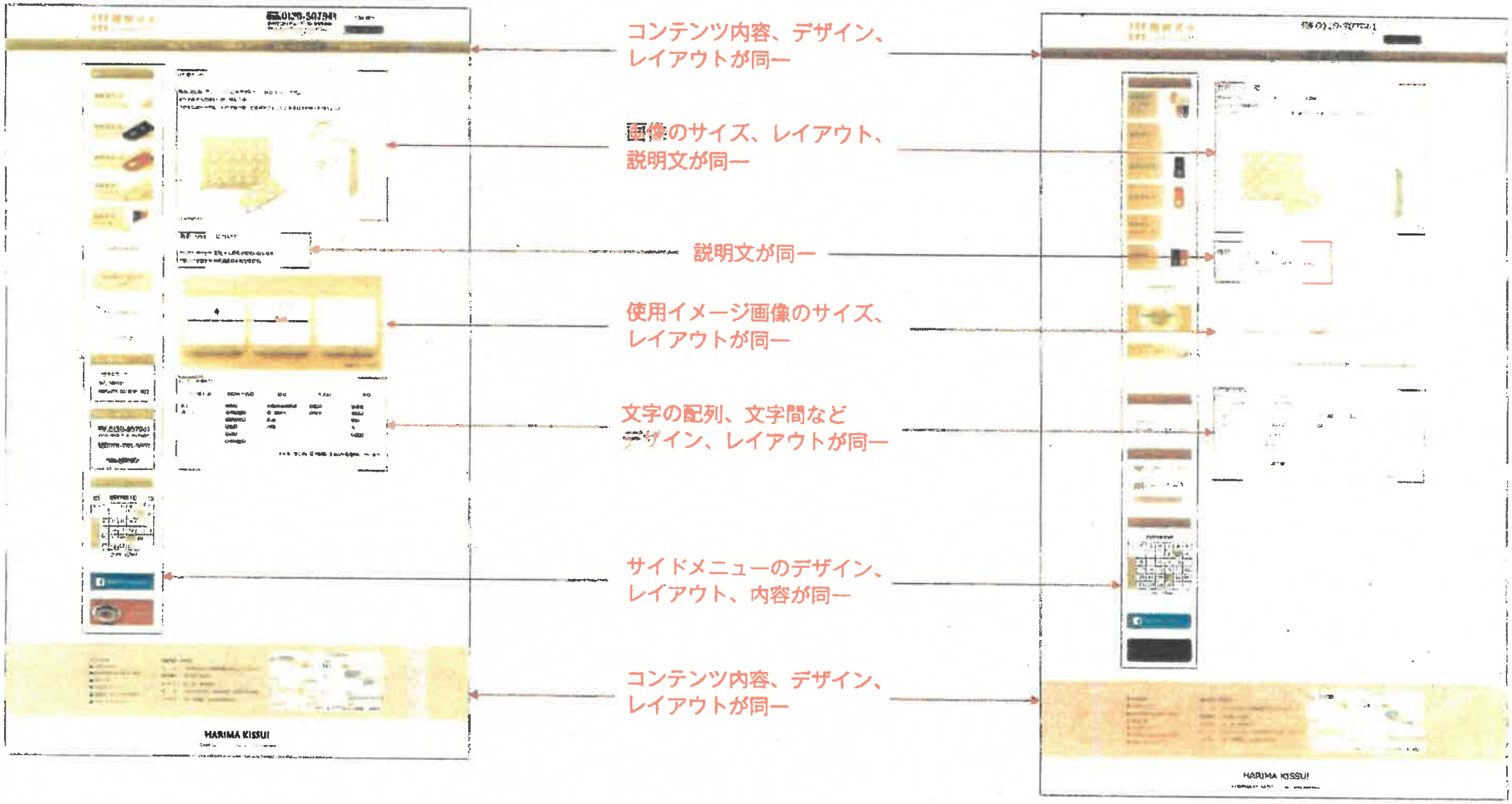


株式会社播磨喜水　WEB サイト関連

当社が制作したホームページのソースコードをそっくりそのままコピーペーストして 写真などの素材データだけを入れ替えて無断使用している。

●当社で制作したサイトページ（包装・のしについて）

●無断使用例



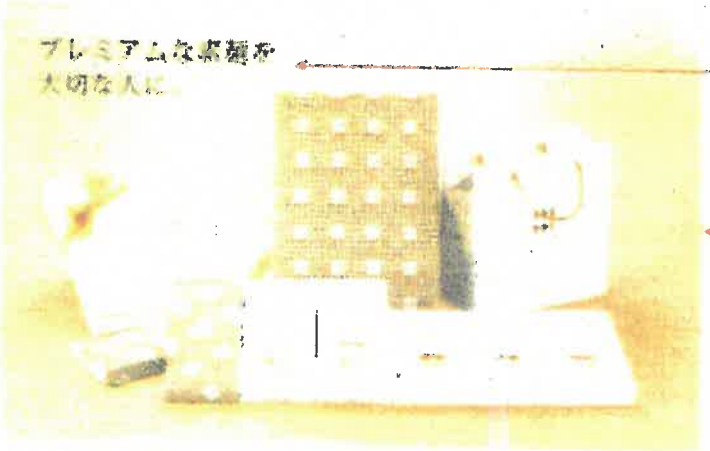
別紙

対照表 4

株式会社播磨喜水　商品画像関連

当社で制作した商品画像を模倣して酷似した画像を制作している。

●当社で制作した商品画像



キャッチコピーが同一

