

本書の使い方

「発酵食品・醸造食品」について作成したマップを目的別に紹介する。

発酵食品・醸造食品の全体の動向を知りたい

全体の状況を知りたい

- ・発酵食品・醸造食品に関する技術
(図 1.1.1-1 P21)
- ・発酵食品・醸造食品の出願件数推移と関連出来事
(図 1.1.2-1 P22)
- ・発酵食品・醸造食品の観点別の出願件数推移
(図 1.1.2-2 P23)

原料について知りたい

- ・主要な発酵食品・醸造食品の原料と発酵微生物の関係
(表 1.1-1 P19)
- ・主要な発酵食品・醸造食品別の特徴を有する原材料の出願件数 (図 1.1.2-3 P24)

参入の可能性を知りたい

- ・発酵食品・醸造食品の出願人数推移
(図 1.1.3-1 P25)
- ・発酵食品・醸造食品の出願人別の出願件数割合 (図 1.1.3-2P25)
- ・発酵食品・醸造食品における出願人別の出願件数割合 (図 1.1.3-3 P26)
- ・発酵食品・醸造食品の主要国内出願人による業種別出願件数割合
(図 1.1.3-4 P28)
- ・発酵食品・醸造食品の外国出願人の国別出願件数割合 (図 1.1.3-5P28)
- ・発酵食品・醸造食品別の外国出願人の国別出願件数 (図 1.1.3-6 P29)
- ・発酵食品・醸造食品の新規参入出願人の年次推移 (図 1.1.3-7 P31)
- ・発酵食品・醸造食品の主要出願人リスト(上位 100 人) (表 1.1.3-1 P27)
- ・発酵食品・醸造食品の主要外国出願人リスト(上位 50 人)
(表 1.1.3-2 P30)

欧州、米国での開発状況を知りたい

- ・日欧米における発酵食品・醸造食品の製品別の出願件数割合
(図 1.6-1 P105)
- ・日欧米におけるチーズに関する技術分野別の出願件数割合
(図 1.6-2 P105)
- ・日欧米における発酵乳調製品に関する技術分野別の出願件数割合
(図 1.6-3 P106)
- ・日欧米におけるパンに関する技術分野別の出願件数割合
(図 1.6-4 P106)
- ・日欧米におけるビールに関する技術分野別の出願件数割合
(図 1.6-5 P107)

食品の種類別の動向を知りたい

全体の状況を知りたい

- ・発酵食品・醸造食品別の出願件数推移
(図 1.2-1 P32)
- ・発酵乳製品の種類別の出願件数割合
(図 1.2-2 P33)
- ・発酵乳製品の種類別の出願件数推移
(図 1.2-3 P33)
- ・ベーカリー製品の種類別の出願件数推移
(図 1.2-6 P34)
- ・調味料の種類別の出願件数割合
(図 1.2-8 P35)
- ・調味料の種類別の出願件数推移
(図 1.2-9 P35)
- ・酒類の製造方法別の分類
(表 1.2-1 P37)
- ・酒類の種類別の出願件数割合
(図 1.2-12 P37)
- ・醸造酒の種類別の出願件数推移
(図 1.2-13 P37)

チーズについて知りたい

- ・発酵乳製品の種別別の出願件数推移
(図 1.2-3 P33)
- ・発酵乳製品に使用する発酵微生物別の出願件数推移
(図 1.2-5 P34)
- ・ナチュラルチーズの製造方法の概略
(図 1.2.1-1 P39)
- ・チーズの製造技術に関する出願件数推移
(図 1.2.1-2 P40)
- ・直接消費用ナチュラルチーズの消費量と国内生産量の推移
(図 1.2.1-3 P40)
- ・チーズ製造方法の出願件数推移
(図 1.2.1-4 P41)
- ・チーズカード処理の出願件数
(図 1.2.1-5 P41)
- ・チーズの品質改善項目別の出願件数推移
(図 1.2.1-6 P42)
- ・国産ナチュラルチーズの種別別生産量の変化
(表 1.2.1-1 P42)
- ・チーズの品質改善項目と製造工程の関係
(図 1.2.1-7 P43)
- ・チーズ製品の形状および容器包装に関する出願件数推移
(図 1.2.1-8 P44)
- ・チーズの出願人数と新規参入出願人数の推移
(図 1.2.1-9 P44)
- ・チーズの主要出願人リスト
(上位 45 人) (表 1.2.1-2 P45)

