

サンプル

# 特許・技術調査レポート

## Patent & Technology Research Report

審査官引用分析  
F株式会社

2014.5

※特許件数が数万件規模になる場合などには、  
分野、期間を絞るなど、内容、価格について  
ご相談させていただく場合があります。





# CONTENTS



## 第1章【全体分析】

---

- 1-1 主要企業との先行・追随特許数比較
- 1-2 主要企業との分野別、先行・追随特許数比較

## 第2章 追随企業ランキング

---

- 2-1 追随企業ランキング
- 2-2 追随企業全体 被引用公報上位5件
- 2-3 追随企業1位 被引用公報上位5件
- 2-4 追随企業2位 被引用公報上位5件
- 2-5 追随企業3位 被引用公報上位5件

## 第3章 先行企業ランキング

---

- 3-1 先行企業ランキング
- 3-2 先行企業全体 被引用公報上位5件
- 3-3 先行企業1位 被引用公報上位5件
- 3-4 先行企業2位 被引用公報上位5件
- 3-5 先行企業3位 被引用公報上位5件

## 第4章【自社引用分析】

---

- 4-1 自社特許 被引用件数ランキング

本レポートは、2014年3月までに日本特許庁において公開された公報のうち、現在の名義が「F株式会社」である特許群2,167件を対象として、特許審査過程において、F株式会社が拒絶理由通知を受けた特許について、またはF株式会社の特許を拒絶理由として引用された各社の特許について、調査した結果をまとめたものである。

## 第1章 全体分析

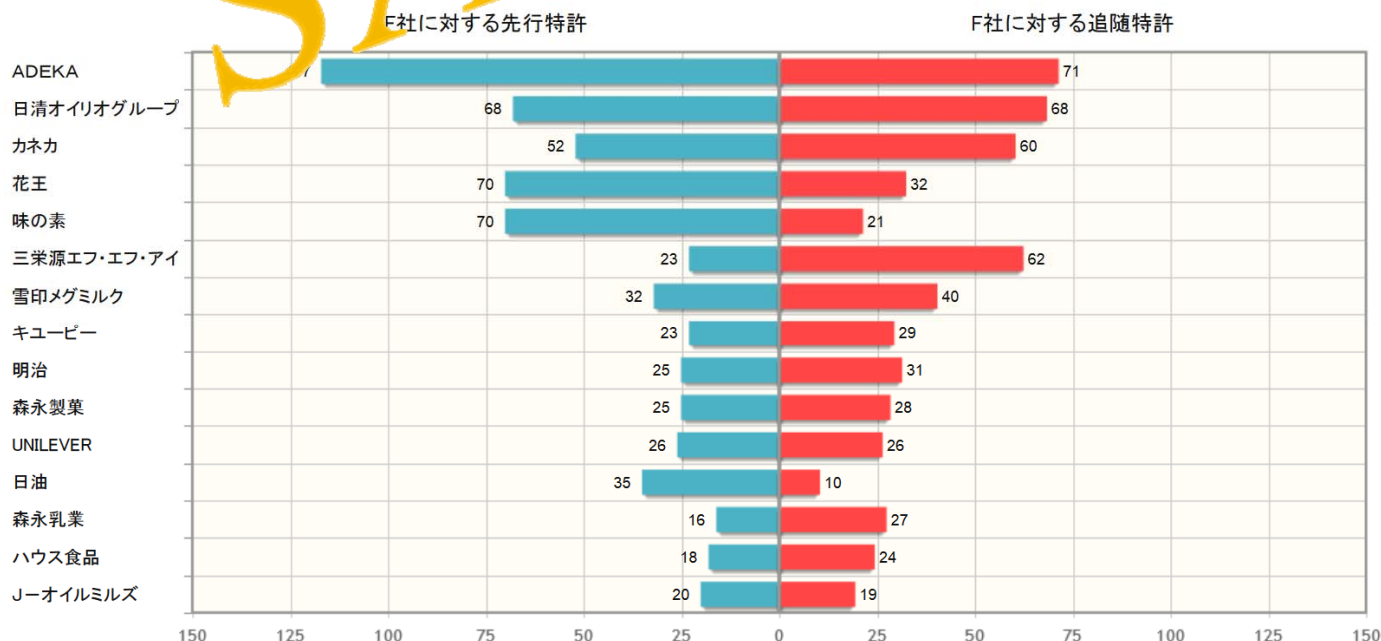
### 1-1 主要企業との先行・追随特許数比較

特許審査過程において、F株式会社と競合する主な企業15社（※1）について、先行特許（F株式会社への拒絶理由として引用された各社の特許数）と追随特許（F株式会社の特許を理由に拒絶理由通知を受けた各社の特許）を下記にまとめる。

ADEKA、花王、味の素などに関しては、F株式会社に対する追随特許件数よりも、先行特許件数が多い。

日清オイリオグループに関しては先行特許、追随特許の同数となっている。

また、三栄源エフ・エフ・アイ、雪印メグミルク、キューピーなどに関しては、F株式会社に対する追随特許の方が、先行特許件数が少ない。

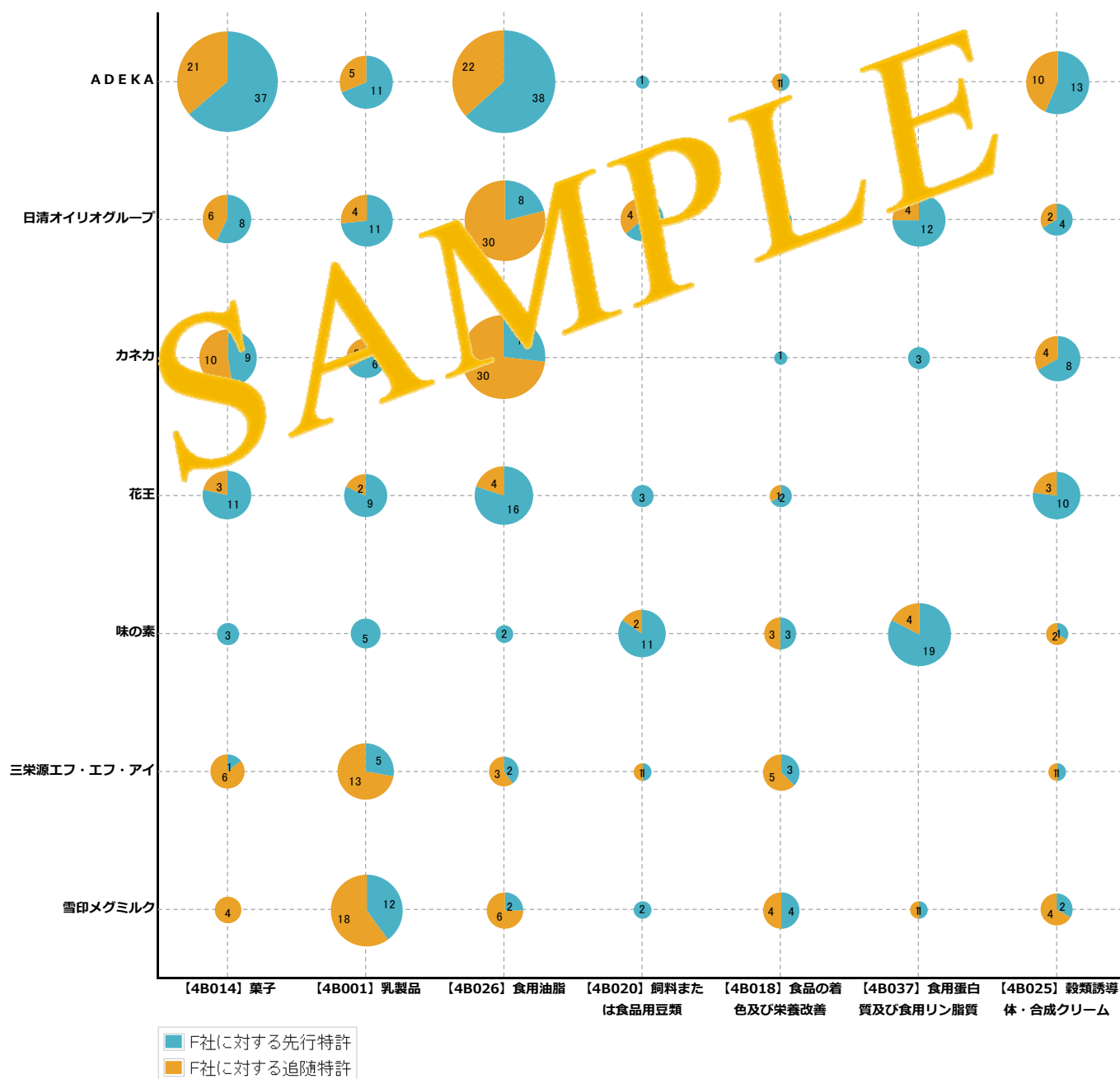


集計条件) 引用種別：拒絶査定+拒絶理由通知【全て】 / 起案日：全期間

※1：先行特許、追随特許の合計件数の多い15社をランキング表示。

## 1-2 主要企業との分野別、先行・追従特許数比較

特許審査過程において、F株式会社と競合する主な企業7社について、技術分野別に先行・追従特許件数比較した結果を下記に示す。技術分野には特許庁で定義する筆頭テーマコードを採用し、全体の上位7分類を選択した。ADEKAは「【4B014】菓子」「【4B026】食用油脂」などの分野において、F株式会社に対する先行特許を多く出願している。日清オイリオグループは「【4B026】食用油脂」の分野において先行特許を多く出願しているが、その他の分野においては追従特許が多い。花王、味の素については全体的に追従特許が多い。



## 第2章 追随企業ランキング

### 2-1 追随企業ランキング

F株式会社から見た特許審査過程における「追随企業ランキング上位15位」を下記に示す。これは、他社特許の拒絶理由に引用されたF株式会社の特許について、引用先の特許を企業ごとに集計した結果である。

