

# 特許協力条約

発信人 日本国特許庁（国際調査機関）

代理人 不二製油株式会社 知的財産室 様 あて名 〒598-8540 日本国大阪府泉佐野市住吉町1番地		PCT 国際調査機関の見解書 (法施行規則第40条の2) [PCT規則43の2.1]	
		発送日 (日.月.年) 09.10.2018	
出願人又は代理人 の書類記号 PY25473		今後の手続については、下記2を参照すること。	
国際出願番号 PCT/JP2018/028785	国際出願日 (日.月.年) 01.08.2018	優先日 (日.月.年) 08.08.2017	
国際特許分類 (IPC) Int.Cl. 補充欄参照			
出願人 (氏名又は名称) 不二製油グループ本社株式会社			

1. この見解書は次の内容を含む。 <input checked="" type="checkbox"/> 第I欄 見解の基礎 <input type="checkbox"/> 第II欄 優先権 <input type="checkbox"/> 第III欄 新規性、進歩性又は産業上の利用可能性についての見解の不作成 <input type="checkbox"/> 第IV欄 発明の単一性の欠如 <input checked="" type="checkbox"/> 第V欄 PCT規則43の2.1(a)(i)に規定する新規性、進歩性又は産業上の利用可能性についての見解、それを裏付けるための文献及び説明 <input type="checkbox"/> 第VI欄 ある種の引用文献 <input type="checkbox"/> 第VII欄 国際出願の欠陥 <input type="checkbox"/> 第VIII欄 国際出願についての意見 2. 今後の手続 国際予備審査の請求がされた場合は、出願人がこの国際調査機関とは異なる国際予備審査機関を選択し、かつ、その国際予備審査機関がPCT規則66.1の2(b)の規定に基づいて国際調査機関の見解書を国際予備審査機関の見解書とみなさない旨を国際事務局に通知していた場合を除いて、この見解書は国際予備審査機関の最初の見解書とみなされる。 この見解書が上記のように国際予備審査機関の見解書とみなされる場合、様式PCT/ISA/220を送付した日から3月又は優先日から2月のうちいずれか遅く満了する期限が経過するまでに、出願人は国際予備審査機関に、適当な場合は補正書とともに、答弁書を提出することができる。 さらなる選択肢は、様式PCT/ISA/220を参照すること。
--

見解書を作成した日 28.09.2018			
名称及びあて先 日本国特許庁 (ISA/JP) 郵便番号100-8915 東京都千代田区霞が関三丁目4番3号		特許庁審査官 (権限のある職員) 飯室 里美 電話番号 03-3581-1101 内線 3488	
		4N	2936

## 第 I 欄 見解の基礎

1. 言語に関し、この見解書は以下のものに基づき作成した。
  - 出願時の言語による国際出願
  - 出願時の言語から国際調査のための言語である \_\_\_\_\_ 語に翻訳された、この国際出願の翻訳文 (PCT規則12.3(a)及び23.1(b))
2.  この見解書は、PCT規則 91 の規定により国際調査機関が許可した又は国際調査機関に通知された明らかな誤りの訂正を考慮して作成した (PCT規則 43 の 2.1(b))。
3. この国際出願で開示されたヌクレオチド又はアミノ酸配列に関して、以下の配列表に基づき見解書を作成した。
  - a.  出願時における国際出願の一部を構成する配列表
    - 附属書C/ST.25テキストファイル形式
    - 紙形式又はイメージファイル形式
  - b.  国際出願とともに、PCT規則13の3.1(a)に基づき国際調査のためにのみ提出された、附属書C/ST.25テキストファイル形式の配列表
  - c.  国際出願日後に、国際調査のためにのみ提出された配列表
    - 附属書C/ST.25テキストファイル形式 (PCT規則13の3.1(a))
    - 紙形式又はイメージファイル形式 (PCT規則13の3.1(b)及びPCT実施細則第713号)
4.  さらに、複数の版の配列表又は配列表の写しが提出され、変更後の配列表又は追加の写しに記載された情報が、出願時における配列表と同一である旨、又は出願時における国際出願の開示の範囲を超えない旨の陳述書の提出があった。
5. 補足意見：

第V欄 新規性、進歩性又は産業上の利用可能性についてのPCT規則43の2.1(a)(i)に定める見解、それを裏付ける文献及び説明

1. 見解

新規性 (N)	請求項	_____	有
	請求項	1-16	無
進歩性 (IS)	請求項	_____	有
	請求項	1-16	無
産業上の利用可能性 (IA)	請求項	_____	有
	請求項	1-16	無

2. 文献及び説明

文献1 : WO 2016/194558 A1 (不二製油株式会社) 2016. 12. 08,  
特許請求の範囲、[0015]、実施例  
& CN 107635406 A

文献2 : JP 2015-33335 A (不二製油株式会社) 2015. 02. 19,  
特許請求の範囲、実施例  
& WO 2015/005128 A1 & CN 105377047 A & KR 10-2016-0030123 A