発酵乳調製品について知りたい

- ・発酵乳製品の種類別の出願件数推移
(図 1.2-3 P33)
- ・発酵乳および乳酸菌飲料の生産量の推移
(図 1.2-4 P33)
- ・発酵乳製品に使用する発酵微生物別の出願件数推移
(図 1.2-5 P34)
- ・発酵乳調整品の種類別の出願件数推移
(図 1.2.2-1 P46)
- ・発酵乳調製品の品質改善項目別の出願件数推移
(図 1.2.2-2 P47)
- ・発酵乳調製品の形状に関する出願件数割合
(図 1.2.2-3 P48)
- ・発酵乳調製品の出願人数と新規参入出願人数の推移
(図 1.2.2-4 P48)
- ・発酵乳調製品の主要出願人リスト
(上位 51 人) (表 1.2.2-1 P49)

パンについて知りたい

- ・ベーカリー製品の種類別の出願件数推移
(図1.2-6 P34)
- ・パン類生産量の推移 (図1.2-7 P35)
- ・パンの製造工程 (図1.2.3-1 P50)
- ・パンの製造方法と製造装置に関する出願件数推移 (図1.2.3-2 P51)
- ・パン製造装置の工程別の出願件数推移
(図1.2.3-3 P52)
- ・パン製造方法の工程別出願件数割合
(図1.2.3-4 P52)
- ・パンの生地製造方法別の出願件数推移
(図1.2.3-5 P53)
- ・パンの原材料別の出願件数
(図1.2.3-6 P53)
- ・パンの原材料上位6種別の出願件数推移
(図1.2.3-7 P54)
- ・パンの品質改善項目別の出願件数推移
(図1.2.3-8 P54)
- ・パンの品質改善と製造工程の関係
(図1.2.3-9 P55)
- ・パンの形状に特徴を有する出願件数推移
(図1.2.3-10 P55)
- ・パンの形状の出願件数割合
(図1.2.3-11 P56)
- ・パンの出願人数と新規参入出願人数の推移
(図1.2.3-12 P56)
- ・パンの主要出願人リスト (上位47人)
(表1.2.3-1 P57)

納豆について知りたい

- ・納豆の製造工程 (図 1.2.4-1 P58)
- ・納豆の種類別の出願件数推移 (図 1.2.4-2 P59)
- ・納豆の製造方法と製造装置に関する出願件数推移 (図 1.2.4-3 P59)
- ・納豆の製造工程別の出願件数推移 (図 1.2.4-4 P60)
- ・納豆の原材料別の出願件数 (図 1.2.4-5 P60)
- ・納豆の品質改善項目別の出願件数推移 (図 1.2.4-6 P61)
- ・納豆の品質改善と製造工程の関係 (図 1.2.4-7 P61)
- ・納豆の出願人数と新規参入出願人数の推移 (図 1.2.4-8 P62)
- ・納豆の主要出願人リスト (上位 48 人) (表 1.2.4-1 P63)

みそについて知りたい

- ・調味料の種類別の出願件数推移 (図 1.2-9 P35)
- ・みその生産量と消費量の推移 (図 1.2-11 P36)
- ・みその製造工程 (図 1.2.5-1 P64)
- ・みその製造方法と製造装置に関する出願件数推移 (図 1.2.5-2 P65)
- ・みその製造工程別の出願件数推移 (図 1.2.5-3 P65)
- ・みその原材料別の出願件数 (図 1.2.5-4 P66)
- ・みその品質改善項目別の出願件数 (図 1.2.5-5 P66)
- ・みその品質改善と製造工程の関係 (図 1.2.5-6 P67)
- ・みその原材料および添加物と品質改善項目の関係 (図 1.2.5-7 P68)
- ・みその出願人数と新規参入出願人数の推移 (図 1.2.5-8 P68)
- ・みその主要出願人リスト (上位 51 人) (表 1.2.5-1 P69)

