

【徹底比較】主要国における「食品用途発明」の審査実務と知財戦略

主要国・地域における審査実務の決定的な違い

日本：2016年に「食品用途」を解禁
公知の食品成分でも、新たな用途（機能）を限定した「食品組成物」として特許が認められる



米国：「方法クレーム」による保護が主流
既知物質の未知の効果は「内在的性質」とされ、物としての特許は困難。投与方法で権利化を図る



欧州：最も柔軟な「目的限定の物」
未知の技術的效果があれば、非医療用途であっても「物」としての用途限定クレームが認められる



主要3極における典型的なクレーム形式と新規性判断の比較

国・地域	推奨されるクレーム形式	新規性判断のスタンス
日本	用途限定付きの食品組成物（物）	用途限定を構成要件として認める
米国	〇〇を投与方法（方法）	構造が同じなら用途が違ってても新規性なし
欧州	〇〇のための物質（目的限定の物）	未知の技術的效果に基づく用途を新規と認める

グローバル出願における戦略的留意点



国別の「マルチドラフト」戦略
同一の発明でも、各国の法制度に合わせた複数のクレームセットを準備する



急増する海外勢（特に韓国）の攻勢
日本の食品用途特許出願の3割以上が韓国企業であり、国内勢を上回る積連性を見せている



差異は「壁」ではなく「ハードル」
国ごとの実務差を理解し、実験データで進歩性を証明すれば、世界規模での権利化は十分可能