1位はADEKAでF株式会社の82件の先行特許により、ADEKAの71件の追随特許が拒絶理由通知を受けている。以下、2位は日清オイリオグループの68件、3位は三栄源エフ・エフ・アイの先行特許62件となっている。

F株式会社はこれらの企業の権利化活動において阻害要因となる特許を出願していると考えられる。

| 他社の拒絶理由<br>に引用された<br>F社公報数 | 追随企業公報数 | 追随企業 (引用先ランキング) |
|----------------------------|---------|-----------------|
| 987                        | 1642    | 他社合計            |
| 82                         | 71      | ADEKA           |
| 81                         | 68      | 日清オイリオグループ      |
| 60                         | 62      | 三栄源エフ・エフ・アイ     |
| 68                         | 60      | カネカ             |
| 45                         | 40      | 雪印メグミルク         |
| 31                         | 32      | 花王              |
| 35                         | 31      | 明治              |
| 25                         | 29      | キューピー           |
| 35                         | 28      | 森永製菓            |
| 25                         | 27      | 森永乳業            |
| 30                         | 26      | UNILEVER        |
| 21                         | 24      | ハウス食品           |
| 22                         | 22      | NESTLE          |
| 25                         | 21      | 味の素             |
| 24                         | 19      | 江崎グリコ           |

## 2-2 追随企業全体 被引用公報上位5件

F株式会社の出願全体において、他社特許の拒絶理由に引用された件数が多い上位5件を他社特許との対応関係とともに下記に示す。

1位は「苦味の低減した食品及び飲料（特願1977-072220）」で17件の特許にのべ37回引用されている。

以下、ユニチカの「乳化剤及び乳化組成物並びに粉末化組成物（特願1994-500914）」の15件、のべ27回、「動植物性潤滑油（特願1995-122890）」の14件、のべ21回と続く。

### 第1位

| [F株式会社 公報]  | 公報数(のべ回数)           | [追随企業公報]  | 公報数(のべ回数)  |
|---|---------------------|---|--|
| 発明名称:苦味の低減した食品及び飲料<br>ステータス:権利継続<br>出願番号:1999-118160<br>権利者:F株式会社 | 公報数:17<br>(のべ回数:37) | 発明名称:苦味、酸味及び/又は渋味をマスクした食用食品<br>ステータス:拒絶<br>出願番号:2006-505645<br>権利者:ライシオベネコロオサクユイテア<br>引用回数:3<br>発明名称:新規キャンディ組成物およびそれをを用いた新規キャンディ<br>ステータス:権利継続<br>出願番号:2005-101316<br>権利者:モンテリーズ・ジャバロ<br>引用回数:3<br>発明名称:α-グルコサゼイン加水分解物を含む組成物<br>ステータス:拒絶<br>出願番号:2007-077015<br>権利者:森永製菓株式会社<br>引用回数:3<br>発明名称:アクリルアミドの生産方法とその用途<br>ステータス:拒絶<br>出願番号:2004-282087<br>権利者:林原<br>引用回数:3<br>発明名称:イヌリン含有ゼリー製品およびその製造方法<br>ステータス:拒絶<br>出願番号:2001-255909<br>権利者:奥山尚<br>引用回数:3<br>発明名称:ミネラルを含む高甘味度甘味料組成物及びこれにより甘味を付与された組成物<br>ステータス:拒絶<br>出願番号:2008-542368<br>権利者:THE COCA-COLA<br>引用回数:2<br>発明名称:筋風通聖散配合製剤<br>ステータス:権利継続<br>出願番号:2007-256357<br>権利者:小林製薬<br>引用回数:2<br>発明名称:トレハロースとタンパク質との飲料用添加混合物<br>ステータス:拒絶<br>出願番号:2006-515212<br>権利者:CARGILL<br>引用回数:2<br>発明名称:ペプチド含有飲料<br>ステータス:権利継続<br>出願番号:2004-116093<br>権利者:カルピス<br>引用回数:2<br>発明名称:L-アールギニン粉末およびこれを含有する食品<br>ステータス:拒絶<br>出願番号:2002-260496<br>権利者:ホワイス, 木本英治<br>引用回数:2 | 発明名称:打錠用滑り剤<br>ステータス:権利継続<br>出願番号:2007-077777<br>権利者:住友化学<br>引用回数:2<br>発明名称:低アレルゲン化処理された小麦粉を用いた菓子類及びその製造方法<br>ステータス:拒絶<br>出願番号:2002-062599<br>権利者:美多加堂<br>引用回数:2<br>発明名称:イチヨウ葉抽出エキス添加健康豆腐及びその製造方法<br>ステータス:拒絶<br>出願番号:2001-382173<br>権利者:村田節, 綿川隆<br>引用回数:2<br>発明名称:月桃葉及び茎抽出物組成物、月桃葉及び茎抽出物含有飲食物、並びに月桃葉及び茎抽出物の呈味改善方法<br>ステータス:権利継続<br>出願番号:2001-365503<br>権利者:丸善製薬<br>引用回数:2<br>発明名称:果汁含有飲料の製造方法<br>ステータス:権利継続<br>出願番号:2000-204796<br>権利者:サントリーホールディングス<br>引用回数:2<br>発明名称:高タンパクゲル状食品<br>ステータス:権利継続<br>出願番号:2005-133885<br>権利者:森永製薬<br>引用回数:1<br>発明名称:トレハロース又はマルチトールと金属イオン化合物との化合物<br>ステータス:権利継続<br>出願番号:2003-521247<br>権利者:林原<br>引用回数:1 |

第2位

| 【F株式会社 公報】  | 公報数(のべ回数)           | 【追随企業公報】   |
|---|---------------------|--|
| 発明名称:乳化剤及び乳化組成物並びに粉末化組成物<br>ステータス:失効<br>出願番号:1994-500914<br>権利者:F株式会社 | 公報数:15<br>(のべ回数:27) | 発明名称:蛋白質含有酸性感食品<br>ステータス:拒絶<br>出願番号:2006-231251<br>権利者:協和発酵キリン<br>引用回数:2<br>発明名称:食用貯用安定剤及び食用貯<br>ステータス:権利継続<br>出願番号:2004-113259<br>権利者:三栄源エフ・エフ・アイ<br>引用回数:2<br>発明名称:芳香剤組成物<br>ステータス:拒絶<br>出願番号:2003-577841<br>権利者:GIVAUDAN<br>引用回数:2<br>発明名称:油性組成物を含有した粉末組成物<br>ステータス:拒絶<br>出願番号:1998-195513<br>権利者:日清オイログループ<br>引用回数:2<br>発明名称:化粧料<br>ステータス:拒絶<br>出願番号:1993-333477<br>権利者:日本食品化工<br>引用回数:2<br>発明名称:粉末香料の製造法<br>ステータス:拒絶<br>出願番号:1993-269643<br>権利者:三栄源エフ・エフ・アイ<br>引用回数:2<br>発明名称:粉末香料の製造法<br>ステータス:拒絶<br>出願番号:1993-269636<br>権利者:三栄源エフ・エフ・アイ<br>引用回数:2<br>発明名称:水溶性ヘミセルロースを含有する製剤<br>ステータス:拒絶<br>出願番号:1993-269551<br>権利者:三栄源エフ・エフ・アイ<br>引用回数:2<br>発明名称:水溶性香料<br>ステータス:拒絶<br>出願番号:1993-269548<br>権利者:三栄源エフ・エフ・アイ<br>引用回数:2<br>発明名称:粉末香料の製造法<br>ステータス:拒絶<br>出願番号:1993-265787<br>権利者:三栄源エフ・エフ・アイ<br>引用回数:2<br>発明名称:水溶性ヘミセルロースを含有する製剤<br>ステータス:拒絶<br>出願番号:1993-254817<br>権利者:三栄源エフ・エフ・アイ<br>引用回数:2<br>発明名称:水溶性ヘミセルロースを含有する製剤<br>ステータス:拒絶<br>出願番号:1993-243717<br>権利者:三栄源エフ・エフ・アイ<br>引用回数:2<br>発明名称:粉末香料の製造方法<br>ステータス:権利継続<br>出願番号:1999-242127<br>権利者:小川香料<br>引用回数:1<br>発明名称:乳化組成物<br>ステータス:拒絶<br>出願番号:1993-278911<br>権利者:長谷川香料<br>引用回数:1<br>発明名称:水溶性ヘミセルロースを含有する製剤<br>ステータス:失効<br>出願番号:1993-269550<br>権利者:三栄源エフ・エフ・アイ<br>引用回数:1 |

