

食品技術特許の未来を拓く：複雑性から明確性へ

特許庁における審査基準と運用実務の最新動向

食品技術分野の特許審査は、3つの柱で進化しています



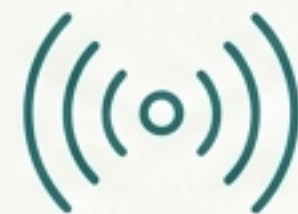
審査基準の明確化

- 機能性食品などの「用途発明」における因果関係の立証要件を具体化。
- 製造方法や飲食物そのものの特許性に関する判断基準を整理。
- 予測できない顕著な効果の重要性を強調。



専門性の高い審査体制

- 応用微生物、食品化学などの専門分野に対応した5つの審査チームを編成。
- 分野横断的な知見を集約し、審査品質の均質化と迅速化を実現。

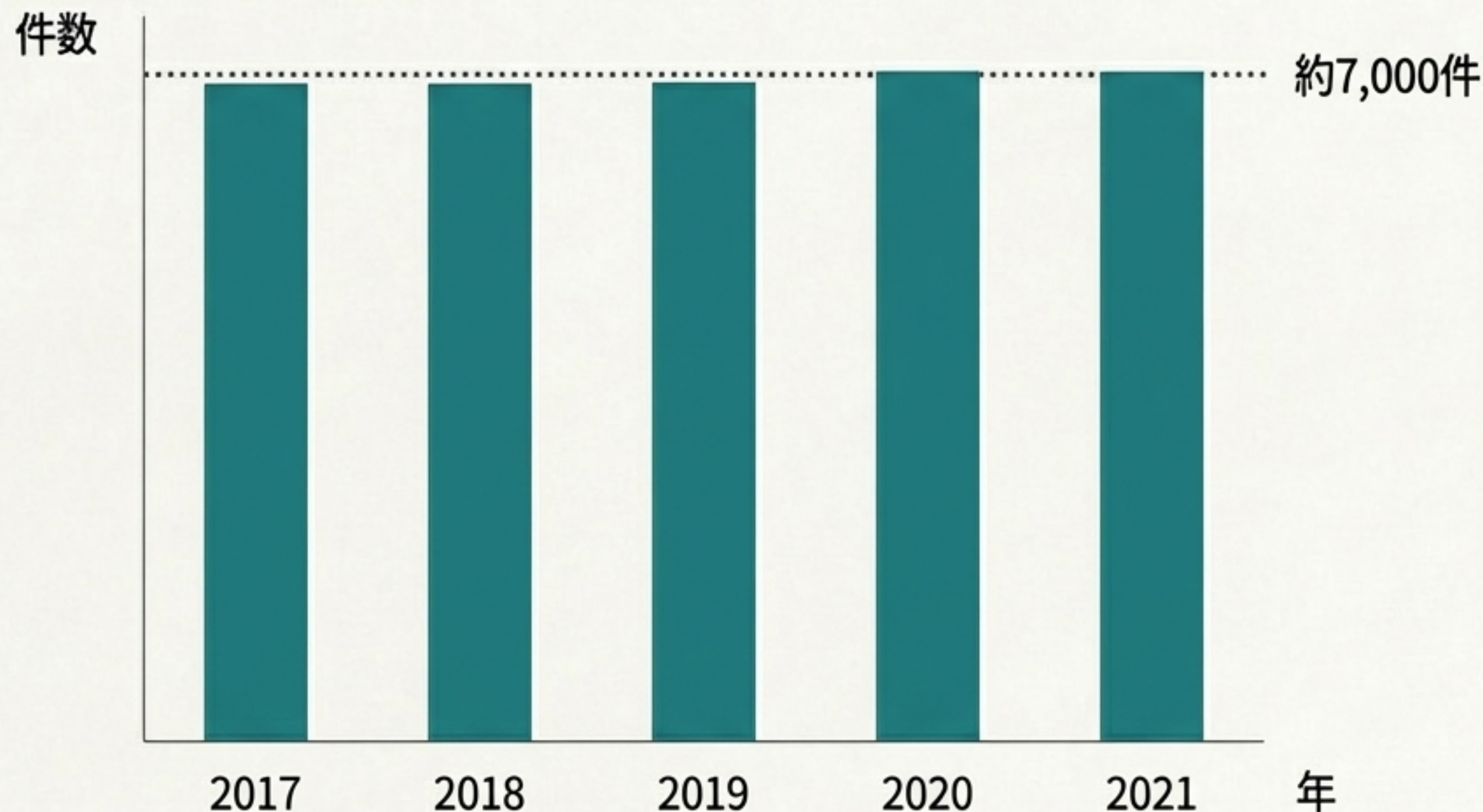


情報発信と対話の強化

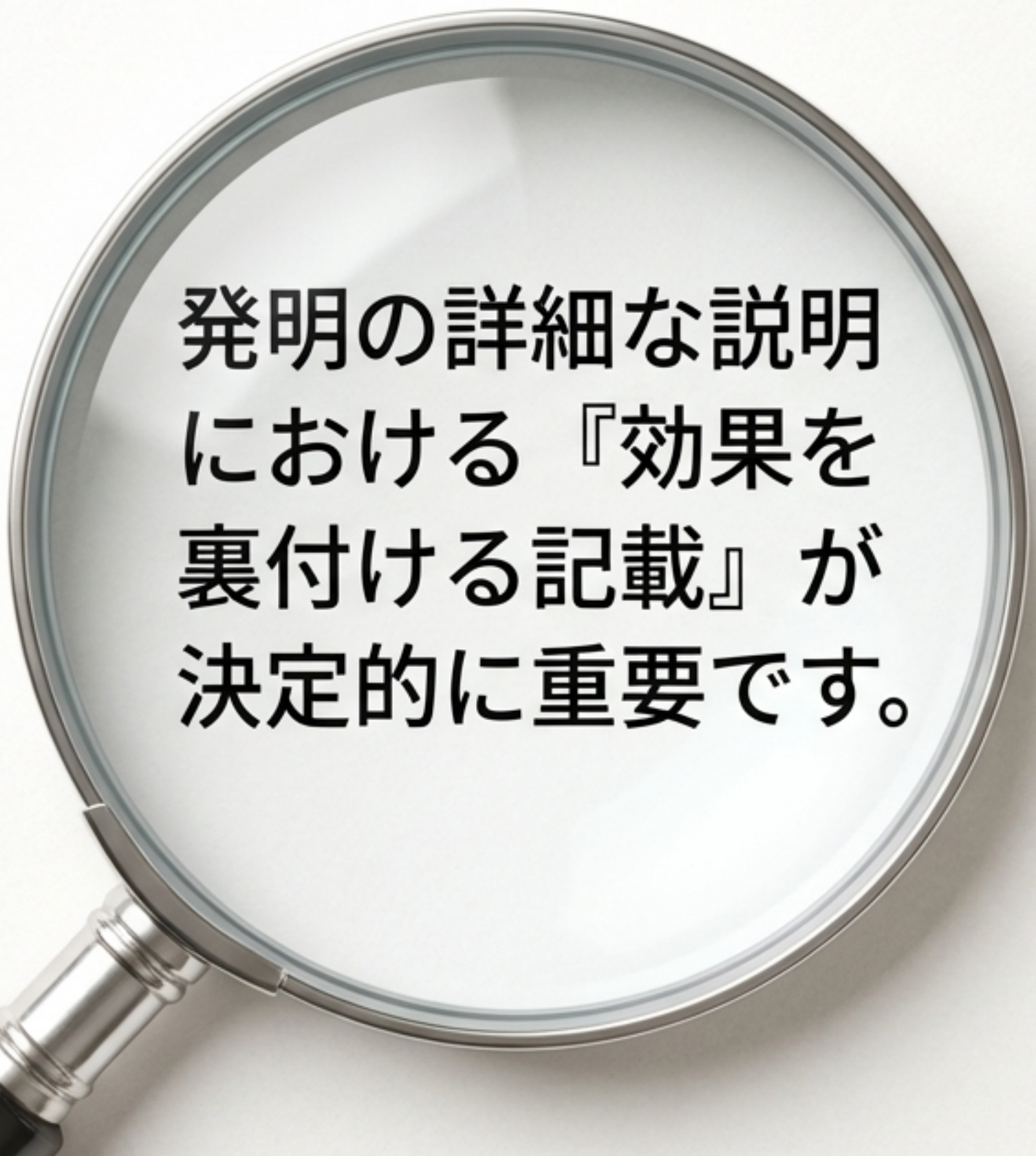
- 審査ハンドブックや事例集を通じた具体的なガイダンスの提供。
- 先行技術調査で用いる検索式の例を公開し、調査の透明性を向上。

