

AIイノベーションレポート

全体動向・主要プレイヤー分析

機能的食品

分析対象特許情報：2006年以降の日本（JP）

2026年6月30日

イノベーションリサーチ株式会社

Contents

I 全体動向

1. 特許データに基づく 当分野の技術概要
2. 特許データに基づく 当分野の機能推移
3. 特許データに基づく 当分野の成分・原料推移
4. 特許データに基づく 当分野の製品用途推移
5. 特許データに基づく 当分野の今後の展開予測

II 主要プレイヤー分析（各社ごと）

1. 特許データに基づく 当分野の主要プレイヤー
2. 特許データから見える プレイヤーの主要な機能 / 主要な成分・原料 / 主要な製品用途 / 活動期間 / パートナー / 重要特許 / 今後の展開予測 / プレスリリースなど
3. 主要プレイヤーの頻出課題キーワード集計

I 全体動向

I -1 特許データに基づく 当分野の技術概要

■ 機能性成分の組成設計・素材化

植物由来の抽出物、イソフラボン、ポリフェノール、カロテノイド、脂肪酸などの天然由来成分に加え、タンパク質、ペプチド、アミノ酸、オリゴ糖、食物繊維、ビタミン、ミネラルを機能性食品素材として用いています。単一成分を用いるものだけでなく、複数の栄養成分や有効成分を組み合わせ、吸収性、安定性、風味、摂取しやすさ、栄養バランスなどを調整する構成がみられます。飲食品、飲料、粉末、経口用組成物、栄養補助食品など、日常的な摂取形態に適用することを前提とした内容が多く、素材の選択から配合設計までを権利化の対象としています。

■ 発酵・微生物を活用した機能性食品技術

乳酸菌、ビフィズス菌などの微生物、発酵生成物、菌体成分、発酵由来の代謝産物を利用する技術も多く見られます。特定の菌株や微生物の利用、発酵条件、発酵により得られる有効成分、ならびにそれらを含む食品・組成物が対象とされています。腸内環境や腸内フローラに着目したもののほか、微生物による成分変換を通じて、従来の食品素材に新たな機能を付与する技術が含まれます。また、オリゴ糖や食物繊維などを組み合わせ、腸内細菌との相互作用を利用する構成もみられます。機能性素材の探索だけでなく、安定して製造し、食品として提供するための製造技術まで含みます。

■ 健康維持・身体機能の支援を目的とする食品

機能面では、免疫、骨、筋肉、認知機能、睡眠、ストレス、体重・脂質代謝、血糖、血圧、抗酸化、皮膚、更年期など、幅広い身体機能や健康課題を対象とする技術が含まれます。特定成分または組成物を摂取することで、これらの機能の維持、改善、低下抑制、または健康状態の支援を図る構成が中心です。特に、加齢に伴う身体機能の変化、生活習慣に関わる指標、腸内環境、栄養不足などに関連する用途が多くみられます。したがって当母集団は、食品素材そのものの開発に加え、特定の健康機能を訴求できる製品設計や、機能性食品としての用途展開を広く含む技術群と整理できます。

【分析ロジック】

特許を取得しようとしている技術の核である「特許請求の範囲」を参照して、技術の概要を記述しています。そして、その内容を最終的に特許分析の専門家による確認・修正を行い、ハルシネーションを最小化しています。

I-2 特許データに基づく 当分野の機能推移

抗酸化・老化抑制、脂肪低減・体重管理、血糖値改善が大きな柱です。2011年～2020年は、これらに皮膚・美容改善と免疫機能改善が加わり、生活習慣対策と美容・体調管理が並行して広がっています。2021年以降は免疫機能改善がより目立ち、認知機能維持も上位に入りました。従来の代謝・抗酸化中心から、加齢に伴う心身機能の維持へ対象が広がっています。

2006年～2010年

①抗酸化・老化抑制機能 ②脂肪低減・体重管理機能 ③血糖値改善機能 ④免疫機能改善 ⑤皮膚・美容改善機能 など

2011年～2015年

①抗酸化・老化抑制機能 ②脂肪低減・体重管理機能 ③皮膚・美容改善機能 ④免疫機能改善 ⑤血糖値改善機能 など

2016年～2020年

①抗酸化・老化抑制機能 ②脂肪低減・体重管理機能 ③皮膚・美容改善機能 ④免疫機能改善 ⑤血糖値改善機能 など

2021年～

①抗酸化・老化抑制機能 ②免疫機能改善 ③皮膚・美容改善機能 ④脂肪低減・体重管理機能 ⑤認知機能維持 など

【分析ロジック】

「発明の効果」（ない場合は「要約」）を参照して、母集団データから、4つの期間ごとの主要な技術を抽出しています。そして、その変遷についてコメントするようにし、最終的に特許分析の専門家による確認・修正を行い、ハルシネーションを最小化しています。

分析にAIを使っているため、重要な情報は一次情報（出願内容など）でご確認ください。

Copyright 2026 Innovation Research Corporation

I-3 特許データに基づく 当分野の成分・原料推移

2006～2010年はビタミン・ミネラル、アミノ酸・ペプチド、乳酸菌、ポリフェノールなど、従来型の機能性成分が中心です。2011年以降はオリゴ糖・食物繊維が加わり、腸内環境を意識した組合せが増えます。2016年以降は乳酸菌・プロバイオティクス、プレバイオティクス、EPA・DHAが目立ち、直近ではNMN・NAD+前駆体も現れています。

2006年～2010年

①ビタミン・ミネラル ②アミノ酸・ペプチド ③乳酸菌・ビフィズス菌 ④ポリフェノール・植物抽出物 ⑤コラーゲン など

2011年～2015年

①アミノ酸・ペプチド ②乳酸菌・ビフィズス菌 ③ポリフェノール・植物抽出物 ④オリゴ糖・食物繊維 ⑤コラーゲン など

2016年～2020年

①アミノ酸・ペプチド ②乳酸菌・プロバイオティクス ③オリゴ糖・プレバイオティクス ④コラーゲン ⑤EPA・DHA など

2021年～

①アミノ酸・ペプチド ②乳酸菌・プロバイオティクス ③オリゴ糖・プレバイオティクス ④コラーゲン ⑤NMN・NAD+前駆体 など

【分析ロジック】

「特許請求の範囲」と、その記載がない場合は「要約」を参照して、母集団データから、4つの期間ごとの主要課題を抽出しています。そして、その変遷についてコメントするようにし、最終的に特許分析の専門家による確認・修正を行い、ハルシネーションを最小化しています。

