

森永製菓株式会社

シーズのご紹介

保有シーズの特徴

保有シーズは、研究所の技術である。現在当社で実施していない技術の中で中小企業様が興味があるシーズを選別しました。

保有シーズの領域

食品、食品製造機械

開放特許一覧

通し 番号	シーズ名	特許番号
1	乾燥食材を含む食品の製造方法	5294814
2	凍結乾燥食品及びその製造方法	5398630
3	運動持久力増強剤	4053395
4	カテキン類化合物の吸収促進用の医薬組成物 (食材として)	5128350
5	体脂肪低減剤及び体脂肪低減食	5783552
6	電子レンジ加熱用調理型及び加熱調理キット	5398928、5451928、 6126978
7	新規カテキン（材料として）	5936841
8	アルキル誘導体製造方法	5873318
9	材料としてのメチル化ポリフェノール	5852866
10	パウダーコーティングチョコレート	4405104

1. シーズ名：「乾燥食材を含む食品の製造方法」

利用シーン（展開可能分野、事業領域、応用例、保有技術）

【応用例】 野菜スープ、バナナ牛乳等のフリーズドライ製品

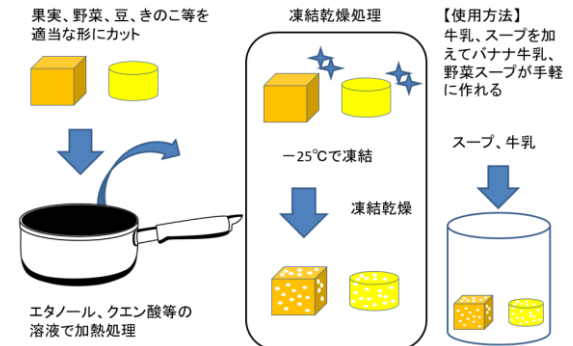
特許番号：5294814

【事業領域】 食品製造業、食品販売業

【保有技術】 凍結乾燥食品製造技術

発明の内容と効果 （新規性・優位性）

果実、野菜、豆類、キノコ類等の食材に対して、酸、酢酸塩、エタノールを添加した後、凍結乾燥（フリーズドライ）処理することで、湯戻り性は勿論のこと、冷水、牛乳等による復元性（以下、「水戻り性」ともいう）に優れた乾燥食材を含む食品を効率に製造できる。また、復元された食材は、その食材本来の軟らかさ、風味、食感、形状を有している。



