

平成 22 年度 特許ビジネス市シーズ情報

整理番号

事務局使用欄

1	シーズタイトル	アレルギー体質者向けのクッキーと製造方法
2	シーズ提供者 連絡先住所 TEL/E-mail/URL	(法人名) お菓子のピエロ (担当者名: 大日田哲男) 〒755-0151 宇部市大字西岐波 1529-20 0836-51-5687/ piero@aurora.ocn.ne.jp
3	支援者 (特許流通AD等/連絡先)	特許流通 AD 尾山 昇 (財) やまぐち産業振興財団 〒753-0077 山口県山口市熊野町 1-10NPY ビ 10 階
4	特許番号 等	特許第 3406243 号

技術情報					
5	技術分野	食品・飲料	6	機能	⑭ その他
7	利用分野	アレルギー対応食品	8	適用製品	アレルギー対応クッキーの製造
9	本技術の完成度	実用段階			
10 本技術の特徴					
① 従来技術・類似技術の問題点					
<p>近年、アレルギー患者の増加が社会問題となっている。特に鶏卵、牛乳、乳製品、大豆製品等の摂取が刺激となり、アトピー性皮膚炎や、喘息、鼻炎、結膜炎、下痢等の食物アレルギー症状を訴える患者が多発していることから、食物アレルギー患者用菓子生地材や食物アレルギー患者用菓子及びその製造方法が検討されているが、食味や風味、食感に欠けるという問題点、或いは、生産性や省エネルギー性といった製造上の問題点がある。そこで、風味や食味や食感を向上させた栄養価の高い食物アレルギー患者用菓子生地材、菓子、及びその製造方法を提供する。</p>					
② 本技術の特徴・効果 / 類似技術との対比					
<p>カボチャペーストを入れることで小麦粉や油脂の量を少なくするとともに、その粘性を利用して生地をまとまりやすくし、更にホーレン草粉末やクルミ粒、ブルーベリー、緑茶等を加えることで風味や食味や食感を向上させた栄養価の高い食物アレルギー患者用菓子生地材及び菓子の提供が可能となる</p>					
③ 特記事項・添付図面・製品外観図・効果を示す表等					
<p>実施例】本発明の食物アレルギー患者用菓子生地材の実施の形態</p> <p>表 1 に本発明による実施例 1～3 で焼成した食物アレルギー患者用菓子を、アレルギー患者 10 人に各々 5 枚ずつ配り、賞味実験を行ったところ、風味、食感、食味とも好評で、食した後もアレルギー症状は認められなかった。また表 1 の比較例 1～3 はいずれも作業性が著しく劣り、また焼成後のクッキーも硬く食感の悪い製品であった。(表 1)</p>					

(表1) 実施例

原料	実施例			比較例			
	1	2	3	1	2	3	
ショートニング	110	110	110	110	110	110	
澱粉ペースト	かぼちゃペースト	35	-	-	-	-	
	サトウイモペースト	-	35	-	-	-	
	サトウキビペースト	-	-	35	-	-	-
	コーンスターチ	-	-	-	-	260	-
乾燥野菜	くるみ	35	-	-	35	35	
	レーズン	-	35	-	-	-	
	ユズの皮	-	-	35	-	-	
ジャム状物	ブルーベリージャム	20	-	-	20	20	
	アップルジャム	-	20	-	-	-	
	マーマレード	-	-	20	-	-	
乾燥野菜	ほうれん草	5	-	-	5	5	
	小松菜	-	5	-	-	-	
	人参	-	-	5	-	-	
機能的食品	緑茶	5	-	-	5	5	
	クロレラ	-	5	-	-	-	
	抹茶	-	-	5	-	-	
糖分	65	65	65	65	65	65	
小麦粉	225	225	225	260	-	260	
水	80	80	80	80	80	-	

(単位: g)

(かぼちゃクッキー)



(ブルーベリークッキー)