分析にAIを使っているため、重要な情報は一次情報（出願内容など）でご確認ください。

Copyright 2026 Innovation Research Corporation

I -4 特許データに基づく 当分野の製品用途推移

傾向として、飲料、食品素材、サプリメントが多く、機能性成分を飲用製品や配合原料へ展開しているのが多いです。2011年以降は高齢者・介護食品が加わり、対象者別の製品設計が見られます。2016年以降はサプリメント・錠剤用途が最も目立ち、他に、飲料、食品素材、菓子・パン、乳製品などが確認できます。

2006年～2010年

①飲料用途 ②食品素材・粉末配合用途 ③サプリメント・錠剤用途 ④菓子・パン用途 ⑤ヨーグルト・乳製品用途 など

2011年～2015年

①飲料用途 ②サプリメント・錠剤用途 ③食品素材・粉末配合用途 ④高齢者・介護食品用途 ⑤ヨーグルト・乳製品用途 など

2016年～2020年

①サプリメント・錠剤用途 ②飲料用途 ③食品素材・粉末配合用途 ④菓子・パン用途 ⑤ヨーグルト・乳製品用途 など

2021年～

①サプリメント・錠剤用途 ②飲料用途 ③食品素材・粉末配合用途 ④高齢者・介護食品用途 ⑤ヨーグルト・乳製品用途 など

【分析ロジック】

「発明の名称」、用途が多く記述されている、「産業上の可能性」と「技術分野」、その記載がない場合は「要約」を参照して、母集団データから、4つの期間ごとの主要用途を抽出しています。そして、その変遷についてコメントするようにし、最終的に特許分析の専門家による確認・修正を行い、ハルシネーションを最小化しています。

分析にAIを使っているため、重要な情報は一次情報（出願内容など）でご確認ください。

Copyright 2026 Innovation Research Corporation

I-5 特許データに基づく 当分野の今後の展開予測

特許情報では、乳酸菌・ビフィズス菌、オリゴ糖・食物繊維、ポリフェノールを含む植物抽出物、コラーゲン、NMNなどを用い、腸内環境、免疫、脂肪・糖代謝、認知機能、美容を狙う食品組成物が多く見られます。一方、ニュースでは、腸内細菌への作用を起点に、心身状態、運動時のコンディション、美容へと対象機能が広がっています。また、展示会でも乳酸菌、食物繊維、コラーゲン、脳機能向け成分への関心が示されています。そのため、今後は、単一成分の配合よりも、腸内環境や生活場面を踏まえて複数成分を組み合わせる食品開発が進む可能性があります。

■ 関連ニュース

- ・ 2025年11月05日：食品開発に3万7700人 乳酸菌、コラーゲン、たんぱく質、脳機能向け成分に注目（健康産業新聞）
https://www.kenko-media.com/health_idst/archives/21546
- ・ 2025年09月08日：産後女性のうつ症状は腸内細菌と食生活に関連（京都大学）
<https://www.kyoto-u.ac.jp/ja/research-news/2025-09-08>
- ・ 2025年07月16日：学生アスリートの腸内環境が機能性食品で改善（摂南大学）
<https://www.setsunan.ac.jp/upload/news/content/no2517.pdf>
- ・ 2025年06月06日：NMNの単回投与で即効性の代謝改善効果を実証（山口大学）
<https://www.yamaguchi-u.ac.jp/weekly/41465/index.html>
- ・ 2025年03月12日：今春の健康訴求型商品 食物繊維含有品が大幅増、機能性は美容に着目（日本食糧新聞）
<https://news.nissyoku.co.jp/news/fujimura20250305041245505>

【分析ロジック】

特許を取得しようとしている技術の核である「特許請求の範囲」と、当母集団に関連する主要ニュース（新聞社や通信社など、ニュースソースとして信頼性のおけるもの）だけを基にして、今後の展開予測を述べています。最終的に特許分析の専門家による確認・修正を行い、ハルシネーションを最小化しています。

分析にAIを使っているため、重要な情報は一次情報（出願内容など）でご確認ください。

Copyright 2026 Innovation Research Corporation

Ⅱ 主要プレイヤー分析

Ⅱ-1 特許データに基づく 当分野の主要プレイヤー

1. キリンホールディングス株式会社

- ウェブサイト：<https://www.kirinholdings.com/jp/>
- 本社所在地：東京都中野区中野四丁目10番2号 中野セントラルパークサウス
- 主力事業：酒類、飲料、ヘルスサイエンス、医薬の各事業を行うグループの経営戦略策定・経営管理
- 売上高：連結売上収益：2兆4,334億円（2025年12月期）

2. 明治ホールディングス株式会社

- ウェブサイト：<https://www.meiji.com/>
- 本社所在地：東京都中央区京橋二丁目4番16号
- 主力事業：食品、薬品等の製造・販売を行う子会社等の経営管理および関連事業
- 売上高：連結売上高：1兆1,736億88百万円（2026年3月期）

3. サントリーホールディングス株式会社

- ウェブサイト：<https://www.suntory.co.jp/>
- 本社所在地：大阪府大阪市北区堂島浜二丁目1番40号
- 主力事業：酒類、清涼飲料、健康食品、外食・サービス等を行うグループの経営管理
- 売上高：連結売上収益：3兆701億円（2025年12月期、酒税控除後）

4. 森永乳業株式会社

- ウェブサイト：<https://www.morinagamilk.co.jp/>
- 本社所在地：東京都港区東新橋一丁目5番2号
- 主力事業：牛乳、乳製品、アイスクリーム、飲料その他の食品の製造・販売
- 売上高：連結売上高：5,714億58百万円（2026年3月期）

5. 雪印メグミルク株式会社

- ウェブサイト：<https://www.meg-snow.com/>
- 本社所在地：東京都港区虎ノ門二丁目2番3号 虎ノ門アルセアタワー
- 主力事業：牛乳、乳製品及び食品の製造・販売
- 売上高：連結売上高：6,158億円（2026年3月期）

