

特 許 協 力 条 約

発信人：日本国特許庁（国際調査機関）

あて先 小林 浩 様 〒104-0028 日本国 東京都中央区八重洲二丁目8番7号 福岡ビル9 階 阿部・井窪・片山法律事務所	<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 G2185W0	発送日 (日.月.年) 25.02.2020	
国際出願番号 PCT/JP2019/047868	国際出願日 (日.月.年) 06.12.2019	優先日 (日.月.年) 07.12.2018
国際特許分類 (IPC) A23F 3/16(2006.01)i FI: A23F3/16		
出願人 (氏名又は名称) サントリーホールディングス株式会社		

1. この見解書は次の内容を含む。

- 第I欄 見解の基礎
- 第II欄 優先権
- 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
- 第IV欄 発明の単一性の欠如
- 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
- 第VI欄 ある種の引用文献
- 第VII欄 国際出願の欠陥
- 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。

さらなる選択肢は、様式PCT/ISA/220を参照すること。

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 10.02.2020	権限のある職員（特許庁審査官） 竹内 祐樹 4B 5082 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	6-7, 13, 15-29	有
	請求項	1-5, 8-12, 14, 30	無
進歩性 (IS)	請求項		有
	請求項	1-30	無
産業上の利用可能性 (IA)	請求項	1-30	有
	請求項		無
2. 文献及び説明:			
<p>文献1 : JP 2008-17834 A (花王株式会社) 31.01.2008(2008-01-31) 特許請求の範囲、[0019] - [0031]、実施例 (ファミリーなし)</p> <p>文献2 : JP 2010-521164 A (ザ コンセントレイト マニユファクチャリング カンパニー オブ アイ ルランド) 24.06.2010(2010-06-24) 特許請求の範囲、[0008] - [0009]、[0021] - [0022]、[0025] - [0029]、実施例 & US 2008/0226803 A1 Claims, [0007]-[0008], [0021]-[0022], [0025]-[0029], Examples & JP 5000730 B2 & JP 2012-147802 A & WO 2008/112846 A1 & EP 2134188 A1 & CA 2656097 A & AR 65693 A & CN 101668430 A & MX 2009009728 A & RU 2008151087 A & BR PI0803107 A & AR 80973 A & GT 200800015 A</p> <p>文献3 : JP 2014-82960 A (稲畑香料株式会社) 12.05.2014(2014-05-12) 特許請求の範囲、[0014] - [0027]、[0055] - [0056] (ファミリーなし)</p> <p>文献4 : WO 2018/044588 A1 (PEPSICO, INC.) 08.03.2018(2018-03-08) Claims, [0146]-[0186], Examples & JP 2019-531088 A & US 2019/0174806 A1 & US 2018/0055080 A1 & EP 3503743 A1 & CA 3033212 A & AU 2017320858 A & CN 109714981 A & BR 112019003788 A</p> <p>文献5 : 香川芳子監修, 七訂 食品成分表 2016 本表編, 初版第1刷, 女子栄養大学出版部, 2016.04.01, 210-213頁 特に210-213頁</p> <p>(1) 本願の請求項1, 3-5, 8-12, 14, 30に係る発明は、国際調査報告で引用された 文献1及び文献2のそれぞれに対し、新規性及び進歩性を有しない。</p> <p>文献1には、非重合体カテキン類を0.05-0.5質量%及びソーマチンを0.00001- 0.005質量%含有する容器詰め茶飲料が記載され、ソーマチン以外の甘味料を用いること、容 器詰め飲料にナトリウムを0.001-0.5質量%含有させ、カリウムを0.001-0.5質</p>			

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

量%含有させること、ナトリウム及びカリウムの合計が0.001質量%未満であると、味的に物足りなく感じる傾向があり、0.5質量%を超えると、塩類自体の味が強くなること、並びに、実施例において、無水結晶ブドウ糖0.4質量%及びソーマチン0.0002質量%を含む飲料を製造したことも記載されている（特に、特許請求の範囲、[0019] - [0031]、実施例）。ここで、本願明細書によると（[0031]、[0053]）、グルコースの甘味度の中心値は0.65、ソーマチンの甘味度は2000であり、本願における甘味強度の計算方法に従うと、文献1に記載の飲料における無水結晶ブドウ糖及びソーマチンは、 $0.4 \times 0.65 + 0.0002 \times 2000 = 0.66$ となる。したがって、文献1に記載の飲料における甘味強度は、 $0.1 < (X1 + X2) \leq 20$ の範囲内の値を示し、かつ、X1は5.9以下になるものと認められる。