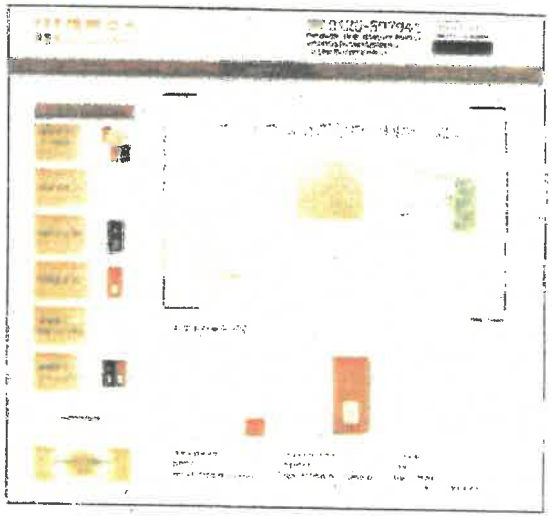
商品の配置構成が同じ

●無断使用例

●当社で制作したカタログ

カタログに使用された画像

●無断使用例（ウェブサイト）

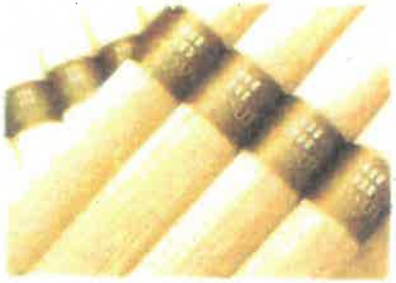


別紙

対照表 5

株式会社播磨喜水　ディスプレイ用 POP デザイン関連
播磨喜水姫路店用に制作された POP デザインを無断使用。

●ポップデザイン例



喜ばれる、播磨のごちそう。

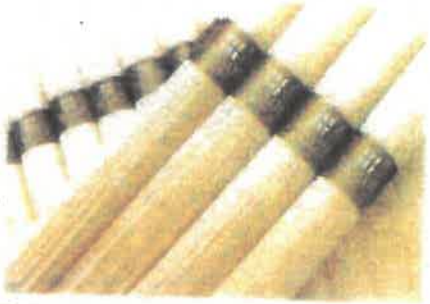
素麺は夏の風物詩として知られていますが
播磨喜水は毎日食べたい播磨のごちそうです。

