



開放特許技術&特許商品

のご紹介



Quality of Kewpie



キューピー株式会社
知的財産室 石川

目次

NO.	名称	
開放特許許諾案件		
K01	植物ステロール水分散技術	(許諾案件 1)
K02	おでん用ジャガイモの煮崩れ防止	(許諾案件 2)
K03	鮮やかな色調で保形性のある泡調味料の提供	(許諾案件 3)
K04	廃棄物（食酢のもろみ粕）の有効利用	(許諾案件 4)
K05	再加熱用焼成済冷凍グルタン	(許諾案件 5)
K06	スティック状小袋容器詰め分離型液状調味料	(許諾案件 6)
K07	小ロットに対応できる攪拌タンク	(許諾案件 7)
K08	絞り出し容器	(許諾案件 8)
K09	作業負担軽減	(許諾案件 9)
K10	パウチ入り食品サンプルの展示方法	(許諾案件 10)
K11	粉末（食塩）調味料のサラダへの付着改善	(許諾案件 11)
開放特許を使った商品紹介		
K12	飽和型リゾリン脂質と脂肪酸の組み合わせ「卵黄レシチンLPL-20S」	(特許商品 1)
K13	廃棄物（卵殻粉）の有効利用「カルホープ」	(特許商品 2)
K14	殺菌全卵「エクセルエッグ SP」	(特許商品 3)
K15	殺菌冷凍卵白「凍結卵白（製菓用）EX」	(特許商品 4)
K16	乾燥卵白「乾燥卵白Mタイプ」	(特許商品 5)
その他の商品紹介		
K17	機能性表示対応素材の紹介「ヒアベスト (S) LF-P」	(商品紹介 1)
K18	合わせる素材の風味を引き立てるタマゴ「エグロワイヤル」	(商品紹介 2)

NO.K01 キューピー(株)開放特許リスト (許諾案件1)

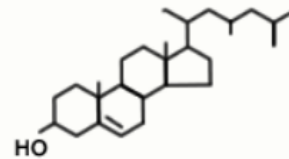
シーズ名：植物ステロール（コレステロール（LDL）低下作用）水分散技術



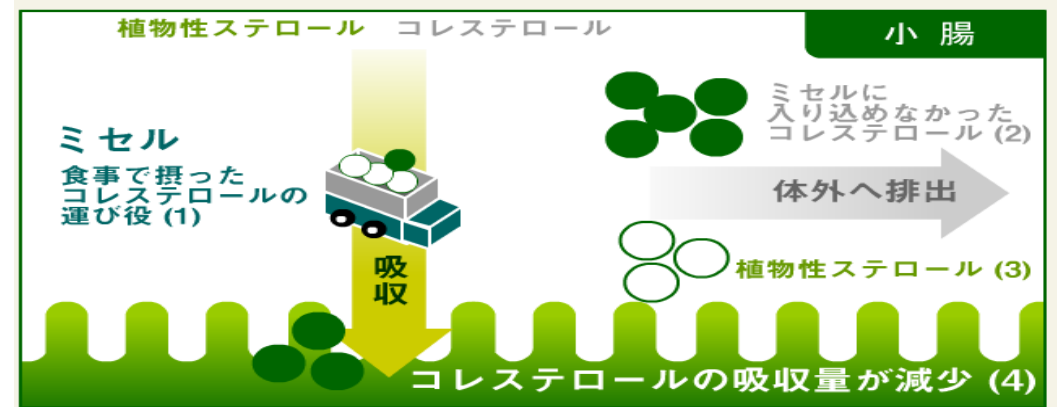
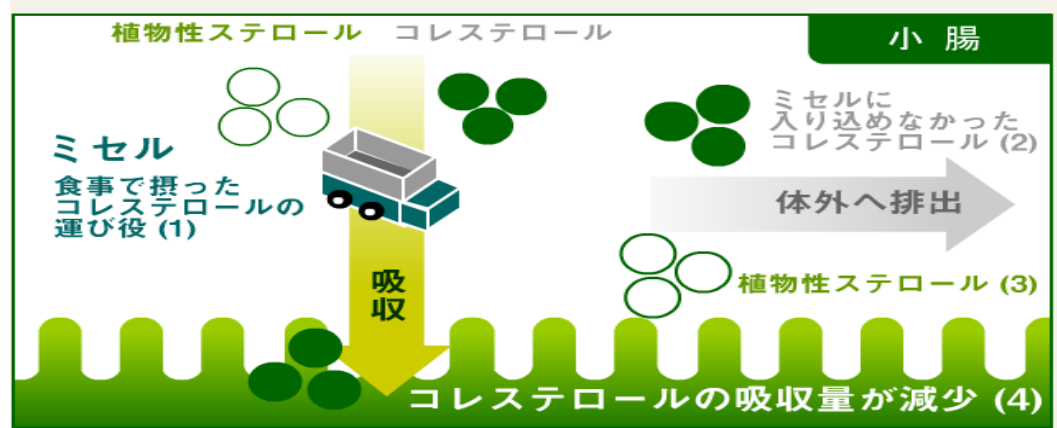
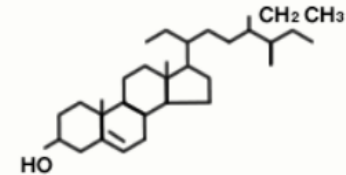
カロリー
50%
カット