第3位

| 【F株式会社 公報】  | 公報数(のべ回数)           | 【追随企業公報】   |
|---|---------------------|--|
| 発明名称:動植物性潤滑油<br>ステータス:失効<br>出願番号:1995-122890<br>権利者:F株式会社 | 公報数:14<br>(のべ回数:21) | 発明名称:微量量油剤供給式切削・研削加工用油剤組成物<br>ステータス:拒絶<br>出願番号:2005-314777<br>権利者:J X日鉱日石エネルギー<br>引用回数:2<br>発明名称:微量量油剤供給式切削・研削加工用油剤組成物<br>ステータス:拒絶<br>出願番号:2005-314776<br>権利者:J X日鉱日石エネルギー<br>引用回数:2<br>発明名称:微量量油剤供給式切削・研削加工用油剤組成物<br>ステータス:拒絶<br>出願番号:2005-314775<br>権利者:J X日鉱日石エネルギー<br>引用回数:2<br>発明名称:微量量油剤供給式切削・研削加工用油剤組成物<br>ステータス:拒絶<br>出願番号:2005-314774<br>権利者:J X日鉱日石エネルギー<br>引用回数:2<br>発明名称:農薬又は林薬用潤滑油<br>ステータス:権利継続<br>出願番号:2005-000036<br>権利者:日鉱日石エネルギー<br>引用回数:2<br>発明名称:植物を枯死させない作動油<br>ステータス:権利継続<br>出願番号:1998-140947<br>権利者:クボタ,日本クエーカー・ケミカル<br>引用回数:2<br>発明名称:熱間圧延油及び熱間圧延方法<br>ステータス:権利継続<br>出願番号:1997-250507<br>権利者:協同油膜, J F E スチール<br>引用回数:2<br>発明名称:微量量油剤供給式切削・研削加工用油剤組成物<br>ステータス:権利継続<br>出願番号:2000-286595<br>権利者:J X日鉱日石エネルギー<br>引用回数:1<br>発明名称:微量量油剤供給式切削・研削加工用油剤組成物<br>ステータス:権利継続<br>出願番号:2000-286594<br>権利者:J X日鉱日石エネルギー<br>引用回数:1<br>発明名称:微量量油剤供給式切削・研削加工用油剤組成物<br>ステータス:権利継続<br>出願番号:2000-286593<br>権利者:J X日鉱日石エネルギー<br>引用回数:1<br>発明名称:微量量油剤供給式切削・研削加工用油剤組成物<br>ステータス:権利継続<br>出願番号:2000-286592<br>権利者:J X日鉱日石エネルギー<br>引用回数:1<br>発明名称:ポリウレタン製ベルト<br>ステータス:権利継続<br>出願番号:1998-064405<br>権利者:三ツ星ベルト<br>引用回数:1<br>発明名称:塩化ビニル系樹脂組成物<br>ステータス:失効<br>出願番号:1997-207650<br>権利者:A D E K A<br>引用回数:1<br>発明名称:鋼板用冷間圧延油<br>ステータス:権利継続<br>出願番号:1995-170307<br>権利者:日本パーカライジング<br>引用回数:1 |

第4位

第5位

| 【F株式会社 公報】  | 公報数(のべ回数)           | 【追随企業公報】  |
|---|---------------------|---|
| 発明名称: 穀類加工食品用ほぐれ改良剤<br>ステータス: 失効<br>出願番号: 1992-273162<br>権利者: 三栄源エフ・エフ・アイ,F株式会社 | 公報数:13<br>(のべ回数:24) | 発明名称: 種類の製造方法<br>ステータス: 拒絶<br>出願番号: 2001-133696<br>権利者: 昭和産業<br>引用回数: 3<br>発明名称: 製麺用製剤<br>ステータス: 権利継続<br>出願番号: 1998-316295<br>権利者: 武蔵野化学研究所<br>引用回数: 3<br>発明名称: ソース添加剤<br>ステータス: 拒絶<br>出願番号: 2005-167057<br>権利者: 奥野製菓工業<br>引用回数: 2<br>発明名称: おからを利用した調理方法<br>ステータス: 拒絶<br>出願番号: 2000-282328<br>権利者: オークー食品工業<br>引用回数: 2<br>発明名称: 種類の品質改良剤と種類の製造方法<br>ステータス: 権利継続<br>出願番号: 1999-281270<br>権利者: 太陽化学<br>引用回数: 2<br>発明名称: 品質保持性に優れた冷凍米飯の製造法およびその応用<br>ステータス: 拒絶<br>出願番号: 1999-206376<br>権利者: 三栄源エフ・エフ・アイ<br>引用回数: 2<br>発明名称: 品質保持性に優れた常温米飯の製造法およびその応用<br>ステータス: 拒絶<br>出願番号: 1999-206374<br>権利者: 三栄源エフ・エフ・アイ<br>引用回数: 2<br>発明名称: 米飯類の製造法<br>ステータス: 拒絶<br>出願番号: 1999-045945<br>権利者: 江崎グリコ<br>引用回数: 2<br>発明名称: 水溶性キシランによる、難溶性または不溶性の物質の溶媒への親和性向上<br>ステータス: 権利継続<br>出願番号: 2007-010855<br>権利者: 江崎グリコ,大阪府立大学<br>引用回数: 1<br>発明名称: 種質改良剤<br>ステータス: 権利継続<br>出願番号: 2005-269141<br>権利者: 三栄源エフ・エフ・アイ<br>引用回数: 1<br>発明名称: 米飯質改良剤<br>ステータス: 権利継続<br>出願番号: 2005-269137<br>権利者: 三栄源エフ・エフ・アイ<br>引用回数: 1<br>発明名称: 即席麺類の製造方法<br>ステータス: 権利継続<br>出願番号: 2000-134662<br>権利者: 日清食品ホールディングス<br>引用回数: 1 |

| 【F株式会社 公報】  | 公報数(のべ回数)           | 【追随企業公報】   |
|---|---------------------|--|
| 発明名称: カカオバター代用脂の製造法<br>ステータス: 失効<br>出願番号: 1978-144736 ※電子化前公報です<br>権利者: F株式会社 | 公報数:13<br>(のべ回数:16) | 発明名称: チョコレート用ココアバター代替油脂、及びこれを含むチョコレート組成物<br>ステータス: 審査中<br>出願番号: 2012-533066<br>権利者: CJ CHEIL JEDANG<br>引用回数: 2<br>発明名称: 耐熱性及び口溶性の良いココアバター代替油脂及びそれを含有するチョコレート組成物<br>ステータス: 審査中<br>出願番号: 2011-172294<br>権利者: CJ CHEIL JEDANG<br>引用回数: 2<br>発明名称: 芳香を保持した改質油脂の製造法<br>ステータス: 失効<br>出願番号: 1999-3775<br>権利者: 日清オイリオグループ株式会社<br>引用回数: 2<br>発明名称: ココアバターと類似のハードバターの製造方法<br>ステータス: 審査中<br>出願番号: 2013-505054<br>権利者: CJ CHEIL JEDANG<br>引用回数: 1<br>発明名称: 酵素的エーテル交換反応によるチョコレート、及び製菓用組成物の製造方法<br>ステータス: 審査中<br>出願番号: 2012-533057<br>権利者: CJ CHEIL JEDANG<br>引用回数: 1<br>発明名称: トランス酸を含有しない油脂<br>ステータス: 拒絶<br>出願番号: 1990-179290 ※電子化前公報です<br>権利者: 味の素<br>引用回数: 1<br>発明名称: 可塑性油脂組成物<br>ステータス: 拒絶<br>出願番号: 1990-168443 ※電子化前公報です<br>権利者: 味の素<br>引用回数: 1<br>発明名称: リパーゼによるエステル合成方法<br>ステータス: 失効<br>出願番号: 1987-239982 ※電子化前公報です<br>権利者: 日揮<br>引用回数: 1<br>発明名称: 食用脂肪の製造法<br>ステータス: 取下げ<br>出願番号: 1987-110393 ※電子化前公報です<br>権利者: UNILEVER<br>引用回数: 1<br>発明名称: チョコレートに好適な改良された口中溶融を有する調質性製菓用組成物<br>ステータス: 失効<br>出願番号: 1985-289124<br>権利者: THE PROCTER & GAMBLE<br>引用回数: 1<br>発明名称: 酵素の活性化方法<br>ステータス: 拒絶<br>出願番号: 1984-270316 ※電子化前公報です<br>権利者: 花王<br>引用回数: 1<br>発明名称: 糖菓脂肪の製造法<br>ステータス: 失効<br>出願番号: 1982-502055 ※電子化前公報です<br>権利者: UNILEVER<br>引用回数: 1<br>発明名称: エステルの合成法<br>ステータス: 失効<br>出願番号: 1982-501370 ※電子化前公報です<br>権利者: UNILEVER<br>引用回数: 1 |



2-3 追従企業1位 被引用公報上位5件

追従企業1位 ADEKAに引用されたF株式会社の公報上位5件について、対応関係を下記に示す。  
 「チョコレート成分含有水中油型乳化物及びその製造法（特願1998-004636）」  
 「低油分クリーム（特願1993-329213）」がそれぞれ4件の公報にのべ5回引用されている。

| 【F株式会社公報】  | 公報数(のべ回数)         | 【追従企業公報】   | 【F株式会社公報】  | 公報数(のべ回数)         | 【追従企業公報】   |
|--|-------------------|--|--|-------------------|--|
| 発明名称:チョコレート成分含有水中油型乳化物及びその製造法<br>ステータス:権利継続<br>出願番号:1998-004636<br>権利者:F株式会社 | 公報数:4<br>(のべ回数:5) | 発明名称:起泡性クリーム用油脂組成物<br>ステータス:拒絶<br>出願番号:2000-204748<br>権利者:A D E K A<br>引用回数:2<br>発明名称:気泡含有油脂性菓子<br>ステータス:権利継続<br>出願番号:2006-333295<br>権利者:A D E K A<br>引用回数:1<br>発明名称:起泡性水中油型乳化組成物<br>ステータス:権利継続<br>出願番号:2005-040333<br>権利者:A D E K A<br>引用回数:1<br>発明名称:含水チョコレート類<br>ステータス:権利継続<br>出願番号:1998-365453<br>権利者:A D E K A<br>引用回数:1      | 発明名称:含水チョコレート類<br>ステータス:取下げ<br>出願番号:1998-322997<br>権利者:F株式会社 | 公報数:2<br>(のべ回数:4) | 発明名称:長期のブルームが抑制された可塑性油脂組成物<br>ステータス:権利継続<br>出願番号:2005-042616<br>権利者:A D E K A<br>引用回数:2<br>発明名称:含水チョコレート類<br>ステータス:権利継続<br>出願番号:1993-365453<br>権利者:A D E K A<br>引用回数:2<br>発明名称:卵黄酵素 塩物からなる乳化剤<br>ステータス:権利継続<br>出願番号:1992-122387<br>権利者:A D E K A<br>引用回数:3<br>発明名称:水中油型乳化脂の製造方法<br>ステータス:失効<br>出願番号:1993-289600<br>権利者:A D E K A<br>引用回数:1 |
| 発明名称:低油分クリーム<br>ステータス:失効<br>出願番号:1993-329213<br>権利者:F株式会社                    | 公報数:4<br>(のべ回数:5) | 発明名称:起泡性クリーム用油脂組成物<br>ステータス:拒絶<br>出願番号:2000-204748<br>権利者:A D E K A<br>引用回数:2<br>発明名称:起泡性水中油型乳化組成物<br>ステータス:権利継続<br>出願番号:2005-040333<br>権利者:A D E K A<br>引用回数:1<br>発明名称:水中油型乳化脂<br>ステータス:権利継続<br>出願番号:2000-243231<br>権利者:A D E K A<br>引用回数:1<br>発明名称:起泡性水中油型乳化脂用油脂組成物<br>ステータス:権利継続<br>出願番号:2000-204747<br>権利者:A D E K A<br>引用回数:1 | 発明名称:フッ素樹脂<br>ステータス:<br>出願番号:1993-56244 ※ 化前公報<br>権利者:F株式    | 公報数:2<br>(のべ回数:4) |  |
| 発明名称:水中油型乳化組成物及びその製造方法<br>ステータス:失効<br>出願番号:1996-004222<br>権利者:F株式会社          | 公報数:3<br>(のべ回数:7) | 発明名称:ホイップ済みクリーム<br>ステータス:拒絶<br>出願番号:2001-026679<br>権利者:A D E K A<br>引用回数:3<br>発明名称:ホイップ済みクリーム<br>ステータス:拒絶<br>出願番号:2001-026678<br>権利者:A D E K A<br>引用回数:3<br>発明名称:水中油型乳化組成物及びその製造方法<br>ステータス:権利継続<br>出願番号:2000-137600<br>権利者:A D E K A<br>引用回数:1  |  |                   |  |