そのままで何もつけず、オリーブオイルで、明太子で、
あたたかいお出汁とお椀で、お麩やすを絡めの〆の一品として
さまざまな食べ方で楽しんでいただけるよう
完成度の高いおいしい麺をお届けいたします。

画像を無断使用

キャッチコピー、
ボディコピーを無断使用

●無断使用例（セトレ）



食卓を笑顔に、播磨喜水。

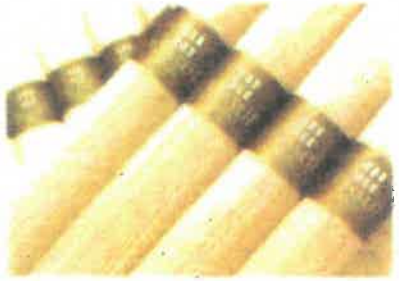
●商品カタログ

食卓を笑顔に、播磨喜水。

毎日の食卓でおいしくお召しあがりいただける
極上プレミアムな手延べ麺をお届けしています。
アロマのようにほのかに香る小麦の豊かな風味、
一口一口食べるほどがわいてくる至福の喜びと、
江戸時代から変わらない真心の手延べ製法で、
さまざまな麺の楽しみをお届けしてまいります。

株式会社播磨喜水　ディスプレイ用 POP デザイン関連
播磨喜水姫路店用に制作された POP デザインを無断使用。

●ポップデザイン例



喜ばれる、播磨のごちそう。

無洗は夏の風物詩として知られていますが
播磨喜水は毎日食べたい播磨のごちそうです。

そのままで何もつけず、オリーブオイルで、明太子で、
あたたかいお出汁とお椀で、お鍋やすき焼きの〆の一品として
さまざまな食べ方で楽しんでいただけるよう
完成度の高いおいしい麺をお届けいたします。

KISSUI

画像を無断使用

タイトルレイアウト、
ボディコピーを無断使用

播磨喜水
HARIMA KISSUI

播磨の清水、選び抜かれた粉、天然塩。
素材にこだわり、最高の素麺を追い求めた無無の職人が
人生をかけて作りあげたこだわりの手延べ麺。
伝統の中から生まれた革新的で忘れられない格別な素麺になりました。
至福の喉越し、小麦の香りをご堪能ください。

●無断使用例（ホテルプラダ）

播磨喜水
HARIMA KISSUI

株式会社播磨喜水　ディスプレイ用 POP デザイン関連
播磨喜水姫路店用に制作された POP デザインを無断使用。

●当社で制作したカタログのアップ（播磨喜水_白）

画像を無断使用

タイトルレイアウト、
ボディコピーを無断使用

●無断使用例（神戸みなと温泉 蓮）

至福の喉越し、小麦のアロマ
「播磨喜水」白
茹で上げると、美しいつやと透明感の白い麺は、
播磨喜水の骨板手延べ麺です。
素材にこだわり、最高級の小麦と赤穂の塩を使用、
真心を込めてやさしく育てるように手延べながら、
じっくり熟成させおいしさを引き出しています。
十分に熟成させた麺は、そのままでも美味しく、
さまざまなお料理と相性抜群です
税込価格　1,620円

●カタログのページ全体

株式会社播磨喜水　ディスプレイ用 POP デザイン関連
播磨喜水姫路店用に制作された POP デザインを無断使用。

●当社で制作したカタログのアップ（播磨喜水＿黒）

すっきりとした旨味、黒麦の香り
「播磨喜水」黒

黒麦（そば）粉を使った黒い麺は、黒麦の香りと
すっきりとした旨味が魅力の手延べ麺です。
茹でやすく、調理しやすく、ヘルシーな黒は、
シャキッと辛味大根をそえてつゆで、彩り豊かな
野菜とサラダ仕立てで、おいしいお出汁をはった
あたたかいお椀で…お召し上がりください。