しょう油について知りたい

- ・調味料の種類別の出願件数推移
(図 1.2-9 P35)
- ・しょう油の出荷量と消費量の推移
(図 1.2-10 P36)
- ・しょう油の製造工程 (図 1.2.6-1 P70)
- ・しょう油の製造方法と製造装置に関する出願件数推移 (図 1.2.6-2 P71)
- ・しょう油の製造工程別の出願件数推移
(図 1.2.6-3 P72)
- ・しょう油の製造装置の工程別の出願件数推移
(図 1.2.6-4 P72)
- ・しょう油の原材料別の出願件数
(図 1.2.6-5 P73)
- ・しょう油の品質改善項目別の出願件数
(図 1.2.6-6 P74)
- ・しょう油の品質改善と製造工程の関係
(図 1.2.6-7 P74)
- ・しょう油の出願人数と新規参入出願人数の推移
(図 1.2.6-8 P75)
- ・しょう油の主要出願人リスト (上位 37 人)
(表 1.2.6-2 P75)

酢について知りたい

- ・調味料の種類別の出願件数推移
(図 1.2-9 P35)
- ・米酢の製造工程 (図 1.2.7-1 P76)
- ・酢の製造方法と製造装置に関する出願件数推移
(図 1.2.7-2 P77)
- ・酢の製造方法の出願件数割合
(図 1.2.7-3 P77)
- ・酢の発酵形式別の出願件数
(図 1.2.7-4 P78)
- ・酢の原材料別の出願件数
(図 1.2.7-5 P78)
- ・酢の品質改善項目別の出願件数推移
(図 1.2.7-6 P79)
- ・酢の品質改善と製造工程の関係
(図 1.2.7-7 P79)
- ・酢の出願人数と新規参入出願人数の推移
(図 1.2.7-8 P80)
- ・酢の主要出願人リスト (上位 51 人)
(表 1.2.7-1 P80)

ビールについて知りたい

- ・醸造酒の種類別の出願件数推移
(図 1.2-13 P37)
- ・清酒およびビールの製造免許場数の推移
(図 1.2-14 P38)
- ・ビールの製造工程 (図 1.2.8-1 P81)
- ・ビールの製造工程別および醸造装置の出願件数推移 (図 1.2.8-2 P82)
- ・ビールの発酵方法の出願件数
(図 1.2.8-3 P82)
- ・ビール製造の処理操作別の出願件数
(図 1.2.8-4 P83)
- ・ビールの品質改善項目別の出願件数推移
(図 1.2.8-5 P83)
- ・ビールの品質改善と製造工程の関係
(図 1.2.8-6 P84)
- ・ビール全体出願人数と新規参入出願人数の推移 (図 1.2.8-7 P84)
- ・ビールの主要出願人リスト (上位 45 人)
(表 1.2.8-1 P85)

清酒について知りたい

- ・醸造酒の種類別の出願件数推移
(図 1.2-13 P37)
- ・清酒およびビールの製造免許場数の推移
(図 1.2-14 P38)
- ・清酒の製造工程 (図 1.2.9-1 P86)
- ・清酒の製造工程別の出願件数
(図 1.2.9-2 P87)
- ・清酒製造における原料から発酵までの主要工程に関する出願件数推移
(図 1.2.9-3 P87)
- ・清酒の原料処理出願件数推移
(図 1.2.9-4 P88)
- ・清酒の発酵後処理の出願件数
(図 1.2.9-5 P88)
- ・清酒の原料・添加物別の出願件数
(図 1.2.9-6 P89)
- ・清酒全体の出願人数と新規参入出願人数の推移 (図 1.2.9-7 P89)
- ・清酒の主要出願人リスト (上位 45 人)
(表 1.2.9-1 P90)

発酵食品・醸造食品の基盤技術・装置について知りたい

各基盤技術・装置の開発
状況を知りたい

- ・発酵食品・醸造食品の基盤技術・装置別の出願件数推移 (図 1.3.1-1 P91)
- ・液体培養・発酵装置と固体培養・発酵装置の出願件数割合 (図 1.3.1-2 P92)
- ・培養・発酵装置の対象微生物別出願件数割合 (図 1.3.1-3 P92)
- ・発酵食品・醸造食品における突然変異・遺伝子工学技術の対象微生物に関する出願件数推移 (図 1.3.1-4 P93)
- ・突然変異・遺伝子工学技術の対象微生物と食品の関係 (図 1.3.1-5 P93)

各食品との関連性を知
りたい

- ・基盤技術・装置と主な発酵食品・醸造食品の関係 (図 1.3.2-1 P94)

発酵食品・醸造食品用微生物について知りたい

微生物の種類別の出願
パターンを知りたい

・発酵食品・醸造食品用微生物の種類別の
出願件数推移 (図 1.4.1-1 P95)