## 2-4 追随企業2位 被引用公報上位5件

追随企業2位 日清オイリオグループに引用された公報上位5件について、対応関係を下記に示す。

最も引用されているのは、「耐凍性油脂とその製造方法及び油脂含有冷凍食品（特願1992-196181）」で5件の特許に対してのべ9回、引用されている。

| 【F株式会社公報】  | 公報数(のべ回数)         | 【追随企業公報】   | 【F株式会社公報】   | 公報数(のべ回数)         | 【追随企業公報】   |
|--|-------------------|--|---|-------------------|--|
| 発明名称:耐凍性油脂とその製造方法及び油脂含有冷凍食品<br>ステータス:失効<br>出願番号:1992-196181<br>権利者:F株式会社 | 公報数:5<br>(のべ回数:9) | 発明名称:耐凍性油脂およびその製造方法、ならびに水中油型乳化組成物<br>ステータス:拒絶<br>出願番号:1997-335411<br>権利者:日清オイリオグループ<br>引用回数:3<br>発明名称:油脂組成物<br>ステータス:権利継続<br>出願番号:1999-316243<br>権利者:日清オイリオグループ<br>引用回数:2<br>発明名称:耐凍性油脂およびその製造法<br>ステータス:拒絶<br>出願番号:1993-324199<br>権利者:日清オイリオグループ<br>引用回数:2<br>発明名称:ドレッシング<br>ステータス:権利継続<br>出願番号:2000-047955<br>権利者:日清オイリオグループ<br>引用回数:1<br>発明名称:フランス様調味料<br>ステータス:権利継続<br>出願番号:1997-47954<br>権利者:日清オイリオグループ<br>引用回数:1 | 発明名称:フライ用油脂<br>ステータス:権利継続<br>出願番号:1995-120269<br>権利者:F株式会社                  | 公報数:3<br>(のべ回数:5) | 発明名称:加熱調理用油脂組成物<br>ステータス:権利継続<br>出願番号:2008-275099<br>権利者:日清オイリオグループ<br>引用回数:2<br>発明名称:フライ食品<br>ステータス:権利継続<br>出願番号:2008-352848<br>権利者:日清オイリオグループ<br>引用回数:2<br>発明名称:フライ用油脂の改良<br>ステータス:権利継続<br>出願番号:2008-210330<br>権利者:日清オイリオグループ<br>引用回数:1<br>発明名称:製菓用パン用油脂組成物<br>ステータス:拒絶<br>出願番号:2008-150726<br>権利者:日清オイリオグループ<br>引用回数:2<br>発明名称:油脂組成物及び可塑性油脂組成物<br>ステータス:審査中<br>出願番号:2010-527772<br>権利者:日清オイリオグループ<br>引用回数:1<br>発明名称:サンドクリーム用油脂組成物<br>ステータス:権利継続<br>出願番号:2008-082401<br>権利者:日清オイリオグループ<br>引用回数:1 |
| 発明名称:可塑性油脂組成物<br>ステータス:取下げ<br>出願番号:1997-182864<br>権利者:F株式会社              | 公報数:3<br>(のべ回数:5) | 発明名称:加熱調理用油脂組成物<br>ステータス:権利継続<br>出願番号:2008-275099<br>権利者:日清オイリオグループ<br>引用回数:2<br>発明名称:加熱調理用油脂組成物<br>ステータス:権利継続<br>出願番号:2007-117621<br>権利者:日清オイリオグループ<br>引用回数:2<br>発明名称:ルウ用油脂組成物<br>ステータス:権利継続<br>出願番号:2007-137292<br>権利者:日清オイリオグループ<br>引用回数:1  | 発明名称:可塑性油脂組成物(ハードストック)及びその製造方法<br>ステータス:拒絶<br>出願番号:2005-047957<br>権利者:F株式会社 | 公報数:3<br>(のべ回数:4) |  |

2-5 追従企業3位 被引用公報上位5件

追従企業3位 三栄源エフ・エフ・アイに引用された公報上位5件について、対応関係を下記に示す。最も引用されているのは、「乳化剤及び乳化組成物並びに粉末化組成物（特願1994-500914）」で9件に対してのべ17回、引用されている。

| [F株式会社公報]   | 公報数(のべ回数)          | [追従企業公報]  | [F株式会社公報]   | 公報数(のべ回数)         | [追従企業公報]   |
|---|--------------------|---|---|-------------------|--|
| 発明名称:乳化剤及び乳化組成物並びに粉末化組成物<br>ステータス:失効<br>出願番号:1994-500914<br>権利者:F株式会社 | 公報数:9<br>(のべ回数:17) | 発明名称:食用許用安定剤及び食用許<br>ステータス:権利継続<br>出願番号:2004-113259<br>権利者:三栄源エフ・エフ・アイ<br>引用回数:2<br>発明名称:粉末香料の製造法<br>ステータス:拒絶<br>出願番号:1993-269643<br>権利者:三栄源エフ・エフ・アイ<br>引用回数:2<br>発明名称:粉末香料の製造法<br>ステータス:拒絶<br>出願番号:1993-269636<br>権利者:三栄源エフ・エフ・アイ<br>引用回数:2<br>発明名称:水溶性ヘミセルロースを含有する製剤<br>ステータス:拒絶<br>出願番号:1993-269551<br>権利者:三栄源エフ・エフ・アイ<br>引用回数:2<br>発明名称:水溶性香料<br>ステータス:拒絶<br>出願番号:1993-269548<br>権利者:三栄源エフ・エフ・アイ<br>引用回数:2<br>発明名称:粉末香料の製造法<br>ステータス:拒絶<br>出願番号:1993-265787<br>権利者:三栄源エフ・エフ・アイ<br>引用回数:2<br>発明名称:水溶性ヘミセルロースを含有する製剤<br>ステータス:拒絶<br>出願番号:1993-254817<br>権利者:三栄源エフ・エフ・アイ<br>引用回数:2<br>発明名称:水溶性ヘミセルロースを含有する製剤<br>ステータス:拒絶<br>出願番号:1993-243717<br>権利者:三栄源エフ・エフ・アイ<br>引用回数:2<br>発明名称:水溶性ヘミセルロースを含有する製剤<br>ステータス:失効<br>出願番号:1993-269550<br>権利者:三栄源エフ・エフ・アイ<br>引用回数:1 | 発明名称:穀類加工食品用ほぐれ改良剤<br>ステータス:失効<br>出願番号:1992-273162<br>権利者:三栄源エフ・エフ・アイ,F株式会社 | 公報数:5<br>(のべ回数:8) | 発明名称:品質保持性に優れた冷凍米飯の製造法および<br>その応用<br>ステータス:拒絶<br>出願番号:1999-206376<br>権利者:三栄源エフ・エフ・アイ<br>引用回数:2<br>発明名称:品質保持性に優れた常温米飯の製造法および<br>その応用<br>ステータス:拒絶<br>出願番号:1999-206375<br>権利者:三栄源エフ・エフ・アイ<br>引用回数:2<br>発明名称:品質保持性に優れたチルド米飯の製造法およ<br>びその応用<br>ステータス:拒絶<br>出願番号:1999-206374<br>権利者:三栄源エフ・エフ・アイ<br>引用回数:2<br>発明名称:穀類加工食品用ほぐれ改良剤<br>ステータス:権利継続<br>出願番号:2005-269141<br>権利者:三栄源エフ・エフ・アイ<br>引用回数:1<br>発明名称:米飯質改良剤<br>ステータス:権利継続<br>出願番号:2005-269137<br>権利者:三栄源エフ・エフ・アイ<br>引用回数:1 |
| 発明名称:チューインガム<br>ステータス:失効<br>出願番号:1990-332215<br>権利者:F株式会社             | 公報数:6<br>(のべ回数:12) | 発明名称:粉末風味剤の製造法<br>ステータス:拒絶<br>出願番号:1993-273179<br>権利者:三栄源エフ・エフ・アイ<br>引用回数:2<br>発明名称:粉末香料の製造法<br>ステータス:拒絶<br>出願番号:1993-269645<br>権利者:三栄源エフ・エフ・アイ<br>引用回数:2<br>発明名称:粉末香料の製造法<br>ステータス:拒絶<br>出願番号:1993-269643<br>権利者:三栄源エフ・エフ・アイ<br>引用回数:2<br>発明名称:粉末香料の製造法<br>ステータス:拒絶<br>出願番号:1993-269636<br>権利者:三栄源エフ・エフ・アイ<br>引用回数:2<br>発明名称:水溶性香料<br>ステータス:拒絶<br>出願番号:1993-269548<br>権利者:三栄源エフ・エフ・アイ<br>引用回数:2<br>発明名称:粉末香料の製造法<br>ステータス:拒絶<br>出願番号:1993-265787<br>権利者:三栄源エフ・エフ・アイ<br>引用回数:2  | 発明名称:ドリンクベース<br>ステータス:失効<br>出願番号:1992-259115<br>権利者:F株式会社,三栄源エフ・エフ・アイ       | 公報数:3<br>(のべ回数:5) | 発明名称:乳脂肪含有酸性乳飲料<br>ステータス:拒絶<br>出願番号:2003-200906<br>権利者:三栄源エフ・エフ・アイ<br>引用回数:2<br>発明名称:酸性蛋白飲料用乳化組成物<br>ステータス:失効<br>出願番号:1993-269549<br>権利者:三栄源エフ・エフ・アイ<br>引用回数:2<br>発明名称:アミノ酸の析出が抑制された液状組成物<br>ステータス:権利継続<br>出願番号:2005-241233<br>権利者:三栄源エフ・エフ・アイ<br>引用回数:1<br>発明名称:膜性蛋白食品<br>ステータス:失効<br>出願番号:1991-189197<br>権利者:三栄源エフ・エフ・アイ,F株式会社   |
|   |                    |   |   | 公報数:3<br>(のべ回数:5) | 発明名称:膜性蛋白食品<br>ステータス:拒絶<br>出願番号:2004-042296<br>権利者:三栄源エフ・エフ・アイ<br>引用回数:2<br>発明名称:分散安定化組成物<br>ステータス:権利継続<br>出願番号:1997-356544<br>権利者:三栄源エフ・エフ・アイ<br>引用回数:2<br>発明名称:蛋白質含有酸性食品<br>ステータス:権利継続<br>出願番号:2000-029271<br>権利者:三栄源エフ・エフ・アイ<br>引用回数:1  |