【分析ロジック】

指定したプレイヤーの正式社名、URL、本社所在地、主力事業、直近の売上高を整理しています。最終的に特許分析の専門家による確認・修正を行い、ハルシネーションを最小化しています。

Ⅱ-2 特許データから見えるプレイヤーの特徴 ①キリンググループ

主要な機能	①免疫機能改善 ②脂肪・糖代謝改善 ③肌状態改善 ④認知機能改善 ⑤炎症抑制 など
主要な成分・原料	①乳酸菌・酢酸菌 ②植物抽出物・植物由来成分 ③アミノ酸・ペプチド ④オリゴ糖・多糖類 ⑤コラーゲン・海藻・発酵由来成分 など
主要な製品用途	①機能性飲料 ②錠剤・カプセル型サプリメント ③粉末・顆粒型サプリメント ④ゼリー食品・ゼリー飲料 ⑤ヨーグルト・乳酸菌食品 など

【分析ロジック】

主要な機能については、「発明の効果」と、その記載がない場合は「要約」を、主要な成分・原料については「特許請求の範囲」と、その記載がない場合は「要約」を、主要な製品用途については、「発明の名称」、「産業上の可能性」と「技術分野」、その記載がない場合は「要約」をそれぞれ参照して、主要なものを抽出しています。最終的に特許分析の専門家による確認・修正を行い、ハルシネーションを最小化しています。

分析にAIを使っているため、重要な情報は一次情報（出願内容など）でご確認ください。

Copyright 2026 Innovation Research Corporation

Ⅱ-2 特許データから見えるプレイヤーの特徴 ①キリンググループ

活動期間（出願日ベース）

～2025年11月

パートナー（共同出願人）

九州大学（5件）、メルシャン（4件）、小岩井乳業（4件）、熊本大学（4件）、ヤクルト本社（2件）、ライオン（2件）、宮崎徹（2件）、富山大学（2件）、日本化薬フードテクノ（2件）、近畿大学（2件）、A I M I Y A（2件）、いなば食品（1件）、テクノープル（1件）、ヤクルトヘルスフーズ（1件）、ヤマキ（1件）、ユーハ味覚糖（1件）、京都大学（1件）、北里研究所（1件）、千葉大学（1件）、名古屋大学（1件）、名城大学（1件）、君が淵学園（1件）、国立健康危機管理研究機構（1件）、大分大学（1件）、奈良女子大学（1件）、東海国立大学機構（1件）、東海大学（1件）、森川健康堂（1件）、環境浄化研究所（1件）、福岡大学（1件）、筑波大学（1件）、長崎大学（1件）、静岡大学（1件）、順天堂（1件）、高砂香料工業（1件）、麻布獣医学園（1件）、Y O K A 食品科学研究所（1件）

重要出願

1. 特願2006-41115 【発明の名称】尿酸値降下用組成物 (57)【要約】【課題】尿酸値の降下に用いられる組成物の提供。【解決手段】わさび抽出物を有効成分として含んでなる、尿酸値降下用組成物が提供される。【選択図】なし
2. 特願2009-253183 【発明の名称】尿酸値低下用組成物 (57)【要約】（修正有り）【課題】優れた尿酸値低下作用を発揮し、痛風、高尿酸血症、痛風結節、尿路結石、腎不全、痛風腎、前立腺肥大、および浮腫などの病態の改善ができる、医薬品や健康食品、機能的食品、特…
3. 特願2015-91947 【発明の名称】脂質代謝改善組成物 (57)【要約】【課題】安全性が高い脂質代謝改善や肥満改善等のための組成物の提供。【解決手段】本発明によれば14-デヒドロエルゴステロール（14-DHE）またはそれを含有する麹菌発酵生成物を含んでなる…
4. 特願2018-132907 【発明の名称】注意機能および判断機能向上用組成物 (57)【要約】（修正有り）【課題】注意機能および／または判断機能の向上、維持および／または改善に用いるための組成物の提供。【解決手段】本発明によれば、乳タンパク質酵素分解物を有効成分として含んでなる…
5. 特願2017-245716 【発明の名称】概日リズム改善用組成物 (57)【要約】【課題】概日リズム改善用組成物の提供。【解決手段】本発明によれば、ラクトバチルス・パラカゼイ（*Lactobacillus paracasei*）菌体および／またはその処理物を有効成分とし…

【分析ロジック】

重要出願は、以下の抽出条件で抽出しています。抽出条件：① 技術概念の中心性が高いこと（他の多数の出願と概念的に近い＝後続技術が集まりやすい）もの → 技術群の「核」になっている可能性が高い ② 比較的早期の出願であること（同一技術群の中で出願日が早い → 後続出願の基礎になっている可能性が高い）この2点を組み合わせたスコアにより、点数の高い上位5件を抽出する。

分析にAIを使っているため、重要な情報は一次情報（出願内容など）でご確認ください。

Copyright 2026 Innovation Research Corporation

Ⅱ-2 特許データから見えるプレイヤーの特徴 ①キリングループ

特許情報では、乳酸菌・菌体、ペプチド、アミノ酸、植物抽出物、オリゴ糖、コラーゲン、麴由来成分などを用い、免疫、腸内環境、脂肪・糖代謝、認知、疲労、肌、炎症、骨などの幅広い健康機能を対象とする技術が確認できます。特に、単一素材の作用だけでなく、複数成分の組合せ、食品・飲料・サプリメントへの配合、摂取形態に応じた組成設計まで請求項に含まれています。一方、プレスリリースでは、プラズマ乳酸菌を軸に、飲料、ヨーグルト、サプリメントへ展開し、免疫機能の維持を中心に、疲労感、睡眠、内臓脂肪などの日常的な健康課題へ商品を広げる動きが見られます。また、尿中IgAによる免疫状態の可視化にも着手しています。そのため、今後は、乳酸菌などの独自素材を核にしつつ、ペプチド、植物由来成分、発酵由来成分などを組み合わせた複合機能型の商品が増える可能性があります。加えて、検査やデータ活用によって個人の状態を把握し、食品・サプリメントの継続摂取へつなげる提案も強まると考えられます。

