

特 許 協 力 条 約

発信人：日本国特許庁（国際調査機関）

あて先 特許業務法人平和国際特許事務所 様 〒101-0041 日本国 東京都千代田区神田須田町一丁目2番地 芝信 神田ビル3階	<h2 style="margin: 0;">P C T</h2> <p style="margin: 5px 0 0 0;">国際調査機関の見解書</p> <p style="margin: 5px 0 0 0;">(法施行規則第40条の2) [P C T 規則43の2.1]</p>	
出願人又は代理人の書類記号 MEI-1935-PCT	発送日 (日.月.年) 18.02.2020	
国際出願番号 PCT/JP2019/046897	国際出願日 (日.月.年) 29.11.2019	優先日 (日.月.年) 30.11.2018
国際特許分類 (I P C) A23G 1/32(2006.01)i FI: A23G1/32		
出願人 (氏名又は名称) 株式会社明治		

<p>1. この見解書は次の内容を含む。</p> <ul style="list-style-type: none"> <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 新規性、進歩性及び産業上の利用可能性についてのPCT規則43の2.1(a)(i)に基づく見解並びにその見解を裏付ける文献及び説明 <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 <p>2. 今後の手続</p> <p>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。</p> <p>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22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。</p> <p>さらなる選択肢は、様式PCT/ISA/220を参照すること。</p>

名称及びあて先 日本国特許庁(ISA/JP) 〒100-8915 日本国 東京都千代田区霞が関三丁目4番3号	見解書を作成した日 07.02.2020	権限のある職員（特許庁審査官） 星 功介 4N 4439 電話番号 03-3581-1101 内線 3448
--	-------------------------	--

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、進歩性及び産業上の利用可能性についてのPCT規則43の2.1(a)(i)に基づく見解並びにその見解を裏付ける文献及び説明

1. 見解

新規性 (N)	請求項	19, 21-30	有
	請求項	1-18, 20, 31-33	無
進歩性 (IS)	請求項	19, 21-30	有
	請求項	1-18, 20, 31-33	無
産業上の利用可能性 (IA)	請求項	1-33	有
	請求項		無

2. 文献及び説明:

- 文献1 : JP 5-111350 A (森永製菓株式会社) 07.05.1993(1993-05-07)
特許請求の範囲, 段落[0013]-[0016], 実施例1
- 文献2 : JP 2013-162791 A (ユーハ味覚糖株式会社) 22.08.2013(2013-08-22)
特許請求の範囲, 段落[0001]-[0004], 実施例
- 文献3 : JP 2014-27890 A (ユーハ味覚糖株式会社) 13.02.2014(2014-02-13)
特許請求の範囲, 段落[0006], 実施例
- 文献4 : JP 9-135663 A (明治製菓株式会社) 27.05.1997(1997-05-27)
特許請求の範囲, 実施例
- 文献5 : JP 2002-209521 A (不二製油株式会社) 30.07.2002(2002-07-30)
特許請求の範囲, 実施例
- 文献6 : JP 64-43150 A (森永製菓株式会社) 15.02.1989(1989-02-15)
文献全体

請求項1-18、20、31-33に係る発明は、国際調査報告で引用された文献1より、新規性、進歩性を有しない。

文献1には、油脂性菓子生地、糖液、乳製品などを混ぜたガナッシュ生地を25~35℃とし、含気装置にて冷却しながら気泡を含ませることにより、当初の温度より5~10℃低い15~25℃で、比重が1.0以下の含気ガナッシュ生地となし、これを成形するガナッシュを用いた菓子の製造法が記載され、ガナッシュ生地は水分が10~20%となるようにすること、具体例として、水飴、生クリーム、チョコレート、リキュールを用いて作製したガナッシュ生地のを冷却しながら混合し、同時に空気を送り込んでガナッシュ生地に気泡を含ませて20℃の含気ガナッシュ生地としたこと、当該ガナッシュ生地にチョコレートを被覆してトリフを作製したことについても記載されている（特許請求の範囲、段落[0013]-[0016]、実施例1を特に参照）。