## 第3章 先行企業ランキング

### 3-1 先行企業ランキング

F株式会社から見た特許審査過程における「先行企業ランキング上位15位」を下記に示す。これは、他社特許によって拒絶理由通知を受けたF株式会社の特許について、引用元の特許を企業ごとに集計した結果である。

1位はADEKAで同社の117件の先行特許により、F株式会社の115件の追従特許が拒絶理由通知を受けている。以下、2位日清オイリオグループの68件先行特許によってF株式会社の76件が、3位味の素の先行特許70件によってF株式会社の73件が拒絶理由通知を受けている。

これらの企業は、F株式会社の権利化活動において阻害要因となる特許を出願していると考えられる。

| 先行企業 (引用元企業)     | 先行企業公報数 | 拒絶理由通知を受けたF社公報数 |
|------------------|---------|-----------------|
| 他社合計             | 1740    | 824             |
| ADEKA            | 117     | 115             |
| 日清オイリオグループ       | 68      | 76              |
| 味の素              | 70      | 73              |
| 花王               | 70      | 67              |
| カネカ              | 52      | 55              |
| 昭和産業             | 21      | 37              |
| 雪印メグミルク          | 32      | 36              |
| 日油               | 35      | 32              |
| UNILEVER         | 26      | 28              |
| 明治               | 25      | 26              |
| Meiji Seika ファルマ | 20      | 26              |
| 森永製菓             | 25      | 25              |
| キッコーマン           | 23      | 25              |
| 三栄源エフ・エフ・アイ      | 23      | 24              |
| キューピー            | 23      | 24              |

### 3-2 先行企業全体 被引用公報上位5件

F株式会社の出願全体において、拒絶理由通知を受けた際の被引用件数が多い他社特許上位5件を下記に示す。同じ特許に複数回引用される場合があり、のべ回数が多い順に集計している。

昭和産業の「蛋白食品の製造法（特願1977-072220）」が11件の特許にのべ13回引用されている。以下、ユニチカの「マンノース及び／又はマンノオリゴ糖の製造方法（特願2000-051355）」に7件のべ13回、マルサンアイの「大豆胚軸の加工法（特願1992-113908）」に7件のべ12回と続く。

#### 第1位

| 【先行企業公報】  | 公報数(のべ回数)           | 【F株式会社追従公報】  |
|---|---------------------|--|
| 発明名称:蛋白食品の製造法<br>ステータス:失効<br>出願番号:1977-072220 ※電子化前公報です<br>権利者:昭和産業 | 公報数:11<br>(のべ回数:13) | 発明名称:肉糧食品素材並びにこれを用いた肉糧食品<br>ステータス:権利継続<br>出願番号:2001-380069<br>権利者:F株式会社<br>引用回数:3<br>発明名称:組織状蛋白の製造法<br>ステータス:取下げ<br>出願番号:2000-150817<br>権利者:F株式会社<br>引用回数:1<br>発明名称:還元性乾燥揚げの製造法<br>ステータス:失効<br>出願番号:1983-1108311 ※電子化前公報です<br>権利者:F株式会社<br>引用回数:1<br>発明名称:和風食品の製造法<br>ステータス:失効<br>出願番号:1987-1472 ※電子化前公報です<br>権利者:F株式会社<br>引用回数:1<br>発明名称:から揚げ食品<br>ステータス:失効<br>出願番号:1987-020036<br>権利者:F株式会社<br>引用回数:1<br>発明名称:大豆チップスの製造法<br>ステータス:失効<br>出願番号:1985-274057 ※電子化前公報です<br>権利者:F株式会社<br>引用回数:1<br>発明名称:から揚げ食品<br>ステータス:失効<br>出願番号:1985-231963 ※電子化前公報です<br>権利者:F株式会社<br>引用回数:1<br>発明名称:調味蛋白ゲルの製造法<br>ステータス:失効<br>出願番号:1985-225568 ※電子化前公報です<br>権利者:F株式会社<br>引用回数:1<br>発明名称:肉糧蛋白素材の加工法<br>ステータス:失効<br>出願番号:1984-040983 ※電子化前公報です<br>権利者:F株式会社<br>引用回数:1<br>発明名称:ブロック肉糧蛋白素材の製造法<br>ステータス:失効<br>出願番号:1982-196427 ※電子化前公報です<br>権利者:F株式会社<br>引用回数:1<br>発明名称:耐煮性肉糧食品素材の製造法<br>ステータス:失効<br>出願番号:1982-149398 ※電子化前公報です<br>権利者:F株式会社<br>引用回数:1 |

#### 第2位

| 【先行企業公報】  | 公報数(のべ回数)          | 【F株式会社追従公報】   |
|---|--------------------|---|
| 発明名称:マンノース及び／又はマンノオリゴ糖の製造方法<br>ステータス:拒絶<br>出願番号:2000-051355<br>権利者:ユニチカ | 公報数:7<br>(のべ回数:13) | 発明名称:β-1,4-マンノピオース含有組成物<br>ステータス:拒絶<br>出願番号:2010-086997<br>権利者:F株式会社,日本ニュートリション<br>引用回数:2<br>発明名称:β-1,4-マンノピオース含有組成物及び剤、並びにこれらを含む食品及び飼料<br>ステータス:拒絶<br>出願番号:2008-522588<br>権利者:F株式会社<br>引用回数:2<br>発明名称:抗炎症作用組成物及び剤、並びにこれらを含む食品及び飼料<br>ステータス:権利継続<br>出願番号:2007-167720<br>権利者:F株式会社<br>引用回数:2<br>発明名称:β-1,4-マンノピオース含有組成物<br>ステータス:権利継続<br>出願番号:2004-555051<br>権利者:F株式会社,日本ニュートリション<br>引用回数:2<br>発明名称:マンノース含有バームカーネルミール<br>ステータス:拒絶<br>出願番号:2002-580086<br>権利者:F株式会社<br>引用回数:2<br>発明名称:α-マンノピオース含有飼料<br>ステータス:権利継続<br>出願番号:2002-345012<br>権利者:F株式会社,日本ニュートリション<br>引用回数:2<br>発明名称:抗アレルギー組成物及び剤、並びにこれらを含む食品及び飼料<br>ステータス:権利継続<br>出願番号:2008-522589<br>権利者:F株式会社<br>引用回数:1 |