■プレスリリースなど

・ 2026年2月10日：『免疫ケア』と『一過性の疲労感を軽減する』サプリメント「キリン iMUSE 免疫ケア+疲労感軽減」新発売（キリンホールディングス株式会社）

https://www.kirinholdings.com/jp/newsroom/release/2026/0210_02.html

・ 2026年2月9日：キリンとイムノセンスが尿中IgAを指標とした人の「免疫」の状態を可視化する「セルフ検査サービス」の共同開発をスタート（キリンホールディングス株式会社）

https://www.kirinholdings.com/jp/newsroom/release/2026/0209_01.html

・ 2026年1月30日：キリンの独自素材「プラズマ乳酸菌」シリーズ 2025年の販売金額が280億円を突破！（キリンホールディングス株式会社）

https://www.kirinholdings.com/jp/newsroom/release/2026/0130_01.html

【分析ロジック】

特許を取得しようとしている技術の核である「特許請求の範囲」と、近年のプレスリリースを情報源として今後の展開予測を立てており、その内容を、最終的に特許分析の専門家による確認・修正を行い、ハルシネーションを最小化しています。

Ⅱ-2 特許データから見えるプレイヤーの特徴 ②明治

主要な機能	①腸内細菌叢の改善 ②体脂肪・体重・糖代謝の改善 ③認知・脳機能の改善 ④運動・筋機能の改善 ⑤免疫・アレルギー応答の調整 など
主要な成分・原料	①乳酸菌・乳酸菌発酵物 ②オリゴ糖・ヒトミルクオリゴ糖 ③カカオ由来成分 ④ホエイ・乳由来タンパク質 ⑤NAD関連物質 など
主要な製品用途	①ヨーグルト・発酵乳 ②栄養食品・流動食 ③粉末・顆粒食品 ④飲料 ⑤チュアブル・錠剤食品 など

【分析ロジック】

主要な機能については、「発明の効果」と、その記載がない場合は「要約」を、主要成分・原料については「特許請求の範囲」と、その記載がない場合は「要約」を、主要な製品用途については、「発明の名称」、「産業上の可能性」と「技術分野」、その記載がない場合は「要約」をそれぞれ参照して、主要なものを抽出しています。最終的に特許分析の専門家による確認・修正を行い、ハルシネーションを最小化しています。

分析にAIを使っているため、重要な情報は一次情報（出願内容など）でご確認ください。

Copyright 2026 Innovation Research Corporation

Ⅱ-2 特許データから見えるプレイヤーの特徴 ②明治

活動期間（出願日ベース）

～2026年02月

パートナー（共同出願人）

糧食研究会（7件）、東海大学（5件）、九州大学（4件）、東京農工大学（4件）、徳島大学（3件）、北海道大学（2件）、北里研究所（2件）、東京都健康長寿医療センター（2件）、東北大学（2件）、東海国立大学機構（2件）、静岡県（2件）、順天堂（2件）、ジザイス（1件）、千葉大学（1件）、国立病院機構（1件）、国立高等専門学校機構（1件）、大谷学園（1件）、大阪大学（1件）、岩手医科大学（1件）、帝京大学（1件）、常翔学園（1件）、幾徳学園（1件）、広島大学（1件）、新潟大学（1件）、日清オイログループ（1件）、早稲田医療学園（1件）、明治ホールディングス（1件）、東京医科大学（1件）、東京理科大学（1件）、東京科学大学（1件）、桜美林学園（1件）、浜松医科大学（1件）、滋賀医科大学（1件）、産業技術総合研究所（1件）

重要出願

1. 特願2017-235183 【発明の名称】慢性炎症改善用組成物 (57)【要約】【課題】慢性炎症を改善するための組成物の提供。【解決手段】本発明によれば、ホエイタンパク質を有効成分として含んでなる、慢性炎症改善用組成物が提供される。本発明の組成物は、慢性炎症状態の…
2. 特願2017-27328 【発明の名称】貧血予防または改善用組成物 (57)【要約】【課題】新規な貧血の予防または改善用組成物の提供。【解決手段】本発明によれば、ミネラル成分を有効成分として含んでなる、貧血の予防または改善用組成物であって、乳タンパク質含有組成物と併用…
3. 特願2016-204673 【発明の名称】たんぱく質効率向上用の組成物 (57)【要約】（修正有り）【課題】対象となる生体内でのたんぱく質の利用効率を向上させる手段を提供する。【解決手段】カルニチンと、乳たんぱく質および大豆たんぱく質から選択される1種以上のたんぱく質をさ…
4. 特願2009-274079 【発明の名称】栄養組成物 (57)【要約】【課題】肝不全患者の栄養管理および栄養治療に有用な栄養組成物を提供することを課題とする。また本発明は、手術や感染、熱傷などの生体侵襲下の患者における代謝・栄養管理に有用な栄養組成物を提…
5. 特願2017-524953 【発明の名称】血中ヘモグロビン増加用組成物 (57)【要約】 本発明は、新規な血中ヘモグロビン増加用組成物や貧血改善用組成物を提供する。より詳細には、本発明は、鉄、亜鉛、葉酸、乳タンパク質を含む、血中ヘモグロビン増加用組成物や貧血改善用組成物を…

【分析ロジック】

重要出願は、以下の抽出条件で抽出しています。抽出条件：① 技術概念の中心性が高いこと（他の多数の出願と概念的に近い＝後続技術が集まりやすい）もの → 技術群の「核」になっている可能性が高い ② 比較的早期の出願であること（同一技術群の中で出願日が早い → 後続出願の基礎になっている可能性が高い）この2点を組み合わせたスコアにより、点数の高い上位5件を抽出する。

分析にAIを使っているため、重要な情報は一次情報（出願内容など）でご確認ください。

Copyright 2026 Innovation Research Corporation

Ⅱ-2 特許データから見えるプレイヤーの特徴 ②明治

特許情報では、乳酸菌、乳酸菌発酵物、ホエイタンパク質、カカオ由来成分、オリゴ糖、ニコチンアミド関連物質などを用い、腸内細菌、代謝、認知、運動、口腔、加齢に関わる組成物が多く記載されています。特に、乳酸菌や発酵乳を基盤に、特定の腸内細菌を増やす素材、乳由来タンパク質、発酵物を組み合わせる技術が多く含まれます。一方、プレスリリースでは、のむヨーグルト、粉末プロテインといった日常的に継続摂取しやすい商品形態で、乳酸菌と乳由来成分を活用する展開が確認できます。そのため、今後は、腸内細菌の状態や摂取目的に合わせて、乳酸菌、オリゴ糖、発酵物、タンパク質を組み合わせた食品設計が広がると考えられます。ヨーグルトや乳飲料に加え、粉末プロテイン、栄養食品、サプリメントなどへ展開し、素材ごとの特性を使い分ける可能性があります。

