

2020 年 4 月 15 日

関係各位

株式会社パテント・リザルト

## 植物性食用油脂関連技術 特許総合力ランキング トップ 3 は、日清オイリオグループ、不二製油、J-オイルミルズ

弊社はこのほど、2020 年 3 月 26 日までに日本の特許庁で公開された「植物性食用油脂関連技術」について、特許分析ツール「Biz Cruncher」を用いて参入企業に関する調査結果をまとめ、レポートの販売を開始しました。

植物性食用油脂は食品製造や調理用の油として用いられるだけでなく、サプリメントや薬用力カプセルの成分に用いられるなど幅広い分野で活用されています。今調査では日本の特許庁で公開されている植物性食用油脂の関連技術全般について、個別特許の注目度を得点化する「パテントスコア」をベースに、特許の質と量から総合的に見た評価を行いました。

集計をした結果、「総合力ランキング（注 1）」では、1 位 日清オイリオグループ、2 位 不二製油、3 位 J-オイルミルズとなりました（表 1、図 1）。

【植物性食用油脂関連技術 特許総合力トップ 5】

表1

順位	企業名	総合力 (権利者スコア)	有効特許件数	個別力 (最高スコア)
1	日清オイリオグループ	2106.8	345	96.8
2	不二製油	1170.3	181	87.2
3	J-オイルミルズ	681.2	96	88.5
4	カネカ	431.9	109	77.2
5	ADEKA	431.8	177	72.1

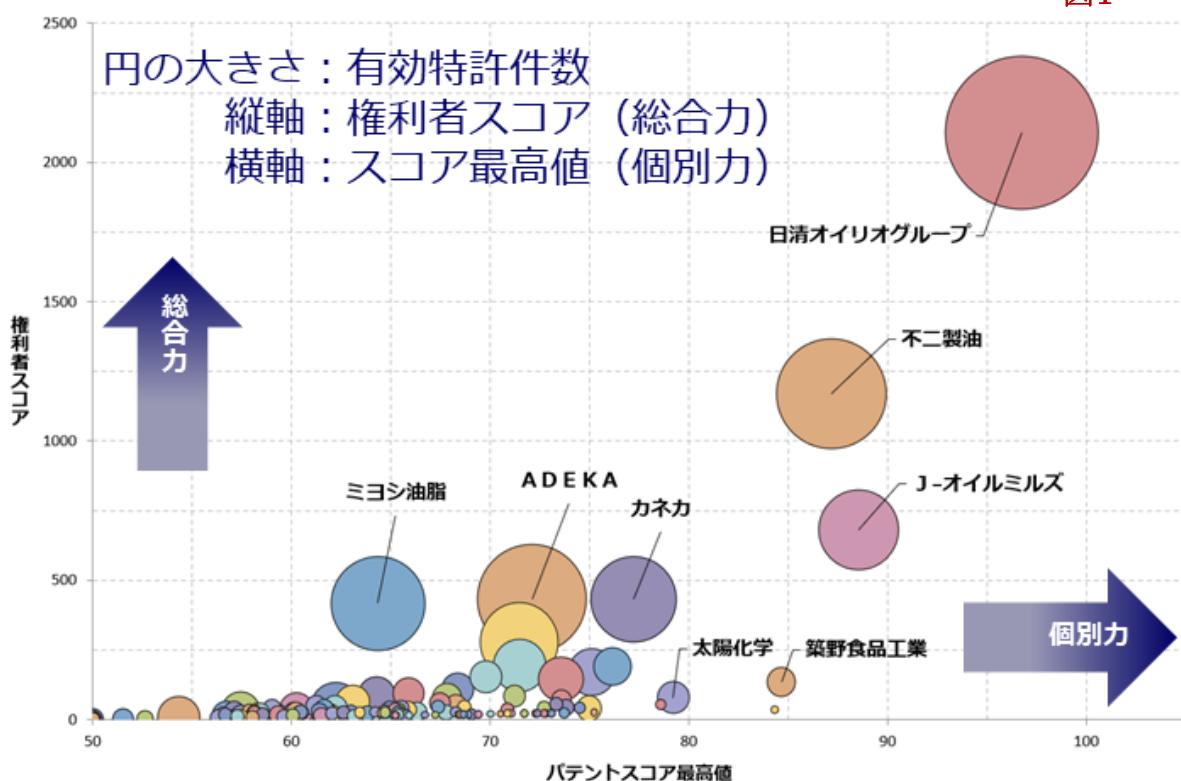
1 位 日清オイリオグループの注目度の高い特許には、「トランス脂肪酸の含有量を減らしたサンドクリーム用油脂組成物」や「油脂中のアルデヒド類量や曝光臭を低減させる方法」などが挙げられます。

2 位 不二製油（注 2）の注目度の高い特許には、「食用シアオレインの製造法」や「ブルームの発生を抑えたチョコレート製品」などが挙げられます。

3 位 J-オイルミルズは「長鎖高度不飽和脂肪酸を含む抗酸化油脂組成物」や「長時間の加熱調理に使える揚げ物用油」などが注目度の高い特許として挙げられます。

4 位 カネカは「ホイップクリームの製法」などが、5 位 ADEKA は「口溶け、固化性が良好で、経時的なべたつき、ひび割れなどを抑えることができるコーティング用油脂」などが注目度の高い特許として挙げられます。

図1



本分析の詳細については、特許・技術調査レポートの「植物性食用油脂関連技術」にてご覧いただけます。

(注1) 総合力の評価では、個別特許の注目度を得点化する「パテントスコア」を機関ごとに集計し、パテントスコアが50点以上のものを合算しています。50点以上のものだけを集計している理由は、パテントスコアが低くても特許件数が多いことによって総合力が上がってしまうことを防ぐためです。

(注2) 企業グループ作成のため、「不二製油」は以下の企業を名寄せしております。  
「不二製油」「不二製油グループ本社」

#### 【調査対象の特許群について】

1993年から2020年3月26日までに発行された特許が対象。公開、登録、公表、再公表のすべてが対象で、登録と、公開・公表・再公表が重複している場合は、登録を優先しています。企業等は権利者ベースで集計しています。

## 【価格】

内容	価格（税抜）	納期
特許・技術調査レポート	10万円	5営業日
個別企業分析 (レポート追加オプション)	1～5社まで (社数に問わらず同一価格) + 20万円	+ 5営業日
	6社目以降、1社当たり + 4万円	+ 1営業日

※個別企業分析の対象企業は、特許総合力上位企業または任意にご指定可能です。

※レポートは弊社データベースにおける最新の収録範囲に基づき作成致します。そのため、ご発注のタイミングによっては上記ランキングと順位、値が異なる可能性があります。

## 【納品形態】

冊子 1 冊。CD-ROM にレポートの PDF、分析に使った特許リスト CSV を収録。

レポートの収録内容およびサンプルは下記のリンク先をご参照ください。

<https://www.patentresult.co.jp/report/index.html>

**<< 本件に関するお問い合わせ先 >>**

株式会社パテント・リザルト 事業本部 営業グループ

Tel : 03-5802-6580、Fax : 03-5802-8271

ホームページ URL : <https://www.patentresult.co.jp/>