第3位、4位

第5位

| 【先行企業公報】  | 公報数(のべ回数)          | 【F株式会社追随公報】   | 【先行企業公報】  | 公報数(のべ回数)         | 【F株式会社追随公報】  |
|---|--------------------|---|---|-------------------|--|
| 発明名称:大豆胚軸の加工法<br>ステータス:失効<br>出願番号:1992-113908<br>権利者:マルサンアイ         | 公報数:7<br>(のべ回数:12) | 発明名称:抗真菌剤及び食品<br>ステータス:拒絶<br>出願番号:1997-208742<br>権利者:F株式会社<br>引用回数:3<br>発明名称:大豆胚軸含有錠菓<br>ステータス:拒絶<br>出願番号:1997-230823<br>権利者:F株式会社<br>引用回数:2<br>発明名称:抗皮膚腐敗剤及び食品<br>ステータス:拒絶<br>出願番号:1997-178222<br>権利者:F株式会社<br>引用回数:2<br>発明名称:大豆胚軸の加工方法及び加工大豆胚軸素材<br>ステータス:拒絶<br>出願番号:1997-018031<br>権利者:F株式会社<br>引用回数:2<br>発明名称:苦味の低減した大豆胚軸利用食品<br>ステータス:権利継続<br>出願番号:1999-278350<br>権利者:F株式会社<br>引用回数:1<br>発明名称:大豆胚軸加工品及びその製造法<br>ステータス:権利継続<br>出願番号:1999-118161<br>権利者:F株式会社<br>引用回数:1<br>発明名称:飲食具及びその製造法<br>ステータス:失効<br>出願番号:1996-30100<br>権利者:F株式会社<br>引用回数:1 | 発明名称:発明名称不明<br>ステータス:失効<br>出願番号:1970-018917 ※電子化前公報です<br>権利者:帝人 | 公報数:6<br>(のべ回数:7) | 発明名称:佃煮の製造法<br>ステータス:失効<br>出願番号:1982-120289 ※電子化前公報です<br>権利者:F株式会社<br>引用回数:2<br>発明名称:積層状食品の製造法<br>ステータス:失効<br>出願番号:1985-202679 ※電子化前公報です<br>権利者:F株式会社<br>引用回数:1<br>発明名称:耐油性肉練食品素材の製造法<br>ステータス:失効<br>出願番号:1982-157750 ※電子化前公報です<br>権利者:F株式会社<br>引用回数:1<br>発明名称:インスタント食品具材の製造法<br>ステータス:失効<br>出願番号:1982-157750 ※電子化前公報です<br>権利者:F株式会社<br>引用回数:1<br>発明名称:肉練食品の製造法<br>ステータス:失効<br>出願番号:1982-120288 ※電子化前公報です<br>権利者:F株式会社<br>引用回数:1<br>発明名称:蛋白食品の製造法<br>ステータス:失効<br>出願番号:1982-083460 ※電子化前公報です<br>権利者:F株式会社<br>引用回数:1 |
| 発明名称:水溶性ヘミセルロースの製造方法<br>ステータス:失効<br>出願番号:1989-205697<br>権利者:雪印メグミルク | 公報数:6<br>(のべ回数:8)  | 発明名称:米糖由来の水溶性多糖類、その製造法及びこれを用いた乳化剤<br>ステータス:権利継続<br>出願番号:2007-555956<br>権利者:F株式会社<br>引用回数:2<br>発明名称:米糖由来の水溶性多糖類からなる食品機能剤<br>ステータス:権利継続<br>出願番号:2006-017244<br>権利者:F株式会社<br>引用回数:2<br>発明名称:チョコレート飲料及びその製造法<br>ステータス:権利継続<br>出願番号:1997-038887<br>権利者:F株式会社<br>引用回数:1<br>発明名称:乳化剤及び乳化組成物並びに粉末化組成物<br>ステータス:失効<br>出願番号:1994-500914<br>権利者:F株式会社<br>引用回数:1<br>発明名称:固液分散物および水和物<br>ステータス:失効<br>出願番号:1994-015645<br>権利者:F株式会社<br>引用回数:1<br>発明名称:ペーカリー製品及びその製造法<br>ステータス:失効<br>出願番号:1991-189199<br>権利者:F株式会社,三栄源エフ・エフ・アイ<br>引用回数:1                           |   |                   |  |

### 3-3 先行企業1位 被引用公報上位5件

先行企業1位 ADEKAの引用された公報上位5件について、拒絶理由通知を受けたF株式会社の特許との対応関係を下記に示す。

| 【先行企業公報】  | 公報数(のべ回数)         | 【F株式会社追従公報】   | 【先行企業公報】  | 公報数(のべ回数)         | 【F株式会社追従公報】  |
|---|-------------------|---|---|-------------------|--|
| 発明名称:水中油型乳化物<br>ステータス:失効<br>出願番号:1991-192835<br>権利者:ADEKA                     | 公報数:5<br>(のべ回数:7) | 発明名称:低油分起泡性水中油型乳化物<br>ステータス:拒絶<br>出願番号:2008-218923<br>権利者:F株式会社<br>引用回数:2<br>発明名称:起泡性水中油型乳化物<br>ステータス:権利継続<br>出願番号:2007-521103<br>権利者:F株式会社<br>引用回数:2<br>発明名称:チョコレート成分含有水中油型乳化物及びその製造法<br>ステータス:権利継続<br>出願番号:1998-004636<br>権利者:F株式会社<br>引用回数:1<br>発明名称:カスタードクリーム<br>ステータス:失効<br>出願番号:1994-506105<br>権利者:F株式会社<br>引用回数:1<br>発明名称:起泡性クリームの品質改良法<br>ステータス:拒絶<br>出願番号:1994-133224<br>権利者:F株式会社<br>引用回数:1                     | 発明名称:チョコレート組成物<br>ステータス:失効<br>出願番号:1989-110130<br>権利者:ADEKA | 公報数:4<br>(のべ回数:6) | 発明名称:吸油膨潤防止機能性油脂、複合菓子用チョコレート及び複合菓子<br>ステータス:失効<br>出願番号:1994-064192<br>権利者:F株式会社<br>引用回数:2<br>発明名称:コーティング用チョコレートの製造法<br>ステータス:失効<br>出願番号:1992-311382<br>権利者:F株式会社<br>引用回数:2<br>発明名称:チョコレート及びチョコレート利用食品<br>ステータス:失効<br>出願番号:1992-083358<br>権利者:F株式会社<br>引用回数:1<br>発明名称:チョコレート及び巻きチョコレートの製造法<br>ステータス:失効<br>出願番号:1991-063908<br>権利者:F株式会社<br>引用回数:1 |
| 発明名称:無菌水中油型エマルジョンの製造方法<br>ステータス:失効<br>出願番号:1982-010567 ※電子化前公報です<br>権利者:ADEKA | 公報数:5<br>(のべ回数:6) | 発明名称:低油分水中油型乳化物<br>ステータス:拒絶<br>出願番号:1999-043326<br>権利者:F株式会社<br>引用回数:2<br>発明名称:オーブン用チョコレート<br>ステータス:拒絶<br>出願番号:1989-04920 ※電子化前公報です<br>権利者:F株式会社,たにくち<br>引用回数:1<br>発明名称:チョコレート利用食品の製造法<br>ステータス:失効<br>出願番号:1987-058189<br>権利者:F株式会社<br>引用回数:1<br>発明名称:フィリング材<br>ステータス:失効<br>出願番号:1984-156244 ※電子化前公報です<br>権利者:F株式会社<br>引用回数:1<br>発明名称:チョコレート成分含有含水食品の製造法<br>ステータス:失効<br>出願番号:1983-167818 ※電子化前公報です<br>権利者:F株式会社<br>引用回数:1 | 発明名称:可塑性油脂組成物<br>ステータス:拒絶<br>出願番号:2002-05300<br>権利者:ADEKA   | 公報数:3<br>(のべ回数:5) | 発明名称:ロールイン用可塑性油中水型乳化物およびこれをを用いたペストリー食品<br>ステータス:権利継続<br>出願番号:2009-087700<br>権利者:F株式会社<br>引用回数:2<br>発明名称:パン練り込み用油脂組成物<br>ステータス:権利継続<br>出願番号:2006-300006<br>権利者:F株式会社<br>引用回数:2<br>発明名称:可塑性油脂組成物<br>ステータス:権利継続<br>出願番号:2007-533160<br>権利者:F株式会社<br>引用回数:1  |
| 発明名称:カカオ代用脂<br>ステータス:失効<br>出願番号:1977-029979 ※電子化前公報です<br>権利者:ADEKA            | 公報数:5<br>(のべ回数:6) | 発明名称:コーティング用チョコレートの製造法<br>ステータス:失効<br>出願番号:1992-311382<br>権利者:F株式会社<br>引用回数:2<br>発明名称:チョコレート及びチョコレート利用食品<br>ステータス:失効<br>出願番号:1992-083358<br>権利者:F株式会社<br>引用回数:1<br>発明名称:チョコレート及び巻きチョコレートの製造法<br>ステータス:失効<br>出願番号:1991-063908<br>権利者:F株式会社<br>引用回数:1<br>発明名称:抗ブルーム剤及びその使用方法<br>ステータス:失効<br>出願番号:1989-197685<br>権利者:F株式会社<br>引用回数:1<br>発明名称:ハードバター組成物<br>ステータス:失効<br>出願番号:1987-083501<br>権利者:F株式会社<br>引用回数:1                |   |                   |  |