食品技術分野の特許出願は、安定して高い水準で推移しています

食品技術分野の出願件数の推移



年間約7,000件の出願があり、これは技術革新が活発な重要分野であることを示唆しています。このため、安定的で予見性の高い審査が不可欠です。



発明の詳細な説明
における『効果を
裏付ける記載』が
決定的に重要です。

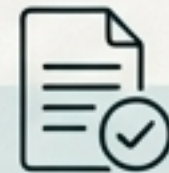
核心に迫る：機能性食品の 「用途発明」 審査基準

用途発明の特許性を判断する上で、発明の詳細な説明における『効果を裏付ける記載』が決定的に重要です。特許庁は、その要件をより具体的に示しています。



用途発明 (Use Invention)

特定の性質に基づく未知の用途を見出した発明。
例：「体脂肪の吸収を抑制する」という用途に特徴がある食品。



サポート要件 (Support Requirement)

請求項に係る発明が、発明の詳細な説明に記載した範囲のものであり、かつ、発明の課題が解決できると認識できるように記載されていること。

「効果」の立証：サポート要件を満たすための3つの視点

技術常識の考慮

(Consideration of Common General Knowledge)

出願時の技術常識から、記載された作用機序（メカニズム）が妥当であるか？

1



2

因果関係の具体性

『～を含有する組成物を摂取したところ、～の作用により、～という効果が得られた』といった形で、成分・作用・効果の因果関係が明確に説明されているか？

実施例による裏付け

その効果が、単なる可能性の示唆ではなく、実験結果（定性的または定量的データ）によって当業者が理解・認識できるレベルで示されているか？



周知慣用技術を組み合わせただけにすぎない場合でも、予測できない顕著な効果があれば進歩性が認められる可能性があります。

用途発明を越えて：飲食物と製造方法の特許性判断



飲食物

審査のポイント

- 新規性・進歩性は、製品の構成要素（成分、配合比率など）で判断。
- 「食感」や「風味」のような人の感覚に頼る表現は、物理的・化学的特性値で特定することが望ましい。

例

「特定の粘度範囲を持つソース」



食品の製造方法

審査のポイント

- 製造工程（温度、時間、圧力、手順など）の新規性・進歩性が問われる。
- その製法によってのみ得られる「プロダクト・バイ・プロセス（PBP）クレーム」も可能だが、要件は厳格。

例

「特定の昇温速度で加熱する殺菌方法」

専門知識の集結：食品技術審査を支える体制



各審査官は、自身の専門分野に加え、関連分野の審査官と連携（合議）することで、技術の境界領域にある複雑な発明にも的確に対応します。

審査官の視点：先行技術調査で用いられる検索論理

審査官は、国際特許分類（IPC）、FI、Fタームを組み合わせた精緻な検索式を用いて、国内外の広範な文献から先行技術を調査します。

FI (File Index)

IPCをさらに細分化した日本独自の分類。技術分野をピンポイントで特定。

4B018（食品の加工、保存）

F-term (File Forming Term)