コレステロールが気になる方へ。

コレステロール



植物性ステロール



NO.K01 キューピー(株)開放特許リスト (許諾案件1)

シーズ名：植物ステロール（コレステロール（LDL）低下作用）水分散技術

特許番号	出願日	登録日	発明の名称
特許第3844010号	2004/10/29	2006/8/25	複合体
特許第3844011号	2004/10/29	2006/8/25	水中油型乳化食品
特許第4467532号	2006/3/14	2010/3/5	液状調味料

自社実績あり

自社実績あり

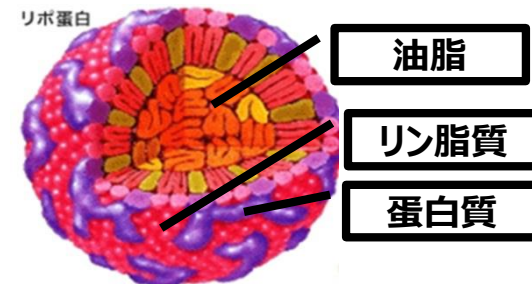
発明の 効果・特徴

- 生理活性物質である植物ステロールは、水にも油脂にも溶解又は分散し難いものがある。
- 複合化技術により、植物ステロールを容易に水分散できる。

技術内容

- 植物ステロールと卵黄リポ蛋白質とを特定比率で混合し、複合化させることにより、容易に水分散可能な植物ステロールの複合体を製する。

卵黄を用いた食品



NO.K02 キューピー(株)開放特許リスト (許諾案件2)

シーズ名：おでん用ジャガイモの煮崩れ防止

特許番号	出願日	登録日
特許第4225854号	2003/8/8	2008/12/5

大手CVS採用

発明の
効果・特徴

- 煮崩れを起こし難い
下味の付けられたジャガイモ加工品を提供。

CVSの
おでん用
ジャガイモ

技術内容

- 皮を剥いたジャガイモを丸のまま
低濃度の水溶性カルシウム溶液に浸漬処理した後、
- 高濃度の水溶性カルシウムを含むおでん用調味液
で加熱処理する。

NO.K03 キューピー(株)開放特許リスト (許諾案件3)

シーズ名：鮮やかな色調で保形性のある泡調味料の提供

特許番号	出願日	登録日
特許第6291159号	2012/11/30	2018/02/06

発明の
効果・特徴

- ノンガスフォーマー容器詰め液状食品
- 鮮やかな色調で保形性のある泡調味料を提供。



**ノンオイルの
液状調味料**

技術内容

- 色素、起泡剤および増粘剤を配合した着色液状食品がノンガスフォーマー容器に充填されている。

NO.K04 キューピー(株)開放特許リスト (許諾案件 4)

シーズ名：廃棄物（食酢のもろみ粕）の有効利用

	特許番号	出願日	登録日
①	特許第6023413号	2011/9/27	2016/10/14
②	特許第6023420号	2011/11/28	2016/10/14