「水中油型乳化物（特願1991-192835）」がF株式会社の特許5件に対してのべ7回、引用されている。

上位5件のうち、4件がすでに失効、また1件が拒絶査定を受けており、これらは現時点ですべて無効となっている。

### 3-4 先行企業2位 被引用公報上位5件

先行企業2位 日清オイリオグループの引用された公報上位5件について、拒絶理由通知を受けたF株式会社の特許との対応関係を下記に示す。

「凍結耐性を有するクリーム類およびその製造方法（特願1995-275102）」が3件のF特許に対してのべ6回、引用されている。

| 【先行企業公報】   | 公報数(のべ回数)         | 【F株式会社追従公報】   | 【先行企業公報】   | 公報数(のべ回数)         | 【F株式会社追従公報】   |
|--|-------------------|---|--|-------------------|---|
| 発明名称:凍結耐性を有するクリーム類およびその製造方法<br>ステータス:拒絶<br>出願番号:1995-275102<br>権利者:高梨乳業,日清オイリオグループ   | 公報数:3<br>(のべ回数:6) | 発明名称:低油分水中油型乳化物<br>ステータス:拒絶<br>出願番号:2009-043326<br>権利者:F株式会社<br>引用回数:2<br>発明名称:起泡性水中油型乳化物<br>ステータス:拒絶<br>出願番号:2008-189325<br>権利者:F株式会社<br>引用回数:2<br>発明名称:冷凍耐性を有する起泡性水中油型乳化物<br>ステータス:権利継続<br>出願番号:2002-325139<br>権利者:F株式会社<br>引用回数:2                      | 発明名称:加工食品<br>ステータス:拒絶<br>出願番号:1993-151998<br>権利者:日清オイリオグループ                              | 公報数:2<br>(のべ回数:4) | 発明名称:大豆蛋白の製造方法<br>ステータス:拒絶<br>出願番号:2010-611767<br>権利者:F株式会社<br>引用回数:3<br>発明名称:低リン含量の大豆蛋白質酵素分解物<br>ステータス:権利継続<br>出願番号:1994-233422<br>権利者:F株式会社<br>引用回数:2<br>発明名称:クリーム用油脂組成物および起泡性ク |
| 発明名称:乾燥畜肉様食品の製造法<br>ステータス:失効<br>出願番号:1985-211073 ※電子化前公報です<br>権利者:日清オイリオグループ         | 公報数:3<br>(のべ回数:3) | 発明名称:可食性蛋白皮膜の形成方法及び装置<br>ステータス:失効<br>出願番号:1993-246822<br>権利者:日本製鋼所,F株式会社<br>引用回数:1<br>発明名称:水性乾燥唐揚げの製造法<br>ステータス:権利継続<br>出願番号:1993-08311 ※電子化前公報です<br>権利者:F株式会社<br>引用回数:1<br>発明名称:練製品の製造法<br>ステータス:拒絶<br>出願番号:1986-151062 ※電子化前公報です<br>権利者:F株式会社<br>引用回数:1 | 発明名称:水中油型乳化物及び該水中油型乳化物用油脂を含有する水中油型乳化物<br>ステータス:権利継続<br>出願番号:2002-17463<br>権利者:日清オイリオグループ | 公報数:2<br>(のべ回数:4) | ステータス:拒絶<br>出願番号:2009-528973<br>権利者:F株式会社<br>引用回数:3<br>発明名称:低油分水中油型乳化物<br>ステータス:権利継続<br>出願番号:2010-519033<br>権利者:F株式会社<br>引用回数:1   |
| 発明名称:シヨクヒンヨウキホウザイノセイソウホウ<br>ステータス:失効<br>出願番号:1973-102164 ※電子化前公報です<br>権利者:日清オイリオグループ | 公報数:3<br>(のべ回数:3) | 発明名称:バターケーキ類及びその製造法<br>ステータス:失効<br>出願番号:1993-040958<br>権利者:F株式会社<br>引用回数:1<br>発明名称:含気性畜肉加工食品の製造方法<br>ステータス:失効<br>出願番号:1989-107062 ※電子化前公報です<br>権利者:F株式会社<br>引用回数:1<br>発明名称:含気水産練製品の製造法<br>ステータス:失効<br>出願番号:1988-136986<br>権利者:F株式会社<br>引用回数:1             |  |                   |   |



3-5 先行企業3位 被引用公報上位5件

先行企業3位 味の素の引用された公報上位5件について、  
拒絶理由通知を受けたF株式会社の特許との対応関係を下記に示す。

「水性ペースト状組成物及びその製造方法（特願1998-245650）」「食品素材の製造方法（特願1981-079770）」がともに、5件のF株式会社の特許に対してのべ5回、引用されている。

| 【先行企業公報】   | 公報数(のべ回数)         | 【F株式会社追従公報】  | 【先行企業公報】  | 公報数(のべ回数)         | 【F株式会社追従公報】   |
|--|-------------------|--|---|-------------------|---|
| 発明名称:水性ペースト状組成物及びその製造方法<br>ステータス:失効<br>出願番号:1989-245650<br>権利者:味の素 | 公報数:5<br>(のべ回数:5) | 発明名称:洗浄剤組成物<br>ステータス:審査中<br>出願番号:2010-536678<br>権利者:F株式会社<br>引用回数:1<br>発明名称:水及び油脂含有食品の製造法<br>ステータス:権利継続<br>出願番号:2002-552418<br>権利者:F株式会社<br>引用回数:1<br>発明名称:乳化剤及び乳化組成物並びに粉末化組成物<br>ステータス:失効<br>出願番号:1994-500914<br>権利者:F株式会社<br>引用回数:1<br>発明名称:化粧料<br>ステータス:失効<br>出願番号:1992-328793<br>権利者:F株式会社<br>引用回数:1<br>発明名称:液体洗浄剤組成物<br>ステータス:失効<br>出願番号:1992-009375<br>権利者:フライングミカル株式会社<br>引用回数:1<br>発明名称:大豆たん白及びその製造法 | 発明名称:起泡剤及びその製造法<br>ステータス:失効<br>出願番号:1976-134435 ※電子化前公報です<br>権利者:味の素    | 公報数:3<br>(のべ回数:3) | 発明名称:大豆蛋白加水分解物及びその製造法並びにそれを使用した製品<br>ステータス:権利継続<br>出願番号:1999-213147<br>権利者:F株式会社<br>引用回数:1<br>発明名称:含気食品内加工食品の製造方法<br>ステータス:失効<br>出願番号:1981-107062 ※電子化前公報です<br>権利者:F株式会社<br>引用回数:1<br>発明名称:含気水産練製品の製造法<br>ステータス:失効<br>出願番号:1988-171886<br>権利者:F株式会社<br>引用回数:1<br>発明名称:大豆蛋白の製造法及びこの大豆蛋白を用いた肉加工食品の製造法<br>ステータス:拒絶<br>出願番号:2006-511667<br>権利者:F株式会社<br>引用回数:3<br>発明名称:減菌豆乳及び減菌豆乳を含む豆乳製品<br>ステータス:権利継続<br>出願番号:2003-055570<br>権利者:F株式会社<br>引用回数:2 |
| 発明名称:食品素材の製造法<br>ステータス:失効<br>出願番号:1981-079770 ※電子化前公報<br>権利者:味の素   | 公報数:5<br>(のべ回数:5) | 発明名称:組織状蛋白食品の製造方法<br>ステータス:失効<br>出願番号:1990-136314<br>権利者:F株式会社<br>引用回数:1<br>発明名称:蛋白食品素材の製造方法<br>ステータス:失効<br>出願番号:1987-181871<br>権利者:F株式会社<br>引用回数:1<br>発明名称:積層状食品の製造法<br>ステータス:失効<br>出願番号:1985-202679 ※電子化前公報です<br>権利者:F株式会社<br>引用回数:1<br>発明名称:蛋白素材の製造法<br>ステータス:失効<br>出願番号:1984-079095 ※電子化前公報です<br>権利者:F株式会社<br>引用回数:1   | 発明名称:植物性バクテリアおよびそれを用いた豆腐の製造法<br>ステータス:失効<br>出願番号:1989-245650<br>権利者:味の素 | 公報数:2<br>(のべ回数:5) |   |
| 発明名称:粉末状大豆蛋白の製造法<br>ステータス:取下げ<br>出願番号:1996-089127<br>権利者:味の素       | 公報数:3<br>(のべ回数:3) | 発明名称:新規大豆たん白素材及びその製造方法<br>ステータス:審査中<br>出願番号:2009-548039<br>権利者:F株式会社<br>引用回数:1<br>発明名称:澱粉性食品素材若しくは澱粉性食品<br>ステータス:権利継続<br>出願番号:2006-529049<br>権利者:F株式会社<br>引用回数:1<br>発明名称:粉末状大豆蛋白素材の製造法<br>ステータス:権利継続<br>出願番号:2003-526210<br>権利者:F株式会社<br>引用回数:1  |   |                   |   |

## 第4章 自社引用分析

### 4-1 自社特許 被引用件数ランキング

特許審査過程において、F株式会社が自身の特許によって拒絶理由通知を受けた際に、引用された件数が多い順に集計した「自社特許 被引用件数ランキング」上位5位を下記に示す。「大豆蛋白質及びその製造法並びにそれを使用した酸性の蛋白食品（特願2002-567072）」が10件と最も多く、同社の中心的な技術であると考えられる。