文献2には、茶成分、8質量%以上の天然栄養性甘味料及び羅漢果ジュース濃縮物を含む甘味付けされた茶飲料製品が記載され、天然栄養性甘味料がショ糖、果糖、ブドウ糖等であること、羅漢果ジュースがモグロサイドVを含有すること、ソーマチン、レバウディオサイド等の追加的又は代替的な甘味料を選択すること、並びに、実施例として、ショ糖87.31g及び羅漢果ジュース濃縮物0.35gを含む茶飲料を製造したことも記載されている（特に、特許請求の範囲、[0008] - [0009]、[0021] - [0022]、[0025] - [0029]、実施例）。ここで、文献2の実施例におけるショ糖及び羅漢果ジュース濃縮物の甘味強度について、文献1についてしたものと同様の計算を行うと、甘味強度は $0.1 < (X1 + X2) \leq 20$ の範囲内になると認められる。また、文献2において、8質量%以上含ませる天然栄養性甘味料が甘味度中心値0.65のブドウ糖（グルコース）である場合、X1は5.2以上になるものと認められる。

ここで、文献2には、茶飲料中の無機質の含量に関する明示的な記載はないが、玉露のような高カリウム含量の茶を除き、茶飲料中には一般に本願の請求項1に規定される程度の無機質が含まれるものであるから（必要であれば、文献5の210-213頁参照。）、文献2に記載の茶飲料に含まれる無機質の含量は本願の請求項1の規定を満たすものと認められる。

そうすると、本願の請求項1、3-5、8-12、14、30に係る発明は、文献1-2にそれぞれ記載された発明である。

(2) 本願の請求項1-4、8-12、14、30に係る発明は、国際調査報告で引用された文献3に対し、新規性及び進歩性を有しない。

文献3には、羅漢果抽出物を有効とするポリフェノール含有飲料の苦渋味マスキング剤を含むポリフェノール含有飲料が記載され、羅漢果抽出物がモグロサイドV等を含むこと、市販のカテキン含有飲料に対しショ糖換算0.68-2.72質量%の羅漢果抽出物を加えることにより苦渋味をマスキングしたこと、緑茶35.8質量%、果糖液4.0質量%、羅漢果抽出物0.03%及びクエン酸ナトリウム0.024質量%を含む飲料を製造したこと、並びに、混合茶抽出液40.0質量%、果糖液4.0質量%、羅漢果抽出物0.01質量%及びクエン酸ナトリウム0.04質量%を含む飲料を製造したことも記載されている（特に、特許請求の範囲、[0014] - [0027]、[0055] - [0056]）。

文献3に記載の発明において、(1)でしたものと同様の甘味強度の計算を行うと、果糖液及び羅漢果抽出物の甘味強度は $0.1 < (X1 + X2) \leq 20$ の範囲内になると認められる。

また、文献3に記載の発明におけるクエン酸ナトリウムは、分子量258のうち69をナトリウムが占めるものであることを考慮すると、クエン酸ナトリウムが0.024質量%又は0.04質量%添加された茶飲料は、茶の抽出物自体が含むナトリウムと合わせて（必要であれば、文献5の210-213頁参照。）、 $7 \text{ mg} / 100 \text{ ml}$ 以上 $40 \text{ mg} / 100 \text{ ml}$ 未満のナトリウムを含むと認められる。