商品提案

果実、野菜キューブの入った飲料

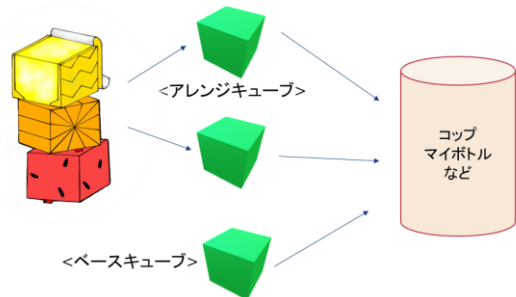
解決課題

自分の好きな果実を自在にカスタマイズした美観にも優れた飲料を提供

利用シーン

【提案商品】
果実や野菜のキューブ

様々な果物をキューブ状にして、自分の好きな果物や野菜を
好きな量だけ、ジュースや紅茶などに入れて、オリジナルのドリンクを作る



お湯を注いで作るゼリー

解決課題

小腹が空いたとき、災害備蓄食様の野菜を補給できるゼリー状食品を提供

利用シーン

【提案商品】
乾燥野菜とゲル化剤を封入した缶詰
お湯を注いでゼリー状の食感にして食べる

【効果】
災害備蓄食品を食べ続けると野菜が欲しくなるので、長期保存ができて野菜を補給することができる
また、ゼリー状にすることで、空腹を満たすことができる

2. シーズ名：「凍結乾燥食品及びその製造方法」

利用シーン（展開可能分野、事業領域、応用例、保有技術）

【応用例】 野菜スープ、バナナ牛乳等のフリーズドライ製品

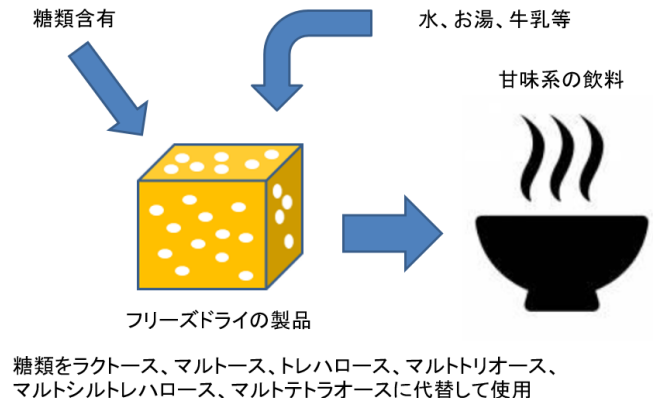
特許番号：5398630

【事業領域】 食品製造業、食品販売業

【保有技術】 凍結乾燥食品製造技術

発明の内容と効果 （新規性・優位性）

ラクトース、マルトース、トレハロース、マルトトリオース、マルトシルトレハロース、及び、マルトテトラオースから選ばれる糖類を含有する水溶液を凍結乾燥して得られる凍結乾燥（フリーズドライ）食品を提供する。この食品は、喫食時における水戻り性が良好であり、かつ、高い密度の凍結乾燥食品を提供できるので、1食当たりのブロックのサイズを小さくすることができる。