自社実績あり

発明の
効果・特徴

- ① 食酢のもろみ粕と卵殻との両食品廃棄物を有効活用した肥料が得られる。
- ② 食品廃棄物である食酢のもろみ粕を用いることで、水分20%以上の腐敗しやすい食品廃棄物の日持ちを向上させた肥料が得られる。

肥料

じゃがいも（肥料：75kg/10m²）

	実施品	比較品
肥料組成	食酢もろみ粕：卵殻 = 9：1	なし
地上部の茎の長さ	454mm	349mm
総収穫量	41.6kg	32.8kg
100g以上の個数	165個	142個

NO.K05 キューピー(株)開放特許リスト (許諾案件5)

シーズ名：再加熱用焼成済冷凍グラタン

特許番号	出願日	登録日
特許第5202445号	2009/6/4	2013/2/22

発明の
効果・特徴

- 焼成後、冷却する際に生じるソース表面のシワの発生を抑制する。

**再加熱用焼成済
冷凍グラタン**

技術内容

- イヌリンを含有するグラタンソースを用いる再加熱用焼成済冷凍グラタン。

NO.K07 キューピー(株)開放特許リスト (許諾案件 7)

シーズ名：小ロットに対応できる攪拌タンク

特許番号	出願日	登録日
特許第5566328号	2011/4/20	2014/6/27

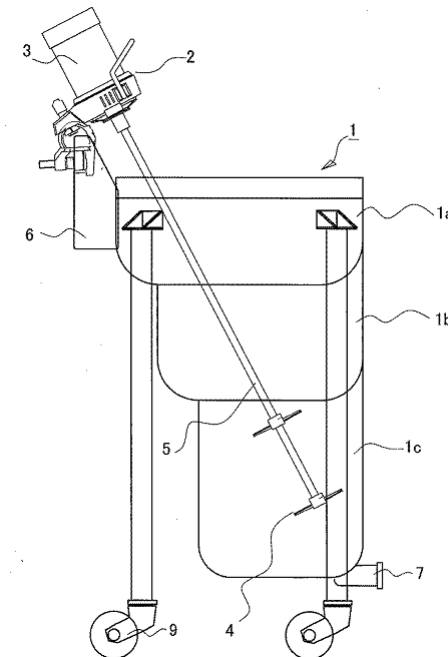
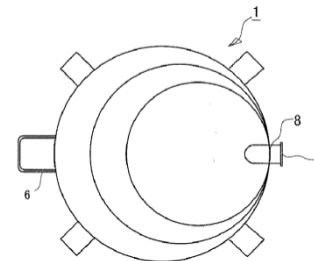
発明の
効果・特徴

- 構造がシンプルでありながら効率的な攪拌が可能な攪拌タンクを提供。

小ロットの
攪拌タンク

技術内容

- 直径の異なる3段積み形状の攪拌タンク
- 直径が小さいものを最下段
- タンクの側壁の一点が一系列になるように積み重ねた形状に配置



NO.K08 キューピー(株)開放特許リスト (許諾案件 8)

シーズ名：絞り出し容器

特許番号	出願日	登録日
特許第5584587号	2010/10/27	2014/6/27

発明の
効果・特徴

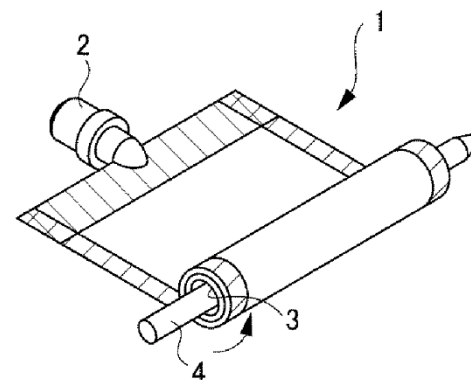
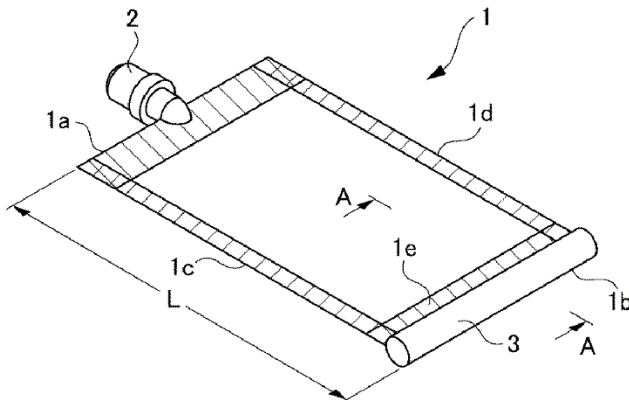
- 棒状体を巻き取り芯として容器を容易に巻き取ることができる。