ここで、文献1には、前記含気ガナッシュ生地の水分活性については記載されていないが、文献1に記載される含気ガナッシュ生地は15~25℃で冷却しながら混合して作製されるものであり、本願明細書（段落[0049]）によれば、チョコレート原料中の油脂の流動性が低下し、好ましくは固化した状態で混練することで含水原料由来の水分が混合物中に均一分散され、水分活性が低下するのであるから、15~25℃で冷却しながら混合して作製される文献1に記載される含気ガナッシュ生地の水分活性は0.7以下である蓋然性が高い。

また、文献1には、本願請求項21に記載される工程を経て製造されることについては記載されていないものの、ペーストと油系原料とを冷却しながら混合するか、全ての原料を冷却せずに混合した後に当該混合物を冷却しながらさらに混合するかによって、得られる含水チョコレートが相違するとは言いえないし、混合手段や混合時間、温度等によって得られる含水チョコレートにおける油脂の均一分散度等は異なることからみても、本願請求項33に係る発明の含水チョコレート様菓子と文献1に記載される含気ガナッシュ生地とを物として区別できない。

第V欄

新規性、進歩性及び産業上の利用可能性についてのPCT規則43の2.1(a)(i)に基づく見解並びにその見解を裏付ける文献及び説明

請求項1-10、31-33に係る発明は、国際調査報告で引用された文献2-5のそれぞれより、新規性、進歩性を有しない。

文献2には、水分を12~18重量%含有し、水分活性が0.6未満である生チョコレート様組成物、及び当該組成物をチョコレート生地で被覆したセンター入りチョコレートが記載され、具体例として、例えば二糖類以下の糖質が40%であり、微結晶セルロースやグリセロールを含有しない組成物についても記載されている（特許請求の範囲、実施例を特に参照）。

文献3には、水分含有量が12~20重量%であり、水分活性が0.6未満である含水チョコレート、および当該含水チョコレートをセンターに含有するセンター入りチョコレートが記載され、具体例として、例えば砂糖、微結晶セルロース、グリセロールを含有しない組成物についても記載されている（特許請求の範囲、実施例を特に参照）。

文献4には、チョコレート、水分及び乳化剤を混合してO/W型に乳化した生地を、可食性粉体の方に流し込んで粉体中で冷却固化させると同時に水分を減少させたO/W型乳化固形菓子が記載され、具体例として、水分活性が0.68のガナッシュを作製したことについても記載されている（特許請求の範囲、実施例を特に参照）。

文献5には、チョコレート生地を特定の蛋白加水解物でO/W型乳化物とした水分含量8~16重量%の含水チョコレート類が記載され、具体例として、水分活性が0.56の含水チョコレートを作製したことについても記載されている（特許請求の範囲、実施例を特に参照）。

文献2-5には、油系原料と含水原料とを冷却しながら混合することについては記載されていないが、混合手段や混合時間、温度等によって得られる含水チョコレートにおける油脂の均一分散度等は異なることからみて、本願請求項31-33に係る発明の含水チョコレート様菓子と水分含量が20重量%以下で水分活性が0.7以下である文献2-5に記載される含水チョコレートとを物として区別できない。

請求項1-18、20、31-33に係る発明は、国際調査報告で引用された文献1-3より、進歩性を有しない。

文献1には、ガナッシュの水分活性を低下させることについては記載されていないが、ガナッシュの水分活性を低下させて保存性を高めることは自明の課題であるから（文献2の段落[0001]-[0004]、文献3の段落[0006]を特に参照）、文献1に記載された発明において、ガナッシュ生地として文献2、3に記載される水分活性が0.6未満となるものを用いることは、当業者であれば容易になし得ることであり、それにより当業者が予測し得ない格別の効果が奏されるとはいえない。

請求項19、21-30に係る発明は、国際調査報告で引用された文献1-6より、新規性、進歩性を有する。

文献1-6のいずれにも、冷却手段を備える一軸又は複数軸のスクリューを有するエクストルーダーで、チョコレート原料と含水原料とを冷却しながら混練して水分含量が20重量%以下で水分活性が0.7以下の水中油型の含水チョコレートを製造することや、粉体原料と水系原料とを混合して調製したペーストと油系原料とを冷却しながら混合して水分含量が20重量%以下で水分活性が0.7以下の水中油型の含水チョコレートを製造することについては記載も示唆もされていない。