

(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1月5日(05.01.2023)



(10) 国際公開番号

WO 2023/277070 A1

(51) 国際特許分類:
A23L 2/00 (2006.01) A23L 29/244 (2016.01)
A23L 2/52 (2006.01) A23L 29/256 (2016.01)
A23L 29/238 (2016.01) A23L 29/269 (2016.01)

(21) 国際出願番号: PCT/JP2022/025989

(22) 国際出願日: 2022年6月29日(29.06.2022)

(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 2021-109377 2021年6月30日(30.06.2021) 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 Osaka (JP).

(72) 発明者: ジョニ(Jo ni); 138623 シナプス # 0 6 - 1 4 / 1 9 バイオポリスドライブ 3 サントリー食品アジア内 Synapse (SG). 豊村 望 (TOYOMURA Nozomu); 138623 シナプス # 0 6 - 1 4 / 1 9 バイオポリスドライブ 3 サントリー食品アジア内 Synapse (SG).

(74) 代理人: 小林 浩, 外 (KOBAYASHI Hiroshi et al.); 〒1040028 東京都中央区八重洲二丁目8番7号 福岡ビル9階 阿部・井窪・片山法律事務所 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, IQ, IR, IS, IT, JM, JO, 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, 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, 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))

(54) Title: JELLY BEVERAGE

(54) 発明の名称: ゼリー飲料

(57) Abstract: Development of a novel jelly beverage has been awaited. One embodiment of the present invention provides a jelly beverage comprising: (A) one or more gelling agents A selected from the group consisting of agar 0.3-3.2g/L, carrageenan 0.3-3.2 g/L, and Amorphophallus konjac 0.3-3.2 g/L; (B) one or more gelling agents B selected from the group consisting of locust bean gum 0.6-3 g/L, xanthane gum 0.6-3 g/L, and gellan gum 0.6-3 g/L; (C) potassium citrate, calcium citrate, or potassium citrate and calcium citrate. The total amount of the one or more gelling agents A is 0.9-6.4 g/L.

(57) 要約: 新規なゼリー飲料の開発が待たれている。本発明の一態様によれば、ゼリー飲料であって、(A) 0.3~3.2 g/Lの寒天、0.3~3.2 g/Lのカラギーナン、および0.3~3.2 g/Lのコンニャクからなる群から選択される1種以上のゲル化剤Aと、(B) 0.6~3 g/Lのローカストビーンガム、0.6~3 g/Lのキサンタンガム、および0.6~3 g/Lのジェランガムからなる群から選択される1種以上のゲル化剤Bと、(C) クエン酸カリウム、クエン酸カルシウム、またはクエン酸カリウムおよびクエン酸カルシウムとを含有し、前記1種以上のゲル化剤Aの総量が0.9~6.4 g/Lである、ゼリー飲料が提供される。

WO 2023/277070 A1