各種チューブ容器

技術内容

- 口部とは反対側の底部に、底部のシールを有し、
- 端部に所定の棒状体が挿入される巻き取り用の未シール部を有している。



NO.K09 キューピー(株)開放特許リスト (許諾案件 9)

シーズ名：作業負担軽減

特許番号	出願日	登録日
特許第5479983号	2010/4/6	2014/2/21

自社実績あり

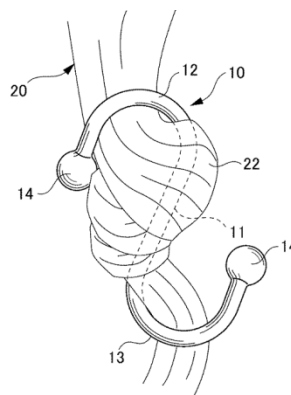
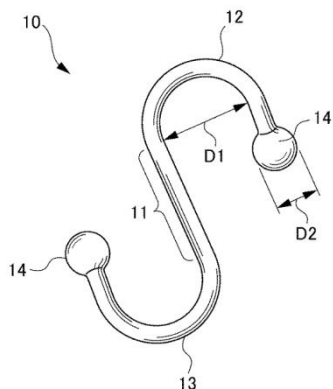
発明の
効果・特徴

- 多数のポリ袋を一時的に閉鎖する場合でも、作業員の労力の負担をかけることなく閉鎖できる。

小分け原料を
保管する
食品工場

技術内容

- 両端に球状の膨出部を有する金属製のS形状のポリ袋用閉鎖器具。



NO.K10 キューピー(株)開放特許リスト（許諾案件10）

シーズ名：パウチ入り食品サンプルの展示方法

特許番号	出願日	登録日
特許第6161523号	2013/11/29	2017/06/06

自社実績あり

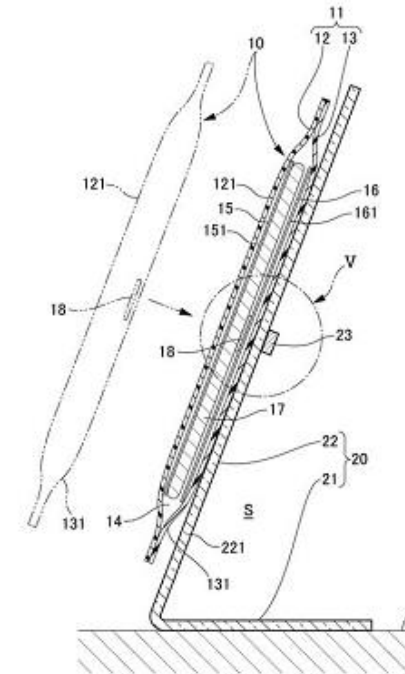
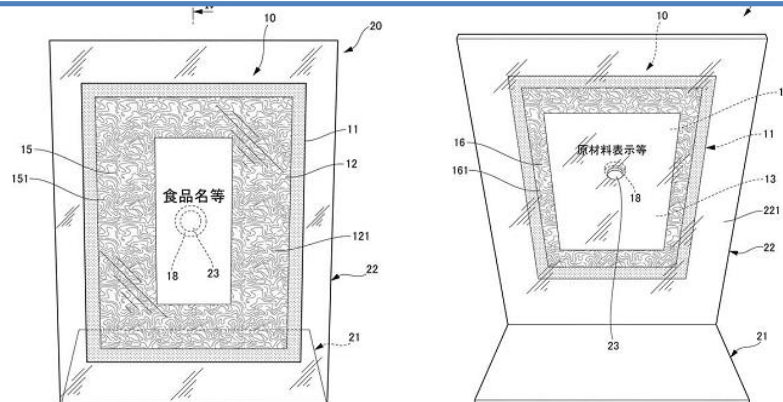
発明の
効果・特徴

