

(12) 特許協力条約に基づいて公開された国際出願

(19) 世界知的所有権機関
国際事務局

(43) 国際公開日
2023年10月5日(05.10.2023)



(10) 国際公開番号

WO 2023/189062 A1

(51) 国際特許分類:
A23L 33/10 (2016.01) A23L 33/15 (2016.01)
A23L 5/00 (2016.01) A23L 33/16 (2016.01)
A23L 29/00 (2016.01) G06Q 50/04 (2012.01)

(21) 国際出願番号: PCT/JP2023/006652

(22) 国際出願日: 2023年2月24日(24.02.2023)

(25) 国際出願の言語: 日本語

(26) 国際公開の言語: 日本語

(30) 優先権データ:
特願 2022-059002 2022年3月31日(31.03.2022) JP

(71) 出願人: 日清食品ホールディングス株式会社
(NISSIN FOODS HOLDINGS CO., LTD.) [JP/
JP]; 〒5328524 大阪府大阪市淀川区西中島
4丁目1番1号 Osaka (JP).

(72) 発明者: 安藤 徳隆(ANDO, Noritaka); 〒5328524
大阪府大阪市淀川区西中島4丁目1番1号 日
清食品ホールディングス株式会社内 Osaka (JP).
藤本 敏幸(FUJIMOTO, Toshiyuki); 〒5328524
大阪府大阪市淀川区西中島4丁目1番1号 日
清食品ホールディングス株式会社内 Osaka (JP).
金本 嘉史(KANEMOTO, Yoshifumi); 〒5328524

大阪府大阪市淀川区西中島4丁目1番1号 日
清食品ホールディングス株式会社内 Osaka (JP).
小川 史恭(OGAWA, Fumiyasu); 〒5328524 大阪
府大阪市淀川区西中島4丁目1番1号 日清食
品ホールディングス株式会社内 Osaka (JP).

(74) 代理人: 上野 英樹(UENO Hideki); 〒1700013 東
京都豊島区東池袋1-28-1-901 U
P S C 上野特許事務所 Tokyo (JP).

(81) 指定国(表示のない限り、全ての種類の国内保
護が可能): AE, AG, AL, AM, AO, AT, AU, AZ,
BA, BB, BG, BH, BN, BR, BW, BY, BZ, CA, CH,
CL, CN, CO, CR, CU, CV, CZ, DE, DJ, DK, DM, DO,
DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT,
HN, HR, HU, ID, IL, IN, IQ, IR, IS, IT, JM, JO, JP,
KE, KG, KH, KN, KP, KR, KW, KZ, LA, LC, LK,
LR, LS, LU, LY, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX,
MY, MZ, NA, NG, NI, NO, NZ, OM, PA, PE, PG, PH,
PL, PT, QA, RO, RS, RU, RW, SA, SC, SD, SE, SG,
SK, SL, ST, SV, SY, TH, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ,
UA, UG, US, UZ, VC, VN, WS, ZA, ZM, ZW.

(84) 指定国(表示のない限り、全ての種類の広域保
護が可能): ARIPO (BW, CV, GH, GM, KE, LR, LS,
MW, MZ, NA, RW, SC, SD, SL, ST, SZ, TZ, UG,

(54) Title: METHOD FOR PRODUCING NUTRIENT-ADDED FOOD AND METHOD FOR PROVIDING NU-
TRIENT-ADDED FOOD

(54) 発明の名称: 栄養付加食の製造方法及び栄養付加食の提供方法

(57) Abstract: [Problem] The present invention addresses the problem of conveniently providing to a customer any of a plurality of single meals on a menu as a nutrient-added food that satisfies a specific nutrient standard. [Solution] Groups of nutrient additives are prepared by categorizing nutrient additives into at least three groups, namely, a group comprising at least one vitamin for which an intake upper limit is set by a public nutrient intake standard, a group comprising at least one mineral for which an intake upper limit is set by a public nutrient intake standard, and a group comprising at least one vitamin or/and mineral for which no intake upper limit is set by a public nutrient intake standard. If a plurality of single meals are on a menu, any one of the single meals can conveniently be made into a nutrient-added meal that satisfies a specific nutrient standard developed based on a public nutrient intake standard by adding, to any one or more food items constituting the single meal, the groups of nutrient additives.

(57) 要約: [課題] 本発明は、メニューにある複数の一食分の食事を簡便に特定の栄養基準を満たす栄養付加食として顧客に提供することを課題とする。[解決手段] 少なくとも1種類以上の公の栄養摂取基準において摂取上限のあるビタミンを含む群と、少なくとも1種類以上の公の栄養摂取基準において摂取上限のあるミネラルを含む群と、少なくとも1種類以上の公の栄養摂取基準において摂取上限のないビタミンまたは/及びミネラルを含む群の、少なくとも3つの群からなる栄養素添加剤に分けて、一食分の食事を構成する少なくとも1種類以上の単品に添加することにより、メニューに複数の一食分の食事がある場合でも簡便に公の栄養摂取基準を基に策定した特定の栄養基準を満たす栄養付加食とすることができる。

[続葉有]

WO 2023/189062 A1

ZM, ZW), ユーラシア (AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM), ヨーロッパ (AL, AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IS, IT, LT, LU, LV, MC, ME, MK, MT, NL, NO, PL, PT, RO, RS, SE, SI, SK, SM, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, KM, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

添付公開書類：

一 国際調査報告（条約第21条(3)）