技術を多角的な視点（目的、用途、材料、製法など）から捉えるための索引。テーマコードと観点から構成。

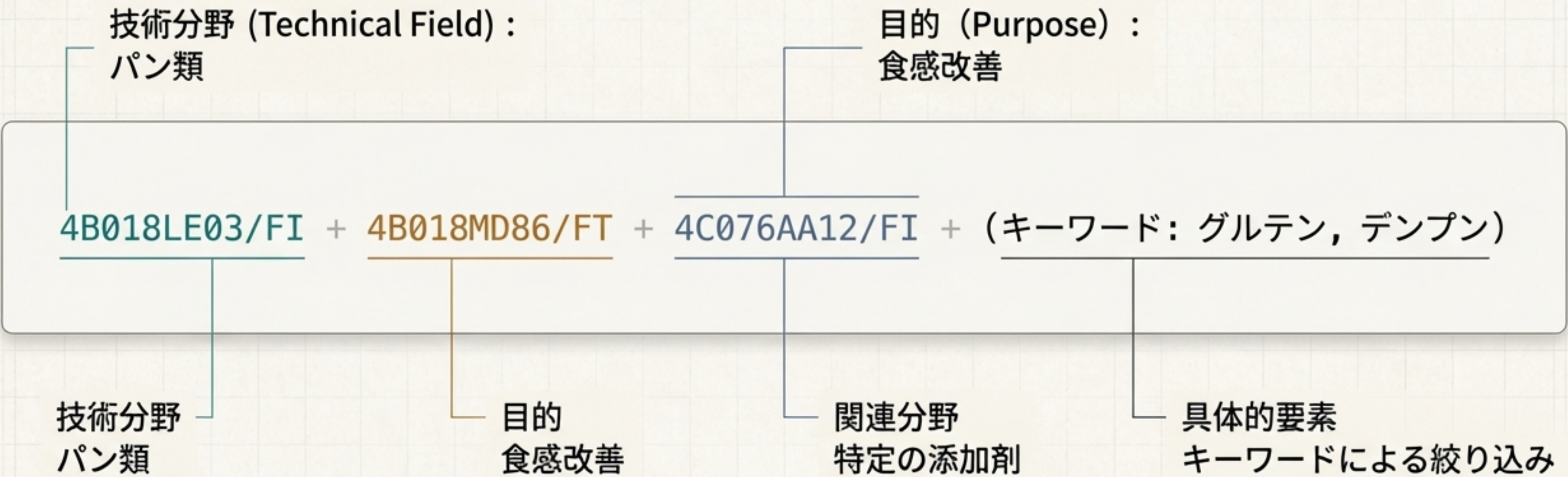
4B018MD86（観点：食感改善）

🔍 (4B018LE03 or 4B018MD21) * (Keyword: "米粉" OR "Rice Flour")

「『パン類』または『菓子類』に関する技術（FI）のうち、『米粉』というキーワードを含む文献を検索する例。」

検索式の解説：複雑な発明を捉える多角的アプローチ

「『食感を改良する特定成分を含有するパン類』に関する発明の調査例」



出願書類を作成する際は、発明がどのような技術分野（FI）に属し、どのような目的・用途（Fターム）を持つのかを意識することで、審査官に発明の核心が伝わりやすくなります。

知識へのアクセス：特許庁が提供する情報リソース



特許・実用新案審査ハンドブック

食品分野の『用途発明』に関する具体的な審査基準や判断例を掲載した附属書Aが特に有用。



事例紹介

進歩性が肯定された事例、否定された事例を具体的に解説。請求項の記載方法や実験データの示し方の参考となる。



面接・オンライン面接の活用

審査官と直接対話し、発明のポイントを補足説明したり、審査官の懸念点を解消したりする機会。積極的に活用を推奨。



ケーススタディ①：機能性表示「血糖値の上昇抑制」の進歩性判断

本願発明

請求項

「成分Xを有効成分とする、食後の血糖値上昇抑制用の飲食品。」

発明の詳細な説明

「ラットを用いた経口投与試験で、成分Xが α -グルコシダーゼ活性を阻害し、有意な血糖値上昇抑制効果を示すことを確認したデータ（図1）を記載。」



引用文献と審査官の判断

引用文献1

「成分Xが α -グルコシダーゼ阻害活性を持つことは知られていた（周知技術）。」

引用文献2

「別の成分Yについて、 α -グルコシダーゼ阻害による血糖値上昇抑制効果を示唆する論文があった。」

判断: 進歩性なし

成分Xの活性自体は周知であり、同様の作用機序を持つ他の成分で同様の効果が示唆されている以上、当業者が容易に想到できたもの。実験データによる効果の確認だけでは、予測できない顕著な効果とは言えない。