- パウチ袋に収納した状態で展示をすることができ、廃棄することなく何度でも展示可能な展示方法。

パウチ袋入り製品の
展示

技術内容

- 透明パウチ袋に製品の表面及び裏面の印刷物と、前記印刷物の間に充填物及び磁石とを入れ、当該磁石を入れた透明パウチ袋を磁石を装着したサンプル支持体に取り付ける。



NO.K11 キューピー(株)開放特許リスト (許諾案件11)

シーズ名：粉末（食塩）調味料のサラダへの付着改善

特許番号	出願日	登録日
特許第4408827号	2005/03/31	2009/11/10

自社実績あり

発明の
効果・特徴

- 単にふりかけても食塩等の呈味成分がレタス等のサラダ用食材に容易に留まり呈味効果に優れた粉末調味料を提供する。



サラダ用
粉末調味料

技術内容

- 食塩が5%以上、冷水膨潤型澱粉が0.5～15%、かつ、粉末状の食塩100部に対し冷水膨潤型澱粉を12.5部以上混合してある粉末調味料。

NO.K12 キューピー(株)開放特許リスト (特許商品1)

シーズ名：飽和型リゾリン脂質と脂肪酸の組み合わせ (商品名：卵黄レシチンLPL-20S)

特許番号	出願日	登録日
特許第5683762号	2014/6/16	2015/1/23

以前大手CVS採用

発明の 効果・特徴

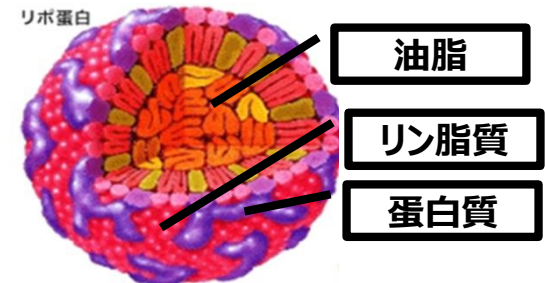
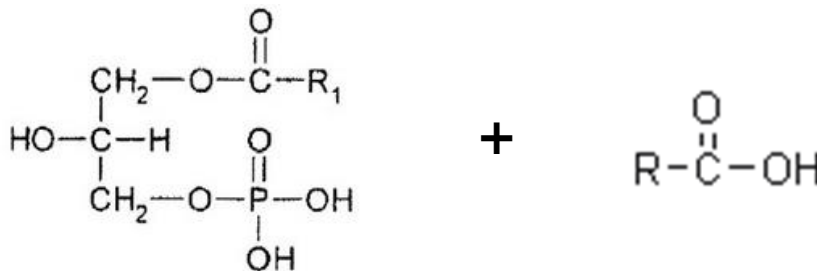
- 滑らかな食感を有するカスタードプリンが得られる。



カスタードプリン

技術内容

- 飽和型リゾリン脂質 (卵黄リゾリン脂質) と脂肪酸を 特定割合とすることで、カスタードプリンの原料である卵黄や牛乳中のリポ蛋白質 (中心：油脂、表面：蛋白質) の耐熱性を向上させる。



NO.K13 キューピー(株)開放特許リスト (特許商品 2)

シーズ名：廃棄物（卵殻粉）の有効利用（商品名：カルホープ）

特許番号	出願日	登録日
特許第4381194号	2004/3/25	2009/10/2

発明の 効果・特徴

- 焼き上がったシュー皮が適度な硬さを有し、サクサクとした歯切れのよい食感であり、クリーム充填後もサクサクとした食感を持続させる



シュークリーム
の皮部分

技術内容

- シュー皮に卵殻粉を特定量含有させる。

NO.K14,15,16 キューピー(株)開放特許リスト (特許商品3~5)

