

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	びわの種や皮を活用した茶
2	シーズ提供者 連絡先住所 TEL/E-mail/URL	大野真澄 〒854-0053 長崎県諫早市小川町 1020 番地 0957-56-8813
3	支援者 (特許流通AD等/連絡先)	特許流通アドバイザー 加藤 敏 〒856-0026 長崎県大村市池田 2 丁目 1303 長崎県工業技術センター内 (社)発明協会長崎県支部 tel 0957-52-1144
4	特許番号 等	特許第 3756478 号、特許第 3188951 号、特許第 4059856 号

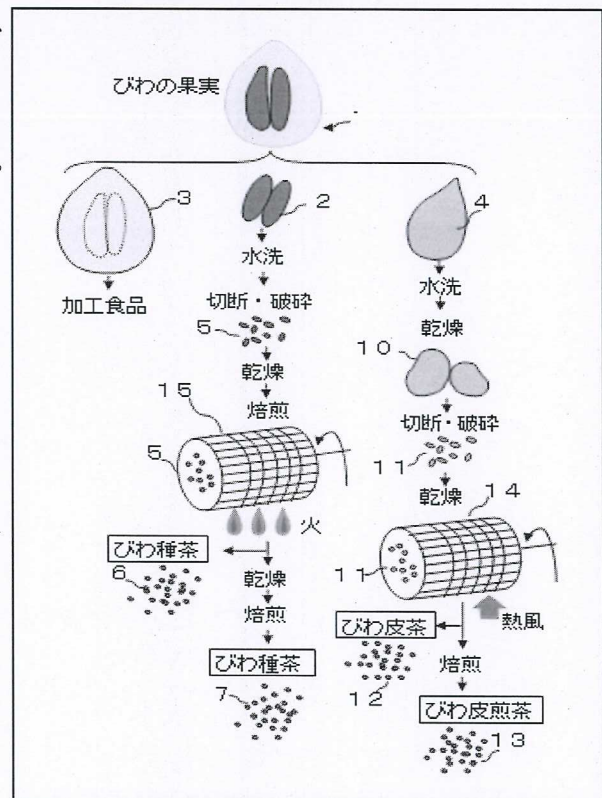
技術情報

5	技術分野	⑦生活・文化	6	機能	⑭その他
7	利用分野	飲料品	8	適用製品	ドリップ、ティーバック、 ペット
9	本技術の完成度	③実用段階			

10 本技術の特徴

- ① 従来技術・類似技術の問題点
 びわには、アミグダリン、ポリフェノール、タンニン、アスパラギン酸など、健康維持に有効な成分が含まれ、従来、葉を利用した茶などの飲料化技術が開発されている。しかし、びわの種や皮に対する利用技術は無く、そのため食用に果肉を取得した後は、産業廃棄物として処理されている。
- ② 本技術の特徴・効果/類似技術との対比
 本技術は、従来廃棄されていたびわの種、及び皮を原料として、飲料化を可能にする技術である。従って、原料は低コストで入手可能であり、何より環境保全に寄与できる意義は多大である。
 尚、制癌作用、抗リウマチ、鎮痛作用があるといわれるアミグダリンは、種には葉の 1000 倍の量が含有しているとの分析結果がある。
- ③ 特記事項・添付図面・製品外観図・効果を示す表等 (右図参照)

< 特許技術の内容 >



--

特許情報	
11	発明の名称 びわ種茶
12	特許権者(出願人) 大野真澄
13	特許番号 (公開番号/出願番号) 特許第 3756478 号 特開 2004-105080/特願 2002-271792
	出願日(優先日) 平成 14 年 9 月 18 日
14	海外出願 特許番号等 海外出願は無い
15 代表的な独立請求項の記載 【請求項 1】 びわの種を細片に切断又は破碎し、同細片を乾燥させた後焙煎し、焙煎後乾燥させて製造されるびわ種茶。	
16	審査請求有無/審査経緯 審査 有 (審査請求日:平成 16 年 5 月 20 日) (中小企業向け先行技術調査制度の利用状況 利用なし)
17	関連特許 特許番号等 特許第 3188951 号、特許第 4059856 号