微生物と食品との関連
性を知りたい

・主要な発酵食品・醸造食品の原料と発
酵微生物の関係 (表 1.1-1 P19)
・発酵食品・醸造食品と微生物の関係
(図 1.4.2-1 P96)

発酵食品・醸造食品技術の他分野への応用状況を知りたい

他の食品への応用状況を知りたい

- ・発酵食品・醸造食品技術の他の食品への応用に関する出願件数推移 (図1.5.1-1 P97)
- ・発酵食品・醸造食品の他の食品への利用における利用先食品別出願件数割合 (図1.5.1-2 P97)
- ・発酵食品・醸造食品と利用先の他の食品との関係 (図1.5.1-3 P98)
- ・発酵食品・醸造食品用微生物の他の食品への利用に関する出願件数割合 (図1.5.1-4 P99)
- ・発酵食品・醸造食品用微生物と利用先の他の食品との関係 (図1.5.1-5 P99)

食品以外の分野への応用状況を知りたい

- ・発酵食品・醸造食品技術の他分野への応用に関する出願件数推移 (図1.5-2-1 P100)
- ・主要な応用他分野と発酵食品・醸造食品技術の関係 (図1.5.2-2 P103)
- ・主要な応用他分野と発酵食品・醸造食品用微生物の関係 (図1.5.2-3 P104)
- ・多糖類の主要出願人リスト (上位28人) (表1.5.2-1 P101)
- ・化粧品的主要出願人リスト (上位30人) (表1.5.2-2 P101)
- ・医薬品的主要出願人リスト (上位33人) (表1.5.2-3 P102)
- ・飼料の主要出願人リスト (上位39人) (表1.5.2-4 P102)

技術開発の課題と展開について知りたい

発酵乳調製品の開発状況を 知りたい

- ・発酵乳調製品に関する要素別特許
(図 2.1.1-1 P112)
- ・発酵乳調製品に関する技術発展図
(図 2.1.1-2,3,4 P114)
- ・発酵乳調製品における代表的特許の目的
・効果と方法・手段
(表 2.2.1-1,2 P162)
- ・発酵乳調製品における代表的特許の品質
向上に関する目的・効果と方法・手段
(表 2.2.1-3,4 P167)

パン(生地混合~発酵) の開発状況を 知りたい

- ・パンに関する要素別特許
(図 2.1.2-1 P120)
- ・パンに関する技術発展図
(図 2.1.2-2,3 P123)
- ・パンにおける代表的特許の目的・効果と
方法・手段 (表 2.2.2-1,2,3 P171)

納豆の開発状況を 知りたい

- ・納豆製造に関する要素別特許
(図 2.1.3-1 P131)
- ・納豆における技術発展図
(図 2.1.3-2 P133)
- ・納豆における代表的特許の目的・効果と
方法・手段 (表 2.2.3-1,2 P177)
- ・納豆における代表的特許の品質向上に
関する目的・効果と方法・手段
(表 2.2.3-3,4 P181)

清酒（原料処理～発酵）
の開発状況を知りたい

- ・清酒（原料処理～発酵）の要素別特許
（図 2.1.4-1 P135）
- ・清酒についての技術発展図
（図 2.1.4-2,3 P136）
- ・清酒における代表的特許の目的・効果と
方法・手段
（表 2.2.4-1,2 P183）
- ・清酒における香味のバリエーション化に
おける目的・効果と方法・手段
（表 2.2.4-3,4 P186）

化粧品の開発状況を知
りたい

- ・化粧品の要素別特許（図 2.1.5-1 P140）
- ・発酵食品・醸造食品を利用した化粧品の
技術発展図（図 2.1.5-2,3,4 P142）
- ・化粧品の代表的特許の目的物質の種類と
生産用微生物・廃棄物利用
（表 2.2.5-1,2,3 P189）

多糖類の開発状況を知
りたい

- ・多糖類に関する要素別特許
（図 2.1.6-1 P148）
- ・多糖類についての技術発展図
（図 2.1.6-2,3,4,5,6 P151）
- ・多糖類の代表的特許における目的物質と
生産用微生物（表 2.2.6-1,2 P194）
- ・多糖類の代表的特許の目的・効果と
方法・手段（表 2.2.6-3,4 P199）

ライセンス提供の用意のある特許について知りたい

特許流通データベースから知りたい

・特許リスト (表 3.2.2-1 P237)

PATOLIS データベースから知りたい

・特許リスト (表 3.2.2-2 P238)