画像を無断使用

タイトルレイアウト、
ボディコピーを無断使用

●無断使用例（神戸みなと温泉 蓮）

すっきりとした旨味、黒麦の香り
「播磨喜水」黒

黒麦（そば）粉を使った黒い麺は、黒麦の香りと
すっきりとした旨味が魅力の手延べ麺です。
茹でやすく、調理しやすく、ヘルシーな黒は、
シャキッと辛味大根をそえてつゆで、彩り豊かな
野菜とサラダ仕立てで、おいしいお出汁をはった
あたたかいお椀で…お召し上がりください。

税込価格　1，296円

●カタログのページ全体

株式会社播磨喜水　ディスプレイ用 POP デザイン関連

播磨喜水姫路店用に制作された POP デザインを無断使用。

●当社で制作したカタログのアップ（播磨喜水＿赤）

画像を無断使用

タイトルレイアウト、
ボディコピーを無断使用

●無断使用例（神戸みなと温泉 蓮）

手延べの食感を、心ゆくまで
「播磨喜水」赤

看板麺「白」の香りをそのままに、食べ応えのある食感と旨味を増す太さと厚みにこだわりました。
茹で上がりに、1分程度の蒸らしを加えることで、クセになる豊かな食感と、透明感が引き出されます。
濃いめのソースを絡めたり、魚介や肉と合わせて。
しっかりとした麺の存在感をご堪能ください。