NO.K14
特許商品3

- 未殺菌の生全卵と同程度の起泡力を有する
殺菌全卵
- 商品名「**エクセルエッグ SP**」



洋菓子

NO.K15
特許商品4

- 未殺菌の生卵白と同程度の硬い泡を呈する
殺菌冷凍卵白
- 商品名「**凍結卵白 (製菓用) EX**」



**メンゲハース
の洋菓子**

NO.K16
特許商品5

- かまぼこ等の練り製品の保水性、ぷりぷり感等の食感を改良できる**乾燥卵白**。
- 麺類の歯ごたえや茹でのびを防止できる
乾燥卵白
- 商品名「**乾燥卵白Mタイプ**」



**練り製品
麺**

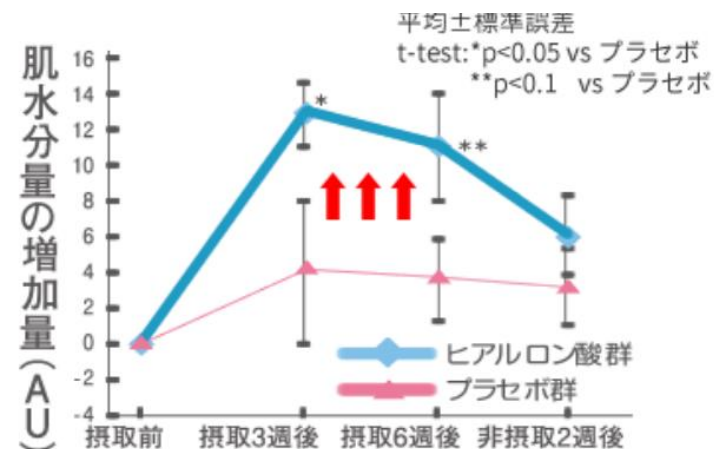
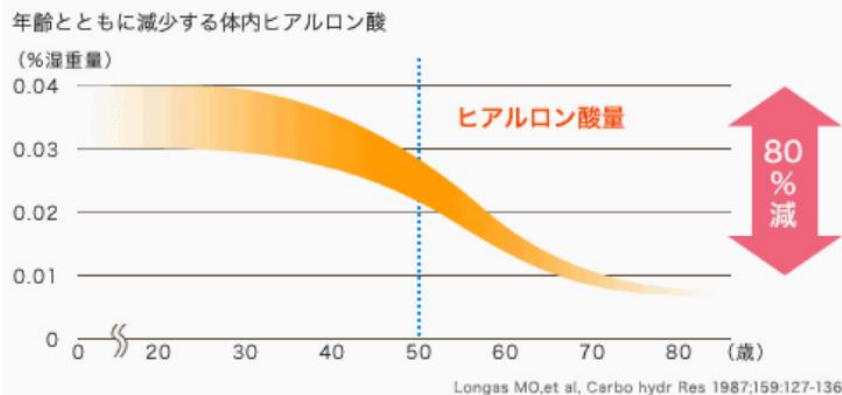
NO.K17 キューピー(株)のその他の商品紹介

シリーズ名：機能性表示対応素材の紹介 (商品名：ヒアベスト (S) LF-P)

NO.K17
商品紹介1

➤ ヒアルロン酸 (ヒアベスト (S) LF-P) 配合の
機能性表示食品で肌の乾燥に悩む方をサポート

サプリ
各種食品



＜実際の機能性表示＞

本品にはヒアルロン酸Naが含まれます。
ヒアルロン酸Naは肌の水分保持に役立ち、
乾燥を緩和することが報告されております。

NO.K18 キューピー(株)のその他の商品紹介

シーズ名：合わせる素材の風味を引き立てるタマゴ（商品名：エグロワイヤル）

NO.K18
商品紹介2

- シェフとパティシエの声から生まれた素材の味を引き立てるタマゴ。
- 卵の風味のポイントとなる鶏の飼料にこだわり、トウモロコシや魚粉を使わず、小麦やホエイを与えることで、**生臭みがなく、新しい美味しさ**を提供。



各種
洋菓子

ポイント①

合わせる素材を引き立てる



ポイント②

黄身の色が鮮やかな黄色い卵