■プレスリリースなど

- ・ 2026年03月17日：“プロテインの力を助ける乳酸菌”配合 腸内環境とカラダづくりに着目した新シリーズ「ザバス BIOPRO ホエイプロテイン100 ヨーグルト風味」3月23日発売／全国（株式会社 明治）

https://www.meiji.co.jp/corporate/pressrelease/2026/03_15/index.html

- ・ 2026年02月12日：手軽に腸活を始めたい人を応援！今後増加する少人数・単身世帯向けに新容量「明治ブルガリアのむヨーグルトLB81」2026年3月10日新発売／全国コンビニエンスストア（株式会社 明治）

https://www.meiji.co.jp/corporate/pressrelease/2026/02_06/index.html

- ・ 2025年03月27日：腸内細菌同士の協力関係を利用した新たな腸内細菌叢の改善方法を示唆 マルトビオン酸が、健康維持に重要な役割を果たすフェカリバクテリウム属細菌を腸内で効率的に増やすことを明らかにし、そのメカニズムを解明（明治ホールディングス株式会社、株式会社 明治）

https://www.meiji.co.jp/corporate/pressrelease/2025/03_17/index.html

【分析ロジック】

特許を取得しようとしている技術の核である「特許請求の範囲」と、近年のプレスリリースを情報源として今後の展開予測を立てており、その内容を、最終的に特許分析の専門家による確認・修正を行い、ハルシネーションを最小化しています。

Ⅱ-2 特許データから見えるプレイヤーの特徴 ③サントリーHD

主要な機能	①睡眠の改善 ②体脂肪の低減 ③認知機能の維持・改善 ④血糖値上昇の抑制 ⑤血管機能・血流の改善 など
主要な成分・原料	①エルゴチオネイン ②セサミン類・フェルラ酸 ③ケルセチン・ケルセチン配糖体 ④ペプチド・環状ジペプチド ⑤茶由来カテキン・ポリフェノール など
主要な製品用途	①飲料 ②茶飲料 ③容器詰飲料 ④ソフトカプセル型サプリメント ⑤顆粒型サプリメント など

【分析ロジック】

主要な機能については、「発明の効果」と、その記載がない場合は「要約」を、主要成分・原料については「特許請求の範囲」と、その記載がない場合は「要約」を、主要な製品用途については、「発明の名称」、「産業上の可能性」と「技術分野」、その記載がない場合は「要約」をそれぞれ参照して、主要なものを抽出しています。最終的に特許分析の専門家による確認・修正を行い、ハルシネーションを最小化しています。

分析にAIを使っているため、重要な情報は一次情報（出願内容など）でご確認ください。

Copyright 2026 Innovation Research Corporation

Ⅱ-2 特許データから見えるプレイヤーの特徴 ③サントリーHD

活動期間（出願日ベース）	重要出願
～2025年10月	1. 特願2011-531994 【発明の名称】グリセロール-3-リン酸アシル基転移酵素 (57) 【要約】 本発明は、新規なグリセロール-3-リン酸アシル基転移酵素を提供することを目的とし、グリセロール-3-リン酸アシル基転移酵素、それをコードするポリヌクレオチド等に関する。本発明は、例え… 2. 特願2023-517167 【発明の名称】赤血球及び／又はヘモグロビン増加用組成物 【要約】 本発明は、赤血球及び／又はヘモグロビン増加用組成物、貧血予防又は改善用組成物、持久力向上用組成物、抗疲労用組成物、赤血球及び／又はヘモグロビン増加方法、貧血予防又は改善方法、持久力向上方法、並… 3. 特願2023-517166 【発明の名称】脂肪分解促進用組成物 【要約】 本発明は、脂肪分解促進用組成物及び脂肪分解促進方法を提供することを目的とする。 本発明は、L-エルゴチオネイン又はその塩を有効成分として含有する、脂肪分解促進用組成物に関する。 4. 特願2011-547547 【発明の名称】ジアシルグリセロールアシル基転移酵素遺伝子及びその用途 (57) 【要約】 本発明は、ジアシルグリセロールアシル基転移酵素、それをコードするポリヌクレオチド等に関する。本発明は、例えば、配列番号1又は4の塩基配列を含有するポリヌクレオチド、配列番号2のアミノ… 5. 特願2013-526962 【発明の名称】脂肪酸鎖長延長促進活性を有するタンパク質、これをコードする遺伝子及びその用途 (57) 【要約】 本発明は、脂肪酸鎖長延長促進活性、それをコードするポリヌクレオチド等に関する。本発明は、例えば、配列番号1又は4の塩基配列を含有するポリヌクレオチド、配列番号2のアミノ酸配列からなる…
パートナー（共同出願人） 東北大学（3件）、コーセー（2件）、サントリービバレッジアンドフードアジアプロプライエタリー（2件）、トロピカルテクノセンター（2件）、金沢大学（2件）、岐阜県研究開発財団（1件）、徳島大学（1件）、日本大学（1件）、日本新薬（1件）、物産フードサイエンス（1件）	

【分析ロジック】

重要出願は、以下の抽出条件で抽出しています。抽出条件：① 技術概念の中心性が高いこと（他の多数の出願と概念的に近い＝後続技術が集まりやすい）もの → 技術群の「核」になっている可能性が高い ② 比較的早期の出願であること（同一技術群の中で出願日が早い → 後続出願の基礎になっている可能性が高い）この2点を組み合わせたスコアにより、点数の高い上位5件を抽出する。

