

(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
2025年6月26日(26.06.2025)



(10) 国際公開番号

WO 2025/135031 A1

(51) 国際特許分類:
A23C 20/02 (2025.01) A23J 3/14 (2006.01)
A23J 3/00 (2006.01) A23L 29/206 (2016.01)

(21) 国際出願番号: PCT/JP2024/044599

(22) 国際出願日: 2024年12月17日(17.12.2024)

(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 2023-216826 2023年12月22日(22.12.2023) JP

(71) 出願人: 雪印メグミルク株式会社 (MEGMILK SNOW BRAND CO., LTD.) [JP/JP]; 〒0650043 北海道札幌市東区苗穂町 6 丁目 1 番 1 号 (JP).

(72) 発明者: 中澤 麻子 (NAKAZAWA Asako); 〒0650043 北海道札幌市東区苗穂町 6 丁目 1 番 1 号 雪印メグミルク株式会社内 (JP). 山下 愛 (YAMASHITA Ai); 〒0650043 北海道札幌市東区苗穂町 6 丁目 1 番 1 号 雪印メグミルク株式会社内 (JP). 西郷 直記 (SAIGO Naoki); 〒0650043 北海道札幌市東区苗穂町 6 丁目 1 番 1 号 雪印メグミルク株式会社内 (JP).

(74) 代理人: 弁理士法人 もえぎ特許事務所 (MOEGI PATENT ATTORNEYS); 〒1030022 東京都中

央区日本橋室町一丁目 1 2 番 3 号 K a n a l P l a t z 7 階 (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, MU, 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, ZM, ZW), ユーロピア (AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM), ユーロッパ (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).

(54) Title: CHEESE-LIKE FOOD PRODUCT AND PRODUCTION METHOD FOR CHEESE-LIKE FOOD PRODUCT

(54) 発明の名称: チーズ様食品及びチーズ様食品の製造方法

(57) Abstract: Provided are: a plant-based cheese-like food product that contains plant-based protein and has nutritional value as a food product but also has a cheese-like texture; and a production method for the cheese-like food product. The present invention provides a cheese-like food product that includes starch, water, an emulsifier, fat, and plant-based protein. The mass ratio of the total of the starch and the plant-based protein to the water is 0.40–0.80, and the mass ratio of the plant-based protein to the fat is 0.10 – 0.55. The cheese-like food product includes, as the starch, at least one of a hydroxypropylated starch, a hydroxypropylated phosphoric acid – crosslinked starch, and an acetylated adipic acid – crosslinked starch and, as a result, is closer to the texture of a commercially available processed cheese.

(57) 要約: 植物性タンパク質を含有し、食品としての栄養価を兼ね備えた上で、チーズらしい食感を有する植物性チーズ様食品及びその製造方法を提供する。前記課題は、チーズ様食品が澱粉と、水分と、乳化剤と、油脂と、植物性タンパク質と、を含み、前記澱粉と前記植物性タンパク質の合計質量の前記水分に対する質量比が0.40以上0.80以下であり、前記植物性タンパク質の前記油脂に対する質量比が0.10以上0.55以下であることによって、解決することができる。さらに、前記チーズ様食品は、澱粉としてヒドロキシプロピル化澱粉、ヒドロキシプロピル化リン酸架橋澱粉又はアセチル化アジピン酸架橋澱粉のいずれか1種類以上を含むことによって、市販のプロセスチーズの食感により近づけることができる。



WO 2025/135031 A1

[続葉有]

添付公開書類：

一 国際調査報告（条約第21条(3)）