

案件番号	123456
ご利用者名	株式会社審査請求研究所
ご担当者名	特許太郎様

中小企業等特許情報分析活用支援事業(2019年度)  
特許情報分析報告書(審査請求段階)

発明の名称 切り餅

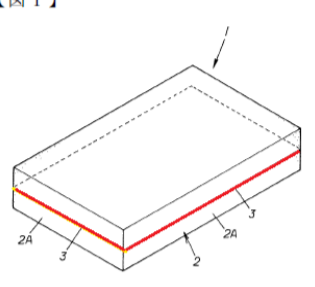
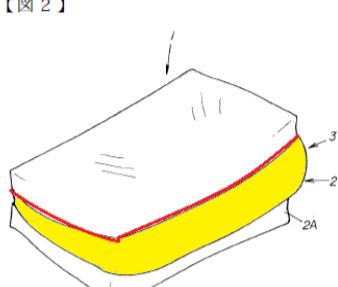
出願番号		優先権主張番号	
出願日		優先日	
公開番号		公開日	
出願人名	株式会社審査請求研究所		
発明者名	特許次郎		
代理人名	×××特許事務所(弁理士 ××××)		
調査対象請求書番号: 1			

報告書作成日	××××
特許情報分析会社名	テスコ株式会社
報告責任者	笠井聖也
報告書作成者名	××××
受注日	××××
入金確認日	××××

印刷:A3タテを推奨します。

調査の観点

**技術的ポイント**

【図1】  【図2】 

調査の観点がわかります。

切り込み部を、周方向に形成、例えば周方向に連続して形成してほぼ環状としたり、周方向に複数配置してほぼ環状に配置したり、あるいは側面周表面2Aに周方向に沿って形成する。

**効果**

この切り込み3の設定によって焼いた時の膨化による吹き出しが抑制されると共に、焼きあがった後のや焼き餅の美観も損なわない。

発明の特徴

請求項No	構成要素	特徴	
1	a	焼き網に載置して焼き上げて食する輪郭形状が方形の小片餅体である。	
1	b	切餅の上側表面部の立直側面である側周表面に、この立直側面に沿う方向を周方向としてこの周方向に長さを有する若しくは周方向に配置された一若しくは複数の切り込み部又は溝部を設ける。	
1	c-1	この切り込み部又は溝部は、立直側面に沿う方向を周方向としてこの周方向に一周連続させて角環状とした。	◎
1	c-2	周方向に沿って複数配置してほぼ角環状に配置した	◎
1	c-3	立直側面である側周表面の対向二側面に形成した。	◎
1	d	焼き上げる際に切り込み部又は溝部の上側が下側に対して傾斜上がり、最中やサンドウィッチのように上下の焼板状部の間に膨化した中にサンドされている状態に膨化変形することで膨化による外部への吹き出しを抑制するように構成	
備考			

調査の観点がわかります。

抽出文献

No	請求項	関連性	提示文献 出願人	本願発明との対比						参照箇所	コメント
				1 a	1 b	1 c-1	1 c-2	1 c-3	1 d		
1	1	同一	特開2004-147598 越後製菓株式会社	○	○	○	○	○	○	a[0001]bc de[0011]f [0020]	餅の側面部に切り込み部をもつ。焼いた時の膨化による吹き出し抑制の効果について記載あり。 「抽出文献」とそれに関連する記載箇所がわかります。
2	1	類似	特開2004-97063 佐藤食品工業株式会社	○	○	△	△	△	○	a[0017]bc de[0013]f [0018]	切り込みについての記載はあるが、切り込み方向が異なる。
3	1	参考	特開2000-23629 株式会社平和化学工業所	×	△	△	△	△	×	bcde[005]	餅の分離境界線についての記載はあるが、形状が異なる(鏡餅)。 抽出文献が新規性に影響する「同一の文献か、進歩性に影響する「類似」の文献かなどがわかります。
4											
5											

コメント等で調査結果の読み方がわかります。

自由欄 文献1特開2004-147598(越後製菓株式会社)は……

検索データベース国内特許

式No.	登録件数	検索項目	条件式
S001	13,288,711	出願日	:20021031
S002	1,532	FI	A23L 1/10,102//餅
S003	1,905	Fターム	4B023LE23?+4B023LG04?//餅
S004	1,824	論理式	S001*(S002+S003)
S005	2,018,231	全文	[?切?*?口??.?込??.?目??.?線??.?方向?]W20
<b>S006</b>	<b>231</b>	<b>論理式</b>	<b>S004*S005//◎集合1 餅の分類×切り込みKW</b>
S007	829,116	全文	?境界?
<b>S008</b>	<b>22</b>	<b>論理式</b>	<b>S004*S007//◎集合2 餅の分類×境界KW</b>
S009	2,586	全文	[?餅??.?もち?*?膨張??.?膨化??.?膨れる?]A20
S010	2,245	全文	[?切り込??.?切込??.?切り口?*?膨?]A20
<b>S011</b>	<b>55</b>	<b>論理式</b>	<b>S004*(S009+S010)//◎集合3 餅の分類×膨張KW</b>
S012	46	全文	[?餅??.?もち?*?切込??.?切り込??.?切れ目?*?膨?]A100
<b>S013</b>	<b>33</b>	<b>論理式</b>	<b>S001*S012// ◎集合4 KWのみ 餅×切り込み×膨張</b>
S014	312	論理式	S006+S008+S011+S013//小計(集合1+2+3+4)
S015	16,145	FI	A23L1/10,Z+A23G3/00,104+A23G3/00,102+A21D13/00+A23L1/10//米菓子、焼き物菓子、穀類の加熱、調理等
S016	7,680	Fターム	4B023LP20?+4B023LP07?+4B023LG01?+4B023LT02?+4B014GG01?//米菓子、焼き物菓子、穀類の加熱、調理等
S017	12,588	論理式	S001*(S015+S016)
S018	4,084	全文	[?餅??.?もち?*?切?*?口??.?込??.?目??.?線??.?方向?]A20
<b>S019</b>	<b>172</b>	<b>論理式</b>	<b>S017*S018//◎集合5 米菓子、穀類加熱の分類×餅×切り込みKW</b>
<b>S020</b>	<b>9</b>	<b>論理式</b>	<b>S017*S010//◎集合6 米菓子、穀類加熱の分類×切り込み×膨張KW</b>
S021	183	全文	[?焼?*?切込??.?切り込??.?切れ目?*?膨?]A100
<b>S022</b>	<b>124</b>	<b>論理式</b>	<b>S001*S021//◎集合7 KWのみ 焼×切り込み×膨張KW</b>
<b>S023</b>	<b>481</b>	<b>論理式</b>	<b>S014+S019+S020+S022//◎総合計(集合1~7)</b>

検索式  
検索に用いられたキーワード等がわか