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)

項番	公報番号	発明の名称	出願人(登録公報・US 和抄は権利者を表示)
1	特開 2009-050204	びわ茶	宇都木 英男
2	特開 2005-237270	びわ種茶	出口 正美
3	特開 2004-105169	乾燥餡含有飲食物	株式会社上野製薬応用研究所
4	特開 2004-105080	びわ種茶	出口 正美
5	特開 2003-290312	サウナ空間を利用した人体有用物質の体内供給装置	株式会社田中抗酸化研究所
6	特開 2001-158742	活性酸素消去材、フィルター、健康食品、食品、飲料	マリーンバイオ株式会社
7	再表 2007/001080	ビワ葉抽出物を含有する飲食品及び医薬品	国立大学法人 鹿児島大学 他

<検索結果> びわの葉の抽出物を利用した飲料物はあるが、びわの種を原料としたお茶などの飲料物は見当たらない。尚、項番 1 の特開は本特許を参考にした技術で今後の経過を注視する必要がある。

ビジネスプラン		
19	特許ビジネス市に期待する連携内容	(選択 4 : 複数回答可) ①、②、③、④、⑤
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 (なし)
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) 助成制度の利用はない。
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 飲料製品 (ドリップ、ティーバッグ) については、自社および近隣の店頭で販売中。 ペット飲料については、展示会で数万本を販売した実績があるが、資金調達が困難で、中断している。 また、粉末の応用として、化粧品、石鹸、入浴剤、洗顔用クリーム (スクラブ)、サプリメント、食品 (ヨーグルト、ジャム、アイスクリーム、ドレッシング) 等が考えられる。 これらの商品化については、研究開発の必要がある。 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 飲料製品の製造には、a (温風) 乾燥機、b 裁断機、c 焙煎機が必要となる。 a、b については食品加工で用いられる既存の機器で可能であり、c については従来のお茶の製造機器を流用できる。 製品製造に当たっての中間的な製品の提供も可能であり、事業連携の形態については相談したい。		

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）

びわ特有の「甘い」香りと味が消費者に受け入れ易く、また健康に有効な成分を多く含むという機能性も併せ持つため、健康飲料製品が考えられる。

形態としては、ドリップ、ティーバッグ、ペットいずれも可能で、既に販売実績がある。

また、粉末にすることで、化粧品、石鹸、入浴剤、洗顔用クリーム（スクラブ）、サプリメント、食品（ヨーグルト、ジャム、アイスクリーム、ドレッシング）など様々な商品への展開が可能と考えられる。

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）

飲料品（お茶など）、化粧品、食品

③ 競合商品・競合相手の状況等

びわの葉を原料としたお茶が既に販売されている。また各種の農産物素材を利用した健康食品や飲料品が数多く出回っている。

しかし、味覚と効能に対する消費者のニーズは様々であり、コスト対効果の面で独占的に市場を占有している商品は未だ無いと考えられる。

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）

各種調査結果に基づくデータを以下に示す。

健康飲料など付加価値が大きい製品は景気に影響を受けると予想されるが、我が国では健康志向の傾向は持続すると予想される。

まずはc健康茶（ティーバッグ）の分野でシェアを確保し、漸次他分野に拡大することを戦略としたい。

また、化粧品、石鹸、入浴剤、洗顔用クリーム（スクラブ）、サプリメント、食品（ヨーグルト、ジャム、アイスクリーム、ドレッシング）等の市場は計り知れない規模であり、商品企画や研究開発を進めることで更なる市場開拓が可能となると考えられる。

a 茶・コーヒー製造業（清涼飲料、酒類製造業は除く）

事業所数 1,285 ヲ所

製品出荷額 5,000 億円

b 無糖系飲料

（無糖・ノンシュガーコーヒードリンク、ミネラルウォーター、海洋深層水など）

市場規模 1 兆円

c 健康茶（無糖茶系飲料のティーバッグ）

市場規模 1,000 億円

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(千円/年)	1,000 億円	1,100 億円	1,200 億円	
製品シェア(%)	0.1%	0.2%	0.5%	
製品売上高(千円/年)	1 億円	2 億円	6 億円	