ケーススタディ②：製造方法「特定の冷凍曲線による食感改善」

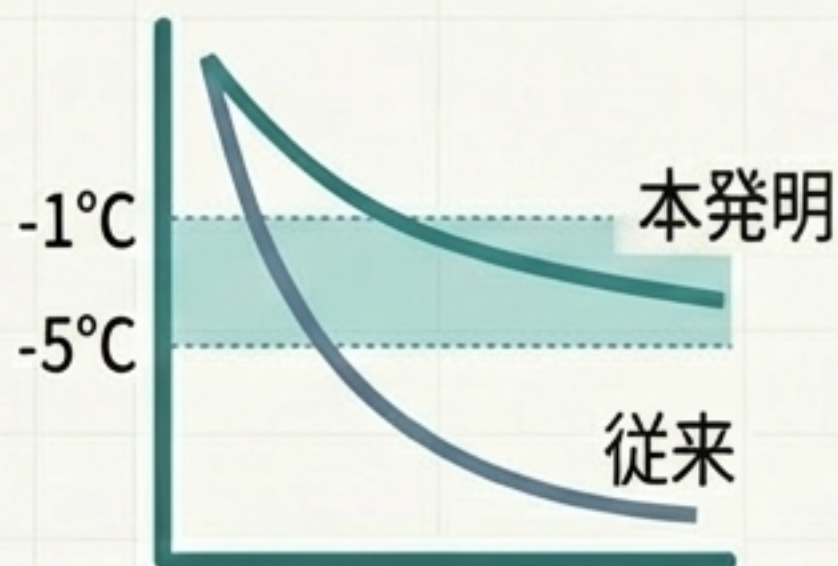
本願発明

請求項

「食品を-1℃から-5℃の温度帯を毎分0.5℃以下の冷却速度で通過させることを特徴とする、解凍後のドリップ流出が抑制された冷凍食品の製造方法。」

発明の詳細な説明

「従来の急速冷凍（毎分3℃）と比較し、本願発明の緩慢冷凍が氷結晶の成長を促し、細胞破壊を防ぐメカニズムを説明。ドリップ量を比較した実験データも示す。」



引用文献と審査官の判断

引用文献

「魚の冷凍において、最大氷結晶生成帯をゆっくり通過させると氷結晶が大きくなることは知られていた（周知技術）。」

判断: 進歩性あり

魚介類以外への適用は自明ではなく、かつ『ドリップ抑制』という具体的な課題に対し、特定の温度帯と冷却速度を数値限定し、従来法に対する優位性をデータで実証した点に技術的意義が認められる。これは単なる周知技術の転用ではなく、新たな課題解決手段の発見である。

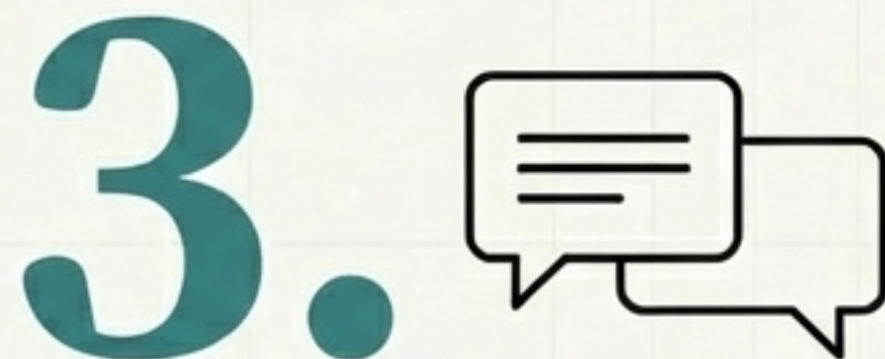
明日の出願戦略へ：成功のための3つのキーポイント



科学的根拠を明確に記述する
機能性食品では、「なぜその
効果が生まれるのか」という
作用機序と、それを、それを
裏付ける客観的データが不可
欠。単なる効果の羅列では不
十分。



審査官の検索論理を意識する
自社の発明をFIやFタームの
視点から整理し、発明の多角
的な価値を明細書に盛り込
む。これにより、
発明の核心が的確に伝わり、
調査の精度も向上する。



対話の機会を積極的に活用す
る 面接審査などを通じて、
文章だけでは伝わりにくい発
明の背景や技術的優位性を直
接接説明する。
性を直接説明する。審査の迅
速化と質の向上につながる。

知的財産が、食品技術の革新を加速させる

明確で予見性の高い特許審査は、研究開発への投資を保護し、次のイノベーションを促す基盤です。特許庁は、出願人の皆様との建設的な対話を通じて、このエコシステムの発展に貢献していきます。