文献3 : JP 2015-116189 A (不二製油株式会社) 2015. 06. 25,  
特許請求の範囲、実施例  
& US 2016/0255852 A1、特許請求の範囲、実施例  
& WO 2015/072406 A1 & EP 3069615 A1 & CA 2930510 A & CN 105636450 A  
& AU 2014347912 A & KR 10-2016-0085745 A & AU 2018202247 A

文献4 : WO 2015/199069 A1 (不二製油グループ本社株式会社) 2015. 12. 30,  
特許請求の範囲、実施例  
& JP 2016-26479 A & JP 2016-28565 A & KR 10-2017-0022972 A

(補充欄へ続く)

## 補充欄

いずれかの欄の大きさが足りない場合

第 欄の続き

A23L5/20(2016.01)i, A21D2/08(2006.01)i, A23C13/00(2006.01)i,  
A23D7/00(2006.01)i, A23D9/00(2006.01)i, A23F3/14(2006.01)i,  
A23F5/14(2006.01)i, A23G1/00(2006.01)i, A23L2/00(2006.01)i,  
A23L11/00(2016.01)i, A23L27/60(2016.01)i

## 補充欄

いずれかの欄の大きさが足りない場合

## 第 V 欄の続き

(1) 請求項 1-16 に係る発明は、国際調査報告で引用した文献 1 に対して新規性及び進歩性を有しない。

文献 1 には、水溶性抗酸化剤を、微粒化工程前に配合することを特徴とする、高度不飽和脂肪酸含有油脂を含有するチョコレート様食品の製造法において、水溶性抗酸化剤がカテキンであることが記載されている（特許請求の範囲）。

また、チョコレート様食品とは、さまざまなチョコレートが含まれることも記載されているものと認められる（[0015]）。

さらに、実施例においては、カテキンを 50 重量%含む水相 10 重量%を、PGPR を 5 重量%配合したココアバター代用脂 85 重量%に入れ、混合して得られた油中水型乳化油脂組成物を製造したこと、及び、該油中水型油脂組成物を 1 重量部、カカオマス 40 重量部、砂糖 45 重量部を配合して、チョコレート様食品を得たことが記載されており、そのようなチョコレートは、異臭が抑制されたものであったことが記載されている（実施例、検討 4）。

よって、請求項 1-8、12-13 に係る発明は、文献 1 に記載された発明と同一である。

また、請求項 8、13 において食品の選択肢として記載される穀類由来素材が特定されている請求項 9、14、野菜が特定されている請求項 10、15、飲料が特定されている請求項 11、16 についても、請求項 8、13 における食品が、請求項 9-11、14-16 に記載されるような穀類由来素材、野菜、又は、飲料であることが特定されているものとは認められず、請求項 8、13 において、穀類由来素材、野菜、又は、飲料が選択された場合の選択肢が単に記載されているに過ぎないので、請求項 8、13 における食品としてハイカカオチョコレート様食品が選択された場合についての、請求項 9-11、14-16 は、文献 1 に記載された発明と同一であるといえる。

また、同一でないとしても、請求項 1-16 に係る発明は、文献 1 に記載された発明に基づいて当業者が容易になし得たものである。

(次ページへ続く)

## 補充欄

いずれかの欄の大きさが足りない場合

## 第 V 欄の続き

(2) 請求項 1-16 に係る発明は、国際調査報告で引用した文献 2 に対して新規性及び進歩性を有しない。

引用文献 2 には、「茶ポリフェノールの含有量が 100 重量 ppm～500 重量 ppm、乳化剤含有量が 50 重量 ppm～1000 重量 ppm、ただし乳化剤含有量は茶ポリフェノール含有量の 2 倍以下、及び下記方法で得られる A/N の値が 2.0 以上である製菓用油脂。A：茶ポリフェノールを 100 重量 ppm～500 重量 ppm 含有する製菓用油脂の CDM 安定性時間、N：茶ポリフェノールを含まない前記 A のベース油脂の CDM 安定性時間。」に係る発明が記載されており、茶ポリフェノールに水性媒体を加えて、溶液状態で油脂に添加することにより該製菓用油脂を得ること、及び、該製菓用油脂を使用したチョコレート等の食品も記載されている（特許請求の範囲）。

また、実施例においては、10 重量%茶ポリフェノール含有組成物が溶解した水溶液を作製し、カカオバターやハードバター 1 kg に、乳化剤を 0.1 g、0.15 g、又は、0.3 g 加え、さらに、10 重量%茶ポリフェノール含有組成物が溶解した水溶液を 1.25 g、1.875 g、3.75 g、又は、5 g 加えたあと、攪拌して、製菓用油脂を得ること、得られた製菓用油脂を 20%含有するチョコレートを製造したところ、光照射後も、風味の低下が抑制されたことが記載されている（実施例）。

