

(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5日(05.06.2025)



(10) 国際公開番号

WO 2025/115501 A1

- (51) 国際特許分類:
A23G 1/32 (2006.01) A23G 1/48 (2006.01)
A23F 5/00 (2025.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2024/038675
- (22) 国際出願日: 2024年10月30日(30.10.2024)
- (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 2023-199946 2023年11月27日(27.11.2023) JP
- (71) 出願人: サントリーホールディングス株式会社(SUNTORY HOLDINGS LIMITED) [JP/JP]; 〒5308203 大阪府大阪市北区堂島浜2丁目1番40号 (JP).
- (72) 発明者: 糸山 彰徳 (ITOYAMA, Akinori); 〒2110067 神奈川県川崎市中原区今井上町13番2号 サントリー商品開発センター内 (JP). 中島 真 (NAKAJIMA, Makoto); 〒2110067 神奈川県川崎市中原区今井上町13番2号 サントリー商品開発センター内 (JP). 杉野 良介 (SUGINO, Ryosuke); 〒2110067 神奈川県川崎市中原区今井上町13番2号 サントリー商品開発センター内 (JP). 石井 友喜 (ISHII, Tomoki); 〒2110067 神奈川県川崎市中原区今井上町13番2号 サントリー商品開発センター内 (JP). 朝見 陽次 (ASAMI, Yoji); 〒1358631 東京都港区台場2-3-3 サントリーワールドヘッドクォーターズ内 (JP).
- (74) 代理人: 山本 修, 外 (YAMAMOTO, Osamu et al.); 〒1000004 東京都千代田区大手町二丁目2番1号 新大手町ビル206区 ユアサハラ法律特許事務所 (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, 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))

(54) Title: COFFEE-FLAVORED CHOCOLATE COMPOSITION

(54) 発明の名称: コーヒー風味のチョコレート組成物

(57) Abstract: To provide: a chocolate composition having a delicious coffee flavor balanced with bitterness, a fruity aroma and body; and a method for producing the same. The content of ethyl acetate in the chocolate composition is adjusted to 5-1500 ppb and/or the content of phenethyl alcohol is adjusted to 5-1500 ppb, and the total content of kahweol palmitate and cafestol palmitate is adjusted to 700-7800 mg/kg.

(57) 要約: 苦味、フルーティ香およびボディ感の調和のとれた、美味しいコーヒー風味のチョコレート組成物、およびその製造方法の提供。チョコレート組成物中の酢酸エチルの含有量を5~1500ppbおよび/またはフェネチルアルコールの含有量を5~1500ppbに調整し、かつ、パルミチン酸カーウエオールおよびパルミチン酸カフェストールの含有量の総量を700~7800mg/kgに調整する。

WO 2025/115501 A1