

(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
2019年7月18日(18.07.2019)



(10) 国際公開番号

WO 2019/139096 A1

(51) 国際特許分類:
A23L 27/60 (2016.01)

SM, ST, SV, SY, TH, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA,
UG, US, UZ, VC, VN, ZA, ZM, ZW.

(21) 国際出願番号: PCT/JP2019/000583

(22) 国際出願日: 2019年1月10日(10.01.2019)

(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 2018-002217 2018年1月10日(10.01.2018) JP

(71) 出願人: 株式会社 *M i z k a n H o l d i n g s (MIZKAN HOLDINGS CO., LTD.)* [JP/JP];
〒4758585 愛知県半田市 中村町二丁目6番地
Aichi (JP). 株式会社 *M i z k a n (MIZKAN CO., LTD.)* [JP/JP]; 〒4758585 愛知県半田市
中村町二丁目6番地 Aichi (JP).

(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, LR, LS, MW, MZ, NA, RW, SD, SL, ST, SZ, TZ, UG, 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, 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:

— 国際調査報告 (条約第21条(3))

(72) 発明者: 原 田 貴 寛 (**HARADA, Takahiro**);
〒4758585 愛知県半田市 中村町二丁目6番地
株式会社 *M i z k a n* 内 Aichi (JP).

(74) 代理人: 青 木 篤, 外 (**AOKI, Atsushi et al.**);
〒1058423 東京都港区虎ノ門三丁目5番1号 虎ノ門37森ビル青和特許法律事務所 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, CZ, DE, DJ, DK, DM, DO, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IR, IS, JO, JP, KE, KG, KH, KN, KP, KR, KW, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LU, LY, MA, MD, ME, 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,

(54) **Title:** ACIDIC LIQUID SEASONING CONTAINING PLANT-DERIVED CRUSHED MATERIALS

(54) 発明の名称: 植物性破砕物含有酸性液状調味料

(57) **Abstract:** The present invention facilitates the elimination of foam generated in an acidic liquid seasoning containing plant-derived crushed materials after the seasoning is mixed by stirring/shaking. This acidic liquid seasoning contains plant-derived crushed materials, gums, a cold water swellable starch, and a vinegar, wherein (A) the viscosity at 20°C is 500 to 10,000 mPa·s, and (B) the dissociated acetic acid concentration is 0.15 mass% or less.

(57) 要約: 植物性破砕物を含有する酸性液状調味料の攪拌・振り混ぜ混合後の泡切れを改善すること。植物性破砕物と、ガム類と、冷水膨潤性澱粉と、食酢とを含有する酸性液状調味料であって、(A) 20°Cにおける粘度が500 mPa·s以上、10000 mPa·s以下であり、(B) 解離酢酸濃度が0.15質量%以下である、酸性液状調味料。

WO 2019/139096 A1