商品提案

水で溶かすアイスココア

解決課題

お湯を使わないココアを提供することで、
子供たちが容易にココアを喫食できる

利用シーン

【提案商品】
フリーズドライのココア

対象顧客



朝時間に余裕のない社会人や学生、
また、危機管理能力の低い低年齢の
子供向け

現状課題

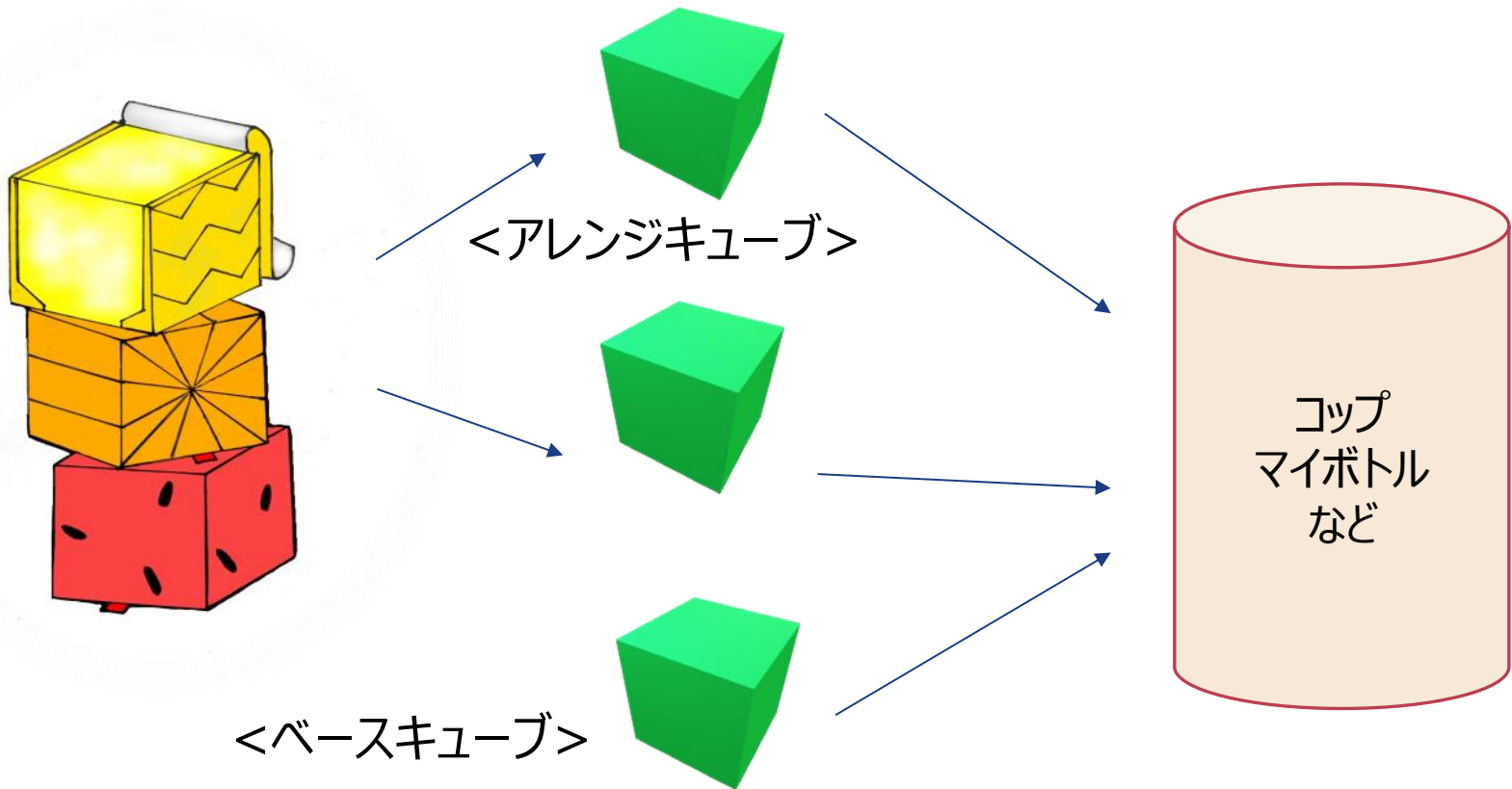


- ・朝時間に余裕がなく、
お湯を沸かす手間をかけられない。
- ・お湯を扱う際にやけどの危険がある

他国例

商品提案

様々な果物をキューブ状にして、自分の**好きな果物**や**野菜**を
好きな量だけ、ジュースや紅茶などに入れて、オリジナルのドリンクを作れる



(商品例) 食べる紅茶、フォンダンウォーター、フルーツティー(水菓茶)

3. シーズ名：「運動持久力増強剤」

利用シーン(展開可能分野、事業領域、応用例、保有技術)

【応用例】運動中のカロリー補給食品、登山のカロリー補給食品、
自転車のカロリー補給食品、病弱者用食品（権利範囲外）

特許番号：4053395

【事業領域】スポーツ用品店、登山用品店、ロードバイク用品店
ドラッグストアと関係がある事業

【保有技術】ゼリー飲料、歯磨きペースト、味噌等の充填技術



発明の内容 (技術的視点)

マルトオリゴ糖とデキストリンと、酸味料とを混合し、糖質組成において、グルコース重合度3～9の糖質が50～75質量%、グルコース重合度10以上の糖質が25～50質量%であり、糖度が50～70である運動持久力増強剤の製造方法を提供する

発明の効果 (新規性・優位性)

比較的軽量の容器に充填した場合、100gで200Kcal以上を摂取できるので、携帯エネルギー源として適している。また、エネルギー源として持続的に利用されるグルコース重合度の高い糖質を含んでいるので、糖質の補給にも適している

4. シーズ名：「カテキン類化合物の吸収促進用の医薬組成物(食材として)」

利用シーン(展開可能分野、事業領域、応用例、保有技術)

【応用例】カテキン含有茶飲料、カテキン含有食品、健康食品、カテキン補給食品（錠剤）、ペットフード

特許番号：5128350

【事業領域】飲食品製造業、飲食店（食堂、居酒屋）

【保有技術】飲食品製造技術、調理技術



発明の内容 (技術的視点)

セリン、アスパラギン酸、リンゴ酸、及びグレープフルーツ果汁からなる群から選ばれた少なくとも1種をそれぞれ単独あるいは組み合わせて摂取することにより、カテキン類化合物、例えば茶カテキンの吸収率を顕著に向上させることができる

発明の効果 (新規性・優位性)

少量の摂取によっても従来と同等あるいはそれ以上の効果を得ることが可能となるので、原料の使用料を少なくできました、茶カテキンに特有の苦味・渋味などを感じさせない、又はそれらの低減された、摂取しやすい飲食品を提供することができる

5. シーズ名：「体脂肪低減剤及び体脂肪低減食品」

利用シーン（展開可能分野、事業領域、応用例、保有技術）

【応用例】チョコレート、ココア、ダイエット食品、洋菓子

特許番号：5783552

【事業領域】菓子食品製造業、喫茶店、洋食店舗

【保有技術】製菓技術、食品製造技術



発明の内容 (技術的視点)

カカオポリフェノールとカテキンとを質量比 5 :
1 ~ 5 : 8 の割合で混合すること
茶 カテキンを 30mg ~ 3000mg /
100g 配合したチョコレート

発明の効果 (新規性・優位性)