特許情報		
11	発明の名称	食物アレルギー患者用菓子生地材及びそれを用いた菓子及びその製造方法
12	特許権者(出願人)	有限会社お菓子のピエロ
13	特許番号 (公開番号/出願番号)	特許第 3406243 号 (特願平 11-104645、特開 2000-295972)
	出願日(優先日)	平成 11 年 4 月 1 2 日
14	海外出願 特許番号等	なし
15 代表的な独立請求項の記載 【請求項 1】		ショートニング 15~26wt 部と、澱粉含有根菜ペースト 2~14wt 部と、乾燥果実粒

状物4～15wt部と、ジャム状物4～15wt部と、乾燥野菜粉状物0.5～2wt部と、カテキン含有物、抹茶若しくはクロレラの粉状物の1種又は2種以上からなる機能性食品材料0.5～1.5wt部と、を含有することを特徴とする食物アレルギー患者用菓子生地材。

16 審査請求有無/審査経緯 審査 有 審査請求日：平成13年2月13日

17 関連特許 特許番号等 特許第3958924号（離乳食及びその製造方法）

18. 先行・類似技術の調査結果/特許性の判断内容

（代表的な先行・類似技術の特許番号とその内容 等）

アトピーに対する菓子については、類似出願は見あたらない

ビジネスプラン

19 特許ビジネス市に期待する連携内容 ライセンス先の開拓、販路拡大・業務提携先獲得

20 ライセンス等の実績の有無 ライセンス実績（なし）
引き合い（あり（5件））

21 各種助成制度の利用状況 （産学連携・自治体等の助成制度等の利用・申込状況、他機関との連携内容等）
なし

22 事業化に関する情報

① 追加開発の要否・具体的内容、事業化に向けて解決すべき問題点

追加開発：特になし

事業化に向けた解決すべき問題：アレルギー対応クッキー専用の設備とすること

② 設備投資の要否・設備投資額、提供可能な中間材の規模・コスト

アレルギー対応クッキーは他の一般用途のクッキーと同一設備で生産すると、アレルゲンのコンタミが残り、アレルギー対応クッキーに入り込むため、別途の専用設備とする必要がある。

アレルギー対応離乳食（ベビーフード）（特許第3958924号、離乳食及びその製造方法）等の生産も行なうことが望ましい。

23 本技術を活用したビジネスプラン

① 製品・サービスの概要・特徴（従来品・競合品と比較した優位性等を記載）

食物アレルギーによる、アトピー性皮膚炎や、喘息、鼻炎、結膜炎、下痢等の食物アレルギー症状を訴える患者用菓子生地材や食物アレルギー患者用菓子

風味や食味や食感を向上させた栄養価の高い食物アレルギー患者用菓子生地材、菓子、及びその製造方法を提供

② 対象とする市場・分野・顧客等（主な顧客、提供できるメリット等を記載）

食物アレルギー対応食品、アレルギー患者向けの特殊な食品分野に風味や食味や食感を向上させた栄養価の高いクッキーを提供

③ 競合商品・競合相手の状況等

栄養のバランスが取れておらず、幼児、子供等の成長期に必要な栄養バランスが取れておらず、風味や食味や食感ヶ十分とはいえない

④ 売上・利益計画（市場規模、推定製品シェア、成長性等を記載）

1. 食物アレルギー人口（厚生労働省/食の安全推進アクションプラン、厚労省 HP）

3歳児：8.6% → 小学1年生：7.4% → 小学5年生：6.2%

2. 食物アレルギーは成長と共に脱感作（感じなくなること）

3. 対象人口：幼児～小学生（2～13歳児対象）

人口：1200万人 * 0.08 = 100万人

4. 市場規模（過程：アレルギー対策クッキーを2回/週 * 200円食べる）

100万人 * 2 * 200 * 52 = 200億円/年

事業計画:	第1期(初年度)	第2期(2年度)	第3期(3年度)	備考:
市場規模(億円/年)	200	200	200	200
製品シェア(%)	0.5	1	1.5	2
製品売上高(億円/年)	1	2	3	4