分析にAIを使っているため、重要な情報は一次情報（出願内容など）でご確認ください。

Copyright 2026 Innovation Research Corporation

Ⅱ-2 特許データから見えるプレイヤーの特徴 ③サントリーHD

特許情報では、ケルセチン配糖体、セサミン類、ペプチド、茶由来成分、脂肪酸類などの機能性成分を対象に、単独成分だけでなく複数成分を組み合わせた経口組成物、飲料、粉末、錠剤・カプセルなどが多く記載されています。また、成分の安定化、吸収性、飲みやすさ、味や香りの調整に関する技術も含まれており、成分そのものだけでなく、継続摂取しやすい商品設計まで視野に入れた出願が多いと考えられます。一方、プレスリリースでは、従来のカプセル型サプリメントに加え、パウダー状のスティック商品や、飲料として摂取できる商品へ展開する動きが確認されます。そのため、今後は、研究蓄積のある機能性成分を複数組み合わせながら、飲料、粉末、カプセルといった形態を使い分ける開発が進む可能性があります。特に、日常の水分補給や食事の延長で取り入れやすい飲料・粉末型の商品は、サプリメント利用者以外にも対象を広げる選択肢になると考えられます。

■プレスリリースなど

- ・ 2026年5月18日：加齢や生活習慣と健康の関連性を探るため、約1,500名の生体・健康データを収集・解析（サントリーウエルネス株式会社）

<https://www.suntory.co.jp/news/article/2026/15047.html>

- ・ 2026年4月21日：肌を乾燥から守る「バリア機能」に着目した機能性表示食品「WELL CERA（ウェルセラ）」新発売（サントリーウエルネス株式会社）

<https://www.suntory.co.jp/news/article/2026/15029.html>

- ・ 2026年4月7日：「ロコモア」「セサミン」ブランドから、“飲むサプリ”シリーズが登場（サントリービバレッジ＆フード株式会社）

https://www.suntory.co.jp/news/article/2026/mt_items/SBF1681.pdf

【分析ロジック】

特許を取得しようとしている技術の核である「特許請求の範囲」と、近年のプレスリリースを情報源として今後の展開予測を立てており、その内容を、最終的に特許分析の専門家による確認・修正を行い、ハルシネーションを最小化しています。

Ⅱ-2 特許データから見えるプレイヤーの特徴 ④森永乳業

主要な機能	①腸内環境・腸内細菌叢改善 ②免疫機能調整・感染防御 ③ストレス・睡眠・筋機能改善 ④脳・認知機能改善 ⑤脂質代謝・体脂肪低減 など
主要な成分・原料	①乳酸菌・ビフィズス菌 ②ラクトフェリン・ラクトフェリン分解物 ③乳タンパク質・カゼイン・ペプチド ④オリゴ糖・糖質素材 ⑤乳由来酵素・酵素処理素材 など
主要な製品用途	①飲料・乳飲料 ②ヨーグルト・発酵乳 ③サプリメント・健康食品 ④栄養組成物・調製粉乳 ⑤ゼリー食品・ゼリー飲料 など

【分析ロジック】

主要な機能については、「発明の効果」と、その記載がない場合は「要約」を、主要な成分・原料については「特許請求の範囲」と、その記載がない場合は「要約」を、主要な製品用途については、「発明の名称」、「産業上の可能性」と「技術分野」、その記載がない場合は「要約」をそれぞれ参照して、主要なものを抽出しています。最終的に特許分析の専門家による確認・修正を行い、ハルシネーションを最小化しています。

分析にAIを使っているため、重要な情報は一次情報（出願内容など）でご確認ください。

Copyright 2026 Innovation Research Corporation

Ⅱ-2 特許データから見えるプレイヤーの特徴 ④森永乳業

活動期間（出願日ベース）	重要出願
～2026年01月	1. 特願2019-509744 【発明の名称】非コラーゲン性糖タンパク質分解用組成物 (57)【要約】 本発明が解決しようとする課題は、簡便に製造でき、副作用のない、非コラーゲン性糖タンパク質分解剤又は非コラーゲン性糖タンパク質分解用組成物、非コラーゲン性糖タンパク質分解用医薬組成物及… 2. 特願2019-509742 【発明の名称】オピオイドペプチド分解用組成物 (57)【要約】 本発明が解決しようとする課題は、食生活の制限がなく、日常的に利用しても副作用のない、安心して継続利用できるオピオイドペプチド分解剤又はオピオイドペプチド分解用組成物の提供である。該課… 3. 特願2017-525127 【発明の名称】神経細胞死抑制剤 (57)【要約】 ビフィドバクテリウム・ロンガム・サブスピーシーズ・インファンティス LMG 23728、ビフィドバクテリウム・ロンガム・サブスピーシーズ・ロンガム ATCC 15707等の、ビフィドバク… 4. 特願2019-559180 【発明の名称】ビフィドバクテリウム属細菌を有効成分とする組成物 (57)【要約】 本発明は、フゾバクテリウム属細菌の粘膜細胞への吸着抑制用組成物の提供、並びに、粘膜細胞の炎症に起因する、潰瘍性大腸炎、大腸がん、食道がん、早産、及び歯周病からなる群から選択される疾患… 5. 特願2019-143103 【発明の名称】ラクチュロースを資化しないビフィドバクテリウム属細菌の増殖促進用組成物 (57)【要約】 【課題】ラクチュロースを資化しないビフィドバクテリウム属細菌の増殖を促進する技術の提供。【解決手段】スタキオース又はラフィノースを有効成分とする、ラクチュロースを資化しないビフィドバク…
パートナー（共同出願人） 名古屋市立大学（3件），東京大学（2件），農業食品産業技術総合研究機構（2件），イーダブルニュートリションジャパン（1件），サンスター（1件），ゼライス（1件），ファーマフーズ（1件），京都大学（1件），北里研究所（1件），奈良県立医科大学（1件），帝京大学（1件），日本健康増進支援機構（1件），日本食品化工（1件），東北大学（1件），神戸大学（1件），鹿児島大学（1件）	

【分析ロジック】

重要出願は、以下の抽出条件で抽出しています。抽出条件：① 技術概念の中心性が高いこと（他の多数の出願と概念的に近い＝後続技術が集まりやすい）もの → 技術群の「核」になっている可能性が高い ② 比較的早期の出願であること（同一技術群の中で出願日が早い → 後続出願の基礎になっている可能性が高い）この2点を組み合わせたスコアにより、点数の高い上位5件を抽出する。