よって、請求項 1-8、12-13 に係る発明は、文献 2 に記載された発明と同一である。

請求項 9-11、14-16 に係る発明についても上記 (1) で述べたとおりであるから、同様に、文献 2 に記載された発明と同一である。

また、同一でないとしても、請求項 1-16 に係る発明は、文献 2 に記載された発明に基づいて当業者が容易になし得たものである。

(次ページへ続く)

## 補充欄

いずれかの欄の大きさが足りない場合

## 第 V 欄の続き

(3) 請求項 1-16 に係る発明は、国際調査報告で引用した文献 3 に対して、新規性及び進歩性を有しない。

文献 3 には、「構成脂肪酸組成中、二重結合が 5 つ以上の脂肪酸が 1 重量%～50 重量%の高度多価不飽和脂肪酸 (PUFA) 含有油脂において、下記 (A) 及び (B) を満たし、下記 (C)～(E) を特徴とする液状流通用高度多価不飽和脂肪酸含有油脂。(A) 水溶性茶ポリフェノールの含有量が 500～10000 重量 ppm、乳化剤の含有量が 20000 重量 ppm 以下であり、乳化剤含有量が水溶性茶ポリフェノール含有量の 2 倍以下である、(B) 60℃、3 日保存後の油脂の香気成分分析によって得られる、下記 ( $\alpha$ ) で示した、高度多価不飽和脂肪酸含有油脂の風味に影響を与える 9 種の香気成分のピークの平均面積を、下記 ( $\beta$ ) で示した 2 種の香気成分のピークの平均面積で割った値が 7 以下である 9 種の香気成分 ( $\alpha$ ); 2-Heptenal, 2, 4-Nonadienal, 2, 4-Heptadienal, 3, 5-Octadien-2-one, 2-Butenal, 3, 4-Pentadienal, 2, 2-dimethyl, 1-Penten-3-one, 2, 4-Hexadienal, 2 (5H)-Furanone, 5-ethyl, 2 種の香気成分 ( $\beta$ ); Phenol および Toluene、(C) 油脂が連続相をなす、(D) 水分含有量が 5 重量%以下、(E) 下記方法で得られる A/S が 0.8 以上、A: 水溶性茶ポリフェノールを 500～10000 重量 ppm 含有する高度多価不飽和脂肪酸含有油脂の 100℃での CDM 安定性時間、S: 抗酸化物質無添加の精製大豆油の 100℃での CDM 安定性時間。」が記載されており、該液状流通用高度多価不飽和脂肪酸含有油脂を使用したチョコレート等の食品が記載されている (特許請求の範囲)。

そして、実施例においては、50 重量%茶ポリフェノール含有組成物が溶解した水溶液を、イワシ油、乳化剤に加えて、攪拌を行って高度多価不飽和脂肪酸含有油脂を調製したことが記載されており、50 重量%茶ポリフェノール含有組成物が溶解した水溶液は 0.15～2% 程度の割合で添加するものであると認められる (実施例)。

また、該高度不飽和脂肪酸含有油脂は、風味良好で、長期間にわたり、戻り臭の発生を抑制し、食品などに利用できることも記載されている ([0065])。

よって、請求項 1-8、12-13 に係る発明は、文献 3 に記載された発明と同一である。

請求項 9-11、14-16 に係る発明についても上記 (1) で述べたとおりであるから、同様に、文献 3 に記載された発明と同一である。

また、同一でないとしても、請求項 1-16 に係る発明は、文献 3 に記載された発明に基づいて当業者が容易になし得たものである。

(次ページへ続く)

## 補充欄

いずれかの欄の大きさが足りない場合

## 第 V 欄の続き

(4) 請求項 6、8-11 に係る発明は、国際調査報告で引用した文献 4 に対して、新規性及び進歩性を有しない。

文献 4 には、油脂難溶性成分を含有する、麺類生地用油脂組成物において、油脂難溶性成分が、マロニルイソフラボン配糖体であることが記載されており、マロニルイソフラボン配糖体を水性媒体に加えて、溶液状態で油脂に添加することにより、該麺類生地用油脂組成物を製造することが記載されている（特許請求の範囲）。

そして、実施例においては、1.5%イソフラボン含有水溶液を作製し、パームオレインまたはパーム極度硬化油 100 重量部に対して、乳化剤 0.02 重量部を加えて溶解し、1.5%イソフラボン含有水溶液 0.24 部を加えた後、攪拌し、麺類生地用油脂を調製したことが記載されており、小麦粉 920 g、馬鈴薯でん粉 80 g と、該麺類生地用油脂を 30 g とをミキサーに豆乳し、麺を製造したことが記載されている（実施例）。

ここで、文献 4 には、文献 4 に記載された麺類生地用油脂が異風味抑制剤として使用できることについては記載されていないが、該麺類生地用油脂を含有された食品としては、請求項 6 に係る発明と区別することができない。

請求項 8-9 についても同様である。

請求項 10-11 に係る発明についても上記 (1) で述べたとおりであるから、同様に、文献 4 に記載された発明と同一である。