

(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
2011 年 7 月 28 日(28.07.2011)

PCT

(10) 国際公開番号
WO 2011/089732 A1

- (51) 国際特許分類:
A23L 1/24 (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2010/051357
- (22) 国際出願日: 2010 年 2 月 1 日(01.02.2010)
- (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 2010-013444 2010 年 1 月 25 日(25.01.2010) JP
- (71) 出願人 (米国を除く全ての指定国について): 山田 一郎(YAMADA, Ichiro) [JP/JP]; 〒8390827 福岡県久留米市山本町豊田 8 9 4 - 1 0 Fukuoka (JP).
- (72) 発明者; および
- (71) 出願人: 松田 幸子(MATSUDA, Sachiko) [JP/JP]; 〒8100053 福岡県福岡市中央区鳥飼 1 - 4 - 4 3 - 2 0 2 Fukuoka (JP).
- (74) 代理人: 加藤 久, 外(KATO, Hisashi et al.); 〒8120011 福岡県福岡市博多区博多駅前 3 丁目 2 5 番 2 1 号 博多駅前ビジネスセンター 4 1 1 号 Fukuoka (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, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CL, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DO, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IS, KE, KG, KM, KN, KP, KR, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LY, MA, MD, ME, MG, MK, MN, MW, MX, MY, MZ, NA, NG, NI, NO, NZ, OM, PE, PG, PH, PL, PT, RO, RS, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SM, ST, SV, SY, TH, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, 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, GH, GM, KE, LS, MW, MZ, NA, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), ユーラシア (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), ヨーロッパ (AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IS, IT, LT, LU, LV, MC, MK, MT, NL, NO, PL, PT, RO, SE, SI, SK, SM, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, 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))

(54) Title: DRESSING AND PRODUCTION METHOD FOR SAME

(54) 発明の名称: ドレッシングおよびその製造方法

(57) Abstract: Disclosed is a mayonnaise-style dressing which enables the health benefits of the egg whites in egg components to be enjoyed by being easily consumed at everyday mealtimes. The disclosed dressing production method comprises: (1) a step for preparing 100 parts by mass of unheated egg white, 5-50 parts by mass of soybean lecithin, 5-50 parts by mass of vinegar, and 150-300 parts by mass of edible oil; (2) a step for adding the soybean lecithin to the egg white and mixing in order to solidify the mixture into a semi-solid state of the order of 30000-50000cP; (3) a step for blending the vinegar into the material obtained in step (2) and stirring; and (4) a step for stirring whilst gradually adding the edible oil to the material obtained in step (3). Also disclosed is a dressing produced by means of the above production method. Thus, a foodstuff is obtained which contains protein having an extremely healthy essential amino acid score of 100.

(57) 要約: 卵成分のうち卵白が持つ健康上のメリットを、日常的な食事の際に手軽に摂取することにより享受できるマヨネーズ風のドレッシングを提供する。(1) 非加熱の卵白 100 質量部と、大豆レシチン 5~50 質量部と、食酢 5~50 質量部と、食用油 150~300 質量部とを準備する工程、(2) 前記卵白に前記大豆レシチンを加え、混合することによって 30000cP~50000cP 程度の半固形状に固まらせる工程、(3) (2) の材料に食酢を混ぜて攪拌をする工程、(4) (3) の材料に食油を徐々に加えながら攪拌する工程、を含むドレッシングの製造方法およびこれにより製造されたドレッシング。これにより、栄養的に非常に優れた必須アミノ酸スコアが 100% のタンパク質を有する食品が得られる。

WO 2011/089732 A1