| 【F株式会社 先行公報】   | 公報数(のべ回数)           | 【自社追従公報】  | 【F株式会社 先行公報】  | 公報数(のべ回数)         | 【自社追従公報】  |
|--|---------------------|---|---|-------------------|---|
| 発明名称:大豆蛋白質及びその製造法並びにそれを使用した酸性の蛋白食品。<br>ステータス:権利継続<br>出願番号:2002-567072<br>権利者:F株式会社 | 公報数:10<br>(のべ回数:10) | 発明名称:フラワーペースト<br>ステータス:拒絶<br>出願番号:2010-128474<br>権利者:F株式会社<br>引用回数:1<br>発明名称:酸性可溶大豆蛋白質の製造法<br>ステータス:拒絶<br>出願番号:2009-512942<br>権利者:F株式会社<br>引用回数:1<br>発明名称:大豆蛋白質及びその製造法並びにそれを使用した酸性の蛋白食品。<br>ステータス:拒絶<br>出願番号:2009-095544<br>権利者:F株式会社<br>引用回数:1<br>発明名称:水分移行抑制フラバー食品<br>ステータス:拒絶<br>出願番号:2007-551074<br>権利者:F株式会社<br>引用回数:1<br>発明名称:大豆たん白含有溶液/ゲル<br>ステータス:拒絶<br>出願番号:2006-510506<br>権利者:F株式会社<br>引用回数:1<br>発明名称:大豆たん白含有ジャム<br>ステータス:拒絶<br>出願番号:2006-510458<br>権利者:F株式会社<br>引用回数:1<br>発明名称:脂質代謝改善用組成物<br>ステータス:拒絶<br>出願番号:2006-032511<br>権利者:F株式会社<br>引用回数:1<br>発明名称:クリーム類、その起泡物若しくは乾燥化粉末並びにそれらの製造法<br>ステータス:拒絶<br>出願番号:2005-516698<br>権利者:F株式会社<br>引用回数:1<br>発明名称:ゼリー性食品及びその製造法<br>ステータス:拒絶<br>出願番号:2005-506277<br>権利者:F株式会社<br>引用回数:1<br>発明名称:蛋白質含有酸性飲食用粉末組成物<br>ステータス:拒絶<br>出願番号:2005-064077<br>権利者:F株式会社<br>引用回数:1 | 発明名称:繊維状蛋白食品の製造法<br>ステータス:拒絶<br>出願番号:1999-087945<br>権利者:F株式会社 | 公報数:3<br>(のべ回数:3) | 発明名称:高たん白大豆スナック食品の製造法<br>ステータス:拒絶<br>出願番号:2000-523669<br>権利者:F株式会社<br>引用回数:1<br>発明名称:組織状膨化食品素材の製造方法<br>ステータス:拒絶<br>出願番号:2001-20319<br>権利者:F株式会社<br>引用回数:1<br>発明名称:膨化食品の製造法<br>ステータス:拒絶<br>出願番号:2001-042876<br>権利者:F株式会社<br>引用回数:1<br>発明名称:ゲルの製造法及びこれを利用した食品<br>ステータス:拒絶<br>出願番号:2005-312153<br>権利者:F株式会社<br>引用回数:1<br>発明名称:加工された大豆β-コングリシニンたん白<br>ステータス:拒絶<br>出願番号:2003-282326<br>権利者:F株式会社<br>引用回数:1<br>発明名称:大豆7Sたん白を含有する賦型食品及びその製造法<br>ステータス:拒絶<br>出願番号:2002-093472<br>権利者:F株式会社<br>引用回数:1<br>発明名称:血中アルコール代謝改善組成物<br>ステータス:拒絶<br>出願番号:2007-512772<br>権利者:F株式会社<br>引用回数:1<br>発明名称:肝臓内の脂質代謝改善剤<br>ステータス:拒絶<br>出願番号:2003-530320<br>権利者:F株式会社<br>引用回数:1<br>発明名称:薬物難治性高コレステロール患者に有効な降コレステロール剤<br>ステータス:拒絶<br>出願番号:1999-138645<br>権利者:F株式会社<br>引用回数:1 |
| 発明名称:含気泡チョコレート及びその製造法<br>ステータス:権利継続<br>出願番号:2000-607481<br>権利者:F株式会社               | 公報数:3<br>(のべ回数:3)   | 発明名称:耐熱性フィリング類及びその製造法<br>ステータス:拒絶<br>出願番号:2007-507001<br>権利者:F株式会社<br>引用回数:1<br>発明名称:含水チョコレート類の製造法<br>ステータス:拒絶<br>出願番号:2002-578740<br>権利者:F株式会社<br>引用回数:1<br>発明名称:起泡性チョコレート類及びその製造法<br>ステータス:拒絶<br>出願番号:2002-574751<br>権利者:F株式会社<br>引用回数:1  | 発明名称:大豆蛋白質及びゲル状食品<br>ステータス:取下<br>出願番号:1995-12753<br>権利者:F株式会社 | 公報数:3<br>(のべ回数:3) | 発明名称:コレステロール低下性蛋白加水分解物及びその製造法<br>ステータス:拒絶<br>出願番号:1983-119888 ※電子化前公報です<br>権利者:F株式会社  |

分析に用いたツール「BizCruncher」について

# BizCruncher

BizCruncherは、特許の検索・閲覧・分析までの一連の作業を簡易な操作で可能にすることで、ユーザーの特許情報へのアクセスを容易にし、さらに特許情報の戦略的活用を支援するWebサービス(ASPサービス)です。



## 特徴

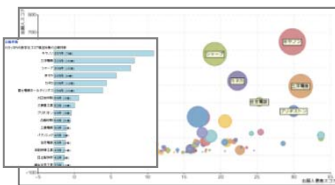
- ① 簡単 専門的知識が無くても**高度な分析**が可能
    - ・お使いのブラウザからアクセスするだけで始められます
  - ② 快適 思考の流れを止めない**優れた操作性**を実現
    - ・クリックするだけで分析を進められます
  - ③ 多彩な分析 ユーザーの目的に応える**各種分析機能**を搭載
- 本レポートは全てBizCruncherを用いて行っております**

<http://www.bizcruncher.com>

## ◆分析コンテンツ

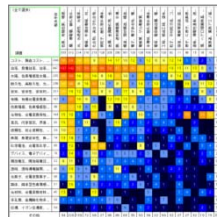
検索・閲覧・分析をシームレスに連携させることで、**精度の高い特許分析をストレスなく実行**できます。

➢ 権利者/出願人スコアマップ・技術分類マップ



分析対象特許群における権利者・出願人別または技術分類別ポジションを明らかにします。

➢ 課題・解決マトリクス



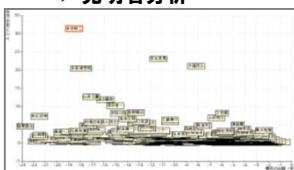
課題と解決手段から、調査対象の出願傾向を把握します。

➢ 引用分析



拒絶査定に至った特許公報の引用情報から、重要特許・競合企業の把握ができます。

➢ 発明者分析



特定技術・企業におけるキーマンを明らかにします。

➢ ステータス分析



現在のステータス状況や、ステータス別件数の推移を把握できます。

- その他各種分析
  - ・アライアンス分析
  - ・スコア分布
  - ・製品分類
  - など

- 検索機能
  - ・類似特許検索
  - ・類似特許マップ
- 公報閲覧機能
  - ・請求項構造図
  - ・請求項概要図
  - ・キーワード自動ハイライト

## —取扱規程—

1. 本レポートは、日本国特許庁より公開された特許情報のみを情報源としますが、記載内容には当該公開情報をもとに弊社独自の手法により数学的・統計的に処理された秘密情報を含んでおり、当該情報に関する一切の権利は弊社に帰属します。したがって、貴社(殿)の内部資料としてのみご利用いただくこととし、本レポートの内容を第三者に漏洩することを禁止します。
2. 本レポートの著作権は弊社に帰属します。本レポートの全部もしくは一部を引用または複製、貸与、翻訳、転載・転用その他弊社の著作権を侵害する行為は一切禁止します。
3. 万一、貴社(殿)が前各項の定め違反して本レポートの内容を第三者に漏洩したため、弊社に対し何らかの紛議が生じ、もしくは貴社(殿)が弊社の著作権を侵害し、これによって弊社が損害を被ったときは、その損害は貴社(殿)に賠償していただきます。
4. 前項の損害賠償に関して貴社(殿)と弊社の間には訴訟の必要が生じたときは東京地方裁判所を管轄裁判所とします。
5. 弊社は、本レポートの内容について損害賠償の責を負いません。

## —確認事項—

本レポートに記載された企業・団体または個人及び特許に関する情報は、後述の日本国特許庁により発行された公開済みの各種公報等より得られる情報ならびに当該情報を所定の方法によって数学的・統計的に処理することによって得られる情報のみに限定していること、また、直接間接を問わず本レポートに係わる特定の企業・団体または個人などから、当該情報記載の対価としていかなる報酬も受領していないことを確認します。

## —留意事項—

1. 本レポートの作成に用いた特許情報は、日本国特許庁により発行された下記の電子化された公報にのみ準拠しています。したがって、対象期間外に発行された公報及び電子化されていない公報に関する情報は一切考慮しておりません。(例えば、調査対象の企業・団体または個人の特許出願について 1992 年 12 月以前に発行された公開特許公報が存在している場合も本レポートには反映されません。)

|             |                   |
|-------------|-------------------|
| 公開特許公報      | : 1993年1月～2014年3月 |
| 特許公告公報      | : 1994年1月～1996年6月 |
| 特許公報        | : 1996年5月～2014年3月 |
| 再公表特許公報     | : 1996年1月～2014年3月 |
| 公表特許公報      | : 1996年1月～2014年3月 |
| 整理標準化データ    | : ~2014年3月        |
| (特許庁データ作成日) |                   |

2. 本レポートは、弊社が利用契約者様への情報提供のみを目的として作成したものであり、特定の有価証券等の取引および特定の企業・団体または個人との取引を推奨または勧誘する目的で提供されるものではありません。
3. 本レポートに記載されているデータ、情報等は弊社が公に入手可能な情報に基づき作成したものではありませんが、弊社はその正確性、完全性、情報の妥当性等を保証するものではなく、また、当該データ、情報等を使用した結果についてもなんら補償するものではありません。また、ここに記載された内容は事前の予告なく変更されることがあります。
4. 弊社は、本レポートにおいて、利用契約者様に対して、特定の投融資等取引の妥当性の評価や、特定の投融資等取引についての潜在的な価値またはリスクの判断等を行うものではありません。
5. 弊社はいかなる場合においても、本レポートを提供した利用契約者様(本レポートの第三者への提供は取扱規則により禁止されておりますが、当該規則にかかわらず故意または過失により本レポートを受け取った第三者を含む)に対して、本レポートの使用に直接または間接的に起因したと思われる損害等(本レポートの使用上の誤り、あるいは本レポートの内容の脱落または誤りによるものを含む)について、損害賠償を負うものではなく、利用契約者様の弊社に対する賠償請求権は明示的に放棄されていることを前提とします。

特許・技術調査レポート  
Patent & Technology Research Report  
引用分析レポート「A株式会社」2014.5

◆お問い合わせ先：株式会社パテント・リザルト

E-mail: [info@patentresult.co.jp](mailto:info@patentresult.co.jp)

tel 03-5835-5644 fax 03-5835-5699

◎本誌の全ての部分に関する一切の権利は、株式会社パテント・リザルトに帰属しており、方法の如何に関わらず、いかなる目的においても、無断での転用または転載、複製、抄録、翻訳載、磁気媒体または光ディスク等への入力等を禁止致します。

株式会社パテント・リザルト

〒111-0053

東京都台東区浅草橋 5-3-2 秋葉原スクエアビル 4 階 <http://www.patentresult.co.jp/>