分析にAIを使っているため、重要な情報は一次情報（出願内容など）でご確認ください。

Ⅱ-2 特許データから見えるプレイヤーの特徴 ④森永乳業

特許情報では、ビフィズス菌、乳酸菌、ヒトミルクオリゴ糖、ラクチュロース、ホエイタンパク質加水分解物、乳由来リン脂質、ラクトフェリンなどを用い、腸内環境、乳幼児の健康、免疫、脳機能、ストレス、脂質代謝などを対象とする組成物が多く記載されています。特に、ビフィズス菌の菌株そのもの、菌体・培養物、オリゴ糖との組み合わせ、調製乳や飲食品への配合が多く見られます。一方、プレスリリースでは、ビフィズス菌M-63の乳幼児向け研究、少量ラクチュロースの臨床評価、ビフィズス菌入りヨーグルトの品質保持技術が公表されています。今後は、菌株ごとの特性とオリゴ糖・乳由来成分を組み合わせ、乳幼児用ミルク、ヨーグルト、飲料、粉末製品へ展開する動きが強まると考えられます。また、健康機能だけでなく、菌の生残性、風味、賞味期限といった製品品質を同時に高める技術開発も進む可能性があります。

■プレスリリースなど

・ 2026年05月11日：ヒトのビフィズス菌M-63が離乳期以降の乳幼児において排便習慣および腸内環境に良好な作用を示すことを確認（森永乳業株式会社）

<https://www.morinagamilk.co.jp/release/newsentry-4691.html>

・ 2025年12月17日：500mgのラクチュロース摂取が大腸内のビフィズス菌を増やすことを確認（森永乳業株式会社）

<https://www.morinagamilk.co.jp/release/newsentry-4633.html>

・ 2025年12月16日：IDF World Dairy Summit 2025にて、ベストポスター賞を受賞～容器ヘッドスペースの酸素濃度がビフィズス菌入りヨーグルトに与える影響～（森永乳業株式会社）

<https://www.morinagamilk.co.jp/release/newsentry-4631.html>

【分析ロジック】

特許を取得しようとしている技術の核である「特許請求の範囲」と、近年のプレスリリースを情報源として今後の展開予測を立てており、その内容を、最終的に特許分析の専門家による確認・修正を行い、ハルシネーションを最小化しています。

Ⅱ-2 特許データから見えるプレイヤーの特徴 ⑤雪印メグミルク

主要な機能	①腸内環境改善 ②認知機能・記憶学習能の維持向上 ③免疫機能・感染防御 ④関節・軟骨機能改善 ⑤脂質代謝・体重増加抑制 など
主要な成分・原料	①乳酸菌・発酵菌体 ②糖鎖・シアリル糖ペプチド ③アミノ酸・有機酸 ④乳由来リン脂質・スフィンゴミエリン ⑤ホエイタンパク質・乳由来ペプチド など
主要な製品用途	①飲料 ②発酵乳・乳酸菌飲料 ③チーズ ④粉乳・乳幼児用栄養組成物 ⑤サプリメント など

【分析ロジック】

主要な機能については、「発明の効果」と、その記載がない場合は「要約」を、主要な成分・原料については「特許請求の範囲」と、その記載がない場合は「要約」を、主要な製品用途については、「発明の名称」、「産業上の可能性」と「技術分野」、その記載がない場合は「要約」をそれぞれ参照して、主要なものを抽出しています。最終的に特許分析の専門家による確認・修正を行い、ハルシネーションを最小化しています。

分析にAIを使っているため、重要な情報は一次情報（出願内容など）でご確認ください。

Copyright 2026 Innovation Research Corporation

Ⅱ-2 特許データから見えるプレイヤーの特徴 ⑤雪印メグミルク

活動期間（出願日ベース）	重要出願
～2025年09月	- 特願2009-538919 【発明の名称】骨強化用食品素材 (57)【要約】次の(1)～(4)の特性を有する、乳タンパク質画分からなる骨強化剤。(1) 乳由来であること。(2)分子量6,000～150,000ダルトンの範囲のタンパク質成分を含有する画分で… - 特願2012-53825 【発明の名称】骨強化剤 (57)【要約】【課題】 骨粗鬆症や骨折、リウマチ、関節炎などの種々の骨疾患の予防や治療に有用である骨強化剤、及び該骨強化剤を含有する飲食品、飼料、医薬等の骨強化用製品を提供することを課題とする。【解… - 特願2014-527857 【発明の名称】骨強化用チーズ組成物及びその製造方法 (57)【要約】 安全で、日常的に摂取することにより、骨粗鬆症や骨折、リウマチ、関節炎などの種々の骨疾患の予防や治療に有用である新規チーズ類を提供することを課題とする。 アンジオジェニン及び／又はアン… - 特願2009-538921 【発明の名称】骨吸収抑制用食品素材 (57)【要約】 次の(1)～(4)の特性を有する乳タンパク質画分は骨吸収抑制作用に優れており、骨疾患の予防又は治療に有用である。(1) 乳由来であること。(2)分子量12,000～16,000ダ… - 特願2014-527855 【発明の名称】骨強化用粉乳組成物及びその製造方法 (57)【要約】 安全で、日常的に摂取することにより、骨粗鬆症や骨折、リウマチ、関節炎などの種々の骨疾患の予防や治療に有用である新規粉乳類を提供することを課題とする。アンジオジェニン及び／又はアンジオ…
パートナー（共同出願人） 雪印ビーンスターク（3件）、アサヒグループ（2件）、サヴァンシアエスアー（2件）、オリザ油化（1件）、北海道大学（1件）	

【分析ロジック】

重要出願は、以下の抽出条件で抽出しています。抽出条件：① 技術概念の中心性が高いこと（他の多数の出願と概念的に近い＝後続技術が集まりやすい）もの → 技術群の「核」になっている可能性が高い ② 比較的早期の出願であること（同一技術群の中で出願日が早い → 後続出願の基礎になっている可能性が高い）この2点を組み合わせたスコアにより、点数の高い上位5件を抽出する。