税込668円　1，620円

●カタログのページ全体

別紙

対照表 6

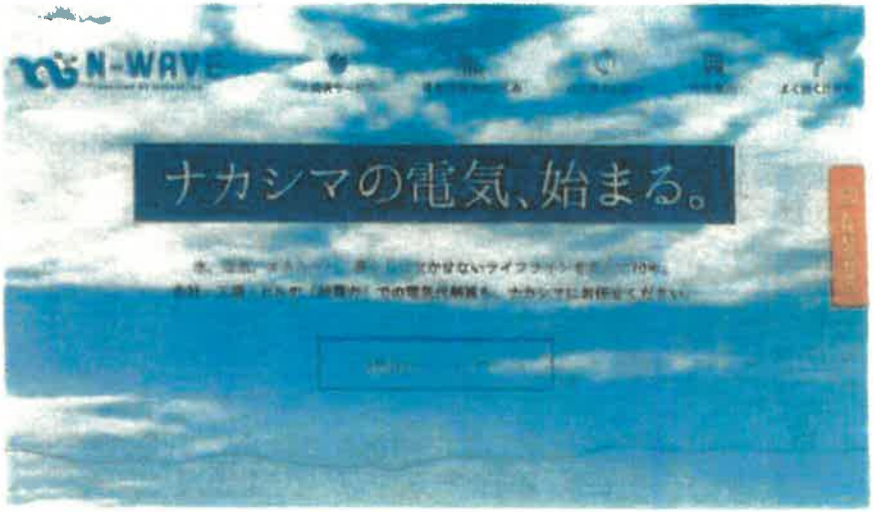
株式会社ナカシマ　コーポレートシンボル関連

①当社が納品したコーポレートシンボルにN-WAVEというロゴタイプを加えてN-WAVEのロゴマークのように見せて同事業の営業ツールやホームページ等で無断使用

●コーポレートシンボル

●著作物侵害例 /N-WAVE　ロゴタイプ

●著作物侵害例 /N-WAVE　ホームページ



株式会社ナカシマ　コーポレートシンボル関連

②当社が納品したコーポレートシンボルにガイドラインにない装飾的位要素を加工して改変し、リクルートパンフレットの表紙として無断使用

●コーポレートシンボル

●著作物侵害例 / リクルート用会社案内パンフレット表紙

別紙

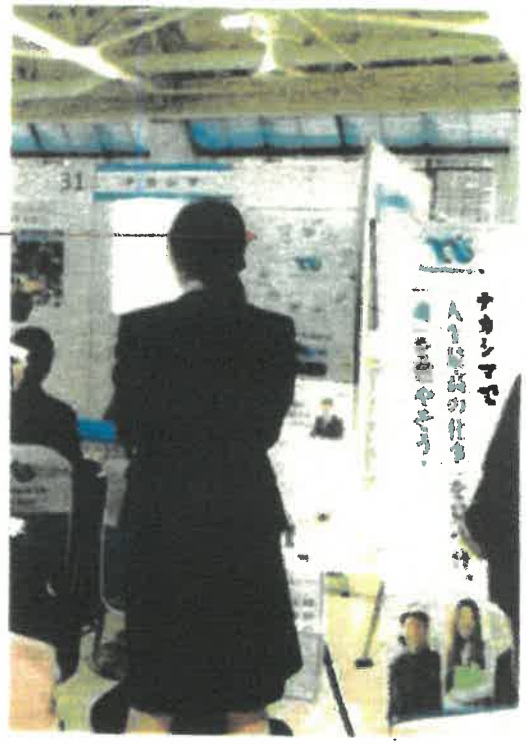
対照表 7

株式会社ナカシマ　事業領域図
会社案内に制作された事業領域図を無断使用

●会社案内　事業領域図

図案を無断使用

●無断使用例ロールタイプポスター



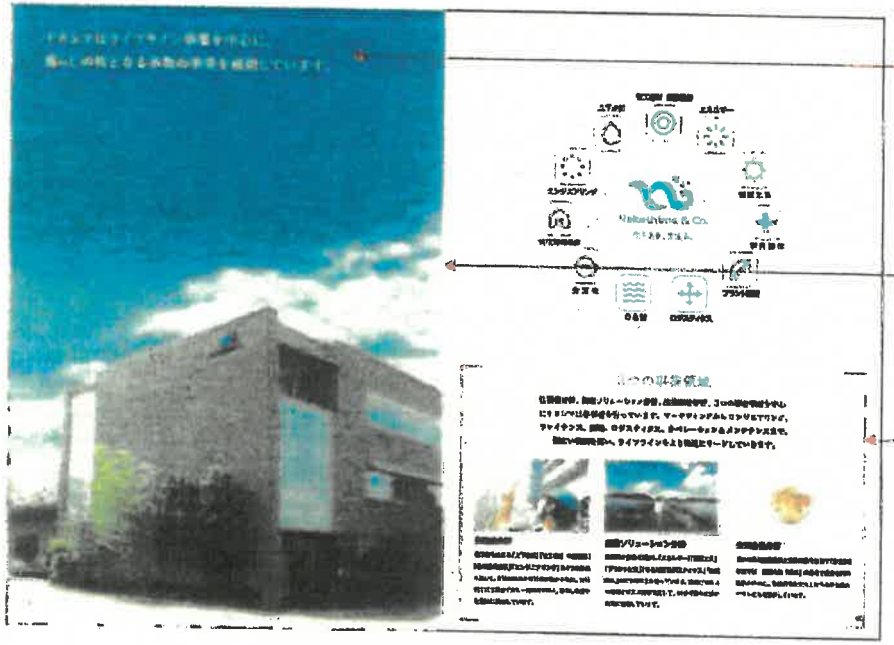
別紙

対照表 8

株式会社ナカシマ　会社パンフレット関連

当社が納品した会社案内パンフレットの印刷入稿データを流用し改変して別途リクルート用パンフレットに無断使用

●当社で制作した会社案内パンフレット



キャッチコピーが同一

当社で作成した合成加工画像を
無断使用

画像、文章、
レイアウトが同じ

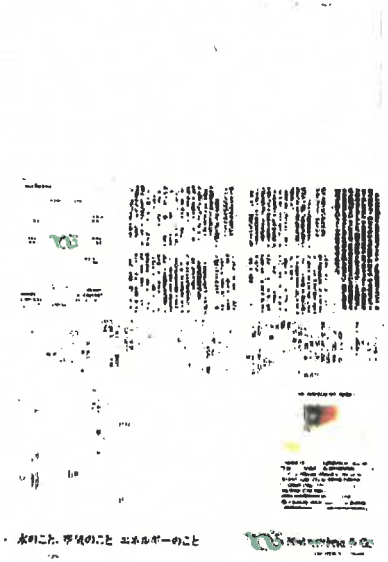
●著作物侵害例 / リクルート用会社案内パンフレット

115

株式会社ナカシマ 日経新聞全 15 段広告

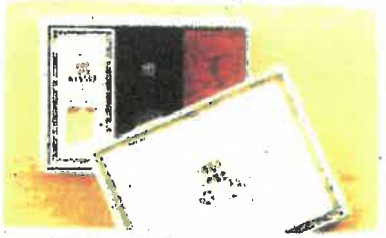