ミルクチョコレートやダークチョコレート等のカカオポリフェノールを含む食品素材と茶カテキンを混合させることで優れた体脂肪低減効果が得られる

6. シーズ名：「電子レンジ加熱用調理型及び加熱調理キット」

利用シーン（展開可能分野、事業領域、応用例、保有技術）

【応用例】ケーキミックス、ケーキの
焼き型

特許番号：5398928、5451928、6126978

【事業領域】食品製造業、調理器具
製造業、アイデア商品
店舗、均一商品店舗

【保有技術】食品包装技術、板厚紙
成形裁断技術



発明の内容 （技術的視点）

市販されている電磁波を受けることで発熱する発熱体に、フッ素系樹脂又はシリコン系樹脂で形成した耐熱性樹脂をシートを生地が接する方向に積層したシートを、底壁と、上面に配置した電子レンジ加熱用調理型である

発明の効果 （新規性・優位性）

生地の下面に接した底壁と、上面に接した落とし蓋の各発熱体層が発熱して、生地を上下から高温で加熱するので、生地の上下表面に適度な焦げ目を付けることができると共に、生地内部まで充分に加熱して、食感の良好な仕上がりとすることができる。

7. シーズ名：「新規カテキン（材料として）」

利用シーン（展開可能分野、事業領域、応用例、保有技術）

【応用例】健康食品、ペットフード、化粧品

特許番号：5936841

【事業領域】飲食品製造業 飲食品販売業 化粧品製造業 化粧品販売業

【保有技術】医薬品製造技術、化学合成技術、精製技術、飲食品化粧品製造技術

発明の内容 （技術的視点）

茶カテキンは、緑茶などに含まれるポリフェノールの一種で、渋み成分である。その強力な抗菌力、抗酸化力などのさまざまな健康作用が近年注目されている。
化学合成により強力な作用を有する新規カテキンを提供、しかし、毒性試験、食経験はない。

発明の効果 （新規性・優位性）

通常より強力な抗酸化作用を有する茶カテキン誘導体を提供することが可能になった。
但し、当社において食品への使用実績はない。

8. シーズ名：「アルキル誘導体製造方法」

利用シーン（展開可能分野、事業領域、応用例、保有技術）

【応用例】健康食品、医薬品

特許番号：5873318

【事業領域】飲食品製造業 医薬品製造業

【保有技術】医薬品製造技術、化学合成技術、精製技術

発明の内容 （技術的視点）

従来、不活性ガスを充填した反応容器中、室温という低い温度で20時間以上という長時間をかけて反応を行う必要があったが、ポリフェノールに酢酸塩とハロゲン化アルキルを作用させることで、大気雰囲気下にて、100℃の反応温度で10時間で合成できる

発明の効果 （新規性・優位性）

この方法でこれまで提供できなかった強力な生理活性を有するポリフェノールのアルキル誘導体が合成できる
但し、合成物の毒性試験、食経験はなく、当社において食品への使用実績はない

9. シーズ名：「材料としてのメチル化ポリフェノール」

利用シーン（展開可能分野、事業領域、応用例、保有技術）

【応用例】健康食品、花粉症改善剤

特許番号：5852866

【事業領域】飲食品製造業 医薬品製造業

【保有技術】医薬品製造技術、微生物培養技術、精製技術

発明の内容 （技術的視点）

ポリフェノールを含有する培地で
Schizosaccharomyces属酵母を培養する
工程を含む、ポリフェノールのメチル化方法
を利用して、メチル化ポリフェノールを提供し、強い抗アレルギー作用を有するが、毒性試験、食経験はない

発明の効果 （新規性・優位性）

安価で強い抗アレルギー作用を有している食品素材
但し、当社において食品への使用実績はない

10. シーズ名：「パウダーコーティングチョコレート」

利用シーン（展開可能分野、事業領域、応用例、保有技術）

【応用例】粉体が表面に均一に付着されたチョコレートの製造

特許番号：4405104

【事業領域】菓子食品製造業

【保有技術】製菓技術、食品製造技術

発明の内容 （技術的視点）

温度が50～100℃でかつ風速5～20m／秒である熱風を、供給時間が1～10秒の範囲で吹き付けて、チョコレートの表層のみが安定化結晶を残したまま溶融するように加熱した後、前記チョコレート表面に粉体をまぶして付着させることを特徴とする粉体付きチョコレートの製造方法。

発明の効果 （新規性・優位性）

チョコレート表面に外観を損うことなく均一に粉体を付着できるようにした粉体付きチョコレートの製造方法及び製造装置