分析にAIを使っているため、重要な情報は一次情報（出願内容など）でご確認ください。

Ⅱ-2 特許データから見えるプレイヤーの特徴 ⑤雪印メグミルク

特許情報では、乳酸菌・ビフィズス菌などの菌体や培養物、乳由来の糖鎖、シアリル糖ペプチド、リン脂質、ホエイ由来ペプチドなどを用い、腸内環境、脂質代謝、認知機能、感染防御、睡眠、筋機能などへ対象を広げる出願がみられます。特に、乳酸菌そのものに加え、腸内細菌の代謝や構成に着目した組成物、乳成分を細分化した糖鎖・ペプチド素材の活用が進んでいます。一方、プレスリリースでは、ガセリ菌SP株をヨーグルト、ドリンク、カプセルという複数の食品・サプリメント形態に展開し、乳製品摂取と腸内細菌・脂質関連指標の関係を人のデータで検証する動きが示されています。そのため、今後は、乳酸菌を中心とする既存商品の機能拡張に加え、糖鎖やペプチドなど乳由来の個別成分を活用した新たな機能性食品が検討される可能性があります。また、腸内細菌や健康指標のデータを蓄積し、素材ごとの作用と製品形態を結び付けることで、ヨーグルト、飲料、サプリメントなどへの展開が進むと考えられます。

■プレスリリースなど

・2025年11月05日：弘前大学と雪印メグミルクの共同研究講座「ミルク栄養学研究講座」健康ビッグデータ解析より牛乳・乳製品を摂取している人は腸内細菌や脂質マーカーに特徴があることが示されました（弘前大学・雪印メグミルク株式会社）

<https://www.meg-snow.com/news/detail/29103/>

・2024年09月26日：乳酸菌「ガセリ菌SP株」内臓脂肪低減・腸内環境改善のダブル機能化サプリメント「ガセリ菌SP株 カプセル」リニューアル 2024年10月1日（火）より通信販売にて（雪印メグミルク株式会社）

<https://www.meg-snow.com/news/detail/23786/>

・2024年09月26日：内臓脂肪・腸内環境2つの機能を持った唯一のヨーグルト「恵 megumi ガセリ菌SP株ヨーグルト」シリーズリニューアル「プレーン加糖」、「ドリンクタイプ いちご」新発売 2024年10月1日（火）より全国にて（雪印メグミルク株式会社）

<https://www.meg-snow.com/news/detail/23677/>

【分析ロジック】

特許を取得しようとしている技術の核である「特許請求の範囲」と、近年のプレスリリースを情報源として今後の展開予測を立てており、その内容を、最終的に特許分析の専門家による確認・修正を行い、ハルシネーションを最小化しています。

Ⅱ-3 主要プレイヤーの頻出機能キーワード集計

5社では、脂肪、免疫、皮膚、老化が共通して上位に入り、体型管理だけでなく、加齢に伴う変化や日常的な健康維持まで視野に入れた開発が進められている可能性があります。キリンググループは眼、抗酸化、血管、認知機能、睡眠まで対象が広く、幅広い健康課題への展開が考えられます。明治は脂肪に加え、免疫、炎症、筋肉、骨、腸内環境が並び、栄養・身体機能の両面を意識した構成とみられます。サントリーHDは抗酸化、血圧、血糖、血流が目立ち、森永乳業は腸内環境と口腔、雪印メグミルクは骨、関節、筋肉などに特徴があると考えられます。

■キリンググループ

No.	キーワード	件数
1	脂肪	42
2	眼	32
3	老化	31
4	免疫	29
5	肥満	27
6	皮膚	25
7	炎症	20
8	抗酸化	18
9	血管	16
10	筋肉	16
11	疲労	13
12	ストレス	11
13	血糖	10
14	血圧	10
15	体重	9
16	認知機能	9
17	関節	8
18	睡眠	8
19	血流	8
20	中性脂肪	7

■明治

No.	キーワード	件数
1	脂肪	55
2	免疫	31
3	眼	30
4	炎症	27
5	皮膚	21
6	筋肉	19
7	肥満	15
8	老化	15
9	疲労	15
10	骨	13
11	体重	13
12	血糖	12
13	口腔	11
14	肝機能	10
15	尿酸	8
16	ストレス	7
17	認知機能	7
18	腸内環境	7
19	睡眠	6
20	抗酸化	5

■サントリーHD

No.	キーワード	件数
1	脂肪	42
2	皮膚	21
3	眼	21
4	肥満	18
5	免疫	17
6	抗酸化	15
7	老化	13
8	血圧	13
9	疲労	13
10	炎症	11
11	血糖	11
12	血管	10
13	筋肉	9
14	中性脂肪	9
15	ストレス	8
16	認知機能	8
17	睡眠	8
18	血流	7
19	骨	6
20	関節	6

■森永乳業

No.	キーワード	件数
1	免疫	24
2	脂肪	19
3	腸内環境	16
4	炎症	14
5	皮膚	12
6	肥満	11
7	骨	11
8	血糖	11
9	口腔	10
10	老化	9
11	血圧	7
12	ストレス	7
13	体重	7
14	血管	6
15	中性脂肪	6
16	睡眠	6
17	筋肉	5
18	内臓脂肪	5
19	眼	4
20	肝機能	4

■雪印メグミルク

No.	キーワード	件数
1	骨	36
2	脂肪	32
3	関節	28
4	皮膚	18
5	肥満	18
6	免疫	15
7	老化	10
8	内臓脂肪	10
9	炎症	9
10	血管	9
11	肝機能	8
12	抗酸化	7
13	筋肉	7
14	睡眠	6
15	血圧	5
16	眼	4
17	口腔	4
18	ストレス	4
19	血糖	3
20	美白	3

【分析ロジック】

分析母集団全体での頻出機能キーワード約30個を、「発明の効果」（ない場合は「要約」）の中から抽出し、その類義語を考慮して、各出願にタグ付けし、データを基に、主要プレイヤーごとの頻出課題キーワードを集計しています。

分析にAIを使っているため、重要な情報は一次情報（出願内容など）でご確認ください。

Copyright 2026 Innovation Research Corporation

■お問合せ先■
イノベーションリサーチ株式会社

住所：〒115-0045
東京都北区赤羽1-59-8 ヒノデビル4階S-4
E-mail：webinquiry@innovation-r.com
URL：<https://www.innovation-r.com/>

本レポートの著作権は、イノベーションリサーチ株式会社に帰属します。