当社において文書校正を行い、著作物を使用した 2016 年 2 月 20 日に新聞経済広告に掲載された全 15 段広告を無断使用

●ナカシマ日経新聞全 15 段広告



ナカシマは「水・空気・環境」に関わるライフラインの総合企業、住環境と産業ソリューションを2本柱「生きるを、支える」をスローガンにライフライ

ナカシマの新規事業「機能容水」



この文章はダミーです一般的なそうめんよりひと回り太く、小麦の香りや弾力のある食感を追求した新ブランド「桜咲容水（きっすい）」が開発で誕生した。立ち上げた中島製一郎社長（43）は家業の住宅関連会社を営む傍ら、そうめん好きが高じて、食らそうめん会社を設立。全国から60種以上を取り寄せて試食し、2年かけてたどり着いた自信作を引っ提げ、「既存のそうめんのイメージを打ち破りたい」と意気込む。

http://www.harima-idesui.jp

●無断使用例⑨ポスターパネル

図案を無断使用

画像とコピーを無断使用

別紙

対照表　１０

株式会社ナカシマ　海の写真

ナカシマ会社案内に使用した当社オリジナルの海の写真を無断使用

●当社オリジナル写真

当社オリジナル写真を
無断使用

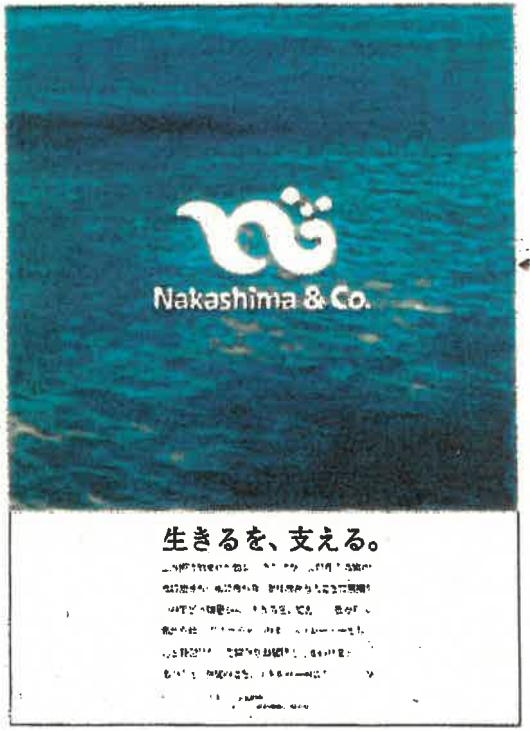
●無断使用例ロールタイプポスター

●無断使用例椅子カバー

株式会社ナカシマ　CI ポスター

当社の板倉が所属している日本グラフィックデザイン協会 (JAGDA) の展覧会に出品した際にデザインし、自社で制作したポスター。
展覧会終了後、返却されたポスターをフレームに入れ中島社長にプレゼントした。
同デザインを無断でロールアップとして制作し使用している。(JAGDA への出品については事前に中島社長のアプルーバル確認済み)

●ナカシマ CI ポスター



ポスターを無断使用

●無断使用例ロールタイプポスター