そうすると、本願の請求項1-4、8-12、14、30に係る発明は、文献3に記載された発明である。

(3) 本願の請求項1-30に係る発明は、国際調査報告で引用された文献1-3のそれぞれに対し、進歩性を有しない。

文献1-3のそれぞれには、(1)-(2)で述べたとおりの事項が記載されている。

請求項2、5、13について、カリウム、ナトリウム、カルシウム等の無機塩類は、保存剤やpH調整剤等の微量添加物にある程度含まれるものであり、製品化に際してこれらを適量茶飲料に含ませることは、当業者が適宜なし得る程度のことにはすぎない。また、文献1に記載されるように、無機塩類が飲料の味に影響することも本願優先日前に技術常識として知られていたことであるから、味の調整を目的として無機塩類の含有量を好適化することも、当業者が適宜なし得たこと

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

である。さらに、甘味料の含有量を好適化することも、当業者が適宜なし得る程度のことにはすぎない。

請求項6-7について、用いる茶成分の種類や添加量を好適化することは当業者が適宜なし得る程度のことにはすぎず、それにより請求項6-7に規定のポリフェノール含量及びカテキン含量には格別の困難性を要することなく到達し得るものと認められる。

請求項15-28について、上述したように保存剤、pH調製剤として、あるいは味の調整を目的として各種無機塩類の添加工程を設けることは、当業者が適宜なし得ることであり、これらの請求項について新たな相違点は生じない。

請求項29について、飲料に添加する成分のプレミックスを製造することは、当業者が適宜なし得る程度のことにはすぎない。

また、本願の請求項1-30に係る発明が文献1-3それぞれの記載からみて格別顕著な効果を奏するとも認められない。

(4) 本願の請求項1-30に係る発明は、国際調査報告で引用された文献4に対し、進歩性を有しない。

文献4には、レバウディオサイドJとレバウディオサイドJ以外の非栄養甘味料とを含む甘味料組成物が記載され、甘味料組成物を飲料に含ませること、1L中にスクロースを50g、安息香酸ナトリウムを0.24g、ソルビン酸カリウムを0.13g、ヘキサメタリン酸ナトリウムを0.65g、CaNa₂EDTAを0.03g、レバウディオサイドAを0.18g、レバウディオサイドJを0.02g含む茶飲料を製造したこと、並びに、レバウディオサイドA以外にも各種のレバウディオサイド、モグロシド、ラカンカ等をそれぞれ適当な濃度で使用し得ることも記載されている(特に、Claims, [0146]-[0186], Examples)。ここで、文献4に記載の茶飲料においては、茶粉末に由来する無機質とその他の添加物に由来する無機質とが合計で本願の請求項1に規定の数値範囲内にあるものと認められる。

請求項1について、文献4の実施例においてレバウディオサイドJ以外の非栄養甘味料として用いられているのはレバウディオサイドAであるが、レバウディオサイドA以外にも各種の非栄養甘味料を用いることは、文献4の記載に基づき当業者が容易になし得たことである。また、文献4の記載に基づき非栄養甘味料の濃度を適当なものとするれば、文献4に記載の発明におけるスクロース及び非栄養甘味料の甘味強度は、 $0.1 < (X1 + X2) \leq 20$ の範囲内になるものと認められる。

請求項2-5, 8-12, 14, 30について、新たな相違点は生じない。

請求項6-7について、用いる茶成分の種類や添加量を好適化することは当業者が適宜なし得る程度のことにはすぎず、それにより請求項6-7に規定のポリフェノール含量及びカテキン含量には格別の困難性を要することなく到達し得るものと認められる。

請求項13について、文献4には、保存剤又はpH調製剤として各種無機塩類を用いることが記載されているところ(特に、[0132]、[0136]-[0137])、所望の保存性又はpHに応じてその添加量を好適化することは、当業者が適宜なし得る程度のことにはすぎない。また、無機塩類が飲料の味に影響することも本願優先日前に技術常識として知られていたことであるから、味の調整を目的として無機塩類の含有量を好適化することも、当業者が適宜なし得たことである。さらに、非栄養甘味料の含有量を好適化することも、当業者が適宜なし得たことである。

請求項15-28について、文献4に記載の茶飲料は各種無機塩類の添加を含む工程により製造されているから、これらの請求項について新たな相違点は生じない。

請求項29について、飲料に添加する成分のプレミックスを製造することは、当業者が適宜なし得る程度のことにはすぎない。

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

また、本願の請求項1-30に係る発明が文献4の記載からみて格別顕著な効果を奏すとも認められない。